

מצות עבות בפסח

אורח חיים 1234567

ותשובת ר' שמואל יהודה קצנליבוגן כנגד ר' פייבוש סנגויני

מצה זו שאנו אוכלים כיום ברוב עדות ישראל, עברה כמה וכמה גלגולים במשך הדורות, ואחד מהם נוגע לעובי של המצה. מאמר זה בא לעסוק בנושא זה, ובעיקר מן ההיבט האשכנזי שלו.¹

א. סוגיית התלמוד והעולה ממנה

אוצר החכמה

על העובי ההלכתי האפשרי של המצה אנו שומעים בתלמוד הירושלמי, פסחים פ"ב ה"ד: "יוצאין במצה עבה עד טפח כלחם הפנים". בדומה לכך מצינו גם בבבלי (פסחים לו סע"א-לז ע"א): "תנו רבנן אין אופין פת עבה (ביום טוב)² בפסח, דברי בית שמאי, ובית הלל מתירין". על ברייתא זו נאמר בהמשך הסוגיא:

וכמה פת עבה, אמר רב הונא טפח, שכן מצינו בלחם הפנים טפח [רש"י: "שהוא אסור לבא חמץ... ואפילו הכי עובי דפנותיו טפח"...]. מתקיף לה רב יוסף 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. אמר רב ירמיה בר אבא, שאילית את רבי ביחוד, ומנו רב. איכא דאמרי רב ירמיה בר אבא אמר רב שאילית את רבי ביחוד, ומנו רבינו הקדוש. מאי פת עבה, פת מרובה [רש"י: "הרבה חררין ביחד, ולא משום חימוץ נקט לה, ובחררין דקים קאמר ומשום דקא טרח טירחא דלא צריך הוא"]. ואמאי קרו ליה פת עבה משום דנפישא בלישה. ואי בעית אימא, באתריה דהאי תנא לפת מרובה פת עבה קרו ליה. מאי טעמא אי משום דקא טרח טירחא דלא צריך מאי איריא בפסח, אפילו ביום טוב נמי, אין הכי נמי, והאי תנא ביום טוב של פסח קאי. תניא נמי הכי, בית שמאי אומרים אין אופין פת עבה ביום טוב, ובית הלל מתירין.

- מאמר המקיף את הנושא מתקופת התלמוד ועד ימינו כתב ר"ב אוברלנדר, 'באופן אפיית מצה לפי מנהגי העדות השונות', אור ישראל, נא (תשס"ח), עמ' קכא-קלז; נב (תשס"ח), עמ' עג-פח. דרכו של עולם שיש הבדלים מסויימים בינו לביני ואיני מציינם, והמעין ימצאם.
- כן הגיה מסורת הש"ס ולדעתו יש למחוק תיבות אלו, וכן מוכח מהמשך הסוגיא דפריך, "מאי איריא בפסח אפילו ביו"ט נמי". ורנ"נ רבינוביץ בדקדוקי סופרים הוכיח זאת גם מהא "דלא מקשה הגמ' ברישא דמלתא דהוה סברה דמשום חמץ הוא מאי איריא ביו"ט אפי' בשאר ימי הפסח נמי".
- העתקתי את רש"י רק בשני מקומות מתוך כל הסוגיא, כיון שאלו הם שני המקומות המסבירים את העיקר לענייננו.

המסקנה מסוגיא זו תלויה בפרשנות לדברי רב יוסף וכפי שנציג עתה את האפשרויות השונות:
 א. אפשר לפרש כי 'מתקיף לה רב יוסף' דוחה את דברי רב הונא רק ביחס להשוואה ללחם הפנים,⁴ אבל מסכים שיסוד המחלוקת בין בית הלל לבית שמאי בברייתא הוא איסור החימוץ. לפי הבנה זו דברי בית הלל שמותר לאפות פת עבה ואין לחשוש בחימוץ עומדים בעינם, אבל לא ניתן ללמוד מלחם הפנים על עובי הפת. נמצא ש"פת עבה" המוזכרת בדברי בית הלל אין אנו יודעים מהו שיעורה. הואיל ולא נתפרש לנו השיעור, קיימות שתי אפשרויות אחת לקולא ואחת לחומרא:

(א) אפשר להקל ולעשות פת עבה כל עוד שיעורה פחות מטפח, שהרי אין היא יכולה להיות בעובי של לחם הפנים.⁵

(ב) יש להחמיר ולעשות פת דקה. אבל ככל הנראה אין צורך שפת דקה זו תהיה דקה שאין למטה ממנה, שהרי סוף סוף בית הלל התירו פת עבה.

ב. אפשר לפרש כי 'מתקיף לה רב יוסף' דוחה לגמרי את דברי רב הונא, והמחלוקת בין בית הלל לבית שמאי אינה דנה כלל באיסור חימוץ. המחלוקת ביניהם היא ביחס לפת מרובה, אם ניתן לאפותה בכל יו"ט ולא דווקא בפסח, והשאלה העומדת לדיון אם יש בכך טירחה ביו"ט. לפי זה אין התייחסות בבבלי לפת עבה בפסח. אכן עדיין אנו יכולים להסיק מסוגיה זו את אחת משתי המסקנות הבאות:

(א) מדברי רב יוסף למדנו שרק לחם הפנים הותר בעובי טפח, כי שם היו כמה מעלות המאפשרות להישמר מחימוץ כגון כהנים זריזים ושאר המעלות שהזכיר רב יוסף, משום כך באפיית פת עבה בפסח על ידי אנשים רגילים ברור שלא נתיר פת בעובי זה, אלא פחות מכך. אבל כמה פחות מטפח אין אנו יודעים, ולכן גם כאן ניתן להקל וניתן להחמיר,⁶ וכפי שכתבנו לעיל.

(ב) מדברי רב יוסף למדנו את העיקרון שהחימוץ תלוי בכמה וכמה גורמים ולכן לחם הפנים הותר בעובי טפח. בדומה לכך אם אדם יוכל להישמר ולהקפיד על אפיית פת עבה על פי הגורמים הללו, אין שום מניעה להתיר לאפות פת בעובי של טפח, ואולי אף יותר עבה מטפח. הכל לפי הנסיבות והתנאים הקשורים לחימוץ.⁷

מהאפשרויות שמנינו עולה לדינא אחת מההלכות הבאות:

א. מותר לאפות מצה שעוביה פחות מטפח.⁸

4 כך כתב הב"ח סי' ת"ס וכן כתב בביאור הלכה שם ד"ה פת עבה, אלא שהוא כתב רק צד אחד.

5 אפשר שכך פירש הב"י בסי' ת"ס.

6 אמנם כאן אין צורך לעשותה דקה מן הדקה, שהרי אין מדובר בברייתא בעניין חימוץ, ופרט זה הוא שונה ממה שכתבנו לעיל באות א אפשרות ב.

7 כך פירשו הגהות מהר"ח סי' ת"ס, ומחצית השקל על מגן אברהם סק"ד. וכן פסק בשו"ע הרב, ראה לקמן הערה 62. וראה לקמן הערה 13.

8 כך עולה מהאמור באות א (א), ומהאמור באות ב (א), ללא התחשבות באמור בהערה 6.

אוצר החכמה

ב. יש להחמיר ולאפות מצה שתהיה דקה.

ג. ניתן לאפות מצה בכל עובי שהוא.

ב. דעות הראשונים : באשכנז וצרפת הקלו ובספרד החמירו

ואכן הראשונים חלוקים בדעותיהם, ואתה מוצא בהם פסקים בהתאם לשיטות השונות דלעיל.
יש שפסקו שמותר לאפות מצה שעוביה פחות מטפח (כהלכה א), הלא הם: ראב"ד,⁹ בעל המכתם, ר"מ המאירי,¹⁰ ראב"ן,¹¹ ראבי"ה,¹² ר"ש מפלייזא,¹³ אור זרוע,¹⁴ רשב"ץ.¹⁵
על האמור יש להוסיף כי הרוקח בסי' רעז כתב: "מה שעושים ג' מצות מן המדה אחת של פסח דומיא דתודה, כשיצאו ממצרים הוי כמו היוצא מבית האסורין דכתיב (שמות טז, לו) והעומר עשירית האיפה", ועל פיו כתבו כן עוד חכמים מאשכנז ומצרפת.¹⁶ נמצא כי שלוש המצות¹⁷ שאפו מעשרון זה,¹⁸ בהכרח שהיו מצות עבות.¹⁹

- 9 דברי הראב"ד בדרשתו לפסח הובאו במכתם לפסחים שם; ר"ד אבודרהם סדר ההגדה ופירושה, ירושלים, תשכ"ג, עמ' ריו; או"ח הלכות חמץ ומצה סי' קכ, ובכלבו סוף הלכות חמץ ומצה, מהד' ר"א דוד, עמ' קא: "וכתב הראב"ד ז"ל בדרשה שראוי לעשות מצות של מצוה רקיקין וקטנים לא עבים וגדולים, שאין זה לחם עוני". משמע מכאן כי ראב"ד מתיר מצה עבה פרט למצת מצוה, שצריכה להיות לחם עוני.
- 10 דברי בעל המכתם ור"מ המאירי הם במסכת פסחים. ביחס למכתם ראה עוד לקמן הערה 28.
- 11 מהד' ר"ד דבליצקי, עמ' תנג.
- 12 מהד' ר"ד דבליצקי, סי' תע, דף סט ע"ב.
- 13 בפירושו לפיוט אלקי הרוחות לשבת הגדול שחיבר ר"י טוב עלם, והובא בספר אור זרוע, פסחים, סי' רנו, דף נט רע"א; מהד' מכון ירושלים, תשנ"ו, דף צח ע"ב: "שאיין עושין פת עבה בפסח יותר מטפח מפני החימוץ, והוא הדין לשאר ימים טובים מפני הטורח", וצריך בירור שהרי גם טפח אסור. הוא התייחס לכך גם בהמשך דבריו, מהד' מכון ירושלים, דף קג ע"א: "ומצות עבות יותר מטפח אסורין וכן מצינו בלחם הפנים דעוביו טפח, ואף על פי כן יש לומר כי לא החמירו חכמים אך לכתחילה, ואפילו בפחות מטפח יש לזהר". לכאורה פירוש דבריו "לא החמירו חכמים אך לכתחילה" הוא שבדיעבד אפשר להתיר מצה גם יותר מטפח, אלא שחכמים החמירו בדבר. וא"כ הוא נקט כשיטה השלישית (הלכה ג) שניתן לאפות מצה בכל עובי שהוא. וראה לעיל הערה 7.
- 14 הלכות חלה, סי' רכו, דף לה ע"א: "ורבינו אבי העזרי כתב נראין הדברים הואיל ודחאה רב יוסף לרב הונא דטפח לא עבדינן אבל בציר מהכי עבדינן לפי הזריזות, וכן הוא המנהג ללוש חמש רבעים קמח ועוד יחד לא יותר, ולעשות עוגות דקות פחות מטפח".
- 15 מאמר חמץ, ליורנו, תק"ד, דף לב ע"ב; מהד' ר"ד יצחקי (בתוך: קובץ שימוש חכמים, כרך ו, בני ברק, תשס"א), עמ' פז; ודבריו הובאו בברכי יוסף סי' ת"ס אות ב. הרשב"ץ הוא מבני ספרד, והוא יוצא מהכלל ברישמה זו.
- 16 סמ"ק סי' ריט, תשב"ץ סי' קט, הגהות מיימוניות הל' חמץ ומצה פ"ח ה"ו, או"ח הלכות פסחים סי' רנב, רא"ש פ"י סי' ל, והטור סי' תעה. וכן במנהיג סי' סט, מהד' רפאל עמ' תפד ("ונהגו בצרפת").
- 17 אבל ר"ב אוברלנדר (לעיל הערה 1), עמ' קכה הערה 14 כתב בשם ר"א לנדא כי ניתן לומר שאפו עוד מצות מאותו עשרון, אלא שיש להקפיד כי שלוש מצות המצוה יהיו מאותו עשרון. הוא רצה ליישב בכך את דברי הרמ"א בסי' תעה ס"ז שהביא מנהג זה, ונמצא שבזמן הרמ"א המצות היו עבות מאוד, והואיל והדבר נראה לו תמוה כתב את ההסבר האמור. אבל ראה לקמן הערות 44, 50, 60.

יש שפסקו שיש להחמיר שהמצה תהיה דקה (כהלכה ב), הלא הם: רשב"א,²⁰ רא"ה,²¹ ריטב"א,²² מהר"ם חלאווה,²³ ר' ירוחם,²⁴ ר"ש ירודני,²⁵ תלמיד הרא"ש,²⁶ שיטה מקובצת לביצה.²⁷ ויש גם מי שפסק שמותר לאפות בכל עובי שהוא (הלכה ג).²⁸ וכן מצינו לכמה אחרונים²⁹

- 18 שהרי גם אם ניקח את המידה המינימלית של עשרון נקבל בערך 1200 גרם, ונמצא שכל מצה היא בת 400 גרם. ואילו מצה בת ימינו, עבודת יד משקלה אינו קבוע ויכול להגיע עד 75 גר', אבל יכול להיות גם הרבה פחות. במצת מכונה המשקל נע בסביבות 30 גר'.
- 19 וכן כתב רמ"מ אייזנברג, מחממת שאסרה תורה מהי, [ירושלים], תשס"ה,⁵ עמ' כד, ונסתייע גם מדין הרמ"א (תנד ס"א) שאין לעשות מצות רחבות. גם ר"א וייס הביא ראייה זו (שהמצות היו עבות) בהגדה של פסח, מנחת אשר, ירושלים, תשס"ג, סי' טו, עמ' שכב. בין שאר דבריו נסתייע גם ממנהג החתם סופר שכתוב עליו כי הוא חילק מהמצה הבעוזה כזית לכל אחד ואחד, ובמצות הדקות שלנו זה בלתי אפשרי. ר"ב אוברלנדר (לעיל הערה 1) עמ' קכז, הערה 16, כתב שאכן זה בלתי אפשרי מבחינת המציאות שבמצות של החתם סופר היו כל כך הרבה זיתים, ועל כרחנו לומר שאולי הכוונה היא שהמצות של המסובים היו סמוכים אצלו, "והוה כבצע אכולהו". וציין שכך כתב ר"מ שטרנבוך בהגדת מועדים וזמנים, ירושלים, תשמ"ז, עמ' ק.
- 20 כך כתב בחידושו לביצה כב ע"ב, וכן כתב הרשב"א גם בעבודת הקודש, בית מועד ריש ש"ב, מהד' רח"ג צימבליסט, עמ' צט-קב; מהד' רש"מ יונגרמן עמ' קלז-קמ.
- 21 כך כתב בחידושו לביצה כב ע"ב. אמנם הריטב"א בחידושו לפסחים כתב בשם הרא"ה ש"נהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה ומ"מ אפשר דבדיעבד לא אסרו עד טפח".
- 22 חידושים המיוחסים לריטב"א על פסחים. וכן בהגדה של פסח, מהד' ר"י ליבוביץ, ירושלים, תשמ"ד, עמ' י. אכן הוא כתב כן רק ביחס למצת מצוה, וראה בהערה 21.
- 23 בחידושו לפסחים, מהד' ר"ג ציננער, ירושלים, תשמ"ז, הוא כתב בפסקי הלכותיו, עמ' שעד: "ואין עושין פת עבה בפסח אלא ריקקין".
- 24 ראה לקמן הערה 46.
- 25 אהל מועד, ח"ב, ירושלים, תרס"ד, הלכות פסח, דרך ד, נ"ד, דף קב ע"ב.
- 26 במוריה, שסד-שסו (תשע"א), עמ' ג-כו, פירסמתי את 'הלכות פסח לתלמיד הרא"ש', ובעמ' יא נאמר: "ואין ללוש פת עב ביותר כדי שלא ישהה ליכנס בו חום האש ונמצא מחמין, אלא שיעור בינונית. אבל מ"מ המצה שמורה (ראה לעיל הערה 21) נהגו העולם לעשותה דקה עד מאד, וכן ראוי לעשות שהיא עיקר המצוה". במבואי שם כתבתי כי אמנם הרא"ש היה רבו של המחבר, אבל לפי הידיעות שיש בידינו כיום, אין לדעת בבירור היכן פעל המחבר.
- 27 בדבר זהותו של המחבר נחלקו חכמים. רח"ג צימבליסט קבע במהדורותו (קובץ ראשונים על מסכת ביצה, תל אביב, תשמ"ח), במבוא לשיטמ"ק עמ' שנט, כי ודאי שהמחבר אינו ר' בצלאל אשכנזי ואינו תלמיד הר"ן, "אך זה ברור שהמחבר הוא קדמון, מאחרוני הראשונים, או מראשוני האחרונים". לאור המיון כאן נראה אפוא שהוא מבני ספרד.
- 28 כך כתב בעל המכתם בביצה כב ע"ב "מהא סוגיא משמע בהדיא דדבר פשוט הוא להתיר לחם מצות עבוי (נ' דצ"ל: עובי) טפח, ולא מצינו אחד מן הפוסקים שהזכיר זה כלל", אלא שבפסחים כתב להתיר פחות מטפח, כמצויין לעיל הערה 10, וצריך בירור בדבריו. וראה עוד לעיל הערה 13. יש להוסיף גם את דברי ר' מנחם ב"ר שלמה בשכל טוב, מהד' ש' בובר, ח"ב, ברלין, תרס"א, עמ' 110, שהעמיד את דברי הברייתא בפת מרובה בלבד ומפני הטורח. מסתימת דבריו משמע כי ניתן לאפות בפסח פת עבה בכל שיעור, אבל הואיל ולא כתב כן במפורש הבאתיו כאן בהערה. בובר במבואו נוטה לומר שר' מנחם פעל באיטליה, אבל אין ידיעה ברורה בדבר.
- 29 מהר"ל"ח ומחצית השקל, ראה לעיל הערה 7, ושו"ע הרב לקמן הערה 62.

שכתבו, כי הואיל והראשונים לא הזכירו כלל את הדין של פת עבה בפסח, משמע כי הם סבורים שניתן לאפות בכל עובי שהוא, בתנאי כמובן שהאופה מקפיד להישמר מחימוץ.

נמצא כי בתקופת הראשונים ניתן לומר שהספרדים החמירו ואפו מצות דקות, או שהחמירו ואפו מצות דקות למצוה. אכן באשכנז וצרפת הקלו בדבר.³⁰

ההבדל בין העדות השונות היה רק בעובי המצה, אבל בצורתה החיצונית לא היה הבדל ביניהם. כמו כן לא היה הבדל בצורה החיצונית בין המצה לבין ככר לחם. לכן ניתן להבין את שכתב לדוגמה ר"ש ירודני:³¹ "מצא פת בפסח ואינו יודע אם חמץ אם לאו, הולך אחר האחרון ומותר, ואם עפשה ודאי לפני הפסח הוא ואסור". וכן כתבו פוסקים נוספים,³² וכן כתבו הטור והשולחן ערוך הבאנוס לקמן סעיף ה.

ג. דיון נוסף בדעת חכמי אשכנז ומצות מצויירות

אלא שעדיין יש לדון בנעשה באשכנז ובצרפת. כתב ר' פרץ, שפעל בצרפת ונפטר לפני שנת נ"ח:³³ "מיהו אומר ריב"א דקיימ' לן הלכה כר' יוסי דאמר עושין סריקין כעין רקיקין, פירש עושין סריקין מצויירין כעין רקיקין טינב"ש בלע"ז דאז אין לחוש בחמוץ בשהיית ציורן, וע"ז סומכים העולם לצייר המצות מפני שעושין אותן עכשיו כעין רקיקין". לכאורה פשטות דבריו "שעושין אותן עכשו" משמע שנהגו באותה העת לאפות מצות דקות, ולכן ממילא מותר לצייר עליהן. אלא שהכל בו, סי' מח, מהד' ר"ד אברהם עמ' סח-סט, כתב: "והר"ף ז"ל כתב מיהו אומר ריצב"א... ועל זה סמכו העולם לצייר המצות שעושין כעין רקיקין". משמע שכדי לצייר אפו מצות דקות, אבל שאר המצות אפשר שהיו עבות. אכן אין ודאות בפרשנות זו, כיון שניתן לפרש את דבריו כאילו כתוב: כיון שעושין היום כעין רקיקין, ומשמע שכל המצות הן דקות. מכל מקום הדברים אינם חד משמעיים וניתן לפרשם באופנים שונים.

דברי ר' פרץ הובאו גם בהגהות מיימוניות דפוס קושטא, ומשם בב"י סי' תס, ושם נאמר:

30 יש להרהר אם אין כאן השפעה של מציאות החיים ודרך האפייה. הרי באור זרוע הלכות חלה סי' רכו כתב: "ופי' רבינו יצחק בר יהודה ה"מ בתנורים שלהם שהם קטנים איכא למיחש לחימוץ שהיו צריכין בכל עיסה ועיסה לחממו. אבל אנו שיש לנו תנורים גדולים עדיף טפי שילוש הרבה ביחד ויהיו עסוקין בעיסה תדיר שלא תבא לידי חימוץ" וכו'. [נדברי ר"י בר יהודה הובאו במעשה הגאונים, ברלין, תר"ע, עמ' 15 סי' כד, עמ' 24 סי' לט]. הן אמנם שהאור זרוע דחה זאת בהמשך דבריו מסיבות אחרות (זריזות העובדים ועוד), אבל אתה שומע כאן הד וזכר להשפעה זו. ראה מאמרו של י' זימר, 'מנהגי אפייה בקהילות אשכנז בימי הביניים', ציון, סה (תש"ס), עמ' 141-162, שהביא כמה דוגמות בהלכות איסור והיתר שהושפעו מדרך האפייה שהשתנתה מתקופת חז"ל לימי הביניים באשכנז, ובעמ' 157-158 הביא גם דוגמה הקשורה לפסח. כל זאת עקב המעבר מתנורים ביתיים קטנים לתנורים ציבוריים וגדולים.

31 אהל מועד, שער הפסח, דרך ב, נתיב י.

32 הגהות אשרי, פ"א סוף סי' ט; מנורת המאור (אלנקוה), הלכות חג המצות עמ' 234; אורחות חיים, הלכות חמץ ומצה אות קכב.

33 בהגהותיו לסמ"ק מצוה רכב.

"וע"ז סמכין לצייר מצות שלנו מפני שאנו עושין אותם כמין ריקין".³⁴ ומכאן משמע כי כל המצות היו דקות. אבל בסמ"ק מצורין כתוב:³⁵ "ומיהו אומר ר"י דקיימא לן כר' יוסי... ועל זה סומכין העולם לצייר המצות לפי שעושין המצות עכשיו כעין ריקין טאנאב"ט בל"ע. המצות הקלושות פחות [מטפח]³⁶ המצויירין בין ביד בין בדפוס מותרין ולא אמרו אסור אלא העבים עד טפח חסר משהו [בצמצום] עכ"ל תרומה חדשה".³⁷ דומה שסמיכות העניינים מלמדת שאפיינת המצות הדקות היתה רק כדי שיוכלו לצייר עליהן, ואף אלו לא היו דקות במובן הרגיל של המלה, אלא היו דקות רק ביחס למצות הרגילות שהיו עבות.

ראוי לצרף לכאן את דברי ר' יקותיאל משפירא שפעל באותו זמן:³⁸ "ומה שאנו עושין סריקין בעצמות קטנים,³⁹ דקיימא לן כר' יוסי בפרק כל שעה דעושין סריקין כמו ריקין, ואין עושין כמין גלוסקאות עבין, הילכך טוב ליזהר כל אדם שלא לעשות מצה עבה מפני שהוא ממהר להחמיץ". גם את מסקנתו "טוב ליזהר כל אדם שלא לעשות מצה עבה" אפשר לפרש בשני אופנים, אם כי גם כאן הסמיכות לציור המצה מלמדת אולי כי אזהרה זו מופנית רק למי שרוצה לצייר על המצה.

מאוחר יותר כתב בהגהות מנהגים על ספרו של ר"א טירנא:⁴⁰ "לכתחלה אסור לצייר מצות בסריקין בפסח אפילו לדין שעושין המצות כמין ריקין". גם כאן ניתן להסביר את דבריו בשני אופנים כדלעיל.

מאוחר יותר כתב ר' יעקב ווייל, מחכמי אשכנז שנפטר בסביבות שנת ר"י:⁴¹ "ולכתחילה עושים המצות דק דקאמר עושין סריקין כמו ריקין וכו', ופרש"י ובלבד שיהיו דקין ומקולשין דאין ממהרין להחמיץ אבל לא מציירין העבין כמין גלוסקאות דממהרין להחמיץ עכ"ל רש"י",

34 בדומה לכך נמצא בתוספות ר' חזקיה, הוא ר' חזקיה ממאגדיבורג שפעל באותו זמן: "ולפי זה שלנו דקין הם ואין לחוש בציון ושרו", הובא בקימחא דפסחא לרי"ה ליפשיץ, ירושלים, תשמ"ו, עמ' קיז.

35 הסמ"ק מצורין, מהד' רי"י הר שושנים, ירושלים, תשל"ז, ח"ב, מצוה רי"ט, עמ' שדמ, אות רכט.

36 על פי דברי המהדיר במבואו "תיקונים שנמצאו בתוך כתב היד נוספו בצורה המקובלת, חצאי ריבוע להוספה וחצאי עיגול למחיקה, הערות המו"ל נוספו בסוגרים עגולות בציון א"ה". נמצא שלפנינו נוסח קדום.

37 ספר תרומה חדשה נזכר כמה פעמים בהגהות סמ"ק מצורין, וכן הזכירו החיד"א בשו"ת ברכה, או"ח סי' ד אות א ("בספר תרומה חדשה כ"י אחד מרבוותא קמאי"). אבל לא הזכירו בשם הגדולים, כי נראה שנודע לו לאחר מכן. מכל מקום אין בדינו פרטים על ספר זה ועל מחברו.

38 ראה הלכות פסח מרבוותינו הראשונים, עמ' סג, בתוך: מהר"ם חלאוה על מסכת פסחים, מהד' ר"ג צינער, ירושלים, תשמ"ז.

39 ר"ג צינער כתב שהכוונה לכלים קטנים והפנה לכמה מקורות. ראה גם ש' עמנואל, רבי אלעזר מוורמייזא דרשה לפסח, ירושלים, תשס"ו, נספחים עמ' 130-133, שם עמד על טיב הכלים שבהם נעשו הציורים על המצות.

40 ספר המנהגים לרבינו אייזיק טירנא, מהד' ר"ש שפיצר, ירושלים, תשל"ט, עמ' מב, אות פב. על פי דברי המהדיר במבואו עמ' 17, הגהות אלו הן לקט של הגהות ממחברים שונים, ואין לדעת מי המלקט.

41 שו"ת מהרי"ו, סי' קצג, ירושלים, תשי"ט, דף קלז ע"ב.

והובאו דבריו בדרכי משה סי' ת"ס, ובהגהותיו לשו"ע, ראה לקמן בסעיף ה'. לכאורה שמענו מכאן כי באשכנז עושים בתקופה זו מצות דקות, בניגוד למנהגם הקודם. איברא גם כאן יש לדון שמא כתב כן רק ביחס למצות שציירו עליהם, ובהן החמירו לעשותן דקות, וכדבריו "אבל לא מציירין העבין".

נמצא כי ברור שבאשכנז אפו בתחילה מצות עבות. אפשר שבזמן מסויים נשתנה המנהג ואפו מצות דקות, או שאפו מצות דקות רק כאשר רצו לצייר עליהן.

ד. עוד עדויות על מצות עבות באשכנז

יש בידינו כמה הגדות מצויירות מהתקופה שלפני הדפוס, שיש בהן ציורים הקשורים לתהליך אפיית מצות. ניתן ללמוד מציורים אלו פרטים מסויימים על תהליך האפייה, ועל המצות עצמן. יש סבורים כי מהציורים הנמצאים בשתי הגדות מצויירות מדרום גרמניה, שנכתבו במחצית השנייה של המאה החמש עשרה, ניתן ללמוד כי המצות היו עבות בעובי של כאצבע.⁴²

ה. דיון בדברי הרמ"א והלבוש

לכאורה ניתן להביא ראיה מדברי הרמ"א שבזמנו אפו מצות דקות. בשו"ע סי' תס נאמר:

ד. אין עושין סריקין המצויירין דהיינו לצייר בפת כמין חיה ועוף; אבל כל מה שעושים אותו במסרק כדי שלא יתפח, וכן מה שמנקבין המצות, מותר, ומ"מ טוב למהר לעשותן שלא להשהות בהם. הגה: ויש לעשות המצות רקיקין, ולא פת עבה כשאר לחם, כי אין הרקיקין ממהרין להחמיץ.
ה. אין עושין בפסח פת עבה טפח.

הרי לנו דברים מפורשים של הרמ"א בסעיף ד, שאין לעשות פת עבה. אלא שיש לדון בדברים אלו. לכאורה היה על הרמ"א לכתוב שיש לעשות מצות רקיקין בסעיף ה כי שם מקומו, ולא להקדים את דבריו לסעיף ד.⁴³ לאור האמור המיקום של דברי רמ"א מלמד אותנו שהחובה

42 ראה על כך S. Fine, 'The Halakhic Motif in Jewish Iconography: The Matzah-Baking Cycle of the Yahuda and Second Nurnberg Haggadahs', in: *A Crown for a King, Studies in Jewish Art, History and Archeology in Memory of Stephen S. Kayser* (edited by: S. Sabar, S. Fine, W.M. Kramer), Jerusalem-New York, 2000, p. 114 and note 77.

43 ראה ביאור הלכה שם ד"ה ויש, שהרגיש בזה. האדר"ת בספרו סדרי מועדות כתב יד כתב: "לעד"נ ששיך לסעיף ה' שאחריו". דבריו על הלכות פסח פורסמו ב'מקבציאל', לד (ניסן, תשס"ח), עמ' פב. בדרכי משה [הארוך], פיורדא, תק"כ, סי' תס אות ג, כתוב: "וכת' בכל בו ומה שאנו נוהגים לעשות כעין מסרק... וזהו דעת רבינו שכת' שכל מה שעושין שלא יתפח הפת שרי. וכת' הכל בו עו' והר"ף ז"ל אומר מיהו ריצב"א פסק כר' יוסי דאמר עושין סריקין המצויירין כעין רקיקין... ובאבודרהם כת' בשם הראב"ד דצריך לעשות המצות רקיקין ולא עבי' וגדולים דלא הוה לחם עוני. ומהרי"ו כת' טעם אחר משום דאינו ממהר להחמיץ כמו אם הי' עבה וגס. כת' רי"ו דמוכח בגמ' דאם עבר ועשה סריקים המצויירים ולא חמצו שיוצאים בהן" וכו'. לאמור, גם כאן הדברים מוסבים על סריקין המצויירים, אלא שצירף אליהם גם את דברי הראב"ד ורי"ו.

לאפות מצות דקות היא רק כאשר רוצים לצייר עליהן, אבל פרט לכך אין חובה למצות דקות,⁴⁴ וכפי שנהגו בני אשכנז תמיד.⁴⁵

הבה נשווה את כתיבת הרמ"א דלעיל, עם דברי ר"מ יפה בספר הלבוש שנביא עתה:

[1234567]

[סעיף ד] אין עושין סריקין המצויירין דהיינו לצייר בפת כמין חיה ועוף: הג"ה משום ששווה עליהם לציירן ואין נותנן מהר לתנור ומחמיצין: אבל כל מה שעושין אותו במסרק כדי שלא יתפח, וכן מה שמנקבין המצות מותר מטעם שיתבאר בסעיף הסמוך, ומ"מ טוב למהר לעשותן שלא לשהות בהם:

[סעיף ה] נוהגין לעשות המצות רקיקין ולא כפת עבה טפח, מפני שאין הרקיקין ממהרין להחמיץ כמו פת עבה, שכשהיא עבה כל כך אין חוס התנור שולט בו מהרה ומתחמץ טרם שיאפה...

הרי לנו שר"מ יפה כתב את הדברים בשונה ממה שכתב הרמ"א, ואת ההלכה של מצות עבות העביר כולה לסעיף ה. עם זאת יש לשים לב כי ר"מ יפה כתב "נוהגין לעשות המצות רקיקין", ואילו הרמ"א כתב בלשון מחייבת יותר "ויש לעשות מצות רקיקין". אפשר אפוא שר"מ יפה לא כתב בלשון מחייבת משום שאף הוא הבין כי הרמ"א מחייב עשיית רקיקין רק כאשר עומדים לצייר על המצות, אבל במקרה אחר אין חיוב.

[1234567]

ו. דיון בדברי השולחן ערוך

אגב אורחא נעיר כי פסקו של ר"י קארו בשו"ע הוא שאין להחמיר ולעשות מצות דקות, ופסק זה אינו עולה בקנה אחד עם דברי הראשונים מבני ספרד שהבאנו לעיל. את המקור לדבריו הוא כותב בחיבורו בית יוסף סוף סי' ת"ס: "ותמהני איך לא כתב רבינו [היינו, הטור] כאן הא דמשמע התם דאסור ללוש בפסח פת עבה טפח ורבינו ירוחם כתבו". לאמור, יסוד דבריו הם דברי ר' ירוחם, וכנראה לא ראה מרן את דברי חכמי הספרדים שהבאנו לעיל. אלא שגם על מה שהסתמך על דברי ר' ירוחם יש קצת לתמוה, שהרי לפנינו כתוב בדברי ר' ירוחם כך:⁴⁶ "אסור לעשות פת שיהיה בעביו טפח פשוט בפסחים, והדק יותר משובח". הרי לנו שגם ר' ירוחם מחמיר כשיטת חכמי ספרד, שיש לעשות פת דקה. אפשר שלפני מרן היה נוסח אחר בדברי ר' ירוחם.

44 מכל מקום ברור שדברי הרמ"א אינם יכולים להתייחס למצות דקות כשלנו, אלא גם "מצות רקיקין" אצלו הן מצות עבות יחסית, וכפי שכתב רח"א שפירא, האדמו"ר ממנוקאטש, בספרו נמוקי או"ח סי' שצ"ד ס"ב, והעיר על כך ר"ב אוברלנדר (לעיל הערה 1), דף קכה ע"א. נצרך לכך את הרמ"א בסי' תעה ס"ז שכתב את המנהג שכתב הרוקח שיש לאפות את שלוש המצות מעישרון, וכפי שהבאנו זאת לעיל, וא"כ ברור שהמצות הן מצות עבות, ואין צורך להסברו של הר"א לנדא שהובא לעיל בהערה 17. גם ר"מ שטרנבוך בהגדת מועדים וזמנים, ירושלים, תשמ"ז, עמ' צז, כתב כי בזמן הרמ"א היו המצות עבות על יסוד דבריו בסי' תעה. ראה לקמן הערה 117.

46 ר' ירוחם (תולדות אדם וחוה) נ"ה ח"ג, דפוס ויניציאה, שי"א, דף מב ע"ב.

עוד נעיר כי בסימן תמ"ו ס"ד כתב מרן כך:

מצא פת בפסח בביתו ואינו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה דאזלינן בתר בתרא. ואם הוא מעופש הרבה, שאי אפשר לו להתעפש כל כך משנכנס הפסח, אז ודאי הוא חמץ. ואם עברו מימי הפסח שנוכל לתלות שנתעפש משנכנס הפסח עד עתה, אם אנו נוהגים לאפות בפסח פת חם בכל יום תולין להקל אפילו הוא מעופש הרבה, שאנו תולים לומר בכל יום אפה פת חם ונתנו עליו ולפיכך הרבה להתעפש.

ברור שבדורות מאוחרים הרבה אחר מרן מתעורר כאן קושי: כיצד יתכן שאין הבדל בין ככר חמץ למצה. אבל בדורות קודמים לא היה כל קושי בדבר, וכמו שכתבנו לעיל בסעיף ב. כתוצאה מקושי זה כתב במשנה ברורה סק"ב: "דין זה הוא לפי מנהג זמנם שהיו אופין מצות עבה קצת, ולא היו חלוקין בתארים מככרות של חמץ". ואילו בערוך השולחן יישב זאת באופן אחר, וכתב בסעיף יב: "מצא פת בפסח בביתו ואינו יודע אם הוא מצה או חמץ, כגון רקיקי חמץ שדומין למצה מותר". אבל ברור שזו תשובה דחוקה ביחס למצה בדורנו, ולכן המשיך ערוך השולחן וכתב: "ואצלינו לא שייך דין זה, דאצלינו היטב ניכר בין חמץ למצה, ולא שמענו מעולם שיפול ספק בחתיכת פת אם הוא חמץ או מצה".

ז. עדויות על מצות עבות אצל אשכנזים לאחר הרמ"א

נחזור למנהג האשכנזים, ומעתה ואילך נעסוק רק במנהגם ולא במנהגי שאר העדות. לאור דברינו אין ראייה מוכרחת מדברי הרמ"א כי בזמנו אפו מצות דקות. מהתשובה המתפרסמת בזה עולה כי אכן בערך באותו זמן⁴⁷ אפו מצות בעובי של שתי אצבעות. אכן הדברים נעשו טרם שנדפסו הגהות הרמ"א.

עוד למדנו מהתשובה שלפנינו כי האשכנזים בויניציאה, לא אפו מצות עבות כפי שמעיד המשיב רש"י קצנליבוגן. אבל במקומות אחרים באיטליה כנראה בוירונה, ואיני יודע אם המדובר שם בקהל של בני איטליה בלבד או גם אחרים, אפו מצות עבות,⁴⁸ אלא שועד הקהילה הטיל חרם על כל מי שיאפה מצות עבות.

על מצות עבות אנו שומעים גם מדברי מהר"ל מפראג, בשנת שמ"ט, בדרשתו לשבת הגדול:⁴⁹

47 בתשובה מדובר על אפייה בביתו של ר' מאיר מפדואה שנפטר בשנת שכ"ה.

48 על מצות בויניציאה מאוחר יותר כתב ר"ש אבוהב (נפטר בשנת תנ"ד) בתשובותיו דבר שמואל, וניציאה, תס"ב, סי' רלד, שעד; וכן ר' משה זכות (רמ"ז, נפטר בשנת תנ"ז) בתשובותיו, שו"ת רמ"ז, וניציאה, תקכ"א, סי' נב, נג.

49 דרשתו נדפסה בכמה מהדורות, ואני העתקתי מספר דרשות מהר"ל, מהד' רמ"ש כשר, ירושלים, תשי"ט, עמ' צז. דפוס ראשון של הדרשה הוא פראג, שמ"ט, ולכן כתבתי בפנים שנה זו, אם כי כנראה שמהר"ל דרש קודם לכן, אבל מחוסר ידיעה ודאית העדפתי לכתוב כך. וכן נהגתי במקרים נוספים שכתבתים על פי שנת ההדפסה. מהר"ל נפטר בשנת שס"ט.

אמנם כאשר אנו נוהגין ליקח עשרון ועושים ממנו שלשה מצות מצוה⁵⁰ לפסח... ולכך נוהגין בארץ אשכנז שעושים שלשה מצות מן עשרון שהוא שעור חלה, ולמדו זה מן לחמי תודה שהיו שלשה חלות בעשרון אחד כמו שכתוב באורח חיים בשם הרא"ש ז"ל.

וכבר כתבנו לעיל כי על פי מנהג זה בהכרח עלינו לומר שהמצות היו עבות.

ר' הלל ב"ר נפתלי הרץ⁵¹ מעיד כי המצות שאופים לפסח הן "כעובי אצבע". מאוחר יותר, בסביבות שנת תנ"ו, כתב ר' יחיאל מיכל עפשטיין, שהיה מבני אשכנז, את הדברים הבאים:⁵²

נוהגין העולם ליקח למצת מצוה כמה עשרונים ועושים מצות גדולות, ובאמת טועין הם כי כל הפוסקים כתבו בהדיא והלבוש האריך בזה, וכן בש"ע סימן [ת]ע"ה, שלא יהיו שלש מצות אלא מעשרון אחד זכר ללחמי תודה, והוא ג"כ על פי סוד כמוס, אע"ג דבשאר העיסות נוהגין לעשות קצת גדולים, אבל מעיסה זו לא יהא יותר מעשרון שהוא שיעור חלה עיין שם. וע"כ כל ירא שמים צריך לזהר בזה, ואל ישגיח בהמון עם שאינם נוהגין בזה.

המחבר אמנם קיצר את הספר שני לוחות הברית לר' ישעיה הורוויץ, אבל ידוע שכתב בקיצורו גם הרבה דברים מעצמו, ואף דבר זה כתב מעצמו, ואינו נמצא בספר שני לוחות הברית.

את הביטוי "מצות גדולות" הנזכר אצלו ניתן לפרש בשני אופנים. האחד, כוונתו שהמצות היו רחבות מאוד בשונה משאר המצות. ואף שכתב הרמ"א בסי' תנד ס"א, שאין לעשות מצות רחבות,⁵³ אפשר לומר שלא הקפידו על כך, כפי שלא הקפידו על אפייה מעשרון אחד. השני, כוונתו למצות עבות, וכן גם בהמשך דבריו ששאר המצות גם כן "נוהגין לעשות קצת גדולים" הכוונה למצות עבות. עם זאת, לפי שני ההסברים לא נתברר מדוע נהגו כך דווקא במצות מצוה. אבל יחד עם המצות העבות אנו שומעים גם על מצות דקות, וכמו שכתב ר"א הקשר, בשנת תק"א, והיה דומ"ץ באלטונא ובהמבורג:⁵⁴

מוכח דצריך יותר לחמימות התנור למצות עבות ממצות דקות, ולפ"ז יותר שפיר לאפות בראשונה המצות עבות שקורין רייב מצות⁵⁵ משום דלזה צריך חמימות גדולה משום

50 מכאן נראה בבירור, וכן גם מהמשך דבריו, כי לא אפו מעשרון זה מצות נוספות, שלא כדברי ר"א לנדא ראה לעיל הערה 17.

51 בית הלל על יו"ד, דיהרן פארט, תנ"א, יו"ד ריש סי' צז. ר' הלל נפטר בשנת ת"נ.

52 קיצור שני לוחות הברית, עניני עשיית המצה, ירושלים, [חש"ד], דפים קפ ע"ב-קפא ע"א. מהדורה שנייה של הספר עם הוספות המחבר נדפסה בפיורדא תנ"ו. על המחבר ראה ר"ח ליברמן, אהל רחל, ח"ג, ניו יורק, תשמ"ד, עמ' 340-364. לעניין מוצאו האשכנזי ראה ליברמן שם עמ' 346.

53 ראה לעיל הערה 19.

54 אדני פז, אלטונא, תק"א, סי' תנ"ט, על מגן אברהם סק"ו. ר"א הקשר נפטר בשנת תקי"ג.

55 כמות מסוימת של מצות עבות היו טוחנים כדי לקבל קמח מצה. הטחינה היתה נעשית באמצעות כלי הנקרא רייב אייזן (סוג של מגרדת), ולכן המצות העבות נקראו בשם רייב מצות. כך לדוגמה כתב בשערי תשובה סי' תס סק"י: "ממה שהיו נוהגין מקדם לעשות על פסח מצות עבות הרבה אף שלא היה כשיעור טפת, מכל

חשש חימוץ, וזה היה המנהג פה מקדם. ועכשיו חדשים מקרוב באו ואופין הנחתומין המצות הדקות בראשונה, ואח"כ העבות, ולא שפיר עבדו דהא כבר נצטנן התנור הרבה. בדומה לכך מצאנו מאוחר יותר, סביב לשנת תק"ן, בדברי ר"א ווירמיש, שפעל בצרפת:⁵⁶

ויש מתחסדים שלא לאכול מצה שרויה יצא שכרם בהפסד ביטול שמחת י"ט מדאוריין, ואינו כלום, כיון שנאפה לא יתחמץ עוד, ואף שישארו פרורי קמח בלא לישא מיד נאפים בתנור, ואינו דומה למצה כפולה דיש חשש עיכוב אפיי' כשיעור מיל. אכן חסידות הזה נראה כנמשך מן מצות עבות⁵⁷ שעשו בימיהם ועודנו בהרבה מקומות, וחששו בחסידות רחוק ודחוק שישארו בתוכו פרורי קמח בלא אפיי' ומתחמצין בשרייה, ושיבוש דא"כ ביבש נמי אסור שכבר נתחמץ, ושיעור חכמים עד טפח לא חששו. ובילדוטי ראיתי כפרים שלשו הרבה עבה מטפח וע"ה⁵⁸ אין מחלקין, ועקרתי מנהגם לגמרי שלא יעשו רק דקות.

שמענו מכאן כי עדיין "בהרבה מקומות" אופים מצות עבות. אגב אורחא שמענו כאן הסבר למנהג ה"שרויה" ודחיתו, ודנו כבר חכמים בזה ואין כאן מקומו. עוד למדנו מדבריו כי הואיל וחכמים התירו מצה עבה עד טפח, משמע שאין לחשוש מחימוץ של בצק שלא נאפה, אבל ביותר מטפח יש לחשוש. והואיל ועמי הארץ⁵⁹ אין מחלקין, לאמור קשה להם להבדיל בין שיעור אחד למשנהו, והא ראייה שהם אופים למעלה מעובי טפח, לכן יש להתיר להם לאפות רק מצות דקות, ובזה דומים דבריו לדברי רש"י קצנליבוגן בתשובה שלפנינו.

גם מדברי הפוסקים עולה כי היו אופים גם מצות דקות וגם מצות עבות. כך כתב רש"י מלאדי, שנפטר בשנת תקע"ג,⁶⁰ בשולחן ערוך הרב סי' תנח:

[סעיף ה] נוהגין במדינות אלו שהג' מצות של מצוה הן נעשין מעשרון אחד קמח כעין לחמי תודה ... [סעיף ו] ומי שיש לו בני בית רבים ואין מספיק לו עשרון אחד⁶¹ יכול להוסיף על עשרון בג' מצות הללו דהיינו שילוש ב' עיסות שאין בכל אחת מהן יותר מעשרון ויעשה שתי עיסות ומשתיהן יעשה ג' מצות...

וכבר כתבנו לעיל כי מנהג זה מלמד כי אפו מצות עבות.⁶¹

מקום היו עבות הרבה, ומהם היו עושים הקמח לפסח על ידי גרירה ברי"ב אייז"ן. ראה עוד לקמן הערה 95.

56 מאורי אור, חלק עוד למועד, מיץ, תק"ן, דף כז ע"ב.

57 וכן כתב בשערי תשובה סי' תס סק"י.

58 ועמי הארץ.

59 השולחן ערוך נדפס סמוך לאחר פטירתו על ידי בניו.

60 הדברים האמורים בהערה 50, מקבלים אישור גם כאן.

61 ר"ב אוברלנדר (לעיל הערה 1), דף קכה ע"ב כתב כי בזמנו של שו"ע הרב כבר אפו מצות דקות מאד, אלא שדרכו של בעל שו"ע הרב להעתיק את דברי קודמיו, ואין זה מוכיח על מנהג זמנו, והוסיף כי יסוד זה מוכח מהרבה מקומות. מכל מקום גם ריעב"ץ בסידורו עמודי שמים, חלק שני, שער המפקד, מבוא ג, דלת ו מס'

אבל יחד עם זאת רש"ז מלאדי כתב בסי' תס ס"י שיש להעדיף מצה דקה:

אין עושין מצה עבה טפח, שכשהיא עבה כל כך יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמץ בשעת אפייתה, אבל פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה מעיקר הדין, לפי שחום התנור שולט בתוך עוביו כשאין בו טפח. ומכל מקום טוב לעשות המצות ריקקין דקין, שאין ממהרין להחמיץ כל כך כמו העבות כשעדיין הן חוץ לתנור. ואם עבר ועשה מצות עבות טפח, או יותר,⁶² מותרות באכילה. ומכל מקום יש לעיין בתוך עוביה אם נאפית יפה ולא נתחמזה שם, ואף על פי כן טוב שלא ליקח אותה למצות מצוה:

אפשר שגם מדברי רש"ד אייבשיץ, שנפטר בשנת תקע"ד, אנו שומעים על כך.⁶³ גם ר"א דנציג כתב בשנת תקע"ט שעדיין אופים גם מצות עבות:⁶⁴

ויש לעשות המצות ריקקין ולא עבה טפח. ומכל מקום יש מקומות שעושים אותם קצת עבה. אך צריך ליזהר הרבה שלא יוציא מן התנור, עד שתהיה נאפה יפה, ושיהיה התנור מחומם הרבה, שלא תבא לידי חימוץ.

גם רח"מ מרגליות, שהיה רב דובנא רבתי (פולין) ונפטר בשנת תק"פ כתב שיש שאופים מצות עבות:⁶⁵

ובמקומות שאוחזין מעשה עבות בידיהם,⁶⁶ מוטל על המורה למדרש בפרקא שיזהרו שלא תהיה עבה טפח... ובארצינו האידנא אכשור דרי דרובא דעלמא מונעים עצמם מלאפות מצות עבות רק אופין ריקקין, ואשר צריך לשחיקה טחנו ברחיים או דכו במדוכה.⁶⁷

על ר' שלמה מרדומסק בעל תפארת שלמה, מסופר כי בעת בואו לכהן ברדומסק, וזה היה בשנת תקצ"ד:⁶⁸ "ראה כי אופים מצות עבות כדרך שהיו אז, ואסר אותם אפילו ליתנם לנכרים בפסח, ואמר כי המה חמץ גמור".

8, אלטונא, תק"ז, דף יז ע"ב הביא זאת. וכן כתב גם בספר סמא דחיי, לר"א סטניסלאבסקי, ברדיטשוב, תרנ"ו, סי' יא סט"ז.

62 ראה לעיל הערה 7.

63 בתשובותיו נאות דשא, למברג, תרי"א, סי' מה, הוא כותב: "בליל ראשון של פסח הובאו לפני שני מצות עבות בערך טפח ומחמת עבותן לא שלט בהן האור כל צורכן". השאלה אם זה מקרה יוצא מהכלל, או שבא ללמד אם לא על הכלל, לפחות על חלק מן הכלל.

64 חיי אדם, כלל קכח, אות כה. יש לציין כי בדפוס ראשון, וילנא, תק"ע, בסי' כד סכ"ג לא נמצא דבר זה. רק במהדורה שניה, וילנא, תקע"ט, שבה נוספו דברים על המהדורה הראשונה, נמצאים הדברים.

65 שערי תשובה, סי' תס"א, סק"ז.

66 מליצה על פי סנהדרין כז ע"ב: כשאוחזין מעשה אבותיהן בידיהן. כוונתו כאן כמובן למצות עבות.

67 נראה שכאן התכוון למצות עבות שהן יועדו לטחינה. ראה לעיל הערה 55.

68 רי"מ הכהן רבינוביץ, אהל שלמה, פיעטרקוב, תרפ"ד, עמ' לה, ועמ' סא.

ר' משה סופר שנפטר בשנת ת"ר כותב כנגד מצות עבות "וברוב קהלות אשכנז גזרו עליהם בחרמות שלא לעשותן",⁶⁹ ור"ב אוברלנדר⁷⁰ שהביא דברים אלו כתב כי מוכח שעוד הרבה שנים אחרי החתם סופר היו קהילות בהונגריה וסביבותיה שהשתמשו במצות עבות.⁷¹

ר' אברהם דוד ווארמן בעל "דעת קדושים", שהיה רב ביזלוביץ' (פולין) ואח"כ בבוצ'אץ (אוקראינה) ונפטר בשנת ת"ר, כתב:⁷²

כעת שאופים המצות בבית אופים באומנות⁷³ נכון למנוע מצות עבות, כי לפעמים יש בהם שאלות אם אפויים בפנים ולפעמים לחומרא בכך, ובהדקות מהירות עתה כמו שהיה בהעבות, ונכון להיות נאמן בבית כל אופה.

69 שו"ת חתם סופר, אורח חיים סי' קכא. ר"ב אוברלנדר לעיל (הערה 1), כתב בדף קכז ע"ב, שלא מצא גזרה זו במקורות אחרים.

70 לעיל (הערה 1), דפים קכז ע"ב-קכח ע"א.

71 הוא ציין לשו"ת יהודה יעלה לר"י אסאד או"ח סי' קנו במכתב לניקלשבורג שבמורביה; שו"ת זכרון יהודה לר"י גרינוואלד, או"ח, ח"א סי' קנ (בשנת תרמ"ה); ר"ד לאבלאוויטש בהקדמה לספר דיבובי חן, קונסט-מיקלאש, תרצ"ג, כתב שר"ח פייגלסברג (נפטר בתרכ"ו) מתלמידי החתם סופר נשבע בשבועה חמורה בפתיחת ארון הקודש שלא יתן רשות שיאפו מצות עבות שהיו נהוגות בקהילה, היא קהילת קיש-קערעש בחלק הדרומי של מחוז (קאמיטאט) פעסט. אפשר להוסיף את ר' אברהם ויינברגר שבשנת תר"ך בדרשתו לשבת הגדול בקהילתו קליינווארדיין אמר (או כתב): "מצות עבות כבר אסרנום בשנה העברה וב"ה אשר עזרנו עד כה ולא באתי כ"א לזרז שלא על לב אדם להקל בזה וגם עבור אנשים ממקומות אחרים אסרנום לאפות במקומינו, ואם יעבור א' ע"ז ידע כי מצות אלו הם בכלל איסור ולהשומע ינעם". כך על פי הכתוב בספרו מלל לאברהם, מונקאטש, תרע"ג, פר' צו, דף טו ע"ב. ר' משה ליטש-רוזנבוים, שהיה דיין ומו"צ בפרשבורג, ונפטר בשנת תרל"ז, כתב בתשובתו שהובאה בשו"ת משיב דברים לבנו ר' גרשון, מונקאטש, תר"ס-תרס"ב, חלק א, או"ח סי' צ: "הובא לפני מצה אחת מק"ק ויינערן והיתה עבה יותר מטפח וצייתי לשורפה כחמץ". בסוף דבריו כתב: "שוב שמעתי שגם אדמו"ר הגאון מאוה"ג ח"ס זה"ה הורה כן במצה א' כזה שהובא לפניו מק"ק נייטרא והורה לשורפה". יש להוסיף (ציין לכך ר"ב אוברלנדר עמ' עג בהערה) גם את ר"ז סופר שהוציא כרוז בשנת תרמ"ח כי ריי"ב מצות, הן חמץ גמור. ראה רשב"ד סופר, מזכרת פאקש, ירושלים, תשכ"ו, ח"ב, עמ' 52. וכן דעת בנו ר' יוסף לייב סופר שכתב כי "רייב מצות חמץ גמור כמו לחם", כמובא בגנזי סופרים מאת רי"מ סופר, ירושלים, תשנ"ב, עמ' לו. ר"י גליק, חינוך בית יצחק, פאקש, תר"ן, פר' פקודי, דף צו ע"ב: "ואני תפלה ואשפוך שיחי לפניכם שלא לאפות אותן שקוראים רייב מצות, כי לרוב פעמים נראה מכשול חמץ גמור ר"ל", וכן בחלק שני של ספרו, מהד' רוזנברג, ניו יורק, תש"ס, פר' מצורע, דף צ ע"ב: "אמנם זה שאצל המצוה יש לו ג"כ פני' צדדית להשביע רעבונו, יאמר שממצות דקים אינו משביע עצמו רק ממצות עבים, לכן נכשלים במצוות לא לבד שאין מקיים המצוה, אלא יש לו ג"כ עבירה גדולה שאוכל חמץ בפסח". ר"י גליק נפטר בשנת תרמ"ח.

72 אשל אברהם, מהד' תניינא, בוטשאטש, תרס"ו, סי' תס"ה. העתקתי על פי הנדפס בשו"ע השלם, מהד' מכון ירושלים, ירושלים, תשנ"ח.

73 וכן כתב בהמשך דבריו: "כפי שנתפשט כעת בעזה"ת באפיית מצות בבית נחתום ששם שמירה והצלה מכמה מכשולות, וביד המו"ץ לומר שלא לאפות בבית אופה זה רק בבית של אופה אחר". לאמור, האפייה עברה מהבית למאפייה (בית אופים, בית נחתום), וניתן להקפיד יותר.

על ר' יחזקאל מקוזמיר, שנפטר בשנת תרט"ז מסופר:⁷⁴

באפיית מצות השמורה של הרב הקדוש ר' יחזקאל מקוזמיר היה נוהג הצדיק להקפיד שלא לגלגל אותן הרבה עד שתהיינה דקות, והיו המצות עבות כל כך עד שלא ניקרו אותן ב"גלגלית" שקורין "רעדיל", כי אם בעץ חד, ותיכף נתנו אותן אל התנור. שאלו את הצדיק: אולי יותר טוב לעשות המצות דקות, שתהיינה אפויות יפה. והשיב: כתוב נפלה נא ביד ד' כי רבים רחמיו וביד אדם אל אפולה (שמואל ב כד, יד), מוטב למהר ולתת המצות לתוך התנור, אף כי עבות הנה, ונפלה נא ביד ד', כי בתוך התנור הן נאפות מאליהן בהשגחת ד' כי רבים רחמיו, ולא ירבו בני אדם לטפל בהן ולעסוק בידיהם.

על ר' יחזקאל משינאווא, בעל דברי יחזקאל, שנפטר בשנת תרנ"ט, נאמר:⁷⁵ "היו ממהרים ביותר בעריכת המצות עד שהמצות היו עבות ביותר כעובי אצבע, והיו קשות מאד לאכילה". רי"מ הכהן מראדין בעל חפץ חיים כותב בשנת תרמ"א, שעדיין יש שאופים מצות עבות, אלו דבריו:⁷⁶

ויש לעשות המצות ריקין ולא עבה טפח, ומ"מ יש מקומות שעושין אותם קצת עבה, אך צריך לזהר הרבה שלא יוציא מן התנור עד שתהיה נאפה יפה, ושיהיה התנור מחומם הרבה כדי שלא תבוא לידי חימוץ.

ח. מנהג עירוב חצירות בערב פסח - מצה עבה

על שיעורה של המצה ועל עובייה אנו יכולים ללמוד גם ממנהג עירוב חצירות. לאמור, בראשונים מוזכר המנהג כי עירוב חצירות נעשה בערב פסח או בפסח עצמו, עבור כל השנה. מובן שהפת לצורך העירוב היא מצה. מנהג זה הוא מנהג קדום ונזכר בגאונים,⁷⁷ בהלכות קצובות,⁷⁸ בתשובת ר' משולם בר קלונימוס,⁷⁹ בפרדס,⁸⁰ ובמקורות נוספים.⁸¹ לא נאריך בבירורו

74 רש"י זוין, סיפורי חסידים, מועדים, תל אביב, תשי"ז, עמ' 277, סי' ג. הובא ללא המקור על ידי רש"י גראס, אכילת המצות בישראל, ברוקלין, תשל"ח, חלק סיפורים נפלאים מצדיקי ישראל, עמ' יד, אות יט.

75 כך כתב רי"י הלברשטאם, האדמו"ר מקרית צאנז, על פי רא"י קלוגר, הליכות חיים - פסח, נתניה, תשס"ח,² עמ' קלב, הערה סד.

76 מחנה ישראל, ירושלים, תשל"ד, עמ' רסה. דפוס ראשון של הספר הוא וילנא, תרמ"א.

77 ראה אוצר הגאונים לעירובין עמ' 57-58, סי' קמב-קמג, ובמקורות שצויינו שם. תשובות רב נטרונאי גאון, מהד' ברודי, מכון אופק, ירושלים, תשנ"ד, ח"א, עמ' 230, סי' קיב, ובמקורות שם; תשובות הגאונים החדשות, מהד' עמנואל, מכון אופק, ירושלים, תשנ"ה, עמ' 6, סי' ג, ובמקורות נוספים שצויינו שם, ולא כולם צוינו כאן.

78 מהד' ר"מ מרגליות, ירושלים, תש"ב, עמ' 63, אות ז. וראה במבואו עמ' 17. לדעת מרגליות במבואו ספר זה משקף מסורת איטלקית, אבל יש חולקים על קביעתו, ראה נ' דנציג, מבוא לספר הלכות פסוקות, ניו יורק וירושלים, תשנ"ג, עמ' 265.

79 גנזי שכטר, ניו יורק, תרפ"ט, ח"ב, עמ' 208, סי' vi.

של מנהג זה, אלא נאמר כי ככל הנראה מנהג זה לא נהג בספרד, ואינו נזכר בכתבי חכמי ספרד.⁸²

מנהג זה הובא להלכה על ידי הרמ"א בהגהותיו לשולחן ערוך, או"ח, סוף סי' שסח:

ולכן נהגו לעשות העירוב חלת מצה שאינה ממהרת להתעפש. ועוד דיכולים לשמרה בימי הפסח ויכולים לשמור העירוב כל השנה, וזה טוב יותר מלערב כל שבת ושבת, שלא ישכחו מלערב.

יש לזכור כי ביחס לגודלה של פת העירוב נפסק בשולחן ערוך שם, ס"ג:

כמה הוא שיעור העירוב בתחלתו, בזמן שהם שמונה עשרה או פחות שיעורו כגרוגרות לכל א'; ואם הם יותר משמונה עשרה, אפילו הם אלף או יותר, שיעורו מזון שתי סעודות, שהם שמונה עשרה גרוגרות, שהם כששה ביצים, וי"א שהם כשמונה ביצים.

גם אם ניקח את השיעור הקטן ביותר עולה כי גודלה של פת העירוב, היא המצה, הוא שש ביצים, והדבר מלמד שלפנינו מצה עבה. ואכן עמד על כך רח"א שפירא שכתב:⁸³

ומ"ש הרמ"א דיכולין לשמרה בימי הפסח ויכולי' לשמור העירוב לכל השנה היינו שיעשנה חלת מצה כנ"ל, וזהו הי' בימיהם שעשו מצות עבות בפסח והי' יכול להיות של שיעור י"ח גרוגרות לכל העיר כמבואר בסי' שס"ו סעי' ג', משא"כ בימינו שנוהרים שלא לעשות לפסח רק מצות דקות, וממילא אי אפשר לעשותה של שיעור הנ"ל רק כשהוא עבה ומחומצת, ועושים אותה אחר הפסח חלת מצה של חמץ תאפינה, ועד קודם הפסח לשנה הבאה יחזיקוה בביהכ"נ ואז יבערו אותה (ובשבת שבתוך הפסח יעשה הרב או אחר עירובי חצירות של מצות שיעור י"ח גרוגרות לכל העיר כמנהגינו).

נמצא כי לדבריו מנהג אשכנז הקדום התבטל בימיו, כיון שבימיו לא אפו מצות עבות. אבל מנהג זה היה קיים קודם לזמנו וגם לאחר זמנו, כפי שאנו למדים מהמקורות הבאים:

80 פרדס הגדול, וורשא, תר"ל, סי' קח.

81 ראב"ן, מהד' ר"ד דבליצקי, בני ברק, תשע"ב, ח"א, דף כב סע"ב; ראב"ה הלכות פסח ריש סי' תנב, מהד' ר"א אפסטיצר, ח"ב, עמ' 71 והערה 5 למקורות נוספים; מהד' ר"ד דבליצקי, בני ברק, תשס"ה, ח"ב, דף מט ע"א, ובהערה א למקורות נוספים. המנהג נזכר גם בפיוטים, ראה מחזור לרגלים - פסח, מהד' ר"י פרנקל, ירושלים, תשנ"ג, עמ' 284, שורה 36.

82 כך סבור ר"ע הילדסהיימר במאמרו 'מבוא לספר "הלכות קצובות"', המיוחס לרב יהודאי גאון, סיני, יג (תש"ד-תש"ה), עמ' רפג-רפד. לדבריו זו הסיבה שר"י בר ברזילי בעל ספר העתים, קראקא, תרס"ג, עמ' 105, תמה על המנהג להניח העירוב דווקא בערב פסח, כיון שלא הכירו. אבל יש לציין כי בעמ' 109 סוף סי' פט הזכיר בעל העתים מנהג זה בשתי הישיבות בבבל.

83 נימוקי או"ח, טורנוב, תר"ץ, סי' שצד ס"ב.

ר' יוסף ב"ר משה תלמיד ר"י איסרלין כותב:⁸⁴ "וזכורני שהעירוב מן הקהל היה מזה שנעשתה בערב פסח והיתה גדולה כמו שיעור חלה".⁸⁵

ר' יוזפא שמש שנפטר בשנת תל"ח, כותב על מנהג וורמייזא בעניין העירוב:⁸⁶ "ערב פסח... ועושין עירובי חצירות על מזה שנאפה היום. וכך המנהג של הערב, השמש גובה מעט קמח מכל ראשי הבית, ואופה מקמח ההוא מזה גדולה כמו שיוכל".

בתקנות בית הכנסת הגדול בברלין, שנתקנו בשנת תקנ"ו, נאמר:⁸⁷ "בערב פסח גובין מכל א' מעט לצירוף העירוב, וקודם מערבית יקח הגדול העירוב, דהיינו מזה, ויתן ליד אחר לזכות על ידו לכל הקהל ויאמר אני מזכה לכל מי שירצה לזכות ולסמוך על עירוב זה".

ר"ז גייגר כותב על מנהג פראנקפורט על מיין בערב שבת קודש, ערב פסח, שנת תקע"ט:⁸⁸ "וטרם יעלה ח' [זן] עליון לנגן ברכו, עלה הרב על המגדל בבהכ"נ הישן ולקח מזה עבה שהונחה שמה, ונתן אותה לשמש ואמר שיזכה בה לערוב חצרות בעד כל היהודים שבעיר הזאת".

בתקנות בית הכנסת קאזינצי בבודפשט, שנוסד בשנת תרע"ג, והתפללו בו נוסח אשכנז, נאמר:⁸⁹ "ערב פסח... אופין מזה אחת עבה לערובי חצרות, והראב"ד או אחד מהדיינים מערביין קודם תפלת מנחה בביה"כ".

ואכן בלוח 'חודש בחדשו' לרמ"ז קינסטליכר, שהוא על פי מנהגי ארץ הגר, נאמר על מנהג בודפשט בערב פסח:⁹⁰ "אופין מזה אחת עבה לערובי חצרות, והמרא דאתרא או אחר מהדיינים מערב קודם מנחה בבית הכנסת ואומר הברכה בקול רם".

ב'ירושתנו' מתפרסם בסוף כל כרך, לוח לבית הכנסת על פי מנהגי האשכנזים בארץ ישראל, וכך נאמר שם ביחס לערב פסח:⁹¹

הנהיגו קדמונינו לעשות עירוב חצרות במזה שמתקיימת ימים רבים ואינה מתעפשת, ולכן קבעו לערב החצרות בערב פסח שהוא זמן אפיית המצות. לפני ישראל היו

84 לקט יושר, מהר"ר ע' כנרת, ירושלים, תש"ע, הלכות עירובין, עמ' קמה, אות ג.

85 לפי ההלכה וכפי שהבאנו לעיל משם הרמ"א אין צורך בשיעור גדול כל כך, וראה מה שכתב בזה ר"ע כנרת בהערה 18.

86 מנהגים דק"ק וורמייזא, לרבי יוזפא שמש, עם מקורות וכו' לרב"ש המבורגר, ירושלים, תשמ"ח, חלק א, עמ' פב, אות עד.

87 'מיזל', 'קונטרס' "בית הכנסת הקדום" דק"ק ברלין, סיני, קד-קט (תש"ו), עמ' רכו. על הקונטרס וזמנו ראה שם עמ' רטז.

88 ר"ז גייגר, דברי קהלת, [פראנקפורט], תרכ"ב, עמ' 427.

89 רש"ב לעפפלער, ספר זכרון אבות, תולדות משפחת סג"ל לעפפלער ומשפחת פירשט, ברוקלין, תשע"ב, עמ' 397. על בית הכנסת ראה שם עמ' 167.

90 מצאתי כן רק בלוח לשנת תש"ס, עמ' פד. בעמ' ה נאמר כי המנהגים הם של בית כנסת עדת יראים בבודפשט, שיצא לאור במכונת כתיבה בשנת תרצ"ז, ונתחדש בשנת תש"י, וגם אז המנהגים נכתבו במכונת כתיבה.

91 ר"מ גנוט ב'לוח דבר בעתו' לשנת תשס"ח, העתיק לשון זה, ראה שם עמ' 717.

מכילים לעירוב זה מצה גדולה ביותר שנאפתה מקמח שנאסף מכל בני הקהילה, ובדורות האחרונים אחר שהורגלו לאפות מצות במאפיות ציבוריות ואין אוספים קמח מבני הקהילה, יש נהגו לאפות מצה גדולה מיוחדת לשם עירוב חצרות ולהקנותה לבני הקהילה באופן המבואר להלן.

אנו רואים כי ברוב המקורות שהבאנו מודגש שמדובר במצה עבה הנלקחת לצורך העירוב, ללמדך כי בעצם היותה עבה אין פסול. אולי בזה נוכל להבין מה טעם לא נזכר המנהג ביהדות ספרד. כפי שראינו הם לא אפו מצות עבות, וממילא לא יכלו להניח עירוב כנדרש. נמצא שהם נהגו להניח עירוב מדי ערב שבת, כפי שאכן מצדדים חלק מהפוסקים מטעמים שונים, ואין כאן המקום להרחיב בזה.

ט. מפנה באשכנז, כנראה בהשפעת התפתחות ייצור המצות

אבל במשך הזמן המצות הדקות החלו דוחקות את מקומן של המצות העבות. אין ספק שהדבר קשור עם שיכלולים טכניים בתהליך עשיית המצות ואפייתן. שיכלולים אלו שהיו בתחילה רק בחלק מתהליך הייצור של המצות, התפתחו במשך הזמן עד לייצור מושלם של מצות על ידי מכונה.⁹² אין אנו עוסקים בנושא זה ובפולמוסים שהוא עורר בין חכמי הדור, אבל ברור כי האמצעים הטכניים איפשרו יצירת מצה דקה ביותר.

זאת ועוד. הואיל וניתן מעתה ואילך לייצר לפני הפסח כמות רבה של מצות, ברור שהציבור יעדיף כי אכן הכל יהיה מוכן טרם החג. ברם כפי שיוסבר בסעיף הבא, לא ניתן להכין מצות עבות לכל ימי הפסח משום שהן תתעפשנה לאחר ימים מועטים. כדי שהמצה לא תתעפש יש צורך לשנות את מירקם המצה, וכך אנו מקבלים את המצה בימינו.

לאמור, מעתה ואילך מצות דקות הן כמעט עובדה מוגמרת, והפוסקים מעדיפים מצות אלו. כך כתב ר' יחיאל מיכל אפשטיין שנפטר בתרס"ח:⁹³

אין עושין מצה עבה טפח, שכשהיא עבה כל כך יש לחוש שלא ישלוט האש באמצעיתה מהר ויבא לידי חימוץ, ובדיעבד מותרות באכילה [מג"א סק"ד וח"י סקי"ד], ופחות מטפח מותר דקים להו לחכמים שהאור שולט שם. ומ"מ אנחנו נוהגים לעשות המצות רקיקים דקים ולא פת עבה כשאר לחם, דהריקין אין ממהרין להחמיץ.

92 בשנת תקצ"ח הומצאה מכונה המסייעת רק ברידוד מצות שפעלה בגרמניה וצרפת ואיטליה ללא התנגדות. בשנת תרי"ח חשבו כמה סוחרים לייבא את המכונה לפולין וגליציה, ואז נתעורר פולמוס גדול בין הרבנים. לאחר מכן שוכללו המכונות עד לייצור מלא של המצות מעירוב קמח ומים עד לאריות המצות. הפולמוסים בעניין מצות מכונה נמשכו לאורך כל השיכלולים ועד עצם היום הזה. ראה מאמר המקיף של מ' הילדסהיימר ו' ליברמן *The Controversy Surrounding Machine-made Mazot, Hebrew Union College Annual*, 75 (2004), pp.193-262. וכן ר"ט פריינד, מועדים לשמחה, חלק חמישי, ניסן ב, ירושלים, תשס"ו, עמ' לג-קכו.

93 ערוך השולחן, סי' תס סק"ז. נדפס לראשונה בפיעטרקוב, תרס"ז.

ר"ח סופר, שנפטר בשנת תרצ"ט, מעיד על מנהג ירושלים: ⁹⁴

ועכשיו מנהג ק"ק אשכנזים פה עיה"ק ירושת"ו לעשות מצת מצוה, וכן במצות שעושין לטוחנן ⁹⁵ ריקין ממש, כמ"ש מור"ם ז"ל. וכן יש קצת מן הספרדים שעושין ג"כ מצת מצוה ריקין ממש. וכל הנזהר לעשות יותר דקין ולא עבים ה"ז משובח. ובשאר מצות כ"ע נוהגין עתה לעשות אותן ריקין דקין משום דהמנהג עתה לאפות הכל קודם פסח ולהצניעם לכל הפסח, ואם לא יהיו ריקין דקים קשה לאכול. ⁹⁶

מעניין כי בדורנו כתב ר' גבריאל ציננער כדברים הללו: ⁹⁷

לא יעשו המצה עבה מטפח אבל פחות מטפח אפי' משהו מותר, אך לכתחלה יש לעשות המצות ריקין דקין מפני שאין ממהרים להחמיץ. ויש שכתב לעשות כעובי אצבע. ⁹⁸

אכן, וכפי שראינו לעיל, יש שכתבו שהמצה היא כעובי אצבע, אבל דומה שבדורנו אין נוהגים כן, ואילו משמעות דבריו היא שכך נהוג גם בדורנו. ⁹⁸ הרי לנו לדוגמא את דברי ר"מ שטרנבוך ביחס לדורנו: ⁹⁹

דע שבזמן הגמרא והראשונים אפו מצות עבות (כעין פיתה) ולא חששו לחימוץ. ומפי הגאון מבריסק הגריז"ס זצ"ל שמעתי, שהראשונים הכירו סימני חמץ במצה ולכן אפו גם כה"ג, אבל לדידן צריך להמנע, שמצוי יותר במצות עבות שאינן נאפות מיד, ומתחמץ קודם שתיאפה. ועוד נראה שבזמננו נהגו לאפות בפסח עצמו יום יום כדי שיהא חם וטעים וידעו ליזהר איזה חום צריך בתנור שיתפוס ויאפה מיד הכל ביחד, אבל לדידן שאין אנו בקיאים, הכשרות המהודרת היא כשהמצה דקה מאד ובלילתה עבה, שבזה נאפה מיד כולו יחד, וחשש חימוץ רחוק מאד. ועכ"פ מנוי וגמור אצלינו שאנו לא נכשיר מצות עבות, והקב"ה יציל אותנו מכל מכשול.

94 כף החיים, ירושלים, תפר"ח, סי' תס אות מד. נמצא כי העדות על מנהג ירושלים היא לא יאחר משנת תרפ"ח.

95 כלומר, בעבר היו מכינים קמח מצה ממצות עבות (ראה לעיל הערה 55), וזה נוח יותר מבחינה טכנית וכמותית, מאשר לייצר קמח מצה ממצות דקות. אבל עתה שהמצות המיוצרות הן דקות (ריקין) בלבד, אין דרך אחרת אלא לעשות מהן את קמח מצה.

96 כלומר, אם המצות לא תהיינה דקות אלא עבות, והכנתן תהיה לפני הפסח, אזי יהיה קשה לאוכלם בפסח, כי הן תהיינה קשות ומעופשות.

97 נטעי גבריאל על הלכות פסח, פרק כא, סי"ח, עמ' קכו.

98 כמקור להלכה זו הוא מציין את ספר בית הילל (הובא לעיל הערה 51) ואת ספר חוקי חיים, סדליקאב, תקצ"ד, אות פ סי' קעג. ברם ספר חוקי חיים חובר על ידי רמ"י קופמן חתנו של המגן אברהם, שנפטר בשנת תפ"ב, ונמצא כי שני המקורות שהביא על עובי אצבע הם מלפני כשלוש מאות שנה, ואין בהם להעיד על המנהג כיום.

99 תשובות והנהגות, ירושלים, תשס"ט, ח"ה, סי' קלא, אות ד.

י. רבני דורנו משמרים את מנהג אשכנז?

בשולי הדברים יש להוסיף עוד פרט. כדי לאפות מצות עבות, שתהיינה נוחות לאכילה ומשביעות, יש ללוש את הבצק בכמות רבה של מים, ולכן המצות העבות תהיינה רכות, מעין המאפה הנקרא בימינו פיתה וכדברי ר"מ שטרנבוך. כך היה ככל הנראה לחם הפנים,¹⁰⁰ וכן כנראה היתה המצה העבה של בני אשכנז. כתוצאה מכך מצות אלו נוטות להתעפש לאחר ימים ספורים, ואי אפשר להכין מראש כמות לכל ימי הפסח. לכן נהגו לאפות מצות כאלה בימי חג הפסח עצמו. אמנם אין הכרח שהמצות הרכות תהיינה עבות, אלא ברור שבאותו מירקם של קמח ומים ניתן לאפות גם מצות דקות שתהיינה רכות, כדרך שנהגו בני תימן,¹⁰¹ ויש מהם שנוהגים כך אף בימינו.¹⁰² הואיל ובפסח עצמו מקפידים הרבה יותר על איסור חמץ, ולכן אפייה במהלך הפסח דורשת הקפדה יתירה, היו כאלה שלא ראו לנכון לאפות מצות בפסח, וממילא הוכרחו לשנות גם את מירקם המצה כדי שתוכל להיות ראויה למאכל תקופה ממושכת. מכאן התפתחה המצה הקשה והדקה הנהוגה בימינו.¹⁰³

בדורנו נתעוררה לבני אשכנז שאלת שימוש במצות רכות, אפילו שאינן עבות, משום שיש

¹⁰⁰ ¹²³⁴⁵⁶⁷ ¹²³⁴⁵⁶⁷

לחם הפנים, שאף הוא היה לחם שלא החמץ, ועוביו טפח כמו שראינו בתחילת דברינו, נאמר עליו בחגיגה כו ע"ב: "נס גדול נעשה בלחם הפנים כסידורו כך סילוקו, שנאמר לשום לחם חם ביום הלקחו", וכתבו התוספות שם: "סילוקו כסידורו - לענין שהיה רך, ומה שאמר הפסוק חום ביום הלקחו לאו דוקא" וכו', ע"ש. ונוסיף על כך את דברי ר' יוסף חיים בספרו בן יהודה: "ברם יש להקשות אמאי נקיט כאן נס גדול ואפילו בנס ארון וכרובים שהיו פלאים יותר לא נקיט נס גדול וכן במ"ס שבלוחות נמי לא נקיט נס גדול ואמאי בלחם הפנים נקיט נס גדול, ונראה לתרץ בס"ד דכאן הו' תרי ניסים בבית אחת שהיה נשאר רך ולח שלא היה מתקשה ומתייבש, וגם שהיה חם הרי נס בתוך נס, ולכן קרי ליה נס גדול". ראה עוד ד' עמר, 'לחם הפנים - הבטים היסטוריים וריאליים', מעלין בקודש, יז (תשס"ט), עמ' 49-82. לדעתו, הטריית של לחם הפנים נשתמרה גם בגלל אומנותם המיוחדת של בני גרמו באפייה, וכפי שגם בתלמוד יש עדות על ייחודם. וראה גם ד' עמר וא' כהן, 'מתכון לאפיית לחם הפנים', המעין, נא, ג (תשע"א), עמ' 35-52. יש לציין כי השיחזור שלהם עבור לחם הפנים נעשה מסולת חיסת הדורות, והמוצר שהתקבל אינו מוגדר כמירקם רך אלא כפריך.

מעניין לציין כי ר' דוד נחמיאס שהיה שד"ר של קהילת צפת, היה בתימן בפסח תקע"ט, והתארח בביתו של ר' יוסף קארה, אב"ד צנעא. כשהוגשו בסעודה מצות סירב ר' דוד לאוכלם וטען שהם חמץ. ראה על פרשה זו ועל תגובת חכמי תימן במאמרו של א' גימאני, 'השד"ר ר' דוד נחמיאס ומצות תימן', פעמים, 64 (תשנ"ד), עמ' 39-53. גימאני ציין למקורות נוספים מדבריהם של חכמי תימן בעניין המצות, וראה גם בהערה הבאה.

אמנם היו מבין התימנים שערערו על מנהגם בעניין המצות, ראה ר"י רצאבי, 'דין אפייה כהלכתה במצות רכות, ובעניין דקות וגוון', מוריה, שעח-שפ (ניסן, תשע"ג), עמ' רמט-רנד.

קיצרתי כאן בתיאור התהליך עד למצה בת ימינו. הרחיב בזה יותר אוברלנדר (לעיל הערה 1), עמ' קכח-קלב, ולדבריו המעבר היה בשני שלבים. בתחילה המעיטו בכמות המים, והמצות העבות הפכו להיות קשות ויבשות, כיון שהיה קשה לרדד את הבצק, והן אינן נוחות לאכילה. רק עשירים יכלו להעסיק פועלים בעלי כח שירדדו את הבצק ויעשוהו דק, כדי שיקבלו מצות דקות, הנוחות יותר לאכילה, אם כי גם מצות אלו היו יבשות בגלל הכמות המעטה של מים. השלב השני היה להאריך יותר את זמן הלישה והעריכה, בניגוד לשלב הראשון שבו היה זמן זה קצר מאוד, וזאת כדי לקבל בכל זאת מצות דקות. יש בכך חשיבות להסבר בעיית מצה שרויה כפי שהראה שם, אבל לענייננו אין בכך חשיבות.

כיום אמצעי קירור מסוגים שונים. לכן ניתן לאפות כמות רבה של מצות רכות לפני הפסח ולשומרן בקירור במשך כל ימי הפסח, וכך תשמר הטריות ויוכלו לאוכלן במשך כל ימי הפסח. רבני דורנו האשכנזים נחלקו בשאלה זו, יש מתירים ויש אוסרים משום מנהג אבותינו.¹⁰⁴ וכאן יש לשאול אם מנהג אבותינו המאוחר גובר על מנהג אבותינו הקדום? הרי כאמור בני אשכנז שנהגו מאז באפיית מצות עבות, הרי המצות הללו היו רכות, ואם כן בני אשכנז אכלו מצות רכות, וזה הוא מנהג אבותם. ואכן יש מבין האוסרים המודים שמנהג אבותינו היה לאפות מצות עבות וממילא הן היו גם רכות. אלא שהם אוסרים את אכילתן כיום, משום שאין כיום בטחון שיש בידינו לאפות מצות רכות כהלכה, כי נשתכחה מאתנו הדרך לעשות זאת בבטחה וללא חשש חימוץ. כלומר, אין בידינו מסורת אבותינו כיצד לעשות זאת.

יא. על רש"י קצנליבוגן ותשובתו

עתה נאמר מספר פרטים על התשובה ועל החכמים המוזכרים בה. התשובה נמצאת בקובץ התשובות של ר' אברהם מנחם פורטו כהן, המצוי בכתב יד הקהילה היהודית במנטובה מס' 38. כתב היד נמצא כיום ברשות:

Municipal Library Teresiana of Mantua, Jewish Library, Ms. ebraico 86

מקובץ זה מתפרסמת כאן התשובה שסימנה פו, דף 99 ע"א וע"ב. אני מודה להנהלת הספרייה על מתן הרשות לפרסם תשובה זו.

בראש כתב היד נמצא תוכן התשובות וכך נכתב שם: "פ"ה איסור מצות העבות שקורין ריי"ב מצות הגאון מהר"ר יהודה מסכים להנ"ל. פ"ו הסכמת הגאון מהר"ר יודא בענין המצות". אבל בכתב היד עצמו סימן פ"ד קטוע וסופו חסר, וסימן פ"ה חסר כולו. בראש סימן פ"ו חסרות מספר מלים, אבל בצידו נרשם: פ"ו, וא"כ משמע שאין בו חסר משמעותי. לפי התוכן משמע שגם סי' פ"ה החסר בכתב היד מוקדש לעניין מצות עבות, אם כי לכאורה לפי הכתוב בתוכן הוא זהה לסי' פ"ו, ואולי משום כך הוא חסר כיון שהמעתיק ראה שיש לפניו כפילות. אם כן כאן מתפרסמת תשובה פו.

104 רוב התשובות נאמרו כמענה לשואלים, ולא נמצאות בספר. בספרים נדפסים מצאנו התייחסות אצל: ר"א וייס, הגדה של פסח כמצויין לעיל בהערה 19; רש"י אורבך אוסר לאשכנזי "לאכול את המצות הרכות והעבות של הספרדים, משום שלדעתו כבר נהגו האשכנזים לאכול מצות דקות כמה שיותר (דקה מן הדקה - לשון הגר"א נבנצל שליט"א) ולכן הן יוצאות גם קשות" כמובא במקראי קודש, הלכות ליל הסדר, לר"מ הררי, ירושלים, מהד' שניה [תשנ"ג], עמ' רפו; וכ"ה גם בהליכות שלמה, ירושלים, תשס"ז, ח"א, ניסן-אב, עמ' רפא, הערה רפ; ר"א ארביב, חקת הפסח, נתניה, תשס"ט, עמ' עז, אף הוא מתיר לספרדים ואוסר לאשכנזים. אוסף של תשובות מרבנים שונים בארץ ומחול, בעל פה או בכתב, שניתנו לשואלים שונים אבל עדיין לא נתפרסמו בספר, חלקם מתירים וחלקם אוסרים, ניתן למצוא בקישור הבא: <http://www.realmatza.com> וגם בקישור: http://yagel.blogspot.co.il/2009/03/blog-post_30.html בו יש ריכוז חשוב של פסקים בנושא, עם תגובות מעניינות של קוראים, והמעין ימצא דרכם קישורים נוספים העוסקים בנושא זה.