

האם מותר לאכול במסעדה טבעונית?

הרב יצחק דביר

ישראלים רבים יוצאים לחו"ל לצורך טיולים ועסקים. מחמת הקושי למצוא מסעדות כשרות ברחבי העולם, יש המתירים לעצמם לאכול במסעדות טבעוניות, מתוך הנחה שאם אין בהן מוצרים מן החי – הן כשרות. בשורות הבאות נסביר מדוע הנחה זו בטעות יסודה.

יין נסך

על פי ההלכה, יין שנגע בו גוי איננו כשר. אחד מהתוצרים המרכזיים המופקים מן היין הוא החומץ, שעלול להופיע בכל מסעדה טבעונית. יש שביקשו לפתור את החשש של תערובת חומץ שעשוי מיין בהצהרה כי הסועד אלרגי לחומץ. לדעתם לאחר הצהרה זו יוגשו לפניך אך ורק מאכלים ללא חשש חומץ. גם אם נניח שיש צדק בדבריהם (הנחה שסימני שאלה רבים מרחפים מעליה לאחר חיפוש היסטורי קל בגוגל), הדבר עדיין אינו מספק, שכן די בכך שבמאכלים אחרים המוגשים במסעדה מעורב חומץ, והכלים שבהם הם בושלו טרפים.¹

כמו כן, גם אם תיפתר בעיית החומץ, ישנו חשש של תערובת יין במאכל. הפתרון לכך אינו יכול לבוא על ידי בירור פשוט עם הטבח (וודאי שלא עם המלצר), שכן מלבד תערובת ממשית של יין בתבשילים, ישנם רטבים רבים שמבוססים על יין וחומץ (רוטב הולנדז, בורדלייז, בורגיניון, ביארנז, חרדל דז'יון, וויניגרט, ברביקיו, קרם טרטר, רטבים נוספים לסלט ועוד). זאת ועוד, ישנם מוצרים רבים שמכילים רכיבי יין, ריבות למשל.

חרקים

כידוע, בירקות עלים רבים, המעורבים לרוב במאכלים טבעוניים, מצויים חרקים רבים. יש שביקשו לטעון כי הניקיון שנערך במסעדות אלו מוציא את המאכלים מידי כל חשש חרקים. מובן שהדבר איננו נכון, משגיחי הכשרות בכלל המסעדות עובדים קשה על מנת לנקות ולהסיר את החרקים מן המזון, וקשה להניח שגם ללא טיפולם היו התמרים

* מאמר זה נכתב כתגובה למאמרו של הרב דרור פיקסלר, תחומין לט.

1. על מנת לפתור בעיה זו, יש שביקשו לטעון שכל מסעדה רצינית מחזיקה כלים מיוחדים לבישול עם חומץ כדי לוודא שלא תהיה בעיה לאלרגנים. הדבר כמובן איננו נכון, המסעדות אינן מייחזות כלים נפרדים לכל מאכל שיש מי שאלרגי אליו, כגון: ביצים, בצל ועוד (שהאלרגיה אליהם נפוצה יותר מחומץ, שברוב הארצות כלל אין חובה לסמנו באלרגנים).

עוברים בדיקה מול האור, האורז היה נברר במתינות מחרקים, והקמח היה מנופה כדי לשמור על ניקיונו.

בישול נוכרי

מאכלים שבשולו על ידי גוי אסורים באכילה. ממילא לפי כלל זה כל תבשיל שהוכן במסעדה איננו כשר. יש שביקשו להתיר את הדבר מפני שלשיטתם המאכלים במסעדות טבעוניות הינם ברמה קולינרית נמוכה, אינם גורמים לתחושת שובע ואינם עולים על שולחן מלכים. סברות אלו אינן נכונות בהתחשב בכך שישנן מסעדות טבעוניות רבות שמתהדרות באוכל משובה. יש לציין שבאופן כללי הפוסקים קבעו שהגדרת מאכל חשוב שאסור בבישולי גויים היא מזון שמוגש במסעדות.

יש שהוסיפו וטענו שבמסעדות אין איסור בישולי גויים בכלל, כיוון שאין קשר בין הסועד למבשל. לטענה זו דרושה התייחסות מעמיקה שאין מקומה בבמה זו, אך די לדעת שאף שסוגיית בישולי גויים במסעדות אינה חדשה כמובן, כל גופי הכשרות בעולם (שרבים מהם אינם חשודים על חומרות) אינם נותנים הכשר במסעדות שבהם הגוי מבצע את הבישול כולו!

כללים ופיקוח

ב-FSA הבריטי מודים שישנו קושי להגדיר מהי בדיוק טבעונות ומה כלול בה. ב-FDA האמריקני אין כלל תקנות מחייבות בנושא, ובאיחוד האירופי כבר למעלה מ-10 שנים לא מצליחים לנסח תקנות ברורות (על מסעדות במדינות מפותחות פחות אין בכלל מה לדבר). גופי הפיקוח בעולם עדיין לא גיבשו נוהלי אכיפה מסודרים, וקיבלנו עדויות רבות מסועדים שחוו לא פעם חריגות מהנהלים במסעדות טבעוניות. מי שמכיר את מערך הכשרות בארץ יודע כמה תקלות נמנעות בכל יום בשל ערנותם של המשגיחים. ההנחה שעל המערך הטבעוני אפשר לסמוך ללא כל פיקוח נובעת מחוסר היכרות ומתמימות.

נוסף על כך, רבים מחומרי הגלם המסומנים כטבעוניים (בהם נעשה שימוש במסעדות אלו) מאושרים לאחר עיון ברשימת רכיבי המוצר בלבד, אך ללא פיקוח מתמיד על המפעל (אישור זה ניתן למשך שנה שלמה ונבדק שוב רק בסיומה). אין הפרדה בין הכלים ("נוכחותם של שאריות מן החי תותר במזונות מתוגים כצמחוניים או טבעוניים, בתנאי שלמרות אמצעי זהירות מתאימים נוכחותם היא בלתי נמנעת מבחינה טכנית תחת היגיינה טובה" – EVU, ארגון הטבעונות האירופי), ומוצרי המזון מעובדים פעמים רבות במפעלי קיטור שמשמשים במקביל גם לבישול נבלות וטרפות. בשל כל אלה, וכן בשל סביבת העבודה המשותפת לכל התבשילים במסעדות, גופי הפיקוח הטבעוניים עצמם מזהירים כי אין לראות באישור טבעונות אישור לאלרגניים.