

לכתחילה לצירוף כזית למצת מצוה, מכיון דמעולם לא הפריש את הסובין והמורסן מהקמח שבו, ומכיון דזה ודאי כשר, א"כ מדוע אם עירב קמח זה עם הקמח הנקי יותר מטחינה ראשונה יפסל כל הקמחים לענין צירוף למצת מצוה, ונצטרך לשער שיעור יותר גדול בלי הסובין והמורסן.

**ותלי"ת** שהקרה לידי ספר שפת אמת על יור"ד (סימן שכ"ד סעיף ג') וז"ל

הפריש המורסן וחזר כו' אינו מצטרף – מ"מ נראה דבעירב קמח עם מורסן שלו, עם קמח מרוקד הכל מצטרף ול"א דלגבי זה הקמח לא יצטרפו המורסנין דמ"מ כיון דהמה בתוך קמחן חשובין כקמח כנ"ל, וה"ה אם ריקד אח"כ המורסן בפ"ע והוציא מהם קמח אפי' יהיה גם בזה הקמח קצת מורסן מ"מ כל שהם תוך הקמח בטלין להקמח ומצטרפין לקמח הראשון כנ"ל עכ"ל והדברים ברורים מאירים ומשמחים.

## סימן ס

### בענין מצות מכונה ויד

בס"ד יום א' כ"ח אדר תשס"ז

**בדבר** השאלה במאפיית המצות במושב זנוח, שליד בית שמש, "שנקראת" מאפיית מצות יד, אולם דא עקא שיש שם בתהליך הכנת הבצק, כמה שלבים שנעשים בצורה מיכנית ללא כח החשמל, אלא ע"י גלגלים שמסתובבים בכח אדם וכדלהלן.

והמצה מוכנסת בידים לבין שתי הברזלים, וע"י סיבוב הברזלים היא נעשית דקיקה, ומשם מעבירים אותה לעוד מכונה כנ"ל שעושה בה את החורים [רעדליך] למנוע שתתנפח בתנור.

**הנה** בזמן חז"ל כל השלבים מהלישה עד התנור היה נעשה ע"י [כמה] ג' נשים וכדמבואר במתני' דפסחים (מח ע"ב) וחכ"א שלש נשים עוסקות בבצק כאחת אחת לשה [דהיינו עד השולחן בימינו כולל את עבודת ה"פינער" היא היתה עושה ידנית וכמו שעושים היום בעוד כמה מקומות בודדים] ואחת עורכת [דהיינו מרדדת] ואחת אופה עיי"ש וכן נוהגות עוד הנשים הזקנות התימניות בראש העין, והאשה שמכניסה את המצב [אש-תנור] ידנית לתנור [טאבון] היא מצננת את ידיה במים קרים בין מצה למצה מפני חום הידים כשהכניסתם לתנור, וכן

**והנה** בראשית הבצק נעשה כמו שהוא נעשה בכל מאפיית מצות יד במקום אחר, וגם בשיעור קטן פחות מחיוב חלה, וכדמבואר בשו"ע (סימן תנ"ו) ובמ"ב (סק"ז) דאף בימינו שאופין מצות בעוזרים רבים וגם תנורינו גדולים מאד, ולשין ועורכין ואופין בזריזות גדול, מ"מ כל ירא שמים יראה להחמיר לעשות בצק בשיעור קטן פחות מחיוב חלה עיי"ש.

**אולם** מהשלב שהבצק מגיע לשולחן העורכים שמרדדים בו את הבצק ע"י פועלים רבים, עד שמתקבל צורת המצה העגולה הדקיקה, במאפייה הנ"ל הרדידה נעשית ע"י מכונה, שעומד פועל ומסובב בית יד ועיי"ז מסתובבים שתי ברזלים [האחד מסתובב באופן ישיר ע"י הבית יד, והשני מסתובב ע"י גלגל שמחובר לברזל הראשון]

מבואר בפסחים (מב ע"א) ועיי"ש (לו ע"א קט"ז ע"א) וכמובן שעשו עיסות קטנות וכל אחת עשתה לביתה, אולם במאות שנים האחרונות השתנו סדרי החיים והערים התחילו לגדול על חשבון הכפרים, והיו תנורים מרכזיים כל השנה ללחם וכדו' וכן היו צריכים לאפות בשביל מספר רב של משפחות, וצורת האפייה נשתנתה מכמה נשים בודדות לצורה תעשייתית של כמה עשרות אנשים בכל בצק וכן במקום ללש את הבצק בידים עד גמר לישתו שיהיה מוכן לעריכה, לשים אותו ע"י הכאת מוט [פינער] וכן כל מזה עד שהיא מקבלת את צורתה, היא נערכת [נרדדת] ע"י כמה וכמה בני אדם, ויתכן דאיכא בהא קצת ריעותא, דצריך להשיג יותר על כל אחד ואחד מהפועלים כפי טבעו וטרחו שלא יתחממו ידי מרוב עסק המצות, וכמש"כ המ"ב (בסימן תנ"ט סקכ"ה) ובצורת העשייה ע"י מכונה הנ"ל אדרבא איכא בזה מעליותא שבכל מזה ומזה ממשמשים בה פחות זוגות ידים.

**והנה** ז"ב דמעשה המכונה הנ"ל מיקרי כחו, וכדמצינו בשחיטה דמיבעי כחו ובכל אופן אמרי' בחולין (טז ע"א) השוחט במוכני שחיטתו כשירה וכו' עיי"ש ובשו"ע יור"ד (סימן ד) וכן לגבי נט"י דמיבעי כחו, כח ראשון חשיב כוחו של האדם ע"י בשו"ע או"ח (סי' קנ"ט סעיף ד) וסברא זו פשוטה כבעיתא בכותחא ולא שייך לחלוק ע"ז כלל שכל מכונה שע"י תנועת הגלגלים אם האדם המסובב יפסיק לסובב ומיד המכונה תיעצר ולא תמשיך כלל, לית בזה שום ספק דכל מערכת הגלגלים שמסתובבת מכח האדם המסובב מיקרי כחו, ולא מחשיבים כל גלגל וגלגל ככח בפני עצמו ופשוט, וכל מה שנחלקו האחרונים היא במכונה שגם אם יפסיקו לסובב אותה הגלגלים ימשיכו להסתובב עוד זמן מה מכח ההתמדה, בזה החולקים ס"ל דהוי כח כחו, אף דבפשטות נראה דנחשב ג"ז לכחו, וכמש"כ במהרש"ם (ח"ב סימן ט"ז בסופו) ודעת הגאון רבי מרדכי זאב סג"ל אטינגא ז"ל בעל מח"ס מפרשי הים, מגן גיבורים ושו"ת מאמר מרדכי, גיסו של השואל ומשיב והאמרי יהודה מסקהעליד ס"ל דכל גלגל נחשב לכח בפני עצמו, ולית דחש להא,

דהא כמעט כל טחינת הריחים של יד נעשה ע"י תנועת השרשרת וכן בעשיית הציצית וכן חלק גדול מהתפילין שנעשה בעבודת יד נעשים במכונות שע"י לחץ ספק דמיקרי כחו כמו בתנועת הגלגלים.

**ועל** כן נראה במושכל ראשון דליכא בשם זה שום גריעותא ואדרבה איכא בהא מעליותא וכמש"כ, ותל"ת שמצאת במהרש"ם (ח"ה סימן פ"ב) שכ"כ וז"ל ע"ד המאשין [מכונה] וכו' והלישה נעשה ע"י סיבוב הבית יד והמצה נילוושה במהירות וכו' הכל לפי ראות העינים ואם רואין שאין מתחמם ע"י גלגול העיסה וגם אינו מתדבק בו כלום בודאי נכון וראוי להתיר כדי למעט המכשולות שהידים מתחממות וגם שוהה הרבה וגם עיסה מתדבק להידים כנודע, ובפרט דאפשר להשיגה שאם יתדבק מה יקנחוהו תיכף וינקוהו, ומ"ש בשם חכם אחד דהחדש אסור מה"ת דבר זה מביא לידי גיחוך עכ"ל.

**והנה** במשך הזמן נשתכללו המכונות וגם מצאו פתרונות לכל מיני חששות דהיינו על סדר הלישה, אולם מאידך גיסא גם נתרבו הטענות, ולדוגמא המהרש"ם (בכ"ב סימן ט"ז) מתיר את המצות מכונה כשסיבוב הגלגלים נעשה ע"י בנ"א, אולם (בח"ד סימן קכ"ט) אוסר את המצות מכונה כשנעשות ע"י כח החשמל, מכיון דאין בזה מעשה אדם אלא הסרת המונע וא"א לצאת בזה לשמה, דאיי"ז נחשב מעשה וכמש"כ הרמ"א ביור"ד (סימן של"ט סעיף א') וגם לשאר ימי הפסח כ' דיש לחשוש מלאפות מצות מכונה שמא ישתמשו בהם בב' לילות הראשונים, ובדבר הנמסר לרבים יש לגזור ביותר עיי"ש (ובכ"ט סי' ל"א) אולם במכונה המדוברת הדבר נעשה ע"י בני אדם וליכא בזה שום חשש ופקפוק ממה שחששו האוסרים את המכונות, ואין כל הבדל בין אם המצה נמצאת מעל השלחן ומרדדים אותה ע"י לחץ של מארוך של מתכת לבין אם המצה נרדדת ע"י שהיא עוברת בין שני גלגלי מתכת.

**אולם** מה נעשה שכפי הנראה מהשדי חמד (בחלק ח') מערכת חמץ ומצה (סימן י"ג



באם לא היו זזים, וא"כ לית בהו ריעותא דחשש חמץ מחמת חוסר חום בתחילת התנור, או מחמת חסרון לשמה מחמת המסוע החשמלי, ומחמת הדברים הנ"ל אין לחוש לשום פקפוק במצות אלו, מלבד מנהג אבות שכל אחד יעשה בזה שאלת חכם.

### איברא דלאחר הבירור אית לי בזה הרהורי

דברים, מכיון שמצינו בגמ' (לו ע"ב) דאין אופין פת עבה בפסח, ואמרינן בגמ' (שם לו ע"א) דאפילו דמצינו בלחם הפנים שאפו טפח, אולם אם אמרו בזריזין יאמרו בשאינן זריזין וכו' אם אמרו בעצים יבשים יאמרו בעצים לחים אם אמרו בתנור חם יאמרו בתנור צונן, אם אמרו בתנור של מתכת יאמרו בתנור של חרס ע"כ וחזינן דהמצה יכולה להחמיץ בתנור אם הוא אינו מוסק כדבעי, דהיינו שבתהליך האפייה הוא יבוא לידי חימוץ, והמצות בתנורים רגילים בעבודת יד המצה נאפית פחות מדקה משא"כ בתנורים חשמליים שיש בהם מסוע זמן שהיית המצות בתנור הוא בדרך כלל יותר מתנור בלא מסוע וא"כ מנין שבמצות ליכא בהם חשש חימוץ וצ"ב, ולמעשה לא חזינן למאן דחש להא, וגם רבותינו האוסרים בזמן [איסורם] עדיין לא היו תנורים עם מסועים, כך שענין זה יש לדון לגופו של ענין אי איכא בזה חשש חימוץ וכמש"כ, ובגמ' אמרינן חשש חימוץ בתנור שאינו מוסק כדבעי במצה שהיא עבה טפח, אולם מפסחים (מח ע"ב) משמע דלאו דוקא וצ"ע.

והנלע"ד כתבתי

### נ"ב. לאחר זמן שהייתי במאפיה ראיתי

שהמסוע שבתנור שם אין הוא לוקח יותר זמן מהתנורים הרגילים בלי מסוע וכן מעולם לא שמענו מי שמערער על תנורים מגז שרמת החום שבהם בדרך כלל פחותה מתנור שמוסק על ידי עצים ועי' לקמן (סימן ס"ב) במש"כ בהערת שוליים.

אות י"ב) האחרונים שיצאו לאסור את המכונה לא רק אסרו מכונה דאית בה כח כוחו, אלא אסרו את המכונה הזו ממש, וכן עי' בקונטרס מודעה לבית ישראל מהגאונים האוסרים, ובקונטרס ביטול מודעה להגאונים המתירים, וא"כ מה הועילו חכמים בתקונם זו דהלא יתכן דכל מי שמנהג אבותיו שלא לאכול מצה מכונה, צריך להודיע לו שאלו הם המצות המכונה שאבותיו ורבותיו נהגו בהם לאיסורא, והמון העם חושבים לתומם מכיון דהמצות לא מרובעות וגם החלק המיכני הוא ידני וחלק קטן מהאפייה שנחשב למצות יד, ודבר זה אינו נכון, ועי' בפ' מקום שנהגו וברמב"ן ובר"ן שם במנהגי איסור, ובחשש דאל תטוש וגו' ודבר זה תלוי אם הטעם דלא אכל מחמת חשש חימוץ או מחמת דאיכא שינויים מהותיים בין סדרי אפיית מצות יד למכונה א"כ מכיון דליכא הכא חשש חימוץ, מותר, וגם ליכא בזה שום שינוי מהותי מסדרי האפייה הנהגים כהיום בעבודת יד, א) מכיון שעושים בצק פחות משיעור הפרשת חלה, כשאר מצות יד, והוי לחם עוני בשעת אפייה וכלשון הגמ' בפסחים (קטז ע"א) מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה, ולא גרע ממצות עבודת יד עם עשרות פועלים. ב) אין זה חשמלי וליכא לחששו דהמהרש"ם ג) אין מצב שהמצה שוהה ללא עסק אפילו זמן מה ד) אין חשש של פי התנור, אולם אם נוהג כן מחמת טעמו של הדברי חיים (בס"ר ג) שכ' שיש לו טעם כמוס לאסור המצות א"כ הדבר נשאר באיסורו, וכל אחד יעשה בזה שאלת חכם, אולם ודאי דצריך להודיע לרבים דיש בזה שאלה.

### ועוד שינוי יש במאפייה הנ"ל והוא שיש

שרשרת בתוך התנור ואת המצות מכניסים ע"י מקלות בידים באופן הרגיל, והמצה יוצאת בצד השני ע"י המסוע - הנה לפי הבירור ישנם בכניסת התנור כבר מבערים חזקים דיים לאפות את המצות במקומם גם

## אופן אפיית המצות על ידי מכונה

בס"ד יום ג' כ"ג טבת תשס"ח

**וזהו** מעשה המכונה, והיא תיבה פשוטה של ברזל, ואין בה רק שני מוטות עגולים של מתכת סמוכים זה לזה עד הפרש כעובי מצה, והצירים אשר יסבבו עליהם יוצאים דרך הדופן חוץ לתיבה, ובהם נאחזים וקבועים האופנים בעל השניים, ומציר האחד יוצא בית יד אשר בו יסובב גבר כל היום, וכאשר יוצא הבצק על שני המוטות, אזי באמצעות הסיבוב נדחק העיסה ביניהם ומתגלגלת שמה לרקיך דק היוצא מעבר השני דרך החלל אשר למטה בשולי התיבה, ומשם הוא נמשך בידיים ע"י איש אחר והובא על השולחן הערוך בסמוך לו עד שהיא מונחת כסדין פרוסה עליו,

**והגרמ"ז** איטונגא ז"ל כתב שהעיסה מונחת כחמש דקות בלי עיסוק. מלבד השהיות בניקור, ובפרט שהכל ליד התנור, כמו"כ נשאר בצק במכונה, כן את השאריות מצרפים לעיסה אחרת, וכן אסור לעשות מצה ע"י דפוס, וכן הלך המכונה מחמם, ובסוף דבריו כ' דמעשה האיש המסובב הגלגל לא נערכה העיסה כי אם מכח כחו, וכח כח כחו, ובמילא לא יועיל מחשבת לשמה של האדם.

**הגרד"ב** מייזלש ז"ל האב"ק ווארשא, כתב דעיקר החשש מפני הבצק שבצדדין אחר שכבר נעשה שיריים, הוא חוזר ומצטרף יורד ומתגלגל בתוך המכונה.

**שאר** הרבנים ראו בשינויים אלה פירצה, ובפרט שהיה נראה להם שמקור השינוי הוא מהמתפרצים בכרם בית ה'.

**והנה** נחזי אנן מהו הטעם בימינו לאלו שנוהגים לא לאכול מצות מכונה, [ולא מטעם הכמוס של הדברי חיים ז"ל] האם מחמת שעניניהם של עניים נשואות לזה, בודאי שלא, ובפרט שבימינו עניניהם של עניים נשואות להורדת מחירי המצות יד, ולא להחמיר עני ע"י קנייתם ולקיים בזה כפשוטו "לחם עוני" וע"י צורת עשיית המצות ע"י

**ולאחמ"כ** ע"י דפוס עגול עושים בערך עשרים מצות ויותר, ולאחמ"כ המנקר[ים] מנקר אחת אחת ואת השאריות מצרפים לעיסה אחרת, ומזמן שהעיסה מונחת כסדין פרוסה עד הניקור, הוא כמו ד' וה' דק' בלי עיסוק [דאז עסוקים בחיתוך ע"י הדפוס].

**והנה** בקונטרס מודעא לבית ישראל, שיצא בשנת תרי"ט בפקודת הגר"ש קלוגר ז"ל כתב שם כמה טענות לאסור את המצות הנעשות במכונות הנ"ל — עיניהם של עניים נשואות על זה — קיי"ל דאין יוצאין אפילו בעשאו חרש שוטה וקטן שאין להם דעת, ומעשה מכונה לא עדיף ממעשה קטן דאין לו דעת וא"א לצאת בזה ידי מצוה, והמון העם בסוף יאכלו את זה גם במקום מצות מצוה ויבטלו את המצוה, וגם יברכו ברכה לבטלה — מי יודע אם עסק [תנועת] המכונה מבטל שלא יחמיץ, משא"כ כל זמן שעסוקים בידיים דהוי בכח יותר גורם שלא יחמיץ, וגם אם נניח דעיסוק המכונה מונע החמצה כבידים, כיון דדרך המכונה לעשות העיסה ואח"כ עושים את המצות עגולים ע"י דפוס, אסור להשתמש שנית בשאריות, וגם שכיח במצות חיטין שלמים או שבורים שאפשר להרגישם רק ע"י מישוש הידים — אסור לעשות מצות בדפוס.



דבקונטרס ביטול מודעה הרבנים שם, משיבים על טענות אלו, אולם בזה אנו נכנסים לפלוגתתם. במצות הנעשות במכונות של ימינו ישנם הבדלים רבים ומהותיים בינם לעבודת יד, (א) כמות העיסה, שבמכונה עושים עיסה יותר גדולה משיעור חלה (ב) מכיון שהמכונה פועלת ע"י חשמל יש בעיה בלשמה, ויתכן שיכשלו בזה אנשים לאוכלם למצות מצוה ע"י במהרש"ם (ח"ד סימן קכ"ט ג) בזמן שהמצה נוסעת במסוע היא ללא עסק ד' ישנם בעיות במידת החום במסוע ובפי התנור, וכמו"כ ישנם עוד כמה ריעותות ואף אם יש פתרון במכונות מסוימות לכמה מן הבעיות אולם כל זמן שישנם שינויים, אנו נוהגים לא לאוכלם.

**אולם** מכיון שבמאפיית מצות שבמושב זנוח, מכניסים מצה אחר מצה לבין שני הגלגלים, ואין שהיות עד שחותכים אותם בדפוס מכיון שלא חותכים אותם כלל, וכן לא משתמשים בבצק שנית, ואין לכלוך בין שני המוטות, [מנקים אותם כמו את המוטות שמרדדים בהם את הבצק ידנית] ובטחינה של ימינו ליכא כלל חיטין שבורין, אין טעם לאסור מצות אלו ובפרט שהדבר נעשה ע"י אנשים יראי שמים ולא ע"י מתפרצים בכרם בית ישראל, ולא זה מה שאסרו רבותינו, דאף דהמכונה היא אותו דבר אולם לא מכניסים בה את הכמות של הבצק שהכניסו בזמנם, וכן לא קובעים בבצק צורה ע"י דפוס, וכן טחינת החיטים היא שונה מאז שאין חשש של חיטין שבורות במצות, וליכא בזה שום חשש ופקפק ובודאי שרבותינו האוסרים לא אסרו מכונה זו בצורת עשייתה במושב זנוח, וזה מה שכתב הגר"ע אויערבך שליט"א בשם חמיו מרן הגריש"א שליט"א שהגיע למסקנא שדין המצות כמצות עבודת יד מהודרות ע"כ.

המוטות הנ"ל המחירים יורדים באחוזים מכרים, וע"י זה יאלצו בעלי המאפיות הרגילות גם להוריד את המחירים.

**וכן** האם לא אוכלים את המצות מכונה הנ"ל בגלל שחסר בהם לשמה, בגלל דהוי כח כח, הלא הוכרעה ההלכה בכלל ישראל שכל סערכת גלגלים שמופעלת בידים ע"י כח האדם, נחשב לכחו ולשמה וכן נוהגים בטחינת החיטים של יד שהגלגלים זזים ע"י שרשרת, וכן במעשה התפילין בכח הידרואלי, וכן בציצית ולית מאן דפליג ע"ז, וכמדומני שכ"כ בשו"ת שבט הלוי לגבי ציצית, ועכ"פ גם זה אינו הטעם שלא לאכול ממצות מכונה הנ"ל.

**וה"ר** שהגרש"ק ז"ל בעצמו, בשו"ת האלף לך שלמה (בשהמוטות לשו"ת על או"ח סו"ס ר"ה חזר מטעם זה, וז"ל מ"ש במודעא מחשש לשמו, ואני לפי תומי כתבתי דסברתי שהכאשין מתגלגל בעצמו כדרך כמה מאשינין שבתורו ואח"כ נודע לי שהוא ע"י אדם המסבב אותו והיה נדחה טעם זה וכו' עיי"ש בהסאר הטעמים שכתב לאסור נשאר בדעתו ביתר תוקף.

**וכן** האם לא אוכלים את המצות מכונה הנ"ל בגלל החשש שבזמן המועט שהבצק סובב בין הגלגלים אין מה שמונע מהבצק שלא לחסוך, הרי כל בר דעת מבין דאין הבדל בענין האם מרדדים על טס מתכת עם גלגל מתכת, או שהמצה עוברת בין שני גלגלי מתכת.

**וה"ר** הטעם הוא הזמן שהמצות עומדות בלי שמתעסקים בהם בפועל ממש, וכן שכסאוריות הבצק חוזרים ומשתמשים, וכן יצא להרגיש חיטין שבורים בעיסה, וכן שהמצה נעשית ע"י דפוס, ולכלוך המכונה ואף