

בשר מוכשר עבור חולים היפר-נתרניים

עבור כל אדם, צריכה מוגברת של מלח איננה בריאה, משום שהיא מעלה מאוד את הסיכון לשבץ מוחי והתקפי לב. משום כך ממליצים הרופאים גם לאנשים בריאים שלא לצרוך יותר מ-2,300 מ"ג של נתרן (כפית מלח בערך) ליום. עם זאת, לחולי לב, סוכרת וכליות אסור לחצות את גבול ה-1500 מ"ג נתרן ביום.

באורחות החיים המקובלים בחברה המודרנית, קשה מאוד שלא לחצות את הגבול הזה, משום שהתזונה בימינו מבוססת לא מעט על מוצרים תעשייתיים ומעובדים שמכילים מינון גבוה במיוחד של נתרן. ואכן, הצריכה הממוצעת של נתרן בקרב מבוגרים עומדת על 4000 מ"ג ליום.

כאמור – ישנם חולים שנתרן עבורם הוא סכנת חיים. בעוד שהם נדרשים להימנע ממוצרים מעובדים ותעשייתיים ולהוציא את המלח מהתפריט, הדבר קשה יותר כשמדובר על בשר ועוף, שההכשרה שלהם דורשת המלחה משמעותית שנותרת בהם, דבר שעורר את השאלה כיצד עליהם לנהוג, שהרי גם אם יכשירו את הבשר בבית, יצטרכו להשתמש במלח.

לפני שנדון בדרכים המעשיות להתמודדות עם הנושא, זו הזדמנות נפלאה לעסוק בשאלת הכשרת בשר בסוכר, שהסעירה את גדולי הפוסקים במאות השנים האחרונות. האם ניתן להכשיר את הבשר על ידי סוכר במקום במלח?

רבי יעקב ישראל חגיז זצ"ל, היה מגדולי חכמי ירושלים לפני כשלוש מאות וחמישים שנה, מייסדה של ישיבת "בית יעקב" המפורסמת ממנה יצאו גאוני עולם כמו הפרי חדש ועוד. ידועה במיוחד מלחמתו חסרת הפשרות במשיח השקר שבתי צבי שר"י. הוא זכה לצאצאים גדולי תורה כמו בנו רבי משה חגיז ("המני"ח", בעל לקט הקמח) וחתנו הראשון לציון רבי משה בן חביב. ספרו המרכזי בהלכה הוא "הלכות קטנות". בחלק הראשון (סימן ריח) הוא נשאל שאלה קצרה: "אם מותר למלוח הקרבן באסוקא"ר (=סוכר)".

התורה מצוה אותנו על מליחת הקרבנות, ככתוב "על כל קרבנד תקריב מלח" (ויקרא ב, יג), וכפי שפסק הרמב"ם (הלכות איסורי מזבח פרק ה הלכה יא). לכאורה, מה עניין סוכר אצל מלח? וכך משיב הלק"ט:

"תשובה: הסוקא"ר הוא מלח גמור, שמעמיד הדברים זמן רב. ואל תתמה שהוא מתוק, שכל הדברים יש כיוצא, הלא תראה ברמונים מתוקים וחמוצים; ולימוניש ונאראנגאש ושיריזאש וגינדאש; גם יש מלח מתוק ומלוח. סוף דבר, המעמיד - נקרא מלח, ברית עולם וקיומו. שבעלי הקימ"א (=כימיה) אומרים שבכל יש בהם מלח, ובקנה הצוקא"ר שמביאים ממצרים, קרוב לשורשו הוא מלוח, וכן בראשו,

והאמצעי שלם. וכן אומרים שהנחש בראשו ובזנבו הוא ארסיי והגוף טוב לרפואה ולמאכל חשוב, וכן הקשואין והדלועים".

הוי אומר שיש כמה טעמים להחשיב את הסוכר כמלח, בין אם הוא מכיל מידה מסויימת של מלח, ובעיקר, משום שהוא בעל יכולת "להעמיד הדברים זמן רב", כלומר למנוע קלקול של מוצרים, בדומה למלח, ואם כן, הוא אינו אלא סוג של מלח, כמו שיש רימונים מתוקים וחמוצים. על כך הוא מוסיף:

"ואם תאמר, היאך ימלחו הקרבן בצוקא"ר, והתורה אמרה כי כל שאור וכל דבש לא תקריבו? מא"ל כי קא מבעיא היכא דאין שם מלח, אי אתי עשה דבמלח תמלח ודחי ל"ת דכל דבש (עי' בח"ב סי' רמ"ח), שטות הוא להקשות, דהחומץ ג"כ מעמיד, דכל דבר חמוץ יש בו רבוי מלח, אבל הוא עצמו אינו מלח, וראיה כי וירוס תולעים, והצוקאר גופו של מלח (וני"מ גם בזה"ז באם שכחו ומלחו בשר בצוקר ובשלוהו כך דיש לצדד להקל כגון אם יש סי' נגד החתיכה דמותרת החתיכה כדעת המחבר ביו"ד סי' ס"ט סי"א)".

כמאה וחמישים שנה אחר כך, באיטליה, כתב רבי דניאל טירני את ספרו עקרי הד"ט, ליקוט מעשרות רבות של ספרי הלכה כמדריך הלכתי יומיומי. בעוסקו בהלכות בישול בשבת (או"ח סימן י"ד) הוא מעיר, כי "הבקיאים במלאכת הצוקאר ספרו לנו שמבשלים אותו ומרתיחים אותו בתערובות מי סיד כמה וכמה פעמים... וכן המחברים הקדמונים שלהם היו קורים הצוקאר בשם מלח אינדיאנו... ומכאן גם כן הוכחה לפסק הרב הלק"ט דפסק דהצוקאר"ו נידון כמלח ממש לענין מליחת קרבנות עיין שם ולא לחינם נקרא מלח אינדיאנו, דכוחו שוה לשאוב הלח. וממילא נראה לעניות דעתי, דבמקום שאין שם מלח, אין שום פקפוק למלוח בצוקאר! ו, ואפשר שברוב פשיטותו לא דיבר בו מרן בסוף סימן ס"ט".

הוי אומר, שלדעתם של שני אחרונים חשובים אלה, סוכר דינו כמלח, והלק"ט כותב בדיעבד אם שכחו ומלחו בסוכר להכשיר את התבשיל אם יש שישים נגד החתיכה, והעקרי הד"ט כבר כותב שאם אין מלח אפשר לעשות מליחה בסוכר ללא פקפוק.

מנין להם שהסוכר מעמיד את המזון מלהתקלקל (תכונה חשובה של מלח)? בדבריהם לא מפורש. בשו"ת יביע אומר (חלק ד יו"ד סי' ב') כותב שאפשר שמקורם במעשה המובא בגמרא בבבא בתרא (ג, ב) על הורדוס, שטמן בדבש שבע שנים ילדה אחת, וייתכן שהוא הדין לסוכר [אך לפי זה תמה, שאם אנו רואים שגם דבש מועיל להעמיד את הנמצא בתוכו, והרי ברור שדבש פסול למזבח, אם כן לא התכונה הזאת היא שתחשיב את הסוכר למלח].

עוד הוא מביא בענין זה מדברי האבני נזר (אורח חיים סימן תקל"ב), שדן בשקי קמח שיש בשקים סוכר, אם הוא מחמיץ אחר כך, וכותב שהיה מקום לדון בזה, אבל יש לחשוש

שהסוכר הוא מלח, ומלח שנתערב בעיסה חמור יותר, ובתוך הדברים הוא כותב: "והרה"ג ר' אלעזר שהיה אב"ד בפה סיפר מחותנו הגאון מליסא זצ"ל שמלח בשר עם צוקער", ומביא שהמנחת חינוך הביא דברי הלק"ט.

הרי לנו מעשה רב מאת רבן של ישראל בעל החוות דעת. אמנם האבני נזר מעיר ששאל דוקטור אחד, שהכחיש כל הענין ואמר "שהציקער אינו מלח כלל", ושלא כמו ששמע האבני נזר בצעירותו לרבה של לודז, שנמצא בספרי הרופאים שהוא מלח. משום כך האבני נזר עצמו אינו מכריע בשאלה.

אמנם, רוב ככל הפוסקים יצאו בחריפות נגד פסק זה. הדברי חיים (חלק א אורח חיים סימן כה) כתב שפשוט שאין הסוכר כמלח לענין מליחת הבשר, משום שהוא אינו מרתיח ומחמם כמו המלח, וזו התכונה שגורמת לדם להיפלט.

רבי חיים פלאגי בספרו רוח חיים (יו"ד סי' סט) הביא מדברי כמה חכמים שחלקו על הוראת הלק"ט, והסיק כי המורה שאפשר למלוח את הבשר בסוכר הוא מכשיל את הרבים [והמליץ על הרב עקרי הד"ט, שכוונתו הייתה לסוכר של מקומו שנראה שהיה בו מליחות וכטעם מלח, ואז צריך שיתן כפלי כפלים מהסוכר בכדי שיספיק המלח שבתוכו]. וכך גם האריך לבסס הבן איש חי ברב פעלים (חלק ב יורה דעה סימן ד) ובבן איש חי (טהרות אות כב).

גם גאוני אשכנז חלקו בתוקף על הוראה זו, כמו בעל ערוגות הבושם (יו"ד סי' סט ס"ק יז), וכתב שחלילה לסמוך על זה להקל ומצוה למחוק דבר זה מספר עיקרי הד"ט. וכ"כ היד יהודה (מליחה סט, צז) בדברים חריפים ביותר. הציץ אליעזר (חלק ט סימן לה) אף מעיר שייתכן שההוספה בלק"ט לגבי מליחת בשר בסוכר היא הוספה מאוחרת שהוכנסה מגורם אחר (להבדיל מעיקר הנידון שלו שם לגבי מליחת קרבנות).

על כל פנים, ההלכה למעשה ברורה, שאין להתיר מליחה בסוכר אפילו לא בדיעבד.

פיתרון להכשרת בשר לאלו שאסור להם מלח בהחלט, העלה בספר שמירת שבת כהלכתה (פרק מ סעיף ק"י) הכותב:

"אף כי המנהג הוא להשאיר את הבשר במלחו במשך שעה שלמה, הרי בשביל חולה שאסור לו לאכול דבר מלוח, ובשר צלוי קשה לו לאכול, די אם ישהנו במלח במשך עשרים וארבע דקות, ולפחות עשרים ושלוש דקות, ואף מותר למלוח את הבשר שנועד לחולה במלח דיאטטי (ללא נתרן). ואם לפי פקודת הרופא אין למלוח את הבשר כלל, כי אז בשעת הדחק יש להקל להכשיר את הבשר על ידי חליטה, דהיינו שמכניסו אחרי הדחתו במים לתוך מים רותחים העומדים על האש".



לגבי מה שכתב על משך זמן השהיית הבשר במלח, הנה החזון איש מקל לחולה אף לכתחילה להשהות 18 דקות בלבד.

מהו המלח המיוחד עליו הוא מדבר?

מדובר על מלח המורכב מאמוניום כלוריד, או אשלגן כלוריד, השונה מהמלח הרגיל המבוסס על סודיום כלוריד. לתרכובות מלח אלו יש תכונות דומות לחלוטין למלח בשאיבת הדם מהבשר, ומשום כך הוא אינו דומה לסוכר, ומותר להשתמש בו לחולים. במקור דינו של השמירת שבת כהלכה, מאמר שהתפרסם בקובץ "נועם" (חלק י עמ' קפ, חלק טז קונטרס הרפואה עמ' נ'), מבואר שיש לשים כמות גדולה בהרבה של אמוניום כלוריד ממה שמקובל לשים במלח רגיל.

בספר נשמת אברהם (יורה דעה סימן סט) מזהיר המחבר הרב פרופ' אברהם סופר: "ועלי להדגיש שהשימוש בשני המלחים האלו מיועד אך ורק לחולים בדיאטה דלת מלח חמורה, ואך ורק בידיעת הרופא המטפל ופיקוחו המתמיד (כולל בדיקות דם מתאימות), כי ללא זה עלולות להיות תופעות לוואי חמורות".

על דבריו יש להוסיף, כי שמענו מפי רופאים, שבדרך כלל גם עבור חולים אלו ניתן להסתפק בהרתחה של הבשר המוכשר במים למשך 10 דקות, ולאחר מכך לשפוך את מי הבישול. פעולה זו מפליטה שיעור ניכר מהמליחות שבבשר המוכשר ומאפשרת לחולים לצרוך אותו. כמובן, שגם הנחיה זו דורשת אישור של הרופא המטפל.