

הרב עידוא אלבה

עוגיות פפושדו, מצת ביצים ומצה עם פרי

א.

פתיחה

הדיון במאמרים שנכתבו על מצה עשירה בימינו הוא בעיקר על עוגיות פפושדו ועוגיות גטניו הנמכרות בהכשר מועצה דתית חולון, והוא על סמך פסק שנתן בזמנו הראשל"צ הרב עובדיה יוסף זצ"ל. מנגד הראשל"צ הרב מרדכי אליהו זצ"ל אסרם בכל תוקף. התגובה הראשונית של רב שנשאל על ענין זה ולא עיין בו הרבה, בדבר זה נחלקו פוסקי הדור וכל אחד ייעשה כרבותיו. אנשים פשוטים אומרים המחמיר יחמיר ובודאי יש לנו על מי לסמוך. אך לענ"ד המעיין במאמר זה יראה שאין הדברים כך כלל וכלל, ולמעשה אין על מה לסמוך, ומסתבר שגם הרב עובדיה יוסף היה אוסר עוגיות אלו.

זיכני ה' יתברך לברר סוגיה זו בספר 'מצה עשירה' שיצא לאור על ידי המכון לרבני ישובים בשנת תשס"ג^(*), ובו ביארתי את הסברות בזה כפי הנראה לענ"ד. לאחר שיצא ספרי לאור בשנת תשס"ג נכתבו עוד מאמרים^(*).

כשכתבתי את הדברים לא ידעתי כמה פרטים מעשיים, שלא הוזכרו במאמרים שכתבו לפני ואחרי, ועתה נודעו לי דברים נוספים. במאמר זה אתייחס בס"ד לכל המאמרים, וכן לפרטים שנודעו לי עתה, ואנסה להבהיר את הדברים שוב מיסודם באופן שהדברים יהיו ברורים גם למי שרק עתה נכנס לסוגיא. אמנם זאת למודעי שאין בית המדרש ללא חידוש, כיון שעיינתי מחדש בכל הסוגיה, שיניתי כמה דברים ממה שכתבתי בספרי, וכפי שאציין בהמשך הדברים בהערות את השינויים העיקריים.

וכאן אבקש להדגיש כבר מתחילה דברי את מה שאני רואה בו את העיקר.

לענ"ד כל האריכות אינה נצרכת לדינא אלא לפלפולא בעלמא, כיון שיש נתון שלא היו ידוע לראשל"צ הרב עובדיה יוסף זצוק"ל, והוא שחומרי ההתפחה נוצרים מתחילה בתוך מים.

הרה"ג עובדיה יוסף בתשובתו (יביע אומר ח"ט סי' מג) אסר ליתן מלח בעיסה זו, משום שהוא משקע הנוצר במים, וחשש לסוברים שדינו כמים, וכמבואר בשו"ע (תסב, ז) שחשש לסברה שמלח הוא כמים. אין כל טעם לאסור לתת בה מלח ויחד עם זאת להתיר לשים בה את חומרי

(*) אפשר להשיג את הספר דרכם בטלפון 029964722 או במייל לכתובת marabnim@gmail.com.

(א). ישנה תשובה של הרב ציון בוארון בשו"ת שערי ציון (או"ח ח"ב סי' יב. תשס"ה), תגובה של הרב שלמה עמאר בשמע שלמה (ח"ח סי' ה. תשס"ח), מאמר של הרב חננאל כהן בויען שמואל (סי' לא. תשס"ו), ושל הרב יעקב שילוני (מקבציאל לד עמ' קעז - חמץ בשמרי יין. תשס"ח), ושל הרב שמואל אליהו (מובא באתר כושרות. תשס"ט) ושל הרב שמעון ללוש (יתד המאיר 147 עמ' 20. תשע"ד. ויש גם מאמר נוסף שלו בשו"ת נשמע קולם סי' ב). ושני מאמרים של הרב שמואל טל בספר טל חיים (פסח סי' ג. ז. תשע"ז).

ההתפחה, כי גם המלח אינו קיים במים שיורדים מהשמים, וברור שהוא תוספת של משקע שנוצר בתוך המים, והוא לפחות כמו חומר התפחה הנוצר במים, ואם זה אסור - גם זה אסור.

לפי זה נראה שגם הרב עובדיה יוסף היה מסכים שיש לאסור את המצה עשירה הנמכרת כיום - אילו היה יודע שחומר ההתפחה נעשה ממים.

כל מה שאברר לקמן הוא מה שזכני ה' להבין בכוונת חז"ל בסוגיה זו. אך מי שרוצה לדעת רק הלכה למעשה, די לו שיידע את הנתון הזה, כי לענ"ד אם כל הצער וכאב הלב על כך שיש רבים וטובים כ"כ שטורחים ומשתדלים הרבה במתן ההכשר לעוגיות האלו, ורואים בזה מצוה רבה להקל על אברכים בעלי משפחות, די בעובדה הזו כדי לקבוע שאסור לתת הכשר לפסח לאותן עוגיות.



ב.

מה היא מצה עשירה הנמכרת כיום

תחילה צריך לדעת מהי המציאות. ואפרט את הדברים כפי שכתבתי בספרי, בתוספת פרטים שראיתי בביקור במפעל של פפושדו בכ"ד אדר ב' תשע"ט.

עוגיות אלו נעשות מקמח לבן (שאינו שמור משעת הקצירה) הנילוש בין מיוחד מתוצרת יקבי ירושלים, שמן צמחי⁽²⁾, סוכר וביצים, ובחלקם יש גם ציפוי שוקולד שמוסיפים לאחר האפיה. כדי שהבצק יתפח מוסיפים חומרי התפחה הנקראים e503 - אמוניום ביקרבונט, ו e500 - סודיום קרבונט. מתחילת הלישה עד ההכנסה לתנור שווה העיסה 27 דקות, אך למעשה יש בעוגיות חלקים ששהו יותר, כי בכל סידרה נשארות שאריות מהסידרה הקודמת והסרט הנע אינו מנוקה. כשמנקים לאחר יום העבודה את המברשת של הביצים או מקומות אחרים, עושים זאת בין ממותק. הסרט שעליו מונעות העוגיות חם מאוד, כך שבודאי אין לדון בזה כעיסה שנילושה בשימור שלא תחמיץ, אלא אך ורק כעיסה שנילושה בשימור שלא יהיה בה תוספת מים.

אין כוונת המאמר כאן לדון בבעיות שיש בעצם ההשגחה, כל הבעיות שאתייחס אליהן הן בעיות שישנן גם אם ההשגחה על המצה מעולה, וכפי שנראה לענ"ד אכן מתאמצים מאוד בהשגחה⁽³⁾.

(ב). מסוג דקל תוצרת פוליבה אצל פפושדו. בנטניו - שמן קנולה. המשגיח של פפושדו קרא לזה בטעות מרגרינה, וזה כמובן בעייתי יותר, כי במרגרינה יש מים, אך לאחר בירור נוסף במפעל התברר לי שמדובר בשמן צמחי.

(ג). יש להוסיף כמה דברים שכתבו על בעיות בהשגחה, ומה שהתברר לי בזה:

א. הרב אופיר מלכה בספר הליכות מועד (פ"ד כשרות המוצרים לפסח, ג) כתב: "אין זה מן הראוי לאוכלם בפסח אף לא לילדים קטנים ואפילו לא בערב פסח כיון שיש בזה בעיות רבות", ומפרט שהרשת עליה אופים את העוגיות היא אותה רשת שאופים עליה עוגיות חמץ ולא ניתן ללבנה ליבון חמור. כשהייתי במפעל ראיתי את הסרט הנע הנכנס לתנור, והמשגיח של פפושדו הרב יוסף גולין אמר לי שהרב אברהם יוסף מלבן את הסרט הזה בברגר לפני תחילת העבודה (חודשיים וחצי לפני פסח). הרב חגי בר גיורא אמר לי שזה נעשה בעקבות שיחה עמו, אך עכ"פ אין זה בגדר ליבון חמור כי הסרט לא נהיה אדום כפי שמקבל בפוסקים להגדיר ליבון חמור. ועוד כתב הרב אופיר מלכה, שבביקור של בד"ץ בית יוסף מצאו בביקורת

עכ"פ, יש לדעת שיש בעיה אחרת מעבר לבעיות הכשרות, והיא אופן האזהרה לציבור שאינו יודע שיש בזה בעיה לפחות לאשכנזים. כמה וכמה שנים השמיטו ולא כתבו על חלק מהמוצרים שזו מצה עשירה, וגם היום, על מה שנקרא "טבעות יין", ממוצרי האחים גטניו, כתוב בסתם 'כשר לפסח' בלי לציין מצה עשירה. גם בעוגיות הנקראות "פשוטות" כתוב 'מצה עשירה' באותיות מאוד קטנות שצריך לחפש היטב כדי למוצאן. שני המפעלים האלו מעולם לא כתבו על המוצר שיש בו בעיה כלשהי לאשכנזים. והנה ביחוד דעת (א, י) אנו רואים שגם הראשל"צ הגרע"י התיר זאת אך ורק על סמך שתהיה אזהרה ברורה שלאשכנזים הדבר אסור, וזה בודאי לא מה שקורה. ויתכן שזו אחת מהסיבות לכך שהורד מהכיתוב על המצות שהוא על פי הוראת הרב עובדיה יוסף.

"שהשווים המזרימים חום כדי ליבש את השוקולד שעל העוגיות מלאים בפירורי חמץ". אך בביקור שלי במפעל נראה הכל נקי. הרב אופיר מלכה לא הזכיר את הבעיה מצד אבקת האפיה, ונראה שלכן כתב רק "אין מן הראוי".

ב. הרב יעקב יוסף (בשיעור) טען שאסור לאוכלה כל השנה כי יש חשש מצד הפועלים הגויים שהוא יין נסך. אך הדברים היו אולי נכונים לזמנו. ב 12 שנים האחרונות היין מסופק מיקבי ירושלים במיוחד עבור מצה עשירה, והמשגיח של יקבי ירושלים, הרב ניסים פרץ, אמר לי שהיין מבושל ב 102 מעלות. מכל מקום, כתוספת חומרה, בגלל שגדר מבושל אינו פשוט בפוסקים שכן י"א שצריך שישתנה ריחו וטעמו הרבה, הנהיגו שלא יהיה מגע כלל כל זמן שהיין לא התערב בסוכר, אך עכ"פ מקילים לא לחוש למגע אחרי שיש ביין תוספת סוכר, וביין זה הם משתמשים לניקוי, כך שבשלב הזה יש מגע של העובדים ביין. ראיתי שבמיכל שבו מוסיפים את הסוכר מוורם היין על ידי המשגיח גם לפני ששמים בו סוכר, ואח"כ הפועלים מוסיפים את הסוכר, אך התוספת היא באמצעות כלים ולא נראה שיש להם אפשרות לגעת ביין באותו זמן. ומכל מקום, אכתי יש מקום כלשהו להחמיר בזה, דיש הסוברים שצריכים שיהיה שליש סוכר כדי להפקיע מדין מגע גוי (ראה אור תורה תשנ"ו אדר ב עמ' תפ).

ג. עוד טען הרב יעקב יוסף (בשיעור) שאין השגחה טובה שלא תהיה טיפת מים במקום ייצור היין (בזמנו זה היה כרמל). גם הרב שמואל אליהו (שיעור באתר כושרות) כתב שהמערכת של היין נשטפת במים ואף אחד לא טרח לייבש אותה לפני שמעבירים בה עוד יין, ואמר לי שכן שמע מרב שהדבר היה תחת השגחתו. אך גם בזה נראה שהדברים השתפרו. ביררתי את הדבר ביקבי ירושלים עם המשגיח הרב ניסים פרץ. היין הוא ייצור מיוחד עבור פשוטות ומשגיחים מתחילת הבציר שלא תהיה טיפת מים כפי יכולת אנוש. גם השמרים שמוסיפים, הם ללא כל מים. בתחילת העבודה, כשהיין עדיין מיץ, מעבירים 300 או 500 ליטר בצניורות (שאינם הולכים לאיבוד כי היקב משתמש במיץ זה ליינות אחרים), והמיכלים של היקב מובאים כפי שהם לפשוטות. הרב אברהם יוסף כתב שהוא בודק גם את מיכל היין של פשוטות וגם בו שופך יין לפני שמשתמשים, אך המשגיח הרב יעקב גולין אמר לי שבמפעל הוא זה שבדוק את המיכל שיהיה יבש לפני ששמים בו יין, ושם לא מעבירים יין אחר לפני שמועבר יין לעוגיות.

ד. בכל מפעל ביצים משתמשים בהרבה מים לנקיון. הרב שמואל אליהו כתב שהביצים באות ממפעל שבו שוכרים את קליפתן, הוא ביקר במפעל וראה שהמכונות נשטפות תדיר במים ומים נכנסים למיכלי הביצים הקלופות, וגם כתב לי שהפועלים אמרו לו שנוח לבעלי המפעל שיכנסו מים לתערובת כדי להגדיל את הרווח. אלא שלפי מה שביררתי, ככל הנראה אין זה הנוהג הקבוע היום. הרב יוסף אלמשעלי אמר לי שהוא השגיח במפעל במירון, שבעבר היו מספק ביצים לפשוטות, והיו משגיחים שלא יהיו מים בביצים. הרב יוסף גולין אמר לי שכיום מביאים מביצי הכפר בברקן, ולפני שמביאים את המשלוח לפשוטות, סוגרים את המים ומעבירים ביצים אחדות כדי שאם נשארו מים הם יסתפחו לביצים הקודמות, וכן ראיתי במפעל חותמת על כך שהביצים מהשגחה מיוחדת לפסח.

ה. בשנת תשע"ו אמר לי הרב חגי בר גיורא, ראש מחלקת הכשרות ברבנות הראשית, שאמרו לו במפעל שאינם שמים חומרי התפחה. כידוע, היום כן שמים, אך נראה לי שלא היתה כאן הטעיה כי המשגיח אמר לי שאכן היתה שנה או שנתיים שניסו לייצר ללא האבקה אך ראו שהמוצר לא יוצא טוב, ולכן חזרו להשתמש בה.

כל הדברים בהערה זו נכתבים רק להרחבת הידע על בעיות שהתעוררו, ובסופו של דבר, נלענ"ד שההשגחה טובה. אך מאמר זה נועד לדון בצדדים ההלכתיים העקרוניים. השגחה מעולה לא תועיל אם יש נימוקים הלכתיים לאסור את הכנסת חומרי הגלם המוכנסים לעיסה, וכל המאמצים של הרב אברהם יוסף והאנשים הטובים שהכרתי במפעל למנוע כל בעיה של טיפת מים, לא יוכלו לפתור את הבעיה ההלכתית בלא סילוק האבקה.

כמו כן, בפפושדו וגם בטבעות יין של גטניו לא מוזכר כלל שיש חומרי התפחה, ולא בכדי, הרי המפעל יודע שיש בעיה שעוררו רבים וטובים על חומרי ההתפחה (בגלל חוסר הכיתוב דנו רבים על הענין מתוך מחשבה שיש רק אמונים ביקרובנט, בעוד שבאמת יש גם סודיום).

יתכן שמה שהראשל"צ מרדכי אליהו זצוק"ל היה נוהג לומר, שכל ייצור תעשייתי של מצה עשירה הוא בעייתי, נובע גם מבעיה זו. בפועל, בצורת המסחר של היום, קשה מאוד לדרוש ממפעל שיהיה נאמן לפרסם את האזהרה ואת הבעיות ההלכתיות שיש במוצר כפי שצריך להיות, וגם אם המפעל יזהר, יש לחוש שבעלי המכולת יסתירו את הדברי.

הגרע"י כתב תשובה מפורטת להיתרא מבלי לומר דבר וחצי דבר על כך שיש בו חומר התפחה, ומאליה מתעוררת השאלה, האם לא משתמע מזה שהוא לא ידע שיש חומר כזה בעוגיות? אם הוא כן ידע (הרב עמאר כתב בשם הרב שרים והרב מאיה שהגרע"י כן ידע) צ"ל שלא שת לבו לבעיות הכבדות שהדבר יוצר, וספק גדול אם היה נותן הכשר אם היה יודע מראש שיש בעיה בזה שהרי הרב בקשי-דורון העיד שכאשר עלה הענין בשנת תש"ס הרב עובדיה אמר לו נעניין בדבר, ולא פסק בזה עד שכתב הרב עמאר את תשובתו.

בנוסף לזה יש גם מצה עשירה - מצת ביצים, של חברת 'מצות אביב', הנלושת במיץ תפוחים, ביצים וסוכר. חלק מהמצות בלי תוספת, חלקן עם אבקת שום, וחלקן עם אבקת בצל.

באתר כיפה יש תשובה משנת תשס"ח שבה מפורט מה שהיה כתוב על מצת ביצים: "מצה עשירה כשרה לפסח למי שנצרך לה כפי שמפורש ברמ"א או"ח סי' תסב, ד. רכיבים: קמח, מיץ פירות טהור, אבקת ביצים, סוכר".

כיום מצה זו נמכרת בהכשר הרב וייס מבני ברק והכשר ou, לפי דברי המשגיח שעמו דיברתי, המיץ הוא מיץ תפוחים מהגליל, ויש בה גם ביצים וגם אבקת ביצים בהשגחה מיוחדת ללא מים. ה ou נותנים הכשר רק למצות שאין בהן אבקת בצל ואבקת שום, מחשש שמכילים אותה על ידי מים, אך המשגיח אמר שהאבקה נשלחת לד"ר ליכט לבדיקה שאין בה מים^(ד).

יש גם מצה עשירה של מצות יהודה, עם הכשר ou ורבנות ירושלים, שהיא בתוספת מיץ פירות בלבד, אך גם כאן כמובן סביר להניח שיש אשלגן ביסולפיט, שזה מה שמוסיפים היום למיצי פירות.

לפי דברי המשגיח של מצות אביב, כתבו עליה שלאשכנזים מותר רק לזקן או חולה, אך אם הדבר נכון, הוא באותיות קטנות שבצידי המוצר. בתמונה המוצגת באתר קניות של שופרסל לא רואים כיתוב זה, לא במצות יהודה ולא במצות אביב, ואשכנזי שבא לקנות דרך האתר אינו יכול לדעת כלל שיש בזה איזה בעיה.

(ד) ד"ר ליכט כתב לי שמטרת הבדיקה לוודא שהמוצרים המיובשים אינם מכילים מים מעבר לשארית המקובלת בהם, כלומר - "העדר חשש לספיגת מים חיצוניים ע"י האבקה לאחר ייבושה". אך לענ"ד גם אם נכנסו מים אחרי הייבוש לא צריך להיות בזה בעיה, כי אינו שונה מבישול במים של הסוכר שגם הם מתירים.

הרב חגי בר גיורא אמר לי שלדעתו כל הכנסה של סוכר אסורה כיון שהסוכר מבושל במים, אך לענ"ד לא מצינו שהזהירו על זה. והמ"א (תסב, ו) פסק ששמננות אינו מחמיץ אף שמסתמא הוא על ידי בישול.

ונראה הטעם שמקילים במים שנכנסו למה שבושל, שהוא כמי פירות שנכנסים בפרי ונהפכים להיות כחלק ממנו למרות שמבחינה כימית הם מים, כשנוזל נכנס לתוך בריאה אחרת של מוצק חל עליו דין של מוצק, ואינו כמו חומר הנוצר ממים. עכ"פ באופן כללי יש בעית כשרות לאבקת שום ובצל מצד שהם עמדו בגילוי.

נמצא שגם כאן חוזרת הבעיה של העלמת האזהרה מהציבור, ובסוף המאמר נדון גם בזה. צריך לדעת את מהות החומרים הכימיים המוכנסים לעיסה - הסודיום והאמוניום ביקרובנט, וכן במידה ומכניסים אשלגן ביסולפיט^ה צריכים לדעת מהו. ואביא בזה את תוכן הדברים שכתב לי ד"ר אליהו ליכט.

אשלגן ביסולפיט הוא תרכובת כימית המיוצרת על ידי דו תחמוצת גפרית בתמיסה של סודיום במים והוא מוכנס במיץ גם אחרי הסחיטה, וגם לאחר גמר תסיסת הפרי למניעת חימצון^ה. בזמן הכנסתו למיץ נוצרים ממנו בחילופי אטומים מים רגילים המכונים בכימיה h₂o. אכן כמותו זעירה מאוד.

אמוניום ביקרובנט - e503 נוצר מתחילה על ידי הכנסת גז למים (פחמן דו חמצני לתמיסת גז אמוניה), וכן סודיום קרובנט -e500 נוצר בדרך כלל על ידי הכנסת גז ועוד חומרים למים. בפפושדו וגטניו מכניסים משני חומרי ההתפחה ביחד 1.280 קילו ל 250 ק"ג קמח^ה.

בשני חומרי ההתפחה החומר מתחיל לפעול בתגובה למגע עם חומצה. גם בקמח החיטה וגם ביין יש חומציות של הפירות, וחומציות זו מפעילה אותו כבר מרגע הכנסתו לעיסה. בתהליך של חילופי אטומים עם החומצה, מתחילים להוצר מהאבקה מים ופחמן דו חמצני וחומצה לקטית. אלא שעיקר ההתפחה נעשית בתוך התנור בחום של 60 מעלות. הגז שנוצר כלוא בעיסה על ידי חלבון של החיטה, ולכן היא תופחת. סך כמות המים החדשים שנוצרים מחומרי ההתפחה הוא 23 אחוז מהאבקה^ה.

כשאנו רוצים לדעת אם יש חימוץ דאורייתא או דרבנן, צריך להגדיר תחילה למה אנו קוראים חימוץ. ננסה להבין זאת על יסוד ההלכות הנוגעות לחימוץ.

ה). לפי דברי הרב ניסים פרץ המשגיח של יינות ירושלים, ביין המסופק לפפושדו משתמשים רק בגז so₂ שאינו יוצר מים, וגם לא משתמשים בביסולפיט לאחר התסיסה. מכל מקום יש בביור זה נפקא מינה לענין מצה עשירה במיץ תפוחים, שלדברי המשגיח של מצות אביב, אין השגחה על כך שלא יוכנס ביסולפיט במיץ תפוחים.

ו). כך ראיתי שכתבו מומחים רבים. הרב שרשבסקי (מובא בשו"ת בנין אב ח"ד סי' כד) כתב: "המים האלו מתערים אף לפני הפיכת מיץ הענבים לייין", ובעקבות דבריו כל הרבנים שדנו על הענין עד היום התיחסו לתוספת זו כדבר שמוכנס לפני תסיסת היין. אך עתה התברר לי שדבריו נכונים רק לגבי הביסולפיט המוכנס בתחילה, בעוד שיש גם ביסולפיט נוסף המוכנס בהמשך. לגבי היין של פפושדו בכל מקרה אין בזה נפק"מ כי שם מכניסים רק גזו.

ז). אחוזי הביקרובנט הם לפי מה שראיתי בעיני בפפושדו. אחוזים דומים אמר לי המשגיח של גטניו. המשגיח אמר לי שכך היה מאז הווסדה ולא כמי שכתב בזה אחוזים אחרים.

ח). כל זה מדברי הכימאי ד"ר אליהו ליכט שדבריו הובאו בספרי מצה עשירה (עמ' 281), ובנספח המצורף כאן בסוף המאמר. פשוט שהסברים של ד"ר ליכט לתהליך הם ההסברים הנכונים ולא כפי שאפשר להבין ממה שאמר הרב אברהם יוסף (אתר כושרות): "במקום לנפח את הגרגרים כלומר להחמיצם, הסודה מפרידה אותם זה מזה בלבד, וגם זאת רק כשהם בתנור ברמת חום של שישים שבועים מעלות^ה". ראה בספר מצה עשירה עמ' 273 שהרב אהרן בוארון העיר עליו שאין הסבריו בזה נכונים ודברי ד"ר ליכט תואמים גם לכל מה שהביא הגר"ש עמאר בשם מומחים אחרים (פרופסור טרופ ואחרים). לפני הדפסת מאמר זה בכ"ז אדר ב תשע"ט, שלחתי את המאמר גם לפפושדו לידי הרב אברהם יוסף. הרב התקשר אלי וטען שדברי ד"ר ליכט אינם נכונים. לדבריו, האמוניום והסודיום הם מחצבים שאינם נוגעים במים ואינם מתפרקים אלא בתוך התנור. שאלתי אותו מהיכן הוא יודע, אמר לי ממומחה באיטליה. אך ד"ר ליכט אמר לי שדבריו בזה ידועים בכל ספר לימוד, וכן ראיתי בויקיפדיה ערך סודה לשתייה וערך ביקרובנט, ובהמכלול ערך סודה לשתייה, ובאנציקלופדיה בריטניקה ערך נתרן. ובאתר קהילת אנציקלופדיה כתוב שהסודיום מתחיל להתפרק ב 20 מעלות. ולענ"ד אין אפשרות להכחיש דברים מפורסמים כאלו.

בחז"ל מוזכרת תפיחה כשלב קרוב לחימוץ, ומשמע שהמשכה מבטא את המשך החימוץ^ט, וכן מוזכר שהסימנים הראשוניים לחימוץ הם הכספה וסידוק^י, וכן מדובר בגמרא על טעם של חימוץ^{יא}.

על יסוד הגמרות האלו מקובל לומר שחימוץ הוא תסיסה ותפיחה, כי נראה בעליל שכל התופעות האלו קשורות לגז חמצמן (דו תחמוצת הפחמן), הנוצר בעיסה על ידי פטריות השמר, וכך הוא תופחת. אך יש להבהיר שנראה מהגמרא שצריך דוקא את שניהם ביחד דוקא באופן מסוים ומשמעותי, כי מצינו שתפיחה אינה בהכרח חימוץ, וכן אמרו שאם לשים זמן רב אין זה חימוץ (פסחים מח ע"ב), והלא התסיסה מתבצעת גם כשלישים זמן רב, ולכן אי אפשר לומר שהחימוץ הוא רק התסיסה ואף כשיש גם תפיחה מועטת עדיין אינו בהכרח חימוץ^{יב}. וכן מצינו (שם לט ע"ב) שלאחר חליטה טובה או אפיה אין כלל חימוץ, למרות שבפועל אפשר להתפח גם קמח מצה וחלוט. לכן כתב הרב שמואל טל (פסח סי' ו) שהחימוץ הוא דוקא צירוף שני הדברים, דהיינו שהחימוץ הוא דוקא כשהתסיסה נכלאת על ידי חלבון החיטה הנקרא גלוטן בצורה יציבה וחזקה. טבע הגלוטן שהוא יוצר כעין שרשראות המתקשרות זו בזו כרשת ואינו מאפשר לגז לצאת. כל עוד שרשת הגלוטן אינה יציבה היא מאפשרת לגז להימלט החוצה ואין חימוץ אפילו אם העיסה קצת תופחת, אך כאשר הבצק נח, מתיצבת הרשת, וכאשר נוצרים סדקים - אנו יודעים שהגז כלוא בתוכו במידה כזו שהגלוטן כבר מונע ממנו לצאת בצורה מוחלטת יותר, כי אם עדיין היתה לו אפשרות לצאת לא היה הגז עושה צורת סדק. כאשר אופים קמח או חולטים אותו, מאבד הגלוטן את תכונותיו, וגם פטריות השמר, שבאמצעותן נעשית התסיסה, מומתות, ולכן האפוי והחלוט אינו מחמיץ. אם יתפחו את האפוי, זה יהיה על ידי התפחה חיצונית, שבה הגז אינו כלוא באמצעות הגלוטן של הקמח.

ואכתי צריך ביאור על ההבדל בין חמשת מיני הדגן למינים אחרים כדי להבין למה דוקא בחמשת מיני דגן יש החמצה. בארבע מחמשת מיני הדגן יש גלוטן המורכב מגלידין וגלוטנין, ואחזויהם משתנים בין המינים. אך בשיכולת שועל (אוונה) אין את כל חלקי הגלוטן, ולכן קמח של שיכול שועל לא כ"כ תופח, וכן יש מקומות שמרשים שיכולת שועל לחולי צליאק, אך

ט. שם במשנה ד. "תפח תלוש בצונן" לפי דברי המשנה התפיחה לכשעצמה אינה בהכרח מעידה על החימוץ, אלא רק על התקרבות לחימוץ. נראה שבמציאות הקדמת תפיחה לסימנים אחרים תלויה באופן הלישה וכמות המים. כל מצה, ובפרט מצת מכונה, תופחת מעט בתנור ולא מתחשבים בזה. לגבי גרעיני שעורה מצינו בפסחים (מ ע"א) שמותר ללחות אותם במים והתפיחה אינה מעידה עדיין על חימוץ, מסתבר שהוא משום שהתפיחה נובעת מעצם השריה במים. לפי פשט הגמרא שמואל מתיר שם אפילו נתבקעו הגרעינים, אך רבינו דוד בחידושו מפרש שההיתר הוא רק אם הצמית את הגרעין בחומץ לפני שהתבקע. ההצמחה בחומץ כנראה ממיתה את השמרים ופוגעת בגלוטן, ולגבי הביקוע צ"ל שהביקוע של הגרעין עדיין אינו ודאי חמץ כי הוא נובע בתחילה מעצם ספיגת המים לפני שנהיה שלב משמעותי יותר של חימוץ.

י. משנה בפסחים פ"ג מ"ה לגבי סימני נוקשה. לפי רבי יהודה הכספה עדיין אינה חימוץ, ורק קרני חגבים הוא תחילת החימוץ כנוקשה, ולפי רבי מאיר הכספה היא חמץ נוקשה האסור בלאו. כמו כן מוזכר שם בצק החרש שלפי חלק מהראשונים הקול העמם שהבצק משמיע מהווה סימן של חימוץ.

יא. חולין ו ע"א. לגבי תערובת דמאי אמרו שהיא מותרת, אך אם הוא על ידי חימוץ אסור כי "שאני שאור דלטעמא עביד".

יב. אכן דעת רב נטורנאי גאון (מובא באשכול אלבק עמ' 107), שזה נאמר רק עד שיעור ד' מילין. וכ"ה בהלכות גדולות (מהדורת ירושלים הל' תפילה עמ' 43), ובפסקי הרי"ד (פסחים מו ע"א) פירש זו דעת הירושלמי.

עכ"פ יש מעט התפחה גם בה, כי יש בה חלבון הדומה לגלוטן הנקרא אבנין, ובהודו ובסקוטלנד עושים לחם ממנה בלא להוסיף חומרים שכולאים את הגז¹⁶. יש מי שערער על זיהוי שיבולת השועל בגלל החסרון בגלוטן שאינו מאפשר התפחה טובה, וכן בגלל שהיא נחשבת במשנה כמין של שעורה ולכאורה אינה דומה לה כלל. אך כבר כתבו שיתכן שהדמיון הוא דוקא בזה שבשניהם ההתפחה מועטת, כי גם בשעורה אין התפחה טובה. אפשר להביא ראיה שחסרון בגלוטן אינו הדבר הקובע את המין מאורז, שכן אנו רואים שהיה ספק לחז"ל באורז (ברכות לו ע"ב, ובפסחים כח ע"א מובא שרבי יוחנן בן נורי סבר שגם דוחן וקרמית הם מיני דגן). אורז דומה לחמשת מיני הדגן בצורתו והיותו חומר מזין ומשביע אך ההחמצה שונה ויותר בקלות עשוי להתלוות לה ריח רע גם בגלל שאין לאורז גלוטן וגם בגלל שחסר בו אחד מגורמי התסיסה (האינוים – בטה עמילונה¹⁷) שיש בכל חמשת מיני הדגן. וצריך להבין למה סבר רבי יוחנן בן נורי שאורז הוא מין דגן, הרי יכלו להוכיח מהחסרון ביכולת ההתפחה שאין בו גלוטן, לכן נראה שזהו פשר הספק שהיה על האורז, שמצד אחד היה מקום לדמותו לחמשת מיני דגן כפי ששיבולת שועל נכללת בחמשת המינים למרות שאין בה גלוטן, אך מסקנת חז"ל (פסחים לה ע"א) לדינא היא שכל מיני התבואה שאינם חמשת מיני דגן אינם מחמיצים אלא מסריחים בגלל השוני באינזימים.

מכל זה אנו רואים את החכמה האדירה של חז"ל, שידעו לקבוע מהו המין המחמיץ (כפי שאמרו בירושלמי חלה א, א שזה נעשה על פי בדיקה בפועל ולא רק במסורת) ולהבחין באינזימים השונים גם בכלים הפשוטים שעמדו לרשותם, ואכן רק בחמשת מיני דגן הידועים יש גם חלבונים וגם את אותם האינזימים המאפשרים חימוץ כזה, וכך גם מתברר נכונתה וחזקה של המסורת על חמשת מיני דגן, ולא כמי שרצה לפקפק בחלק מהמינים.

מכל מקום מסתבר שגם כשלוקחים חלק מהגרעין שבו לבד לא מתקיים חימוץ אין היתר לעשות בו תהליך של חימוץ כשם שאסרו עיסה ששהתה אף כשאין בה סימני חימוץ.

המסקנה מכל זה היא שכשאנו מדברים על חימוץ הכוונה היא שנראה לעינינו בחושים שלנו שבעיסה נוצר גז חמצמץ (דו תחמוצת הפחמן) הכלוא על ידי חלק מגרעין החיטה (גלוטן) בצורה יציבה.

בבדיקות המעבדה של ר' אליהו ליכט המובאים בספר מצה עשירה ראינו שבעיסה קמח ומים ששוהה בלי עסק פני העיסה מתחילים להכסיף אחרי כרבע שעה, ואפשר לראות בה סימני בועות וסדקים אחרי חצי שעה¹⁸, וזה מתאים לסימני החימוץ וזמן החימוץ אצל חז"ל. לעומת

(יג). על המתכון של הלחם בסקוטלנד כתב כסלו (מנחה לא"ש עמ' 160) ועל הלחם בהודו ראיתי אצל מומחים אחרים (באתר בריאות). גם הרב אפרתי כתב (הליכות השדה 57 עמ' 11) שראה בניסויים עם ד"ר זקס ששיבולת שועל החמיצה. וראה בכל זה בספרו של זהר עמר 'חמשת מיני דגן', ומאמריהם של הרב יואל פרידמן והרב יואל יעקבי ואנציקלופדיה חקלאית הלכתית ערך גלוטן וערך שיבולת שועל המובאים באתר התורה והארץ (שם ציינו שלחלבון התירס קוראים גלוטן אך אין לו תכונות של גלוטן).

(יד). כך כתב ד"ר מונק (מובא בספרי מצה עשירה עמ' 274) וד"ר זקס (הליכות השדה 57 עמ' 16). גם צורת הגרעין של חמשת מיני הדגן כולל שיבולת שועל דומה כפי שכתב בספר האורה (חלק א, פה): "וסימן של אלו חמשת המינים. הגרגיר שלהם יש בו קצת ציריא כגרגיר החטה שיש בו ציריא".

(טו). בקמח לבן סימני החימוץ מתאחרים הרבה יותר, וכמעט שאין בו סימני חימוץ ללא תוספות של שמרים או שאור.

זאת, בעיסה של קמח מלא, יין וביקרוונט רק לאחר שעתיים היה גידול קל בנפח, וידוע שבקמח לבן יש עוד פחות חימוץ. ואכן בביקור במפעל ראיתי ב'חלה' הנלקחת לפני הכנסת העוגיות לסרט הנע שאין הפרש משמעותי בגודל של חלה שנלקחה שבוע לפני כן מהעיסה לחלה שנלקחה באותו יום, אבל מכל מקום היו הבדלים, בישנה היו יותר סדקים. גם יש לציין שהחלה נלקחת לפני שהעוגיות מונחות על הסרט. הסרט הנע חם מלמטה (באחד התנורים חם מאוד ובשני חם פחות) והיות שבכל זאת מתחיל תהליך של פירוק האבקה לפני ההכנסה לתנור יש להניח שאם היו לוקחים מה שמונח על הסרט כן היו רואים בו שינוי לאחר זמן, ויש כאן חימוץ גם לפני ההכנסה לתנור.

ג.

דין החמצה במי פירות

לפני שנתחיל לדון בפעולת החומרים הכימיים יש לדון על עצם הדבר שלשים את הקמח במי פירות בלא שימור מחימוץ כמו במצה הנילושה במים. באופן כזה, אם היתה העיסה נילושה במים היא נאסרת גם בלי סימני חימוץ (פסחים מו ע"ב^{טז}). לכן יש לברר מה הדין במי פירות. בגמרא פסחים לה ע"א מובא: "אמר ריש לקיש: עיסה שנילושה ביין ושמן ודבש - אין חייבין על חמצה כרת.... רב אידי בר אבין, אמר... היינו טעמא דריש לקיש: משום דהוה להו מי פירות, ומי פירות אין מחמיצין".

ושם בדף לו ע"א מובא: "תניא: אין לשין עיסה בפסח ביין ושמן ודבש. ואם לש, רבן גמליאל אומר: תשרף מיד, וחכמים אומרים: יאכל (הרי"ף גורס: תיאפה מיד, כלומר עכ"פ יזהר במיוחד להודרו). ואמר רבי עקיבא: שבת יתה אצל רבי אליעזר ורבי יהושע, ולשתי להם עיסה ביין ושמן ודבש, ולא אמרו לי דבר. ואף על פי שאין לשין - מקטפין בו. אתאן לתנא קמא. וחכמים אומרים: את שלשין בו - מקטפין בו, ואת שאין לשין בו - אין מקטפין בו".

הראשונים נחלקו האם כשלש במי פירות וחימץ בהם יש לזה דין של חמץ נוקשה שאין בו כרת, אבל יש בו איסור (דאורייתא או דרבנן) או שהוא היתר גמור.

רש"י בדף לה ע"א פירש שהמימרא של ריש לקיש מדברת ללא מים, ובהמשך (פסחים לו ע"א) כתב: "לא הוי חמץ גמור אלא חמץ נוקשה הוי כלומר רע, ואותו חימוץ הם ממהרים להחמיץ". כלומר לדעתו גם בדף לה וגם בדף לו מדובר בלא מים, והם מחמיצים חימוץ גרוע, אך אותו חימוץ ממהרים להחמיץ, ועל כן נחלקו בדף לו אם מותר ללוש אף על ידי שימור. ואילו תוספות (פסחים לה ע"ב) כתבו בשם ר"ת: שבלא מים "אין מחמיצין כל עיקר", ולדעתו אין זה כלל בגדר חימוץ ומותר לעשותו לכתחילה, ובדף לה ובדף לו מדובר במי פירות עם מים שיש בזה איסור אך גם זה אינו חימוץ גמור שחייבים עליו כרת.

ישנם גאונים וראשונים^{טז} שסברו כרבינו תם שבמי פירות בלי מים אין חימוץ כלל, אך לענין עירובם עם מים הם חולקים, שלפי ר"ת אין בו כרת, ולדעתם יש על זה כרת.

טז. ראה מנחת יצחק ח"ד סי' קמ שצריך להקפיד שלא יהיה 18 דקות מתחילת הלישה.

יז. רב נטורנאי גאון (שערי תשובה סי' רפט) ועוד. וכן דעת הרמב"ם לפני שחזר בו, ראה בספרי עמ' 29 ואילך.

נביא כאן בקיצור את ראיות התוספות לרבינו תם, ומה שכתבו להשיב עליהן. ראיה ראשונה לר"ת הביאו התוספות (שם) מהגמרא בפסחים מ ע"א: "אמר אביי: האי חצבא דאבישונא, סחיפא - שרי, זקיפא - אסור. רבא אמר: אפילו זקיפא נמי שרי, מי פירות נינהו, ומי פירות אינן מחמיצין".

ופירש שם רש"י שחצבא דאבישונא הוא כד שמייבשין בתוכו קליות, וסבר אביי שאם פיו כפוי למטה, שהמים היוצאים מהחיטה הזבין ויוצאין לחוץ - שרי. אבל אם הוא זקיפא - שיהא זוקף כדרכו - אסור, שהמי חיטה נפלטין וחוזרין ונבלעין והגרענים מחמיצים זה את זה.

ומבינים התוספות שכיון שרבא פסק שהדבר מותר משמע שמי פירות לא מחמיצים כלל.

אולם, התוספות מנחות נג ע"ב דחו ראיה זו: "והא דשרי רבא חצבא דאבישונא משום דמי פירות אין מחמיצין, קסבר כיון דאין מחמיצין חמץ גמור לא גזור להחמיר ולחוש דילמא נפקי מיא מהא ובלע אידך משום דמילתא דלא שכיחא הוא, דאם היו מחמיצין חמץ גמור כיון שיש בו כרת היינו חוששין אף על גב דלא שכיחא". וראה לקמן תירוצים אחרים לפי המאירי והרמב"ם.

עוד הביאו התוספות ראיה ממנחות נו ע"ב. שם מובא שלפי רבי יוסי הגלילי יש ריבוי מיוחד לאסור מנחת נסכים בחימוץ, והגמרא מקשה מדוע צריך לזה לימוד "והא מי פירות נינהו, ומי פירות אין מחמיצין", כלומר הרי המנחה היא רק קמח ושמן שנשרפים וכיון ששמן מי פירות הוא אינם מחמיצים, ולמה צריך הפסוק לאסור בהם חימוץ, ומתרצת הגמרא שלפי רבי יוסי הגלילי אפשר לגבל את מנחת הנסכים במים (למרות שיש בה מספיק שמן כדי לגבל בלי מים). ואומרים התוספות שאם כשמחמיצים במי פירות הוא עכ"פ נוקשה לא מובנת הקושיה של הגמרא, שכן יש מחלוקת בענין נוקשה בפסח, לרבי מאיר הוא בלאו ולרבי יהודה איסורו מדרבנן, ולדעתם במנחות נג משמע שגם לרבי יהודה, שהלכה כוותיה, חמץ נוקשה פסול מדאורייתא למנחות, ולפי רש"י שמן וקמח הוא נוקשה, לכן קשה למה לא נאמר שצריך את הפסוק ללמד שצריך לשמור מנחה שיש בה רק שמן וקמח, הרי נוקשה במנחות אסור מדאורייתא?

התוספות במנחות תירצו שהקושיה הזו מבוססת על הנחה שמהגמרא במנחות דף נג עולה שלכו"ע איכא איסור נוקשה במנחות, ולדעת התוספות במנחות לפי רבי יהודה אין איסור דאורייתא של נוקשה במנחות. ואכן, המעיין בסוגיא בדף נג יראה שקשה להבין מהיכן הסיקו התוספות בפסחים שגם לרבי יהודה יש במנחות איסור חימוץ של נוקשה מדאורייתא, ואף מה שכתבו התוספות שלרבי מאיר יש איסור כזה אינו מוכרח בגמרא^(ח). ואכן, הרשב"א (שו"ת הרשב"א א, ד) הסובר כרבינו תם לא הביא כלל הוכחה זו.

ולפי מה שידוע כיום שהשמן משבית לחלוטין את פטריות השמר, וכלל לא שייך תהליך חימוץ עם שמן (וכן ראינו בניסויים עם ר' אליהו ליכט, שאפילו כשיש רק 10 אחוז שמן אין תהליך החמצה),

יח). הרב שמואל טל (פסח סי' ז) הקשה דאדרבה לפי רבינו תם קשה, שלדעתו מי פירות עם מים היו נוקשה ולא חמץ גמור, ואם כן תירוצ הגמרא שלפי ריה"ג אפשר לגבל מנחת נסכים גם במים לא יועיל כי לרבי יהודה אין בו איסור דאורייתא, ולמה צריך פסוק למנחת נסכים (והוסיף להקשות שלדעתו גם לרבי מאיר לא ברור שאיכא איסור דאורייתא במנחות). ולענ"ד י"ל שכוונת התירוצ של הגמרא שכיון שיכול לגבלו במים הרי הוא יכול להשהות את הגיבול לפני שמוסיף שמן במים בלבד, וכך תתחמץ העיסה חימוץ גמור.

כוונת קושית הגמרא מובנת אף אם נאמר שאיכא איסור דאורייתא בנוקשה במנחות, שאם אין לעשות מנחת נסכים עם מים אלא רק עם שמן בודאי לא יגיע בה לידי חימוץ דאורייתא, ולא צריך פסוק ללמדנו שלא לעשותה חמץ.

ועוד הביאו התוספות ראייה לרבינו תם מדאמרינן (פסחים לט ע"ב): "אמרי דבי רבי שילא: ותיקא שרי. והתניא: ותיקא אסור! - לא קשיא: הא - דעבדיה במישחא ומילחא, הא - דעבדיה במיא ומילחא". מבואר שמאכל הנעשה מקמח שמן ומלח מותר, ומשמע שמי פירות לא יחמיצו כלל.

מבואר שמאכל הנעשה מקמח שמן ומלח מותר, ומשמע שמי פירות לא יחמיצו כלל.

התוספות במנחות לא תירצו קושיה זו, אך מאידך גיסא הביאו ראייה לרש"י מהירושלמי בפסחים פ"ב ה"ז: "ר' שמואל בר רב יצחק היה לו יין קוסס יהב בגויה שערין בגין דיחמע שאל לרבי אימי, א"ל צריך את לבער. ר' חנינא בריה דר' בחיי הוה ליה דבש מזוייף בסולת, שאל לר' מנא, א"ל צריך את לבער. חד מן אילין דר' כיריי הוה ליה גרבין דמשח בגו איצרה דחיטים, שאל לרבנן, אמרין ליה איזיל גרוף מן תוחתיהן".

מבואר שכל האמוראים בסוגיא חששו שהדבש או היין או השמן יחמיצו את החיטים, ומשמע שבכל הדברים האלו לא היה כלל מים. לתרץ את שיטת רבינו תם כתבו התוספות: "שמואל י"ל דכל אלו האמוראים סברי כאביי", ולא קיי"ל כוותיה כי רבא חולק. אך מכל מקום כתבו שם תוספות "ומיהו יש לנטות ולהחמיר", ולכאורה אינו מובן למה כתבו כך מאחר שנשארו על רש"י בקושיה מותיקא. ונראה לענ"ד שהוא משום שכתבו שאין הכרח שיש מחלוקת בין אביי לרבא בעיקרון שמי פירות מחמיצים בנוקשה, ולכן גם אם רב שילא היקל לא ברור שהלכה כמותו, דהא אביי אסר וכן הוא משמעות הירושלמי.

וראשונים אחרים כתבו עוד תירוצים על היתר הותיקא.

ההשלמה (ובעקבותיו המאורות והמכתם) כתב לחלק דמי פירות מחמיצים אך ורק בדרך לישה, ובזה תירץ גם את הקושיה מחצבא דאבישונא.

והמאירי לגבי חצבא דאבישונא כתב די"ל שאינו מחמיץ בנוקשה בתוך שיעור חריכה, וכעין זה כתב בותיקא שכל שמתבשל בשמן, ממחר בבישולו קודם לביאתו לידי נוקשה, והיינו שלדעתו י"ל שמי פירות מחמיצים בנוקשה, אך כללי החימוץ שלהם אינם דומים לשל מים.

הרב שמואל טל (פסח סי' ז עמ' קפד) כתב שיש לפרש שהוא דין מיוחד בשמן, הנובע מזה שהשמן משבית לחלוטין את פטריות השמר, ולכן היתר ר' שילא ללוש בו, ואמנם בזה פליג רב שילא על רבנן של הירושלמי שהחמירו גם בשמן, אך בעצם הענין שמי פירות עשויים להחמיץ אין מחלוקת^(ט).

וראה עוד ביראים (סי' נב) שתירץ את סוגית הותיקא באופן אחר.

(ט). בספרי מצה עשירה (עמ' 108) כתבתי תירוץ זה, אך הערתי שנראה שתירוץ זה אינו דעת רש"י שלא הזכיר בענין הותיקא חילוק בין שמן לשאר מי פירות.

ורבינו חננאל בשם רב האי גאון² כתב שותיקא הוא מאכל הנעשה על ידי חליטה בשמן, ולפי זה י"ל בפשיטות שהדבר הותר דוקא בחליטה.

מהביאור של רבינו חננאל בשם רב האי גאון יש לנו לא רק יישוב פשוט לקושיה מותיקא אלא גם יש ללמוד ממנו שגם רב האי סבר שמי פירות בלא מים מחמיצים. ואכן כך עולה גם מתשובת רב האי המובאת ברי"ץ גאות (שערי שמחה עמ' פד) שהתיר לתת חיטים קלויות ביין רק משום שכבר נקלו, משמע שאין כל היתר לתת חיטים סתם ליין מחשש שמי פירות לאורך זמן כן מחמיצים³.

לפי זה נראה שמה שבדף לו ע"א ר"ח מעמיד את הדיון בעיסה שנילושה ביין שמן ודבש באופן שיש מים, הוא משום שלדעתו רק באופן זה יש לחוש ביין שמן ודבש להחמצה מהירה. ואכן המציאות מתאימה לפירוש זה כי סתם יין שמן ודבש לא ממהרים להחמיץ בלא מים.

ובדעת הרמב"ם יש לדון. ברמב"ם (הל' חמץ ומצה ה, ב) לפנינו כתוב שבמי פירות "אפילו הניחן כל היום עד שנתפח כל הבצק, הרי זה מותר באכילה". אך במעשה רקח הביא את דברי הרב אברהם בן הרמב"ם בספרו המספיק לעובדי ה': "וכשילושו העיסה בלתי מים בשמן זית או בשמן שומשמן או יין או חלב או מי פירות מבלתי שיעורב עמו שום מים בעולם לא תתחמץ ואפי' אם תשהה זמן ארוך קודם האפיה עד שתסדק כחמץ שהוא שלם החימוץ, הנה לא יחוייב על אכילתו כרת. וגם אין ראוי לאכול מה שהגיע ממנו לגדר זה לכתחילה, לפי שמעתיקי השמועה ע"ה לא אמרו בו חימוצו מותר, אבל תכלית מה שאמרו מי פירות אין חייבין על חימוצן כרת, וזה הלשון לא יורה היתר גמור מה שידמה לחמץ ממה שנילוש במי פירות, וזה הדקדוק קבלתי אותו מפי אבא מארי ז"ל בעת למדי לפניו עד שהיה כתוב בחבורו בפ"ה מהל' חמץ ומצה חמשת מיני דגן אלו אם לשן במי פירות בלא שום מים בעולם אינן באים לידי חימוץ אלא אפי' הניחן כל היום עד שנתפח הבצק הרי זה מותר שאין מי פירות מחמיצין אלא מסריחין, וגרד ז"ל הרי זה מותר ותקן בכתב ידו אין חייבין עליו כרת שאין מי פירות מחמיצין וכו' עכ"ל.

וכתב על זה המעשה רוקח: "וקבלת עדות זה תכריע לדברי הרב תומת ישרים ז"ל דודאי יש לחוש לשלשת הרועים, רש"י והלכות גדולות שדבריו דברי קבלה⁴, ורבינו זלה"ה ולהחמיר

כ. כ"ה ברבינו חננאל הנדפס מחדש (לפי כתי' ותיקן ואינו בכת"י מינכן), וכ"ה בהלכות רי"ץ גאות הלכות פסחים עמוד שי: "וי"א קמחא דחליט ליה במשחא ומלחא שרי, אבל חליט במיא ומלחא אסור". פירוש הדברים שאע"פ שחליטה מדינא דגמרא מותרת, לפי דברי רב האי הברייתא הנהיגה איסור לחלוט במיא ומלחא (ואפשר שבמיא בלבד גם לפי הברייתא מותר, וסוברים שמלח גורם שהחליטה תהיה פחות טובה), אבל בשמן ומלח בחליטה אכתי היה מותר, והגאונים החמירו בכל אופני חליטה.

כא. אכן רי"ץ גאות עצמו נוקט שבלא מים אינו מחמיץ.

כב. בעל הלכות גדולות הביא בהלכות פסח את הסוגיה של לישת עיסה ביין שמן ודבש בדף לו ע"א, ומסקנתו להלכה שאם לש ישרף מיד, והוסף: "ודקאמרינן מי פירות אין מחמיצין, ההוא ביין בשמן ודבש דלית בהו מיא כלל". פשוט שבמילים 'ודקאמרינן מי פירות אין מחמיצין' כוונתו למימרה של ריש לקיש שאין חייבים על חימוצה כרת שהרי שם מדובר על עיסה שנילושה ביין שמן ודבש, והסיקה שם הגמרא שטעמו משום שמי פירות אין מחמיצין. התומת ישרים (סי' קח) הסיק מדברי בה"ג שריש לקיש שאמר רק שאין בה כרת מדבר ללא מים, משמע דגם בלא מים איכא איסור. ולפי זה צ"ל שבה"ג בא לבאר מדוע אנו אומרים שיין שמן ודבש ממהרים את החימוץ הרי מי פירות אינם מחמיצים כמים, ואיך ימהרו את החימוץ, ולזה תירץ שמה שאמרו שאינם מחמיצים הוא דוקא בלא מים, אך עם מים הם ממהרים לחמץ, וכעין שפירשתי את רבינו חננאל.

בדבר. ואילו הרב ב"י ז"ל היה רואה לשון זה אולי לא היה מתיר האכילה בהחלט אפי' שהה כל היום כמ"ש בסימן תס"ב".

וכ"כ הרמ"ך (על הרמב"ם ה, יט²²) והרשב"א (ח"א סי' ד)²³ כדבר ידוע שהרמב"ם חזר בו. גם הגירסה שהיתה לפני שלטי הגבורים (על הרי"ף בסוגיין) היתה כפי שמעיד בנו של הרמב"ם.

הרב קאפח בביאורו תמה, דאם כן למה הביא הרמב"ם את דין ותיקא בהלכה ד: "מותר לבשל הדגן או הקמח במי פירות, וכן בצק שלשו במי פירות אם בשלו במי פירות או קלהו על המחבת בשמן הרי זה מותר שמי פירות אינן מחמיצין". אך הרב שמואל טל (טל חיים פסח עמ' קצח) כתב שאין זו סיבה לפקפק באמינות העדות הברורה של הרב אברהם בן הרמב"ם. ובאשר לעצם השאלה יישב שבהלכה ד כוונת הרמב"ם להתיר דוקא בישול במי פירות, דכשם שאומר המאירי בשמן שממהר בישולו לפני ההחמצה, כך י"ל לגבי כל מי פירות, דבישול שאני. אמנם, הרמב"ם בהלכה ד מדבר על חליטה בשמן, ולכן לענ"ד י"ל שהרמב"ם למד להתיר בישול במי פירות לא מהשמן של הותיקא אלא מהיתר תערובת המלח, שהוא מחשיבו כמי פירות, וזוה מובן מה שלכאורה קשה למה השמיט מה שכתוב בגמרא לגבי הותיקא שיש בו מלח, דלפי פירוש זה הרמב"ם הבין שמלח הוא דוגמא לכל מי פירות. ומעתה י"ל שזהו גם טעם הדין בחצבא דאבישונא (אך אין ללמוד דין זה משם כי התם הוא כעין חליטה במי פירות, והרמב"ם מתיר גם בישול).

ואף שרש"י כתב בדף לו ע"א שמי פירות ממהרים לחמץ, יש לומר שכאשר מבשלים את החיטה במי פירות אין פעולתם על הקמח דומה לפעולת בישול במים, ורק במים יש חשש החמצה כתוצאה מבישול אבל במי פירות, שחימוצם שונה משל מים, אין זו החמצה.

ובלאו הכי יש לנו להתבונן האם לפי רש"י דברי חכמים שאסרו ללוש במי פירות גם ללא מים לא סותרים למה שידוע לנו במציאות, שרוב מי הפירות ובפרט יין שמן ודבש כפי שהם אינם ממהרים את החימוץ? ונראה שצ"ל שלפי חכמים איסור זה הוא רק מדרבנן. כלומר שחכמים אסרו ללוש גם ביין ושמן ודבש משום שיש מי פירות שממהרים את החימוץ, ולא משום שהם בעצמם ממהרים את החימוץ. ולפי זה י"ל שהסוגיה בותיקא וקמחא דאבישונא אזלא כרבי עקיבא שלא חשש להחמצה מהירה של מי פירות.

אך בספרי מצה עשירה עמ' 29 כתבתי ש"ל דכוונת בה"ג לומר, אל תקשה לי איך אנו דנים על חימוץ מעיסה שנילושה ביין שמן ודבש כאשר מאידך גיסא אמרו עליה שמי פירות אין מחמיצין, ומשמע ליה שאין מחמיצים כלל, ועל זה קאמר דהתם הוא בלא מים, ולפי זה הוא סובר שלא מים יש היתר גמור כפי שכתב רב נטורנאי.

מכל מקום גם אם אין ודאות שבה"ג סבר שמי פירות מחמיצים, משמע שזו דעת רב האי גאון ורבינו חננאל שדבריהם דברי קבלה. וגם מר"א הקליר שקדם לגאונים משמע להחמיר. בפיוט שלו המוזכר באו"ז (ח"ב סי' רנו) כתוב "קיטוף ביין ושמן עבידין. מלמילש בהון בליל קמאי קפדין", ופשט דבריו משמע שמותר לקטף אפילו ביום הראשון לליל הסדר (כפי שנהגו התימנים ללחלח את הקמח במי פירות), וללוש מותר בשאר הימים, ומדלא חילק בהיתר הלישה בשאר הימים עם מים ובלי מים, אך שעם מים בודאי צריך שימור נראה שכוונתו שבכל אופן ילוש כמו שלשים עם מים וישמרם ככל מצה כפי שעשה ר"ע, ואם כן גם בלא מים הם מחמיצים.

(כג). "שמעתי כי בספרו המוגה הגיה (בהלכה ב) דאפילו בלא מים עובר בלאו, ונראין דבריו".

(כד). "אמרת שאמרו לכם שמצאו כתוב לרב רבינו משה ב"ר מימון ז"ל שחזר בו בארבעה דברים ממה שכתב בחבורו הגדול. ושאלת ממני לבאר לך אם המכתב הראשון עיקר או השני. ומאיוה צד. האחד שכתב בהלכות חמץ ומצה חמשת מיני דגן... תשובה מה שכתב הרב ז"ל בתחילה הוא העיקר ואין בו שום ספק...".

אך נראה שמאידך גיסא מה שכתבתי שלפי הרמב"ם לאחר שחזר בו מותר לבשל במי פירות אינו מוכרח, שיתכן שהרמב"ם כתב כך בתחילה לפני שחזר בו, ואז פירש שמלח הוא כמי פירות, וכיון שאין כלל חימוץ במי פירות הדבר מותר לבשל בו, אבל לאחר שחזר בו וסבר כרש"י שמי פירות נמי מחמיצים כנוקשה סבר שבאמת אסור לבשל במי פירות, והמלח הוא כגורם בפני עצמו, שאינו מי פירות ואינו מים ואינו מחמיץ כלל, ולא היה סיפק בידו לתקן את כל ההלכה ולמחוק לגמרי את דין הבישול במי פירות, ולבאר שלמלח יש דין מיוחד שלוה צריך לנסח מחדש את כל ההלכה. לפי זה, ההיתר של ותיקא הוא דוקא בחליטה או כעין חליטה שבזה גם במים מדינא מותר לחלוט, וי"ל שהחליטה בשמן משפיעה על עצירת החימוץ יותר מהר מאשר במים ולפיכך אין בזה איסור.

הרב שמואל טל (פסח סי' ז) ציין שלפי דברי הרב אברהם בן הרמב"ם הדיוק של הרמב"ם שגרם לו לחזור בו הוא מדברי ריש לקיש בפסחים לה ע"א שבחימוץ מי פירות אין כרת, ומשמע שעכ"פ איכא איסור, והסיק מזה שלדעת הרמב"ם הוא איסור לאו דאורייתא, ולא רק מדרבנן, וציין שכך גם דעת רש"י לפי האורחות חיים, וכ"כ הרמ"ך. ויש להוסיף על דבריו שכ"כ המאירי. אך לענ"ד יש להעיר שעכ"פ לשון הרב אברהם "אין ראוי לאוכלו לכתחילה", מוכח שלפחות לדעת הרב אברהם אין זה איסור דאורייתא, וכן דעת הנו"ב (מהדו"ק סי' נב) שגם לרש"י הוא רק איסור דרבנן.

עכ"פ, מכיון שכל הסוגיות מיושבות שפיר גם לפי רש"י, וכן כתבו הרבה ראשונים (יש מהם שסברו שכך עיקר ויש שסברו שעכ"פ יש להחמיר) ויש כאן חשש לאיסור דאורייתא, נראה שיש לחוש לשיטה זו באיסור חמץ החמור.

מכיוון שיש אחרונים שכתבו שהיא רק דעת יחיד^{כה}, אפרט את הראשונים שראיתי שחששו לזה:

כך דעת רב האי גאון ורבינו חננאל, וכך פסק רש"י עצמו למעשה^{כו}, וכך פסק הרמב"ם בסוף ימיו, וכן כתבו ההשלמה, המאורות, המכתם והרמ"ך (כל זה הובא לעיל), הראב"ן (פסחים ד"ה ואין

כה). ביחוד דעת (א, י) כתב הגרע"י בסיכום התשובה שיש רק ספק בדעת רש"י. וכן כתב ביביע אומר ח"ט סימן מב: "וכתב הנודע ביהודה (קמא חאו"ח סי' כא) שרש"י שסובר דחמץ נוקשה מיהא הוי, הוא יחיד בדבר, ולא מצאנו לו חבר, וגם הפרי"ח (סי' תסב) כתב שרש"י עצמו אינו סובר כן להלכה". וכעין זה כתב בשמע שלמה ח"ד סי' יג. אך בהג"ה ביחוד דעת הנ"ל כתב הגרע"י שמתשובת רש"י ברור שדעתו היתה לדינא להחמיר בזה, וכפי שאבאר בהערה הבאה. ועוד יש להעיר שהגרע"י (שם) וביביע אומר ח"א סי' מב) מנה בין המתירים ללוש את הרמב"ן, הר"ן, והרי"ף. אך למעשה גם הרמב"ן והר"ן החמירו, ובדעת הרי"ף אין ראייה ברורה.

הגרע"י מציין לדברי המעשה רוקח שהרמב"ם חזר בו, אך כתב על זה אין כל חדש שהרי גירסה זו ברמב"ם הוזכרה ברשב"א. ונראה שרצונו לומר שגם השו"ע ידע על כך, ולכן אין להתחשב בזה כפי שהוא לא התחשב. אך לענ"ד נראה שאין זה מספיק לקבוע שאין להתחשב בזה שכן גם אם הבי"א ראה מה שכתב הרשב"א, מסתבר שהניח שזו שמועה בעלמא, אבל אם היה יודע שזו עדות בנו של הרמב"ם שאביו תיקן בעצמו את הגירסה, לא היה מסיק להיתרא, וגם כלל לא ברור שהוא ראה מה שכתב בתשובות הרשב"א. ובכנסת הגדולה סי' תסב כתב שהוא ואביו והראנ"ח פסקו למעשה שיש להחמיר בזה, וגם הברכי"י כתב ללוש רק בהשגחה מיוחדת יותר מבמים, כפי שמוכח לקמן.

בתשובות הרב אברהם יוסף (באתר מורשת) ראיתי שכתב שהמקום לחומרה בהכנסת מי פירות לעיסה גם לספרדים הוא רק בגלל שרש"י הסתפק בהתפחה של ביצים, וכתב שגם הוא עצמו היה אוכל מהם אם לא היה מקפיד בדוקא על מצה שמורה. אף לפי האמור גם בלי הדיון בחומרי ההתפחה החשש בודאי אינו רק מצד ספיקא דרש"י.

לשין), המנהיג (הל' פסח סי' לד עמ' תנא), הראב"ד (הל' חמץ ה, ב^ז), רבותיו של המגדל עוז (שם), הר"ן בשם רבים מהמפרשים (תשובה נט^ט), אורחות חיים (א, נו, וכ"ה בכלבו), יראים (סי' נב), עץ חיים (ח"א עמ' שיד) ומהרי"ל (הל' ערב פסח אות טו). וכן עולה ממדרש שכל טוב (פרשת בא).

וכן דעת רבים מבעלי התוספות: תוספות במנחות הנ"ל, ר"י הזקן וריב"א (מובאים בסמ"ג ל"ת עט), ובסוגיין בפסחים כך פסק הריצב"א (מובא בתוספות חכמי אנגליה), ורבינו פרץ (לפי תלמידו בעל צרור החיים) ותוספות רבינו חזקיה^{כז}.

בהגהות סמ"ק (ריט, הגה ו) כתב רבינו פרץ שאין לעשות מצה עשירה "דגורין מי פירות בלא מים אטו כשיש בו מים". ובחידושי רבינו דוד מבואר שלפי הרמב"ן אמנם מי פירות לבדם לא מחמיצים (כפי שכותב הנימוקי יוסף בשם הרמב"ן), אך ריש לקיש אסר ללוש במי פירות בגלל החשש שמא יערבו בו מים, כלומר שאין זה גזרה מאוחרת שלנו אלא ריש לקיש בעצמו כבר חשש שיוסיפו מים.

והנה מהרי"ף אין ראייה ברורה מה פסק, וגם יש עוד כמה ראשונים שהביאו את המחלוקת ללא הכרעה, לפיכך יש לנו כאן למעשה מחלוקת שקולה בין שנים מג' עמודי ההוראה של הב"י: הרמב"ם והרא"ש^{כח}. בב"י ובכס"מ לא הזכיר כלל שיש מי שכתב שהרמב"ם חזר בו, ולא יתכן ששמע את עדות הרב אברהם והתעלם ממנה לחלוטין, לכן נראה שכלל לא שמע על כך, או שהתייחס לזה כשמועה בעלמא, ומסתבר כדברי המעשה רוקח שאם היה הב"י רואה את עדות רבי אברהם בן הרמב"ם היה נוקט שיש לחוש לדעת הרמב"ם לאחר שחזר בו.

והרמ"א בתסב, ד כתב להתיר רק לזקן וחולה. וביאר הגר"א שטעמו הוא גם לחוש לשיטת רש"י וגם שמא יערבו בהם מים (והוא החשש של הרמב"ן ורבינו פרץ כנ"ל).

והמ"ב כתב (שם ס"ק יט) שגם כשעושה לזקן וחולה יאפס מיד, כלומר שישמור אותם מחימוץ יותר מאשר במים. ובשעה"צ פירש שהוא משום שצריך לחוש לדעת רש"י, הסובר שמי פירות

(כו). כך מוכח מתשובתו על הביצים שדן בהם בגלל שיש ספק "אם דרך ביצים להחמיץ יותר ממים" (ספר האורה ב, לו. במחזור ויטרי פסח מג עמ' 268), ומבואר שפשיטא ליה שהביצים מחמיצות ככל מי פירות, ורק הסתפק אם הם מחמיצות יותר ממים, כלומר שהם פועלות החמצה יותר מהר ממים, ונחמיר בהם גם לשיטת ר"ע הסובר שמי פירות לא ממחרים את החימוץ (ומשמע שם שהלכה כרבי עקיבא).

(כז). אמנם הרשב"א כתב בתשובה בשם הראב"ד להקל, אך יתכן שכך סבר מעיקר הדין בפירוש הסוגיא, ומכל מקום למעשה מדבריו בהשגות על הרמב"ם שהם בתראי, בודאי עולה שיש לחוש להחמיר בזה שאם לא כן למה ציין שיש מחמירים בזה.

(כח). אמנם בפירושו על הרי"ף הביא את שתי הדיעות וסיים בדעת רבינו תם, אך בתשובה שהיא הלכה למעשה רואים שחשש להחמיר, וגם בפירושו לרי"ף לא כתב שהלכה כרבינו תם, אלא רק הביא את השגותיו על רש"י בלא לנקוט עמדה שלו.

(כט). באגר"מ (ד, צח) דייק כך גם מהר"ש בפירושו לתרומות פ"י מ"ב שלא הזכיר דהמשנה דתרומות שתפוח מחמיץ מדברת כשיש מים, משמע שהוא מחמיץ אף בלא מים. ואינו נלעג"ד מאחר שהתוספות בפסחים הוא מהר"ש, ושם ביאר שהמשנה בתרומות איירי כשיש מים, ולמד כן מפשט לשון המשנה שמדבר על עיסה, וכיון שהוא פשט המשנה לא הוצרך לאומרו שם.

(ל). הרב שמואל טל (פסח ס"ו ז) טוען שגם מהרא"ש (פסחים פב סי' יג) אין הדבר ברור כיון שלאחר הבאת דברי הרי"ף על דברי חכמים שבדף לו ע"א כתב "דאפשר דבלישה אסרי אפילו אין בו מים דסבירא להו דמי פירות מחמיצין אף בלא מים כדאמר אביי לקמן בפירקין". ואח"כ הביא את הראיה מהירושלמי שמי פירות מחמיצים, ונקט רק בלשון דחיה של "ואפשר" דהירושלמי הוא כאביי ולא קיי"ל כוותיה. אך לענ"ד אין זה מספיק כדי לומר שיש לרא"ש ספק בדבר, כי הוא נקט בזה לשון משא ומתן, אך עכ"פ סיים בסוף דקיי"ל כרבא שמי פירות אין מחמיצין, וכן מבואר בדבריו בפרק ב סי' כד. לכן נראה שפסק להקל כפי שכתב הטור בשמו.

ממהרים את החימוץ. ונראה ביאור דבריו שלחולה או זקן נקל בחשש שמא יערב בהם מים, אך למה נקל שלא לחוש לשיטת רש"י ולחכמים האומרים שמי פירות ממהרים את החימוץ^(א).

לפי זה, בנידון העוגיות האלו אין להתירן לאשכנזים בכל אופן. אפילו אם אין כל חשש של תערובת מים ואבקת אפיה, מכל מקום העיסה שוהה 27 דקות עד הכנסתה לתנור, ואף יותר מזה בגלל שאין ניקוי, והיא גם מתחממת, והמ"ב הצריך גם לזקן וחולה שימור מחימוץ עוד יותר מבמים, ואף שלא רואים סימן של הכספה, הרי גם בעיסה הנעשית במים בדרך כלל אנו אוסרים כששהה שיעור מיל גם בלי סימן של הכספה, כדברי הגמרא בפסחים מו ע"ב על בצק החרש.

ויש לצרף לראשונים שמנתי עוד כמה ראשונים שפסקו כרבינו תם, אך אסרו ללוש עם ביצים (כ"כ רבינו שמואל מפלייש בשם שלשה ראשונים, ראב"ה ומרדכי) והחיד"א בברכ"י תסב, ז כתב שנהגו בירושלים לא ללוש בביצים, וכ"כ יפה ללב ח"ב שהוא מנהג איזמיר. כך שלא ברור כלל שבארץ ישראל היה מנהג להקל בזה.

אכן, הגרע"י (יחזק דעת א, י) כתב שגם אשכנזים יכולים להקל בזה לחולה וזקן, והיקל אף לילדים, אלא שלא ברור לי למה לא חש לטענה ששומרים אותם פחות מבמים והבצק שוהה למעלה משיעור מיל, וגם אין מנקים שאריות. הגרע"י לא נימק את ההיתר נגד פסק המ"ב, ולכאורה נראה שלא זכר את דבריו. ואף שכאן מדובר שכבר נעשה מעשה, ואפשר לדחוק שהמ"ב החמיר רק למי שבא לעשותו לכתחילה, הלא מאידך גיסא כאן חמיר טפי, כי שומר פחות מבמים, וכשעושה באופן קבוע לרבים הרי כלכתחילה, ובפרט שגם הספרדים נראה שהקלו רק משום שלא ידעו שהרמב"ם חזר בו.

וכ"כ באג"מ (או"ח ח"ד סי' צח בסוף דבריו) שאין להקל בזה גם לזקן ולחולה, וביאר באגר"מ (או"ח א סי' קנד) טעמו כי שיטת רש"י והראב"ד מסתברת ומיושבת, ולאחר שנהגו כמותם נעשה כהוראה לפסוק כמותם.

והרב שמואל אליהו כתב (באתר כושרות) שכיון שלאשכנזים הדבר אסור מדינא ולא רק ממנהג^(ב), אין כל אפשרות מעשית להתיר מצה עשירה גם לפי הסוברים שלספרדים היא מותרת, שהרי עכ"פ למוכר אסור למכור את זה לאשכנזים, ולא יתכן לומר לו לבדוק כל קונה אם הוא

(א). אמנם החזו"א (הל' פסח קא, יב) כתב להקל לזקן ולחולה אפילו בהחמץ, וכן במי פירות עם מים כששמר עליהם, וטעמו "דלצורך זקן וחולה כדיעבד דמי". אך אחר כך בהמשך אותו סעיף הביא שהגר"א כתב שטעם המנהג אינו רק שמא יערב בו מים, אלא מחמת שיטת רש"י, וכתב החזו"א שאע"פ שיש על שיטת רש"י קושיות, התוספות במנחות ישבו את הקושיות ולא נשארו בקושיה אלא מותיקא. ויש מקום לומר שכל מה שכתב בתחילה להקל אפילו בהחמץ הוא משום שסבר שכל החשש אינו מחמת ספק בדין אלא מחשש שמא יערב בו מים, וזה סוג חשש של לכתחילה, ולחולה וזקן כל מה שהותר בדיעבד אפשר אצלם לעשותו לכתחילה. אך לאחר הבאת דברי הגר"א שיש כאן חשש מדינא אף בדיעבד החזו"א איננו אוזח עוד במה שכתב בתחילה ולא פשוט לו להקל לזקן ולחולה אף כשהחמץ, וקצת ראייה לזה שלא הביא כדרכו מה שכתב בתחילה כהשגה על מה שכתב המ"ב להחמיר בזה, ואולי הוא משום שבתחילה כתב מה שנראה לפום ריהטא, ולמעשה בהמשך דבריו כוונתו להסכים לדברי המ"ב, וכעין דברי האגר"מ שהוא האיסור מצד חשש לדעת רש"י אין להקל אף לזקן וחולה. ועכ"פ גם אם החזו"א היקל, קשה להקל לאשכנזים נגד פסק המ"ב שבדרך כלל נוהגים כוותיה, ובפרט שאנו יודעים שהרמב"ם חזר בו, ונראה שדבר זה לא היה ידוע לחזו"א כשכתב להקל.

(ב). נראה שלדעתו גרע ממה שנהגו הספרדים לפסול בשר שאינו גלאט, כי שם גם לספרדים לא מוסכם שיש להחמיר גם בשעת הדחק, ואילו כאן לפי האשכנזים גם לחולה וזקן אין היתר ללוש במי פירות ללא השגחה כלל על זמן השיהוי.

אשכנזי הוא ספרדי. ויש להוסיף שהמכשלה גדולה במיוחד לאור זה שלא כתוב על העוגיות שהן רק לספרדים, ולא כולם יודעים שמצה עשירה אסורה לאשכנזים, כפי שידוע על קטניות.

ומכל מקום נראה שאם כל הבעיה היתה רק מהצד הזה החשש אינו דאורייתא. ואף שלדעת חכמים מי פירות ממהרים להחמיץ, לפי הנסויים שעשיתי עם ר' אליהו ליכט (המובאים בספרי מצה עשירה עמ' 290) נראה שבפועל היין והביסולפיט אינם משפיעים כ"כ על החמצת העיסה לפני הכנסתה לתנור, ואף שמכל מקום בתנור העיסה תופחת הרבה, מסתבר שאין זו תוצאה של החמצת מי הפירות הרגילה בפירוק הסוכרים שבחיטה לדו תחמוצת הפחמן, אלא מחמת הגז הנוצר מחיבור חומר ההתפחה ליין ולקמח, וזוה יש לדון בנפרד, ועתה אנו דנים רק מצד החימוץ הרגיל על ידי השפעת המי פירות בלבד בקמח להופכם לסוכרים, שזה מה שאסור גם בלי סימני חימוץ לפי הסוכרים שמי פירות צריכים שימור.

ועיקר האי דינא שמי פירות אין מחמיצין צריך ביאור להתאימו למציאות.

וכבר כתב בזה רבינו מנוח הסבר לפי הגדרות המדע בימיו שמי פירות חמים, וכשמתווסף בהם מים הם נעשים פושרים, ונראה שהוא כפי שאומרים היום הכימאים שבמי פירות יש חומציות שמעכבת את התסיסה ומים מורידים את רמת החומציות. אולם, לענ"ד הסבר זה אינו מספק, שכן יש גם סוגים של מי פירות שמחמיצים בדיוק כמו מים (כך ראינו בניסויים שעשינו במי אבטיח ומי מלפפון), ואם נלוש קמח עם יין תוסס תהליך ההחמצה אף חזק הרבה יותר ממים והוא כמו בקמח עם מים שמכניסים בו שמרים (כפי שראינו בניסויים), ואיך נבין את מה שאמרו בסתמא שכל מי פירות לא מחמיצים? כמו כן קשה למה שאמרו שתוספת מים מועטת משנה את הדין, וכפי שנבאר עוד להלן בפרק הבא. כיצד זה מתאים למציאות, הלא פעולת מי פירות עם מים אינה אחידה. אם מערבים 70 אחוז מים עם מיץ תפוחים או מיץ תפוזים הם תופחים ומשתנים כמו במים ואף יותר מהר, אך אם נשנה את האחוזים למעלה או למטה או במיני פירות אחרים ההחמצה עשויה להיות שונה וגרועה יותר מבמים או שבכלל לא תיעשה כמו במי פירות בלי מים.

והנה, לגבי הראיה שהביאו התוספות לרש"י מהירושלמי הנ"ל שבאוצר יין יש החמצה, כתב הריב"א⁽²⁷⁾ שלשיטת ר"ת יש ליישב שכאשר מי פירות שוהים עם הקמח זמן רב הם מחמיצים, ונראה מדבריו שהבין שלמעשה אין לנו אלא מה שאנו רואים, ואם בפועל נעשית החמצה הרי זה חמץ, למרות שמדובר במי פירות. וכן מבואר בר"ד (מב ע"ב) שחומץ מחמיץ גם בלא מים, ונכדו הריא"ז⁽²⁸⁾ כתב שכל משקה חמוץ מחמיץ עכ"פ כנוקשה. ונלענ"ד שאין הכרח להתאים מה שכתבו על כך שחמיצות של משקה גורמת שיהיה יותר חמץ, דאפשר שכתבו כך רק מסברה ללא בדיקה שחמיצות גורמת חמץ, אך עכ"פ מבואר מדבריהם שאין לנו לה מה שאנו רואים, ולכן לפי דבריהם מה שמחמיץ קצת ולאחר זמן מרובה הוא נוקשה ומה שמחמיץ טוב הוא חמץ גמור, ויוצא שכל היכא שאנו רואים החמצה רגילה בזמן קצר הוא איסור דאורייתא.

(ג). דעת הריב"א מובאת בתוספות רבינו פרץ (לו ע"א) וברבינו ירוחם (נתיב ה ח"ג), ומהר"ם חלאווה. (ד). הריא"ז כ"כ בפסקים על הרי"ף (פ"ב הלכה ו אות ז). וראה בספרי מצה עשירה עמ' 117 שהוא כתב כן מסברה ונראה שלמד את העיקרון מדברי סבו הרי"ד שחומץ ודאי מחמיץ ולא כפי שהבינו אחרונים שדבריו הם פירוש להחמצה בתפוחים המוזכרת במנחות נד ע"א.

אולם, מהרמב"ם (הל' חמץ ה, ב) והשו"ע (תסכ, ד) עולה שהם לא חילקו בין מיני המשקין, וכן הסכימו האחרונים שגם אם נראה החמצה רגילה, לעולם החמצה שמחמת מי פירות בלבד אינה נחשבת החמצה, ואם כן אכתי כלל זה צריך ביאור.

הרב שמואל טל (פסח עמ' רטו) חידש שיש לבאר דהא דמי פירות אינם מחמיצים הוא מדיני שינוי. כלומר, דרך החמצה רגילה היא במים כי מי פירות עושים החמצה שפלה וגרועה בגלל החומרים הנלווים שיש בהם, ולכן כשהוא מי פירות בלבד אינו נחשב חימוץ, אך כשמוסיף מים הדבר מחזיר את העיסה במידה רבה לדרך החמצתה הרגילה ולכן יש כאן דין אחר (לפי הרמב"ם חיוב כרת ולפי ר"ת איסור נוקשה)⁽¹⁾.

אך לכאורה אכתי צריך להבין מדוע נקבע כלל גורף שמי פירות אין מחמיצין, הרי על ידי חלק ממי הפירות (כמו מי אבטיח או יין תוסס) אפשר לעשות החמצה טובה כמו עם מים, ולמה אצלם ייחשב הדבר לשינוי, ועוד שהרמב"ם (מובא להלן) קורא להחמצה זו הסרחה וצריך ביאור למה?

ולענ"ד י"ל שההסבר הוא אכן כדברי הרב טל, שהחמצה במי פירות נחשבת החמצה של 'שינוי', אך צריך להוסיף ולהבהיר שאין זה שינוי בגלל שתמיד החומרים הנלווים במי הפירות גורמים שלא תהיה החמצה טובה, אלא בגלל שבמציאות רוב המשקים אינם מחמיצים, ולכן אין דרך בני אדם הרוצים חמץ לחפש משקים ללוש בהם. ידוע לכל שכדי שתהיה החמצה טובה לשים במים, ולכן המים גם נחשבים ממין העיסה (ר"ן ותוספות בנדרים נב ע"ב), וממילא כל החמצה בנוזל אחר היא בגדר שינוי מדרך בני אדם, גם אם הוא טוב לחימוץ כמו מים או יותר ממים (למעשה זה מה שהביא את הגרע"י והגר"ש עמאר לכלל שאין חימוץ ללא מים, ראה שמע שלמה ח"ו סי' ה. אך לפי מה שנבאר לקמן כל זה נכון רק כשלא מכניסים חומר מיוחד להתפחה). והרמב"ם קורא לזה הסרחה כדי לרמזו למה שהגמרא קראה לחימוץ של דברים אחרים סירחון. הרמב"ם ידע שאפשר להחמיץ קטניות בלי שיהיה סירחון, אך חימוץ זה קרוי סירחון כי מבחינה הלכתית אין לזה חשיבות של חמץ, והוא הדין במי פירות שגם אם אין כל ריח רע זה חשיב כסירחון כי אין דרך לישא של חימוץ אלא במים. אך בכל תוספת מים יש שינוי בדין כי כשהתווספו מים ההחמצה נעשית בסופו של דבר גם בדבר שדרך להחמיץ בו ולכן נכללת בגדר החמצה כדרכה.

ביאור זה מתאים יותר לשיטת רש"י מלשיטת ר"ת כיון שבדרך כלל שינוי אינו מפיק לגמרי את האיסור, וזו סיבה נוספת לחוש לשיטת רש"י⁽²⁾.

(לה). גם באגר"מ הנ"ל ניסה למצוא טעם לענין זה, וכתב שצ"ל שיש במי פירות כח חימוץ, ומנגד יש לו מונע, וטיפת מים מסירה את המניעה, אך לענ"ד בסופו של דבר במציאות קשה להבין איזה מניעה מסירה טיפת מים, תכונתה הביולוגית היא בדיוק כמו המים שנמצאים בתוך הפרו.

(לו). הרב טל כתב שהסבר זה נצרך לשיטת רבינו תם בעוד ששיטת רש"י מובנת כי היא מתאימה למציאות שמי פירות לא מחמיצים טוב בגלל החומציות שלהם, אבל לענ"ד גם שיטת רש"י צריכה את ההסבר הזה למאי דקיי"ל שכל מי הפירות אין מחמיצים וטיפת מים תשנה את הדין, ואדרבה הסבר זה מתאים יותר לשיטת רש"י. עוד כתב הרב טל שיש מקום להסבר אחר והוא שההבדל בהוספת טיפת מים הוא כשהטיפה התווספה בזמן הלישה, די"ל שבאותו מקום שהתווספה הטיפה היא עושה חימוץ גמור לפני שהתערותה בשאר המי פירות, וכבר קדם לו בהסבר זה המהר"ם שיק (חידושים לפסחים לו ע"א), וכעין זה כתב הרב שרשבסקי בשו"ת בנין אב ח"ד סי' כה. אך לענ"ד הסבר זה אינו מספיק גם משום שמדובר על שינוי מקומי קטן (ראה בספר מצה עשירה עמ' 86 ואילך), וגם משום דרוב הפוסקים אוסרים הוספת מים אף לפני הלישה. והנה בספרי מצה עשירה

אמנם, צריך להדגיש שהסבר זה אינו נאמר כדי להסיק ממנו מסקנות הלכתיות, אלא הוא רק נסיון לביאור מה שאמרו הראשונים שחימוץ של מי פירות הוא גרוע למרות שהוא יכול להיות גם יותר מהיר. מה שקובע לדינא הן הקביעות ההלכתיות המפורשות בשו"ע⁽⁷⁾.

ד.

החשש מהמים שנוצרים מתוספת החומרים

לשון הרמב"ם (הל' חמץ פרק ה הלכה ב): "חמשת מיני דגן אלו אם לשן במי פירות בלבד בלא שום מים, לעולם אינם באין לידי חמוץ אלא אפילו הניחן כל היום עד שנתפח הבצק הרי זה מותר באכילה, שאין מי פירות מחמיצין אלא מסריחין, ומי פירות הן כגון יין וחלב ודבש וזית ומי תפוחים ומי רמונים וכל כיוצא בהן משאר יינות ושמינים ומשקין, והוא שלא יתערב בהן שום מים בעולם, ואם נתערב בהן מים כל שהוא הרי אלו מחמיצין".

משמע מסוף דבריו שבכל תוספת מים כלשהן אפילו אם היה זה לפני התסיסה לא חל הדין שמי פירות אין מחמיצין, והרי אלו, המים ומי הפירות ביחד, מחמיצין חימוץ גמור. וכנראה למד כן ממה שהירושלמי (פסחים פ"ג ה"א) אומר שעירוב מים במשקה גורם שיהיה חימוץ גמור, ולא אמרו חילוקים כמה מים, ומתי הם מתערבים, ומשמע שבכל עירוב של מים כך הדין.

אך השו"ע (תסב סעיף ג) פסק לפי דברי הסמ"ג (לאוין עט) בשם הריב"א: "מותר ללוש ביין אעפ"י שאי אפשר לו בלא טיפת מים שנופלת בשעת הבציר, ואף לכתחלה רגילים ליתן מים

(עמ' 48 ואילך) כתבתי הסבר אחר בענין זה, אך בעקבות דברים שכתב לי תלמידו של הרב טל הרב הראל דברי נלענ"ד עתה שהעיקר כהסבר המובא למעלה. הרב הראל דביר הוסיף ואמר לי שבעיקרון אפשר היה לומר שהרמב"ם והשו"ע סברו שכל מי פירות לא מחמיצין ולא כפי שהבינו מהם האחרונים כי כל מה שראו הרמב"ם והשו"ע היה משקים שלא החמיצו טוב, ולכן אמרו שכל המשקין כמי פירות, אך אם היו רואים תסיסת יין לא היו מתירים אותה. ולענ"ד קשה לומר שלא ידעו שיין תוסס מחמיץ טוב, גם חלב שמוזכר בדברי הגמרא והפוסקים וידוע לכולם בתחילת פעולתו הוא מחמיץ כמים, ראה בספרי מצה עשירה עמ' 289. וגם הדין של תוספת המים כלשהוא מראה שההסבר הוא לא רק מה שרואים במציאות.

לז). הרב חננאל כהן (ויען שמואל תשס"ו סי' לא) הזכיר את דברי, וטען כנגדו: "יסוד דבריו (כוונתו לדברים שלי. ע.א) דמה שקבעו חז"ל מי פירות אין מחמיצים אינו כלל ברור ומוחלט, ותלוי בטבע הדברים, והכל לפי ראות העין שלנו, ובאמת זה אינו... הלא אנו אמונים על פסקי הרמב"ם ומרן ז"ל דמי פירות אין מחמיצין כלל וכלל ואין התפחה מעלה או מורידה. והמחבר גופיה הזכיר שם שענינו הרואות שמי אבטיח ומילון מחמיצים את העיסה בדיוק כמו מים, ובודאי שלדעת הרמב"ם ומרן הם כלולים בדין מי פירות אין מחמיצים. ועיין עוד בספרו שעיסה שנילושה ביין שעדיין לא נגמר תסיסתו, מגיבה כמו עיסה שנילושה בשאור ושמרים, וקצב התפיחה שלה אף מהיר יותר. וברור שעם כל זה אף עיסה זו כלולה לדעת הרמב"ם והשו"ע במאמר חז"ל מי פירות אין מחמיצים, והאומר שאין לאוכלה בפסח הרי הוא מזולזל בדברי חז"ל".

ואחר בקשת המחילה מכת"ר לא ידענא מאי קאמר, איך כתב שאני נקטתי שהכלל שמי פירות אין מחמיצין אינו מוחלט, הלא בדברי מבואר היטב שנקטתי כפי שמשמע ברמב"ם והשו"ע שכל מי פירות דינם שווה. כל מה שציינתי שבמציאות יש מי פירות מסוימים שמחמיצים טוב הוא כדי להראות שלא מספיק ההסבר הטבעי הרגיל ומשום שעלינו לדעת מה המציאות כדי להבין למה הכלילו את כל מי הפירות בחדא מחתא, ותו לא מיד.

עיקר המאמר של הרב חננאל כהן מתייחס לשאלה אם יש אפשרות לחימוץ בלא מים, ועל זה האריך שלדעתו בפוסקים מבואר שאין חימוץ בלא מים. אך מלבד שלא נראה לי דבריו ולדעתי אף אחד לא כתב כלל כזה, וכפי שאבאר שוב לקמן בפרק ה, הלא זהו רק אחד מהדברים שכתבתי, והאיסור של פפושדו אינו תלוי בענין זה, כי בלאו הכי נראה לי לאסור גם משום שיוצאים מהחומרים הכימיים מים, ובמיוחד משום שהחומר הכימי עצמו הוא תולדת מים, ולדברים אלו הרב חננאל לא התייחס כלל.

בשעת הבציר כדי להתיר נצוק ואף עפ"כ אין לחוש להם, הואיל וכבר נתבטלו המים ביין קודם שלשו העיסה".

האחרונים דנים כיצד להכריע במחלוקת זו, ומתי המים כבר לא יתבטלו גם לפי השו"ע.

המשנה ברורה (שם סק"י) כתב: "רוב האחרונים הסכימו דבעלמא לא מהני ביטול במים שנתערבו במי פירות וכל שיש במי פירות אפילו משהו מים כבר נשתנה טבעו ויכול להחמיץ עיסה וממהר עוד להחמיץ יותר, וע"כ צריך להחמיר לכתחלה שלא ללוש בהם וכו"ל, והכא שאני שמתערב המים ביין עד שלא נגמרה עשייתה דהיינו בעודנה תירוש, ואח"כ תוסס היין ונתהפך המים ג"כ ליין ולהכי נחשב הכל ליין, ולפ"ז אם נתערב המים ביין אחר התסיסה בודאי אין עוד לאותו יין דין מי פירות".

ובביאור הלכה ציין שמכל מקום כמה מהאחרונים הקלו גם אם התערב אחרי התסיסה, כל עוד שהתערב לפני הלישה (כפי שאפשר להבין מסיום דברי השו"ע), אבל כתב שאפשר לסמוך עליהם רק אם עכ"פ ינהג בו כבעיסה שיש בה מים וישמר מחימוץ.

ואמנם גם על מה שמקילים רוב האחרונים במים שנוספו בזמן התסיסה יש מחלוקת, כפי שראינו לעיל שמהרמב"ם משמע שכל היכא שנפל בהם מים דינו כמים, ויש שהחמירו כרמב"ם. ומי שיאסור בזה יאסור ללוש ביין צימוקים, וראה בברכי יוסף סימן תסב, ד שכתב: "ולענין הלכה יש לאסור, כי רבו האוסרים, ובימי מרן עבוד עובדא והיתה לשרפה כל מצה שנילושה ביין צימוקים".

כלומר שלדעתו גם מרן השו"ע למעשה חשש לדעת הרמב"ם.

והנה בנידון דידן גם אם ננקוט כפי שאומר המשנה ברורה שהיא דעת רוב האחרונים^(ח) שמה שמתווסף לפני התסיסה אין בו איסור, אכתי יש חשש איסור מצד המים הנוצרים מהביסולפיט לפי מה שהתברר לי עתה שבמציאות מוסיפים ביסולפיט אחרי התסיסה, ואם כן לפי שיטת רוב האחרונים זהו זמן שבו אסורה תוספת של טיפת מים.

וכל זה אם ילושו בלי אבקת אפיה, אך בנידון מצה עשירה של ימינו גרע טפי שכן המים הנוצרים מחומר ההתפחה נכנסים בעיסה כמים בפני עצמם בזמן הלישה, וכולם אוסרים את העיסה כשמכניסים בה מים כלשהם בזמן הלישה.

הרב בקשי דורון (בנין אב ח"ד סי' כד) כתב שאין לאסור מצד חשש זה "שהם מעט שבמעט". אך לענ"ד קשה להתיר על סמך זה כי מהרמב"ם והשו"ע הנ"ל עולה שכל שהוא מים אוסר, ואין לו שיעור, ובספרי מצה עשירה (עמ' 134) ציינתי שכך כתבו הסמ"ג ועץ חיים והארחות חיים, שהביאו את לשון הרמב"ם, וכך עולה מהר"ן שכתב "מים גמורים חשינן בכל שהן", וכ"כ הרוקח (סוף סי' רצ) והנימוקי יוסף בשם הר"ר יהונתן, ותוספות רבינו חזקיה (לו ע"א), וספר אהל מועד (דיני פסח דרך רביעי נתיב א), ותרומת הדשן (סי' קיג) ומהרי"ל (הלכות ערב פסח אות טו). וכן מבואר במ"ב הנ"ל.

(ח). וכן הביא הרב עמאר (שמע שלמה ח"ד יג) כמה אחרונים שכתבו להקל בזה. אך אכתי אין בזה הכרעה מוסכמת, ראה בספרי (עמ' 138) שהסמ"ג חולק על הריב"א ופוסק כרמב"ם, וכן דעת תלמיד הרשב"א, תרומת הדשן, הלבוש והחכם צבי המובא בכנה"ג שכל תוספת מים בכל שלב אוסרת.

אמנם, הרא"ש (פסחים ב, ס' יג) כתב שמותר לקטף מצה שנילושה במי פירות במים כי "דבר מועט הוא ואין מחמיצין", והפמ"ג (אשל אברהם תסכ, א) כתב שלפי דבריו המים מתבטלים בשישים. אך הרא"ש לא כתב להדיא להקל עד שיעור של שישים, ויתכן שכונתו היא להקל רק בקיטוף, שבו המקטף יודע ומרגיש ששם רק מעט מים מלמעלה ומיד אח"כ אופה, ולא באופן ששמים בתוך תערובת 600 סמ"ק של חומר כשידוע לנו שהוא יוצר בעיסה 150 סמ"ק מים. ובשדי חמד (ח"ח עמ' 454) כתב בשם כמה אחרונים שהרא"ש כתב כך רק בדעת ת"ק של הברייתא ולא להלכה. ובכל אופן נראה שאין להכריע כרא"ש נגד כל שאר הראשונים ופסק השו"ע.

ואין לדמות זאת למה שכתבו חלק מהפוסקים על מלח, שיש להקל כשהוא מועט, כפי שנביא להלן בפרק ו', כי מלח המוכנס לעיסה אינו נוזלי, והפוסקים דנו להחשיבו כמים רק מפני שהוא בא ממים, ובזה הוא שהקלו בדבר מועט שהשתנה. ולא דברו על מים חדשים הנוצרים מפגישת המלח במוצר אחר, וכי לא נוצרים מהמלח מים שנוכל להגדירם כמהות נפרדת מהמליחות. וכך כתב לי ד"ר אליהו ליכט בהסבר ההבדל בין מלח למים הנוצרים מבוסלפיט:

"בהמסת מלח במים אין שום תהליך של יצירת מים חדשים (בשונה מהמסת ביקרבונט במים המכילים חומצה), ואם לפני הכנסתו למים הוא יבש – הוא גם אינו מכיל מים משל עצמו (זה נכון לגבי מלח רגיל או סוכר ועוד חמרים. אמנם יש חמרים אחרים שגם כשהם יבשים הם מכילים "מי גבש", והמסתם אמנם גורמת לתוספת מים)".

הרב בקשי דורון כתב עוד טעם להקל שהמים נוצרים רק לאחר ההכנסה לתנור, אך דבר זה אינו נכון במציאות, כפי שכתבתי לעיל בפרק א"ט).

והרב עמאר כתב להקל משום שלדעתו הם כמו מי פירות, שכל דבר בטבע מכיל מים ואין מתחשבים במים שבו. אך גם זה לענ"ד אינו נכון, דהלא כלל לא מדובר כאן על הפרדה של המים מהמוצר אלא על חילופי אטומים שיוצרים מים בפני עצמם. ועוד שגם במי פירות גופא אם יפריד הפרדה כימית בין המים לחומציות שבהם מנא לן להקל, הרי באמת עתה הם רק מים. שאלתי את ד"ר ליכט האם מבחינה כימית יש הבדל בין המים שנוצרים מהאבקה למים שבתוך מי הפירות. וזו תשובתו:

"גם המים הטבעיים של הפירות ייצרו תסיסה עם קמח ברגע שיופרדו מהחומצות שבפרי (אם ע"י אידוי מים אלה ועיבויים, ואם ע"י ניטרול החומצות). כלומר: אין הבדל בענין זה בין המים הטבעיים של הפרי ובין מים חיצוניים, ומיץ הפירות אינו מחמיץ לא בגלל שיש למימיו תכונה אחרת, אלא משום נוכחות החומצות בפועל".

ומכל מקום לענ"ד לכאורה יש סברה להקל מצד זה שבסופו של דבר המים לא עומדים לעיננו בפני עצמם, ואנו יודעים שזו המציאות רק על פי דברי המומחים, ובאופן כזה יתכן שלא

לט). הרב בקשי דורון כותב: "כיון שכמות המים קטנה ביותר, ויש שהתירו במעט שבמעט, משום שהמים מתפרקים בתנור, ומסתבר שהאש לא נתן להם לפעול את פעולתם". וכ"כ הרב שלמה עמאר (שו"ת שמע שלמה ח"ד ס' יג עמ' סג). אך כאמור זו טעות במציאות, וכפי שאומרים ד"ר ליכט ופרופ' טרופ והרב שרשבסקי המובאים בתשובת הרב בקשי דורון המים מתחילים להוצר מהרגע שמתחילה הלישה.

חל עליהם שם מים. אך נראה שקשה לסמוך גם על סברה זו. הגע עצמך, מה נאמר אם יוכנס חומר לתוך העיסה הגורם בחילופי אטומים לכך שרוב הנוזל שבו לשים את העיסה יהיו מים טהורים והרי הוא עושה בעיסה בדיוק מה שעושה תוספת מים, האם גם בזה נקל? על כרחך שכל הקולא בזה תלויה בזה שהמים מועטים, אך דבר זה אינו מהווה גורם להקל לפי פסק הרמב"ם והשו"ע שמים כלשהוא אסורים.

מכל מקום נראה שאכתי החשש בכל זה הוא רק מדרבנן, כי לפי מראית העין עדיין העיסה פועלת כעיסה שיש בה רק מי פירות, וכל הפוסקים שאמרו שהוא חימוץ דאורייתא דברו כשבפועל נעשה החימוץ, בעוד שבנידון דין ככל הנראה אין ממש סימני חימוץ של עיסה שלמה לפני הכניסה לתנור.



ה.

יש חימוץ בלא מים

הדיון בחשש דאורייתא של חמץ מחמת פעולת אבקת האפיה תלוי בחקירה האם בכלל יתכן שיש חימוץ בלא מים. הדיון באחרונים על זה מבוסס על דברי הפוסקים בענין החמצה בשמרי יין.

נאמר בתורה (שמות יב, כ): "כל מחמצת לא תאכלו".

ובגמרא פסחים כח ע"ב איתא בזה דרשה משינוי הלשון שלא נאמר סתם 'חמץ': "תניא: אין לי אלא שנתחמץ מאליו, מחמת דבר אחר מניין? תלמוד לומר: כל מחמצת לא תאכלו"⁽¹⁾.

וכתבו התוספות: "מחמת דבר אחר - פי' ריב"א מחמת דבר אחר דלאו מינו, דעל ידי שאור מיקרי חמץ טפי משנתחמץ מאליו כדמוכח בפרק כל המנחות (מנחות נב:). (ומלשון הגמרא 'אין לי אלא' משמע שבא לרבות חמץ שהוא פחות נראה כחמץ. ע.א.), אלא כגון שנתחמץ על ידי שמרי יין שמייבשין השמרים בתנור כאשר עושין בארץ אשכנז, ולא דמי לעיסה שנילושה ביין דלית ביה כרת ויש בה לאו".

האחרונים דנים בכוונת התוספות וההשלכה של דבריהם על חימוץ של אבקת אפיה כשאין מים מצד שתי שאלות:

א. האם דעת התוספות שהוא חימוץ גמור רק כשיש מים, ובלא מים מותר לגמרי כי אין חימוץ בלא מים, או שלדעתם יש איסור (נוקשה או כרת) גם בשמרי יין הניתנים בעיסה שנילושה ביין בלבד.

(מ). מבואר בגמרא שם שדרשה זו מוסכמת גם על רבי יהודה וגם על רבי שמעון, ובפסחים מג ע"א אמרו שהוא חיוב כרת. במכילתא דרשב"י יש דרשה מפסוקים אחרים (פרק יב טו, יט) גם על חיוב כרת. ובמכילתא דרבי ישמעאל יש דרשה אחרת לאותם פסוקים (טו, יט). אך אין להסיק מזה שלפי המכילתא דרבי ישמעאל אין בזה חיוב כרת כי יש כאן גם יתור בפסוקים וגם שינוי לשון, לכן אפשר לדורש גם את דרשת מכילתא דרשב"ב וגם את דרשת מכילתא דר"י. עכ"פ בגמרא מבואר שיש חיוב כרת על חימוץ מדבר אחר. וראה דברי הוזהר (פרשת פנחס דף רנא ע"ב): "מחמצת מ"ט בגין דריחא דמותא אית תמן, חמץ דכר, מחמצת נוקבא (משלי ה) רגליה יורדות מות ברישא וסיפא דתיבה תשכח לה, ובגין דא מאן דאכיל חמץ בפסח איהו אקדימת ליה מותא ולינדע דמית הוא בעלמא דין ובעלמא דאתי". והיינו שמחמצת מרמז בשמו על המיתה 'חמץ מת'. והובא על ידי הרב רצאבי (שערי יצחק עמ' קעו) לענין עוגיות פפושדו.

ב. גם אם נאמר שבחימוץ על ידי שמרי יין ויין יש איסור כרת, יש לדון האם דין החימוץ על ידי ביקרונט כדין חימוץ בשמרי יין. אף שכאן וכאן העיסה תופחת מהר יש טעם לחלק בזה, שבחימוץ של שמרי יין יש שינוי בהרכב הפנימי של הקמח כמו בחימוץ רגיל של מים וקמח, אך בחימוץ על ידי ביקרונט לא משתנה הרכב הקמח לסוכרים לפני שהוא נהפך לדו תחמוצת הפחמן.

הראשל"צ הרב בקשי דורון (בנין אב ח"ד סי' כד) כתב שבשתי השאלות יש להכריע לחומרה, מפני שיש פוסקים, ובראשם הביאור הלכה (על סי' תסב, ג) הסוברים שיש חיוב כרת גם ללא מים. ואף שהסכים להגדרת החימוץ של ביקרונט כחימוץ חיצוני, הרב בקשי דורון היה סבור שגם חימוץ של שמרי יין ללא יין הוא חימוץ חיצוני ולכן הוצרך לו ריבוי, ויש להחמיר בזה כי דעת הביאור הלכה שגם בחימוץ כזה יש כרת.

כנגד דבריו כתבו הראשל"צ הרב עובדיה יוסף (יביע אומר ח"ט סי' מב) והרב עמאר (שמע שלמה ח"ד סי' יג-טז) שיש להכריע בשתי השאלות לקולא, דהיינו שלדעתם העיקר הוא שאין חימוץ ללא מים, והתוספות דברו דוקא בהיכא שיש מים. וגם אם נאמר ששמרי יין מחמיצים בלא מים, החימוץ בעוגיות אינו דומה לשמרי יין, כי "חומר זה אינו משפיע על הבצק להחמיצו כלל, ואינו אלא כמנפח במשאבה מבחוץ, שגורמת ניפוח והתפחת הבצק" (לשון הרב עובדיה יוסף).

לענ"ד יש להבדיל בין שתי השאלות, ולפיכך בפרק זה נדון רק בשאלה הראשונה, האם יש כלל שאין חימוץ ללא מים?

בדבר זה נדון על יסוד המחלוקת במקום אחר על חימוץ בשמרי יין לענין איסור יין נסך.

בגמרא עבודה זרה לד ע"א מצינו היתר לדורדיא (שמרי יין) של גויים אם שהו י"ב חודש. באו"ז (ח"ד סי' קפג) מובא שעל יסוד גמרא זו התיר רבינו אפרים פת שנתחמצה בשמרי יין יבשים של גויים, דלדעתו י"ב חודש לאו דוקא, והעיקר שהם יבשים לגמרי, ואילו חכמי שפירא אסרוה דבעינן דוקא י"ב חודש, ורבינו תם סבר שגם עם עברו י"ב חודש אין להקל כי דברי הגמרא נאמרו רק על שמרים שגם נתמדו וגם התיבשו. גם בתשובות הראב"ה (סימן אלף מח ריש הל' עבודה זרה) מובאים דברי רבינו אפרים, ושם רבינו יואל אביו של הראב"ה דוחה את דברי רבינו אפרים. וכן מוזכרת המחלוקת בקיצור לגבי פת שהוחמצה בשמרים יבשים בדברי התוספות והרא"ש במסכת עבודה זרה לד ע"א. ובשו"ע יו"ד קכג, יד נפסק בזה כרבינו תם, וראה בהגר"א שם שעכ"פ תוך י"ב חודש יש לאסור.

ומבואר באו"ז שרבינו אפרים שכתב להתיר ביאר בתוך דבריו שאינו דומה לגרעיני ענבים שמשמע בגמרא שהותרו רק לאחר י"ב חודש אפילו הם יבשים כי "התם משום דחרצנים מאכל הם ואפילו יבשים" בעוד ששמרים אינם מאכל אלא "טינופת של יין", ועוד כתב די"ל שאיסור הגרעינים תוך י"ב חודש הוא רק לכתחילה. ועוד כתב רבינו אפרים שמדינא יש לומר שהגמרא לא אסרה תוך י"ב חודש אלא בהנאה ישירה, אבל חימוץ על ידי שמרים, אינו אוסר אף כשהם לחים מהיין, והטעם להתיר אף אם התחמצה בשמרים לחים: "הואיל ואין בעיסה טעם יין. ואעפ"י שנתחמצה מחמת שמרים, מחמת יין לא נתחמצה ולא מחמת הטעם שנתחמצה, שהרי מי פירות אינם מחמיצים. תדע שהשמרים בלא יין מחמיצין, כגון שמרים יבשין אף על פי שאין

בהן טעם יין אפילו הכי מחמיץ. אבל יין בלא שמרים אין מחמיץ כלל שהרי לא היתה מתחמזת לעולם. נמצאת אומר עיסה שנתחמזה בשמרים של גוים לא נתחמזה מחמת יין אלא מחמת שמרים של יין, והשמרים בלא יין אין בהן איסור נסך, א"כ אמאי נאסור העיסה. ואם תימצי לומר יין עם השמרים מחמיץ ביחד. אעפ"כ העיסה מותרת (משום זה וזה גורם).

ובראבי"ה הנימוק להיתר בשמרים לחים מבואר בלשון זו: "משום דאין מחמיץ את העיסה דמי פירות אין מחמיץ, כדמוכח בפסחים (לה ע"ב) ובמנחות (נו ע"ב), ומעשים בכל יום שהנחתומין אינן מחמיצין בהן בלא שמרים, אלא בשמרים בלא יין מחמיצין. נמצאת אתה אומר עיסה שנתחמזה בשמרי יין לא נתחמזה מחמת היין שבשמרים אלא מחמת שמרים בלא יין, ושמרים בלא יין אינן אסורין משום יין נסך שאין הגוים מנסכין שמרים".

חזונו שרבינו אפרים מקשר בין הגדרת חימוץ לפסח לאיסור מחמת חימוץ של דברים אסורים. באו"ז החכמים האוסרים כתבו נימוקים לאסור החמזה גם שמרים יבשים, אך לא דנו על חלק זה של דבריו, שמתיר אף שמרים לחים, ומשוה לדיני פסח, ולא הוצרכו לכך מאחר שאסרו אפילו ביבשים. אך רבינו יואל המובא בראבי"ה הביא ראיה לסתור את רבינו אפרים בהיתר השמרים הלחים מדברי רב יוסף (עבודה זרה לב ע"א) האי חלא דשיכרא דארמאי אסור משום דמערבי בהו דורדיא דאין נסך, וביאר רבינו יואל בטעם האיסור: "אין שייך לכאן מי פירות אין מחמיצין, דהיינו ענין שאין חייב על חימוצן ומיהו משיבין להחמיץ את הפת כמו בשאר דברים. [כגון] ביצים שמחמיצין את הפת ואין חייבין על חימוצן. דמה בכך שאין מחמיצין, הא גבי כלים שצריכין להשהות שנים עשר חודש מפני טעם שנכנס בהן כל שכן עיסה דבליעה טפי מן היין".

משמע שעל עצם העיקרון שבשמרים לחים היין אינו מחמיץ לענין פסח הוא מסכים, אבל סובר שלענין איסור יש להתחשב בפעולת היין, ואף מצד זה וזה גורם אין להקל כיון שגם השמרים עצמם לדעתו אסורים, ומשמע שלא התחשב במים שהם גורם המותר כי השמרים מחמצים גם בלי המים, ולדעתו גורם כזה שלא זקוק להיתר, אסור שאף כשהיתר יכול להחמיץ לבדו⁽⁸²⁾.

ויש לדון במה שכתב רבינו אפרים "יין בלא שמרים אין מחמיץ כלל שהרי לא היתה מתחמזת לעולם", האם לדעתו גם במי פירות עם מים המי פירות לא מחמצים כלל, או פירושו שמצד היין בלבד לא היתה מתחמזת לעולם כי מי פירות לא מחמיצים, ואף שבעיסה שנילושה במים ויין יש חימוץ של נוקשה, מכל מקום אומר רבינו אפרים שבעיסה זו שהוחמזה בשמרים לחים, לא היין שבשמרים הוא המחמיץ כי רואים שכח חימוץ של יין חלש, שכשהוא לעצמו אינו מחמיץ כלל, וגם עם מים הוא עושה רק נוקשה, ולכן אין מחמיצים עיסה על ידי יין ומים בלא שמרים, ולכן הסיק שכאן החימוץ הוא רק על ידי השמרים.

ועכ"פ מבואר מדבריו שמשוה בין דיני חימוץ בפסח לחימוץ באיסורים, ולדעתו כשם שלחות היין לא מחמצת בפסח כך פעולת ההחמזה שלה לא תאסור ביין נסך, ועל עצם זה שלחות היין אינה מחמיצה בפסח מסכים גם רבינו יואל.

מא. כדעת תוספות בעבודה זרה מט ע"א בגדרי זה וזה גורם.

הזכרנו לעיל את דברי השו"ע (תסב, ג) שמותר ללוש את המצה ביין כשלא הוסיפו מים בלישה, ועל דברים אלו כתב הח"י (ס"ק ה): "כתב בהג"ה אשר"י [עבודה זרה] פרק אין מעמידין [סימן כה] וז"ל, התיר רבינו אפרים אפילו פת שנתחמץ בשמרים של יין נסך, אף על פי שיש בשמרים טעם יין, הואיל ואין בעיסה טעם יין, ומה שנתחמץ לא מחמת היין אלא מחמת השמרים, דהא מי פירות אין מחמיצין, עכ"ל. הנה לכאורה יש ללמוד מדבריו דעיסה שנילוש בשמרי יין לא נקרא מי פירות, רק דינם כמים שמחמיצים (כלומר אין דינה כעיסה שנילושה ביין בלבד האמורה כאן בשו"ע. ע.א). אבל באמת דבריו תמוהים, דלמה לא נקראים השמרים מי פירות, דהלא מפירות ענבים קאתו. אף דלענין יין הוי ליה קיוהא בעלמא כמו שכתבתי לעיל סימן תמ"ב [ס"ק ד] בתשובה יע"ש³², מכל מקום מי פירות מקרי. ומה שמביא ראיה מהא דמי פירות אין מחמיצין, אין ראיה כלל, לפי שדרך להחמיץ בו עיסה שנילוש במים, והוי מי פירות עם מים דממהר להחמיץ. ובאמת גם לענין גוף הדין ביין נסך דעתו דחויא מכל הפוסקים דלא קיימא לן כותיה, כמבואר ביורה דעה סימן ככג סעיף טו, ואפשר ג"כ מטעם שכתבתי".

מבואר שהח"י סובר שממה שרבינו אפרים חילק בין היין שבשמרים לשמרים, ואמר שהיין לא מחמיץ כי אינו מי פירות עולה שהשמרים מחמיצים כי הם לא נחשבים מי פירות, בעוד שלדעת הח"י גם דין שמרים כמי פירות, כי מפירות קאתו, ולכשעצמם אינם מחמיצים, ולכאורה המסקנה מדבריו שיש בינו לרבינו אפרים מחלוקת בשני דברים:

א. אם העיסה נילוושה ביין והוחמזה בשמרי יין, לפי רבינו אפרים יש בזה איסור, ואילו לדבריו ששמרי יין הם מי פירות, לפי שיטת ר"ת ופסק השו"ע הדבר מותר.

ב. אם העיסה נילוושה במים והוחמזה בשמרי יין, לפי רבינו אפרים יש חיוב כרת, ואילו לדבריו ששמרי יין הם מי פירות, לשיטת ר"ת ופסק השו"ע השמרים רק זירזו את החימוץ אך הוא נוקשה ואין בזה חיוב כרת³³.

וכתב הח"י שרבינו אפרים הביא ראיה מדין מי פירות לא מחמיצין, ואין זו ראיה. לפום ריהטא משמע שהבין שרבינו אפרים הגיע למסקנתו ששמרים אינם כמי פירות מעצם זה שאנו רואים שהיא החמיצה. ולכן הוא מקשה עליו שאין זו ראיה, כי י"ל שמה שהיא החמיצה אינו משום ששמרים יצאו מכלל מי פירות אלא משום שמי פירות עם מים ממהרים להחמיץ. אך אי אפשר לומר כך כי המעיין בדברי רבינו אפרים רואה שרבינו אפרים לא בנה את הנחתו ששמרי יין אינם כמי פירות על מה שרואים שהם מחמיצים, דבר זה היה פשוט לו מעצם הדין ששמרי יין לאחר י"ב חודש מותרים ובכלל לא הביא לזה ראיה. הוא הביא את הדין שמי פירות לא מחמיצין רק כדי להוכיח שהיין שבשמרים לא חימץ.

לכן נראה שתמיהת הח"י על הראיה של רבינו אפרים אינה מוסכת על מה שעולה מדבריו שהשמרים אינם מי פירות אלא על הנימוק להיתר הפת שחידש רבינו אפרים, שמה שנימק

(מב). שם הביא את הגמרא בבבא בתרא (צו ע"ב) שמברכים על שמרי יין שהכל נהיה בדברו אף כשיש בהם טעם יין, ומכאן למד ר"ת להתיר בדיעבד אם רחץ גוי חביות של שמרי יין. ומבאר הח"י ש"השמרים הם באים רק ע"י פסולת החרצנים והוגים שנצללו למטה ואין בהם טעם יין רק קיוהא בעלמא".

(מג). בספרי מצה עשירה (עמ' 193) ביארתי את דברי הח"י והאו"ש המובא לקמן באופן שונה. אך לאחר העיון נראה לי כפי שכתבתי כאן.

דבריו שלא להתחשב בחימוץ של היין בכך שמי פירות לא מחמצים אינו נכון לדע תהח"י שכן מי פירות עם מים ממהרים להחמיץ, ולכן באותו זמן שהשמרים מחמצים גם היין מחמיץ ויש להתחשב בו (ורבינו אפרים יכול להשיב שלדעתו להלכה מי פירות לא ממהרים להחמיץ, או שעכ"פ החימוץ של השמרים ממהר הרבה יותר). ולפי זה תחילת דברי הח"י נאמרו כלפי הדין שיוצא מדברי רבינו אפרים לפסח, והמשכם הוא על הדין שאמר לגבי החמצה בשמרי יין לחים, ואמנם בסוף דברי הח"י כתב "גם לענין גוף הדין ביין נסך דעתו דחוויה... ואפשר ג"כ מטעם שכתבתי". ומשמע שעד עתה לא דיבר על עצם הדין של הח"י, אך לפי האמור י"ל שכאן כוונתו לעצם הדין של החמצה בשמרים יבשים שלא עברו עליהם י"ב חודש, ורצונו לומר שדחו דבריו גם מחמת מה שאמר הח"י בתחילה שהשמרים האלו דינם כמי פירות לענין החמצה.

ובבית מאיר (על הש"ס שם) תמה על המסקנה השניה העולה מדברי הח"י בחימוץ שמרים עם מים "דמשמעות לשונו שם ששופט דכל שמרים אפילו נתיבשו אם חימצו בהן נמי מי פירות נקרא, ולא הוי כי אם נוקשה, וזה ודאי אינו כמבואר הכא בתוספות".

הבית מאיר מקשה שמהח"י משמע שדין שמרים עם מים כמי פירות עם מים - נוקשה בלבד, ובתוספות מבואר שיש על זה חיוב כרת. בדבריו כלול דחיה להו"א לתרץ ולומר שהח"י מדבר בשמרים לחים, ואילו התוספות מדברים בשמרים יבשים, ועל זה אומר הבית מאיר שאין לתרץ כך כי משמעות לשונו של הח"י שגם בשמרים יבשים הוא חימוץ של נוקשה. ונראה שלמד שהח"י סובר שגם שמרים יבשים הם לגמרי כמי פירות כי הח"י לא חילק בין היין שבשמרים הלחים לשמרים עצמם, והכליל את כל השמרים בגדר של מי פירות, וכן נראה מסוף דבריו שכתב שגם מה שחלקו על רבינו אפרים ביין נסך הוא משום שהשמרים הם כפירות, והרי חלקו עליו גם בשמרים יבשים.

ובהערות הבית מאיר על השו"ע תסב, ג הוסיף וכתב שלפי התוספות יש לדחות גם את ההיתר שמשממע מתחילת דברי הח"י, שמותר ללוש עיסה ביין ללא מים ולהחמיצו בשמרי יין, וז"ל: "מדבריו יש ללמוד שמותר ללוש עיסה ביין בלא מים ולהחמיצה בשמרי יין, וחלילה לסמוך עליו בזה, הרי להדיא (מפורש בתוספות) דשמרים אינם מי פירות, ובודאי בטילה דעתו נגד התוספות".

כאן לא כתב שהדבר מפורש בתוספות אלא שכך משמע מהתוספות, וכוונתו שמאחר שלדעת התוספות שמרים מחמצים חימוץ גמור עם מים הרי שאינם מי פירות, וממילא גם בלא מים אין כאן עיסה המוחמצת רק ממי פירות ויהיה לפחות נוקשה, ולא כח"י שמתירו לכתחילה.

והביאור הלכה סימן תסב סעיף ג כתב: "אבל בשמרי יין הוי חמץ גמור [אחרונים וכמו שכתב בתוספות כ"ח ע"ב דלא כח"י]⁽⁷²⁾. ונראה שהיה פשוט לו שלפי התוספות שמרי יין

(מד). הרב זעפרני (שמע שלמה ד, יד) והרב שמואל טל (פסח סי' ז) כתבו שהח"י בא לחלוק על רבינו אפרים רק במה שאמר שהשמרים כמים וממילא מובן שאינם ממהרים את החימוץ, ויתכן שגם לדעת הח"י שמרי יין יכולים להחמיץ חימוץ גמור גם בלא יין. אך לענ"ד בודאי משמע מהח"י שחולק על כל הגדרת השמרים כדבר שאינו מי פירות, והוא אומר שאין דינם כמים שמחמיצים אלא כמי פירות ולכן אפשר ללוש בשמרי יין ויין. וכן מוכח מהמיקום של הגהת הח"י על השו"ע העוסק בלישה ביין בלבד שבא לומר שגם בשמרי יין ויין מותר ללוש כי אינם אלא מי פירות. והרב עמאר כתב להיפך, שהח"י ודאי התיר ללוש בשמרי יין ויין, אך יתכן שהביאור הלכה לא התכוון לחלוק עליו בהיתר זה אלא בא לומר שהיכא שיש מים הוא חימוץ גמור,

מחמיצים חימוץ גמור גם בלא מים, כי אין לנו כלל שאין חימוץ בלא מים ולא מצינו שמי פירות מעכבים חימוץ, אדרבה לפי פסק השו"ע תסב, ב הם ממהרים את החימוץ, אלא שהוא חימוץ גרוע שבפני עצמו לא נחשב כלל חימוץ וכשהוא עם מים גורם שיהיה נוקשה. כיון שהתוספות מבארים שחמץ מחמת דבר אחר הוא על ידי השמרי יין בלבד הם אלו שאינם מין העיסה, שכן המים הם מין העיסה (ראה נדרים נב ע"א שכתבו הר"ן והתוספות שם שמים ומלח בעיסה חשובים מין במינו הואיל ואין עיסה נעשית אלא בהם), ולכן אין הבדל אם שמים אותם בעיסה שלשים ביין או שלשים במים, בכל מקרה הם אלו שנחשבים המחמצים ולא המשקה שבו לש ולכן גם בלא מים חימוץ גמור.

כנגד דברי הבית מאיר והביאור הלכה כתב הגר"ע יוסף (יביע אומר ח"ט סי' מב) שאין להקשות על הח"י מהתוספות בפסחים "שהתוס' מיירי בשמרי יין שהחמיצו עיסה שנתגבלה במים, דהו"ל מי פירות עם מים". הגרע"י לא הביא את קושית הבית מאיר על הש"ס, אלא את קושית הח"י על השו"ע כלומר על מה שמתיר הח"י ללוש בשמרי יין בלא מים, והיינו שלדעתו קושיה זו נופלת אם נאמר שהתוספות אמרו שהוא חימוץ גמור רק עם מים, שלפי זה י"ל שבלא מים יסברו שהוא היתר גמור כדברי הח"י כי לעולם ללא מים אין חימוץ. ומכאן למד הגרע"י את הכלל שאין חימוץ אלא במים.

אך בענייני קשה לי להבין כיצד הגיע הגרע"י מכאן שיש הכרח לכלל המחודש שלעולם אין חימוץ ללא מים, שכלל הידוע לי מעולם לא נכתב לפניו. הרי גם לדברי הגרע"י התוספות לא אמרו את הכלל שאין חימוץ אלא במים. לכל היותר היה יכול לומר רק שמפני שהם מדברים כשיש מים אין מדבריהם סתירה לחוק יעקב הסובר שאין חמוץ ללא מים, אך עצם הדין שכשאין מים מותר לא כתוב בתוספות.

ועוד קשה, הרי גם הח"י אינו אומר שלעולם אין חימוץ בלא מים. כל מה שהקשה על רבינו אפרים הוא איך תאמר ששמרים אינם מי פירות "דהלא מפירות ענבים קאתו", ולא הקשה על רבנו אפרים איך תאמר שהשמרים הם מחמצים ולא המים, הרי אין חימוץ בלא מים. ומשמע להדיא שרק מפני שהשמרים אתו מפירות סבר שהם אינם נחשבים כמחמיצים, ועל כן מסתבר מאוד שאם ימצא דבר מחמיץ דלא מפירות קאתי, גם לדעת הח"י אין אנו זקוקים למים, ואולי כך הדין גם בשמרי יין אם עברו עליהם י"ב חודש.

גם עצם הקביעה שבגלל שהתוספות מיירי עם מים מתורצת קושית הבית מאיר על הח"י, אינה כ"כ מובנת, כי הלא גם הבית מאיר הבין שהתוספות מדברים עם מים, אלא שאכתי ראה בזה סתירה לדברי הח"י, כי מהח"י עולה ששמרים הם לגמרי מי פירות, בעוד שהתוספות אומרים להדיא שהם אינם מי פירות, וראה להלן מה שנבאר בדברי האו"ש.

ולא כפי ששמע מהח"י ששמרי יין עם מים הם כמי פירות עם מים כלומר בגדר נוקשה. ולענ"ד לא יתכן שדברי הביאור הלכה יהיו מוסבים רק על חלק מדברי הח"י בלא שיפרש את הסכמתו לדין העיקר היוצא מדבריו. גם מהמיקום של דברי המשנה ברורה על דברי השו"ע שמדבר במצה ללא מים מוכח שהוא קאי על דין החמצה בלא מים. לכן פשוט שכוונת המ"ב שגם אם התוספות מדברים כשיש מים, כיון שלא מצינו שמי פירות מעכבים את החימוץ משמע שכל חימוץ הנעשה על ידי שמרים הוא חימוץ גמור גם בלא מים ודלא כח"י שמשוה שמרי יין למי פירות.

הרה"ג עובדיה יוסף כתב שהאור שמח (פ"ה מהל' חו"מ ה"ב) והגאון ר' יהודה ליב איסטרין משעדרין (מובא בשדי חמד ח"ח עמ' 457) כתבו לישב את דברי הח"י מקושית הבית מאיר כדבריו. אך לענ"ד הם אומרים דברים אחרים.

האור שמח מפרש שהתוספות עוסקים בעיסה שכבר נתגבלה במים ויש בה כוח של חימוץ מחמת הגיבול שהיה במים בלבד "לכן אם מחמצין על ידי שמרים יבשים אז כח החמוץ שלה גובר והולך. אבל אם נילוושה גם כן ביין, כיון שהגיבול שלה היה על ידי יין הוי נוקשה. ולכן במנחות (נג, ב; נד, א) דפליגי אם מחמצין בתפוחים מביא משנה דתפוח שרסקו ונתנו לתוך העיסה, דתפוח מחמיץ, משום דאם אינו אלא מעורר את החמוץ שלה בעצמה לא מהתפוח של תרומה למה אסורה לזרים".

נראה שעיקר דבריו שיש לתרץ את הקושיה על הח"י על ידי חילוק בין זירוז כח החמצה שכבר קיים ליכולת לעורר ולהתחיל את ההחמצה. לפי דבריו הח"י אמר רק את הדין הראשון שיש היתר ללוש בשמרי יין ויין ולא את הדין השני שחימוץ של שמרי יין בעיסה שלשים במים הוא רק נוקשה כי לדעתו לשמרי יין יש יכולת לזרז במיוחד את כוח חימוץ שכבר קיים באופן שיהיה חימוץ גמור, ובזה אמנם הם שונים ממי פירות, שאין בהם יכולת לזרז עיסה עד כדי כך שיהיה בה חימוץ גמור^{מה}, אך מכל מקום השמרים הם ככל מי הפירות, שלא מחמיצים חימוץ גמור בלי שיש כח חימוץ אחר שהתעורר בעיסה.

וראיתי הסבר לחילוק זה אצל הרב שמעון ללוש (יתד המאיר 147 עמ' 20 - בענין כשרות העוגיות לפסח), ובנה את דבריו על יסוד דבריו של הרב שרשבסקי לתהליך ההחמצה המובאים בשו"ת בנין אב ח"ד סי' כד. הרב שרשבסקי כתב לבאר את השוני בין מים למי פירות, שמי פירות אינן מחמיצים כי הם מכילים סוכר וחומצות. הצמיגות של מי הפירות בשל כמויות הסוכר פוגעת בתאי השמרים שבקמח, והחומצות עשויות לשחק הן את השמרים והן את הגורמים הצמחיים שבעיסה (אינוזימים) המפרקים את עמילן העיסה לסוכר ובכך מאפשרים לשמרים לייצר את הפחמן דו חמצני. ולפי זה כתב הרב שמעון ללוש שיש לחלק בין תחילת תהליך החימוץ להמשכו. רק למים יש יכולת להכשיר את ההחמצה כי הם מפרקים את החיטה לסוכרים ומאפשרים לאינוזימים שבחיטה להתחיל לפעול, ואילו השמרים הם מי פירות לענין תחילת התהליך מכיון שאין להם את היכולת להכשיר את ההחמצה, כלומר לעשות את פירוק הסוכרים שבחיטה, אך הם נחשבים כמים בהמשך התהליך.

אך האו"ש מקשר דבר זה גם למחלוקת במנחות נג ע"ב בין רחב"ג לחכמים אם אפשר להחמיץ לחמי תודה בתפוחים, ומבאר האו"ש שרחב"ג אמר שהדבר מותר כי סבר שתפוחים יכולים לעורר חימוץ (לא כשאר מי פירות), והגמרא מביאה ראיה לדבריו ממה שתפוח של תרומה שהחמיץ עיסה אוסר אותה, כי משמע לגמרא שאם לא נאמר שתפוח יש לו כח גם לעורר חימוץ למה אסורה העיסה לזרים. אכן צריך להמשיך ולומר שבגמרא מובא שם שחכמים אמרו שאין להחמיץ לחמי תודה בתפוחים, וביארה הגמרא שהם יאמרו שתפוח של תרומה אוסר

מה). הרב ציון בוארון (שערי ציון ב יב) הקשה דלפי האור שמח מדוע הוזקקו התוספות להעמיד בשמרי יין, והרי אפשר להעמידו בכל עיסה שנילושה תחילה במים וחימצוה על ידי תפוח או פרי אחר שמגביר חימוצה. ולפי דברי מיושב, שדווקא שמרי יין מגבירים את החימוץ בצורה משמעותית כל כך. ובתפוח לא יכלו להעמידו כי לחכמים הוא מחמיץ רק כנוקשה.

משום שעכ"פ עשה חמוץ של נוקשה. ונראה שהאו"ש מפרש שכוונת חכמים לומר שתפוח לא שונה משאר מי פירות ולא מעורר חימוץ, ומה שהוא אוסר זה משום שעכ"פ מחמתו נוצר בעיסה חימוץ של נוקשה.

נמצא, שאמנם האור שמח סובר ששמרי יין ויין מותרים^(מ), אך זה אינו משום שסובר שאין חימוץ בלא מים שהרי כתב דבמנחות הדיון הוא משום שרחב"ג סבר שתפוח מחמץ ומעורר את החימוץ גם בלי מים, ושונה משאר מי פירות, ומזה מתבאר שיש אפשרות לחומר שביכולתו לעורר חימוץ גם בלא מים, ובחלט יתכן שגם לפי חכמים הסוברים שתפוח אינו מעורר חימוץ, אם ימצא חומר אחר שמעורר חימוץ הוא יאסור גם בלא מים.

ולגוף תירוצו יש להעיר שקשה להכניס את דבריו לתוך דברי הח"י שלא חילק במה שדימה שמרים למי פירות ולא כתב שהם דומים רק במה שאינם מעוררים חימוץ אבל שונים ביכולת זירו ההחמצה להחמצה גמורה.

גם עיקר החילוק ששמרים שאני רק בגלל שהם מזרזים יותר מפירות לא כתוב בתוספות. מדבריהם משמע ששמרים שאני בגלל שבמהותם אינם נחשבים מי פירות כפי שאומר רבינו אפרים, וכן מתבאר יותר בלשון תוספות שאנץ (לה ע"ב) שהוא המקור לדברי תוספות שלפנינו: "והא דאמר לעיל חימוץ מחמת דבר אחר, ופי' דבר אחר שלא ממין עיסה כמו שהוכחתי לעיל, צריך לומר דאירי בדבר אחר שלא בפירות, דמחמת פירות לא היו אלא חמץ נוקשה אעפ"י שיש בו מים". התוספות אינם אומרים 'דאירי בדבר אחר שמזרז את החימוץ יותר מפירות'. אלא שבדבר אחר איכא כרת בגלל עצם זה שאינו פירות, ולא חל עליו הכלל שמי פירות עושים רק נוקשה, וממילא משמע שגם כשהוא לבדו בלא מים לא יחול עליו הכלל שמי פירות אין מחמיצין.

גם גוף הביאור של הרב ללוש אינו מיושב, מדוע בהמשך התהליך השמרים שונים ממי פירות, הלא גם השמרים וגם מי הפירות מזרזים את התהליך לאחר שהוא התחיל עם המים. האו"ש כתב שהם שונים בגלל שהבין שלהם יש כח של השלמת חימוץ גמור בעוד שמי פירות ממשיכים לעכב את החימוץ הגמור, אבל הרב ללוש רוצה להתאימו למציאות, ובפועל לאחר שהתחיל החימוץ ויש בעיסה מים גם מי פירות וגם השמרים מזרזים את החימוץ ולא צריך להיות גריעות בחימוץ זה. גם נראה שבמציאות מה שהניח שהתהליך אינו יכול להתחיל בלא מים אינו נכון, יש כאן תערובת של כוחות. אם שם שמרים ויין אמנם החומציות של היין מעכבת את תחילת התהליך, אך אין זה מניעה מוחלטת, מאידך גיסא יש גם ביין מים והשמרים מזרזים, ולכן נראה שבמציאות כן תהיה החמצה טובה גם בלי מים כפי שראינו בניסויים שיין תוסס בלי מים מחמיץ מהר יותר ממים.

גם דברי הגאון משעדרין לענ"ד אינם קשורים לחילוק בין היכא שיש מים להיכא שאין מים, ואדרבה מדבריו עולה לענ"ד להדיא שיש חימוץ בלא יין.

(מ). מה שכתב 'כאשר נילושה גם כן ביין הוי נוקשה', נראה כוונתו כשלש עיסה עם מים ויין הוי נוקשה כי המים לא עוררו את החימוץ לבדם, וגם כשישים בהם שמרים יהיה רק נוקשה. ובסוף דבריו כתב האור שמח שהרא"ם לא כתב כך, והיינו משום שהרא"ם שאין הדיון כך בשמרים לחים, ולפי האור שמח אין לחלק בזה דגם על ידי שמרים לחים הוא חיוב כרת מפני שהעיסה לא התחילה את חימוצה על ידי יין ומים, אלא על ידי מים בלבד.

ואביא את לשונו (שדי חמד ח"ח עמ' 457) מה שכתב לתרץ את קושית הבית מאיר על הח"י: "בשו"ע אדמו"ר הרב בסי' תסב בסעיף א כתב דשמרי יין שנתייבשו בתנור ונתחמץ העיסה על ידי זה הוי חמץ גמור וחייבין כרת והיא דעת ריב"א בתוספות, ואח"כ בסעי' ב כתב דשמרי יין הוה מי פירות ולכאורה קשיא אהדדי, אך באמת לא קשה דסעיף א שהיא דעת ריב"א מיירי עם מים ולהכי הוא חמץ גמור דלא לחינם נקט הריב"א בלשונו שמרים שנתייבשו בתנור כמו שעושין באשכנז עכ"ל, אלא אדרבה מוכח מדברי ריב"א גופיה דאם לא נתייבשו בתנור הוה מי פירות ודוקא אם נתייבשו בתנור דכלה כל לחלולחית של יין וכמו שכתבו התוספות בע"ז דף לד ע"ש דהעיקר דאין בהם שום יין, והמים עם השמרים מחמיצין, להכי הוה חמץ גמור, אבל אם לא נתייבשו גם הריב"א סובר דהוה מי פירות. ומוכרח לומר בדברי הרב הח"י כמו שכתבתי דהנה הח"י שם הביא דברי הרב אפרים המובא בהג"א פרק אין מעמידין שמירי בשמרים לחים ועל זה חולק עליו, ולמה הביא ממרחק לחמו ולא הביא דברי רבינו אפרים המבואר בתוספות ורא"ש שם להדיא, אלא על כרחין כמו שאמרתי דבתוספות ורא"ש מיירי שנתייבשו ועל זה אין חולק החק יעקב דגם הוא מודה דהוי חמץ גמור".

הגאון משעדרין כותב לתרץ את קושית הבית מאיר על ידי החילוק שכבר רמז הבית מאיר, היינו שהח"י מיירי בשמרים לחים, ואילו התוספות מדברים בשמרים יבשים, ובוה מודה הח"י. מדבריו עולה להדיא שאינו סובר את הכלל שאין חימוץ בלא מים שכן כתב שאם נילווה בשמרים יבשים בלא מים צודק הבית מאיר דאיכא חימוץ, ולא בזה דיבר הח"י שהתיר ללוש בשמרי יין ויין, ואם כן יש חימוץ בלא מים^(מ).

ולענ"ד אכן דבריו מוכרחים בכוונת הח"י שצייין בזה לדבריו בסי' תמב, ושם הלא הוא מדבר על שמרים לחים, ובכך יתשבו דבריו היטב עם התוספות. ונביא שוב את דברי הח"י לפי פירוש הגאון משעדרין במוסגר: "לכאורה יש ללמוד מדבריו (שאין להתחשב בחימוץ שעושה היין שבשמרים) דעיסה שנילוש בשמרי יין (לחים בלא מים) לא נקרא מי פירות, רק דינם כמים שמחמיצין (וחייב כרת, כי אמר שבשמרים לחים מה שמחמיץ הוא השמרים ולא היין, ונמצא שדין השמרים האלו עם היין כחימוץ של מים). אבל באמת דבריו תמוהים, דלמה לא נקראים השמרים (הלחים) מי פירות, דהלא מפירות ענבים קאתו. אף דלענין יין הוי ליה (גם היין שבשמרים לחים) קיוהא בעלמא כמו שכתבתי לעיל סימן תמ"ב [ס"ק ד] בתשובה יע"ש^(מח), מכל מקום מי פירות מקרי. ומה שמביא ראיה מהא דמי פירות אין מחמיצין (שמזה הוכיח רבינו אפרים שהעיסה לא הוחמצה על ידי היין שבשמרים), אין ראיה כלל, לפי שדרך להחמיץ בו עיסה שנילוש במים, והוי (אותו יין שבשמרים) מי פירות עם

(מ). מה שכתב בתוך דבריו שבענין השמרים היבשים מדובר שיש מים הוא משום שבא להסביר את דברי הגר"ז האומר בסי' תסב, א "נתחמצה על ידי דבר אחר שאינה מינה כגון על ידי שמרי יין שנתייבשו השמרים בתנור הרי זה חמץ גמור וחייבין עליו כרת", ועל זה קאמר הגאון משעדרין שמדובר בשמרים הניתנים בעיסה שיש מים, ולכן הוא חמץ גמור, אבל גם בלא מים יהיה חמץ נוקשה. כך ביאר הרב יעקב שילוני במקבצאל לד, עמ' קפח. ועיי"ש שכתב שמכל מקום אפשר שהגר"ז סבור כאור שמח שבשמרים יבשים יש חימוץ רק עם מים, ואינו נלענ"ד כי הגר"ז לא הזכיר כלל שבשמרים יבשים החימוץ תלוי במים, ואם היה סובר שבלא מים הוא היתר גמור היה צריך לפרש את החידוש הזה, ולכן נראה שדבריו בנויים על דברי הרא"ם שחילק בין שמרים לחים ליבשים בדעת התוספות, ואפשר שהבין כך גם את הח"י. ועוד שגם הרב שילוני כתב שאי אפשר לפרש את התוספות כאור שמח לפי מה שכתב בתוספות שאנץ (והא גם פשט התוספות שעל הש"ס). וממילא נלענ"ד שאין לנו לדחוק שיש אפשרות שהגר"ז יסבור כאור שמח.

(מח). כפי שציינתי לעיל שם הוא מדבר בשמרים לחים ואמר שהם קיוהא בעלמא.

מים דממהר להחמיץ (ולכן גם אותו יין מחמיץ). ובאמת גם לענין גוף הדין ביין נסך דעתו דחוויה מכל הפוסקים דלא קיימא לן כותיה, ואפשר גם כן מטעם שכתבתי (כלומר מלבד מה שלא קיבלו דבריו על היתר השמרים עצמם, החולקים עליו יאמרו שגם מה שאמר לגבי היין שבשמרים אינו נכון כי עם מים הוא ממהר להחמיץ, ויש להתחשב בחימוץ זה).¹

לפי זה מיושב כל מה שהיה קשה על דברי הח"י בסידור דבריו שעבר מענין ההשגה על העקרון שעולה מדברי רבינו אפרים לעצם ההיתר של פת שחומצה בשמרים לחים בלי לציין שהוא עובר לדון בענין אחר, ואין לקשר בין דבריו לדברי התוספות המדבר בשמרים יבשים, כי לכו"ע שמרים יבשים אינם נחשבים מי פירות.

ובספר מצה עשירה פ"ט דנתי על כל האחרונים שהביא הגר"ש עמאר, והראיתי שאין להסיק מאף אחד מהם את הכלל שלעולם אין חימוץ ללא מים. וראה בדברי הרב אהרן בוארון (מובאים בסוף ספרי מצה עשירה) והרב ציון בוארון (שערי ציון או"ח יב) והרב יעקב שילוני (מקבציאל לד עמ' קעח) שהאריכו בכל זה וגם הם תמחו הרבה על המקילים בזה.²

ועל מה שהקשו למה מחמירים בשמרים יבשים שגם הם באו מפירות יש להשיב בשני אופנים.

האחד כפי שכתב החק"ל (יו"ד ח"ב סי' קפג, וקרוי לזה בשו"ת חתם סופר או"ח סי' קכו) שהריב"א סבר שבכל הענין הזה של החימוץ הולכים לפי ראיית העין, וכיון שאנו רואים ששמרי יין מחמיצים חימוץ גמור מהיר וטוב צריך לומר שבגלל הקהויא הם שונים מכל מי הפירות ויש בהם יש בהם חיוב כרת, ולכן הדגישו התוספות בדבריהם שכך עושים את החמץ בארץ אשכנז, ולא התכוונו בדוקא לשמרים יבשים אלא שכך עושים חימוץ טוב בכל ארץ אשכנז. ויש להביא חיזוק לביאור זה משום שדבריהם לקוחים מהריב"א, והראיתי לעיל בפרק ב' שהריב"א סובר שהולכים בזה אחרי ראית העין (החק"ל לא ידע שכך כתוב בריב"א).³

ולפי זה יובן שפיר מה שכמה פוסקים לא הביאו את דברי התוספות, ואף כל דין חמץ מחמת דבר אחר לא הובא בהרבה מן הפוסקים (הרמב"ם, הרי"ף והרא"ש, וכן בטור ושו"ע לא הובא דין זה) ותמה על כך הפני יהושע (לה ע"ב), ולפי האמור י"ל שהוא משום שהפוסקים לא נקטו בזה כריב"א אלא כרמב"ם, שאין הולכים בזה אחרי ראית העין, שמשמע מסתמות דברי חז"ל שכל

מט). הרב יעקב שילוני כותב שמכל מקום נראה שהוא רק מדרבנן, והשאיר את דברי הביאור הלכה במה שכתב שגם ללא יין הוא חימוץ גמור בצ"ע, ולענ"ד אדרבה העיקר נראה כדברי הביאור הלכה כי כשמים שמרי יין בעיסה הם אלו שעושים את החימוץ ולכן לא אכפת לן אם לש ביין או במים.

נ). בספרי מצה עשירה פ"ט עמ' 183 כתבתי דנראה שבעלי התוספות אינם סוברים שהולכים אחרי ראית העין כי הם לא כתבו כדברי הריב"א שהירושלמי אסור חטים ששהו זמן רב במי פירות בגלל שאחרי זמן רב הם מחמיצים, אך נמלכתי בדעתי שאין ראייה שהם חולקים על העיקרון שהולכים אחרי ראית העין שכן תוספות הר"ש בפסחים כלל לא הביאו את הירושלמי, ויתכן שהבינוהו כריב"א, וגם התוספות במנחות שהביאו את הירושלמי ולא ביארוהו כריב"א יתכן שזה משום שסברו שבמציאות יין לא מחמיץ כלל, וכפי שכותב שם החק"ל שהתוספות במנחות פליגי על הא דתפוחים חמוצים מחמיצים, אבל אינן חולקים על העיקרון שהולכים אחרי ראית העין. והגרע"י כתב לדחות את דברי החק"ל בגלל שלהלכה האחרונים פוסקים שתפוחים חמוצים אינם מחמיצים, ולא הולכים אחרי ראית העין, ופוסקים כתוספות. אך לענ"ד אין זו ראייה לדחות את הבנתו, אלא רק לומר שפוסקים אחרים לא הבינו כדבריו. ומכל מקום להלכה נוקטים הסוסקים שלא הולכים אחרי ראית העין, ובכל זאת יש לאסור שמרי יין ויין מחמת סברת הבית מאיר שחומר יבש מחמיץ גם בלא מים.

המשקים לא מחמיצים, וסברי שלענין זה גם שמרי ענבים כמי פירות שכן מפירות ענבים קאתי. ואם כן אף שחז"ל אמרו שיש 'חימוץ מדבר אחר' שמחמיץ חימוץ גמור אך אנו איננו יודעים מהו. וכן מצאנו ראשונים שהביאו את הגמרא, ולא פירשו אותה על סוג של חימוץ ידוע, אלא סתמו שיש עוד סוג של חימוץ. רבינו חננאל כתב "בשאור וכיוצא בו", כלומר שיש עוד דברים שעושים פעולת שאור, והכונה לרבות אותם. והראב"ה (סי' תעט) כתב "מחמת דבר אחר – שאינו שאור", ולא פירט מהו הדבר האחר. ובזה מובן ד"ל שכן סוברים הר"ף והרמב"ם, ולכן לא הביאו דין זה משום ששמרי יין החשיבו כמי פירות, ולא ידעו מה בא לרבות כאן, אך בימינו חזינן שיש דבר כזה, והוא החימוץ של אבקת אפיה שאין לה כל שייכות למי פירות.

מכל מקום, ביאור זה אינו מוכרח דיתכן שהם סברו שדרשה זו באה לרבות מי פירות עם מים, כפי שעולה מסתמות דבריהם שגם הוא חימוץ גמור, וכ"מ בבה"ג (הל' פסח) שהביא מימרה זו לאחר סמוך ענין חמץ שנעשה על ידי מי פירות ומים, והרי עצם הדין שבזה הוא חמץ גמור כתוב ברמב"ם. ובמאירי פירש שחמץ מחמת דבר אחר היינו כל היכא שעושה מעשה חימוץ. ובנו"ב (תנינא או"ח סי' סט) כתב שלפי הרמב"ם דין זה בא לרבות חימוץ על ידי שאור שהוספתו נחשבת עשיית חימוץ.

ומהר"ם חלאווה כתב בסוגיה זו שחמץ מחמת דבר אחר הוא בפירות או אבנים, ונראה שמה שכתב "בפירות" אינו דומה למה שאמרו בירושלמי (פסחים פ"י ה"א) שחימוץ על ידי גוף תפוח אינו חימוץ. דהתם מדובר שנותן את התפוח כפי שהוא בעיסה ומחמץ על ידי ריחו בלבד, ואילו הוא מדבר שלוקח חלקי פירות כגון קליפות שיש בהם שמרים ומחמיץ בהם בפני עצמם. לפי זה יתכן שלדבריו חימוץ בשמרי יין הוא חיוב כרת אף שמותר ללוש במי פירות בלא מים. ומה שכתב אבנים מסתבר שאינו מתוך ידיעה שיש אבנים שמחמיצות, אלא כוונתו לכל דבר שיחמיץ ואינו מי פירות.

ובדרך שניה יש לבאר, דאף ששמרי יין אתו מפירות ענבים, היכא דנתיבשו שאני. כ"כ הדרכי הוראה (ח"ב סי' לב) שהצדיק את רבינו אפרים וכתב כמו הבית מאיר ששמרי יין שאני כיון שהם יבשים, והשדי חמד (ח"ח עמ' 457) מציין שגם הגאון מברסלב כתב לחזק את דברי הבית מאיר. והגרש"ק (יו"ד סי' קכג) כתב ששמרי יין שאני ממי פירות משום שהשתנו לדבר אחר כעין שהתיר רבינו יונה את רגלי הדבורים שהשתנו לדבש, וכתב להדיא שהם מחמיצים גם בלי מים, והאבני נזר (או"ח סי' שמח) כתב ששמרי יין שאני כיון שהתקלקלו^(א), ולא תלה את שינוי דינם ממי פירות בכך שהם יהיו במים. והכנף רננה (סי' מה) כתב ששמרי יין שאני כיון שאין בהם טעם, ולדעתו בלי מים לא יהיה חימוץ גמור, אך אין זה בגלל חסרון המים אלא בגלל שביין יש טעם אחר, ומכל מקום כתב שנוקשה מיהא הוי, ויש חימוץ בלא מים^(ב). גם י"ל שהוא משום שהם אינם בגדר אוכל או משקה, כפי שעולה מדברי רבינו אפרים (כ"כ הרב שילוני במאמרו במקביאל לד עמ' קעח).

(א). אכן ביאורם קצ"ע ששמרי יין אינם משתנים לדבר אחר ואינם דבר מקולקל. הם היו כך ביין מתחילה.

(ב). אכן לדעתו כשנילוש ביין הוא נוקשה ולא חיוב כרת.

וכדרך זו נראה מהסמ"ג (לאוין סימן עו) שכתב: "נתחמץ מחמת דבר אחר כגון מחמת שמרי יין שנתייבשו וכיצא בזה מניין תלמוד לומר כל מחמצת לא תאכלו". ובהמשך הביא את דברי הרמב"ם "ואפילו הניחן כל היום כולו עד שנתפח הבצק הרי זה מותר באכילה", ומכיוון שלא כתב את דברי התוספות בשם הריב"א, וחזינן דנקט כרמב"ם שלא הולכים בזה אחר המראה, נראה שהוא סובר בטעם הדבר כפי שהבין הביאור הלכה ששמרי יין אינם בגדר מי פירות ואינם בגדר מים, אלא דבר אחר שמחמץ. אמנם, אפשר שלדעתו הוא דוקא בנתיבשו שרק אז יצאו מגדר מי פירות, וכ"כ הרא"ם על הסמ"ג, אך אפשר שגם שמרים לחים לא חשיבי מי פירות כשעיקרם שמרים שאינם בגדר משקה או אוכל.

וסיוע לדרך זו דשמרים יצאו מכלל מי פירות לענין החמצה לא בגלל אופי ההחמצה אלא בגלל צורתם יש להביא מכך שבתוספות רבינו פרץ לא הובאו הדברים בשם הריב"א, ובתוספות הרשב"א בדף לה ע"ב תלה את זה שיש בשמרי יין חימוץ בכך שהם אינם פירות, ולא בכך שחזינן שהם מחמצים היטב.

וביאור נוסף בטעם החילוק בין מי פירות לשמרי יין ראיתי אצל הרב שמואל טל (פסח עמ' רטו) דביאר על פי דרכו שהבאתי לעיל שענין מי פירות אין מחמיצין תלוי בדרך ההחמצה, ולפי זה י"ל שעל ידי שמרי יין הוא דרך החמצה, והרב טל כתב שאף שהעיסה כולה נילווה רק ביין וזה קצת שינוי, מכל מקום כשהחומצה בשמרים הוא דרך החמצה כשם שבשבת הבורר בכלי חייב גם כשהוא אוכל מתוך פסולת, כי הברירה בכלי עושה את זה לדרך ברירה ולא דרך אכילה, וכך כך החמצה על ידי שמרים היא דרך ההחמצה הרגילה ולכן לא אכפת לן שהעיסה נילווה במי פירות. ולפי מה שכתבתי לעיל שלמעשה אין הלישה ביין לכשעצמה בגדר שינוי, אלא שהיא אינה דרך החמצה ניחא טפי, שאין גריעות במה שלש ביין כאשר אינו עושה כן כדי להחמיץ אלא השמרים הם המחמצים, ולפי דרך זו נראה שיש להחמיר גם בשמרים לחים.

למעשה, בדינא דשמרי יין נראה שאף אם התוספות לא התכוונו לומר ששמרי יין אינם מי פירות אלא סוברים שבכל מי פירות הולכים לפי ראית העין, מכל מקום לפי הסמ"ג והרא"ם האיסור הוא משום ששמרים יצאו מכלל מי פירות ויש בזה חיוב כרת. לכן למרות שהוסכם באחרונים כדעת הרמב"ם שלא הולכים אחרי ראית העין, יש לחוש שחמץ מחמת דבר אחר הוא שמרי יין בלא מים, וכפי שהבין הביאור הלכה¹², ולפי הטעם שאמרנו נראה להחמיר בזה גם כשהם לחים.

ועוד נלענ"ד לפרש על דרך החידוד שהמחלוקת אם הולכים לפי מה שנראה בעין כחימוץ או שכל מי פירות אינם מחמיצים לעולם היא המחלוקת במנחות נד ע"א לגבי חימוץ לחמי תודה, דלפי רחב"ג מחמיצין בתפוח שרסקו ואילו לפי חכמים אין מחמיצים, והגמרא אומרת

(נג). הנצי"ב (ויקרא ז, יב) הביא סמך לכך שמי פירות אין מחמיצים ממה שהתורה לא מדגישה בסולת מרובכת שהיא מצות, כפי שמדגישה בשאר המנחות ונראה שזה משום שהתורה חוששת שיחמיצו בשעת הכנתם לאכילה, ובמרובכת שהיינו חלוטה אינה באה לידי חימוץ, ולחשש שלא יבואו עליהם מים לפני הלישה לא צריך להזהיר כי בלאו הכי לא יהיה בהם מים כי צריך להזהר שלא יוכשרו לקבלת טומאה. ואם מי פירות מחמיצים היה צריך להזהיר גם על מה שלפני הלישה שמא ילחלוהם במי פירות כי מי פירות לא מכשירים לקבל טומאה. ונראה שאין להקשות מביאור זה על מה שביארנו שיכל להיות חימוץ באמצעות דבר אחר שאינו מי פירות, כי לא מצוי שיקחו דבר שיכול לעשות חימוץ כמו אבקת אפיה עם מי פירות לפני הלישה.

שאינן להקשות על חכמים ממה שאמרו בתרומות פ"י שתפוח תרומה שחימץ בו אסור כי י"ל שעכ"פ הוא חימוץ נוקשה.

לשיטת הרמב"ם (אחרי שחזר בו) צ"ל שמדובר שם כשאין מים, שהרי הוא פסק שעם מים הוא חימוץ גמור, ובלא מים הוא נוקשה, ואם מדובר שם כשיש מים יצא שפסק כרחב"ג, לכן צ"ל שמדובר בלא מים ופסק כשיטת חכמים, אך לכאורה יש קצת דוחק לומר שרחב"ג חולק על הכלל שמי פירות אין מחמיצין, דמשמע מסתימת הגמרא בכל מקום שהוא כלל מוסכם. ולפי האמור יש לישב שמדובר בתפוח תוסס שחימוצו חזק כשמרים, כפי שראינו בניסויים עם ר' אליהו ליכט (מצה עשירה עמ' 290) שיין תוסס מחמיץ כשמרים גם בלא מים. ונחלקו למעשה במחלוקת הריב"א והרמב"ם. רחב"ג סבר שהולכים אחרי ראית העין וחימוצו טוב מאוד, ולכן נחשב חימוץ גמור, ואילו חכמים סוברים שאין מחמיצים בו כי הוא מי פירות ולכן חימוצו הוי כנוקשה, דהם סוברים שלא הולכים אחרי ראית העין וכל מה שמוחמץ ממי פירות הוא רק נוקשה⁽¹⁾.

אמנם, ביאור זה אפשר לאומרו בדעת הרמב"ם ולא בדעת הריב"א שהרי אם הוא היה מבין כך את החימוץ בתפוחים היה צריך לפסוק כחכמים שהוא נוקשה. ואכן תוספות הרשב"א ותוספות הרא"ש בפסחים כתבו כהמשך לפירוש ריב"א שלא מדובר בחמץ מחמת דבר אחר בחימוץ בתפוחים שהוא כנוקשה "כדמוכח במנחות נד ע"א", והיינו שלדעת הריב"א התם מיירי בחימוץ שאינו חימוץ טוב, ולכן פסלוהו חכמים, ומתוך כך הסיק שאי אפשר לפרש שחמץ מחמת דבר אחר שחייב עליו כרת הוא חימוץ בתפוח.

עוד מזכיר הרב עמאר בתוך דבריו את דברי הכסף משנה כראיה לכך שאין חימוץ אלא במים.

הבאתי לעיל את דברי הרמב"ם הנ"ל המשוה כל מיני מי משקין למים, וכלשונו: "ומי פירות הן כגון יין וחלב ודבש וזית ומי תפוחים ומי רמונים וכל כיוצא בהן משאר יינות ושמינים ומשקין". הכסף משנה מבאר את טעמו להשוות את כל המשקים למי פירות: "למדנו מדבריו אלה שכל הדברים שאינם מים נקראים מי פירות".

וכן פסק בשו"ע (תסב, ד) שכל המשקין אינם כמים, וכן כתבו המג"א והגר"ז והמ"ב שכל המשקין אינם בדין מים אלא בדין מי פירות, כי אין מחמיץ אלא תולדת מים.

ומזה רצה הרב עמאר להסיק את הכלל שלעולם אין חימוץ ללא מים.

אך הלא דין זה הוא מוסכם על כל האחרונים, והמ"ב עצמו שהביא את הדברים מסיק שבשמרי יין יש חימוץ בלא מים, כמבואר לעיל, וכן מוכח מכל הפוסקים שציטטתי לעיל שהסכימו ששמרי יין יבשים יחמיצו גם בלא מים, ואף אחד לא העלה על דעתו לחלוק על הרמב"ם והשו"ע, ועל כרחך שהבינו שדברים אלו נאמרו רק על משקין, שאין משקה חוץ ממים שהוא כמים, אך אין ללמוד מדברים אלו דבר כלשהוא לגבי חימוץ על ידי דבר שאינו משקה.

(נד). הגמרא משוה זאת למשנה בתרומות העוסקת בחימוץ עיסה על ידי תפוח של תרומה, ולפי דרך זו נראה שגם שם מדובר בתפוח שרסקו, והעיסה נילושה במשקים אחרים שאינם של תרומה. ולשיטת הגאונים דסברי שמי פירות עם מים הוא חימוץ גמור, ובלא מים הוא היתר לגמרי נראה שמדובר בתפוח שמחמיץ עיסה עם מים והלכה כרחב"ג שהוא חימוץ גמור כי המשנה בפסחים פ"ג מ"א האומרת שמי פירות עם מים בתערובת הוא חמץ גמור בתערובת אולא כוותיה.

והאמת שחייבים לומר כך כשנעיין מנין באמת למד הרמב"ם להשוות את כל המשקין למי פירות?

נראה פשוט שהוא למד זאת מהתוספתא (ג, ה) שלגבי הדין שמי פירות ממהרים להחמיץ אמרו "אין לשין את העיסה בשאר משקין" וכן הוא בירושלמי ב, ז "אין לשין מצה במשקין". וכפי שכתב רבינו דוד "ודאי כל המשקין שוין הם לחימוץ, שאין מחמיצין אלא המים בלבד". דהיינו שמכיוון שלענין מי פירות עם מים כל המשקין נחשבים כמי פירות, משמע שהוא הדין לענין כל עניני החימוץ. וכ"כ הריטב"א (לה ע"ב) בשם הרא"ה שכל המשקים הם מי פירות בין להקל ובין להחמיר.

מכיוון שיש לנו מקור מחז"ל לא מסתבר שדברי הרמב"ם נאמרו על פי בחינות המציאות שקשה מאוד לבררה ולהבינה, אלא דבריו הם העברת קבלת חז"ל שכל משקה שאינו מים אינו מחמיץ, ואין זה נוגע לענין דבר שאינו משקין והוא עושה בעיסה פעולת החמצה.

הרב חננאל כהן (ויען שמואל תשס"ו ח"ט סי' לא) הביא ראיות אחרות שאין חימוץ בלא מים: א. המאירי כתב בדף לו ע"א בטעם הדין שכל המשקין הם כמי פירות שכך אומרים חכמי הטבע "שאינן התבואה מקבלת תיקון וחימוץ אלא במים שמתגדלת בהם בעודה מחוברת לקרקע, ואין שום משקה מגדל תבואה וצמחים אלא מים בלבד". ובדף לט ע"ב כתב: "כל לחותו של אדם כגון רוקו וזיעתו ומי רגליו ושאר הליחות המימיים, ולהוציא את הדם, מים גמורים הם להחמיץ, וכן בשאר בעלי חיים". משמע שלעולם רק מים ודברים לחים שהם כמים מחמיצים.

ב. בריטב"א (שם) מובא שהדנים להקל בהחמצה על ידי ביצים אמרו שדינם כמי פירות כי אינם מכשירים כמים. וקשה, שדבש וחלב מכשירים כמים ואינם מחמיצים, ומדוע קישרו בין דין הכשר לדין חימוץ. על כן משמע שהבינו שעכ"פ מה שמחמיץ חייב להיות ממש כמים, ולכן אמרו שכיון שביצים אינן מכשירות כמים הן אינן מים וממילא אינן מחמיצות. וכן מצינו בפר"ח (תסב, ז ותסו, ג) שלומד ממה שמלח וזיעה אינם מכשירים שהם גם לא יחמיצו, ומשמע דסובר שרק מה שמכשיר יכול להחמיץ כי אין החמצה אלא במים ומים מכשירים.

ג. מצינו מחלוקת אם זיעת חומה וזיעת בורות מחמיצה. הדנים להקל בהחמצה של זיעת החומה והבורות אמרו שרק דבר שהוא ממש תולדת מים מחמיץ. וגם האוסרים חששו רק מפני שהמקור הוא ממים, משמע שלכו"ע אין חימוץ בלא מים.

ולענ"ד יש לדחות:

א. המאירי כתב את סברת החוקרים רק כחיוזוק לסברה שכל המשקין אינם כמים ולא כדין שרק דבר שמגדל את הצמח מחמיץ. המאירי עצמו מחמיר גם במי רגלים שמחמיצים, ופשוט לי שלא כתב כן אחר שבדק וראה בפועל שמי רגלים מגדלים צמחים, וגם יש להניח שידע מה שכתב רבינו ברוך בספר התרומה (סי' רלה) והובא בסמ"ג (לאוין סה), ובסמ"ק (סי' רפב), שמותר להטיל מי רגלים על עשבים בשבת משום שהם אינן מצמיחים. אמנם, יש דעת יחיד של היראים שאסר, אך המאירי לא נכנס כאן למחלוקת זו, ולכן נראה שהבין שאינה קשורה לענין, כי דברי החוקרים נאמרו רק כחיוזוק. ומה שכתב שכל מה שאינו דומה למים אינו מחמיץ נאמר רק לגבי משקין.

ב. אכן בביצים יש מקום להחמיר רק אם הן כמים, מכיוון שהם משקין וחז"ל אמרו שכל המשקין הם כמי פירות.

גם הפר"ח שלומד ממה שמלח וזיעה אינם מכשירים שהם גם לא יחמיצו הוא משום שמלח וזיעה יכולים להחמיץ רק אם הם כמים, שהרי זיעה היא משקין וגם מלח הוא לכל היותר תולדת מים, ולכן למד ממה שהם אינם מכשירים שאינם מים וממילא לא יחמיצו, ולא דיבר על חומר שאין לו שייכות למים ולפירות ויתכן שגם לדעתו הוא יכול להחמיץ (ולגוף הדין במלח אין דבריו מסוכמים, ולא נפסק כך בשו"ע).

ג. גם זיעת החומות היא משקין ולכן מחמירים בה רק אם היא כמים. נמצא שאין לנו מקור לכלל שכתבו הגרע"י והגר"ש עמאר שלעולם אין חימוץ אלא במים. דבר כזה לא נאמר בגמרא, לא בראשונים וגם לא באחרונים, ואף מהח"י והאור שמח והגאון משעדרין שעליהם הם מסתמכים משמע להיפך, כי נראה שהח"י דיבר רק שמרים לחים, ובשמרים ישים יסכים שאינם מי פירות, כל שכן בדברים שאינם באים כלל ממי פירות. ואלו דברי הגאון משעדרין. וגם האור שמח דיבר רק על דברים הבאים מפירות וכתב שיש אפשרות לחומר אחר שמעורר חימוץ, ומשמע שחומר אחר יכול להחמיץ בלא מים לפחות כנוקשה.



ו.

חשש לחימוץ דאורייתא בעצם פעולת האבקת אפיה

הגר"ש עמאר כתב בתשובתו הנ"ל שאמנם על הכלל שאין חימוץ אלא במים יש להתפלפל אך עיקר טעמו להתיר חימוץ על ידי ביקרונט הוא שזה חימוץ חיצוני שאינו משנה את מהות העיסה ולא הוי חימוץ. וכן כתב הרב ללוש (נשמע קולם סי' ב) שהסכמת כל המומחים שאין כאן חימוץ במהות הקמח.

ואחר בקשת המחילה יש להעיר שהנחת היסוד שמדובר בחימוץ שאינו משנה את מהות הקמח אינה נכונה. זה לא מה שאמרו המומחים. כפי שביארתי בפרק הראשון, כל המומחים המובאים גם על ידי הרב עמאר מסכימים שהקמח שיש בו חומציות כן משתנה על ידי חומר ההתפחה ונוצר ממנו גז, וכל מה שאמרו הוא שחימוץ זה אינו החימוץ הרגיל שנעשה על ידי פירוק סוכרי, ואפשר גם לראות בעינים באמצעים פשוטים שיש הבדל^{נא}, אך אכתי קשה להגדירו כחימוץ חיצוני ומנין לנו שחז"ל חילקו בדבר זה, ולמה לא נאמר שזה בדיוק מה שנתרבה בחמץ מחמת דבר אחר, שכפי שכתבו התוספות משמע מלשון הגמרא "אין לי אלא" שהוא פחות מחימוץ רגיל ולכן צריך ריבוי?

הרב עמאר הביא שתי ראיות שאין זה חימוץ אלא פעולה חיצונית:
א. חומר ההתפחה מתפיח גם בקמח תפוחי אדמה.

נא. כפי שצינתי בספרי מצה עשירה (עמ' 295) בחימוץ של חומרי התפחה לא רואים ברק לפני התפחה שהוא ככל הנראה מה שכיניו חז"ל הכספה, ואף שגם בכל החמצה של שמרים לא רואים זאת אפשר שהוא רק בגלל המהירות אך יש אפשרות להבחין בזה גם בלא מחקרים מדעיים.

ב. חומר ההתפחה מתפיח גם בתוך התנור.

מדבריו עולה שלדעתו מה שקמח תפוחי אדמה שהחמיץ אינו בגדר חמץ שאסרה התורה הוא משום שחימוץ כזה אינו משנה את מהות הקמח כמו בקמח בחמשת מידי דגן אלא הוא חימוץ חיצוני, וכן ביאר שלא חששו לתפיחה שבתנור, מכיוון שלאחר שהבצק התחיל להיאפות כבר לא פועלת בו פעולת ההחמצה הרגילה אלא רק החמצה חיצונית. וזה שאנו רואים שביקרבנט מתפיח קמח תפוחי אדמה וכן מתפיח גם בתנור מוכיח שפעולת ההתפחה אינה מהחיטה אלא מדבר חיצוני.

ויש להשיב על דבריו.

א. בקמח תפוחי אדמה יכולה להיות החמצה ותסיסה של הקמח עצמו, אלא שהגז לא ישאר בו, כי אין בו גלוטן, ולכן גם אם ישימו בו חומרים שיעצרו את הגז זו יש מקום להגדיר זאת החמצה חיצונית, גם אין בו אין האניזימים שיש בחיטה ומסתבר שזה פשר דברי חז"ל שרק חמשת מיני דגן מחמיצים, כי רק אצלם החיטה עצמה עוצרת את הגז, ורק אצלם יש את האניזימים המתאימים שעושים את ההחמצה בתוך החיטה, אך ביקרבנט עושה פעולה בגוף הקמח והגז נעצר על ידי הגלוטן של הקמח עצמו, ומנין לנו שהיא תקרא החמצה חיצונית?¹

אם ניקח קמח מצה עם יין וביקרבנט בלבד מסתבר שלא תהיה תפיחה, כי הגלוטן הושבת לפני שהוכנס לעיסה באפית המצה שממנה נלקח הקמח מצה, ולכן אין מה שיעצור את הגז, הוא יכול לתפוח רק אם יכניסו בו חומרים אחרים, שהם העוצרים את הגז כמו ביצים, ומסתבר שאכן זה יקרא חימוץ חיצוני.

אכן רש"י (ספר האורה ב, לו. במחזור ויטרי פסח מג עמ' 268) דן על מה שרואים שעל ידי ביצים העיסה נהיית עבה, ואם כן יש לחוש שלא ללוש בביצים אף אם ישמרם בחימוץ כבמים, וכתב תלמידו הרב שמעיה שנראה לו שאין לחשוש שביצים מחמיצים יותר מהר ממים ולכן העיסה נהיית עבה, משום שביצים מתפחים גם פירורי פת. ומזה רוצה הרב עמאר ללמוד שאפשר להסיק שאין זה חימוץ אם רואים שאותה פפעולה נעשית גם בפירות פת. אך נלענ"ד שכוונת ההרב שמעיה שונה. זה שפירורי פת תופחים מביצים מוכיח לדעתו שלביצים עצמם יש יכולת לכלוא את הגז. הם אלו שמביאים את הגז והם אלו שכולאים אותו, וממילא מובן שזו הסיבה שגם בקמח רגיל עם ביצים הפת נהיית עבה מהר, ולא אכפת לך בזה, כי לא החיטה היא שכולאת את הגז. נמצא שנוכל ללמוד מדבריו רק להתיר חומר שאנו רואים שהוא עושה את כליאת הגז, אך לא חומר שאינו יכול לעשות כליאת גז כמו הביקרבנט. וראשונים אחרים כתבו בסתמא שביצים אינן מחמיצות כי לא נראה להם שזו פעולת החמצה, והיינו משום שבמציאות הנראית לעין חימוץ של ביצים אינו כחימוץ של גז דו תחמוצת הפחמן, הביצים כולאות אויר חיצוני על ידי החלבון של עצמם ולא על ידי הגלוטן, ורואים בטעם ובמראה שזה חימוץ שונה,

(נ). העיקרון שאין זו החמצה חיצונית בגלל שהגז נעצר על ידי הגלוטן כתוב בדברי הרב ציון בוארון והרב שמואל טל (פסח סי' ז). בספרי לא הדגשתי ענין זה, אך מכל מקום צריך להוסיף שאין זה דוקא גלוטן כי בשיבולת שועל אין גלוטן, ונראה שחימוץ תלוי באניזימים. לפי הסבר זה גם אם החיטה לא היתה משתפת ביצירת הגז בהחמצה של ביקרבנט, אין זה נקרא חימוץ חיצוני כיון שעכ"פ הגז נהפך להיות חלק ממרכיבי החיטה.

ואין זה דומה לחימוץ של ביקרובנט שכל אחד שפותח את העוגיה רואה מראה של חומר עם נקבי אויר הנראה כמו עוגיה רגילה.

ב. לענ"ד איך כלל כזה שמה שבתנור אינו מחמיץ, אלא שלא מצינו בחז"ל בסתם עיסה שצריך לבחון מה קורה בתוך התנור, בעוד שעיסה זו ידוע מראש שמכניסים בה חומר מיוחד להתפחה שנעשית בתוך התנור לכן צריך לבדוק גם מה קורה בתוך התנור. ונראה שמה שלא מתחשבים במצה רגילה בחימוץ ובתפיחה המועטה שבתוך התנור אינו משום שזה חימוץ חיצוני, שהרי לפי האמת הוא חימוץ פנימי שמתרחש במהות הקמח, אלא שחז"ל לא אמרו לנו שצריך בדוקא תנור בחום עצום, ומשמע שגם ב 100 מעלות שפיר דמי כמו בחליטה. ונראה שהתורה לא החשיבה דבר זה לחימוץ, משום שזמן התפיחה קצר והשינוי הקל אינו מספיק להחשב שינוי מהותי¹¹. במאה מעלות התנור כבר לא מאפשר לעיסה להמשיך לעשות את כל פעולת ההחמצה שנעשית בחוץ. פטריות השמר נהרגות והגלוטן מאבד את תכונת הכליאה של הגז. אך חימוץ של חומר ההתפחה נעשה בתוך התנור לפני הגיעו ל 100 מעלות דבר דומה למה שבאופן רגיל נעשה בחוץ. גז האמוניה מתפשט בעיסה כשהתנור מגיע לששים מעלות יחד עם דו תחמוצת הפחמן, ובחום כזה עדיין לא איבדו הגלוטן והשמרים את תכונתם, והגז שנוצר נהפך לחלק מהעיסה עוד לפני שמושבתת תכונת הגלוטן ובהשתתפות עם חומציות החיטה, לכן יש תפיחה גדולה, ומכל מקום אין כל ראייה מזה שהוא מחמיץ בתנור שזה חימוץ חיצוני.

כאן אנו מגיעים לשאלה האם אנו יכולים לקבוע מהו חימוץ פנימי ומהו חימוץ חיצוני, ולהחליט שכל מה ששונה מחימוץ של מים ושמרים אינו חימוץ.

הראשל"צ הרב בקשי דורון כתב שיש להחמיר בשאלה זו כי דין מי פירות אינו ברור, והגרע"י והגאון הרב עמאר תמחו עליו למה כתב שאינו ברור, כשידוע שפשט המנהג אצל הספרדים להקל.

אך לענ"ד פשוט שכוונת הגר"א בקשי דורון כאן אינה לומר שיש ספק אם כך המנהג, אלא כוונתו היא כפי שכתב הרב זעפרני במכתב לרב עמאר (מובא בשמע שלמה ד, יד) שאין אנו יכולים לקבוע מה בדיוק מוגדר חימוץ כפי שאין יכולים לקבוע במסמרות את הביאור לכל הדינים הקשורים לחימוץ. מדוע אמרו חז"ל מי פירות אין מחמיצין, ובפרט לפי דברי הרמב"ם שכן הוא בכל מיני משקין, ומדוע בחימוץ על ידי כלשהוא מים השתנה הדין עד שיש חיוב כרת, ולכן אין לנו יכולת לחדש הגדרה חדשה כזו שחימוץ הוא דוקא הפיכת הסוכרים לגז¹².

(נ). הרב איזנברג (תחומין כו עמ' 123-133) רצה לחדש שצריך חום חזק מאוד מיד עם ההכנסה של המצה לתנור כדי שהמצה לא תתפח כלל, ולכן פקפק בכשרות מצות של ימינו. אך ממה שחז"ל אומרים שחלוט אינו מחמיץ נראה שדי בחום של 100 מעלות. בניגוד לדבריו אני לא ראייתי במצת מכונה סדקים הנראים כסדקים של חימוץ, ובכלל בקמח לבן קשה להגיע לחימוץ ללא שמרים, וראה מה שהשיב על דבריו הרה"ג שמואל טל (פסח סי' ו).

(נח). הרב שמואל טל (פסח עמ' ריב) כתב שכיון שבתוספות שאנן כתוב: "כגון שנתחמץ על ידי יין או שאור (וכתב שאולי צ"ל או שיכר כי בהמשך כתב שלא מדובר בהחמצה על ידי שאור)". משמע שגם יין בלבד אם הוא יתן כשמרים יחשב חימוץ כי כך דרך החמצה. ולענ"ד לא ברור כלל כיצד יין יהפך להיות שמרים ומסתבר שבמילה "יין" תוספות מתכוונים לשמרי יין (ממילא צריך להגיה דבריהם כי כתבו במפורש ששאור לא צריך ריבוי, וההגהה הפשוטה היא "יין שהוא שאור", והיינו שמרי יין ולא לחדש ששאני החמצה במי פירות מלישה במי פירות, כפי שכתב בעצמו שאין החילוק הזה מובן. ולכן מי שקיצר את דברי הר"ש בתוספות שלפנינו לא הזכיר יין).

יש להוסיף שהמתירים לא שתו ליבם לכך שהחיטה כן משתנה על ידי חילופי אטומים עם החומציות שבה. ההגדרה שרק אם החימוץ דומה במהותו לגמרי לחימוץ רגיל במים שבו נהפכים סוכרים לגז היא חידוש שאינו כתוב בשום מקום מדברי חז"ל.

לענ"ד אכן גם אם יכניסו גז תחמוצת הפחמן נקי לתוך החיטה בלא כל חילופי חומרים מסתבר שגם זה יכלל בחימוץ שאסרה אותו התורה, כי בסופו של דבר הגלוטן של החיטה הוא הכולא את הגז ולכן הוא אינו בגדר חימוץ חיצוני. חימוץ חיצוני הוא רק אם כל מה שנעשה הוא אך ורק בחומרים המתווספים על הקמח, כמו בביצים שהם הכולאים את האויר שהם מכניסים, ואין זה המצב בנידון דידן. ומכל מקום גם אם בחימוץ כזה נקל, מנא לן להקל כשחומציות החיטה משתנה ומשתתפת בתהליך ההפיכה לגז?



ז.

חומר ההתפחה היא תולדת מים

עד עתה הבאתי סברות לדחות צדדי היתר שדנו בהם המתירים. אך עתה ברצוני להוסיף ולהדגיש שתי בעיות חמורות. ענין אחד כבר כתבתי אותו בספר מצה עשירה, אך הוא לא נידון ולא זכה לכל התייחסות בכל התשובות והמאמרים הרבים שכתבו להתיר בזה גם אז וגם היום, וגם האוסרים כמעט שלא הזכירו אותו (נאמר רק בקיצור רב במאמר של הרב שמואל אליהו).

צריך לדעת שהבעיה היא לא רק בזה שהביקרוונט יוצר מים אלא בזה שהבילוספיט והביקרוונט הם עצמם תולדת מים כי הם נעשים בתוך מים כפי שהבאתי בספרי מצה עשירה עמ' 182 מדברי ד"ר ליכט: "הפחמן דו חמצני מוכנס לתמיסה של גז אמוניה במים, המוצר הסופי נוצר בתוך מים". אין זה דומה לחומר מוצק המוכנס לתוך מים ומבושל בהם, ואחר כך מתיבש (שלזה שייך לדמות את הסוכר, אם כי הזכרתי לעיל בהערה ה שהרב בר גיורא פקפק בכלל בהיתר להכניס סוכר לעיסה) כי מדובר במים שמוכנס להם גז והמשקע שנוצר מזה הוא החומר הכימי. ויש לדון האם זה שהוא נוצר ממים לא מחשיבו לתולדת מים גם בלי כל קשר לשאלה שבתהליך חילופי חומרים שוב יוצא ממנו מים.

דיון על משקע כזה הנוצר ממים מצינו בפוסקים לגבי מלח. ונראה שענינם שוה כי גם המלח אינו קיים במים שיורדים מהשמים, וברור שהוא תוספת של משקע שנוצר בתוך המים, כמו חומר ההתפחה.

הזכרנו לעיל שרב שילא (פסחים לט ע"ב) התיר ותיקא שנעשה בשמן ומלח.

הראשונים דנו למה לא חשש כאן שהמלח עצמו ייחשב למים, והוי ליה מי פירות עם מים שמחמיצים, כי לכאורה המלח הוא תולדת מים שהרי הוא נוצר מתוך מים, וכדי לבאר למה לא חששו בזה נאמרו כמה הסברים:

א. הריטב"א (פסחים לט ע"ב) בפירוש הראשון כותב שרק מלח הבא ממים דינו כמים, ובתיקא מדובר שנעשתה במלח שנחצב מהקרקע. לפי דבריו, במלח שאנו לוקחים ממים באמת יש

לאסור. גם באהל מועד (שער הפסח דרך ד נתיב א) העלה אפשרות לחלק כך. לכאורה צ"ע על ביאור זה, שהרי ככל הידוע כל מלח מקורו הקדום הוא ממים, וצ"ל שמכל מקום לפי דעה זו יש הבדל בין מלח שאנו לוקחים אותו מתחילה בהיותו קשה כאבן, שנחשב כנהפך למהות אחרת לבין מלח שאנו מפרידים ממים, ובשביילנו נראה שאנו לוקחים מים. ונראה פשוט שלסברה זו גם חומר ההתפתחה היא כמלח המופרד מהמים.

ב. הטור בסוף סי' תסב כותב שההיתר הוא משום שמלח אינו כמים, ונחלקו בכוונת דבריו. הרמ"א בדרכי משה (סי' תסב) ביאר שהטור מסכים שמלח הבא מן המים הוא כמים, והתכוון לתרץ כפירוש הראשון של הריטב"א, שבתיקא מדובר במלח אחר. אך המג"א סק"ז כתב שמלשון הטור משמע שכל מלח אינו כמים, וכ"כ הפמ"ג (שם מש"ז אות ג) והמקור חיים (ס"ק יא). לפי דבריהם הטור מבין שמשקע הנוצר במים אינו מים, כי לעולם דבר מוצק אינו מים, ויתכן שזו גם דעת הרמב"ם כפי שביארתי לעיל בפרק ב. אך מכל מקום הב"י העיר שאין דברי הטור מוסכמים.

למעשה פסק בשו"ע תסב, ז כדברי הגהות מימוניות וז"ל: "יש לברר המלח קודם פסח מחטים שלא יהיו בתוכו, כי כשהמלח מתלחלח הוא נכנס מעט מעט בחטים ומתחמץ". והיינו דחשיבן שהמלח מחמיץ כשהוא לעצמו, והוא עדיין כמים. ויש לי להביא קצת סמך לפסק זה מהמדרש המובא ברש"י (ויקרא ב, יג): "מלח ברית - שהברית כרותה למלח מששת ימי בראשית, שהובטחו המים התחתונים ליקרב במזבח במלח". והיינו שהמלח נחשב תולדת מים בהיותו תולדות המים התחתונים. וכן מצינו במשנה מקואות ז, א שמלח נשב למים. וכפי שפסק הרמב"ם מקואות ז, א (אכן בטומאת אוכלין י, ב פסק שמלח אינו מכשיר כמים).ג. הריטב"א בפירוש השני כותב: "לפי שהמלח מועט כדי נתינת טעם". וכ"כ המאירי (פסחים לט ע"ב) שההיתר הוא משום "שמעט מלח שנותנים בזה אינו מחמיץ במקום שאין מים". אפשר לפרש בדבריהם שהם אינם סוברים כדעת השו"ע שאפילו טיפת מים אוסרת, אך לפי זה גם פירוש זה אינו יכול להתאים למה שפוסק השו"ע כדעת הסמ"ג להחמיר אף בטיפת מים. ויותר נראה לפרש שכוונתם לתירוץ הר"ן המובא לקמן באות ו, שדוקא במלח כשהוא מועט הקלו כיון שהשתנה צורתו. וכן הבינו הביאור הלכה והגרע"י.

ד. הריטב"א הביא פירוש נוסף שהוא העיקר בעיניו, דההיתר הוא דוקא כשנתבשל הקמח והשמן בתחילה יפה ואח"כ נתן בו מלח, ולפי זה ההיתר הוא מדין חלוט שאינו מחמיץ. והביאו הביאור הלכה (בסי' תסג ד"ה בשמן), וכתב שלכתחילה יש לחוש לפירוש זה.

ה. בביאור הגר"א (בסי' תסג) מדמה היתר זה לנתינת חומץ עם מים לעיסה כשהמים התבטלו בחומץ לפני שעורבו עם חמשת מיני דגן, משמע שהבין שהמלח ניתן בשמן לפני נתינת הקמח, ואולי אפשר לפרש שלדעתו צריכים לבשל תחילה את השמן עם המלח כדי שהשמן והמלח יהפכו לדבר אחד, ולפי זה הוא דומה לחומץ בגלל שהחומץ מתסיס את המים שנופלים בו. אך ראה ביאור הלכה בסי' תסב, ג דהבין שכוונת הגר"א היא לביטול שנעשה בעצם התחברות החומרים לתערובת, ומועיל כשהוא נעשה לפני הלישה.

ו. הר"ן (פסחים לט ע"ב, והביאו הב"י בס' תסב והמג"א תסג, א) כתב "לפי שהוא מועט ונשתנה צורתו ואין בו כח עם השמן". מדבריו אלו עולה כפסק השו"ע, שטיפת מים אוסרת, ולכן בטעם שהוא מועט לא סגי, וכן בטעם שהשתנה צורתו בלבד לא סגי, אלא רק בצירוף שני הדברים ביחד אין במלח כח עם השמן.

הראשל"צ הרב עובדיה יוסף (יביע אומר ח"ט סי' מג) דן במעשה שהיה שהכניסו מלח למצה עשירה (במפעל בבית שמש שהיום אינו קיים), ודן בזה מצד שתי בעיות שיש במלח. האחת מצד שמליח כרותח, והשניה מחמת החשש שהוא כמים כי הוא בא ממים. מצד החשש למליח כרותח מוכיח הרב עובדיה שהפוסקים נוקטים לחוש לזה רק לכתחילה, במקומות שנהגו לא להכניס מלח גם למצה רגילה, וכותב שגם נראה שכל החשש מצד מליח כרותח שייך רק כשלשים עם מים, שאולי המלח מגביר את כח החימוץ, ואינו קיים כשלשים רק במי פירות. אך מה שנוגע לנידון דידן הוא מה שדן בזה מהצד שמלח הוא תולדות מים וכתב הגרע"י: "יש לנו בזה ס"ס להקל, שמא גם המלח שלנו דינו כדין מי פירות, כמסקנת המג"א והפמ"ג והמקו"ח, ואת"ל שדין המלח שלנו כמים, שמא כיון שהמלח מועט ביותר אין לחוש לשמא יחמיץ, כמ"ש המאירי והפר"ח^(ט) וסיעתם. ועוד שגם במי פירות עם מים דעת הרי"ף והרמב"ם שאין ממהרים להחמיץ, אלא דינם כעיסה שגילשה במים בלבד, ואפילו לפי מה שפסק בשו"ע (סי' תסב ס"ב), שממהרים להחמיץ, אינו אלא חמץ נוקשה, ואינו אסור אלא מדרבנן".

פירוש דבריו הוא שיש כאן שתי ספיקות:

א. המג"א (תסב, ז) סובר שלפי הטור מלח אינו כמים אף כשמקורו ממים כיון שהשתנה צורתו.

ב. דעת המאירי (שהוא מבאריו כהר"ן) שכיון שהוא מועט והשתנה ובתערובת אינו מחמיץ.

והנה סברת המג"א בדעת הטור אינה כפסק השו"ע, וגם אינו ספק ספיקא כי אינו מתהפך, אלא שנראה שעיקר כוונתו לומר שיש לסמוך על המאירי והר"ן, כשמצטרף לזה גם שלפי המג"א בדעת הטור השינוי הוציאו לגמרי מדין מים, ונקט לשון ספק ספיקא כדי להדגיש שהצד להקל בזה אינו רק לפי הר"ן. אך מכל מקום למעשה גרע מספק ספיקא רגיל, ובקושי רב נוכל להקל בדיעבד.

גם מה שצירף לספק שלרמב"ם מי פירות עם מים מחמיצים רק כמו מים אינו מספיק, דהכא העיסה אין עושים שימור כבמים, ואולי בא רק לומר שגם מה שאנו מחמירים בכה"ג כשהעיסה עם מים בלבד אינו מדין ודאי חמץ. אך עכ"פ בשו"ע תסב, ב נפסק שאסור ללוש במי פירות עם מים. גם מה שכתב שמי פירות עם מים הוא רק מדרבנן אינו מוסכם. כבר הזכרנו שלדעת הגאונים הוא חמץ גמור שחייבים עליו כרת והפר"ח תסב ס"ק ב כותב שגם משמעות הרי"ף והרמב"ם היא שהוא חמץ גמור, והפמ"ג (במשבצות זהב תסב ס"ב) כותב שכך גם משמע מהשו"ע, וגם הרב עמאר (שמע שלמה ח"ו סי' ה) כתב שנראה שכך דעת רוב הפוסקים, אלא שכנראה הגרע"י

(נט). מה שהעמיד את הפר"ח כמאירי לענ"ד אינו כן, דהמעין בפר"ח יראה שהוא אזיל בשיטת הטור כפי הבנת המג"א, דהיינו שמלח הוא ממש כמי פירות והוכיח כן מהרמב"ם בענין טומאת אוכלין, וכתב שלכן אינו פוסק כשו"ע.

כותב כך רק כצירוף לענין זה שהעיקר נראה כמאירי, ודברי הגרע"י עולים בקנה אחד עם דברי הביאור הלכה, שכתב לחוש לפירושים האחרים של הריטב"א רק לכתחילה.

ולפום ריהטא היה נראה שקשה להקל בזה אף בדיעבד, מכיוון שחוץ משיטת הר"ן והמאירי לפי כל התירוצים שמתאימים לפסק השו"ע יש להחמיר, והריטב"א כתב שהתירוץ השלישי הוא העיקר, וראה בהערות לריטב"א שכ"ה דעת הרא"ה, ומכל מקום כך הכרעת הביאור הלכה והגרע"י, לחלק בזה בין לכתחילה לדיעבד. ואפשר לחזק הכרעה זו ממה שאנו יודעים היום בפועל שמלח אינו מחמיץ כלל, והוא כשמן שיכול אך ורק לעכב את ההחמצה.

אלא שכל זה נאמר על מלח בלבד שמצרפים את מה ש"נשתנה צורתו", לכך שהוא מועט, אך חומר ההתפחה גרע ממלח כי יתכן שהראשונים שקבעו שהמלח נשתנה אמרו כך משום שבדקו וראו שאכן מהותו שונה, ואפשר לבדוק זאת באמצעים פשוטים כי אנו רואים שכשמכניסים קמח למים מלוחים מאוד הם אינם מחמיצים כמו מים רגילים, ומזה הבינו שיש במלח תכונה שעוצרת את ההחמצה, בעוד שהחומר ההתפחה המוכנס למים אין כל דבר שימנע או יעכב את החימוץ^(ס).

אין לומר שמכל מקום מלח חמור יותר בגלל היותו בטבע במי הים, דהראשונים לא תלו בזה את ענין היותו כמים, וחלקם כתבו שהוא תולדת מים^(סא). היום ידוע שכל המליחות באה מהקרקע ומינרלים שונים בתחתית הים ומהחומרים הבאים אליו, ומסתבר שגם הראשונים הבינו דבר זה.

ואף את"ל בכל זאת לדמות את חומר ההתפחה למלח, הרי לנו פסק הביאור הלכה והגרע"י שאין להתיר זאת לכתחילה, ולכן אין כל מקום להקל בזה לכתחילה.



ח.

הגרע"י לא ידע שחומר ההתפחה נעשית ממים

לכאורה לפי פסק הגרע"י שאין להכניס מלח לעיסה לכתחילה, היה לו לאסור את ייצור עוגיות פפושדו שהרי האבקה היא משקע שנוצר במים כמו מלח, והיא חוזרת להיות מים. ואף שבאבקת אפיה אין את הבעיה של מליח כרותח, מכל מקום כבר ביארנו שמדברי הגרע"י עולה

(ס). הרב עמאר כתב בשמע שלמה (ד, יג): "חומר זה עשוי בסבי דגנים, ומים היוצאים מהם מי פירות הן בלא שום ספק". כששוחחתי עמו בערב פסח תשס"ג והבהרתי לו שהחומר עשוי ממים, הרב עמאר הסכים שכנראה מה שכתב בזה הוא טעות של שמועה לא נכונה, אלא שבכל זאת אמר שיש היתר מצד שהמים מועטים, וכנראה כוונתו לסמוך על שיטת הר"ן. אך לענ"ד גם על זה אי אפשר כלל לסמוך, כמבואר כאן ובמיוחד לאור זה שגם הגרע"י לא סמך על זה להתיר. נראה שתשובת הרב עמאר נאמרה בעל פה אגב אורחא מבלי להעמיק בענין, אלא שעד עתה למרות שפניתי אליו שוב בכתב לא זכיתי לקבל ממנו תשובה מעמיקה יותר בענין זה.

(סא). אמנם המאירי והריטב"א כתבו שמלח כמים כי המלח "ניתך למים", ומשמע שהכוונה שהוא נמס ונהפך להיות מים. אך נראה שכתבו כך על פי הרא"ה המובא באורחות חיים ח"א חמץ ומצה אות ס ושם כתוב "ומלח שניתך אותן מים ודאי מחמיצין" ואפשר להבין שכוונתו שהמלח ניתך מהמים. [ברמב"ן על התורה (ויקרא ב, יג) כתב "שהמלח מים ובכח השמש הבא בהם יעשה מלח". בטור (ס' תסב) הביא את הסברה שהמלח הוא תולדת מים, וזו סברה המתאימה יותר למציאות, וכך נוקטים האחרונים וביניהם המשנה ברורה (שעה"צ תסב, מב).]

שכשמי הפירות הם לבד בלא מים, הבעיה העיקרית במלח היא מצד היותו משקע שנוצר במים, ובעיה זו קיימת גם בחומר ההתפחה. אך בתשובה שלפני כן (י"א ח"ט סימן מב) דן הגרע"י בכשרות המצה עשירה כשלא הוסיפו בה מלח, ולא הזכיר כלל את הבעיה שאולי חומר ההתפחה תולדת מים. הוא דן בחומר ההתפחה שמוסיפים אך ורק מצד זה שהיא גורם התפחה, וביאר שאין לחוש לזה כי ההחמצה חיצונית. נמצא שהוא התיר את העוגיות כיון שלא ידע כלל שלמעשה חומר זה הוא משקע שנוצר במים כמו מלח, ודינו צריך להיות לכל הפחות כמו המלח שאסר לכתחילה להכניסו לעיסה.

ונראה לכאורה שהוא לא דן בכל זה כי הוא לא ידע את המציאות שהוא בא ממים, ולא ידע בכלל שיש לו את תכונות המים, ולכן לא העלה על דעתו את ההשוואה למלח, אבל אם היה יודע את המציאות היה אוסר²⁰.

וצריך לבאר גם את הסברה, מדוע אין אנו משוים בין מי פרות שגם הם ממים למלח ומשקעים הנוצרים במים. ונראה שהסברה בזה היא שפרי הוא בריאה בפני עצמה מששת ימי בראשית, ועל כן המים שמתוספים לו נחשבים דבר אחר, אבל משקע שנוצר במים לא קיבל שם של בריאה אחרת. ונראה לי לפי זה שגם אם היו מכניסים מרגרינה היתה בזה בעיה כיון שמרגרינה היא סיפוח של מים לשמן, והמים שבה אינם נהפכים לפרי אחר אלא רק נהיים מוקשים.

והשוב להדגיש מה שכתב הראשל"צ הרב מרדכי אליהו (בהסכמה לספר מצה עשירה) שהאיסור לאכול עוגיות אלו אינו רק בפסח אלא בין לפני הפסח ובין לאחריו משום מסייע בידי עוברי עברה.

הרב אליהו כתב שהאיסור הוא לא רק לקנותם אלא גם לאוכלם, כנראה משום שלדעתו אי אפשר לומר לאנשים, כפי שראיתי שכותבים כמה רבנים, 'אנו לא נכנסים למחלוקות ולכן לא אוכלים בפסח אבל אפשר לאכול לפני פסח ולאחר פסח', לדבריהם בודאי שאפשר לאכול לפני פסח אם מישוהו אחר קנה, אך לא התבננו בזה שבכך הם מעודדים בעקיפין את הקניה, ולכן לא הוציאו עצמם מהמחלוקת.

הרווח של המאפיה הוא גם מהאנשים האלו, כי בפועל בגלל זה נקנות העוגיות לפני הפסח, והמוצר נמצא בחנויות, ואחר כך יש שאוכלים אותו גם בתוך פסח. רק הוראה שאסור לאוכלם

20. הרב משה כ"ץ באתר כושרות (התכתבות שלי איתו נמצאת באתר) טען שיתכן שהרב עובדיה אסר לתת מלח לכתחילה רק מצד הענין של מליח כרותח, אבל בענין חומר ההתפחה לא יחשוש לזה שמקורה ממים כי אין בה סברה זו. אך לענ"ד ברור מתשובת הרב עובדיה שמה שהחמיר לא לתת לכתחילה מלח נובע מזה שאין סברת הר"ן מוסכמת ובסופו של דבר הוא מתייחס אליה כספק שאפשר להקל בו רק בדיעבד ובצירוף לעוד סברות, הדבר מוכח מצד מוהלך הדברים וגם משום שנוקק כדי להתיר לדחוק עצמו ולצרף לסברת הר"ן סברות שהשו"ע לא פוסק כמותם. ענין המליח כרותח לא יכול להיות שיקול ממשי לאסור לכתחילה לתת מלח בעיסה של מי פירות כי המקור להחמיר מצד זה הוא ממה שאמרו לא לתת בעיסה מלח כשיש בה מים, אבל כשנילושה במי פירות הוא דין הותיקא שמפורש בשו"ע תסג, ב היתרו לכתחילה, ולכן ברור שבזה הצד להחמיר הוא שאולי מלח זה לא נלקח מהמים ולא נקל במלח שלנו שנחשב למים, או שאולי מדובר בחליטה כדברי הריטב"א.

למעשה אין בזה נפקא מינה כי סברת הר"ן עצמה היא דבר בדוקא מועט כמלח וכאן מדובר על כמות גדולה הרבה יותר, ולכן אין כל ספק שלשיטת הגרע"י יש לאסור זאת לפחות לכתחילה.

יכולה למנוע את המכשול. עכ"פ אני מקוה שבמציאות רוב האוכלים הם אלו שאוכלים לפני פסח.

ט.

מצת ביצים ומצת פירות

לפי כל האמור נראה שיש גם סיבות לפקפק גם בכשרות מצת ביצים ומצת פירות הנעשית היום.

א. כפי שביארתי בתחילת דברי כל דין מי פירות אין מחמיצים ומותר לכתחילה נפסק כאשר מרן הב"י לא ידע שהרמב"ם חזר בו מההיתר והורה להחמיר^(ט).

ב. מנהג ירושלים היה לא להוסיף ביצים למצה עשירה.

ג. הרב אליהו היה אוסר את העוגיות עוד לפני שנודעו כל החששות משום שאינו דומה מציאות שלנו למציאות שהיתה בעבר. בצורה תעשייתית של היום קשה מאוד להיזהר שלא יהיה כלל מים, או כל מיני תוספות ששורשם ממים^(ט). ובמציאות אכן ככל הנראה גם במצות אלו יש תוספת של ביסולפיט שיוצרת מים, וכן ההשגחה על יובש הביצים ואבקת הביצים קשה.

בנוסף לזה יש לציין שהכיתוב שהיה בעבר על מצת ביצים היה מטעה. היה כתוב עליה: "כשרה לפסח למי שנצרך לה כפי שמפורש ברמ"א או"ח סי' תסב, ד".

אך הרמ"א היקל לזקן ולחולה שהוא צורך בריאותי ולא בסתמא לכל מי שנצרך.

לא ברור לי מה הכיתוב שיש היום על כל אחד מסוגי המצות אך גם אם הכתוב היום שונה ומודגש שומתר רק לחולה וזקן יש בזה קושי כי צריך להוסיף 'על פי הוראת חכם' שיבחן אם במציאות יש בזה צורך בריאותי שהרי היא פחות בריאה ממצה רגילה, ובפרט ממצה שמורה שעשויה מקמח מלא, מפני שהיא מקמח לבן ובתוספת הסוכר.

ובר מן דין, המשנה ברורה פסק להקל בזה לזקן ולחולה רק אם ישמרם כמצה רגילה.

(ט). ראה גם ברכי יוסף אורח חיים סימן תסב שאמנם היתר ללוש במי פירות אך כתב: "ואנן בדידן נהגנו ללוש ביין לבד ולהודרו מאד לעשות המצות במהירות האפשרי, ואפשר דבזה נפיק ידי כל הדעות או רובם. וכן הסכים הרב מהר"י זיין בתשובותיו שערי ישועה כ"י שער ו' סי' ד'. וכ"כ מורי הרב זלה"ה בספרו דף קע"ו ודף קע"ז ע"א". ואפשר שגם במקומות שנהגו ללוש במי פירות, בדרך כלל אצל הספרדים היו עושים אותם כדברי הברכ"י, ולא כבמצה עשירה של היום. וראה עוד בברכי יוסף שמנהג ירושלים לאסור לשים ביצים, וכן היה מנהג איזמיר, וראה כפה"ח תסב, א.

(טד). הרב מרדכי אליהו היה אוסר גם מחמת האלכהול, מדבריו בשיעור ששמעתי (נמצא באינטרנט) משמע שהוא משום שעשייתו היא על ידי אדים שהם כמים, וגם חשש שהאלכהול או הבוסלפיט שהם חומרים חזקים משפיעים על המי פירות לשנות את טבעם כפי שמים משנים אותם, והסביר בנו הרה"ג שמואל אליהו שכיון שאיננו יודעים איך משפיעה טיפת מים להחשיבו מי פירות כחימוץ יש לחוש שכל החומרים האלו משפיעים כטיפת מים. וראה עוד בדברי הרב שרבסבסקי (המובאים בשו"ת שמע שלמה ד, יג) שחומר ההתפתח מנטרל את חומציות המי פירות כפי שמים מנטרלים את החומציות, והוא כעין סברת הרב אליהו שכיון שאינו יודעים בדיוק מה עושים מים למי פירות יש לחוש שגם חומר ההתפתח או הביסולפיט או האלכהול שהוסיפו ליין עושים פעולה כמים.

וכבר הזכרתי מה שכתב האגר"מ שאין להקל גם לזקן וחולה, והרב שמואל אליהו שלדעתו למעשה אי אפשר למכור בחנויות מוצר שלאשכנזים הוא אסור מדינא ולא רק ממנהג^(ט).

ובנוסף לזה כבר כתבתי שהמצות האלו מביאות למכשול כי תמיד המפעלים מנסים להסתיר את זה שהדבר בעייתי לאשכנזים, ואפשר שגם זה כלול בחשש של הרב אליהו שאסר מתחילה כל מכירה תעשייתית, גם הגרע"י כתב שכל ההיתר הוא אך ורק כשיש אזהרה ברורה שהדבר בייתי לאשכנזים.



סיכום

א. כל הכשר למצה שנילושה במי פירות אינו פשוט כיון שהרמב"ם בסוף ימיו פסק לאוסרה, והשו"ע ככל הנראה לא ידע שהרמב"ם חזר בו. הרמב"ן והגהות הסמ"ק אסרו ללוש במי פירות שמא יערב בו מים, וכאשר הדברים נעשים בצורה תעשייתית קשה להזהר שלא יערב בו מים בדרך כשליהא.

ב. המים הנוצרים מהביסולפיט וחומר ההתפחה מהוים סיבה לאסור. יש אמנם סברה להתיר זאת על סמך שהם אינם ניכרים בפני עצמה, אך קשה שהרי כולם יסכימו שלא נאמר כך כאשר יוצר רוב מים בעיסה, ומה שכתבו להתיר מצד שהם מועטים אינו נכון כלל לפי פסק השו"ע שאף כלשהוא מים אסור, ומה שכתבו להתיר מצד שהמים נוצרים רק בתנור אינו נכון במציאות.

ג. מסתבר שגוף פעולת חומר ההתפחה קרויה חימוץ מדאורייתא. חומר ההתפחה פועלת על הרכב הקמח עצמו ומשנה אותו והגו שנוצר נכלא בתוך הגלוטן של הקמח עצמו, ולכן אין להגדיר זאת כחימוץ חיצוני. אין מקור ברור לקביעה של הרבנים המתירים שלעולם אין חימוץ ללא מים.

ד. הקושי הגדול על דברי המתירים הוא שבמציאות אבקת האפיה נעשית ממים. אין כל סברה להקל בזה יותר מבמלח שהגרע"י בעצמו אסר לכתחילה להכניסו למצה. אדרבה כאן יש סברה להחמיר כי במלח משתנים המים ואינם עשויים להחמיץ, מה שאין כן בחומר ההתפחה.

(ט). להשלמת הדברים אציין לעוד דברים שנכתבו, ואעיר בזה בקצרה.

הרב בורשטין במאמר שמואב באתר כושרות כתב שהמחלוקת בין הגרע"י והגר"מ אליהו היא על השאלה אם מים הנוצרים מאבקת האפיה בתוך המוצר דינם כמים. אך יש להעיר שהגרע"ע עצמו לא התייחס כלל לבעיה זו, אלא שאפשר להבין שהם חולקים בזה מעצם הענין שהגרע"י התיר וסמך על תשובת הרב עמאר. ומכל מקום אין זה המחלוקת היחידה. הרב אליהו אסר בכל גוונא מצד החשש שבייצור תעשייתי אי אפשר להזהר מלהכניס מים, וגם בגלל שבלא"ה כל ההיתר למצה שנילושה במי פירות אינו פשוט, והנפק"מ היא שלשיטתו יש לאסור גם מצת ביצים, ויש להזהר גם על זה.

באתר ישיבת כסא רחמים היתה תשובה של רב שפסק להיתרא, אך לאחר שכתבתי להם בשנת תשע"ז את הטעמים שלענ"ד יש להחמיר, מפורסמת באתר עתה תשובת הרה"ג מאיר מאזוז: "שומר נפשו ירחק מהם מכמה ספקות חדשים לבקרים" (בתשובה אחרת כתב "יש בהם ספיקות ואין בי כח להכריע". תשובה דומה נמצאת באתר של הרב אליהו זייני).

באתר של צוהר מביא הרב משה ביגל את המחלוקת ומסיים בסברת האוסרים מכמה טעמים. הרב יוסף אליהו (במאמר באתר כושרות) כתב שגם דעת הרב צדקה היתה לאסור. וכן הרב רצון ערוסי בתשובה באתר שלו אוסר אותה לחלוטין. גם הרב אליעזר מלמד בפניני הלכה מסיק לאיסור גמור, ובשוב שלו הורה שאין רשות להכניס מצה עשירה למכולת. כך לדעתי צריכים לנהוג כל הרבנים הסבורים שהדבר אסור.

ה. גם במצת ביצים יש לפקפק, מאחר שחלק מהטעמים לאסור את עוגיות פפושדו קיימים גם בה (הטעם הראשון, ויתכן שגם הטעם השני). ובנוסף לזה גם כשכתוב עליה שלאשכנזים אין להתירה אלא לחולה וזקן יש בעיה כי בפועל אין חולה וזקן שנצרכים לה, ולא שומרים אותה כמצה רגילה, וכיון שהיא אסורה מדינא לאשכנזים. י"א שבפועל אין אפשרות למכור אותה בחנות כדי שלא יכשלו האשכנזים.

ו. אשמח לקבל תשובה מנומקת ממי שלא חושש לטענות המובאות כאן, ובפרט לטענה ד שכלל הידוע לי לא כתבו עליה מעולם דבר.

ז. גם אל הרבנים שכבר הודיעו שהדבר אסור אפנה בבקשה שיודיעו במפורש שאסור לאוכלה לחלוטין גם לפני פסח. גם אם מישוהו אחר קנה אותה, אסור לאוכלה בסיומי מסכת כפי שנוהגים רבים, ולא יסתפקו בהוראה שלא כדאי להכנס למחלוקת ואנחנו לא אוכלים בפסח. במיוחד אני מקוה שיצטרפו למאמצי לפרסם את האיסור בגלל הטענה שהוא גרוע ממלח והגרע"י עצמו אסר מלח, דבר זה לא נעשה עד היום.



דברים היוצאים מן הלב:

שאלת הכשרות של עוגיות פפושדו היא שאלה חמורה בהיותה מאכל להמונים כשהדבר חוזר מידי שנה בשנה. מדובר מצד אחד בחשש כבד מאוד לאיסורי כרת רבים, ולפחות איסור דרבנן חמור. מאידך גיסא יש כאן חשש לפגיעה וזלזול בכבוד הרבנים והאנשים הטובים שטורחים הרבה לבדוק שלא יהיה חשש לטיפת מים, וכן איסורה יגרור הפסד ממוני גדול. אך עכ"פ יש לברר את הדברים כדרכה של תורה, ולשקול את הדברים היטב האם המתירים באמת יכולים לומר שההיתר הוא ברור אחרי כל מה שכתבתי כאן. גם מי שכתב פעם תשובה מנומקת להיתר אינו יכול להתעלם ממה שמשיבים על דבריו, ולהראות למה לדעתו דבריו הראשונים קיימים, למרות הנימוקים הרבים לאוסרה.

ובעיקר הדברים אמורים על מה שהעליתי כאן דברים שאף אחד מהמתירים כלל לא דן בהם. כדי לעורר יותר על העניין פניתי בזמנו גם לאתר כושרות, וכתבתי מאמר קצר המדגיש שגם לפי הגרע"י היא אסורה. המאמר מפורסם באתר שלהם במידע יישומי - תחת הכותרת 'איסור ייצור מצות פפושדו' וכן באתר חרדי חרדים ובפורום תורה. כתבתי גם מכתב לרבנים הראשיים בעניין זה ולעוד רבנים ולא קיבלתי מהם תשובה.

למרות חוסר הנעימות וכאב הלב כלפי צערם של האנשים הטובים ויראי שמים שמתירים וטורחים הרבה, על כל אחד להשתדל לנסות לשנות את המצב, כל רב בעל סמכות שהשתכנע שהדבר אסור צריך למנוע מבעלי המכולת ביישובו להכניס את העוגיות האלו למכולת, ואם אין לו סמכות, אך הוא מכיר רב בעל סמכות בסביבתו, שינסה לשכנע אותו לעשות זאת.

ולרבנים המתירים אני פונה בתחינה ובקשה שיחזרו לעיין שוב בנושא. ובעיקר אבקשם להשיב לטענה הכבדה שאין להם כל סמך בדברי הגרע"י להתיר בזה. כל ההיתר בטעות יסודו, כי הגרע"י לא ידע שהביקרבנט נעשה ממים.

אבקש מכל מי שמכיר רבנים שכתבו היתר גמור או חלקי, דהיינו שיש למקילים על מה לסמוך שיפנה אותם למאמר זה, ואם יש מי שיודע להשיב על טענה זו, אבקש שיעלה את דבריו על הכתב.

וכשם שבעזרת ה' נזהר ונזהיר כן נינצל מיצר הרע, ולא יהיה פגם של התנצחות בלימודנו אלא הכל רק למען טהרת ישראל מכל מכשול ועוון, והאמת והשלום אהבו.

עידוא אלבה

חוקר במכון לרבני ישובים קרית ארבע חברון



נספח - מכתב מד"ר אליהו ליכט

הנדון: ייצור אבקות אפיה ודרך פעולתן.

א. אבקות אפיה על בסיס "סודה לשתייה" (סודיום ביקרבונט, סודיום קרבונט, נתרן ביקרבונט):

1. הרכב האבקות: הללו מורכבות מסודיום ביקרבונט וחומר יבש חומצי - המקובל בארץ הוא "סודיום אסיד פירופוספט" (SAPP). בנוסף - מכילה האבקה עמילן, לשמירה על מרכיבי האבקה הפעילים מפני ספיגת לחות.

אם העיסה מכילה מטבעה מספיק חומצות - אין צורך במרכיב החומצי של אבקות האפיה, וניתן להשתמש לאותה מטרה ב"סודה לשתייה" כמו שהיא.

2. דרך פעולתן של אבקות אלו: ה"סודה" מגיבה תגובה כימית עם כל חומצה שהיא, וכתוצאה מכך נוצרים מים, גז פחמן דו חמצני, ומלח נתרן (סודיום) של החומצה. הפחמן הדו חמצני שהוא גז - הוא המתפיח את העיסה.

3. דרך ייצור מרכיבי אבקות האפיה:

3.1 סודה לשתייה (סודיום ביקרבונט) וכן סודיום קרבונט: התהליך הנפוץ ביותר הוא "תהליך סולוויי", בו מבעבעים גז פחמן דו חמצני (מקורותיו העיקריים - גז הנפלט מקליית האבנים המשמשות לייצור מלט ובמדה פחותה יותר - משריפת דלק) דרך תמיסה מימית של אמוניה ומלח ("מלח בישול, נתרן כלורי). כתוצאה מתגובה בין המים, האמוניה והפחמן-הדו-חמצני - נוצרים: מלח אמוניום כלוריד, וסודיום ביקרבונט. האמוניום-כלוריד נשאר מומס במים, והסודיום-ביקרבונט שוקע. לאחר ניקוי וייבוש של המשקע מתקבלת אבקות ה"סודה לשתייה". על ידי חימום הביקרבונט מתפרק לקרבונט (e500) ופחמן דו חמצני.

קיים גם תהליך תעשייתי חילופי - בו משתמשים במחצב יבש המורכב מסודיום ביקרבונט וסודיום קרבונט, וההפרדה בין שני המרכיבים דורשת שימוש במים - אך ללא תגובה כימית. תהליך זה הוא יחסית נדיר, והתהליך הנפוץ הוא כאמור תהליך סולוויי המתואר לעיל.

3.2 סודיום אסיד פירופוספט (SAPP): מיוצר ע"י תגובה כימית בין חומצה-זרחתית וסודה קאוסטית. חומצה זרחתית מיוצרת בתהליך כימי בין סלעי פוספטים וחומצה גפרתית, כאשר החומצה הגפרתית עצמה מיוצרת ע"י תגובה כימית בין מים וגז הנוצר משריפת גפרית.

ב. אמונים קרבונט או ביקרבונט:

חומרים אלה משחררים גז פחמן דו-חמצני וגם גז אמוניה אף בלי עזרת חומצה כלשהי – ע"י חימום בלבד, שכתוצאה ממנו מתפרקים חומרים אלה לשני הגזים האמורים ולמים.

ייצור אמונים קרבונט או ביקרבונט נעשה ע"י ביעבוע פחמן-דו-חמצני (ראה 3.1 לעיל) דרך תמיסה מימית של אמוניה, בו מגיבים שני הגזים עם המים ליצירת המלחים הנ"ל (תהליך הרכבה, הפוך מתהליך הפירוק הנוצר ע"י חימום מלחים אלה).

מקורות:

קשה להצביע על מקורות מיוחדים, כיון שהדברים מופיעים בכל ספר לימוד בסיסי בכימיה, וכן בכל אציקלופדיה שיש בה ערכים של "אבקת אפיה", "סודה לשתייה" וכיו"ב, ושום כימאי אינו יכול להכחיש את הדברים הידועים והגלויים לכל הנ"ל.

בברכה

ד"ר אליהו ליכט

שרותי מעבדה ומידע

