

תוכן הענינים

הקדמה.....	ג.
בסוד המחמצת שאסרה תורה.....	ו.
שיטות מחודשות באפיית המצות והגדרתם לאור ההלכה.....	טו.
לתולדות השכלולים במצות.....	כד.
עיונים : החום הדרוש לאפית מצות.....	כח.
תשובת הגאון רבי בן ציון יעקב הלוי ואזנר שליט"א.....	לב.
דברי הגאון הגדול רבי משה שטרנבוך שליט"א.....	מג.
תשובת רבנו הגאון יהונתן שטייף סי' ק"ח.....	מז.
מכתב שנשלח לבעלי המאפיות ברחבי הארץ.....	נב.

להערות והארות:

הרב מנחם מענדל אייזנברג

רח' דברי חיים 17 קרית בעלזא ירושלים

טלפון : 02-5386-557

נייד : 057-3186-557

המעוניין לקבלו במייל

אפשר לשלוח בקשה לכתובת :

5386557@gmail.com

הקדמה

הננו להגיש לפני המעיינים את הקונטרס המחודש לגבי אפיית מצות מכונה בזמנינו. לאחר שהדברים שהובאו בקונטרסים הקודמים כבר עוררו הדים רבים בבתי מדרשא ובהיכלי גדולי הפוסקים ומורי ההוראה. וב"ה איכשר דרא, שבחלק מהדברים כבר עוררו רבים ושלמים את בעלי המאפיות בדרישה ברורה לתקן את הטעון תיקון, ולהסיר את החששות מבתי ישראל.

כפי שכבר כתבנו בקונטרסים הקודמים, הננו להדגיש, שח"ו אין מגמה בקונטרס זה להכריע במחלוקת גדולי קמאי אודות עצם אפיית מצות מכונה, אלא רק לעורר ולהדגיש נקודות שיש בהם חששות לפי אופן האפיה המצוי בזמנינו. ולכן הנוהג מקדמת דנא לאכול מצות מכונה, אינו יכול בזמנינו עם חידוש הטכניקות לפטור את עצמו בניחותא שכך נוהג בקהילתו, בלא לתת את הדעת על קלקולים ומכשולים חמורים שהתחדשו במצות המכונה אך ורק בדור האחרון !! והננו להדגיש עוד, שאין מדובר בקונטרס זה על "חומרות" ולא על "הידורים", אלא על דברים הנוגעים לעיקר הדין שכתבו עליהם הפוסקים שהם אסורים באכילה אפילו בדיעבד !! וכל אדם ירא וחרד, יתן את דעתו לדון בדברים דלהלן בכובד ראש ובחרדת קודש, ולעיין בשרשי הדברים, כדי שידע במה הדברים אמורים.

והנה המעיין בקונטרס דלהלן יראה שישנם כמה נידונים מרכזיים שיש לעיין בהם באפיית המצות שבזמנינו: האחד הוא, נידון דרגת החום במיקסר המערבל את העיסה. השני הוא, הפירורים הנופלים על פני שטח המצה בעת עריכתה. השלישי הוא, אודות חום התנור. הרביעי הוא, נידון תפיחת המצות בתוך התנור. החמישי הוא סימני הסידוק המופיעים במצות. והנה לגבי שני הנידונים הראשונים, אפשר לומר שבשנים האחרונות התקבלו הדברים אצל הציבור, ואכן ברוב המאפיות המהודרות כבר מצאו דרכים כיצד לתקן ולשפר את החששות הנ"ל. אבל לגבי חום התנור ושני החששות הנ"ל המסתעפים ממנו, הדברים עדיין אינם ברורים כל הצורך למעיין, משום שלא רבים יחכמו לדעת מהו החום הדרוש לאפיית

מצה, ויש החושבים בטעות שדי בחום כלשהו המוכר מאפיית החלות בתנור הביתי, כדי לצאת מכל חשש באפיית המצה. וטעות הוא בידם כמבואר באריכות בדברי הפוסקים, וכמו שיבואר בפנים הקונטרס. ולכן חשש זה עדיין פרוץ ברוב המאפיות אפילו המהודרות, ולפי מה שיבואר להלן נראה שיש בזה חשש חמץ גמור. כמו כן, ישנן בעיות המצויות אך ורק במאפיות או בכשרויות מסויימות, ואין כאן מטרה לפרסם מי הן, אלא להעמיק בדבר על בוריו ולהבינו לאשורו.

וזאת למודעי, כי הדברים כבר פורסמו בקונטרסים שיצאו לאור בחמש עשרה שנים האחרונות, וכבר נפוצו על פני תבל וגם התפרסמו בבמות תורניות שונות, ולכאורה כבר יצאנו בזה ידי חובת מחאה, ושוב אין צורך לפרסם את הדבר בכל פעם. והסיבה שהביאה אותי להדפיס שוב את הקונטרס, זה עקב הבשורה הטובה שהגיעה בשנים האחרונות לציבור המדקדקים במצוות, שישנה מאפיה מסויימת שנבנתה באופן טוב וראוי, שכל הבעיות הנ"ל באו על פתרונם בצורה טובה וראויה, [וכמו שיפורט להלן בקונטרס, ובמכתב המצורף בסופו]. ומכאן תביעה לכל שאר המאפיות, לתקן את הדברים הנ"ל, שייכלים לבא בקלות על פתרונם. [כמובן שחובה עלינו להוסיף הסתייגות, שכל האמור לגבי התיקונים הנ"ל, אמור רק לגבי שעת כתיבת הדברים. אך מן הנסיון נראה, שכיון שאפיית מצות מכונה תלויה במכשירים שמופעלים ובנויים ע"י טכנולוגים ומהנדסים, לכן בהחלט יתכן שדבר שנראה טוב בשנה זו, יכול להשתנות בשנה שאחריה ע"י שינוי רכיב מסויים או הפעלה מסויימת במערכת האפיה. ורק בעלי מקצוע וכדומה יכולים להבחין בדברים כאלו]. ואנו תקוה שלאור הדברים שיבואו בקונטרס, שבהם יבוארו החששות השונות הצצות ועולות לאור דברי רבותינו הפוסקים, עם התייחסות למציאות השוררת בשטח. יתעוררו אנשי חיל הנוהרים מכל ספק ונדנדוד איסור, כדי להביא את הדברים לידי תיקון, ולבער את החמץ וכל ספיקותיו מבתי ישראל.

הכותב וחותם בעיה"ק ירושלים

מנחם מנדל אייזנברג

~~ תחילת הקונטרס ~~

ישראל קדושים מדקדקין בקלה כחמורה ובפרט בענייני חשש חימוץ בפסח. ברוב שכבות עם ישראל אוכלים מצות מכונה הנאפות במכונות לישא ועריכה חדשות, שהשתכללו במשך השנים שכלול, בתר שכלול למען הסר אפילו אותם החששות שהיו במצות המכונה הראשונות שרבותינו ה"כתב סופר" ובעל "שואל ומשיב" הכריעו להיתר.

אולם לא הכל יודעים **שביובל השנים האחרונות אנו משתמשים בתנורים שונים מאלו שהיו נהוגים קודם לכן**. בדור הראשון של מצות המכונה, היה כל ההבדל בין מצות יד למצות מכונה רק בשלבים שלפני האפיה, אבל התנור היה אותו תנור בדיוק בו משתמשים למצות היד. טעמן ומירקמן של מצות המכונה היה זהה לאלו של מצות היד דהיום, [ראה בפרק: לתולדות מצות המכונה]. כדי להגיע לתוצאה בה יהיו המצות פריכות וטעימות יותר, הוכנסו (במיוחד בשני העשורים האחרונים) שינויים ושכלולים רבים, הן בתנורים ואף באופן הכנת המצות לאפיה, גם במאפיות המצויות תחת הכשרים מהודרים. לאחר בדיקה מקיפה במאפיות שונות, וממצאים שהעלו ספקות רבים הדורשים בירור או תיקון, נראה שיש לדון מחדש האם השכלולים הללו אינם פוגמים ח"ו בכשרות המצות שאנו אוכלים וק"ו בהידורן.

~~~

## **בסוד המחמצת שאסרה תורה**

### **א. חימוץ מהו?**

**"כל מחמצת לא תאכלו, כי כל אוכל חמץ, ונכרתה הנפש ההיא מישראל"**  
 בפסוק זה אסרה לנו תורתנו הק' מאכל המוגדר כחמץ, בימי חג הפסח.  
 כולנו נוכחים בהבדל בין הבצק שלא החמיץ לזה שהחמיץ. בכל ימות השנה משקיעים רבות, עקרת הבית או הנחתום, בבצק למען יתפח בצורה נאה. ככל שהתפיחה תהיה רבה יותר, הלחם או החלה יצאו אווריריים ומשובחים יותר. כך גם להיפך: בהכנת העיסה למצות, נודעת זהירות מרובה ביותר לבל תבוא לעיסה שום תפיחה חלילה, שלא יהא הבצק חמץ.  
 ועל מה חל איסור חמץ? דבר זה ידוע: הבצק כאשר משהים אותו ח"י רגעים, הרי הוא חמץ גמור.

**נשאלת השאלה, מה מתרחש באותם ח"י רגעים?**

הדעה הרווחת היא, שלאחר לישת הבצק מתעוררים בו חיידקי שמר, הפועלים בו ומתסיסים אותו, ולאחר זמן מה (ח"י רגעים) - נוצרת **תפיחה** שהיא החימוץ שאסרה תורה.

ברם יש לדעת, שאין מדובר כאן בהגדרה הלכתית של חמץ, אלא בשיעור של זמן, שלאחריו - הבצק מחמיץ. כלומר, מתוך ההלכה גרידא, עדיין אין אנו יודעים מהותו של "חמץ". **התפיחה הינה אכן סימן לחימוץ, אך אין זה אומר כי התפיחה היא מהות החימוץ.**

כדי להבין מהו "חמץ", מה טיבו, מהי המחמצת, מהו הגורם המביא לעיסה או לקמח דין חמץ - עלינו לשאוב את ידיעותינו מדברי חז"ל והפוסקים.

### **ב. התסיסה והתפיחה אינן חימוץ**

כאשר נעיין בדברי חז"ל ובמאמרי הגמרא בסוגיות מסכת פסחים, יעלו ויבואו תמיהות וקשיים בהבנת ההגדרה המדויקת של החמץ. אך כדי להבין עומק דברי חז"ל, עלינו להביא מספר ידיעות כלליות אודות הבצק והשמרים:

**חיידקי השמר** קיימים למעשה בכל מיני המזון שיש בהם את המרכיב "גלוקוז" (= סוכרים). ואלו מצויים בקשת נרחבת של הצומח, החל מגרגרי חיטה וכלה בענבים, פירות וירקות. בכל אלו, במצבים מסויימים, קיימת

בדיוק אותה תופעה של תסיסה, הנגרמת מפעולתם של אותם חיידקים. התסיסה מייצרת גז בשם CO<sub>2</sub> ובפירות וירקות מותססים הוא נפלט החוצה. התסיסה כשלעצמה, לפעמים היא מטיבה עם המזון, כגון יין, סלק ובצק, ולפעמים היא רק מרקיבה אותו, כגון פירות וירקות וקטניות המרקיבים עקב לחותם (להבדיל מקלקול שנגרם ע"י תולעים שאינו שייך לנידוננו). בבצק בחמשת מיני הדגן (חיטה, שעורה, כוסמין, שיפון ושיבולת שועל), **התסיסה מגדילה את הנפח**, וזאת כי בחמשת המינים קיים מרכיב חלבוני המונע בעד גז התסיסה מלצאת ולהתנדף, וכך, כאשר חיידקי השמר מייצרים את הגז, הוא נשאר כלוא בבצק ולפיכך הוא מתפיחו.

**אם כן, שמא התסיסה היא החימוץ? התשובה היא חד משמעית: לא!**

מוצר שעבר תסיסה, ודאי אינו נכנס בכך לגדר חמץ, שהרי אם כן גם לאורז וכיו"ב היה דין חמץ. אכן, הרבה פעמים מצינו שנאמר בתורה איסור כללי, אולם חז"ל הורו לנו כי הכוונה רק לפרטים מסויימים, וזאת ע"י דרשה מ"יג מדות וכיו"ב. אף כאן, בתורה נאמר: כל מחמצת לא תאכלו, וכדי להגביל האיסור לחמשת מיני דגן, היה לחז"ל להביא דרשה בזה. אולם בנידו"ד, לא הוצרכו לדרשה אלא בדקו ומצאו שאין במציאות כל אפשרות של חימוץ בשאר מינים. וכה מצינו בירושלמי (מסכת פסחים פ"ב הלכה ז): "בדקו ומצאו שאין בא לידי מצה וחמץ אלא חמשת המינים (מיני דגן) בלבד, ושאר כל המינים אינם באים לידי מצה וחמץ אלא לידי סירחון". אם כן אפוא, **יש לנו תלמוד מפורש המבדיל בין התסיסה הקיימת במינים אחרים, לבין אותו תהליך בחמשת מיני דגן, ומגדיר את התסיסה כשלעצמה כ"סרחון"**. כלומר, לא עלה על דעת חז"ל כלל לומר שהתסיסה הינה חימוץ.

[אף בתלמוד בבלי ברור כי החימוץ הוא רק בחמשת מיני דגן. ברם שם ההתייחסות הפוכה, שבחמשת מיני דגן, ורק בהם, אפשר לצאת ידי חובת מצה, כיון שרק הם העשויים לבוא לידי חימוץ. יתר על כן, בדף לה ע"א במסכת פסחים מבטלת הגמ' מכל וכל, הוה אמינא של תלמידים שרק מי שבא לידי מצה יכול להחמיץ, ומגדירה את השואלים כ"דרדקי" יעו"ש].

מה שמאפיין את חמשת המינים הוא כאמור, כפי שידוע לנו בינתיים, התפיחה שנוצרת ע"י התסיסה אך ורק בהם. נשאר איפוא לדון, **האם התפיחה היא ה"חימוץ" ובהיעדרה הבצק אינו חמוץ?**

לשם כך ניקח שתי עיסות (היינו קמח ומים), באחת נוסיף די מים שיאפשרו לבצק לתפוח, ובמילים אחרות, שיאפשרו לחיידקי השמר "סביבת עבודה" טובה. בשניה נשתמש בכמות מים קטנה שאינה מאפשרת לקמח להגיע למצב בצק גמיש וכך חיידקי השמר לא יפעלו. נלוש את שתי העיסות ונשהה אותם פרק זמן שווה. הראשונה כמובן תתפח, והשניה לא.

אם נניח שהתפיחה היא החימוץ, הרי לעיסה השניה לא יהא דין חמוץ, שכן, כאמור, כאשר אין אפשרות של תסיסה - אין אפשרות לבצק זה לתפוח. ואם כן, בדוגמא שלנו, הבצק שתפח יהא חמוץ והבצק השני, שלא תפח - אין לו דין חמוץ לכאורה.

איברא, נייתי ספר ונחזי. הלכה פסוקה היא, במשנה פסחים דף מו: "בצק החרש ('קשה כחרס' - רש"י) אם יש כיוצא בו שהחמיץ - הרי זה אסור". כלומר, אם הגיע למצב שבבצק רגיל היה מחמיץ - הרי זה חמוץ, וכפי שהרמב"ם (פ"ה מהלכות חמוץ ומצה הי"ג) פוסק כי הוא חמוץ גמור.

הרי לנו, לכאורה, **שלענין הלכה אף שבצק זה משום מה לא תפח, הרי אם "אחיו" תפח, נחשב אף הבצק החרש כחמוץ גמור!**

יתר על כן, עצם **התפיחה היא תהליך הפיך**: אפשר לכווץ את הבצק שתפח ולהשיבו לנפחו הקודם ע"י לחץ. והרי ברור כי **חימוץ הוא תהליך בלתי הפיך**, ועיסה שנחמצה, אין אפשרות להחזירה להיות מוגדרת כמצה.

להלן עוד כמה **ראיות שאין התפיחה או התסיסה מהוות הגדרתו של חימוץ**: במשנה (פסחים) בדף מ ע"ב: "**מי תשמישיו של נחתום** ישפכו מפני שהם מחמיצים". החשש במי הנחתום הוא, שהפירורים המצויים בתוך המים יחמיצו. אולם יש לדעת כי לפירורים אין די חמצון בתוך המים כדי לתסוס, ועם זאת אומרת המשנה בפשטות שהם מחמיצים.

במשנה (דף מח ע"ב): "**תפח - תלטוש בצונן**". כלומר, אם העיסה מתחלת להראות סימני תפיחה או קדם תפיחה (טרם זמן החימוץ), תטפח על העיסה



במים צוננים ובוה די. אילו התפיחה היתה חימוץ, וכי יעלה על הדעת שהמים הצוננים יחזירוהו להיות מצה?

דברים מפורשים אנו מוצאים ברמב"ם פ"ה ה"ב מהלכות חמץ ומצה: "חמשת מיני דגן, אם לשם במי פירות בלבד, ובלא שום מים, לעולם אין באין לידי חימוץ, אלא אפילו הניחן כל היום עד שתפח הבצק – מותר". ובהלכה א': "אורז שנתפח כמו בצק שהחמיץ הרי זה מותר באכילה". הרי לנו שוב הוכחה ברורה, כי התפיחה כשלעצמה אינה חימוץ.

ראיה נוספת מן המציאות: **קמח מצה** מותר מצד הלכה ללושו במים בפסח. והנה כאשר לשים קמח מצה במים וביצים ואבקת אפיה, ניכרת תסיסה ותפיחה באופן ברור, ועכ"ז לא עלה על דעת שום פוסק לאסור זאת מדין חמץ (רק יש מחמירים מצד איסור שרויה), וכנפסק במפורש בברייתא (פסחים לט:): "אלו דברים שאין באים לידי חימוץ: האפוי וכו'". והכוונה ברורה: אין בהם חימוץ במציאות, ולא שאין על זה איסור חמץ. וה"ה ב"קליות", מעיקר הדין היה מותר ורק באשר אין אנו בקיאים נאסר הדבר בגמרא.

הוכחה נוספת: אילו ניקח בצק ונלוש אותו כל היום כולו, הרי שהשמר ימשיך לפעול, כלומר תהיה תסיסה: הגלוקוז יהפוך לאלכוהול ולגז CO<sub>2</sub>. והרי הלכה פסוקה היא **שעיסה** כל זמן **שמתעסקים** בה אינה מחמיצה.

**העלינו בינתיים באופן ברור, כי לא התסיסה ולא התפיחה מהוות את החימוץ ההלכתי.**

### ג. החימוץ – ביטול "התנגדות המתיחה"

להלן, ננסה כפי קט שכלנו להגדיר את ה"חימוץ". נקדים ונאמר, כי אין אנו באים כפוסקי הלכה ברורה, כי אם לכוון את הלומד לאפיק מחשבה ודרך, אשר על פיהם נראה אור בהבנת דברי הגמרא והפוסקים.

הבה ונראה איפוא, מה עוד (מלבד התפיחה) מאפיין את חמשת מיני הדגן ומבדילם מכל המינים האחרים, אולי שם ימצא הפתרון. ובכן, **המבדיל העיקרי בין חמשת המינים לשאר, הוא מרכיב ה"גלוטן"**, הקיים בגרעיני חמשת המינים, ואינו קיים בשום מין אחר. ה"גלוטן" עצמו הינו הרכב של שני חלבונים: גלוטנין וגליאדין.

כאשר מכינים את העיסה לאפיית לחם, עושים כסדר הזה: אחר גמר הלישה ועשיית הבצק, משהים את הבצק ללא עסק כדי שיתפח. רק כאשר תפח הבצק ונעשה גמיש יותר, אפשר לעורכו מחדש בצורה הרצויה (כגון קליעת חלות). לאחר השגת הצורה הרצויה, שוב משהים אותו להמשך תפיחה במשך כשעה, ורק לאחר מכן מניחים בתנור לאפיה.

**לשם מה יש צורך בהשהייה והתפחת העיסה טרם עריכתה?** מדוע אי אפשר לערוך את הבצק מיד לאחר הלישה, ואז להמתין לתפיחה שתביא לאוויריות הרצויה, ולהכניס את המוצר לאפיה בתנור?

הסיבה היא שהבצק, עד שלא ישהה במשך הזמן הדרוש כשהוא במנוחה, יש בו התנגדות טבעית למתיחה ועיצוב (מה שמוגדר "התנגדות מתיחה"). אם הבצק יהיה במצב פעולה – לא תיחלש ההתנגדות. כדי לעצב את צורת הבצק, עלינו להמתין לביטול ההתנגדות והפיכתו של הבצק לגמיש, והיא בעצם פעולת הגלוטן, שכאמור מורכב מהגלוטנין והגליאדין. שני חלבונים אלו המהווים חלק מן הבצק, מתחברים ומתרחבים מעט בזמן השהייה ואז הבצק הופך לרך וגמיש.

כאמור, אותה "התנגדות מתיחה" נחלשת והולכת בעת שהיית הבצק במנוחה ואט אט הופכת העיסה לגמישה. אך תנאי נוסף להחלשת ההתנגדות הוא **גובה הטמפרטורה** בסביבה בה נמצאת העיסה. כאשר הטמפרטורה בחדר עומדת על **פחות מ-10 מעלות - אין כלל אפשרות לבצק להגיע לביטול התנגדות המתיחה**. בטמפרטורה רגילה, כ-25 מעלות חום, אורך התהליך ביטול ההתנגדות כעשרים דקות. ככל שהחום הסביבתי עולה, יורד במקביל אורך הזמן הדרוש לביטול ההתנגדות.

עם זאת, **כאשר הטמפרטורה בבצק עולה על 40-50 מעלות** צלזיוס, פעולת ביטול ההתנגדות אכן נמשכת, אך אז הבצק מתקלקל מסיבה אחרת, כשחידקי השמר אינם מחזיקים מעמד במעלות חום אלו ומתים, ואז **הבצק אינו יכול לתפוח יותר**. מצב זה נמשך גם כאשר הטמפרטורה גבוהה יותר, עד לחום של **98 מעלות ומעלה**. במידת חום זו, אף שהבצק עומד במנוחה, **אין החום הגבוה נותן לגלוטן לפעול**, ועל כן הבצק לא יאבד את ההתנגדות.

לפנינו איפוא שהגדרות חז"ל תואמות את הנראה בחוש והמובן ע"י המדע, בשתי נקודות:

א. כל זמן **שעוסקים עם העיסה** אינה מחמיצה, זו ההלכה, ואכן במציאות אין ביטול התנגדות מתיחה.

ב. בהלכה מצינו **שהטמפרטורה משפיעה על החימוץ**. ואכן אין ביטול התנגדות מתיחה בטמפ' נמוכה ביותר, וככל שעולה הטמפ' כך נוצרת ביטול ההתנגדות, וזאת עד ל-98 מע'.

נמצא כי **הבצק מחמשת מיני דגן עובר שלושה תהליכים: ביטול התנגדות מתיחה, תסיסה ותפיחה**. אחר שהוכחנו לעיל כי שני התהליכים האחרונים מצויים גם בדברים שאינם מחמיצים (כגון אורז או עיסה שנילושה במי פירות), הרי כי המאפיין היחיד שנותר לבצק הבא לידי חימוץ, דהיינו קמח מחמשת מיני דגן ומים, אותו "בדקו ומצאו" בירושלמי, הוא התהליך הראשון: היווצרות וביטול התנגדות המתיחה.

והוא הדין גרגר חיטה שנתבקע לאחר שבא במגע עם מים, הריהו חמץ גמור, וזאת לכאורה כי נעשה בו אותו תהליך של חיבור שני מרכיבי הגלוטן.

לפי דברינו אלה, **התפיחה של הבצק** - שרואים תמיד כסמל לחימוצו - **היא רק סימן בלבד**. כי התפיחה מסמנת לנו שבעיסה אין התנגדות להימתח ולתפוח, וחיידיקי השמר יכולים להרים ולהתפח את הבצק.

ביסוד דברינו אלה יתבארו דברי המשנה (פסחים מו) ומכאן נבין למה "בצק החרש" שאינו יכול לתפוח הינו חמץ גמור. השאלה היא: מה החמיצו בפועל? התשובה - שכן עבר את התהליך של ביטול התנגדות, ואין נפק"מ בכך שמסיבות כלשהן אינו יכול לתפוח.

גם נבין היתר לישת קמח-מצה במים עד לתסיסה ותפיחה, שכן הגלוטן שעבר אפיה, לעולם לא יתחברו מרכיביו שוב ואפילו במים ואבקת אפיה וכיו"ב.

#### **ד. הבנה מחודשת בהלכות הקשורות לחימוץ**

כעת נוכל להבין הלכות נוספות שנאמרו בחימוץ: במשנה בדף מח ע"ב יש לנו סימן מובהק ביותר לחימוץ: "**סדק**". בצק שנוצר בו סדק. הסדק הוא סימן מובהק שמראה בבירור שהבצק הינו כבר גמיש, שאין בו יותר "התנגדות

המתיחה", כי אילו היתה אותה התנגדות, הרי אפילו תסיסה מוגברת של חיידקי השמר, אינה יכולה להתגבר על אותה התנגדות טבעית שיש בבצק למתיחתו. אם התפוצץ הבצק ונוצר סדק, אות הוא שבטלה ההתנגדות. לאור זאת נגיע גם להבנה בדברי הגמרא בדף לט ע"ב: "אמר רבי יוסף לא ליחלט אינש תרי חיטי בהדי הדדי, דלמא אזלא חדא ויתבה בצירא דחברתה, ולא סליק להו דקולא דמיא (לרתיחת המים - רש"י) מארבע רוחתא ואתי לידי חימוץ". דין זה של **חליטה** אינו מובא בפוסקים, אחר שהחליטה ברותחין עצמה נאסרה בזמן הגאונים גם בחליטה של חיטה אחת, (חליטה ברותחין היא הכנסת דבר מאכל לתוך מים שכבר רותחים, בשונה מבישול רגיל בו מוכנס המאכל למים פושרים המתחממים יחד אתו). אך מתוך דברי הגמרא הללו נמצאו למדים, כי גם להצד שחליטת חיטה אחת (נתינתה לתוך מים מרותחים הרבה) מותרת, הרי בשני גרעינים האיסור הוא מן החשש שמא תיגע חיטה בחברתה, ואז באותו מקום נגיעה, אף מים שהגיעו לרתיחה אינם עוצרים את תהליך החימוץ. שהרי כפי שהבאנו לעיל, עד 98 מעלות בערך עדיין ישנו ביטול התנגדות מתיחה.

כך גם נוכל להבין את **גזירת הגאונים על איסור חליטה** בכל אופן, כמובא בשו"ע סימן תנד סעיף ג', ובמשנה ברורה שם, שאסור אף דיעבד ואפילו בהנאה, גם לחולה שאין בו סכנה. וטעם האיסור, משום דאין אנו בקיאים. ועתה, אילו סיבת החימוץ היא בגין ביטול התנגדות המתיחה, מובן האיסור הגורף של חליטה, בשל החשש הברור, **שמא תיעשה חליטה במקום שנקודת הרתיחה של המים אינה מגיעה ל-98** (כמו בירושלים או בכל איזור הררי, בהם נקודת הרתיחה היא כידוע בחום פחות מאשר במישור), ואזי נחלש הקמח בחום הפחות מ-98 מעלות, ובמילים אחרות, בחום הפחות מכדי עצירת ביטול התנגדות המתיחה.

מאידך, אילו טעם החימוץ הוא בשל חיידקי השמר הפועלים בתוך הקמח, יש להבין, הלא כפי שהובא לעיל, מ-40 מעלות ומעלה נחלש כוח השמר, וככל שהחום עולה, פוחתת השפעת חיידקי השמר עד כדי ביטול השפעתם כליל. אם כן, לכאורה ההיפך הוא הנכון, ובחליטה ברותחין, אף אם נניח שקיים מקום

בעולם שנקודת הרתיחה בו היא אפילו 90 מעלות בלבד, אין כאן שום חשש לפעילות חיידקי השמר שבטלו זה מכבר, ודי היה לנו באזהרת הגאונים שלא לחלוט במים שאינם רותחים. מהו אפוא האיסור הגורף לאסור באכילה ובהנאה ואף לחולה? הדבר הזה הלא אומר דרשני.

**סוף דבר, המעיין בדברי חז"ל שהבאנו, ואחר לימוד והעמקה באופי תהליכי עריכת הבצק והאפייה, יגיע להבנה זו שהבאנו, שהחימוץ הינו התהליך הטבעי של פעולת ביטול ההתנגדות של הבצק, והפיכתו לבצק אוורירי ע"י התפיחה הוא רק סימן לכך.**

יודגש כי לא העמקנו במחקר העניין יותר מזה, שכן אין לנו האמצעים לכך, אך כאמור, אלו הדברים שעלו באמתחתנו להבנת סוגיא עמוקה זו "חימוץ מהו" בגמרא ובפוסקים. ברי לנו כי לאחר כל הדברים האלה האמורים לפניכם, **עדיין רבה אי הבהירות**, שכן ההלכה הפסוקה של מי פירות שאינן מחמיצין, אינה מובנת עדיין אף לפי מה שעלה במחקרנו זה. בדיקת ומחקר העניין לעומק להגיע להבנה בדין זה של מי פירות, טומנת בחובה השקעת זמן רב ומשאבים, ובעזה"ש"א אם יעלה הדבר בידינו נשמח להאיר עיניים ולשתף את קהל הלומדים בסוגיא זו. וברור שאין להתיר מוצרי דגן ללא גלוטן על סמך הבנה זו.

כמו כן, לא באנו חלילה כפוסקים על דעת עצמנו, כי אם לשטוח את הדברים בפני ציבור הלומדים בעיון הסוגיא, וכמציעים בפני מורי ההוראה והפוסקים שליט"א, אשר יכריעו ויורונו דעתם דעת תורה לסלול מסילה בהבנת העניין.

### **ה. סיכום הפרק והשלכות מעשיות הנובעות ממנו**

א. **תסיסה ותפיחה** אינן מהוות חימוץ, אלא התפיחה היא **סימן כללי לחימוץ** ולא חד משמעי.

ב. **הסדק** הינו **סימן מובהק** וחד משמעי **לחימוץ**.

מה שהעלינו: **חיבור מרכיבי הגלוטן הוא החימוץ** - זאת השערה שעדיין צריכה לימוד. פרסום דברים אלו אין תכליתו לקבוע מהו חימוץ, כי עדיין רב הנעלם על הנגלה בסוגיא זו. מה שכן אפשר לקבוע הוא ששייך חימוץ גם ללא תסיסה ותפיחה.

הסיבה לפרסום הדברים היא, באשר ראיתי מי שכותב להתיר לפסח גלוטן **שהפרידו והוציאו ממנו את העמילן** (תהליך ההפרדה בקיצור: שטיפת הבצק במים עד להוצאת העמילן). לדעתו, באשר אין תסיסה ותפיחה ללא עמילן, אחר שחיידקי השמר אין להם ממה לזון, אין כאן חימוץ. וכן שמעתי שישנם כאלו שביקשו להתיר **חיטים מבוקעות** אף שאין שישים כנגדם, לצורך מצות לפסח (עיין פסקי תשובות סי' תס"ז הע' 30). והרי חיטים מבוקעות ברור בפוסקים היותן חמץ גמור (או"ח תסז ט, יא ועוד), אולם הללו ביקשו להתיר, אחר שמומחי כימיה הביעו דעתם שלא היתה בחיטים תסיסה. לאור מה שהעלינו מדברי חז"ל שהתסיסה אינה חימוץ, **הדברים מופרכים מעיקרם כמובן**.

נידון זה מביא גם להשלכות הלכתיות **לגבי חום התנור בו נאפות המצות** [כמבואר באריכות בפרק "שיטות מחודשות במאפיות המצות" (באות ב') תחת הכותרת "חום התנור ומתכונתו"]: שאם דרגת החום היא כפי שהשתמשו בתקופת חז"ל, דהיינו: חום של "ליבון חמור" (כנהוג בפועל במצות עבודת יד), הרי שהבצק עובר במהירות את חום 98 מע' וממילא תמיד אפיתו קודם לחימוצו. משא"כ אם **משתמשים בחום נמוך בהרבה מהמקובל בחז"ל (כנהוג ברוב מצות המכונה)**, הרי יתכן מאוד שעד שהבצק יגיע לחום 98 מע', כבר **הספיק להחמיץ**.

וכן **במצות מכונה שיש עליהן סדקים** שנוצרו בהיותן בתנור טרם קרמו פניהן והגדרתם עדיין כבצק, הינם **סימן מובהק לחימוץ ר"ל**, ולדאבוננו יש מקילים ראש בזה ואומרים שלא התסיסה גרמה לסדקים. לאור דברי הפוסקים, ולפי מה שהעלינו אודות אי חשיבותה של התסיסה לענין חימוץ, אין כל מקום לזלזל ח"ו בסימן מובהק שכזה.



## שיטות מחודשות באפיית המצות והגדרתם לאור ההלכה

כעת נעבור לחלק המעשי, לאור הדברים שהובאו לעיל, לגבי שיטות האפיה הנהוגות במאפיות השונות של מצות המכונה, שמתעוררים בהם ספקות לגבי הדברים הבאים:

- א. חום הבצק בעת הלישה
- ב. חום התנור ומתכונתו
- ג. תפיחת המצות (כ - 300%)
- ד. סימני סידוק
- ה. פירורים ע"ג המצות

### א. חום הבצק

בחלק מן המאפיות, **הבצק מתחמם בעת הלישה במיקסר**, ומגיע לדרגת חום גבוהה ביותר המורגשת היטב במישוש. (לעומת בצק במצות היד בשלב זה, או בצק במאפיות מצות המכונה בדור הקודם).

**בלישה ידנית, לעולם אין הבצק מגיע לטמפרטורה כזו.** זאת משתי סיבות:

א. **יובש הבצק:** במצות יד יש כ - 30 אחוז מים יותר לכל ק"ג קמח, לעומת היחס במצות המכונה דהיום בין המים והקמח.

ב. **השיעור הגדול של העיסה:** העיסה הגדולה הנילושה במיקסר (כ - 15 ק"ג קמח) דורשת פעילות מהמיקסר בכח רב ובמהירות גדולה, והחיכוך המהיר גורם לעליית חום העיסה. מלבד זאת, עיסה קטנה אינה ממהרת להתחמם כ"כ בשעת העסק בה, והיא מתאוווררת ומצטננת.

על הבעיות המתעוררות בבצק חם יכולים אנו ללמוד מדברי הפוסקים:

א. בשו"ע סימן תנט סעיף א' נתבאר **שאין ללוש את הבצק במקום חם**. והגם שבסעיף ה' הכריע המחבר כהרמב"ם (דלא כהרא"ש) "עברה ולשה תחת השמש" הפת מותרת", הרי מבואר במ"ב סקמ"א שזה דוקא אם לא התחממה העיסה, והביא מסקנת האחרונים לאסור באכילה אם הוחמה העיסה מהחמה או מלישתה סמוך לתנור. ואולי ה"ה לענייננו, כאשר העיסה היבשה יחסית מתחממת במיקסרים רבי העוצמה.

כן יש לדון מדין **שהיית הבצק**. שהרי בכל שיטת אפיה שתהיה, ישנן שהיות קצרות במשך תהליך הלישה והרידוד וכו', ומכל מקום הרי"ז כשר מכיון שהשהיות קצרות משיעור מיל. אבל שונה הדין בבצק שנתחמם, שבו נפסק ששהייה משהו דיה לפוסלו. וזה לשון המחבר בסימן תנט סעיף ב': ואחר שנתעסקו בבצק ונתחמם בידיים, אם יניחוהו בלא עסק **מיד יחמיץ**, ועיין בבית"ל ד"ה ואחר, בסופו: ...וסבר דהרא"ש מייירי כשאנו רואים שהבצק חם, ובאופן כזה אפשר דכו"ע מודו, ולפי"ז דינא דמחבר לאו בסתם עיסות קאי, אלא שאנו רואים להדיא שנתחמם, ומ"מ צ"ע. עכ"ל.

ב. ראה בשו"ע סימן תנו ובמ"ב סק"ז **שאין ללוש עיסה גדולה משיעור חלה**, עקב החשש של בצק בלא עסק. ולפי הנ"ל יש מקום לדון, מי התיר לנו ללוש יותר משיעור חלה אם הדבר גורם להתחממות העיסה.

ג. היות **והבצק במצות המכונה יבש יותר**, יש מקום מחודש לדון, האם יש להחמיר יותר בענין מצה **שרויה** לאור העובדה שהבצק יבש ביותר ומעובד פחות, ומצויים בו הרבה פירורי קמח יבשים שלא התגבלו כלל עם העיסה, והסיבות להחמיר בשרויה שייכות יותר בבצק מעין זה (ראה שו"ת הגר"ז ס"ו).

**לסיכום: מחמת יובש הבצק ומחמת פעולת המיקסר המהירה, הבצק מגיע בעת הלישה לחום מסויים שיש לדון בו הן מצד עצמו (כדין לישה במקום חם) והן מצד השהיות בלא עסק לאחר שהתחמם.**

**כיצד אפשר לתקן:** בחלק מן המאפיות למצות מכונה הנהיגו שכלי הקיבול של הבצק הוא מאורך כצורת אמבטיה, וזרוע המיקסר קבועה בצורה מאוזנת ולא מאונכת, ולפיכך העיסה אינה מתחממת כי אם מתאווררת ומצטננת בעת הלישה.

[וכפי שכתבנו בהקדמת הקונטרס, ישנה בשורה טובה, שבכמה מאפיות תיקנו את החששות הנ"ל, על ידי שהוסיפו עוד כמות מים בעיסה, שתהיה בכמות הזהה לעיסה המקובלת באפיית מצת יד. ולפיכך תהליך הלישה נעשה קל יותר, וסיבובי המיקסר אינם מהירים, ועי"ז הבצק נשאר קר. לאור זאת מתקבלת מעלה נוספת, שכיון שיש בעיסה כמות גדולה של מים, הבצק אינו יבש כל כך, ולכן אין חשש יתר שנשאר קמח בתוך הבצק].



## **ב. חום התנור ומתכונתו**

**התנור בו נאפות מצות המכונה שונה בהרבה מהתנורים בדורות קודמים שעליהם דיברו חז"ל והפוסקים.** דוגמת התנורים הקדומים מוצאים אנו היום במאפיות מצות היד, שם נאפית המצה בתנור לוהט במהלך 15 עד 30 שניות בלבד. לעומת זאת ברוב מאפיות המכונה, התנור אורכו כ – 30 מטר והמצות עוברות ונאפות בו במשך כשתי דקות. **חום התנור נמוך איפוא בהרבה לעומת תנורים בדורות קודמים.**

חשוב לציין, כי מקורו של תנור זה הוא בתנורים המשמשים ביובל האחרון במאפיות לביסקויטים וקרקרים וכיו"ב. כידוע, חייבת ההתפחה להתרחש כאשר דבר המאפה כבר קיבל את צורתו הסופית, ורצוי שתהליך ההתפחה יהיה מהיר. התפחה רגילה בחוץ היתה אורכת זמן ארוך מאד, ולזה היו נצרכים גם משטחי ענק. לכן באה ההמצאה של תנור ארוך בו שורר חום שאינו אופה במכת חום מיידית, והוא המתפיח את המאפים במשך זמן קצר. תנורים כגון אלו הינם בשימוש מצות המכונה בדור האחרון. [אמנם בחלק מהמאפיות הוסיפו מבערים לאורך המטר הראשון של התנור, כדי שיתחיל מיד באפיה, אבל יתכן שתקנתו זו קלקול שכן לאחר המטר הראשון שוב יורד החום].

**הסיבה לשימוש בתנור זה למצות, היא כדי להוציא מצות פריכות וטעימות לחיך.** רק אפיה איטית יחסית בחום נמוך, תבטיח את ההתפחה הרצויה. אם נכניס את הבצק לתנור לוהט (כבמצות היד), המצה תתחיל להיאפות מיד ע"י מכת החום שתספוג, והיא תהיה דחוסה בדיוק כמו מצת יד. כך שאין להשיג התפחה אלא באפיה איטית בחום נמוך יחסית.

ישנם תנורים בהם שורר חום אחיד של כ - 300 מעלות לכל אורך התנור (בתנורי מצות יד, אגב, החום הוא כפול ואף יותר מכך). באופן זה, ההפרדות (תפיחה) מתרחשת בעת שהבצק עובר במסלולו בתנור בכ- 30 השניות הראשונות, ורק לאחר מכן נאפית המצה.

יש גם תנורים בהם החום אינו אחיד. בתחילת המסלול החום נמוך ביותר והוא עולה ועולה לאורך המסלול. תנורים אלו משיגים תפיחות יתר ביחס למאפיות מכונה אחרות, וכמו"כ בחלק מהמצות נראים לפעמים סדקים, (שזה חמץ גמור - ראה סעיף ד).

[יתר על כן, במפעלים מסויימים, המצות עוברות בתוך תעלת אפיה מיוחדת, המונעת בעד האדים היוצאים מהבצק מלהתפזר בחלל התנור. המצה נאפית איפוא בתוך האדים וזה מה שמוסיף משמעותית לתפיחתה ולפריכותה. וכמו"כ התעלה מעכבת את חום התנור מלהכות במצות בעוצמה, וזאת כדי לאפשר אפיה איטית יותר שתביא התפחה ופריכות].

**בתנור כזה מתעוררת השאלה: על מה אנו סומכים לאפות בחום נמוך ממה שהיה נהוג מקדם?** [לבירור מידת החום הדרושה, ראה בפרק: "החום הדרוש לאפיית מצות"].

כמו"כ ישנה בעיה נוספת בתנורים מסויימים: **הרשת שעל גבה נוסעות המצות בתוך התנור ועליה הם נאפות.** אם הרשת צוננת כאשר מניחים עליה את המצות, מתעורר חשש מצד מה שפסק המחבר באו"ח סי' תסא סעיף ב, שיש להכניס הבצק רק בתנור או אלפס כשהם כבר מוסקים, ולא לחמם אותו לאחר שהונחו בו המצות (ואף בדיעבד מביא המ"ב שם סק"א בשם כמה פוסקים שאם יש לו מצות אחרות, לא יאכל אותן המצות. ומביא עוד בשם החק יעקב ושו"ע הרב, דלכתחילה אפילו נייר אסור להניח תחת המצה, מכיון שהוא קר ויתחמם רק יחד עם המצה ועי"כ מעכב את אפיית המצה). גם אם **הרשת חמה** יש שאלות בדבר, מכיוון שהחום שלה אינה מספיק בכדי לאפות עליה מצה מחוץ לתנור. וראה בקונטרס שערי א"י בראש ספר שערי אהרן על או"ח להגרא"י רוטר שליט"א, **שמסיבה זו החמיר החזו"א ביותר לפסול מצות המכונה, ואמר שזה מדינא ולא חומרא.** הגרא"י מוסיף, שכמדומה לו שהיום נשתנה המציאות וצריך לשאול מחדש. ואכן יש לדעת שלא בכל המאפיות נשתנה הדבר.

[כאן המקום להתייחס לשאלת רבים: אחר שכבר ידוע שיש בעיה הלכתית בחום נמוך, **הכיצד עדיין לא נעשה הרבה לשיפור המצב במאפיות? יש לדעת כי בעלי המאפיות מרויחים מכך שהמצות פריכות,** הן משום שכך הן טעימות יותר, והן מהסיבה שבאופן זה אוכלים יותר מצות (משפחה שרוכשת מצות מכונה, צורכת בד"כ פי שתיים מצות לעומת משפחה בה אוכלים מצות יד). נמצא שמבחינה כלכלית לא כדאי לבעלי המאפיות להזדרז ולשנות את סדרי האפיה. ואכמ"ל].

**לסיכום: תהליך האפיה הוא בחום נמוך יחסית שאינו אופה מיד (וזאת במטרה להתפוח), ולפעמים אף בחום הולך וגובר לאורך המסלול. ואפשר גם לווסת את החום במהלך האפיה כפי הצורך. כמו"כ יש והרשת מתחממת יחד עם המצות, ויש והרשת מתחממת את המצות.**

**כיצד אפשר לתקן:** קיימים תנורים (המשמשים לפיתות, וניתן לראותם במאפיות בשוק מחנה יהודה), בהם החום גבוה, ואפשר להגיע אף לחום שיש בו כדי ליבון חמור, ובהם יש טסי ברזל לוחטים ולא רשת, ולכאורה אפשר להתקין תנורים מעין אלו בהם אין החששות הנ"ל.

[וכפי שכתבנו בהקדמת הקונטרס, ישנה בשורה טובה, שבמאפיית המצות "מצות חבורה – בית שמש" תיקנו את החששות הנ"ל, על ידי שבנו תנור שיש בו חום גבוה מאוד. ומהמקום שהבצק נופל בו על הרשת מותקנים שתי ספירלות מלמעלה ומלמטה, ובספירלות הנ"ל יש חום של ליבון חמור והם אדומים ממש, ועל ידי זה נאפית המצה בפחות מ-40 שניות! ולכן האפיה מתחילה מיד עם כניסת הבצק לבין הספירלות הנ"ל. (אף שבתנורים שבדורות הקודמים לא היתה המצה מונחת באויר התנור אלא על קרקעיתו, כמבואר בתשובת המהר"י שטייף שהובאה בסוף הקונטרס, ולכן יתכן שראוי היה להקריב את הספירלות התחתונות שתהיינה ממש קרובות אל המצה, והיה עדיף יותר לאפות ממש על פלטה לוחטת. מכל מקום המצב הנוכחי הוא טוב ביחס לשאר התנורים המקובלים במאפיות המצות מכונה, כיון שהתנור מוסק בחום גבוה)].

### **ג. תפיחת המצות**

דבר נראה לעין כל הוא ונטעם לחיך, כי מצות המכונה שונות לחלוטין ממצות היד. מצות היד אינן תופחות במהלך האפיה כמעט בכלום והן קשות ביותר ללעיסה, ואילו **מצות המכונה זהיום תופחות במהלך האפיה ומוסיפות לעוביין כ – 200%, ואי לכך הן פריכות ביותר.** דבר זה הוא חידוש של כ – 20 השנים האחרונות. גם בחמץ גמור, לחם וכיו"ב, התפיחה משיגה כ – 300% בדרך כלל, אם כי שם תהליך ההתפחה כמובן שונה.

[במצות היד יש רק נפיחויות בקרום העליון שאין בזה כל חשש, כמבואר ברמ"א סי' תסא סעיף ה בשם מהרי"ל ובנו"כ שם, שאין שאלת נפוחה בקרום העליון אלא בעובי המצה, וכלשונם: מצה שנתנפחה באמצעיתה].

### שני פירושים בנפוחה

הדבר פשוט שבמצה עלינו להיזהר מכל תפיחה בגוף המצה (למעט הבועות הדקות בקרום העליון שאינן נחשבות לתפיחה), שכן תפיחה מנוגדת למושג "מצה", ולרוב פשיטות הדבר לא נכתב בשו"ע בפירוש במילים אלו, [וכמו שלא נכתב שצריך לאפות המצות, שהרי מצה פירושה בצק שלא החמיץ ולא תפח ואפואו בתנור]. אולם למי שבכל זאת יבקש למצוא הדבר כתוב מפורש - הנה כתב הרמ"א בסי' תסא סעיף ה: מצה נפוחה באמצעיתה אסורה. וכתבו האחרונים (ראה מ"ב סקל"ג) בזה שני פירושים: א. **שנחלקה עובי המצה באמצע והחלק העליון עלה למעלה** וכו' [והיינו מצה נפוחה, שהניפוח ניכר מבחוץ]. ב. **שלא נחלקה כלל, אלא שתפח גוף המצה באמצעיתה** ועלה כמו בלחם חמץ שמתחמץ ומתנשא למעלה באמצעיתו [מצה תפוחה]. והסכימו האחרונים (ב"ח, מג"א ועוד הרבה) בשניהם להחמיר.

והנה בפירוש הראשון, שנחלקה המצה ויש בה חלל, נתנו האחרונים (ראה מ"ב סקל"ד) שיעור לחלל, שאין לאסור אא"כ הוא בעובי כמו אגוז לוז או אצבע בגודל בינוני, והט"ז הקל בכלל בניפוח כפירוש הראשון, והמג"א חלק על יסוד דבריו. אבל אם עסקינן בפירוש השני, **בו אין מחלוקת, לשון הפוסקים בזה הוא "ועלה כמו בלחם חמץ". ולכאורה יש מקום לדון במצות המכונה, שהם תפוחות כדין הפירוש השני של "נפוחה" (שאסור לכו"ע), שהרי רואים בפירוש שיש כאן ניפוח יתר.**

וביותר לפי מה שביאר המג"א סי' תסב סק"ג בשם השל"ה, שאם יש "שני נקבים תוך נקב, חוששין לאסור כולו. ומצאתי כתוב: אם הנקב חלק, מותר, ואם יש בלעזלי"ך (בועות) בתוכו, אסור". (ויש שתיקנו הגירסא: "שני נקבים, נקב בתוך נקב"). פירוש, שגם באופן שהנקב עצמו אינו אוסר כל המצה, הרי אם יש בו עוד נקבים, הרי"ז סימן חימוץ וכל המצה אסורה. [והיינו שבוודאי אין מציאות של נקב בתוך נקב, אלא הכוונה שיש כמה נקבים זה מעל זה באותו עובי של המצה, וזה כוונת המג"א בשם השל"ה שבכה"ג חוששין לאסור

כולו]. והנה כל מצה שתעבור בתנורים הנהוגים ברוב מאפיות מצות המכונה, כאשר בוצעים אותה רואים שיש כמה נקבים זה בתוך זה כתוצאה מתפיחת הבצק בעת האפיה. שלא כבמצות שנאפו בתנורים הלוהטים הנהוגים בעבודת יד, שם גם אם יש בלעזלי"ך הרי הוא "נקב חלק" כלשון המובא במג"א, ולעולם אין במצות יד שני חללים גם כאשר נחלקה המצה באמצעיתה ויש שם חלל קטן.

[אין לומר שזו אינה תפיחה של איסור אלא היפרדות שכבות. הדבר נבדק באופן הבא: מצת יד שעברה חירור במכונה והוכנסה להיאפות בתנור מכונה - המצה יצאה תפוחה כמצת מכונה לכל דבר. מצת מכונה שעברה חירור במכונה ונאפתה בתנור של מצות עבודת יד המצה לא תפחה כלל מלבד הקרום העליון]. לעומת זאת במצות יד רואים לפעמים חללים קטנים ביותר, אבל אלו לא נוצרו ע"י תפיחה, אלא שהבצק כאשר הוא מוכנס לתנור מקבל את צורתו בתוך זמן קצר ביותר, ואחרי זאת מתאדים המים ונוצרים אותם חללים במקום שהיה מים.

והנה כתבו הפוסקים (עיין מ"ב סי' תסא סקל"ה) שמצה כפולה או נפוחה אינה חמץ גמור ומותרת בהנאה וכן לאחר הפסח מותרת באכילה (ונחלקו הח"י והא"ר לענין תערובת). ולפי"ז מה שהבאתי מהמ"ב הפירוש השני של נפוחה, "שלא נחלקה המצה כלל אלא שתפח גוף המצה באמצעיתה ועלה כמו בלחם חמץ שמתחמץ ומתנשא למעלה באמצעיתו" - כלומר בעוביו - אין לומר שכוונתו במילים "כמו בלחם חמץ" דהיינו שהמצה נתפחה כלחם, דאז קשה למה אינו אסור בהנאה ומותר לאחר הפסח, הרי זה חמץ גמור? אלא ודאי שגוף התפיחה היא כמו בלחם חמץ אבל במהותה בהכרח אינה כלחם חמץ, ולכן אסורה בחג אך מותרת לאחר החג. וכ"ז שריר וקיים למרות שבלחם חמץ התפיחה היא היפרדות המולקולות הקטנות, ואילו במצות המכונה ההיפרדות המגיעה לתפיחה של כ - 300% היא בחלקים גדולים יותר של הבצק.

יש להוסיף כי דברי הרמ"א נאמרו כשהתנור מוסק כהלכתו וכן הלישה והעריכה נעשו כדבעי, ומכל מקום כיון שתפחה מצה אחת נתגלה שיש בה ריעותא. ופשוט שבנידון דידן, באופן אפיה מסויים הגורם שכל המצות יוצאות תפוחות, כגון דא אין צריך לאודועי.

**לסיכום: בתפיחה של מצות המכונה - לערך 200% - יש לדון האם זה בגדר מצה שנתנפחה באמצעיתה.**

**כיצד אפשר לתקן:** כשיתוקן חום התנור כמבואר לעיל באות ב', ממילא לא תיווצר תפיחה, והדבר בדוק ומנוסה.

#### **ד. סימני סידוק**

בחלק מן המצות מכונה שאין "שמורה", **רואים בבירור סדקים כמעט על כל מצה ומצה.** הסיבה להימצאות הסדקים דוקא במצות אלו היא, מכיון שבהן משתמשים בקמח קל (התופח בקלות) הבא מחו"ל. במצות ה"שמורה" העשויות קמח ישראלי הכבד יותר (קמח שאינו מתאים ללחם, מכיון שהוא צורך כמות פי 5 של שמרים על מנת לתפוח), אין סדקים בדרי"כ.

עם זאת, לכאורה אין זה משנה, ודין זה כדין זה, כמו ששנינו בפסחים דף מו, ונפסק בשו"ע סימן תנט בדין בצק החרש, שאם **שתי עיסות עוברות אותו תהליך וניכר על אחת שהחמיצה, החמיצה גם השניה.** [לדוגמא: בצק מחיטי קורדנייתא ששהה הילוך מיל ללא עסק, הוא חמץ גמור מדין בצק החרש, למרות שאין עליו סימני חימוץ – ראה באריכות בפרק "בסוד המחמצת שאסרה התורה" אות ב'].  
**ההלכה בזה מפורשת: פסק המחבר (סימן תנט סעיף ב) שבצק שיש בו סדק הוא חמץ גמור, והאוכלו חייב כרת.**

הדבר פשוט, שלמרות שדברי המחבר נאמרו בעיסה (כלומר, קודם אפייתה), הרי גם אם מצינו סדקים שנוצרו במהלך האפיה, כל עוד שהוא בגדר בצק־הדין שוה.

וזה לשון בעל ארחות חיים הלכות חמץ ומצה אות פג: "וראוי להזהיר מאד לאלה שעושין חרות בפסח ברמץ, שישמרו אותן יפה, לפי שקרוב הדבר מאד לבא לידי שיאור וסידוק, ולפי שאין כל הנשים זהירות ובקיאיות יפה ולא כל העצים שוים, ראוי למחות בידן שלא לעשותן כלל". עכ"ל, והמחבר הביאו להלכה בסימן תסא סעיף ב. **הרי לפנינו שיתכן ויתהווה שיאור או סידוק האוסרים, במהלך האפיה עצמה.**

יש לציין כי מקורו של הא"ח הוא ספר המכתם, שכתב בפסחים דף לז,א בסגנון דומה, ומבסס דבריו על הרי"ף, וז"ל: "והיכא דאפה מצה על ארעא

וקא מנטר לה שפיר וכו', כאן רמז לנו הרי"ף ז"ל שראוי להחמיר שלא לעשות אותן החלות החרוכות שאופין בתוך הרמץ והגחלים, שאין רוב הנשים בקיאות לנטורינהו שפיר, וקרוב הדבר לבוא לידי חימוץ או לידי שיאור וסידוק, שאין כל הנשים ולא כל העצים שוין... ע"כ מלשונו. וכעין זה כתב בשיטה מקובצת ביצה דף כב: ד"ה וכמה: "שמעין מסוגיין שיהא תנור חם שלא ישהה הרבה באפייתו, שהרי הפת יכול להחמיץ אם אינו חם יפה". הרי שיתכן חימוץ שנעשה במהלך האפיה, אם האפיה לא היתה כתיקונה, והבקי יכול לראות על המצה לפי הסימנים במקום שיש ספק האם נחמצה.

**לסיכום: סידוק הינו סימן מובהק לחימוץ וא"א להתיירו, וכל הפוסקים נקטו בלשון המשנה (פסחים מח): "והאוכלו חייב כרת", רח"ל.**

**כיצד אפשר לתקן:** כשיתוקן חום התנור, ממילא לא יהיו חששות של סימני סידוק במצות, והדבר בדוק ומנוסה.

### **ה. פירורים ע"ג המצות**

אופן **ניקוי המשטחים** עליהם נוסע הבצק אל התנור, הוא ע"י לחץ אויר חזק. הפירורים עפים אז לכל הכיוונים **ועשויים** להיצמד לתקרה לכמה רגעים ולאחר מכן **לנחות על הבצק החדש**. יש גם מאפיות בהן קיימים שני **מסועים מקבילים** המכניסים בצק לשני תנורים נפרדים, וזמן ניקויים שונה. כך שבעת שמנקים משטח אחד, הפירורים עפים לכל הכיוונים ונוחתים על המסלול המקביל עליו נוסע בצק. על המצות תוצרת מאפיות אלו ניתן לראות בבירור פירורים, דבר שלא נראה במצות חמץ מכיוון שבאפיית חמץ אין מנקים את המשטחים.

**החששות בכך: הפירורים שעל המצות, מקורם בשאריות בצק מלישה קודמת בזמן. יש בהם חשש גדול כיוון שהם נראים ואינם בטלים למצה.**

**כיצד אפשר לתקן:** בשימת לב לעצם הבעיה, אפשר בקלות להנהיג שיטות אחרות לניקוי באופן שלא יהא חשש, והדבר שונה ממאפיה למאפיה. במאפיות מצות יד אין מנקים את הרצפה כלל בזמן האפיה מחשש זה, ואת השולחנות מנקים בעדינות באופן שלא יתעופפו פירורים באויר.

## לתולדות השכלולים במצות

**עד לפני כמאתיים וחמישים שנה אכלו בכל תפוצות ישראל מצות פריכות ורכות מירקם ביותר (מעין פיתות), בעובי אצבע בערך, (ראה באה"ט סי' תס סק"ח בשם בית הלל יו"ד סי' צו), ולפיכך נאלצו לאפות מצות טריות מדי יום. [הפיתות נעשו מבצק מימי ביותר, שאינו מאפשר היוותרות קמח בתוכו, ולכן לא מצינו שפוסקים מהתקופות הללו יעסקו בסוגיית המצה השרויה, שהרי אם ברור שלא נשאר קמח אין בעיית שרויה].**

כל מצה שכזו היו בה הרבה כזיתים, וכפי שאנו רואים בדברי הפוסקים בהלכות ליל הסדר שנותנים מפרוסת המצה האמצעית כזית לכל המסובין וכיו"ב, ונראה ששלוש המצות הספיקו לכל המסובין לכל כזית המצה. וראה ברמ"א סי' תעה סעיף ז: ונהגו לעשות שלש מצות של סדר מעשרון וכו'. נמצא שכל מצה היתה לפחות כ-400 גרם (מצת יד דהיום שוקלת כ-60 עד 80 גרם). ועם זאת כתב הרמ"א בסימן תנד סעיף א שלא לעשות המצה רחבה כאשישה. הרי שהיו המצות עבות ביותר.

**אפיית מצות טריות מדי יום גרמה בעיות לא קלות, של חוסר אפשרות לבטל משהו חמץ, פירורי חמץ בבית ועוד, ואי לכך הנהיגו גדולי ישראל במרוצת הדורות לאפות קודם החג מצות עם הרבה פחות מים בבצק [מצות קשות], כך שיחזיקו מעמד בכל החג.**

מצות אלו היו קשות ועבות (יחסית לזמננו), מכיוון שהיה קשה לרדד את הבצק עד שיהיה דק ביותר. [וכאן החלה להידון בפוסקים סוגיית המצה השרויה, שכן בלתי אפשרי היה להבטיח שלא נשאר קמח בתוך המצות, ומאידך, היה קשה ביותר לאכול את המצות כמות שהן ללא שריה. ובמיוחד לזקנים וקטנים. רק עשירים יכלו להשיג פועלים בעלי כח שירדדו את הבצק היטב ויכינו מצות דקות וקלות ללעיסה].

**הפתרון בא כאשר מאפיות מצות המכונה שהחלו לפעול לפני כמאה וחמישים שנה, הצליחו לייצר מצות הדומות בעוביין ומירקמן למצות היד דהיום. כלומר, הן היו דקות הרבה יותר ממצות היד דאז, וזאת מכיון שהרידוד נעשה במכונה (ידנית).**



**מחלוקות הלכתית גדולה ועצומה קמה אז בנוגע למצות אלו, ובמשך הזמן באו על פתרון רוב הבעיות שהתעוררו אז. עם זאת, מהראוי שנלמד לפי דרכנו באילו מצות מכונה היה המדובר.**

בשדי חמד אס"ד מערכת חמץ ומצה סימן יג סעיף יב, אחר הבאת דברי האוסרים, מובא שם ע"י המו"ל תיאור מהימן על מצות המכונה בברלין בשנת תרי"ח: "... **במכונה הזאת הלא עינינו רואות כי הכל נעשה ע"י אדם**, ואנשים העושים במלאכה אחד לש העיסה ע"י העץ המוכן לזה, ואח"כ מושיט בידו לבין הוואלצין (קנים מרדדים) ואחד או שניים מעגלין בגלגל, ואח"כ כשיוצא כמו מצה ארוכה כפי אורך השלחן הסמוך להוואלצין ומחופה בטס מתכת (בלעך), לוקח ביד כמו שבעה או שמונה רעדליך מחוברים יחד קרובים זה לזה ועובר על המצה הארוכה מלמעלה למטה ומלמטה למעלה ונמצאת כולה מנוקבת, ואח"כ חותך בכלי עגול כמידת המצה, ואח"כ נותן בתנור שיש בו שני פיות, אחד נותן המצה מצד מזרח דרך משל והשני רודה מן התנור מצד דרום, ואם אחד יסלק ידו אף רגע, לא נעשית מלאכתו בידו והכל במהירות ונקיות מופלאה. שיערתי בדעתי כי בין הכל ישתנה ערך חמשה או ששה מינוט. האופה בעירנו שתנורו רק בעל פה-אחד הגיד לנו..." [תיאור דומה, אם כי פחות מפורט, מביא השד"ח עצמו קודם לכן (סימן יב) ממכתב שכתב לו הגאון בעל זכר יהוסף].

"מכונה" זו עליה דנו האוסרים והמתירים, הוחלפה לאחר מכן במכונה שחלק ממרכיביה פעלו בכח חשמלי (ובה ניתקנו כמה בעיות שהיו במכונות הקודמות, כגון הבצק הנשאר וכיו"ב). אך עם זאת, למן החירור ואילך עדיין היה ההמשך מתבצע כמקדמת דנא והתנור היה תנור רגיל בעל חום גבוה, לפעמים בעל שני פתחים ולפעמים בעל פתח אחד.

במשך הזמן השתכללו במקביל שתי השיטות. במאפיות מצות היד החלו לרדד את הבצק עד שנעשה דק ביותר, וזאת ע"י שכירת פועלים בעלי כח לרידוד, ואילו במאפיות המכונה החלו להכין מצות אווריריות יותר ויותר, (עד היום במאפיית מכונה מסויימת, אופים עדיין מצות ל"חבורות" בשיטה הישנה, ובתנור הישן המגיע לחום גבוה ביותר והמצות נאפות תוך פחות מדקה - ראה

בסעיף "חום התנור ומתכונתו" - ומצות אלו אכן דקות וקשות בהרבה, ודומות במירקמן למצות (היד).

לפני כחמישים שנה החלו השכלולים בתנורים עצמם, ומני אז ההכנסה לתנור נעשית אף היא באופן מכני, באמצעות רשת הנוטלת את המצות ממשטח החירור ומעבירה אותן בתנור. עם זאת, חום התנור עדיין היה גבוה ביותר כמו בתנור רגיל, ולפעמים היה זה אף תנור אבן דוגמת זה ששימש למצות עבודת יד. יש לציין כי לא התעורר כל דיון בנוגע לרשת המתחממת יחד עם המצות, והדברים לא הובאו לשולחנם של גדולי ישראל ולא מצינו שום דו"ד בנידון.

**בעשורים האחרונים ממש, נעשית האפיה בטכניקה אחרת לחלוטין**, ואף זו עדיין לא זכתה שידונו בה ובבעיות האופייניות לה. ראשית, הוכנסו שינויים באופן הכנת הבצק (ראה סעיף א' "חום הבצק"). שנית, התנורים דהיום, אורכם מגיע לכ- 30 מטרים, והאפיה היא איטית ביותר (כ- 2 דקות). בחלק מן המאפיות, המצות עוברות דרך תעלה סגורה העוצרת בעד חום המפוח מלהכות בעוצמה במצות עצמן, וכמו"כ משאירה את אדי המצות בסמוך למצות ממש, מה שמועיל לעשות את המצה תפוחה ופריכה ונוחה לאכילה. יתר הפרטים ראה סעיף ב: חום התנור ומתכונתו.

דוגמא לתנור אופייני: התנור הוא מסוג התנורים המשמשים לאפיית קרקרים וכיו"ב. אורכו כ- 30 מטרים. המצה עוברת בו במשך כשתי דקות עד שהיא יוצאת מצדו השני, (במצות יד, התנור מלוהט והמצה נאפית תוך 20 עד 30 שניות מקסימום. שהות יתר בחום זה תגרום שהמצה תיחרך ותישרף כליל). לאורך התנור ישנן 4 נקודות ובהן מפוחי חום (ברענערס). המפוח הראשון מוצב כ- 10 מטרים מתחילת התנור. השני - כ- 8 מ' אחריו. השלישי - לאחר 4 מ'. הרביעי - לאחר 4 מטרים נוספים. יש תנורים בהם הוסיפו מקור חום מיד בתחילת התנור לאורך כמטר.

ניתן כמובן גם לווסת את החום לדרגה הרצויה. ישנן גם ארובות מול המפוחים, שתפקידן להוציא חום או לחות אם הם גבוהים מדי. את הארובות ניתן לפתוח ולסגור כמידת הצורך ובכך לשלוט על דרגת החום במהלך האפיה. כותב שורות אלו ביקר באחת המאפיות יחד עם מורה הוראה, לערוך ביקורת האם התנור חם דיו. החום היה לשביעות רצונו, אולם המצות יצאו דקות

בהרבה ושחומות יותר מהרגיל ובלי סדקים כלל. בדרך כלל יוצאות מתנור זה מצות הנראות תפוחות יותר, שחומות פחות וסדקים על גבן.

**לסיכום: מצות המכונה בימינו נעשות בתהליך שונה לחלוטין ממצות המכונה שהתירו בשעתו חלק מגדולי ישראל, ובקונטרס זה אנו מעלים לפני הלומדים את החששות המתעוררים לכאורה בשיטת אפיה חדשנית זו, ומפרטים את הבעיות שהעלינו בנושא.**

## עיונים: החום הדרוש לאפית מצות

בסעיף ב בפרק הראשון ("שיטות מחודשות במאפיות המצות") מתברר כי תנורי מצות המכונה דהיום פועלים בחום נמוך יחסית, ומתבקש איפוא לדון בשאלה: מהו החום הדרוש לאפית מצות כדן, שהרי בפוסקים (ראה חיי"א כלל קכח ועוד) לא מצינו שיעור מסויים, רק "שיהיה חם מאד".

ראשית, יש לדעת שזה פשוט בגמרא **שבתנור חם יותר יש פחות חששות חימוץ**, וכפי שאמרו (פסחים דף לז.) אם אמרו בעצים יבשים יאמרו בעצים לחים, אם אמרו בתנור חם יאמרו בתנור צונן וכו'. וכן בטוש"ע סי' תסא: מירתח רתח והפת נאפית מיד ואינו בא לידי חימוץ. משמע שכאשר אין החום מספיק לאפות מיד (אלא אפיה איטית) יכול לבוא לידי חימוץ.

ובפשטות נראה שמה שלא קבעו הפוסקים שיעור בחום, כיון שהיסק התנור שלהם היה כרגיל בחום גבוה שיש בו כדי **ליבון חמור (משוער: 420 מעלות)**, והוא החום ששרר בתנור מתחילה ע"י ההיסק המוקדם.

כדי להבין זאת יש להקדים ידיעות מספר אודות התנורים, וכך נבין את ההבדל המהותי בין התנורים השונים במהלך הדורות.

1. **תנור חרס** - מחזיק חומו זמן רב אחר גריפת הגחלים, עד שבעבר היו אופים חלות בתנור הגרוף ביום ערב שבת, ולאחר מכן עוד היו מטמינים בו התבשילים לשבת בבוקר. וה"ה בתנורי אבן ולבנים וכיו"ב. בתנורים המשמשים היום למצות יד, יש מקום להשאיר הגחלים בצד ולאפות בו זמנית, ולכן אין צורך להסיק בין אפיה לאפיה, כיון שכל העת הוא מוסק בדרגת חום גבוהה.

2. **תנורי הגז** - האפיה בהם היא ע"י האש או האויר החם בחללו של תנור, ודפנות התנור העשויות בדר"כ מתכת שומרות על החום שלא יברח. משא"כ בתנורי חרס או אבן בהם דיברו חז"ל, כח האפיה היה בקרקעית (תחתית) התנור או דפנותיו.

3. **תנור המוסק ע"י עצים** - אי אפשר שחומו של התנור יהיה מבוקר שלא יעבור טמפרטורה מסויימת. לעומת זאת בתנור גז ניתן לווסת ולשמור על טמפרטורה רצויה כל העת.

עתה נבוא אל העיון, מה היתה מידת החוס בתנורים שבהם דנו הפוסקים. באותם תנורים היו מסיקים בין אפיה לאפיה, שכן לא היה מקום לגחלים בתנור בעת האפיה. ברור הדבר כי כל היסק היה בחוס גבוה כנ"ל, שהרי בטור (ריש סימן תסא) מצינו דעת רב נטרונאי גאון **שכל תנור חמץ משהו סק, הוכשר לאפות בו מצות**. "מכיון שההיסק מבער כל חמץ", ואין צורך להכשירו במיוחד. כלומר, כל היסק רגיל בעלמא, יש בו כדי לבער החמץ, אף אם לא הוסק בכוונה כדי להכשיר התנור לפסח, אלא כדי לאפות בו. ודין זה נאמר אף בתנור של חרס (כך איתא בפירוש בתשובת רב נטרונאי גאון, וראה ב"ח), שכידוע טעון ליבון חמור ע"מ להכשירו, ולא יתכן לומר שהתיר לאפות מצות בתנור חרס שאפו בו חמץ, בלי ליבון חמור. (אגב, להלכה נקטו הפוסקים להחמיר יותר ולהצריך שילכו גחלים ע"פ כולו). בדבריו רואים עוד כי טפקא של חרס שאפו בה חמץ פעם אחת - אי אפשר להכשירה לפסח לעולם - וזאת מכיון שחשש שלא ילבנו אותה היטב שמא שתיפקע.

כמו"כ לגבי תנור חמץ שהטילו בו קרקע חדש שלא יצטרך הגעלה (כפסק המחבר סי' תסא סעיף א), מקשה המג"א הרי צד העליון שבתנור בלוע ג"כ מחמץ, ומסיק (סק"ב) "דכשמסיקין אותו לאפות מלת לבן ע"י השלבת", (הו"ד במ"ב סק"ג, וראה שם סק"א שדין תנורים אלו כתנורי חרס ואלו צריכין ליבון חמור).

בפיה"מ להרמב"ם (מנחות ספ"ה) מצינו: "ומעשה תנור הוא שמחממים אבן קשה ושברי חרס עד שי ת לבנו ומשליכים עליהם העיסה... ויורות העברים... ומסיקים האש תוכה עד שת לבן".

היוצא לנו מדברי הרמב"ם, הטור והמ"א **שההיסק הרגיל שדיברו בו, יש בו לפחות כדי ליבון חמור**. והנה כתב המחבר בסימן תסא סעיף ב: אבל צריך להסיק תחילה בין תנור בין כוביא וכו'. וגם לאחר ההיסק היו משגיחים שלא יאבד התנור מחומו, (ראה מחה"ש סי' תסא סק"ד בשם א"ר; דע"ת שם סעיף ב ד"ה אבל להדביקו, ועוד) וכמ"ש המחבר שם: "ויש מי שאומר שראוי למחות שלא יעשו חררות ברמץ". **הרי שמי שמבקש לאפות בחוס שהוא נמוך מתנור מוסק כראוי, עליו להביא ראיה שאפשר לעשות כן לכתחילה**.



נראה איפוא בבירור שאף מה שמתיר בעל חק יעקב [ובדיעבד!] אינו אלא כאשר החום הוא "כמו תוך התנור". ואילו אם אפה באופן שאינו כמו תוך התנור, כגון שאפה קרוב לתנור, אסור אף בדיעבד, למרות שהמצה נאפתה. ואם נאמר שלא יתכן שחום השמש יוכל לאפות כמו חום התנור, ולפי"ז נדחוק בדבריו שבכל אפיה אין לחשוש לחימוץ אם סוף סוף נאפתה המצה, איך נסביר את דבריו בהמשך "וקרוב לתנור דאסור כיון שלא נאפית כתקנה", דהיינו ג"כ אפילו אם נאפתה. אלא פשוט שיש לפסול כל אפיה שלא היתה כמו בחום של תוך התנור, ואין כל בסיס ללמוד מדבריו יסוד חדש כאילו כל אפיה מכשירה בדיעבד את הבעיות שקדמו לגמר האפיה, שדבר זה משולל כל הגיון. על אחת כמה וכמה אם רואים שהמצה תפוחה או שאר סימני חימוץ.

עוד יאמר לגבי חום התנור: יש הטועים ללמוד מדבריו של החזו"א (או"ח סימן קכא אות יח), כי אם בתנור יש חום שיד סולדת בו, שוב אין שייך שייעשה חימוץ בתנור זה. ולדבריהם אין כל שאלה בתנורי המכונה, מכיון שחומם מגיע לכדי יס"ב.

אבל דבריהם חסרי בסיס, כי דברי החזו"א נסובים על חומן של המצות עצמן בעת האפיה ולא של התנור, וכפי שכבר הוכיח זאת בבירור הגר"מ פיינשטיין (אג"מ או"ח סי' קנג). לשון החזו"א שם היא: "והא דלא חיישינן באפיה אדאפי ליה מחמע, דחום התנור חשיב כהרתיה הרבה", והמעין היטב בדברי החזו"א יראה שפוסק שחום התנור צריך להיות גבוה הרבה, כדי שהמצה תבוא מידי לדי יס"ב, דאם לאו קיים חשש דאדאפי ליה מחמע [= עד שתאפה עלולה להחמיץ] (על אדבשיל ליה מחמע פסק הרמב"ם שהוא חמץ ודאי).

**לסיכום:** חום התנור חייב להיות לפחות בחום גבוה שיש בו כדי ליבון חמור, (משוער: 420 מעלות), ובחום הפחות מכך (כנהוג במאפיות מצות המכונה המחודשות), יש חשש חימוץ רח"ל.

## תשובת הגאון רבי בן ציון יעקב הלוי ואזנר שליט"א

**Rabbi Benzion Y. Wosner**  
Rosh Beis Din Shevet Halevi  
Monsey – Beit Shemesh

**בן ציון יעקב הלוי ואזנר**  
**אב"ד רבד"ץ ובית הוראה שבט הלוי**  
**מאנסי – בית שמש**

בעזה"י"ת אור ליום כ"ט אדר התשס"ב מאנסי

### **על דבר מצות המכונה בזמן הזה**

מע"כ ידידינו היקר מזכה הרבים  
כש"ת שו"ב וסופר מומחה ירא ה' מרבים  
הרב הנכבד **מנחם מענדל איזנברג** שליט"א

ע"ד אשר עורר מע"כ בקונטרסו "מצות מכונה לאור ההלכה" על חששות הכבדות, שנתחדשו בזמנינו בחלק ממצות המכונה, הנה לאור חומר הנושא, בודאי הדברים ראויים לתשומת לב מיוחדת.

ראשית ראוי להקדים, שענין זה אין ראוי לבוא לפסק והכרעה, רק לפני גדולים ומורים, שאין להם שום נגיעה בזה, כי אותם הנוהגים להשתמש דוקא במצות מכונה, עאכ"ו הרבנים המכשירים אותם זה כמה שנים, כמעט מן הנמנע שימצאו שום פגם בכל מה שיעוררו בזה, אף אם ימצאו ראיות גדולות ומוכיחות, כי הכלל הוא אין אדם רואה נגעי עצמו, וכ"ש שאין אדם משים עצמו רשע. ומאידך גם הנוטים לאסור בסתמא כל מצה מכונה, לאור המחלוקת הקדומה בזה, עיין שד"ח (חלק ח' מע' חמץ ומצה סי' י"ג אות י"ב),



בודאי ימצאו לעולם ההיפך, ולכן הדברים צריכים להתברר אך ורק לפני מורים נבונים, שאין להם שום נגיעה ודעה קדומה בזה לכאן או לכאן, רק אמינותה של תורה, ובירור ההלכה כדת, היא נר לרגלם.

### **הסעת המצה ע"ג רשת ברזל קר**

והנה מה שעורר מע"כ, שהמצה בכניסתה לתנור מוסעת על גבי רשת ברזל, שהוא קר ביסודו, ובפרט מתחילתו [בפי התנור], ויש חשש שהמצה תיחמץ שם, והסמיק מהמבואר בטוש"ע (תס"א ס"ב) דבטפקא בעינן שיסיק אותה קודם האפיה, ע"כ.

### **אין שיעור לשהיית המצה על המרדה**

לענ"ד אי משום הא לא איריא, דשאני התם שהניח את המצה במקום קר לגמרי, שאינו בר אפיה, שלא כן בנידון דידן, שסוף סוף המצה נעה ומוסעת תיכף ומיד לתנור חם ואופה, וכל מה שחידשו בתנור המכני אינו אלא שבמקום שהאדם מסיע המצה על גבי מרדה, המכונה מסיעה על גבי הרשת חשמלי, ובזה לא מצאנו שום ריעותא, כי עצם הדבר שהמצה שוהה ונאפית ע"ג הרשת, אין בזה שום חשש, ומרדה תוכיח, שלא מצאנו שום שיעור לשהייתה בתנור, כי לא הזהירו אלא שלא ישהה המצה בחוץ כנגד פי התנור, אלא יזדרז בהכנסתה, אבל מאז שהכניסה, לא חילקו לא בשהייתה, ולא באורך התנור, וכ"ש שלא הזהירו, שימהר להסירה מהמרדה, [כמו שכבר העיר בזה גם הגאון בעל א"א מבאוטשטוש ז"ל].

### **ההיתר בהעברת המצה ממקום למקום**

ולא עוד אלא שאפילו אחרי הנחתה בתנור, לא מצאנו לאסור העברתה ממקום למקום, ואף שהדברי מלכיאל (סי' כ"א) נוטה לאסור בזה, הרי הוא כמעט יחיד בחומרתו זו, וכמו שכבר ביארנו בתשו' (במק"א) והוכחנו שמשמעות כל הפוסקים הקדמונים והאחרונים, וסתימת השו"ע דלא כדבריו, וכן כתבו להדיא, הערך ש"י (סי' תס"א) והחזון איש (סי' ק"כ) עד שלדעתו, אין צריך לזוהר בזה, אף לכתחילה, עיי"ש.

ואף שגם הגאון מבאוטשוס ז"ל באשל אברהם, כתב ליזהר בזה, הנה כל המעין שם יראה, דהן ולא רפיא בידיה, שחזר והעיר על ענין זה בכמה סגנוני לשון כדרכו, וקשה לבנות הלכה ברורה עפ"י דבריו, והעיקר שלמעשה כ"ז אינו אלא חומרא בעלמא, ובכל כי האי הכלל הוא אין אחר המנהג ולא כלום, שכבר נהוג עלמא להקל בזה בכל הדורות ובכל קצוות תבל לכתחילה.

### **ההבדל בין נייר למרדה של ברזל**

גם אין להוכיח לאסור, ממה שכתבו החק יעקב (תס"א סק"ז) וש"פ, שלא לאפות ע"ג נייר, דכבר כתבנו (שם) לחלק בין נייר למרדה, והעיקר דאין לדמות נייר שהוא רך ונדבק למצה, למרדה של ברזל, שהמרדה על המצה שעליה, שניהם מתחממים מיד וכהרף עין, וחימומה ואפייתה באין כאחד, עיי"ש.

### **מרדה מנוקבת כשירה לכו"ע**

ואף מי שיבוא לחוש בכל האמור עכ"פ לכתחילה, עדיין אין זה דומה כלל לנידון דידן, דשאני התם שסתם מרדה אינה מנוקבת, שלא כן בנידון דידן, שרשת הסעת המצות רובה ככולה חלולה ומנוקבת, עד שחום התנור שולט בכל שטחי המצה.

### **לחם הפנים יוכיח**

ואף שלרוב פשיטותו אין צריך ראיה, ראוי לצטט מהמפורש כעין זה בש"ס (מנחות צה.) שכך היו עושין במקדש, שהיו אופין הלחם הפנים בדפוס מתכות העשוי ככוורת, ופירשו התוס', דהיינו ככוורת מרובעת "ומנוקבת", והטעם כדי שישלוט האור בכולו, ע"כ, הרי דאפילו לחם הפנים שעיסתו עבה, ואפייתו מצה מן התורה, אעפ"כ היו אופין אותן בתוך דפוס לכתחילה, כ"ש בנידון דידן שהמצות דקות ומגולות ברוב שטחן, פשיטא דמותר אף לכתחילה להניחן ע"ג רשת ברזל מנוקב.

### **חום שאינו בר אפיה מחמץ**

אולם מה שהעיר מע"כ, שרוב תנורי מצות המכונה דזמנינו, בתחילתם, או באמצעם, חומם נמוך ומעט, וטכנאי התנורים עושים זאת בכונה תחילה, כדי

שעי"ז יתפחו המצות ביותר, ויקבלו פריכה וטעם משובח, ויש תנורים שבהמשך אורכם, גם חום התנור מוסיף ועולה. הנה בזה בודאי צדקו דבריו וחששו, דמאחר שהמצה מונחת בתחילה זמן מה במקום חם, שאינו ראוי לאפיה, אין לך חשש חימוץ גדול מזה.

### **איסור הוצאת המצה מהתנור יוכיח**

ודבר זה למדנו בק"ו מדברי המהרי"ל (סי' כ"ח) בשם רבו המהר"ש, והובא ברמ"א (תס"א ס"ג) שאסור להוציא המצה מהתנור קודם גמר אפייתה, מחשש חימוץ, ולדעת הט"ז (שם סק"א) והמג"א (שם ס"ק ו') והחך יעקב (ס"ק י"א) וש"א אסורה אף דיעבד, עיי"ש. והרי הדברים ק"ו, ומה התם, שבשעת ומקום הוצאתה, אין סובב אותה שום חום המסוגל להחמיצה, זולת חומה העצמי, ואעפ"כ אסרו, מחשש שמא באותו רגע החמיצה, ק"ו בנידון דידן, שאף אם אמנם המצה מונחת בתנור, אבל מאחר שאותו מקום אינו בר אפיה רק מחמם, והחום סובב המצה מכל עבר, פשיטא שיש לחוש לחימוצה.

### **גם בתוך התנור יכולה המצה להחמיץ**

ואין לדחות דשאני הכא שמאחר שהמצה נמצאת בתוך התנור, שוב לא תחמיץ לעולם, זה אינו, דהכי התנור מקוה טהרה הוא לטהר ולמנוע חימוצה, פוק חזי, מה שהסכימו הקדמונים ובעלי השו"ע, לחוש ולאסור מצות כפולות ונפוחות, מחשש שמא מקום הנכפל והנפוח נתחמץ, הרי להדיא שאף שהמצה נמצאת בתוך התנור - ובתהליך אפיה, והאש סובבו מכל עבר, אעפ"כ אין בכל אלו למנוע חימוצה, כ"ש בנידון דידן, ועל כרחך הכלל הוא, שהכל תלוי במדת חום התנור, והעדר סימני חימוץ, וכמו שיבאר להלן בעז"ה.

### **דעת הת"ה וש"פ בזה**

ומן הראוי לצטט דברי הקדמונים, בראשם לשון למודים של התרומת הדשן (פסקים סי' קמ"ה) בשם מהר"ש [רבו של המהרי"ל] אשר מביאם אנו חיים ברוב מנהגינו, ז"ל, מהר"ש ז"ל נהג לאסור מצה שנכפלה בתנור באפייתה, ונראה הטעם, דהאש אין שולט בין הכפולים "כל כך מהרה, ואדהכי מחמיץ" וכו'. ועיין בסמ"ק בענין דלאפות תחת הטרפא, דמשמע שם שהאפיה שולטת בין הכפילות בשיעור מיל, ונראה לענ"ד, "דלא נתנו שיעור מיל לבצק הנתון

בחום התנור". וכן כתב להדיא במרדכי (פרק אלו עוברין) בשם היראים, דכתב וז"ל, ושיעור זה [דמיל], בבית שאין בו אש ושאר חמימות, אבל "לפי יתרון חמימות, ממחר להחמיץ" עכ"ל.

### **אף שנאפה ונקרמה, אינו מועיל**

הרי להדיא, שאף שהמצה בתוך התנור בתהליך אפיה, יכולה שתחמיץ בחלקה, דהיינו במקום הכפל, אף שסופו ליאפות, אעפ"כ מחמת אי הגעת תוקף חום האש לחלל שבין הכפלים תיכף ומיד, יכולה היא שתחמיץ, וכלשוננו הברור של הת"ה, שכתב "דהאש אין שולט בין הכפולים" כל כך מהרה - ואדהכי מחמיץ". וכך הבין החזו"א (סי' ק"כ ד"ה ומיהו כל זה) שכתב דאפילו הקרים לבסוף, אינו מועיל, שמא החמיץ בתחילה, עיי"ש. עאכ"כ בנידון דידן, שהמצה כולה מתנפחת והולכת, בזמן ובמקום שכח האש מעט וחלש, ואין בו בכדי לאפותה ולמנוע חימוצה, פשיטא שהדעת נותן שהיא נחמצת והולכת, ואפייתתה לבסוף אינה מתירה.

### **רוה"פ ובתראי חששו לדעת האוסרים בזה**

ואם אמנם דלדעת הסמ"ק, גם בתוך התנור בעינן שיעור מיל שתחמיץ, הלא כבר כתב הת"ה והכריע, דהעיקר הוא כדעת היראים, והמרדכי, דאף בפחות משיעור זה הוא לפעמים מחמיץ, ואף דגם הרדב"ז (ח"א סי' תצ"ד) חלק ונוטה להקל בכפולה, עד שיעור מיל, עיי"ש, אנו אין לנו אלא דברי השו"ע, וכמו שסתמו הרמ"א, ואתו עמו שאר כל עמודי ההוראה ובעלי המפה המפורסמים, ה"ה המהר"ם מלובלין (סי' ק"ה) הב"ח, והט"ז, והמג"א, והח"י, והא"ר, והפמ"ג, הגר"א, והגר"ז, והמ"ב, ושאר גדולי האחרונים, שחששו לדברי רוה"פ לחמיר בזה, ולאסור מצה כפולה.

### **הרדב"ז יסד ההבדל בין חום לחום**

ולא עוד אלא דלמעשה אף הבא להקל בזה כדעת הסמ"ק, דשיעור חימוצו הוא במיל, לא הרווחנו בזה לנידון דידן כלום. דעד כאן לא היקל הסמ"ק, אלא בתנור בעל אש חזק, לאפוקי אם אשו נמוך. ואל תתמה על חילוק זה, כי כן

יסד המלך, ה"ה הרדב"ז, שאף שכאמור נוטה בעיקר הדבר להקל כדעת הסמ"ק, שאין מחמיץ בתנור עד שיעור מיל, אעפ"כ כתב להדיא לחלק בזה, וז"ל, ואפילו לפי חומרתם, יפה כתב הסמ"ק וכו', אבל אש התנור "מיד מקפא את הבצק", ואין מניחו להחמיץ, אם לא היה האש כל כך חלש, שאינו מבשל מה שבין הכפילות יותר ממיל, אבל בתנורים שלנו "שהאש חזק מיד נאפה הבצק", אפילו שבין בכפילות, עכ"ל.

הרי דאף הרדב"ז דמיקל בעיקר חשש כפולות, עד כאן לא היקל, אלא בתנור שאשו חזק, שמקפיא חימוצו כאילו חלטה ברותחין, שלא כן בתנור בעל אש חלש, שפיר חייש גם הוא, שמא מקום הכפל נחמץ, וכ"ש כשיש שם ריעותא נוספת במקום הכפל, וכגון שמקומו רך, אז אף בתנור בעל אש חזק, כתב להחמיר, וכדמסיק, אבל למעשה יש לחוש להחמיר, כיון שיצא מפי הראשונים ז"ל, עכ"ל.

### **ריעותות המצה יעידו על חימוצה**

א"כ ה"ה וכ"ש בנידון דידן, שמלבד עצם החשש הנ"ל, הרי אנו מוצאים במצות הללו כמה וכמה ריעותות המעידים על חימוצה, מהם ניפוח מופלג, וכן נקבים מרובים, ונקב בתוך נקב בעוביה, כחששו של המג"א וש"פ, ובהרבה מהם שכיח סדקים, דברים שלא נמצאו בעבר במצות מכונה, באותם שהיו נאפים חיש מהר בתנורים רגילים [כמקדמת דנא], וכ"ש שלא בשום מצות עבודת יד.

### **חום תנור נמוך מחמיץ**

וגדולה מזו למדנו מדברי השטמ"ק (ביצה כ"ב) שאף בלי מציאת שום ריעותא במצה, כל שחום התנור נמוך, יש בו חשש חימוץ, ז"ל, ועוד שמעינן מסוגיין, "שיהא תנור חם, שלא ישהה הרבה באפייתו, שהרי הפת, יכול להחמיץ אם אינו חם יפה", עכ"ל. ואה"נ שלא מצאנו בפוסקים להדיא שיעור פסוק לחמימות התנור, מ"מ אחת דיברו אלקים, חכמי ישראל הקדמונים, שאף

בתוככי התנור, ותוך כדי אפייתה יכולה שתחמיץ, כ"ש בנידון דידן, שהמצות נמצאות במקום, שאף אם ישוה שם זמן רב, חום - יתחמומו, אבל לא יאפו.

### **אין שיעור זמן מסוים לחימוץ**

ואין לומר דשאני הכא, שהשרשרת מובילה אותה מהר ותוך דקה למקום אפייתה, דאחרי שכבר נתחמצה, מה יתן ומה יוסיף המשך חלל התנור הגומר אפייתה, וכדברי הת"ה הנ"ל, שמקום הנכפל והמתנפת, "נחמץ תיכף ומיד". ולמה הדבר דומה, למי שישמך ויצמיד שני תנורים זה לזה, באופן שהמצה תעבור מתנור לתנור מיד בלי שום הפסק, אולם הראשון רק יחמם אותה ולא יאפנה - והשני יאפנה, היעלה על הדעת לצאת במצות מצוה כאלו, או אף להתירם באכילה, וה"נ כן, אחרי שכבר נתחממה ונחמצה בתחילה.

### **מצה נפוחה**

ומלבד כל האמור, גם עיקר החשש שעורר מע"כ, שהמצות הללו נכנסים בגדר מצות נפוחה, ראוי לתשומת לב, שהרי כתבו המהר"ם מאויבר"ק, והמהר"ש, ומהרי"ל, והובא ברמ"א (סוסי" תס"א) לאסור מצה נפוחה, ואף דהט"ז והמג"א נחלקו טובא בכוונתם, באיזה תפיחה מיירו, ואם לאסור נפוחה, מחמת חלוקת העיסה, מ"מ כל שהעיסה עצמה תפחה [כלחם התופח באפייתו], לית מאן דפליג ולכו"ע הוי נפוחה, ודינה כדין חמץ גמור, ולא עוד, אלא שהלכה למעשה, כבר הסכימו רוב האחרונים לדברי המג"א ודעימיה, וחששו לאסור בשניהם.

מעתה יפה עורר ובצדק, על המציאות הנראה לעין כל, שהמצות הנאפות בתנורים הנ"ל, תופחים מאד בין נקבי החירור, תפיחה גדולה ומופלגת הרבה יותר ממצות עבודת יד, שאין בהם שום תפיחה, [זולת קרומים הדקים הנתפחים, שאותם התיר המהרי"ל ודעימיה], לאפוקי בנידון דידן, אנו על מי ועל מה נסמוך להכשיר תפיחה זו.

### **דעת הדבר שמואל**

ומה שרצו המקילים להתלות על פסקי הדבר שמואל (סי' רל"ד - ושע"ד) בזה. הנה כמה תשובות בדבר, ראשית כל המעיין בתוך דבריו ימצא, שהוא יצא

לחלוק, על עיקר שיטת הקדמונים שהחמירו בנפוחה, ומאחר שעמודי ההוראה, כהרמ"א והב"ח והט"ז והמג"א והא"ר והח"י וכו', נקטו לדינא כדעת המהרי"ל להחמיר בזה, מה לנו בדברי הדבר שמואל, במקום שהפוסקים האחרונים והם רבים החליטו דלא כוותיה.

ועוד דכל מעיין צדק בפנים דבריו יראה, דאין הדברים פשוטים כלל, ראשית מה שהוכיח מהמבואר כן (בריש פרק שני הלחם) שהלחם הפנים היה נעשה בג' דפוסים, ומפורש בש"ס (שם) הטעם, משום שהלחם היה תופח באפיה, ולכך לא היה אפשר להחזירו לדפוס שבו נילוש, או נאפה, אשר מכאן הוכיח הדב"ש דגם מצה תופחת, ע"כ. הנה עפר אני תחת כפות רגליו, אבל לכאוי' ראייה זו צע"ג, דהכי לא ידעינן דגם מצה תופחת, הלא כל איש ואשה יודעין זאת, פוק חזי, שגם המצות הדקות ביותר תופחין מעט, וא"כ כ"ש לחם הפנים, שהיה עוביו טפח, היה תופח מעט יותר, וכמובן שדי אף בתפיחה מועטת כמו זו, בכדי ששוב לא תיכנס בדפוס, שקודם האפיה, דאמתא באמתא היכי יתיב, אלא הוצרכו להעבירה לדפוס מוגדל, וז"פ.

נוסף לכך, הלא כבר הסכימו גם המהרי"ל ורבותיו, וכל המחמירים בדין נפוח, שאין לאסור רק תפיחה שבגוף העיסה, לאפוקי אם רק קרום דק תופח, אין זה כלום, כי זה דרכם של כל מיני מאפה תנור, והדברים עתיקים. מעתה גם לפי זה אתי שפיר, שלא העבירו הלחם לדפוס שבו נילוש, או נאפה, שאז היה כל הקרום נקלף ונשבר, והלחם היה מאבד כל תוארו ויופיו, אבל להתיר תפיחה של עצם הלחם, ובפרט תפיחת יתר, כנידון דידן, שאנו דנין על תפיחה של פי שנים ושלש, מאן דכר שמיה, שלזה אין אף רמז בש"ס שכזאת היה בלחם הפנים, ואף הדבר שמואל לא מצא ללמוד משם כזאת, ובזה מובן מה שהחק יעקב (ס"ק י"ט) כשהעתיק ראייה זו, אף לא טרח להשיב עליה, אלא המשיך לאסור הדבר כמג"א, עיי"ש.

ועוד הלא רבותינו גדולי האחרונים, ידעו מדברי הדבר שמואל, ואעפ"כ דעת רוב בנין ומנין הפוסקים המפורסמים שאנו הולכים לאורם, דלא כוותיה וכנ"ל, מעתה מי יקום לי עם מרעים, ומי יקל ראש בדבר כמו זה, הנוגע לספק

איסור כרת, וביטול מ"ע, ואף שהדברי שמואל ניסה למעט בה, ולהשוות ביניהם, מ"מ מי יכחיש את המציאות, שסו"ס לדעת המג"א ושאר כל הפוס' גדולי האחרונים הנ"ל, עד המ"ב, ועד בכלל, כו"ע מודו לאסור כל ניפוח, זולת קרום דק, והיינו אפילו במצות שלנו שהם דקות ביותר, וכן נוהגים כל ישראל להחמיר באלו במצות כפולות, עיי"ש.

### **עדות גוי מומחה מסיח לפי תומו**

אחר זמן רב נתודע אחד מחשובי הרבנים שליט"א מלעיקווא"ד למומחה הגדול ביותר לענייני אפיה פה ארה"ב, ושאל אותו על דבר התנורים החדשים הללו, מבלי להודיעו מטרת השאלה, רק ביקש שישביר באופן טכני, פעולות ומטרות התנורים הארוכים, והשיב בכתב תשובה חד משמעית, שבכדי להגדיל ולנפח את המצות, שיהיו יותר עבים, וכן טעימים יותר, צריכים לשמור חום התנור בתחילתו במעלות קטנות, באופן שהמצות לא יאפו, ועיי' כך הגלוטו"ן שבקמח פועל וקיים, ומתפיח את המצות, משא"כ אם יגדיל חומו, המצה תיאפה והגלוטו"ן נשרף ושוב לא יתפיח, ראה זה פלא, כמה חכז"ל ברוב בינתם ירדו לעומק הדבר, הרי לך עדות גוי מסל"ת, מגדולי המומחים שבעולם המעיד ככל הנ"ל.

### **חדש אסור מן התורה**

ואמרנו אשיחה את אשר בלבבינו, לא עת לחשות, שהמתירים בזה, באו לחפות על אפיה מסוג חדש, ואינם בוחלים מלחלק בכל מיני חילוקים וסברות חדשות, אשר לא שערום אבותינו ורבתינו, הכל בכדי להתיר מצות הללו, כאילו היתה זו מסורת בידם מסיני, ומכניסים עצמם בפרצות דחוקות לחלק בין תפיחה מעט למרובה, וכן באופני התפיחה, או בהפרדות השכבות וכיו"ב וכו', חילוקים שאין להם מקור ורמז בש"ס ופוסקים. ואני אומר גורו לכם מיום הדין, פוק חזי מה שכתב המג"א כנגד הט"ז, אף שהיה מזקני וגדולי הדור בימיו, וכל מה שרצה להקל בזה, היה עפ"י דקדוק בדברי הקדמונים, ואעפ"י יצא המג"א שם מגדרו, מה שלא מצאנו בשום מקום, וכתב "שהפריז על המדה, להקל בדבר שאבותינו ואבות אבותינו נזהרו בה" עכ"ל. ואחר דברים הללו, והסכמת כל גדולי הדורות עמו, נבוא אנו בדורינו דור עני, ונחלק



בסוגי הנפיחות, ולא בנפוחה המתפרדת שהט"ז רצה להקל, אלא בנפוח המצה עצמה, שבזה כו"ע מודים לאיסור.

ועוד וכי מפני שאנו מדמין נעשה מעשה כחששו של ר' יוחנן (גיטין יט.) על ריש לקיש שרצה לדמות קולא, כ"ש כאן שבחשש איסור חמץ וכרת אנו קיימין, מאן גבר, ומאן ספין, ומאן רקיע, לדמות ולחלק בסברות בדאורייתא, ומי גילה להם רז זה, להתיר ולחלק מכח סברא, בדברים שעין אדם לא שזפתם, ובדבר שאין לך בו"ד עלי אדמות שיכול לעמוד עליהם, [פוק חזי כמה יגיעות יגעו הקדמונים על סימני הנפוחה, ומכח חסרון בקיאות אמרו להחמיר בכל גווני, ק"ו בנידון דידן, שנעשה מעשה ביודעין להתפיחה ולנפחה].

### **התנורים החדשים נעשו להגדיל רווחי בעליהם**

ואתה המעיין הגע בעצמך, למה להם לבתי החרושת מייצרי מצות המכונה, לטירחא הגדולה, ולהוצאה אדירה זו, להאריך תנוריהם עד כ - 20 - 30 מטרים, ולמה שינו מהנהוג והמקובל לאפות בתנורים קצרים, שהרי אף הגאונים הגדולים ז"ל, שהתירו מצות מכונה, מי יגלה עפר מבין עיניהם ויזעקו, שכזאת לא עלתה על דעתם להתיר, ונמצא תקנתם קלקלתם. ובפרט שכל מה שהתירו הם, לא היה אלא ללוש במכונה, וכמבואר בדברי חיים ושי"פ, אבל עצם האפיה, היתה בתנור קצר שאשו חזק, והמצות היו מוכנסים ונאפים ומוצאים חיש מהר, כמצות עבודת יד, ואילו היום אמנם זכו להוסיף ולחדש הרבה תיקונים במכונות הלישה, שאפשר בקל לנקותם, אבל הלא יצא שכרם בהפסדם, שבכח הטכני של היום, היו יכולים בקל להגדיל גם חום התנור, עד שגם עצם האפיה תהיה בזריזות יתר ומיד, ולא תיארך יותר מ 20 - 30 שניות, ובמקום זה חזרו לאחוריהם, והנמיכו חום התנור, עד שזמן אפיתה מתארך פי כמה ממצת עבודת יד, וכל זה למטרות רווחיות של בעלי המפעל, וכנ"ל.

### **סוף דבר הכל נשמע**

אחרי הודיע לנו אלקים כל זאת, נבוא בקריאה לאחב"י שומרי מצוותיו, אחים יקרים הבו גודל לאלקינו ולתורתו, צאו והתבוננו, הלא אבותינו ורבותינו מאז ימות עולם היו נוהגים לפרוש מצ"ט שערי היתר, כדי שלא ליפול ח"ו אף בשער

## מב

אחד של איסור, כמש"כ החובת הלבבות ועוד, והנה מאז תקופת הראשונים כמלאכים, המהר"ם מאויבר"ק, ומהר"ש, ומהרי"ל, ות"ה, שעוררו על ענין תפיחת המצה, והסכימו עמם שאר כל עמודי ההוראה שבית ישראל נשען עליהם, ה"ה הטי"ז והמג"א והפמ"ג וכו', קיימו וקבלו היהודים עליהם ועל זרעם, להמנע בכל עוז אף מתפיחה כ"ד של המצה, [והלא מטעם זה אנו נמנעים כהיום לגמרי מאכילת מצות עבות] ובמקום זה נבוא אנן ונתחכם, לעשות ממש היפך הוראתם ואזהרתם, ובמו ידינו נכפיל תפיחת המצות הרבה יותר מעוביה הטבעי, ובתפיחה מופרזת ועצומה, העולה על סתם תפיחת לחם חמץ, וכ"ז ע"י חוס התנור, ועל מצות כאלו יסמכו קהל ועדה לצאת ידי חובתם בליל ראשון, ולשבוע משובם בשאר ימות החג, כל שומר נפשו ירחק מהם כמטחוי קשת, מי יתן ויאיר ה' עינינו לעשות רצונו ולקיים מצוות החג כדת של תורה.

והנלענ"ד בעזר שמים כתבתי

**בן ציון יעקב הלוי ואזנר**

~~~

דברי הגאון הגדול רבי משה שטרנבוך שליט"א

בספרו "הגדה של פסח - טעם ודעת", עמ' ט"ו

ראוי לדקדק ולאכול בפסח רק מצות עבודת יד וכפי שנהגו אבותינו מדור דור. ופה מקום אתי להעיר שרבים נוהגין לאכול כל הפסח מצות מכונה בהכשר מעולה ותולים עצמם על כמה גאוני עולם זצ"ל שאכלו מצות מכונה. והדבר הוא טעות מעיקרו, שבזמנינו אופים אלפי קילוגרם ביום, וכל צורת המכונה ואופן הפעלתה השתנו מאד. וכגון שברוב המכונות בזמננו התנור הוא ארוך מאד עד לערך ארבעים מטר, והמצה נעה בשטח התנור על גבי רשת עד שיוצאת, ומכיון שאם תתחמם המצה מדאי במשך זמן ההנעה היא תשרף, ע"כ החום מסודר בהדרגתיות ויש גם מבעירים באמצע הדרך, ויש לחשוש שע"פ ההלכה צריך שהתנור יהא חם מאד ממש וכמו התנור בעבודת יד ורק אז לא מתחמץ. וכן בתנור גם הקרקעית שלו חמה מאד ונאפית בו, משא"כ ברשת מצוי שבהתחלה לא חם כל כך. וכן שמענו מגדולי עולם זצ"ל מפקפקים שהשיעור מיל לחימוץ נאמר על מצות יד ולא נתקבל למצות אלו שבמכונה, ויתכן שהם מחמיצות מהר יותר. וע"כ אנו מעדיפים לכל הפסח מצות יד דוקא, שרוב הדקדוקים בה הם לחומרא בעלמא, והם בדרך כלל כשרים בלי פקפוק, ובפרט המצות הנאפות בהשגחה מעולה.

ובהערה שם הוסיף: בשעתו היה פולמוס אודות מצות מכונה אם לאסור או להתיר, והמעין בדברי האוסרים יראה שעיקר טעמם שזהו פירצה ולא ידוע היאך תתרחב, וע"כ גזרו עליו מעיקרא לדונו כחמץ. אבל זה כארבעים שנה שכללו את המכונות בחידושים שונים ואופים אלפי קילוגרם ביום, ובתנור המצוי היום ארכו לערך ארבעים מטר, והמצה שוהה בתוכו לערך שתי דקות עד שיוצאת, וחום התנור הוא לערך שלש מאות מעלות. משא"כ במצות יד החום הוא כפול ונאפה בפחות מדקה, ובשתי דקות נשרפת המצה לגמרי. ומרן הגאון דבריסק זצ"ל הקפיד שיהיה התנור חם מאד שנאפה אז מהר ולא מתחמץ, וכאן אף שיש מבעירים באמצע, יש לחשוש שהחום הוא לא מספיק אף שבסופו של דבר נאפה היטב ועלול להתחמץ. ואף שבחזון איש נראה

מד

שמספיק חום שיד סולדת בו, כוונתו שהתנור הוא כ"כ חם שמיד כשהמצה מגיעה לתנור מתחממת בכדי שהיד סולדת בו. ובתנור זהיום דאין החום שוה בכולו, ובפרט סמוך לפי התנור, והשינוי בין חום לחום עלול להחמיץ את העיסה הנע לאיטו, וכן הסרט שעליו הבצק נע עד שמגיע לתנור בלי עסק עד כשתי דקות ובלי עסק בהחלט יש לחוש שמתחמץ. וגם בתנור של אפיית יד קרקע התנור חמה מאד ומסייעת לאפייה, וכאן המצה מונחת על רשת שלפעמים בהתחלה היא לא כ"כ חמה. וכן שיעור י"ח מינוט שקבלנו מחז"ל יתכן שהוא דוקא בלישת יד, ובפחות משיעור חלה, וצריך לדון ולבדוק לגופה בכל מכונה ומכונה. ודעתנו להשתדל לאכול עבודת יד דוקא. והשנה פירסם מומחה אחד באפייה עוד כמה חששות שיש לעורר ברוב מצות המכונה הנפוצות בזמן האחרון. ואני הנלע"ד הערתי והבחר יבחר. (וכל זה מלבד מה שפקפקו כמה אחרונים שלישת המכונה היא שונה ונעשה באפייתו כעין מזונות, ולא נקרא לחם עוני, שאינו לחם, וגם אינו דרך עני שהוא מסיק ואשתו אופה, וכמבואר בפסחים קטו. עי"ש).

~~~

### וזה מה שהוסיף הגאון רבי משה שטרנבוך שליט"א

בספרו שו"ת תשובות והנהגות חלק ד' סימן ק' בענין המצות מכונה שבזמנינו

#### מצות מכונה היום

בשעתו הי' פולמוס בין גדולי ישראל אם להתיר מצות מכונה או לא, ויש אומרים שהיום המכונות השתכללו והמצות מכונה כשרות ומהודרות לכו"ע, ויש טוענים שבהשגחה טובה הן עדיפות ממלאכת יד. אמנם יש לעורר לעומתם שהיום המצב גרוע יותר וקרוב הדבר שהמכשירים בשעתו היו אוסרים באופן האפיה של היום, אלא שהשימוש בהן נתפשט ואין פוצה פה שסומכין על היתר. ישן נושן, ונפרש החששות.

## מה

היום אופים הרבה מצות בב"א והתנור גדול מאד, באורך כשלשים מטר ויותר, והמצה עוברת על רשת, ואם בחום כמו זה שבתנור דעבודת יד אחרי שהייה של כחצי דקה נשרפת המצה, כאן שוהה המצה בחום התנור כשתי דקות ולא נשרפת, ויתכן שהסיבה היא מפני שאחר לישה במכונות צריך יותר חום באפיה. וגם בתנור המקובל קרקעית התנור אופה, אבל כאן מונח על רשת (מלאה נקבים לאורך ורוחב) והחום שבאוויר התנור אופה, ויש כשלשה או ארבעה מבערים במשך אורך התנור, והחום גדול במקום המבער אבל לא בין המבערים כדי שלא תישרף המצה, וסתם תנור בזמן חז"ל הוא חם מאד בשיעור ליבון, ומדת החום שוה בכל מקום בתנור.

ועוד ריעותא באופן זה, שבפתח התנור חם, ולא נתברר אם חם כבר כדי אפייה כמו בתנור רגיל שחם מאד בפתחו, ובפרט שהמצות מונחות על רשת ולא על הקרקע דתנור, צריך חום גדול מאד דוקא, וזה מתרחש רק כשמגיעין המצות לאיזור המבעיר הראשון הנמצא מעט בעומק התנור, וכשחם ואינו ראוי לאפייה מתחמץ מהר וכמבואר בש"ע ופוסקים.

ויש מאפיות "מהדרין" שהוסיפו מבער גז בפתח התנור, אבל לא נתברר אם על הרשת מספיק חם, ויש לחשוש שיש בזה חשש חימוץ, ואין אנו בקיאים בסימנים, ובפרט במצות מכונה שאין לנו ידיעה בגדר חימוץ בשהייה. ואולי השינוי בין חום לחום עלול ג"כ להחמיץ את העיסה הנעה לאיטה.

וכל זה מלבד שאחרי הלישה הרשת מתחילה לנוע, ומהתחלת הלישה עד הסוף נמשך קרוב לשש דקות, והרשת נעצרת בדרך פעם או כמה פעמים לפני התנור בזמן ההסעה לערך דקה או שתיים בלי שום עסק כלל. ואף שחז"ל קיבלו שעד י"ח דקות דהיינו מיל לא חוששין לחימוץ, היינו בעיסה שלנו העשויה עם מים הרבה לרככה, אבל בעיסה קשה שמדינא אין לשין ממנה יותר משיעור חלה, רק במכונה מצליחים לעבד יפה גם ביותר, אבל סוף סוף העיסה קשה במעט מים, ואף שיש בזה מעלה שלא מתדבק, מ"מ יש לומר שעיסה כזו שאני על ידי מלאכתו במכונה, וצריך עסק ממש כל הזמן כדי שלא יתחמץ, שבחוש ניתן

להרגיש שעיסה של מכונה עם מעט מים, היא חמה יותר מעיסה בעבודת יד, והיא גופא סיבה למהר חימוץ ואין בזה שיעור מיל, ואין לנו שיעור זה אלא כפי שקבלנו מרבותינו זצ"ל שהיו בקיאים בסימנים והבחינו בעיסה רגילה וקבעו שעד י"ח מיל לא מתחמץ, אבל כאן אולי צריך עסק כל הזמן ממש או עכ"פ פחות שהיה, והמכונות שיש שהתירו אותן בשעתו לא היו גדולים כ"כ, לא התנור ולא העיסה. ועובדה היא שבמכונות הגדולות מצוי מאוד שמרגישים ביד החום בעיסה יותר מרוק, ומפורש בש"ע ופוסקים שבזה גופא חמץ גמור וישרף מיד, עיין שע"ת ר"ס תנ"ה.

והאופה במכונה ימשמש בידיו ואם מרגיש חמימות ברוק נאסר, וכמה סיפרו לי שהרגישו! ורב אחד בעיה"ק מפרסם מדי שנה לפסול מצות מכונה מטעמים שונים, ובידי אין לברר המציאות בזה, אבל דעתי נוטה כמ"ש שמלבד מה שמביא, הלוא ישנם החששות שהבאנו שבלי עסק ועוד, והעיקר שצריך תמיד בדיקה אם לא נתחמם ברוק. וכן כיון שבהרבה תנורים המשוכללים נמצאת המצה כשתי דקות ויותר בתנור עד שנאפה, והמצה מופיע כשנאפה בצורה אחרת לגמרי, יש לצדד שבעיסה כי האי בשהייה אולי מתחמץ, וצריך כמו בתנור במלאכת יד שנהגו דור דור שנאפה כמעט מיד ממש, ורק אז בעיסה כזו לא מתחמץ לפני שנאפה, ובזמנם אסרו יותר מטפח שלא נאפה לגמרי יפה ומתחמץ, וכאן אף שהמצות דקין הלוא העיסה גופא במעט מים ועבה, ואולי צריך לאפייתו תנור חם מאד שנאפה מיד וכמ"ש.

ולכן אמנם אין בידינו לאסור מצות אלו, אבל המדקדק נראה שיזהר בזה, ולא יסמוך על ההיתר שנתפשט בשעתו גם אצל כמה גדולי ישראל, שהיום נשתנתה המציאות, והמחמירים אז טעמם היה מפני שחששו לתקלות שעלולות להיווצר ברבות העתים, ונתקיימו חששותיהם בימינו. אבל האמת שגם היום בתי דינים מפורסמים המכשירים מצות מכונה אלה ונתפשטו, ולעורר לבד באתי ולא לקבוע ח"ו שהם חמץ!

### תשובת רבנו הגאון יהונתן שטייף סי' ק"ח

[בתשובה זו רואים אנו שאופן אפיית מצות מכונה התחיל להשתנות בזמנו. והיינו שהתנור החשמלי כבר היה לפני כן, כמבואר בדברי הפוסקים בדורות הקודמים. אלא שאופן עשיית הרשת והתנור התחיל להשתנות בזמנו, והוא מעורר על כך בכמה חששות, וזה תואם את מה שנכתב בתוך הקונטרס בסעיף "לתולדות השכלולים במצות"]

ב"ה, נגהי ליום ה' שמות תשי"ד ל', קה"י פעסט יע"א.  
לכבוד ידי"נ וחביבי הרב הג' הגדול מעוז ומגדל חו"ב נפלא זי"ר יפ"ת כש"ת  
מו' ר'

שמעון בלאקסענהיים שליט"א, ראש בי"ד דק"ק קלויזענבורג יע"א.

אחדשה"ט וכו'. ואציע החששות בענין הקעטטען אפען סיסטעם.

(א) יש לחוש היות שהמצה אינה מוטלת כלל על גבי רצפה בהתנור כ"א מונחת על הברזל של מעשה רשת. וזה ברור שהמעשה הרשת הזה אין בו כח לאפות, א"כ אפשר שהחמימות שבמעשה הרשת הזה גורם ח"ו להחמיץ העיסה מיד עוד קודם שמתחיל כח האפיה שנעשה מכח האש שמושפע ע"י הגאז לאמפץ שהמה בתוך התנור, ואינה דומה לתנור בעלמא שמיד שהמצה מונחת על האבן שהיא רצפת התנור מיד מתחיל כח האפיה, עיין בס' תניא סי' תס"א סעיף ז' וע"כ צ"ל כן, דאל"כ לא הי' מבוא כלל לאפות ולא ניתנה תורה למלאכי השרת, ועיין ח"י סי' תס"א והובא בס' תניא בס' תס"א, ועיין תוס' פסחים שהתנור מצרף החום וא"כ אפשר דבעינן תנור, אבל באותו הסיסטעם החדש של הקעטטען אפען שהמצה אינה מונחת כלל על לבניה או על טס לדעתי יש לחוש לזה טובא, ואינו דומה לטסקא הנזכר בשו"ע סי' תס"א ששם האור שולט תחתיו, משא"כ בהתנור שבעיר כבודו שיש אוויר פנוי קודם שהמצה נופלת לתוך התנור ואוויר זה הוא חם מאד, ויש בזה חשש גדול, ויש לדמותו לפי התנור שכ' הרא"ש שממהר להחמיץ.

## מח

ומש"כ הרב הגאון שליט"א דק"ק סה"ד שגם בכה"ג כח האפי' קדים, וראי' דרשאין לאפות מצות עבות עד טפח, ועיין מג"א סי' ת"ס ס"ק ד' שהקיל בדיעבד אפילו יותר מטפח, א"כ הי' ג"כ לחוש שחלק העליון נאפה מיד וכח חום של תחתית התחתון אינו פועל בו כ"כ, וכי עוד ראי' מחליטה שמעכב כח החימוץ, ע"כ כ' שסדר האפי' בתנור של ה"ג עדיף מתנור של ברזל.

והנה ראיות אלו יש לדחות, שאינו דומה כלל למצה עבה טפח, שעכ"פ מונחת על רצפת תנור, וחכו"ל נמנו וידעו שכל שמתחיל כח האפי' בהעיסה שוב אינו מניחו להחמיץ אפילו חלק התחתון של העיסה שסדר אפי' כן הוא, ודומה למש"כ במגדל עוז פ"ו מהלי חו"מ ה"ו על הראב"ד, שאלי"כ לא משכחת אפיה כלל בהכשר ולא ניתנה תורה למלאכי השרת, משא"כ באם העיסה מונח על מעשה רשת החם מאד, ואח"כ בא כח האפי' ע"י נפיחת האש של הגאז לאמפנן, ובפרט מאחר שמעשה רשת מפסיק בין העיסה להאוויר. ומש"כ ראי' מחליטה, בוודאי אין לו דמיון כלל ובאמת שם בחליטה אין אנו בקיאים כלל.

ומש"כ ה"ג ע"ד תנור של ברזל ראיתי מה שכי' בחיבורו. ובעירנו אין לנו תנור של מתכת כלל כ"א משאמאט פלאטטען. אמנם ראיתי בק"ק ווייצען שיש להם תנור של ברזל ובוודאי שה"ג הג' האב"ד זצ"ל בעל מעשה למלך הסכים לזה, ומ"מ בעירנו אין אופין כ"א על רצפת תנור של שאמאט פלאטטען, ועיין בראב"ד פ"ו מהלי חו"מ ובב"י סי' תס"א שכי' משם הרשב"א שיש לחוש לדברי הראב"ד שמשמע מדבריו שכל שיש אוויר פתוח יש החשש שהחימוץ ממנה לבוא מכח האפי'.

ב) ומלבד זה אנו רואים שצורת המצה וטעמה הוא משונה מצורת וטעם המצה שבעלמא, והגם שלא נזכר בש"ס איזה צורה או טעם מיוחד למצה אלא בעינין שהמצה תהי' לה טעם מצה סתם, עיין טו"ז סי' תס"א ס"ק ב' מ"מ זה עצמו מעורר החשש שאין אפי' זו דומה לסתם אפי' שלנו, ולזאת אני מיראי הוראה כי לפי הנשמע אין הכל משתמשים במצות של קעטטען אפען אפילו אותם שמשתמשים בעלמא במצות הנעשים במאשינן, ואולי הוא מפני שחוששים שאין זה אפיה כלל, כ"א שהמצה מתייבשת בהתנור, [ואפשר שאין לברך עליה המוציא כלל ודינה כפת הבאה בכסנין].



ג) לא נוח לי מה שעושין עיסה גדולה יותר משיעור חלה, והנה הגם שכבר יש על זה צדדין להתיר, ועיין בת' מהרש"ם ח"ב, מ"מ לכתחלה אין זה נכון, ועיקר בחק יעקב סוס"י תנ"ו.

ד) הראיתי לה"ג שיש חמימות בהמקום שהוא סמוך להתנור מקום שהמצה נופלת לתוך התנור, והאופה הבטיח לתקן זה ע"י ווענט-לאטור, יודיעני נא אם כבר נתקן הדבר.

ה) עוד עוררתי על שבאופן האפי' הלזה המצות אינם שלמין להיקרא בשם לחם משנה כאשר ראתה עיני, ועיין טו"ז ה' חנוכה שס"ל לחם משנה מה"ת וכאן הכל חתיכה אחת עיסה ארוכה אלא שמנוקבת.

ו) מה גם שמאחר שבכל המשך הלישה והאפי' אין בו מעשה של אדם אלא הכל נעשה בכח עלעקטרי, א"כ אין זה כלל בגדר מצת מצוה לצאת בו ידי חובת מצוות לילה הראשונה דבעינן לשמה כמבואר בשו"ע סי' ת"ט, וכמה כרכורים כרכרו בכל מצות שנעשים ע"י מאשינן אלא שבהם מ"מ בשעת אפי' האופה המניח והמביא המצה לתוך התנור אומר לשם מצוה ונעשה עכ"פ האפי' לשמה, ואפילו אם אינו אומר כן בפירוש עכ"פ י"ל שתמא לשמה קאי, כיוון שנעשה ע"י מעשה בני"א, משא"כ בהקטען אפערן שהמצה נופלת לתוך התנור א"כ אין כאן לשמה לא בלישה ולא באפי' כלל.

היות שאקרו"ט דקהלתנו ביקשוני עוד הפעם שאעריך דברי לכו"ה"ג בענין זה, כי אולי הוא מן הצורך לעשות בעשטעללונג אצל כבודכם, לזאת יואל נא ה"ג להודיעני דעתו וכו'.

והנני ברגשי כבוד ויקר באה"ר ידידו.

יונתן שטייף

## 'מעשה רב' – אודות דעת החז"א

מורינו הנאון רבי חיים קניבסקי שליט"א  
מתקן ומגיה בכת"י את הספר הנוכחי  
כדברים שהוכאו בשמו

פסח

אומרים שאמר ששונים תותבות אין צריך להגעילן ויכול  
להשאירם בפסח, שאינו אוכל עמהם ביד סולדת.

בתחילה היה אבא ז"ל פותח כל בגד ~~הבגדים~~ וא"ל החז"א  
שהוא מקום שאין מכניסין בו חמץ, רק יוציא כל הבגדים ויראה התוך  
של הארון.

פ"א שבוז את הקיטל אצל הגוי, והורה שמותר ליקח משם, ושוב  
אמר שעוד פעם אי אפשר, שאיזה טעם יש לזה שזה של הגוי ונכנסים  
פעמים.

היה שורף הובל בביעור חמץ מחשש שיש שם חמץ.

פעם נכנס אלינו וראה על השולחן מצות מכונה שאבא ז"ל קנה  
לילדים ואמר: האם אתם מחזיקים חמץ, ואבא ז"ל מיד סילקם מרשותו.

אבל כזית אחד למצה (עיי' אורח סי' תע"ה ס"א), ושמעתי שאמר  
"דער ביאור-הלכה איז גערעכט" (ה'ביאור הלכה' צודק).

אבל הכזית ולא בלע בבת-אחת כולו (דלא כמ"ב שם סק"ט).

אף פעם לא איחד כוס ר' אהר חצות.

שיעור כדי אכילת פרס אמר לי שהוא ג' דקות, והשיג על  
הת"ס שאמר משתי דקות ועד תשע.

## קונטרס שערי אי"ש

כח

ושאלתי אותו איך יסתדר בענין הוצאה בשבת, ואמר לי שמספיק לשכור מאחד מהעיריה מאנשי הקאליציה.

כ"ו הייתי רגיל לנסוע הרבה פעמים לשבת קדש לאמי ע"ה שהיתה גרה אז בנתניה, ושאלתי אותו איך אתנהג שם כליל שבת, היות שמשתמשים שם בשבת בחשמל, והשיב לי "שמותר לי ללכת להתפלל, אבל לא להתפלל במדור, ונר של היתר אינו מועיל לזה".

כ"א רבינו אמר לי פעם כשלקחתי אנטיביוטיקא, שאם הרופא אמר שאסור להפסיק, אז מותר להמשיך גם בשבת.

## במוצאי שבתות

כ"ב במעריב במוצאי שבת היה רגיל לאהרן, והיה אומר לי להסתכל לכיון מערב, ואם אני רואה במקום אחד מקובץ עשרה כוכבים, אז אמר ששכר הגיע הזמן.

כ"ג פעם אחת עשה הבדלה במוצאי שבת, ואחרי שבירך בורא מיני בשמים, הריה כבשמים ודחינו הצפון וכנראה שלא הרגיש בהם ריה, ותיכף ומיד הכניס את הבשמים בפיו ולעם אותם ושברם, ואח"כ הוציא אותם והריה בהם ואז נרנע, וכנראה שאז כבר נדף מהם ריה.

## בענין פסח

כ"ד נשאל בענין מצות מכונה לכל הפסח, האם זה מעיקר הדין לא לאכול, או ממדת חסידות? והשיב "שזה מעיקר הדין, והסביר בטעם הדבר, מכיון שהמצה מתחממת על השרשרת לפני כניסתה לתנור" וא"ה יחנן שכפרס היה נשתנה המציאות כדיום וצריך לשאול מחרש.

- מד -

## מכתב שנשלח לבעלי המאפיות ברחבי הארץ

Rabbi Mendel Eisenberg  
Divrei Haim st. 17  
Jerusalem – Israel

הרב מנחם מנדל אייזנברג  
רח' דברי חיים 17  
קרית בעלזא – עיה"ק ירושלים

חשון תשע"ד

בס"ד

לכבוד מאפיית "מצות מכונה" [---]

השלום והברכה.

בחודש ניסן תשע"ג ביקרתי במאפיה החדשה "מצות חבורה - בית שמש". ובדקתי את כל שלבי אפיית המצות לפרטיהם, ומצאתי שהמאפיה נבנתה באופן שכל הבעיות שעליהם עוררתי בקונטרס "מצות מכונה", אינם קיימים במאפיה הנ"ל. לאור הנ"ל, רואה אני חובה לעצמי לפרסם ברבים, שטענותיי המובאות בקונטרס על אפיית מצות מכונה בזמנינו אינם מכוונות למאפיה הנ"ל.

נתתי שמחה בליבי לראות שישנה אפשרות לתקן בקלות את כל הבעיות והחששות על הצד הטוב ביותר. ומכאן הקריאה לשאר המאפיות ללכת בעקבות המאפיה הנ"ל, לתקן את הדברים ולהציל את בני ישראל מחשש חמץ. ובאם אדע על מאפיות נוספות שתיקנו את הבעיות המפורטות בקונטרס הנ"ל, אשמח לפרסם את הדברים לתועלת הציבור.

בכבוד רב

הרב מנחם מנדל אייזנברג

טל: 05731-86557 / 02-5386557

כתובת מייל: [5386557@gmail.com](mailto:5386557@gmail.com)