

כתבים

אברהם אביש שור

לעיינ א"מ הרה"ח ר' שמואל חיים ז"ל
בהרה"ח ר' משה שלום ז"ל הכ"מ,
נלב"ע יא בשבט תשנ"ו.

על נוהג קרום מאבות החסידות של אפיית מצות מקמח קטניות

בפנקס (כת"י) של הרה"ק רבי ירחמיאל משה מקאזניץ זיע"א שרשם בו הליכות והלכות שראה בבית זקנו-חורגו מרן אדמו"ר הזקן בעל ה"בית אהרן" מקארלין זיע"א, מצאנו כי בשעה שהעלה על הכתב את הזהירויות והחומרות שנהג בקצירה וטחינה של קמח למצות, ומדיש שהאבנים של הרחיים היו חדשות מדי שנה, הוא מוסיף: "טאטירקוה" אוכלים בחג המצות" (דהיינו סוג קטניות שבתשובות האחרונים הם נקראים: "טטירקע" [אלו הגדלים בטורקיה] או "גריקע" [זן זהה הגדל ביוון הסמוכה]) והוא מתאר את סדר עשייתם: "בתחילתו היו נערים מבררים שלא ימצא בהם שום מין דגן, וכל זמן שהיו מוצאים היו מבררים, עד שהיו מבררים ולא היו מוצאים שום מין דגן, והיו טוחנים אותם ברחיים של השמורה קודם שטחנו בו השמורה, והיו עושים אותו קודם פסח, ומפררין אותו, ועושים ממנו מאכלים היינו קוגלען לשבת שבחון הפסח", "ואם כי ביאר את סדר טחינתם, הרי קיצר, סתם ולא פירש איך ומה היה סדר עשייתם. אף במנהגי הרה"ק הרי"ם מקאזניץ זיע"א עצמו המובאים בספר "ספרן של צדיקים" (אות כה בערכו) חוזר ונשנה מנהג זה בקצרה: "ובכל שנה היו לוקחים אבנים חדשים... ומתחילה היו טוחנים טאטערקי ברורים". והדבר תמוה, הלא ידועה גזירתם של הקדמונים על קטניות בפסח.

ברם, פירוט סדר עשייתם, וביאור יתר על מקור וטעם לנוהג זה מצאנו בתשובות של הגאון החסיד רבי יצחק אייזיק זצ"ל רבה של וויטעבסק והגליל, בעמ"ס פני יצחק, ותלמידו של הרה"ק בעל התניא והשו"ע זיע"א ("גדיל תורה", ליובאוויטש,

ג.י. חוב' יב עמ' י): "וכך היה דרכם של רבותינו במעורטש, שהיו נזהרים מלאכול מאכלי מצה טחונה קניידלעך וכדומה [שרויה], והיו אופים מצה מגריקע וכותשים לעשות מהם קניידלעך וחרמזיל, אך היו שומרי' אותם כדרך שהם שומרי' אפי' מצה מה' מיני קמח". נמצאנו למדים איפוא כי נוהג זה מקורו בבית מן המגיד ממעורטש זיע"א, ואף הסיבה להיווצרותו מוסברת, כי לאחר שרבותינו הקה"ט זיע"א אבות החסידות הנהיגו את הזהירות ממצה שרויה, כפי הנראה מתשובתו של הרה"ק בעל התניא והשו"ע זיע"א (סי' ו בסוף חלק ה) כי בימיו ממש נתפשט מנהג זה, כי הוא אומר שם: "זה עשרים שנה או יותר שנתפשטה זהירות זו בישראל קדושים, למחר מאוד מאוד בלישה, ואין לשין יפה יפה ונשאר מעט קמח במצה של עיסה קשה", לפיכך מצאו עצה בכך שהיו אופים מצות מקטניות, והקפידו עליהם בכל דיני האפיה, ומצות אלו היו שורים ועושים מהם תבשילים שונים.

על פי האמור לא היו אוכלים מצות אלו שנעשו מקטניות, כמות שהן, אלא את התבשילים שהיו עושים מהם, וכך גם מביא רבי שלמה קלוגר זצ"ל לאחר שדן בשאלת היתרם (בהקדמה לספרו טוב טעם ודעת ח"א עמ' ג): "וזכרנוי אז כשהייתי בילדותי בבית חותני ז"ל בק' ראווא, [בגאלציה המזרחית] ראיתי כל החסידים עושים להם מצות קודם פסח מרעטשקע שבוררין אותם שלא יהי' בו תבואה אחר, ונותנין ועושים ממנו לחמים עבים ובפסח טוחנין הלחמים על ריבאייזין ועושיין ממנו קניידלך, ואז היו שמה גדולי הדור ואין פוצה פה". ובתשובה לשאל אחר הוא מביא בין היתר: "ועיני ראו בילדותי בבית חותני בק' ראווא שעשו חסידים ואנשי מעשה מצות עבים וגדולים מקמח רעצקי ולא חששו להחומרות הנ"ל, וכן בהסביבות שם וכמה ת"ח היו אז שם ולא אמרו דבר והוטב בעיניהם".

טעם אחר לנוהג זה של חסידים ראשונים כמלאכים מביא הגה"ח רש"י זיין זצ"ל בספרו "המועדים בהלכה" (עמ' שט): "היו זמנים ומקרים, שחסידים ואנשי מעשה, מחשש שמא לא נוהרו כל כך באפיית מצותיהם, היו מהדרים דוקא לאפות מצות מקמח "כוסמת" (גריקע באידיש), שהרי אינו מחמיץ, לא עלה על דעתם, שיהיה בדבר משום גזירת קטניות". טעם זה נמסר בעל-פה מפי הגאון החסיד רבי דוד ליפמן שובקס זצ"ל על רבו הרה"ק רבי מנחם מנדל מקוצק זיע"א שבגלל שהיה נוהג מלאכול בפסח מצות (מלבד הכזיתים כליל הסדר), לכן היה אוכל ממצות שנאפו מקמח קטניות שהקפידו עליהם בכל דיני האפיה.

נוהג זה של ראשוני החסידים נזכר גם בכתבי המתנגדים (שבר פושעים, וילנסקי עמ' 178): "והנה חדשים מקרוב באו שאוכלים מצות של שעורין, אשר מעולם לא שמענו זה ואבותינו לא סיפרו לנו", נימה של קינטור יש כאן, אך בהחלט לא מההיבט ההלכתי של גזירת הקטניות. השגה אחרת מאוחרת יותר על נוהג זה של חסידים אנו שומעים מהגאון רבי דוד לוריא מביחוב זצ"ל (שו"ת רד"ל עמ' יט): "ויש מפרשים כוסמין גרוקע, ושמעתי שבה' ברכות הנהנין שבסידורי הר"ז מלאדי הישנים היה כתוב שבגרוקע הוא ספק מה' המינין לענין ברכה, ועתה נהפוך הדבר, שבאיזה

מקומות כמתחסדים קצת אנשים לאכול תבשילים ומאכלים מן גרוקע בפסח", אך אף הוא לא משיג בגין גזירת הקטניות, אלא משום שלפי דברי הרה"ק בעל התניא והשו"ע זיע"א אין תועלת לגבי שרויה ממצה מקמח זה, לפי שהוא ספק מה' מיני דגן.

רבי שלמה קלוגר שדן בכך פוסק בפשיטות: "מותר לעשות ממנו [קטניות] מצות עבים או דקים קודם פסח ולעשות ממנו אח"כ קניידלך בפסח, אבל בפסח עצמו ח"ו לעשות מהן עצמן מאכל אם לא נעשה מהם לחמים קודם הפסח, ח"ו זה לא אתיר, אבל לעשות מהם לחמים קודם פסח זה מותר אף לאנשי מעשה בלי פקפוק כלל" ובקצרה הוא מבאר את הדבר: "וטעם הדבר יותר שלא גזרו במיני קטניות רק בזמן דאסור לעשות תבשיל מה' מינים או גם קטניות אסורין, דגזרו אטו ה' מינים, אבל קודם פסח שעושין מצות מה' מינים ג"כ יהי' אסור לעשות לחמים ממיני קטניות דבר זה מביא לידי גיחוך יציבא בארעא והוי כחוכא ואטלולא, וז"ב וכיון דנשתנה להיות מצה שוב מותר בפסח לאכול ממנו כי ע"ז לא גזרו כלל".

לעומתו בשו"ת מאמר מרדכי (סי' לב) נשאל אם אפשר להתיר בשנת יוקר גדול לעשות מצות מ"קאקאריזען קמח" (קמח תירס) שהוא מין קטניות, והשיב: "איך יעלה על לב מעלתו לפרוץ גדרן של ראשונים ומה גם לאפות ממיני קטניות וקאקאריזען קמח, הלא קמח בקמח ודאי מחלף וכו' ואל יקילו בזה לאמר הלא אנחנו עושים אותם המצות קודם פסח ונשמרים בעשייתם ככל חוקת מצות מה' מינים ואם כן במה נכשל, דאדרבה היא הנותנת, דאחרי שכולם חכמים יודעים את התורה כי באלו המינים אין חשש חימוץ אם כן יבואו להקל לעשות מזה גם תוך הפסח, וקמח בקמח מחלף ויבואו לעשות כן מקמח של ה' מינים". אף לאחר דבריו עדיין לא מבואר מדוע אסור לאפות מהם מצות בכל דקדוקי הזהירות כמו מקמח של ה' מינים, הלא גם אם יחליפו, מה בכך, הרי יזהרו באפייתן כהלכה. גם בתשובת מהריא"ז ענויל מסטריא זצ"ל (סי' עא) הרעיש הרבה נגד אלו שרצו להתיר "תבשיל של קמח קאקאריז או לחם אפוי מאותו קמח אפילו אפויים קודם הפסח" אלא שלא ברור אם כוונתו לאפייה בכל דקדוקי הזהירות כמו באפית ה' מינים, אם כי שמלשונו משמע שאף באופן זה הוא אוסר.

ה"חיי אדם" (כלל קכו אות א) הורה להתיר בפשיטות: "אבל מותר לטחון ולאפות [קטניות] כעין מצות ולאכול". הגדיל יותר ה"באר יצחק" (סי' יא): "...ומהאי טעמא ניחא המנהג שנהגו הכל לאפות מצות מן רעצקע כשבוררין אותם היטב מן גרעיני דגן מקודם פסח ובעת האפייה אין נזהרין לאפותם כדרך מצת חטין... וזאת כיון שבררו וטחנו לשם פסח הרי זה "מעשה המוכיח". החתם סופר זצ"ל בתשובותיו (סי' קכא) משיב אף הוא לשואל בשנה של יוקר ורעב: "וחכם א' בעירו המציא לעשות מצות מקמח של טירקישע ווייץ וכו' ויאפו מצות בכל דקדוקי מצות" והאריך להוכיח, שמין זה אינו בכלל דגן אלא מין קטניות הוא ו"לכן אם נתיר לעשות מצות מקמח חטי תוגרמה הנ"ל יעשה על כל פנים ככל הלכות מצה וחוקת הפסח ללוש במים שלנו ומים קרים ובלי מלח ובמקום הראוי לאפיית מצה ממש ובכל אופן תיקוניהם", אלא

שהצריך לעשות היכר וסימן, שלא יטעו לצאת בהם ידי חובת מצה בלילה הראשון, וחומרא נוספת חידש, אם יתערב בהם מעט קמח או עיסה של חטים יש לחוש, שמין הקטניות מפסיק בין מעט העיסה לחום התנור ולא ישלוט בו החום כראוי ויבוא לידי חימוץ גמור, ולכן הזהיר שבשעת טחינתם יהיו הריחיים מנוקים מקמח. רבי יוסף שאול נתנזאהן זצ"ל (שואל ומשיב מהדו"ת ח"ד סי' קכת) נזקק אף הוא לשאלה זו בשנת יוקר, ובדוחק רב הוא מחיר זאת: "אולי נוכל להחיר מיני קטניות וכן רעטשקי מלוקט יפה יפה שלא נתערבו בו חמשת המינים לאפות מצות למען שיהיה להם לאכול לחם לפי הטף". לעומת פוסקים אלו יש אחרים שמתירים בשופי, גם לא בשנות יוקר, כך מביא רבי שלמה קלוגר זצ"ל עדותו של "זקן אחד שזוכר לפני חמישים שנה כשבא לשם הרב הגאון בעל בית שמואל אחרון כירר לו רעטשקע ואפה מהם בפסח כי אמר כן כי לא אסרו מיני קטניות בפסח רק מה דא"א מה' מינים", יש גם מי שמדייק (שו"ת יד יוסף סי' כד) בדברי הפמ"ג (סי' תמד ס"ק ב) דמצות שנאפו מקמח קטניות לפני פסח מותרים לאוכלם בפסח, ואסורים רק אם נאפו בתוך הפסח.



ישנם עוד אחרונים שדנים בנושא זה, ואין בנדון דידן להוכיח הכרעה כלשהיא בשאלות אחרות של קטניות שעלו על הפרק, כשמן שומשין וכדו', מכיון שאלו נאפו כמצות לפני פסח. ולא באנו אלא להצביע על נוהג קדום של אבות החסידות זלה"ה שלפי שהחמירו בשרויה או משום שנמנעו מאכילת מצה כל הפסח, נהגו שהתבשילים בחג הפסח ייעשו משריית מצות מקמח קטניות שנאפו לפני פסח בכל דקדוקי הזהירויות הנהוגים בקמח מה' מינים, ובתוספת זהירות של ברירת הקטניות ממיני דגן, בטחינתם ברחיים חדשות בטרם נטחנה החיטה, ובאפיייתן לפני פסח דייקא, ובהיכר מיוחד שלא יתחלפו במצות הרגילות. נוהג קדום זה נתבטל במשך השנים, כנראה לאחר שתפוחי-אדמה הפכו למצרך עממי ומרכיב עיקרי בתבשילי פסח, ושוב לא נזקקו לתבשילים משריית מצות אלו.

המשן המאמרים "על ה"אוצר" שב"חצר הקודש" בסטאלין" בקובצים הבאים בעז"ה.