פרופ' זהר עמר

גיבון גבינה בפרחים

בעולם הקדום היו ידועות שיטות שונות לגיבון הגבינה. השיטה המפורסמת ביותר היא באמצעות רֵנין, אנזים שנמצא בדפנות הקיבות של בהמות צעירות. אנזים זה קוטע את מבנה חלבון החלב (קזאין) במקטעים מסוימים ושובר אותו, וכך נוצר גבן מוצק המופרד ממי הגבינה. על פי ההלכה אסור לאכול גבינה של גויים מחשש שהם מגבנים ברנין שמקורו בקיבה של נבלה,[1] כלומר שמתה או שלא נשחטה כהלכה. לקדמונים היו ידועים גם חומרי גיבון מן הצומח בעלי תכונות דומות, כמו שרף תאנים.[2] במאמר קצר זה ברצוני לסקור את המקורות ההלכתיים מקרב הראשונים שעסקו בכשרות ייצור גבינה מפרחים ואת הרקע הריאלי למלאכה זו.

מסתבר שבנוגע להיתר להשתמש בגבינה של גויים שהועמדה בצמחים היו קיימות שתי השקפות שונות. המחמירים היו לרוב חכמי ספרד, כפי שמייצגם הרמב"ם (הל' מאכלות אסורות פ"ג הי"ד):

> גבינה שמעמידין אותה העכו"ם בעשבים או במי פירות כגון שרף התאנים והרי הן ניכרין בגבינה הורו מקצת הגאונים שהיא אסורה שכבר גזרו על כל גבינת העכו"ם בין שהעמידוה בדבר אסור בין שהעמידוה בדבר המותר.

גם הרשב"א (חידושי הרשב"א לעבודה זרה לה ע"א) הזכיר זאת:

> איסור זה של גבינה אפי' במקומות שמנהגן שלא להעמיד בעור קיבה, כמקומות האלו שאין מעמידין אלא בפרח.

במקום אחר הוא חוזר על כך ומציין את העמדת הגבינה ב'ציצי הפרחים'.[3] ר' אשתורי הפרחי[4] כתב במפורש שבאותם מקומות שמעמידים את הגבינות בפרחים, אין הם נוהגים בהן איסור. מסתבר שמוצאם של המתירים לאכול גבינה זאת היה בדרום צרפת, כפי שעולה מדברי רבנו תם, בן המאה השתים-עשרה (תוספות, עבודה זרה לה ע"א):

> וגם בהרבה מקומות יש שאוכלים אותם מפני שמעמידין אותם בפרחים וגם גאוני נרבונא התירו אותם במקומן מטעם שמעמידין אותם בפרחים.

גם באיטליה נהגו להתיר גבינה זו, כפי שכתב ר' יוסף קארו (בית יוסף, יו"ד סי' קטו):

> ומכאן תשובה לבני איטלי"א שנוהגין היתר בגבינות הגוים מפני שמעמידין אותם בפרחים...

---

1. רמב"ם, הל' מאכלות אסורות פ"ג הי"ג.
2. ערלה פ"א מ"ז; אריסטו, היסטוריה של בע"ח III, 20.
3. תורת הבית הקצר, בית ג, שער ו, דף צ ע"ב; השוו המאירי, בית הבחירה לעבודה זרה לה ע"ב.
4. כפתור ופרח, פ"ה, מהדורת לונץ, עמ' סז.

בחזרה לעמוד התוכן

על זיהוי ה'פרחים' שמהם היו מכינים את הגבינה כתב רבי יצחק מקורביל, מצרפת, בן המאה השלוש-עשרה (ספר מצוות קטן, מצוה רכג):

> אבל יש מקומות שמעמידין הגבינות בפרחים של **קרדון**, ובאותן המקומות אין נוהג איסור הגבינות.

השם 'קרדו' (או 'קרדון') הוא שם כללי לקוצים ממשפחת המורכבים, כמו מיני הקרדה (*Carduus*), קנרס (*Cynara*) והחוחן (*Onopordum*). השימוש בצמח זה נזכר כבר בתקופה קדומה, למשל אצל קולומלה, שכתב חיבור על עבודות החקלאות בתקופה הרומית והקדיש פרק לייצור גבינה, וכך כתב:[5]

> בדרך כלל ההתגבנות נעשית באמצעות רנין שנלקח מטלה כבשים או גדי עזים, אם כי ניתן להתקרש עם פרחים של קרדו (cardui=cardius) או זרעים של קרטם הצבעים ובאותה אופן עם המוהל הניגר מהתאנה.

בעת ששהיתי עם ידידי ד"ר ירון סרי באי סרדיניה במהלך אחד ממחקרנו (אלול תשע"ה), שהינו בחווה חקלאית בכפר סיליקווה (Siliqua), מרחק חצי שעת נסיעה העיר קליארי. בחווה הזו מתמחים בייצור גבינה צמחונית באמצעות צמחים, על פי המסורת המקומית הקדומה. לצורך הגיבון הם משתמשים במין קוץ הנקרא באיטלקית בשם Cardo mariano. בעל החווה הראה לי את צילום הצמח ופרט יבש ממנו, ומיד זיהיתי אותו עם הגדילן המצוי (*Silybum marianum*), קוץ גדול הגדל לרוב גם בארץ ישראל. בשלהי החורף, כאשר הצמח פורח, עובדי החווה אוספים מהתפרחת הארגמנית שלו עשרות תפרחות, מייבשים אותן, ואז משתמשים בפרחים כחומר מגבן. הם מניחים את החומר היבש בצנצנת יבשה ואטומה, ובמצב זה הוא שומר על תכונות הגיבון למשך כשנתיים. יעילות הגיבון בפרחים כשל רנין מן החי, אם כי התהליך קצת יותר איטי. בייצור גבינה מהצמח משתמשים בחלב עיזים או כבשים, בעוד שבשימוש בחלב פרות מתקבל טעם מעט מריר. ייצור דומה של גבינות מתפרחות של מיני קוצים שונים ניתן למצוא היום במקומות אחדים גם בספרד ופורטוגל, בדיוק באותו האופן שנזכר בספרות ההלכה הקדומה.

5. Columella, On Agriculture VII, 8.

בחזרה לעמוד התוכן