

סמ"ק, ושיעור כביצה הוא 50 סמ"ק, והביא לדבריו כמה הוכחות:

א. לפי השיטה המקובלת שרביעית הוא 86 סמ"ק עולה (עפי"מ שמבואר בפסחים קט. עיי"ש, דשיעור אמה הוא כ"ד אגודלין) שהאמה הוא 48 ס"מ, ואינו תואם את המציאות של אורך אמת יד בינונית בזמנינו, אבל אם השיעור 75 סמ"ק הרי האמה היא 46 ס"מ וזה תואם את מציאות אורך אמת יד בינונית בזמנינו.

ב. מדות המשקל לרמב"ם תלוי במשקל דגרעיני שעורה, (כמש"כ פ"א דעירובין הי"ב ובריש הל' שקלים), ולשיעור הגר"ח נאה יוצא שמשקל השעורים כבד מהמקובל אצל האחרונים. וכן משקל השעורים בזמנינו מתאים דוקא לשיעור 75 סמ"ק שהבאנו וכמ"ש, ועיי"ש עוד שהביא לזה הוכחות נוספות.

ולפי"ז נמצא דשיעור חלה שהוא מ"ג ביצים וחומש הוא 2160 סמ"ק, ובשפיכת הקמח בנחת משקלו כחצי מהנפח, והיינו דקמח בנפח 2160 סמ"ק משקלו לערך קילו (1080 גרם בדיוק).

ואף שלהלכה הקבלה שנוהגין מכריע, נראה שראוי להחמיר בשיעור של קילו שהוא שיעור עיסה, ונקבל את השיעור המקובל בעיה"ק כשזהו חומרא, אבל לקולא כגון בהפרשת חלה ובאפיית מצות שחז"ל אסרו ללוש שיעור חלה בזמנם (וכ"ש בזמנינו שהעוסקים אינם בקיאים כ"כ בלישה) וכן נפסק בשו"ע (סי' תנ"ו) שאין לשין לפסח עיסה גדולה משיעור חלה, נראה שנאה להחמיר כדעת הגר"ח מברסק זצ"ל ששיעור חלה הוא בקילו, ואם כי במאפיות המצות כאן לא רוצים לשנות, וכל עיסה עושים קילו ומאתיים, שבעיה"ק

מקובל שזהו שיעור חלה, מ"מ בחבורות שאופים לבד בהידורים יש להקטין העיסה כפי האפשר ולא יותר מקילו וכמ"ש.

ובמק"א (ח"א סי' תרע"ד) הבאנו שבקמח בזמנינו שבטחינה הוא דק מאוד צריך יותר לשיעור חלה, דכשהוא דק יותר נכנס יותר קמח בנפח, ומ"מ משנה לא זזה ממקומה, ולע"ד יש הידור לא ללוש לפסח עיסה יותר מקילו, ודברינו שם הם רק להחמיר ולא להקל.

1234567

סימן קל

מצות משיבולת שועל

אוצר החכמה

קבלתי מכתבו אודות חולים שאסור להם לאכול פת חטים, מפני שסובלים מאכילת "גלוטן", ואם אוכלים ממנו סובלים אח"כ כמה שבועות, ומביא המצאה שאפשר לעשות מצה מקמח שבולת שועל (אוטס בלשון אנגלית), ובוה כמעט שאין גלוטן, ורוצים לאפות מצות כאלו לחולים לצורך פסח גם כדי לצאת בו לילה ראשונה, ושואל שנמצאים היום מצות כאלו בהכשר, היאך להתנהג בזה.

והאמת שהרי שבולת שועל הוא מין שעורים וממהרים להחמיץ (ולכן אסור מדינא לללות אותם, עיין מ"ב סי' תנ"ג ס"ק כ"ו), ואין לנו קבלה היאך אופין מצות משעורים באופן שימנע חימוץ, וגם שבולת שועל הוא בטעם מר מאד וא"א לאוכלו אא"כ מחממין אותן באש, וכשמתחמם מזיע מאד מאד, והזיעה שלהם הוי כמי פירות, ואין ללוש אח"כ העיסה במים, שממהר להחמיץ (כמבואר בשו"ע סי' תס"ב סעיף ב'), ועוד שיש לחשוש שמצד המי פירות עצמם ממהר להחמיץ, דאף שאמרו מי פירות אינן מחמיצין. אבל כאז שמתחמם בחום גדול ומוציא

ומה שבזמן האחרון מפקפקים המדענים אם חז"ל נתכוונו לשבולת שועל שלנו, המעיין יראה שאין בדבריהם יסוד, וכל כוונתם לפקפק במקובל בישראל מדור דור.

סימן קלא

הערות באפיית מצות

א. בתשובות "חתם סופר" (בהשמטות לחו"מ סי' קצ"ו) כתב בזה"ל, מ"ע של אכילת מצה משומרת בליל פסח היא יחידה נשאת לנו מכל מצוות אכילה שבכל התורה, אין לנו פסח ולא קדשים לא תרומה ולא מע"ש וכו', והנה אנחנו מקפידים שלא יהיה ולא ישהה מתחילת נתינת המים לקמח עד הוצאתו מן התנור אלא ב' או ג' מינוט, ואף על גב דשיעור חימוץ הוא י"ח מינוט, מ"מ במדינתנו זריזים במצוה זו אפילו הפחותין. וכן בתשובות רמ"ז (נ"ב) מביא שאין אלא כשמינית המיל בין התחלה לאפיה, והיינו ב' או ג' מינוט.

והדבר תמוה שאצלינו העיבוד לבד בכל עיסה לוקח לכל הפחות חמש מינוט, והיאך אפשר שאצלם גמרו הכל כולל התחלת לישה עיבוד ועריכה בב' או ג' מינוט, רק ברור הדבר שאצלם לא לשו עם מעט מים כמו אצלינו, שבזה צריך עבודה רבה כדי לרכך, אלא הלישה היתה עם מים בשפע, וכן עשו עיסות קטנות מאד עד חצי קילו, ובזה נגמר ונאפה מהר מאד וכשיעורים הנ"ל, וכן שכאשר יש חמימות מעט סמוך לתנור (שאינו נאפה בחום כי האי), אז בבלילה רכה ממהר יותר להתחמץ, ולכן היו חייבים להניח בתנור מיד לאחר העריכה. אבל אצלינו נוהגין במעט מאד מים ולכן עיבוד העיסה לוקח יותר זמן, וכן שכיון שבבלילה עבה, אינו כ"כ ממהר להתחמץ מהחמימות מעט שסמוך לתנור לכן אין ממהרין כ"כ כבזמנם להכניס מיד לתנור. והביאור הוא

זיעה יותר מטבעו, בזה לא קבלנו שמי פירות אינו מחמיץ, כי מפני חוזקו וריבוי יש לומר שמחמיץ במים שלו מהר מאד יותר ממים לבד.

ומיהו בשיעור שצריך לחיוב מצה דהיינו כזית מצה וכדומה, כיון שאי אפשר לו בענין אחר יכול לאכול מצות משבולת שועל, (וגם די ש לסמוך דאם לש במים אחר שנתנגבו המי פירות אין מחמיץ, כמבואר בבה"ל סי' תס"ב (ד"ה אין) שבשעת הדחק יש לסמוך להקל ללוש במים אחר שנתנגבו המי פירות), רק יזהר מאד לאפות במלאכת יד דוקא ועיסות קטנות דוקא ויאפה מיד (וכמפורש בשו"ע שאם לש מי פירות ומים יאפה מיד), אבל לימי הפסח ראוי לאפות במי פירות לבד בלי מים כלל שאינו מחמיץ, (ומעיקר הדין מותר ללוש כרגיל ואפי' במכונה, מיהו במ"ב (סי' תס"ב ס"ק י"ט) מחמיר שאפי' כשלש במי פירות לבד יש לאפות מיד, שיש להחמיר כשי' רש"י דמי פירות לבד מחמיצין, ובפרט כאן יש לחשוש שמחמיצין משום דכשמוציא זיעה יותר מטבעו בזה לא קבלנו מחז"ל שאינו מחמיץ וכמשנ"ת לעיל), ואף שאנו מחמירים שלא ללוש במי פירות, חומרא בעלמא היא לבריא ולא לחולה, ויש לכתוב על הקופסא של מצות אלו שהם רק לחולים שאינם יכולים לאכול מצות רגילות.

ומיהו נתפרסם מרבנים רבים שהתירו לחולים לאכול מצות משבולת שועל שנילוש במים ולא חילקו כמ"ש, ואני אומר שזהו דבר חדש שנתחדש רק בימינו, וכפי השיעור שחייב למצוה גם אני מצטרף להתיר, אבל לענין לעשות בשופי ככל מצות לע"ד אין להתיר, אלא כשנילוש במי פירות בלי מים וכמ"ש.

והאמת שכמדומני לפנים בישראל לא חששו שיזיק בכזית בלבד, ואולי החזיקו שההיזק הוא רחוק ושומר מצוה לא ידע דבר רע.