

הרב ברוך אבערלאנדער  
אב"ד דק"ק חברה ש"ס - ליובאוויטש  
בודאפעסט, הונגריה

## באופן אפיית מצה לפי מנהגי העדות השונות\*

רב הונא: טפח, שכן מצינו בלחם הפנים טפח<sup>2</sup>. רב יוסף חולק ע"ז, ולדעתו א"א ללמוד עובי המצה מלחם הפנים. שהרי אם אמרו בזריזין – יאמרו בשאינן זריזין? אם אמרו בפת עמילה – יאמרו בפת שאינו עמילה? אם אמרו בעצים יבשין – יאמרו בעצים לחים? אם אמרו בתנור חם – יאמרו בתנור צונן? אם אמרו בתנור של מתכת – יאמרו בתנור של חרס?

ומבואר ב'אור זרוע' (הל' חלה ס"י רכו): "ורבינו אבי העזרי [ראבי"ה מסכת פסחים ס"י תע] כתב נראין הדברים הואיל ודחאה רב יוסף לרב הונא, דטפח לא עבדינן, אבל בציר מהכי עבדינן לפי הזריזות", וכן הביא ה'בית יוסף' (או"ח סוף ס"י תס) מה שכתב רבינו ירוחם (נתיב ה חלק ג – מב, ב): "אסור לעשות פת שיהיה בעביו טפח".

ותמה ה'בית יוסף': "איך לא כתב רבינו [הטור] כאן הא דמשמע התם דאסור ללוש בפסח פת עבה טפח". ומתוך ה'ב"ח שם, דהטור ועוד פוסקים (ראה ר"ף דף י, ב בדפי הרי"ף; רמב"ם הל' חמץ ומצה פ"ה ה"א) אכן חולקים: "דסבירא להו דמדאדאקין רב יוסף לא שמענו אלא דאין להביא ראיה מלחם הפנים להתיר בעבה טפח, אבל הדין אפשר דלא נדחה

חבר ותיק בקהילתינו ה"ה ר' דרור שי' יפת שנמצא כבר הרבה שנים בהונגריה לרגל עסקיו, ירא וחרד ומתחזק בשמירת התומ"צ ומתנהג במנהגי אבותיו יוצאי תימן, העניק לנו כמה "מצות תימניות" עבות קצת ורכות שנאפו בארץ הקודש עם הכשר מהודר. ונשאלתי מכמה בני הקהילה האם מותר לאשכנזים לאכול ממצות האלו בפסח.

ונתתי אל לבי לעיין בפרטי הלכה זו, ואציע בזה בס"ד השתלשלות השכלולים באפיית המצות, ועל ידי זה יתבהרו גם מענין לענין דברים שנאמרו בספרים שונים בנוגע למצה השרויה. וכדי שיהיה יותר קל לעקוב אחרי התפתחות המנהגים השונים, ציינתי ליד דברי המחברים את תאריכי השנים בהם חיו, ובמקרה שאין זה ידוע - ציינתי את שנת הדפסת הספר לראשונה<sup>1</sup>.

### א.

#### מצות עבות כטפח

בכרייתא דמס' פסחים (לו, ב-לז, א) נחלקו בית שמאי ובית הלל, בית שמאי אומרים אין עושין פת עבה בפסח (שאינו יכול לשמרה מהחמץ. רש"י [ביצה כב, ב]), ובית הלל מתירין. ומפרש בגמרא: "וכמה פת עבה? אמר

\* לזכות בני הת' מנחם מענדל בן בתשבע ראכיל לרפואה שלימה בקרוה.

1. תודתי נתונה בזה לחברים שאתם דנתי בנושא והעירו הערותיהם, ובפרט להגאון הרב אליהו לנדא שליט"א מכני ברק, מראשי ישיבת תומכי תמימים בכפר חב"ד, על הערותיו החשובות שנכללו במאמר זה. תודתי נתונה גם לר' אבישי אלבוים, מנהל ספריית הרמב"ם בתל אביב, על עזרתו האדיבה.  
2. להעיר מרמב"ם הל' תמידין ומוספין (פ"ה ה"ט): "ורומה שבע אצבעות", וב'כסף משנה' שם מביא מהרלב"ג בפירושו לתורה (שמות כה, כג): "עובי אלו החלות לא הוגבל, כי כבר יתחלף לפי קושי הבצק ורכותו [ובהמשך הוסיף גם: ...וחשיבות ( = איכות) התבואה והעדר חשיבותה]. ולפי דעתי היה עביו פחות מאצבע...". וראה 'מנחת חינוך' (מצוה צו אות י במהדורת מכון ירושלים) ובספר 'הליקוטים' ברמב"ם פרנקל שם, דלכאורה צ"ע מהמבואר בגמרא כאן דעובי לחם הפנים טפח.

בהכרח שמצות עבות כאלו אינן דומות כלל למצות שאנו רגילים בהן. עיסתן הייתה רכה הרבה משלנו, ולאחר האפיה היו רכות בפנים כעין לחם, שהרי בצק קשה ויבש כשלנו, לא יתכן במציאות שיאפו ממנו מצות כ"כ עבות ויהיה אפשר לאכלן. גם איך אפשר שישלוט בהם חום התנור להיאפות תוכן ולא יחמיץ קודם. משא"כ כשהעיסה רכה כמובן, דוגמת לחם שלנו.

היות מצות אלו מעיסה רכה עם יותר מים, מוכח גם מן ההלכה, שהרי בשו"ע (סי' תסא ס"ג) לגבי השיעור (המינימלי) שהמצה נחשבת אפוייה ומותרת, נפסק: "מצה שנאפת עד שאם פורסין אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה". ושיעור זה דחוטין נמשכים אינו שייך אלא בבצק רך, משא"כ במצות שלנו, שהבצק כ"כ קשה ויבש, שגם לאחר גמר העריכה, אפילו לפני הכנסתן לתנור, כמעט שאין חוטין נמשכים כלל, כידוע למצויים בזה. וכפי שכבר כתב ה'ערוך השלחן' (שם ס"ז): "ובמצות שלנו לא שכיח כלל שיהא חוטין נמשכין מהם".

ובפרט דשיעור זה דחוטין נמשכים כתב ה'חק יעקב' (סי' תסא סק"י) וכן פסק אדה"ז בשלחנו (שם ס"ט): "אם אין יכולין לעמוד

ושרי אפילו עבה"<sup>3</sup>. עיי"ש עוד וב'מגן אברהם' שם סק"ד ובחידושי ה'חתם סופר' לביצה (כב, ב). ומצאתי שעד"ז כתב אחד מבעלי התוספות, רבינו שמואל מפלייזא (חי בצרפת בסוף האלף החמישי ובתחילת האלף הששי), בפירושו לפיוט שבת הגדול המתחיל 'אלהי הרוחות' (ונעתק ב'אור זרוע' ח"ב הלכות פסחים סי' רנו)<sup>4</sup>, שמפרש הנאמר בפיוט: "רקיקי מצות. שאין עושין פת עבה בפסח יותר מטפח מפני החימוץ...". ועד"ז כתב עוד שם: "ומצות עבות יותר מטפח אסורין..."<sup>5</sup>.

אמנם דעה זו לא נתקבלה על ה'בית יוסף', ולהלכה פסק בשו"ע שם (ס"ה): "אין עושין בפסח פת עבה טפח". וטעם שיעור זה מפרש בשו"ע אדמו"ר הזקן (סי'), מיוסד על דברי ה'לבוש' (ס"ה): "שכשהיא עבה כל כך יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמץ בתוכה בשעת אפייתה, אבל פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה מעיקר הדין, לפי שחום התנור שולט בתוך עוביו כשאין בו טפח"<sup>6</sup>.

מפשטות הסוגיא משמע לכאורה שבזמן התלמוד נטו לאפות מצות עבות מאד והיו צריכים להגביל את העובי<sup>7</sup>. ולפי זה כל מצה היתה גדולה פי 10 או 15 מגודל המצות שלנו.

3. ולהעיר משיטת הירושלמי פסחים (פ"ב סוף ה"ד): "יוצאין במצה עבה עד טפח כלחם הפנים", הרי שלדבריהם אפשר ללמוד מצה מלחם הפנים. וראה מש"כ בביאור שיטת הירושלמי ב'פרי חדש' או"ח (סי' ת"ס סוף אות ה), ב'ברכי יוסף' שם (אות ב) וב'יפה עינים' כאן.

4. והדפיסו הגאון הרב גביראל ציננער ע"פ כתב-יד והערות בספר 'אוצר פסקי הראשונים', ברוקלין תשמ"ה, עמ' פז, ושם עמ' צא-צב. (ושוב נתפרסם פירושו של הר"ש מפלייזא ע"פ עוד כתב-יד ב'אור זרוע השלם', מועדים וזרעים, מכון ירושלים תשס"ו, עמ' נו ואילך.)

5. אמנם רבינו יוחם מוסיף בסוף דבריו: "והדק יותר משובח". ועד"ז מוסיף גם הר"ש מפלייזא: "ואפי' בפחות מטפח יש ליהרהר, כמו שאמרו חכמים אם אמרו בפת עמילה כו'...", הרי שבתחילת דבריו סובר כעין השיטה המבוארת בב"ח, שדברי רב הונא לא נדחו מההלכה, ושוב מוסיף להחמיר כדברי רב יוסף שדוחה את דברי רב הונא. ומשמע שנוטה להחמיר אפילו בפחות מטפח, וכשיטת הריטב"א דלקמן. העתיק וביאר דברי הר"ש אלו ה'ביאור הלכה' (סי' תס"ה).

6. וסיים: "ואם עבר ועשה מצות עבות טפח או יותר מותרות באכילה. ומכל מקום יש לעיין בתוך עוביה אם נאפית יפה ולא נתחמצה שם. ואעפ"כ טוב שלא ליקח אותה למצות מצוה". וראה לקמן בפנים ביאור למה יש להחמיר במצות מצוה דוקא.

7. "מנהג זמנם שהיו אופין מצות עבה קצת, ולא היו חלוקין בתארים מככרות של חמץ" (משנה ברורה' סי' תמו סק"ב, ע"פ פסחים ז, א). אבל אין כל זה מוכרח כ"כ, כי בגמרא דנו לדינא, ואין הכרח שאכן נהגו לאפות כ"כ עבות. והרי הרבה מאד דברים איתא בגמרא שהם רק להלכה, וראה 'לקוטי אמרים' – תניא' פ"ה: "הלכה זו היא חכמתו ורצונו של הקב"ה שעלה ברצונו שכשיטעון ראובן כך וכך דרך משל ושמעון כך וכך יהיה הפסק ביניהם כך וכך, ואף אם לא היה ולא יהיה הדבר הזה לעולם לבא למשפט על טענות ותביעות אלו...".

וכן כתב הריטב"א גם בהלכות סדר ההגדה (עמ' י במהדורת ירושלים תשד"מ): "ויהיו מצות של מצוה ראוי לעשותן דקות כמו שנהגו...".

אמנם לכאורה משמע דדוקא במצה של חובה קאמר, אבל המצות של שאר ימי החג, עדיין היו עבות. ורק בתקופה מאוחרת יותר עברו למצות דקות (לפי ערך) גם במצות של רשות.

ה'משנה ברורה' ב'ביאור הלכה' (סי' תס ס"ה) כתב: "מה דנקט חובה, משום דאז בעינן שמירה יתירה ולכך זהירין לעשות ריקיין דקין, אע"פ שמן הדין אפילו אינן דקין מותר כל שאינן עביין". ולכאורה צ"ע, דאי מפני חשש חימוץ, הלא זה וזה שוין, דהרי איסור חמץ נוהג כל שבעה.

להבין החילוק מה בין מצות של חובה למצות של שאר ימי החג בענין זה, י"ל הנה ה'דרכי משה' (סק"ג) הביא מש"כ ה'אבודרהם' (סדר ההגדה ופירושה – עמ' רטז במהדורת ירושלים תשכ"ג) בשם הראב"ד: "וצריך לעשות המצות ריקיין קטנים ואם עשאה עבים וגדולים אין זה לחם עוני" (ה'חזק יעקב' סקי"ג הביא זה מה'כל בו' סוף סי' מח בשם הראב"ד, וראה לקמן הערה 68), וממילא ודאי שאני, שהלא "לחם עוני" שייך רק במצות של חובה<sup>8</sup>. וכן פירש ב'אוצר פסקי ראשונים' שם עמ' צ הערה נג. והנה לפי זה צ"ל דמה שהסוגיא דפסחים דנה בשיעור עובי המצה אינו אלא מטעם חמוץ, דאי משום לחם עוני, מאי ראייה מלחם הפנים, כי מה ענין לחם עוני אצל לחם הפנים. מעתה לכאורה היה מקום לומר דזהו

עליה אם חוטיין נמשכין ממנה אם לא... אם תוחב אצבעו לתוכה ואין בצק נדבק בו אין להסתפק כלל אם חוטיין נמשכין ממנה". מזה הלא ברור כמה המצות האפויות שלהם היו רכות, שאפשר לתחוב בהן אצבע, ובמצות אפויות שלנו מה שייך לתחוב אצבע לתוכן. ולא עוד אלא שבמצות שלנו ש"גיבול העיסה קשה, אם יתחוב אצבעו [= תוך הבצק] י' פעמים לא ידבק ממנה מאומה", וכפי שהעיר הגאון רבי גדליה משה מלאשיץ ב'חמד משה', פיורדא תקכ"ט (שם סק"ב), וכן פסק בשו"ת 'לבושי מרדכי' (תליתאי או"ח סי' מא). (ואכן במצות שלנו, א"א לבחון עם הן אפויות, אלא לפי מראיהן, אם קרמו פניה<sup>8</sup>. אך עיין מש"כ בשו"ת 'נודע ביהודה' מהדו"ת או"ח סי' פ וצ"ע.)

#### הריטב"א: "נהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה"

בתקופה מאוחרת יותר, ברור שנהגו לאפות מצות דקות יותר כדלקמן. ומשתי סיבות:

הסיבה הראשונה, דעת הראשונים המחמירים, החולקים על הפוסקים הנ"ל. דלפי מסקנת הגמרא, "מאי פת עבה? פת מרובה", ופרש"י "ובחריין דקים קאמר", ומבאר הריטב"א (חי בספרד ה' אלפים י"צ): "וכיון דאפיקתיה מטפח, ולא אוקמו לן בגמרא שיעורא אחרינא להתירא, לית לן למיעבד פת עבה כלל" (וראה דברי הר"ש מפליזא שהובאו לעיל ובחידושי הש"פ אמת' לפסחים שם ודעות הראשונים והאחרונים שהובאו ב'ביאור הלכה' לשו"ע שם). ומוסיף הריטב"א: "וזהו שנהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה".

8. וראה עד"ז בספר 'מצות מצוה' להרב משה אורי לינדר, ירושלים תשמ"ב, פ"ט סכ"ט ובהערה מו שם. וש"ב הגאון הרב יעקב יצחק ניימאן זצ"ל, אב"ד דקהל מחזיקי הדת בעלזא במאנטריאל, כתב (צילומו מופיע בקונטרס 'החוט המשולש', "יר"ל לקראת סעודת השלשים... מוצש"ק פ' תרומה תשס"ד, עמ' נקל): "...והוטיין נמשכין אם בודקין אותו בטח הכוונה חוטים ארוכים, כמו שאפשר לנסות זאת בעיסה, אבל חוטים קצרים כל זמן שהם חמים ואפילו קצת רכים אינו מתחלק שוה בשוה רק נמשכים החוטים ונתפרדים קצת", וכנראה שכוונתו לחדש שגם בעיסה רכה ששייך בה חוטיין נמשכים, היינו דוקא חוטים ארוכים. אך לא ציין מקור ברור לדבריו מנא ליה הא. והוא דבר תימה. והעיקר כנ"ל, שלפי מציאות המצות הדיוס אין כ"ז שייך כלל.

9. ולהעיר מדין אשישה בפסחים לו, סע"ב, ודין "מצה רחבה יותר מרדכי" שברמ"א סי' תנד ס"א ובשו"ע אדה"ז שם ס"ה.

מועטת". ומביא ה'בית יוסף' סי' תס [ס"ד ד"ה אין עושיין] מהגהות מיימוניות (הל' חמץ ומצה פ"ה הט"ו)<sup>10</sup>: "אומר ריצב"א דקיימא לן כר' יוסי דאמר עושיין סריקין המצויירין כמין רקיקין, פי' דאז אין לחוש לחמוץ בשהיית ציורן. וע"ז סמכין לצייר מצות שלנו, מפני שאנו עושי' אותן כמין רקיקין עכ"ל סה"ק", והוא מדברי רבינו פרץ (מחשובי בעלי התוספות בצרפת, נפטר ה' אלפים נ"ה) בהגהות לסמ"ק מצוה רכב הגהה יא, וראה גם תוספות רבינו פרץ פסחים לז, א ד"ה ואין. ועד"ז מובא ב'דרכי משה הארוך' (ס"ד) משם ה'כל בו' (אמצע סי' מח): "...ועל זה סומכין העולם לצייר המצות שעושיין כעין רקיקין".

והנה מדברי רבינו פרץ כפי שהובאו ב'כל בו' לכאורה א"א להכריע שכל המצות בזמנו נעשו דקין "כעין רקיקין", כי י"ל בדבריו שרק המצויירין הם "שעושיין כעין רקיקין", אבל שאר המצות, נאפו גם עבות. אך מדבריו כפי שהובאו בהגהות מיימוניות, משמע ברור שכל המצות בזמנו היו נעשיין "כעין רקיקין", שהרי כותב: "וע"ז סמכין לצייר מצות שלנו", משמע, כל ה"מצות שלנו" אפשר לעשותן מצויירין כיון שהן דקין. ובאמת גם דבריו שבהגהות לסמ"ק: "...וע"ז סומכין העולם לצייר המצות מפני שעושיין אותן עכשיו כעין רקיקין", בפשטות לכך נוטין.

הרי מבואר שבמצות דקות אין חשש בשהייה מועטת קטנה, עד שאפשר אפילו לצייר. וכנראה שזהו הטעם שהתחילו אז לעשות מצות דקות, להמלט מחשש חימוץ ע"י שהייה כל שהיא.

גם הרמ"א פסק בשו"ע (ס"ד): "ויש לעשות המצות רקיקין, ולא פת עבה כשאר הלחם, כי אין הרקיקין ממהרים להחמיץ", והנה הוא העתיק להלכה רק את דין עובי המצות שכולן

מה שכתב הריטב"א, אפילו אי לא תימא דכיון דאפיקתיה מטפח שיעוריה באצבע, אלא כל פחות מטפח שרי, מ"מ מצות של חובה יש לעשותן רקיקים משום לחם עוני. אולם קשה לפרש כן, דא"כ מה פשר לשון הריטב"א: "וזהו שנהגו...", דמוסב על מש"כ לעיל מיניה: "וכיון דאפיקתיה מטפח... לית לן למיעבד פת עבה כלל", ואי משום לחם עוני, "ונהגו" הוי ליה למימר, דמנהג נוסף מחדש לן.

על כן נראה באופן אחר, דמה שנהגו לעשות המצות של חובה רקיקין, זהו מדין שימור, שהרי "אין אדם יוצא ידי חובתו אלא במצה ששמרה ישראל מחימוץ" (שו"ע אדה"ז סי' תנג סי"ד, ע"פ השו"ע של ס"ד), וחידשו האחרונים שבאם נולד ספק כל שהוא, אע"פ שאין נאסרים בכך לאכילה, כי יש כמה ספיקות וצדדים להחיר, מ"מ אין להשתמש בהן למצות מצוה, דעכ"פ אין זה שמור כהוגן (ראה 'בית מאיר' או"ח סי' תסו ס"ד, מובא ב'משנה ברורה' סי' תסו סק"ז, ומש"כ בזה דו"ז הגאון בשו"ת 'ערוגת הבשם' או"ח סי' קכט-קל, והנסמן ב'נטעי גבריא' על פסח ח"ב פ"א הערה ה במהדרות תשס"ב). ועפ"ז י"ל דאע"פ שבדיעבד מותר לאכול מצות עבות יותר, מ"מ למצת מצוה עכ"פ אין להשתמש בהן, דכיון דממהרין להחמיץ, אין זה בכלל "שמור כהוגן".

רבינו פרץ: "אנו עושיין אותן כמין רקיקין [דקין]" עוד סיבה לאפיית מצות דקות, התניא (פסחים שם) אמר רבי יוסי, "עושיין סריקין כמין רקיקין ואין עושיין סריקין כמין גלוסקאות", ופרש"י: "עושיין סריקין. מצויירין כמין רקיקין, ובלבד שיהו דקין וקלושין דאין ממהרין להחמיץ, אבל לא מצויירין את העבים כגלוסקאות, דמתוך עוביין מחמיצין בשהייה

10. בדפוס קושטא רס"ט. "ההגהות מיימוניות שנדפסו בקושטא, שונות במקומות הרבה מן הגמ"י שנדפסו אצלנו... הן בלשונו והן בתוכנן. ההגמ"י שמובאים בב"י ובכס"מ הן מדפוס קושטא..." (רמב"ם פרנקל, מדע, עמ' ריה בשוה"ג). "ומפני שנדפסו רק פ"א נתעלמו מעיני כמה חכמים בדורות המאוחרים שתמחו על הגהות משונות בנוסחן או שלא מצאון כלל בדפוסים הרמב"ם" (רמב"ם פרנקל, נשים, עמ' תקכג). ולפלא שכשהדפיסו את ספר זמנים נעלם גם מהם חשיבות הגהות מיימוניות אלו, ולמרות שבשאר הכרכים הדפיסו גם הגמ"י אלו, לא הוסיפו את זה לספר זמנים.

שהמצות שלהם עדיין היו פי כמה וכמה מהמצות שלנו.

ואין להוכיח לכאן או לכאן ממה שגם אדה"ז בעל ה'תניא' הביא הלכה זו בשלחנו (סי' תנח ס"ה), ואף שהרי ודאי שבזמנו כבר עשו מצות דקות מאד, די"ל שאדה"ז רק העתיק בזה דברי הפוסקים שקדמוהו ואין זה נוגע למנהג זמנו. יסוד זה מוכח בהרבה מקומות, ויש לציין עוד הוכחה לזה מדיני מצה, שהרי כתב (סי' תסא ס"ט) גם את ההלכה בנוגע "אם תוחב אצבעו לתוכה ואין בצק נדבק בו", וכנ"ל שזה שייך רק במצות עבות ורכות של פעם.]

הטעם שכדאי שהמצות יהיו דקין מפרש בשו"ע אדמו"ר הזקן (ס"ז): "...פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה מעיקר הדין, לפי שחוס התנור שולט בתוך עוביו כשאין בו טפח. ומכל מקום טוב לעשות המצות ריקין דקין שאין ממהרין להחמיץ כל כך כמו העבות כשעדיין הן חוץ לתנור...".<sup>12</sup> מדברי אדה"ז מבואר גם דמש"כ הרמ"א אינו בסעיף ד ד"ש לעשות המצות ריקין" אינו חולק על דברי המחבר בסעיף ה, ש"פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה", דדברי המחבר הם "מעיקר הדין", אלא שהרמ"א מוסיף ע"ז הידור<sup>13</sup>, "מכל מקום טוב" להחמיר אף בפחות מטפח.<sup>14</sup>

יהיו ריקין<sup>11</sup>, אבל ההיתר לעשותן מצויירין לא הזכיר (וראה ט"ז סק"ה ובשו"ע אדה"ז שם ס"ז). ונמשך בזה אחרי שו"ת מהר"י ווייל (סי' קצג), שהביא ב'דרכי משה הארוך' שם, שכתב כן: "ולכתחילה עושים המצות דק דקאמר עושיין סריקין כמו ריקין כו'. ופרש"י ובלבד שיהיו דקין ומקולשין דאינן ממהרין להחמיץ אבל לא מצויירין העבין כמין גלוסקאות דממהרין להחמיץ עכ"ל רש"י".

[אמנם ודאי שאין כוונת הרמ"א למצות דקות מאד כשלנו, וכפי שהעיר הרה"ק ממונקאטש ב'נמוקי או"ח' (סי' שצד ס"ב), שהרי כתב הרמ"א (סי' שסח ס"ה): "נהגו לעשות העירוב חלת מצה שאינה ממהרת להתעפש, ועוד דיכולים לשמרה בימי הפסח", "וזה היה בימיהם שעשו מצות עבות בפסח, והיה יכול להיות של שיעור י"ח גרוגרות לכל העיר כמבואר [שם] סעיף ג, משא"כ בימינו שנוהרים שלא לעשות לפסח רק מצות דקות וממילא א"א לעשותה של שיעור הנ"ל רק כשהוא עבה ומחומצת". עוד ראייה לזה, שהרי כתב הרמ"א (סי' תעה ס"ז): "ונהגו לעשות שלש מצות של סדר מעשרון, זכר ללחמי תודה", ובטור כתב, שבלחמי תודה "הגיע לכל שלש חלות עשרון אחד, ועל כן עושיין [המצות לפסח] שלשתן מעשרון", ומדבריו משמע

11. פירוש זה בדברי הרמ"א מפורש בשו"ע אדה"ז דלקמן, והעתיקו גם ה'משנה ברורה' בסקט"ז. וראה 'ביאור הלכה' שהוסיף ביאור בזה. ופלא שלא צוין בהערות לשו"ע אדה"ז במהדורת קה"ת החדשה.

12. והנה יש מקום עיון בדברי אדה"ז שהועתק לעיל בפנים. דהנה בהתחלת הסעיף, מסביר הטעם שלא יהיה כטפח (מיוסד על דברי ה'לבוש'), כיון שהאש שבתנור לא ישלוט בתוכה, ואילו כאן כשמביא את ההידור, שטוב לעשות המצות ריקין, מסביר לכך טעם אחר (ולא כהמשך דברי ה'לבוש', אלא) מכיון שממהרין להחמיץ "כשעדיין הן חוץ לתנור". ולכאורה כל כך למה. אך אולי י"ל דממקומו הוא מוכרע, שהרי דברי רבי יוסי, שמהם למדנו ההידור של ריקים, הלא ודאי היינו מחמת שהייה מחוץ לתנור, בעשייתן מצויות, דזה ודאי דוחק גדול לומר שמפני היותן מצויירין אין האור שולט בהן כ"כ. וראה מש"כ ב'מראי מקומות וציונים' של הגרמ"ש ש' אשכנזי.

13. ומה שכתבו בהערות לאור זרוע השלם' (שם עמ' צט הערה רעט בסופו), שכאילו הרמ"א ס"ד חולק על דברי המחבר בס"ה, כיון שפוסק להלכה כשיטת הריטב"א, אין מקום לזה ונעלם מהם המבואר כאן בפנים.

14. והעירני הגר"א לנדא: זה ודאי מש"כ אמת שאדה"ז הביא דברי הפוסקים גם כשאנים שייכים לפי מנהג זמנו, ואפילו שכתב ע"ז בלשון: "ונוהגין במדינות אלו". אך בפרט בענין זה, שהרי הביא להלכה שכל פחות מטפח כשר. אך אולי יש כאן חידוש נוסף – הן של אדה"ז הן של הרמ"א – שעכ"פ כל השלש מצות יהיו מאותו עישרון, אף שיאפו ממנו הרבה מצות. ולכתחילה לא יקה השלש מצות אחת מעיסה זו ואחת מעיסה זו, ובפרט לפי מש"כ בשו"ע (סי' תעה ס"ז, אמנם אדה"ז השמיטו) בענין הסימון דשלש המצות כסדרן טרם אפיתן ואפיתו זה אחר זה, דמשמע שיהיו מאותה עיסה. ואם כנים הדברים, הרי גם מדברי הרמ"א אלו אין ראייה שבזמנו אפו מצות עבות מאד.

וכנ"ל שכן פסק הרמ"א (נפטר בשנת של"ג בקראקא): "ויש לעשות המצות ריקין, ולא פת עבה כשאר הלחם".

## ב.

### מצות דקות כאצבע

מהטעמים האמורים נתפשט המנהג שלא לאפות מצות עבות כ"כ לכל ימי החג. אך עדיין לא אפו בקהילות אשכנז ריקים דקים ממש כבזמננו, כפי שהעיד הגאון המקובל רבי משה זכות ממנטובה (ש"ע-תנ"ז) בשו"ת הרמ"ז (ויניצאה תקכ"א) סי' נג: "...מצות הנעשות לספרדים ובני איטאליא, (ש)הם קשות ויבשות עד שראויות להטחן מחמת החום השולט בהן במהרה כאשר עין כל תחזה. וגם כי האשכנזים אינם עושים פת עבה שלא כדין ח"ו חלילה, מ"מ עיני ראו בק"ק פולוניא<sup>15</sup> שהם עבות כמצות [צ"ל: מצות] שמורות שלנו שיכול אדם לחתכם בסכין...".

על עוביין של המצות בקהילות אשכנז בתקופה זו, מעיד גם הגאון רבי הלל ב"ר נפתלי הירץ (שע"ה-ת"נ) בספרו 'בית הליל' (יו"ד סי' צז ס"א), שנדפס בדיהרן-פורט שנת תנ"א: "...לחם דק כמו מצות שאופין לפסת... שהוא כעובי אצבע כנהוג במצות...". מתוך אמרו "לחם דק" והוא "כעובי אצבע", מובן כמה היה עובי המצות קודם לכן. דברי ה'בית הליל' הובאו על-ידי הגאון רבי משה יקותיאל קופמן (תכ"א-תפ"ב), חתנו של ה'מגן אברהם', בספרו 'חקי חיים' (סדילקוב תקצ"ד) אות פ ס"ק קעג (הראשון), הגאון רבי יעקב רישר (ת"ל-תצ"ג) ב'חק יעקב' סי' תס סקי"ג והגאון רבי יהודה אשכנזי (נפטר תק"ח) ב'באר היטב' שם סק"ח.

בתקופה זו היו קהילות שהשתמשו עדיין במצות העבות ליד המצות הדקות, וכפי שכתב

ובפשטות נראה שהמעלה במצות הדקות על העבות היא כיון דאינו מניח את העיסה בלי עסק, ועל כן "אין ממהרין להחמיץ", ובמצות העבות כיון שזה נעשה מהרבה עיסה, תמיד יהיה חלק מהעיסה בלי עסק.

והנה נפסק בשו"ע לעיל (סי' תנט ס"ב): "לא יניחו העיסה בלא עסק אפילו רגע אחד. וכל זמן שמתעסקים בו אפילו כל היום אינו מחמיץ. ואם הניחוהו בלא עסק שיעור מיל הוא חמץ". ומוסיף הרמ"א: "ויש להחמיר למהר בענין עשיית המצות, כי יש לחוש שהשהיות יצטרפו לשיעור מיל או שיהיה במקום חם שממהר להחמיץ". ואולי י"ל דהרמ"א שכותב כאן ש"יש לעשות המצות ריקין" לשיטתו שחושש לשהיות מצטרפות, ועל כן אפילו לא יניח את המצה העבה בלי עסק, צריכים אנו לחשוב שחלק מהעיסה ישאר מזמן לזמן בלי עסק והשהיות מצטרפות. ועפ"ז יש להוסיף דהמחבר כאן כוונה השמיט את ההידור של המצות הדקות, כיון שלשיטתו אין השהיות מצטרפות, ועל כן צריך להקפיד רק שלא יהיו המצות עבות טפח, כי אז לא ישלוט האור באפייתו. וְלְהַעִיר מִיַּד מְלֹאכֵי (כללי הש"ע ורמ"א ס"ד) שדן אודות הדינים שהובאו ב'בית יוסף' ונשמטו "בספר הקצ"ר", כלומר מהשו"ע, האם זה מוכיח שחזר בו, והביא שתי דיעות בזה.]

### סיכום:

לפנינו שתי עדויות של גדולי הראשונים (במאה הא' של האלף הששי), שבקהילותיהם כבר אפו מצות דקות. הריטב"א (מספרד) המעיד: "נהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה", שלדעתו גם בית הלל לא התירו מצות עבות עד כטפח. ורבינו פרץ (מצרפת) המעיד: "אנו עושים אותן כמין ריקין", מכיון שהלכה כרבי יוסי דאמר "עושים סריקין כמין ריקין".

15. אודות הרמ"ז כותב החיד"א ב'שם הגדולים' בערכו (מ מס' 121): "נולד באמסטרדם... והלך לפולין ולמד שם והיה חבירו של הגאון מהר"ר יצחק אב"ד מפוזנ...". וב'אגרות הרמ"ז', ליוורנו תק"מ, סי' ל, מעיד הרמ"ז: "...ק"ק פוזנא יע"א רבת בני אמן, ומלאה מצות כרמון, כאשר הכרתיה והוקרתיה וקרת ממקורה מים חיים שבכתה על תלה...".

הגאון רבי אפרים העקשיר (נפטר תקי"ט) דומ"ץ אלטונא והמבורג, בספרו 'אדני פו' על השו"ע (אלטונא תק"ג) סי' תנ"ט על דברי ה'מגן אברהם' סק"ו: "מוכח דצריך יותר לחמימות התנור למצות עבות ממצות דקות, ולפ"ז יותר שפיר לאפות בראשונה המצות עבות שקורין רייב מצות, משום דלזה צריך חמימות גדולה משום חשש חמוץ, וזה היה המנהג פה מקדם, ועכשיו חדשים מקרוב באו ואופין הנחתומין המצות הדקות בראשונה ואח"כ העבות, ולא שפיר עבדו דהא כבר נצטן התנור הרבה..."

שקורין רייב מצות [= ריקין עבים], ונר"ה עוד כי רייב מצות העשוין מקמח חטים רבה המכשלה, כי מעוביים לא נאפו יפה וברוב קהלות אשכנז גזרו עליהם בחרמות שלא לעשותן, וטוב להתיר רייב מצות מקמח קטניות שאינו בא לידי חמוץ, ומצות עבים האלו לא יתחלפו לעולם במצות של מצוה שאינם נעשים אלא ריקים דקים...<sup>16</sup> (וראה גם שם סי' קכב: "אודות קונסטאריע דמדינה וועסטפאלין... אולי עיניהם ראו בארצותם הרבה מכשולים ע"י אפיית פת עבה ופת מרובה וא"ל לצאת ידי חובת שימור כראוי כל כך...").

בדברי ה'חתם סופר' (תקכ"ג-ת"ר) נמצא שאף תקנה תיקנו נגד המצות העבות, וכך הוא כותב (בשו"ת או"ח סי' קכא) בדבר "מצות מקמח של טירקשע וויץ" שיש להם דין קטניות, אבל היות שבזמן ההוא לא היה מספיק חטים וקמח מצוי, על כן היה חכם אחד שהמציא היתר "לעשות מצות מקמח של טירקשע וויץ לאכול מלילה הראשונה ושני ואילך, רק להזהיר... יאפו בכל דקדוקי מצות", וכותב ע"ז ה'חתם סופר': "ונ"ל טוב לעשות גדר מחדש שלא יבואו לטעות לעשות מהם מצה של מצוה ולצאת בו ידי חובתן, שלא לעשותן ריקין כלל כ"א עבים כמו

בדברי ה'חתם סופר', שכתב אודות הפת קטניות שטוב "שלא לעשותן ריקין כלל", כלומר שאף בעובי כצבע לא לעשותן, שהרי הדיגש: "כי אם עבים כמו שקורין רייב מצות" כלומר עבות ממש (אך מ"מ משמע דהיינו פחות מטפח, שהרי אכילת פת קטניות יתכן רק אם תיאפה כמצה, כלומר, באופן שמעיקר הדין שרי גם בחיטה, דאל"כ לא יצאנו מגזירת קטניות), ודוקא "מצות עבים האלו [הגם שיהיו פחות מטפח קצת, מ"מ] לא יתחלפו לעולם במצות של מצוה, [לפי שהמצות של פסח שונות כ"כ], שאינם נעשים אלא ריקים דקים" דייקא. ה'חתם סופר' טרח להדיגש שהמצות של מצוה לא זו בלבד שהן "ריקים דקים", אלא שהן "ריקים דקים"; אבל בשלילת מצות הקטניות לא הסתפק בכך שלא יעשו ריקין דקים, אלא כתב "שלא לעשותן ריקים כלל", דהיינו אפילו לא דקים, להרחיק יתרה מדמיון למצות (שהרי לשון הרמ"א: "יש לעשות המצות ריקין"). עכ"פ משמע ברור שבזמנו ובמקומו של ה'חתם סופר' כבר לא היו המצות עבות כלל, אלא דקין ממש כמו שלנו (ראה לקמן). ולא נראה לדייק שרק המצות של מצוה היו "ריקים דקים" אבל שאר המצות שאכלו במשך ימי הפסח היו רק "ריקים" כצבע.

16. ויש לדייק בלשון ה'חתם סופר', שכתב אודות הפת קטניות שטוב "שלא לעשותן ריקין כלל", כלומר שאף בעובי כצבע לא לעשותן, שהרי הדיגש: "כי אם עבים כמו שקורין רייב מצות" כלומר עבות ממש (אך מ"מ משמע דהיינו פחות מטפח, שהרי אכילת פת קטניות יתכן רק אם תיאפה כמצה, כלומר, באופן שמעיקר הדין שרי גם בחיטה, דאל"כ לא יצאנו מגזירת קטניות), ודוקא "מצות עבים האלו [הגם שיהיו פחות מטפח קצת, מ"מ] לא יתחלפו לעולם במצות של מצוה, [לפי שהמצות של פסח שונות כ"כ], שאינם נעשים אלא ריקים דקים" דייקא. ה'חתם סופר' טרח להדיגש שהמצות של מצוה לא זו בלבד שהן "ריקים דקים", אלא שהן "ריקים דקים"; אבל בשלילת מצות הקטניות לא הסתפק בכך שלא יעשו ריקין דקים, אלא כתב "שלא לעשותן ריקים כלל", דהיינו אפילו לא דקים, להרחיק יתרה מדמיון למצות (שהרי לשון הרמ"א: "יש לעשות המצות ריקין"). עכ"פ משמע ברור שבזמנו ובמקומו של ה'חתם סופר' כבר לא היו המצות עבות כלל, אלא דקין ממש כמו שלנו (ראה לקמן). ולא נראה לדייק שרק המצות של מצוה היו "ריקים דקים" אבל שאר המצות שאכלו במשך ימי הפסח היו רק "ריקים" כצבע.

והנה הרה"ג אשר וייס בקובץ 'דרכי הוראה', גליון א, עמ' קטו, כותב: "במנהגי החת"ס כתוב שחילק מהמצה הבעושה, כזית לכל אחד ואחד, ובמצות הדקות שלנו זה בלתי אפשרי, וחזוין שכך היה המנהג". ודבריו צ"ע, איך זה יתאים עם מה שכתב ה'חתם סופר' בעצמו שהמצות של מצוה היו "ריקים דקים", דהיינו דקות כעין שלנו. והנה זה לשון הספר "מנהגי מרן בעל החתם סופר זצ"ל" (פ"י סי' ז): "לקח הג' מצות... וברוך המוציא ופירס כזית לכל אחד מן המסובים, ואח"כ לקח הפרוסה ופירס עוד כזית לכל אחד ואחד", ואם כי מפשטות הלשון אכן משמע שחילק למסובים מהמצה הבעושה שבידו, אבל אין זה מפורש שם, וכיון שבלתי אפשרי במציאות שהיו כ"כ הרבה כזיתים במצות שלו עד שהספיקו לכל בני הבית על כן מוכרחים אנו לפרש הנאמר במנהגי ה'חתם סופר' באופן אחר, ש"אולי היה על דרך זה, שכל המצות של המסובים היו סמוכים אצלו והוה כצבע אכולהו" (ויגד משה' סי' כד אות כו, מתוך הגדת 'מועדים וזמנים').

לאכלן<sup>18</sup>. גם בגלות תימן נהגו לאפות את המצות עבות קצת, וכך מנהגם עד היום הזה<sup>19</sup>. כיון שהמצות העבות (עד כטפח או רק כאצבע) נעשו מבצק שנתנו בו מים בשופי, לפיכך בלישה טובה לא נשאר בתוכן קמח שלא קבל מים, "ולכן לא מצינו שפוסקים מתקופות הללו יעסקו בסוגיית המצה שרויה"<sup>20</sup>, דעיסה לחה הלא קל ללוש היטב.

### מצות יבשות ודקות

אולם מצות "מימיות" אלו גרמו לבעיה. לא זו בלבד שא"א לאפותן זמן רב לפני הפסח – כנהוג היום – ולא יתעששו, אלא שבמצות אלו בעית הטריות גדולה מאד. לא כלחם שהחימוץ פועל שיהיה ספוגי ורך והוא נוח לאכילה אפילו כעבור יום או יומים, משא"כ מצה, גם אם נאפתה היטב, הנה כעבור יום-יומים, נעשית קשה מאד וא"א לאכלה כמות שהיא, בלא שרייה במשקים.

וכך סיכם את ההתפתחות אחד המחברים<sup>21</sup>:  
 "עד לפני כמאתיים וחמישים שנה אכלו בכל תפוצות ישראל מצות פריכות ורכות מירקם ביותר (מעין פיתות), בעובי אצבע בערך... ולפיכך נאלצו לאפות מצות טריות מדי יום<sup>22</sup>... אפיית מצות טריות מדי יום גרמה בעיות לא

אותן 'הרייבמצות', וכפי הנשמע שגם בקהלות הסמוכות לוקחים מהם, וכמדור' שגם בקהלתו דמרו נ"י מזדמנים לוקחים ע"ז, ובלי ספק בלי ידיעתו דמרו נעשה כמוהו, כי בל"ז כמותו וכמוני יודעים מהנאמר ע"ז באחרונים, ושכבר הרעישו על זה גדולי האחרונים בדור שלפנינו, וגם בדור הזה העומדים בפרץ ה' ית' וישמרם הם אומרים שאסורים אותם 'הרייב מצות'..."  
 וראה שם עוד; הרה"ג דוב לאבלאוויטש ב'הקדמה' לספרו 'דיבובי חן' (קונסט-מיקלאש תרצ"ג) כותב אודות הגאון רבי חיים פייגלסברג (תק"ע-תרכ"ו), מתלמידי ה'חתם סופר', אב"ד קיש-קערעש "אשר בחלק הדרומי של מחוז (קאמיטאט) פעסט", ש"נשבע שבועה חמורה בבית הכנסת בפתיחת ארון הקודש... [ש]לא יתן רשות שיאפו מצות עבות המכונות בשם 'רייב-מצות', אשר דברים אלה, היו נהוגים בקהלתנו, מחמת קרובתם לקהלות שהזכרתים למעלה".

גם המצות העבות רק כאצבע, על כרחך<sup>17</sup> היתה עיסתן רכה ולחה יותר מהעיסות שלנו (כדוגמת ה'פיתות' המצויות בזמננו), שהרי בצק קשה ויבש כשלנו, לא יתכן במציאות שיאפו ממנו מצות עבות כאלו ויהיה אפשר

17. וכ"כ בקובץ 'דרכי הוראה' שם.

18. הגאון רבי יוסף תאומים (תפ"ז-תקנ"ב) ב'פרי מגדים' (אשל אברהם' סי' תס סק"ד) אכן הרגיש בקושי זה, ואחרי שהעתיק את דברי ה'בית הילל' הוסיף: "והיינו במצות שעושין לטוחנם", כי במצות הרגילות לא שייך לאכול אותם כשהם בעובי כאצבע. אמנם לכאורה מסתבר יותר שמצות אלו היו מימיות ורכות, וכבפנים. אמנם משמע דבמקומו של ה'פרי מגדים' אפו מצות דקות לאכילה.

19. ראה לקמן פרק י.

20. הרב מנחם מענדל אייזנברג במאמר "תולדות השכלולים במצות" שבקונטרס "מצות מכונה החדשות לאור ההלכה". נדפס לאחרונה גם ב'תחומין' כרך כו עמ' 132. בנוגע לכמה נקודות דבפנים ראה גם 'קולמוס' גליון 24 עמ' 12-15.

21. "תולדות השכלולים במצות" שם. הג"מ משה שטרנבוך בהערות ומ"מ ל'מעשה רב החדש' ב"ב תש"מ, עמ' נא הערה ד מעיר: "אמנם בעצם גם אלו שאפו מצות עבות – לשם שמים נתכוונו, שרצו למהר באפייה", ומציין לשו"ת הרמ"ז סי' נב. אמנם לע"ע לא מצינו מקור לדבריו שכבר בדורות הראשונים היו מקפידים למהר באפייה, וכפי שביארת בארוכה במאמרי שב'אור ישראל' גליון מז עמ' קכח, שזה התחיל בדורו של אדה"ז בעל ה'נתיב' וה'חיי אדם'; ומסתבר שאפו את המצות עבות, רק כיון שמצות דקות זה הרבה יותר עבודה וכבפנים. ולהעיר שהג"מ שטרנבוך קצת סותר עצמו, שהרי כאן כתב דמה שהספיקו לעשותן מהר, כי היו מצות עבות, וב'מועדים וזמנים' (ח"ג סי' רסא ס"ה) רצה להזכיר מדברי הרמ"ז שאין אנו בקיאים בלישה. וראה עוד באור ישראל' שם עמ' קכו שתמהתי על דבריו.

22. ראה 'הליכות תימן' שם: "אופים יום יום בפסח, בכל בית, לחם טרי, לצורך כל היום", וב'שלחן ערוך המקוצר' שם: "ובפסח עצמו עושין אותן לכל סעודה בשעתה". ובסוגריים מציין ע"ז: "עיין למהר"י... שהטעם להיבוב ולהידור מצות", אמנם בפשטות הרי זה מפני הטריות, דהיינו מפני שמחת יו"ט. וראה גם ב'כתר שם טוב' (גאנין) ח"ג עמ' 102 הערה 2.



בכך מפני שבלישת העיסה ממעטין במים הרבה, וכמעט שא"א להאשה לקטפה כראוי... וכן שמתיראות מחמימות הידים ונוח להם לקטפה בשבט העמלה שהוא צונן...". היחיד מבין הפוסקים האחרונים שמזכיר שינוי ומתייחס למצות יבשות הוא ה'שלחן גבוה' משאלוניקי בדבריו שנעתקו לקמן, ולדעתו זה שינוי לגריעותא, כיון שע"י ריבוי הלישה בכח הזרוע הרי העיסה מתחמם. אבל השינוי במצות בזמנו לא היתה מפני בעית הטריות, אלא מפני "שע"ז מתלבנת העיסה".

ומצינו בפוסקים שמשבחים את המצות היבשות, כי "אם יעדיף [מים] על הראוי, יהיה הבצק רך מאוד, ויהיה נדבק הרבה בכלים" (סידור 'ישועות ישראל' בדיני אפיית המצות סעיף כח). וראה 'נעמי גבריאל' על פסח מהדורת תשס"ב ח"ב פ"ד ס"ז והנסמן שם, ושם פט"ו ס"ט הביא את דברי מהרש"ם בהגהות 'דעת תורה' סי' תנט ס"ד: "עי' ירושלמי פ"ג דפסחים [סוף] ה"ב בדבר שבלילתו רכה צריך לרחוץ ידיו בין עיסה לשניה. ולכן אם נזדמן שלשו עיסת המצות רכה צריך לזהר בזה".

דומני שה'חתם סופר' (שו"ת או"ח סי' קכז, משנת תקפ"א) הוא היחידי שמפרט בדיוק שיעור המים למצות היבשות שלנו: "נסיתי זה קרוב לשלשים שנה באפיית מצה דכל לוג קמח נילוש במים קרוב לרביעית פחות מעט ואז

קלות, של... פירווי חמץ בבית ועוד<sup>23</sup>. אי לכך הנהיגו גדולי ישראל במרוצת הדורות לאפות קודם החג מצות עם הרבה פחות מים בבצק, כך שיחזיקו מעמד כל החג".

הידור זה מובא כבר ב'טור' (סוף סי' תנח): "ואני ראיתי בברצלונה מהמדקדקין שהיו אופין כל מה שצריכין למועד מקודם המועד". והגאון רבי יוסף מולכו בפירושו 'שלחן גבוה' (שאלוניקי תקט"ז) לשו"ע שם סק"ב כותב: "מנהג שאלוניקי לאפות הכל קודם הפסח כמה ימים, ואין לשין תוך הפסח כלל, אלא בשעת הדחק שלא הספיק לו מה שאפה כבר. וטוב לעשותה [= כשאופין בתוך הפסח] ממי פירות שאינו בא לידי חימוץ. וכך נוהגים אם חל סעודת ברית מילה תוך הפסח שיש שם מסובין הרבה, ללוש בין ושמן"<sup>24</sup>.

"מצות אלו היו קשות ועבות (יחסית לזמננו), מכיון שהיה קשה לרדד את הבצק עד שיהיה דק ביותר... רק עשירים יכלו להשיג פועלים בעלי כח שירדדו את הבצק היטב (כהיום) ויכינו מצות דקות וקלות ללעיסה"<sup>25</sup>. כל התפתחות זו אינו מפורשת בפוסקים, אבל כך מסתבר ומוכרח לכאורה<sup>26</sup>.

[אמנם מצאנו גם בזמן הראשונים מצות יבשות מאד, ויש לעיין בדיוק לאיזה מטרה זה נעשה כ"כ יבש. וזה מש"כ המאירי ב'מגן אבות' (שנעתק לקמן פרק יא) בנוגע למצות הנעשים ע"י שבט-העמלה: "ועיקר מה שנהגו

23. ולמרות שאפשר לבטל את החמץ קודם האפיה, כנהוג בערב פסח אחר חצות (ראה שו"ע סי' תנט ס"ד, חס ס"ג), מ"מ עדיין יש לחשוש שמא ישכחו לבטל לפני כל אפיה ואפיה. גם פשוט שעצם ההתעסקות בקמח בעצם ימי הפסח ובגדי החג, בודאי אפשר לבוא לאיסור משהו חמץ.

24. אמנם ה'מגן אברהם' שם סק"א מביא: "ומהרי"ל כתב [הלכות אפיית המצות סכ"ז] שיש אופין בתוך המועד כדי לאכול מצות חדשות", כלומר טריות. משמע שבזמנו עדיין נהגו גם האשכנזים לאפות את המצות במשך ימי הפסח. וראה 'ערוך השלחן' שם ס"ג. ולהעיר מהנאמר במנהגי ה'חתם סופר' (שם ס"י): "אם חל פסח ביום א' – אפה מצות אלו במוצאי ש"ק קודם על הסדר (כאשר עשה רבו הגאון בעל הפלאה זצ"ל)".

25. ועד"ז כתב הנוסע ר' יוסף יהודה טשאני ב"ספר המסעות – בארץ קוקו ובמדינות אשר מעבר לקוקו", פטרבורג תרמ"ד, ושם עמ' 9 בתיאור 'הנסיעה לארץ קוקו בשנת ה'תרכ"ז' הוא רושם: "אצל ההמון בעיר ובכפרים המצות עבות הן כעגות, ואצל הנכבדים והעשירים דקות ויפות לבנות". על מקור זה העיר הרי"ל פישמן בספרו 'חגים ומועדים', ירושלים תש"ח, עמ' קצו.

26. בקובץ 'הערות וביאורים' (גליון תתנט עמ' 66) תיארתי שלב זה, והוספתי: "ואם כי אין התיאור מתאים לגמרי לתיאורו של אדה"ו, אבל חושבני שזה שופך אור על כל הענין, וגם דברי אדה"ו יכולים להתאים להנ"ל", ומשם הועתקו הדברים גם לספר 'מנהג אבותינו בידינו' (שם עמ' תסח-תסט). ואין זה נכון, הרי בשלב זה מדובר על בעית "השרויה" הראשונה, ואילו אדה"ו מדבר רק על בעית "השרויה" השנייה.

נלולש יפה יפה המים יהיו פחות מרובע משיעור הקמח". והנה על יסוד שיעור המים הזה ממשיך ה'חתם סופר' שם לבאר את השיעור הנאמר ברוקח אודות שיעור החייב בחלה. ודברים אלו הם תמוהים לכאורה, שהרי איך אפשר ללמוד ממצות יבשות וקשות שלנו למצות רכות ועבות יותר שכנראה השתמשו בהם בזמן הראשונים.

ועד"ז מצאתי שהעיר תלמידו של ה'חתם סופר', ה"ה הרה"ק רבי מנחם מענדל מדעעש, בשו"ת 'שערי צדק' (או"ח סי' מט), הביא את דברי ה'חתם סופר' ושוב כותב: "נודע שחילוק גדול בין קמחא מחיטי חו"ל לקמחא מחיטי דארץ ישראל, וגם בזה"ז כשמביאין לנו חיטים שמורים מאה"ק מקבל הרבה מים ביותר מקמח שלנו, וכ"ש בזמן שהיה ביהמ"ק קיים והארץ הוציא פריה בוודאי היה מקבל ב' פעמים מים ממה שמקבל קמחא דידן", והרי זה לכאורה תמיה עצומה על דברי ה'חתם סופר'. ובענין שיעור המים שבמצה ראה עוד מש"כ בספר 'מצות מצוה' פ"ז הערה לז.

## ג.

## בעית "השרויה" הראשונה

ברם, הגם שבכך פתרו את בעית הטריות, נתעוררה בעיה הלכתית. מכיון שהבצק יבש, קשה ללושו היטב עד כדי בטחון מלא שלא ישאר שום קמח שלא ספג את המים. בפוסקים החלה להידון סוגיית מצה שרויה, שכן אם נשאר קמח בתוך המצות, הרי במגעו עכשיו עם המים אפשר שיחמיץ. ומאידך, לאכול את המצות כמות שהן ללא שריה במשקה, היה קשה מאד, במיוחד לזקנים וקטנים, כי המצות היו עבות (יחסית לזמננו) וממילא קשות מאד.

## מצות יבשות דקות מאד – פתרון בעית "השרויה" הראשונה

על התפתחות זו כותב הגאון רבי חיים מרדכי מרגליות (תק"מ?-תק"פ) בספרו<sup>27</sup> 'שערי תשובה' (סי' תס סק"י), בדונו בענין "מצה שרויה", ולדעתו: "נראה שהתחלת חומר זה [שלא לאכול שרויה] יצא ממה שהיו נוהגין מקדם [לעשות] על פסח מצות עבות הרבה, אף שלא היה כשיעור טפח מ"מ היו עבות הרבה, ומהם היו עושים הקמח לפסח... והוא מילתא דשכיחא טובא שימצאו מהם מה שלא נאפה יפה באמצע כפי הצורך, וגם ע"י שהעוזרים בעריכה אין הידים עסקניות כ"כ בעיסה שבקל

על התפתחות זו כותב הגאון רבי חיים מרדכי מרגליות (תק"מ?-תק"פ) בספרו<sup>27</sup> 'שערי תשובה' (סי' תס סק"י), בדונו בענין "מצה שרויה", ולדעתו: "נראה שהתחלת חומר זה [שלא לאכול שרויה] יצא ממה שהיו נוהגין מקדם [לעשות] על פסח מצות עבות הרבה, אף שלא היה כשיעור טפח מ"מ היו עבות הרבה, ומהם היו עושים הקמח לפסח... והוא מילתא דשכיחא טובא שימצאו מהם מה שלא נאפה יפה באמצע כפי הצורך, וגם ע"י שהעוזרים בעריכה אין הידים עסקניות כ"כ בעיסה שבקל

27. איני מתכוון להגיד שרק בתקופה זו החל חומרת "השרויה", ראה בספר 'מנהג אבותינו בידינו' שם עמ' תלט ואילך ששם נסמנו וצוטטו כל המקורות, והמעייין שם יראה שכבר היו קיימים מקדמת דנא מחמירים בשרויה מצד סיבות שונות ומגוונות; אני מתכוון בזה רק להבחין בין שתי תקופות שונות בחומרת "השרויה" שבדורות האחרונים.

28. העתיקו היעב"ץ בשו"ת 'שאלת יעב"ץ' ח"ב סי' סה: "מכתב מתלמידי הותיק... והזכירני דברים שאמרת לו בע"פ על ענין זה". נזכר ב'שערי תשובה' סוף סי' תס.

29. שו"ת אדה"ז בעל ה'תניא' סי' ו, ראה לקמן.

30. החל בהדפסתו בשנת תק"פ. הסכמת אדמו"ר האמצעי מליובאוויטש לספר זה נדפס (גם) באגרות קודש' שלו אגרת טו.

בתשובה זו "אודות איסור בישול מצה שנתפררה" הוא כותב: "והנה ענינו רואות בהרבה מצות שיש עליהם מעט קמח אחר אפייה וזה בא מחמת שהיתה עיסה קשה ולא נילושה יפה יפה... ומה שלא הזכירו זה הפוסקים, היינו משום שזה אינו מצוי כלל אלא בעיסה קשה שלא נילושה יפה, ובדורות הראשונים היו שוהין הרבה בלישה וגלגול עד שהיה נילוש יפה, עד שמקרוב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים למהר מאד מאד בלישה, ואין לשין יפה יפה, ולכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה, כנראה בחוש למדקדקים באמת"<sup>34</sup>, וכבר נתבאר (במאמרי שבי"אור ישראל' שם) שכנראה היו מחמירים לאפות את המצה "עד שלא יהיה מהתחלת הלישה יותר משיעור מיל" (וכדברי ה'חיי אדם' כלל קכח ס"ג) ולא היה מספיק זמן ו"אין לשין יפה יפה", ועל כן התעוררה שוב בעית "השרויה" במלא תקפה. שלמרות שכבר אפו מצות דקות, הרי כיון שהיו מקצרים בלישה "לכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה"<sup>35</sup>.

גומרים מלאכתם, ושוהה לפעמים כמה מצות על השלחן בלא עסק טרם נתינה לתנור כידוע... אבל האידנא<sup>31</sup> אתכשר דרא ורובא דאינשי<sup>32</sup> אין אופין מצות עבות כלל, רק ריקקים דקים... ואזדו להו החששות הללו"<sup>33</sup>. ומסיים שם: "והוא ברור לפענ"ד שבמצה אפוייה וכתשיה הנעשה ממצות שעושין ריקקים דקים, אין לחוש בהם".

## ד.

### מצות יבשות דקות מאד הנעשים במהירות – בעית "השרויה" השניה

כעבור זמן לא ארוך נתפשטה החומרא למהר מאד באפיה (כמו שכתב אדה"ז, ונתבאר בארוכה במאמרי שבי"אור ישראל' גליון מז עמ' קכב-קל). ועל כן כבר לא יכלו "להאריך הרבה בלישה וגלגול". ומכיון שקיצרו את זמן הלישה ויחד עם זה גלגלו את הבצק שיהיה דק, שיהיה ראוי לאכילה בנקל, נתעוררה שוב בעית "השרויה" שנית. וע"ז דן אדמו"ר הזקן בעל ה'תניא' (תק"ה-תקע"ג) בשו"ת שלו (סי'<sup>1</sup>).

31. וכ"כ הגאון רבי שלמה קלוגר מבראד (תקמ"ה-תרכ"ט) בשו"ת 'האלף לך שלמה' (ח"א סי' ער): "אנו עושין המצות דקות מאד ומרדין אותם והגאון רבי דוד מאיר פעדיר אב"ד סוירו בגליציה (תק"פ?-תנ"ח) בשו"ת הרד"ם, פרעמישלא תרל"ג, סוף סי' כד: "...להחמיר במה שנהגו בדורותנו לאפות רק מצות דקות... מעיקר הדין מותר כשאין עבה טפח". הגר"מ פיינשטיין בשו"ת 'אגרות משה' (או"ח ח"ה סי' טז ס"ד) כותב בשנת תשמ"ב: "וא"כ בלילי פסח שאף הג' מצות – שרוב העולם נוהגין זה יותר ממאה שנים, שלענין זה אכשור דרי, ועושין מצות דקות – שאף אם הם מצות גדולות לא יספיק, אם ידקדקו לאכול כזית מצה, אלא לשנים...". אמנם לפי ה'שערי תשובה' התאריך הנכון זה בין 150 עד 200 שנה.

32. וכיון שרק "רובא דאינשי" נוהגים ככה, עדיין ראה צורך לחזור ולכתוב (סי' תסא ס"ק יז): "ובמקומות שאוחזין מעשה עבות בידיהם [= לשון נופל על לשון "מעשה אבות"], מוטל על המורה למדרש בפרקא שיהירו שלא תהיה עבה טפח". ולהעיר גם ממה שהביא שם בתחילת דבריו מה שנהג הגאון מו"ה העשיל ז"ל [מקראקא ולובלין, חי בשנים שנו"ל-תכ"ד], וכותב בהגהה: "והיינו במצות עבות שהיו רגילים בהם אז".

33. ועד"ז כתב גם רבי מרדכי אפשטיין בנו של הגרא"ל אפשטיין בעל ה'פרדס', בן דורו של הגרא"ל, במעשה רב החדש' (דלעיל הערה 21) להקל במצה שרויה: "כי דכירנא בק"ה היו אופים מצות עבה וכו' אבל בעת הזה ובפרט בקהלתנו וכו'".

34. הגאון רבי ישראל וועלץ ב'תלפיות' (גליון חצי חשון תרפ"א עמ' יד) מעתיק בארוכה דברי אדה"ז "יען אין הספר מצוי כ"כ באוצרן הספרים של ת"ח, אבל הונבאון דבריו ג"כ בס' מעדני שמואל הל' פסח סימן ק' יע"ש". וב'תשובות והנהגות' ח"ג סי' קמה כתב: "ועיין בתשובות בעל התניא הגרש"ז זצ"ל שנחק טובא בטעם החומרא, אף שלדעתו ראוי לקיימה", ודבריו תמוהים. וכנראה לא ראה את דברי אדמו"ר הזקן בפנים.

35. ב'קולמוס' שם עמ' 13 כותבים המחברים: "מתברר שבזמן בעל התניא עדיין אכלו האשכנזים מצות רכות. ומשמע גם בדבריו שרק כן מהודרת המצה לגבי חשש חימוץ... מדבריו משמע שבזמנו הייתה מצה קשה מצה חריגה", אמנם לכאורה טעו בהבנת דברי אדה"ז, שהרי אדרבה מדבריו יוצא מפורש "שהיתה עיסה קשה" גם בדורות הראשונים, וכל מה שנשתנה מאז הוא, שפעם "היו שוהין הרבה בלישה וגלגול" ולאחרונה "נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים למהר מאד מאד בלישה".

בנוגע לקמח שעל המצה, ואילו אדה"ז מחמיר<sup>36</sup>.

### תעשיית המאפיות – פתרון בעית "השרויה" השנייה?

סמוך לדורו של אדה"ז כותב הרה"ק רבי אברהם דוד מבוטשאטש (תקל"א-תר"א), תלמידו של ה'קדושת לוי', בספרו 'אשל אברהם' על השו"ע (סי' תס ס"ח): "כעת שאופים המצות בבית אופים<sup>37</sup> באומנות<sup>38</sup>, נכון למנוע מצות עבות, כי לפעמים יש בהם שאלות אם אפויים בפנים ולפעמים לחומרא בכך, ובהדקות מהירות עתה כמו שהיה בהעבות". ועד"ז כתב שם סוף סי' תסא: "ובעה"ית כבר אכשר דרי בזמנים האלו בסדרי תיקוני המצות להשגיח בהם שיהיו על צד היותר טוב בכל האפשר, ורבים מושכים ידם מלאפות מצות עבות, וכן הוא על צד היותר טוב". משמע מדבריו שכשנפתשה החומרא למהר באפיה, היו גם כאלה שבמקום לקצר בלישה קיצרו בגלגול ועריכת המצה, והיו המצות עבות. לדעת ה'אשל אברהם' הרי כיון שבמאפיות עובדים אומנים על כן אפשר להקדיש מספיק זמן גם ללישה וגם לגלגול, ויצאו מצות דקות "מהירות עתה כמו שהיה בהעבות".

הגאון רבי שמואל הלוי קעלין (תצ"ח-תקפ"ז) בפירושו 'מחצית השקל' (סי' תנח סק"א) מסביר את חומרת "השרויה" בלשון זו: "...דלפעמים אין כל הקמח נילוש ומתגבל ונשאר מעט קמח ע"ג עיסה, ואם היה נשאר ע"ג מצה למעלה לא היה חשש כ"כ דכיון שניתן לתוך התנור נקלה... אך לפעמים אותו קמח הוא באמצע המצה מבפנים, כי לפעמים נשאר ע"ג העיסה כשהיה קשה מעט קמח, וע"י שמגלגלין אח"ז העוזרים את חתיכות העיסה לעשות ממנו מצה ומעגלין אותו בא אותו קמח תוך המצה... המצה מפסקת בין הקמח ובין האור ואינו נקלה...", מתוך דבריו א"א לקבוע ברור על איזה שלב של התפתחות המצה הוא מדבר (ראה גם 'מנהג אבותינו בידינו' שם עמ' תמח הערה 32), אבל ברור שמדבר בעיסה קשה. אך עדיין אפשר שמתייחס לבעית "השרויה" הראשונה (שמפני שעירבבו בו פחות מים היה קשה ללוש ולרדד את הבצק) וגם השנייה (שכיון שמיהרו בלישה נשאר במצה קצת קמח). אך מכיון שה'מחצית השקל' חי בדורו של אדה"ז בעל ה'תניא', מסתבר שמדבר על בעית "השרויה" השנייה. מבחינה ההלכתית דומים דבריו מאד לדברי אדה"ז, אלא שהוא מיקל

מעניין לציין שבשו"ת 'לבושי מרדכי' (ח"א או"ח סי' פד) הוא מעורר על אחד מסוגי המצות מכונה, ש"ש לחוש שנשאר קמח בעין בלא תערובות מים ובוזה יש כמה חששות כמ"ש בש"ע ובמג"א סי' תנ"ו סק"ה ובסוף סי' תנ"ט סעיף ו' ובט"ז סק"ח ומג"א סקט"ז". ובשו"ת 'חלק לוי' (או"ח סי' קנב) מתייחס ל'קול קורא' שה'לבושי מרדכי' פירסם נגד המאשין מצות (וכנראה לא נדפס בספרו, ונתפרסם ב'תל תלפיות' אדר תרצ"א אות לא), ו"מצאתי לנפשי חובה לכתוב להגאון זצ"ל את הידוע לי על אנויות המאשינען וגם את הערותי לדינא, וזכיתי לקבל תשובתו שמסכים בה בקיצור לדבריי". ובקשר לפרט הנ"ל הוא כותב: "מה שהעיד לפניו איש שהיה פורס את העיסה שנלושה במאשין ומצא בה קמח, הנה אנו בדקנו כמה פעמים בצוותא חדא עם ת"ח ולא עלתה בידנו למצוין בה קמח אפילו משהי, ואדרבא הדברים מוכיחים שע"י המאשין נילוש העיסה יותר מבידיים". וראה עד"ז בהערת העורך ב'תל תלפיות' שם אות ב, וכן בגליון חצי שבט תרע"ד עמ' קיד-קטו.

36. וראיתי לאחד ממחברי זמניו שקובע: "יש להדגיש, שחששו של שו"ע הרב מעט שונה ממה שכתב המחצה"ש. והנפק"מ ביניהם הוא לענין המצות דקות שלנו. ששו"ע הרב חושש לאותו קמח שעל פני המצה, ולכן החשש קיים גם במצות דקות". אמנם לא מצאתי בדברי ה'מחצית השקל' שום רמז למצות הדקות והעבות, ועל כן כתבתי כפנים שרק בנוגע לקמח שעל גבי המצה שונים הם.

37. עד אז היתה אפיית המצות נעשה ע"י בני המשפחה יחד. ולהעיר מפסחים קטז, א: מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה. והרא"ש (פסחים פ"ב סי' כו בסופו) מביא את זה להלכה: "ובעלי מעשה חסידיים והתמימים מחמירין על עצמן כגאונים המחמירין ולשין ואופין בעצמן, כההיא דאמרינן מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה". ולהעיר משו"ע אדה"ז סי' תס ס"ג.

38. גם בקטע שלאח"ז הוא משבח את תעשיית אפיית המצות: "כפי שנתפשט כעת בעזה"ית באפיית מצות בבית נתחם, ששם שמירה והצלה מכמה מכלולות...".

## ה.

## עירוב תקופות

לאחרי שהצלחנו לתאר את השתלשלות ההתפתחויות של אפיית המצות בין יהודי אשכנז, אעיר בזה על כמה אי הבנות בדברי המחברים בסוגיא זו. וכל זאת, כיון שעירבבו בין השלבים השונים של ההתפתחות לתקופותיה.

1) ראיתי לאחד ממחברי זמנינו שמצטט את דברי ה'חכם צבי' נגד חומרת "השרויה", ומוסיף: "טענת היעב"ץ על ביטול עונג יו"ט טענה חזקה היא". אולם אחרי שנתברר לן שדברי ה'חכם צבי' הם אודות המצות העבות והיבשות והקשות שבתקופתו<sup>42</sup>, הרי מובן היטב עד כמה בזמננו שאני. דבריו בנוגע לשמחת יו"ט מובנים לאשורם, שהרי המצות העבות והקשות שבזמנו היה כמעט בלתי אפשרי לאכלן בלי שריה במשקה (וכדברי השו"ת 'עולת שמואל', שאלוניקי תקל"ו, סי' ג, המובא באריכות לקמן פרק ט: "...שהם יותר יבש כעץ... עד שיש כמה בני אדם שאין אוכלים אותם] בתוך הפסח כי אם ששורים אותם במים..."), משא"כ המצות הדקות שיש לנו כיום מהמאפיות, שאין קושי לאכלן עכ"פ עם שתיה כלשהי בנפרד!<sup>43</sup> נראה לי שהישערי תשובה' (סי' תס סק"י בסופו) כשמצטט את הטענה הנ"ל אכן מדייק בלשונו: "לא ערב להם לחם מצה חריבה ובפרט למי שקשה לו

על יסוד זה, היה מרבני זמנינו<sup>39</sup> שרצה להורות שכיום שוב אין מקום להחמיר בשרויה, שהרי ידים אומניות אופות במאפיות ובזמן קצר מספיקים גם ללוש וגם לגלגל טוב. אולם כמה גדולים דברי חכמים. השנה (תשס"ו) בדקו וגילו בכמה מאפיות בניו יארק אבק לבן על המצות האפיות, ובדיקת מעבדה אישרה שאבק הזה אינו אלא "קמח שעור לא נרטב במים"! הרי איפוא קמו וגם נצבו דברי אדה"ז: "כנראה בחוש למדקדקים באמת".

אמנם יש לציין שהאבק הלבן מצאו באותם מאפיות שאינם משתמשים במוטות ברזל ("פינר")<sup>40</sup> לרידוד העיסה הדק היטב במשך כ-3-5 דקות לפני הגעתן לשולחן החיתוך. על המצות שאפו עם "פינר" לא מצאו האבק הלבן הנ"ל<sup>41</sup>.

אמנם ודאי שאין זה פתח להקל בשרויה אף במצות שנאפו עם "פינר", שהרי מי יאמר שבשנה אחרת לא ימצאו אבק קמח גם באלו. והרי דברים הללו גם משתנים מזמן לזמן וממקום למקום וממאפיה למאפיה. יכול להיות גם שהמעבדה בדקה רק את הנקודות הלבנות שעליהן נשאלו וכו'. איך שיהיה, ודאי דברי אדה"ז הנ"ל אודות שרויה, חיים וקיימים, ש"המחמיר תבא עליו ברכה, ואינו מן המתמיהין לאמר כי הוא חומרא בלא טעם, אלא טעמא רבא איכא במילתא ליהזר מחשש איסור דאורייתא".

39. הרה"ג בן ציון וואזנר, רב בית המדרש 'שבט הלו' מאנסי, בשיעור פסח תשס"ה (מפי ש"ב הרב גדלי' אבערלאנדער). וראה 'תשובות והנהגות' ח"ג סי' קמד בסוגריים.

40. אודות זה ראה לקמן פרק יא.

41. כל זה מפי הרב ירמיה כ"ץ, בעל 'מקוה מים'.

42. להעיר שגם ה'מנהג אבותינו בדינו' שם עמ' תנא הערה 47 מסופק באיזה תקופה של אפיית מצות שייכים דברי ה'חכם צבי'.

43. ואנב, בבית כ"ק אדמו"ר מוהרש"ב נ"ע מליובאוויטש, אף שידועה גודל זהירותו בשרויה, רק המצות שלו עצמו היו מכוסות במפית. משא"כ המצות שמהן אכלו כל המסובים על שלחנו במשך חג הפסח היו מגולות על צלחת במשך הסעודה. ומה שאין אוכלים המצות יחד עם שתיה או אכילת מרק וכדומה, הוא דבר חדש לגמרי. אמנם אדמו"ר מוהרש"ב כשאכל מרק, היה מנגב הכף אחרי כל פעם שהוציאה מפיו, אבל רק הוא. גם אצל אבי הרב זללה"ה לא ראיתי החמרה עד כדי כך, על אף הזהירות המופלגה בשרויה, אם כי המצות אצל כולנו היו מכוסות כמובן. רשימת הגאון הרב אליהו לנדא שליט"א וחלקה כשם אביו הגאון החסיד הרב יעקב לנדא ז"ל אב"ד בני ברק (וראה הנעתק ב'איור מנהגי חב"ד', ניסן, עמ' מג-מח).

אדה"ז, אחרי שנתפשה החומרא למהר בלישה.

ואין לתמוה על בן דורו של אדה"ז שמדבר עדיין על התקופה שלפני התפשטות החומרא של המהירות באפיה, שהרי אדה"ז כותב "שמקרוב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל" ואין אנו יודעים עד כמה ואיפה כבר נתפשט. ואיזה משך זמן עבר עד שבכל מזרח אירופה נהגו כן. ואפשר שבשעת כתיבת ספרו עדיין לא הגיעה הנהגה זו לאיזורו של ה'שערי תשובה'.

אכן, יש להעיר שעכ"פ למדינת ליטא כבר הגיעה החומרא למהר באפיה בשנת תק"ע, שהרי ביארנו לעיל שהחומרא שהזכיר אדה"ז, היא אותה חומרא שזכרה גם ב'חיי אדם'.

(3) הרה"ג מנחם זכריה זילבער בשו"ת 'מאזני צדק' (ח"א סי' מו אות ז במהדורת תשס"ז) מצטט את דברי ה'שערי תשובה', ומעיר: "מדברי הרב [אדה"ז] שהבאתי הנך רואה דלא כדבריו, שאדרבה החומרא נולדה ממה שהתחילו למהר בלישה ולעשות עיסה קשה. ובפת עבה אין עושים עיסה קשה והיו רגילין ללושו יפה". אמנם כאמור אין סתירה בין ה'שערי תשובה' ודברי אדה"ז. ה'שערי תשובה' מדבר אכן על המעבר ממצות עבות ורכות למצות דקות וקשות, אלא שעדיין שהו הרבה זמן בלישה, ולכן שוב לא היתה קיימת בעית השרויה "הראשונה". ואילו אדה"ז מדבר על בעית השרויה שקראנוה "השניה", שנתחדשה דוקא אחרי ש'נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים למהר מאד מאד בלישה", וכמו שעושים בזמנינו.

מהאי טעמא, קשה על מש"כ הגאון מהרש"ם (שו"ת ח"ב סי' רמט): "אבל במצות דקות שלנו גם הרב ז"ל מודה דליכא חשש קמח וע' בשע"ת סי' ת"ס", שהרי אין אדה"ז תולה החשש בעובי המצות, אלא כיון "שמקרוב... נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים למהר מאד מאד בלישה, ואין לשיין יפה יפה, ולכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה, כנראה בחוש למדקדקים באמת",

הלעיסה", אבל אינו מצדיק הטענה כלפי מניעת 'קניידלאך' וכדומה.

(2) ר"י מונדשיין (בקובץ 'הערות וביאורים' גליון תשנ עמ' 99, ונעתק ב'מנהג אבותינו בידינו' שם עמ' תנב הערה 48) עומד על השינוי בין טעמו של אדמו"ר הזקן לזהירות ממצה שרויה, ובין טעמו של ה'פתחי תשובה', וכותב: "נראה שאין הם מחולקים כ"כ בטעמיהם, אלא זו כמעט מחלוקת במציאות. שלדברי הפת"ש החשש שמא נמצא במצה קמח שאינו אפוי, ה' מצוי בשעה שאפו מצות עבות... אבל כיום אופים מצות דקות, ואין לחשוש שמא נותר קמח בלתי אפוי..."

ולדברי אדמו"ר הזקן עיסה עבה כשלעצמה אינה סיבה להחמיר, אלא רק אם מתרשלים מלוש אותה יפה יפה... אלא שהשהייה הרבה גם היא אינה מהודרת... ולכן 'מקרוב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים למהר מאד מאד בלישה ואין לשיין יפה יפה'. לישא כזו גורמת לעיסה להיות קשה, ובמילא חייבים לעשות מצות דקות כדי שיהי אפשר לאוכלן.

ובמצות דקות אלו ס"ל להפת"ש (כנ"ל) שלא נותר קמח, מפני שמחמת דקותן די להן במעט לישא כדי להכשיר את הקמח לאפייה, ובדרך כלל האפייה חודרת היטב למצות הדקות. ואילו אדמו"ר הזקן סבור שמציאת הקמח במצות הדקות אינו דבר נדיר כלל, ו'המדקדקים באמת' יכולים למצוא אותו גם במצות הדקות. ולכן הזהירות ממצה שרויה היא מן הדין..."

ותימה, שאלה מציאותיות האם נשאר קמח שלא נילוש או לא, אינה מילתא דתליא בסברא, ומה שיין בזה "ס"ל להפת"ש שלא נותר קמח". ובפרט שאדה"ז הדגיש שהוא דבר הנראה בחוש. אמנם לפי מה שתיארנו לעיל, אכן אין כאן "כמעט מחלוקת במציאות", אלא שמדברים בתקופות שונות: דברי ה'שערי תשובה' הם טרם שנתפשטה החומרא למהר בלישה ועריכה, וממילא אכן לשו היטב את הבצק עד שלא ישאר בו קמח. ואילו דברי

זקנותו שהיה מוטרד בתלמידים הרבה בעבודת השם יתברך, ולא היה הזמן גרמא לפרש כל כך בכתב, כמו שרואים כמה חידושים בסידור שלא כתב הטעם, וסמך על המעיין, וכעין שכתב בשו"ת שבסוף חו"מ סי' ד וז"ל והטעם לכל הנ"ל נלאיתי נשוא במכתב עכ"ל... גם באגרת זה כותב אדה"ז: "ומגודל טרדותי לא אוכל להאריך בזה... ואין לי פנאי להאריך בזה". אבל דומני שאין בזה כדי לקבוע מאומה. וכי ניתן לדעת מתי ולמה היה אדה"ז בעל ה'תניא' עסוק!?

והנה אודות חומרת "השרויה" כבר העירו ממש"כ הגאון רבי יצחק אייזיק בהר"ד אב"ד וויטעבסק, בעל שו"ת 'פני יצחק' ותלמידו של אדה"ז (מכתבו נדפס בייגדיל תורה, נ.י., שנה א גליון יב עמ' ז) וז"ל: "...וכך היה דרכם של רבותינו במעורייטש, שהיו נזהרים מלאכול מאכלי מצה טחונה קניידלעך וכדומה...". מקובל<sup>45</sup> לקשר את דבריו עם דברי אדה"ז הנ"ל. ע"פ דבריו מתברר שהחומרא דלמהר באפיה, נעשה כבר בחיי המגיד. ועפ"ז גם מתברר לכאורה התאריך המשוער שבו כתב אדה"ז תשובה זו: עכ"פ לא אחרי שנת תקנ"ב, שהרי הסתלקות המגיד היה כבר בשנת תקל"ג. ולפי דברי אדה"ז כבר קיים ההידור למהר בלישה: "זה עשרים שנה או יותר".

אמנם על פי מה שתיארנו לעיל, יש להסתפק שמא החומרא שהחמירו במעורייטש

והיינו אף במצות דקות. ובפרט על פי הידוע כמה גדלה הזהירות בשרויה אצל יו"ח של אדה"ז הרה"ק לדורותיהם זי"ע.

עוד ממשיך ב'מאזני צדק' שם: "ומתמצית דברי השערי תשובה נראה שאין במנהג זה אלא משום חומרא בעלמא ואינו מצד חומרא בהלכה. אבל מדברי הרב מבואר כיון דבמציאות יש קמח בהמצות לכל רואה ומדקדק באמת, דין זה תלוי בפלוגתת הפוסקים, וראוי להחמיר בזה<sup>44</sup>. ומנהגינו לחוש לשיטת המחמירים בדבר". וכאמור, י"ל דמר אמר חדא ומר אמר חדא ולא פליגי. וכבר נתפשטה ההנהגה להזהר משרויה בקרב רבבות אלפי ישראל קדושים.

#### חומרת "השרויה" של המניד במעורייטש – מאיזה תקופה היא?

באיזה שנה כתב אדה"ז בעל ה'תניא' את תשובתו "אודות איסור בישול מצה שנתפררה"? ניתן לקבוע בכיורו שזה נכתב אחרי ח' תשרי תקנ"ב, יום הסתלקות אביו רבי ברוך. שהרי אדה"ז חותם בברכת המתים: "במוה' ברוך זלה"ה", אבל האם ניתן לתארך את האגרת בתאריך יותר מדויק?

בספר "הסידור" (עמ' רסב) העתקתי דברי בעל 'מסגרת השלחן' שעל ה'קיצור שלחן ערוך' (בספרו 'ישועות חכמה' סי' קסה 'חוסן ישועות' סקט"ז) שכתב: "ידוע דמהדורא נתניא [של השלחן ערוך] והסידור עשה לעת

44. וראה עוד שם ס"ח הוא דן אודות 'דבר שאנו מחמירים על עצמינו לאסרו וכבר נהגו כן אבותינו יש לזון דאסור לעבור ע"ז מן התורה מדין נדר', כדאיתא בשו"ע יו"ד (סי' ריד ס"ב), וראה שו"ת 'נודע ביהודה' תניא (יו"ד סי' סו בסופו), 'חתם סופר' יו"ד (סי' קז), מהר"ם שיק או"ח (סי' רמט), ובנוגע לשרויה כתב בזה השערי תשובה (סי' חס סק"י בסופו). ובסי' כתב: "הלא המחמירים מראים בהדיא שאינם רוצים לאכול מצה שרויה שמעבירים מעל השלחן כל מצה שחיישינן שנפל עליה מים, ועושים פעולות שלא יבא מים על המצות, וכל אחד מדבר מזה בפירוש עם ב"ב (שאינם אוכלים געבראק"ט), וקרוב הדבר שיש קבלה בפה גם כן אצל כל המחמירים בזה, ופשוט דיש לדון דהוי בזה איסור נדר מה"ת. רק דלפי מה שכתב בשו"ע הרב בתשו' הוי חומרא זו כדי לחוש לשיטת המחמירין בזה, ולדידיה לא מהני התרה על זה, ולפמש"כ השע"ת אינו אלא מצד חומרא ומהני התרה". וראה מש"כ בזה ש"ב הרה"ג חיים קלמן גוטמאן בספרו 'חיים לחג' (עמ' שעא-שעג), ומסיים: "הארכתי בזה כי ראיתי באיזה תשובות אחרוני זמנינו שכתבו בדבריהם דהנהגה שלא לאכול מצה שרויה הוי כמו נדר דאורייתא, ולענ"ד אינו נכון, ובודאי לא הוי אלא מנהג משום חומרא דלא הוי אלא דרבנן בלבד". אמנם הרואה עד כמה נזהרים חסידיו חב"ד ואנשי מעשה באיסור שרויה על פי דבריו המפורשים של אדמו"ר הזקן, ובכל ימי פסח (להוציא אחרון של פסח) נזהרים שלא לשים שום מצה על השלחן כדי שלא יתרטב, ודאי יסכים שקיבלו עליהן איסור שרויה לא כחומרא בעלמא.

45. ראה מה שהועתק ב'מנהג אבותינו ביידינו' שם עמ' תנא הערה 48.

א"כ למה בעל ה'שערי תשובה' עדיין מדבר על התקופה שלפני ה"מצות יבשות דקות מאד הנעשים במהירות". ודווקא לומר שכעבור כשלשים שנה, זה עדיין לא הגיע אליו. ועצ"ע בכל זה.

היתה עדיין מחמת בעית השרויה "הראשונה" שתיארנו לעיל<sup>46</sup>. מה שדחק בי לחשוב בכיוון זה, כי לכאורה יש כאן מקום קושיא. אם בשנות תק"ל כבר התחיל להתפשט ההידור למהר בלישה, כפי עדות אדה"ז בשנות התק"נ,

### לוח התקופות בהתפתחות אופן אפיית המצות

התקופה	מקום ותאריך	עובי המצה	מדיקם המצה	פרטים נוספים	בעית השרויה
הכמי התלמוד	לפי מירוש הטור	טפה	[דן]		
הכמי התלמוד	לפי השו"ע	עד טפח	[דן]		
הכמי התלמוד	לפי הריטב"א	אין לעשות עבה כלל	[דן]		
הריטב"א	ספרו, נפטר ה' צ"ג	מצות מצוה: רקות	[דן]		
רבינו פרץ	צרפת, נפטר ה' ג"ה	רקיקין	[דן]		
פסק הרמ"א	קראקא, נפטר של"ג	ויש לעשות ורקיקין	[דן]		
רבי חלל ב"ר נפתלי הירץ	אשכנז, נפטר ת"נ	כאצבע	[דן]		
רבי משה זכות	על פולין, נפטר תנ"ז	קצת עבות	דן		
ה"חכם צבי	מורביה, נפטר תע"ח	[כאצבע]	קשה	התחילו לאפות אותם יבשות לפני התג ולא האריכו בלישה ונשאר בו קפח	יש מחמירין, אבל מפני שפחת דייט לא בראי להחמיר
ה"חכם יעקב	אשכנז, נפטר תצ"ג	כאצבע			
ה"אדני פו	אשכנז, תק"ג	גם יבשות גם דקות			
ה'שערי תשובה'	מליציה, נפטר תק"פ	רקיקין דקים	[קשה]	האריכו בלישה, ולא היה צריך לחשוש לקבץ שהשאר בו	אין לחוש
ארמ"ר ה"דקן בעל ה"תיא"ר	הס"א, נפטר תקע"ג	[רקיקין דקים]	קשה	כי התחילו לקצו בלישה	יש לחוש
ה"חכם סופר	אשכנז, נפטר ת"ר	אלא ורקיקים דקים			

מצות דקות או כח האפיה עובר בכל עובי המצה ברגעים אחדים". ובאם כן הרי המצות היבשות הוה ג"כ חומרא שהחמירו ולא רק משום הייצור ההמוני, ועל כן אין לאשכנזים לאכול מצות עבות ורכות בפסח, אם כי ודאי שיוצאי תימן ואחרים שנהגו לאכול מצות רכות יכולים הם להמשיך במנהג אבותיהם (וראה לקמן מפרק ז ואילך).

ומה דפשיטא ליה להגרשז"א מיבעיא ליה בקובץ 'דרכי הוראה' שם, ונוטה להתיר, וכך הוא כותב: "ונראה לכאורה דמה שנהגו בזמנינו לעשות מצות דקות מאד אינו בהכרח

ו.

### אכילת מצות רכות כפסח לאשכנזים

הגרשז"א אויערבאך ב'הליכות שלמה' לפסח (פ"ט סמ"א הערה פ) פוסק: "והמנהג בין האשכנזים לעשותה דקה ככל האפשר, ואין לאשכנזי להקל לאכול ממצה העבה יותר מהרגיל"<sup>47</sup>. ואכן כבר הבאנו לעיל שהפוסקים משבחים את המצות היבשות, כי הרכות "נדבק הרבה בכלים", זאת ועוד, כשהמצות נעשות דקות מאד "אין ממהרין להחמיץ", וכפי שהסביר הגאון רבי יוסף אליהו הענקין (פירושי לב איברא' עמ' 40): "לדין שאופין

46. אם כי אז יתעורר עוד פעם השאלה: למה לא החמיר בזה גם הבעש"ט, ראה 'מנהג אבותינו בידינו' שם. ולהעיר ממש"כ שם עמ' תנה סוף הערה 66 שיש דברים שבהם היה להמגיד ממעורר שחומרות שלא נתקבלו אצל תלמידי הבעש"ט.

47. וראה שם הערה פג עוד חידוש דין בקשר למצות שלנו: "אין לו לדהוס בפיו ולאכול בחפזון בלתי רגיל, וכפרט באכילת ב' הכיתות בבת אחת, כי במצות שלנו העשויות כרקיקין קשים אין זו צורת אכילה (ואולי הו"ל כעין שלא כדרך אכילה), ולכן הדרך הראויה היא שיאכל כשיעור הראוי בריצפות מתוך מהירות רגילה ותו לא".



שכתב כ"ק אדמו"ר בויחי יוסף... שצריך להסיר הרכות מסתמא אמר זאת למגדר מילתא, אבל לדינא הלא מותר לאפות מצות עד כדי פחות מטפח וא"כ בודאי באמצע הוא רק כמו כל לחם חמץ"<sup>48</sup>.

**הוספה בין הגהה להדפסה:** ועכשיו יצא לאור קונטרס "דברי תורה" מכ"ק אדמו"ר הרה"ק מקלויזנבורג זי"ע, גליון אלף קצ"ח (שיעור חומש ורש"י פרשת תרומה תש"מ), ושם עמ' ו נאמר: "...דו"ז הרה"ק משינאווא זי"ע בעל דברי יחזקאל אמר כבר לפני שמונים שנה בנוגע לכשרות הסוכר, השי"ת יעזור שהמצות ערב פסח שלי יהיו כשרים לפסח כמו הסוכר בכל השנה. שבהאי פחדא יתיב שהמצות בערב פסח אינן כשרות דיין. ועל אף שבשינאווא היו נוהגים חומרות מופלגות באפיית המצות. והיו ממהרים ביותר בעריכת המצות עד שהמצות היו עבות ביותר כעובי אצבע והיו קשות מאד לאכילה, וכך עמדו והשגיחו ביותרת הזהירות על כל מצה ומצה שלא תחמיץ והיו לו חומרות שבחומרות, ואחרי ככלות הכל עוד התיירא שמא אין זה בתכלית הכשרות".

(המשך יבא א"ה)

חומרא מחשש חימוץ, אלא משום הייצור ההמוני שמייצרים הרבה זמן לפני הפסח, והמצות הרכות, לאחר זמן מועט, או מעלות עובש או מתייבשות ומתקשות כמו לחם וא"א לאכלן... אך מ"מ חוכך אני בזה דאפשר דאין אנו בקיאים כ"כ לעשות מצות עבות ורכות ללא חשש חימוץ כלשהו, ואפשר דמשום חומרא זו נהגו לעשות ריקיין דקין וקשין". אמנם בפשטות יש באפיית מצות הדקות גם חומרא וכנ"ל, ועל כן אין מקום להקל בזה בשביל אשכנזים.

וכדי שיהיו שפתותיו דובכות בקבר אעתיק בענין זה מש"כ ידידינו ש"ב הגאון הרב יעקב יצחק ניימאנז' זצ"ל, אב"ד דקהל מחזיקי הדת בעלזא באמאטריאל (תחילת דבריו נעתקו לעיל הערה 8), להעיר על הנאמר בהגדה של פסח 'ויחי יוסף' (עמ' לה פרק 'המכניס לתנור' סעיף ו ושם פרק 'המתעסק במצות האפויות' סעיף א): "מצה שהוציאה מהתנור טרם שנאפית כל הצורך, לא יחזיר להכניסה להתנור אלא אם כבר קרמו פניה דהיינו שמראיה ברזין מהאפיה ואינה רכה... יברוק כל מצה אם אינה רכה, ואם יש בו חלק רכה יסיר אותו חלק וגם סמוך לו כרוחב אצבע...". וכתב ע"ז הגריי"נ: "מה

48. עוד קושי יש בדברי ה'יחי יוסף', שהרי המציאות של קרמו פניה ועדיין צריכה הכנסה שנית לתנור, ועם זה שלא תהיה רכה כלל, הוא לכאורה דבר שאינו במציאות, שהרי כל מצה כזו היא רכה! והחומרא לשבור כל מה שרץ אע"פ שקרמו פניה, תמוה מאד. גם בין המצות הרגילות היוצאות מן התנור יש הרבה רכות. ומן הדין מה בכך? וצ"ל שאין כוונת ה'יחי יוסף' למצות שהן אפויות ורכות, אלא למצות שהן רכות מפני שאין הן אפויות מספיק. ועד"ז כתב הגאון רבי רפאל סג"ל צימטבוים (נפטר תר"פ) בחידושי 'אור לפאר' על הל' פסח (סי' תסא ס"ג): "לכן יזהר שלא יוציא המצה מן התנור קודם אפ(ו)ייתה היטב, כי אין הכל בקיאים בקרימת פנים... לכן נראה כשמוציא מן התנור ואפילו נאפה קצת אך עדיין רכה, אף שגם למראה עיניו הוא נאפה כראוי יש להחמיר, מאחר דכל כך רכה הוא עד שאין יכולין לאכ(ו)לה מחמת רכותה וגם אינה נשברת כששוברין אותה", הרי לדבריו אנחנו חוששים לרכות שאינן אפויות מספיק, למרות שאולי כבר נקרמו פניו, "כי אין הכל בקיאים בקרימת פנים".

### עד דלא ידע – עדיין מוטל עליו החיוב

מחייב אינש לבסומי בפוריא עד דלא ידע כו' נראה לפרש דאין הכוונה שמחויב להשתכר כל כך עד שלא ידע אלא דכל היום מחויב לעסוק במשתה ועד דלא ידע עדיין החיוב עליו לאפוקי כשהגיע לשיעור זה אבל אפי' קודם השיעור יוצא כל שעוסק במשתה כנ"ל:

(שפת אמת מגילה ז, ב)