

עש"ו

עמ"י

בינ"ו

בשם י"י אל עולם

קונטרס מִצָּה זוֹ שְׁאֵנֵחֵנוּ אוֹכְלִים

בו ראיות חזקות והוכחות עצומות, כי מסורת אפיית המצה התימנית הרכה, היא האמיתית והמקורית, מאז יציאת אבותינו ממצרים עד הדור האחרון ממש, וכשרות למהדרין מן המהדרין אפילו לכזית מצה דאורייתא לכל מי שיצאו אבותיו ממצרים.

כולל שלשה חלקים

חלק ראשון – מאמר וקריאת קודש שפורסמו לראשונה בשנת ה'תשנ"ח.
חלק שני – קטעים מהשיעורים השבועיים.
חלק שלישי – תשובות.

מתוך חיבוריו ושיעוריו של-מרן

הגאון הרב **יצחק רצאבי** שליט"א
פוסק עדת תימן ומחזיר עטרה לישנה

אסף והביא לדפוס הצב"י מאיר ליאור לוי יצ"ו
פעיה"ק ירושלם
אדר ה'תשע"ח ליצירה, ב'שכ"ט לשטרות



מצות מסורת - 052-7636384
מצות טעמו וראו - 052-7181887

© כל הזכויות שמורות לרב המחבר

יו"ל ע"י ארגון "אור ההלכה" להפצת מסורת חכמי תימן
ניתן להשיג את הקונטרס בטלפון: 02-6420535

תוכן הקונטריס

חלק ראשון ה

חלק שני ט

חלק שלישי כד

בינו שנות דוד ודור כד

טבלת ההבדלים בין המצות מה

דברי חז"ל והפוסקים התואמים לצורת אפיית המצה התימנית מו

”מצה חמה ורכה
מידי יום ביומו
תשמח לבב אנוש
ותגדיל את שמחת החג”

חלק ראשון

מאמר וקריאת קודש שפורסמו לראשונה בשנת ה'תשנ"ח

כיצד אפו מצות בתימן

מאת מרן הגאון הרב יצחק רצאבי שליט"א
פורסם בעלון "קהל יהודה" בשנת ה'תשנ"ח

בזמנינו נשתבשו ונתעוותו כמה מושגים. אחד מהם, הוא, שלרבים נדמה כאילו ההבדל הקובע בין מצה לבין חמץ הוא שהמצה דקה ומחוררת בנקבים רבים. עד שבצק שתפח והחמיץ אלא שהוא דק ומחורר הנאפה במשך כל שימות השנה, נקרא כיום בשם "מצות-חמץ". דבר והיפוכו. וכל זה הוא שכחת המסורת שגרמה בלבולים רבים. ולפי האמת אין צורך כלל שיהא הבדל חיצוני בין "לחם" שלכל ימות השנה ל"לחם" של-פסח. גם המצה של-פסח נקראת לחם, שהרי מברכים על המצה המוציא "לחם" ואפילו בליל הסדר. וכן מוכח בגמרא פסחים דף ז. בסוגיא של "פת שעיפשה", והובא להלכה בשלחן ערוך סימן תמ"ו סעיף ד', כי המוצא פת בפסח בביתו ואינו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה דאזלינן בתר בתרא וכו'. הרי שלא היה בזמנם שום דרך להבחנה בין זה לזה.

אופן עשיית המצות בתימן עד הדור האחרון היה כמימות עולם וכשנים קדמוניות, כפי המתבאר מן המשנה והתלמוד והמפוסקים הראשונים, שהמצות רכות וטובות למאכל (רק קשה מעט ללעסן). ותואר מראיתן אינו שונה משאר לחם של כל ימות השנה, אף שכבר נהגו לעשות עבין דק כל מה שאפשר. ובפסח עצמו עושין אותן לכל סעודה בשעתה (עיין למהרי"ץ בעץ חיים דף ב' ע"א ד"ה נהגו, שהטעם לחיבוב ולהידור מצוה). והנשים הן העוסקות בכל עניינים אלו שזוהי מלאכתן גם כל השנה, ובפסח דוקא המומחיות שבהן. וזהירות היו מאד בעשייתן בחרדת-קודש. בכל בית היה תנור, פתחו למעלה והאפייה בדפנותיו של-תנור. ושלוש או ארבע נשים עוסקות בעיסה אחת, ולכל הפחות שתיים, אחת ללוש ואחת לאפות, והלישה היא כראוי ובתוספת מים שתהא רכה



כפי הצורך. [כפי ההלכה אין לתת לתוך עיסת המצות תבלין, כיון שהם מחממים את העיסה, כמבואר בש"ע סימן תנ"ה סעיף ו', אבל מלח מנהגינו לתת, כדעת הרבה פוסקים שמתירים. אמנם משום חומרא דחמץ, נתפשט המנהג למעט במלח של-מצות-מצוה (דהיינו ליל-הסדר) מהרגיל בשאר ימות השנה, עיין זבח פסח למהרש"ץ. ומקורב שיצא לאור סידור תלמידי רבינו יונה והרמב"ן, מצינו סייעתא גדולה למנהגינו, כי שם כתוב שמצה של-מצוה שמברכין עליה בליל הסדר, צריכה להיות נילושה במלח ככל העיסות, והאומרים שצריכה להיות בלא מלח הוא שיבוש גדול ודברי שטות וכו' והאריכו, וסיימו שכן הורו הגאונים ז"ל].

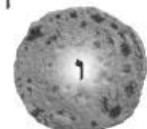
וכך מבואר בספרי חז"ל בהרבה מקומות. ומשנה שלימה שנינו (במסכת פסחים מח:): רבן גמליאל אומר שלוש נשים לשות כאחת וכו'. וחכמים אומרים, שלוש נשים עוסקות בבצק כאחת, אחת לשה ואחת עורכת ואחת אופה וכו'.

אמנם כעת בארץ-ישראל ברוב ככל המקומות אין אפשרות לעשות כן, רק קונים או עושים מצות בתנורים אחרים במאפיות ציבוריות, אם עבודת-יד, אם במכונות שנתחדשו בזמנים אחרונים בארצות אירופה, ועושין הכל מלפני פסח, ובקושי נילושות, והן יבשות ודקות מאד, וגם מנוקבות. ומרוב דקותן אי אפשר שיחלק בעל הבית כזית לכל המסובין בליל הסדר, רק צריכים לצרף. ויש שאינם אפויים כראוי (ועיין שלחן ערוך המקוצר סימן פ"ג סעיף ג'). עכ"פ צריכים ליקח דוקא ממקום שמדקדקים מאד בכשרות, מאחר דאנן נקיטין כמאן דאמר דחמץ בפסח חוזר וניעור. וגם העושים עדיין בתנור תימני (הנקרא "טבון"), אין לסמוך אלא דוקא על המדקדקים בקלה כבחמורה, כי בזמנינו בעוה"ר רבה העזובה וגדולה המכשלה ח"ו.

בדרך כלל נהגו לאפות לפסח דוקא ע"י "מכבזה", והיא כלי עגול קלוע מנצרים



וממולא במוכין עטוף בד, שאחרי שמגלגלין ועורכין את חתיכת הבצק ע"ג קמח של-קטניות דוקא ונדבק הקמח בה מכל הצדדין, מרדיין וממתחין את הבצק ע"ג ה"מכבזה" עד שהוא דק ביותר ואז מדבקתו בדופן התנור. אבל יש שלא ערכו בקמח קטניות ולא בכלי כלל, אלא דיבקו בידים (ימין ושמאל

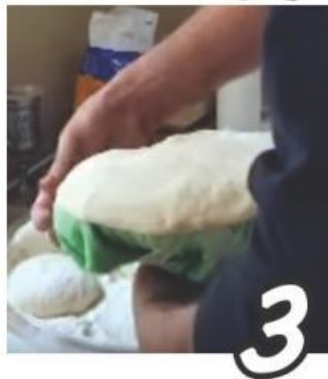




1



2



3

לסירוגין) את חתיכת הבצק ע"ג דופן התנור עצמו, ומשחו פני העיסה בתנור ב"חלבה" כדי להחליקה ולמתחה ככל האפשר, והוא הנקרא "צלוף" או "מלוג". עדיפות ה"מכבזה" בזה שיוצאת המצה ע"ז ריקין דקין מאד [כמו עובי שתי מצות מכונה שבזמנינו, ויש אפילו פחות]. משא"כ בידים, אעפ"י שעושין אותן דקות יותר משל-שאר ימות השנה, מ"מ אי אפשר למתחן הרבה מפני רוב חמימות התנור ובפרט בצדדיהן. אמנם כשעושים ב"מכבזה" יש חשש לבצק הנדבק בה, ומטעם זה פסק מהרי"ץ באיגרתו שצריך לכבס הבד אחרי כל אפייה, וביום טוב שאסור שצריך לכבסה צריך להחליפה. ואל ירע בעיני האדם ריבוי ההוצאות, כי אם יתן איש את כל הון ביתו באהבה, עתיד הקב"ה לשלם לו בכפלי כפליים לעולם הבא עכ"ל.



לק"י, אדר ה'תשנ"ח

קריאת קודש

כה תאמר לבית יעקב, אלו הנשים. לדאבוננו הולכת ונעלמת אפיית מצות-יד כפי מסורת נשות-תימן, המקובלת מדור לדור, ומאם לבתה, ומאשה לרעותה. בטביעות עין, ובעבודת כפיים. דוקא בזמנינו, שרבו הספרים וההדרכות של-מתכונים לבישולים ומאכלים שונים ומשונים, הוזנחה ההדרכה למצוה הגדולה של-עשיית מצה בכשרות ובהידור. יהדות תימן היא הגחלת האחרונה והחוליא הסופית בשרשרת הארוכה של-צורת עשיית המצה המקורית מאז יציאת אבותינו במצרים, במשך כל תקופת הנביאים, וכך הלאה בזמן חז"ל בעלי המשנה והתלמוד, הגאונים והראשונים, עד הדור האחרון ממש. ואל תטוש תורת "אמך", כפשוטו. הבה ונחדש עטרת מסורתנו הנאמנה. שגם כיום, שלושת אלפים ושלוש מאות ועשר שנים מאז חירותנו מגלות מצרים (כי יציאת מצרים היתה בשנת ב'תמ"ח לבריאת העולם) נזכה לראות ולומר "הא לחמא עניא דאכלו אבהתנא" כמשמעו. אל נא תקטעו את השרשרת בדור הזה. עוצו עצה לשימור המסורת הנכונה והנאמנה. בזכות נשים צדקניות נגאלו אבותינו אז, וניגאל גם בדורינו. אל נא תחכו שיהא מאוחר מדאי ח"ו, שלא יהיה כבר ממנו ללמוד זאת.

יהי רצון מלפני המקום ברוך הוא שיזכנו במהרה לקיים מצוה חשובה זו ושאר כל מצוותיו כתקן וצביון, אכי"ר.



חלק שני קטעים מהשיעורים השבועיים

מתוך שיעורו של-מרן הגאון הרב יצחק רצאבי שליט"א
שנמסר במוצש"ק ויקרא ה'תש"ע ב'שכ"א
בבית המדרש פעולת צדיק שע"י מוסדות יד מהרי"ץ בני ברק

שמירת מסורת אפיית המצות ושכחת התורה בעניין זה

לא לחינם חילקו פה את המאמר, שהתפרסם בחודש ניסן התשנ"ח בעלון קהל יהודה. המאמר, כיצד אפו מצות בתימן. אין עכשיו את הזמן לקרוא את כל המאמר, כל אחד יוכל לקרוא אח"כ, אבל רק נראה את החלק הראשון והאחרון.

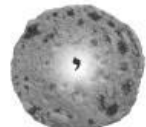
המאמר הזה, התפרסם לפני שנים עשרה שנה, ואם זכינו היום שישנם מאפיות של-מצות תימניות, זה בזכות המאמר הזה. זו ממש סייעתא דשמיא. לפני כן, מי שיודע, לא היה קיים דבר כזה. לא היו מצות תימניות. מי שעשה, היה באופן פרטי, אבל משהו ציבורי, לא היה. בל יראה ובל ימצא. ובעקבות המאמר הזה, היה סיעתא דשמיא שהתעוררו אנשים. ביניהם ידידינו הר' אריה חלא, שהוא ממש מהראשונים ומהיוזמים של-הענין. ופיתחו ושכללו את הנושא הזה, שאפילו אני לא חשבתי שנגיע למצב הזה.

במאמר הזה, כתבתי בעצם שני דברים. הסברתי גם איך עשו מצות בתימן, וזה מפורט באמצע המאמר. אבל התחלתי בכך, שיש היום שכחת התורה. דהיינו, היום, עד לפני שנהיו המצות התימניות, ידעו כולם שמצות פירוש חורים. כל אדם שתשאל, ק"ו ילדים ונערים, מה זה מצות? יגידו שמצות זה משהו כמו דיקט, קרקר כזה עם חורים. אם תביא לו משהו בלי חורים, זו לא מצה. והראיה, שכל השנה יש מצות חמץ. מה פירוש מצות חמץ? איך יכול להיות מצות שהם גם חמץ? אם היא מצה זה לא חמץ, ואם היא חמץ אז זה לא מצה. התשובה היא, שזה נראה כמו מצות, יש בהן חורים. אתה חושב שזה מצה, אבל אל תאכל ח"ו, כי זה חמץ. זה המצות חמץ מה שיש היום בשוק. כל זה, כי הם הבינו שמצות פירוש קרקר עם חורים.



וְזֶה שֶׁקָּרָא וְכָזָב. לֹא הָיָה וְלֹא נִבְרָא מֵעוֹלָם. כָּל הַשָּׁם מֵלֵא בְּרָאיוֹת וּבִפְרֵט בְּמִסְכַּת פְּסָחִים. לִפִּי חֲז"ל, וְמָה שֶׁהָיָה בְּעֵבֶר, הַמִּצּוֹת שֶׁאֲבוּתֵינוּ אִפּוֹ כְּשִׁיצְאוֹ מִמִּצְרַיִם, עוֹגוֹת מִצּוֹת כִּי לֹא חֲמֵץ, אוֹמְרִים חֲז"ל בְּמִכִּילֵתָא, אֵין מִצָּה אֵלֹא חֲרָרָה. מִסְבִּיר הָעֵרוֹךְ, חֲרָרָה מִלְשׁוֹן חוֹר. פִּירוּשׁוֹ, שְׁעוֹשִׁים נִקְבַּ בְּאֲדָמָה וְשֵׁם שׁוֹפְכִים אֶת הַבֶּצֶק. זֶה מִצָּה חֲרָרָה. אֲבוּתֵינוּ שֶׁהָיוּ בְּמִדְבָּר, לֹא הָיוּ לֵהֶם תְּנוּרִים, אִזְּ עָשׂוּ מִצּוֹת בִּשְׁנֵי אוֹפְנִים, אוֹ כְּמוֹ הוֹלְכֵי מִדְּבָרוֹת, הָאוֹפִים ע"י שְׁשׁוֹפְכִים בֶּצֶק עַל הַקֶּרֶקַע. הַגַּחְלִים מִחֲמָמִים וְאֶחָד שׁוֹפְכִים אֶת הַבֶּצֶק, וְכֵךְ עָשׂוּ כְּשִׁיצְאוֹ מִמִּצְרַיִם. אוֹ שֶׁאִפּוֹ עַל גְּבִי רֹאשׁ. הַחוּם הַחֲזָק שֶׁל־הַשֶּׁמֶשׁ אִפְּהָ אֶת הַמִּצּוֹת. וְזֶה מִבּוֹאֵר בַּחֲז"ל וּבְרֹאשׁוֹנִים, וּבִגְמ' בַּהֲרֵבָה מִקּוֹמוֹת. לְמִשַּׁל יֵשׁ דִּין שֶׁל־פֶּת שְׁעִיפְשָׁה, בִּגְמ' בְּמִס' פְּסָחִים דָּף ט"ז וּבְרִמְב"ם וּבִשׁו"ע, וּבְכָל הָרֹאשׁוֹנִים וְהָאֲחֵרוֹנִים, אֲדָם שֶׁאוֹפֶה בְּבֵית וִישׁ לוֹ פֶּת שֶׁהִתְעַפְּשָׁה, וְהוּא לֹא יוֹדֵעַ לְהַבְחִין אִם זֶה מִצָּה אוֹ חֲמֵץ, הוֹלְכִים בְּתֵר בְּתֵרָא. דְּהֵינּוּ, אִם הָאֲחֵרוֹנִים שֶׁאִפְּהָ הָיוּ מִצָּה, כְּנֵרָאָה שֶׁגַּם זֶה מִצָּה וְכִשְׂרָה לְפִסַּח. מָה ז"א? וְכִי א"א לְרֹאוֹת הַבְּדֵל וְלְהַבְחִין מִבְּחִינָה חִיצוֹנִית בֵּין מִצָּה לְחֲמֵץ? הַתְּשׁוּבָה הִיא, לֹא. מִבְּחִינָה חִיצוֹנִית לֹא יִכְלוּ לְהַבְחִין כִּי הֵם הָיוּ אוֹתוֹ דָּבָר.

אֵלֹו הַמִּצּוֹת שֶׁאִפּוֹ בְּכָל הַדּוֹרוֹת, כָּל קְהִילוֹת יִשְׂרָאֵל, כּוֹלָל הָאֲשַׁכְנָזִים וְהַסְּפָרְדִּים, עַד לִפְנֵי 200–300 שָׁנָה. מֵאוֹתָה תְּקוּפָה, נִהְיִיתָה יְרִידָה גְּדוּלָה בְּעֵינֵי מִסּוֹרֶת. הַמִּצּוֹת שְׁעוֹשִׁים הַיּוֹם הָאֲשַׁכְנָזִים הִתְחִילוּ בְּתִקּוּפַת הַגֶּר"א. הָיוּ לֵהֶם כָּל מִינֵי שְׂאֵלוֹת, סִפְקוֹת בְּקִשְׁרָה לְמִרְדָּה שֶׁנִּתְפַּס עֲלֵיו בֶּצֶק, שְׁמוּצִיָּאִים אוֹתוֹ הַחוּצָה עַד שֶׁהוּא מִתְקַרֵּר וְאֶחָד מִחֲזִירִים. וּמֵאִז עָשׂוּ מִקְלוֹת. הַגֶּר"ז כּוֹתֵב, בְּשׁוֹלְחַן עֵרוֹךְ הָרֵב, שֶׁלִּפְנֵי עֶשְׂרִים שָׁנָה הִתְחִילוּ לְמַעֵט אֶת זְמַן הַלֵּישָׁה. וִישׁ בְּסִפְרֵים הָאֲחֵרוֹנִים, שֶׁמַּעֲיָדִים עַל כָּל מִינֵי שִׁינוּיִים שֶׁעָבְרוּ. וּבְכָלֵל בְּאִירוּפָה, הִשְׁתַּנְּתָה כָּל מִצִּיאוֹת הָאִפִּיָּה, כִּי הָאִפִּיָּה כָּבֵד לֹא הִתָּה פְּרִטִית. כָּל יָמוֹת הַשָּׁנָה קָנוּ מִמֵּאִפִּיּוֹת צִיבוּרִיּוֹת, וְכֵךְ מִדּוֹר לְדּוֹר וּמִזְמָן לְזְמָן נִשְׁתַּנּוּ הַמִּצּוֹת וְנִעְשׂוּ אֵיךְ שֶׁנִּעְשׂוּ, עַד שֶׁהִגַּעְנוּ לְמִצָּב כְּמוֹ שֶׁלֵּנוּ הַיּוֹם. בְּעֵבֶר גַּם הַמִּצּוֹת שֶׁלֵּהֶם הָיוּ רְכוֹת. הָרִי כָּל הַפּוֹסְקִים מְדַבְּרִים שֶׁהַמִּצּוֹת רְכוֹת, כָּל הַהֲלָכוֹת בִּשְׁו"ע. הָרִי כְּתוּב שֶׁמּוֹתֵר לַעֲשׂוֹת אֶת הַמִּצָּה עִבָּה אִפִּילוֹ טֶפֶח, לִפִּי הַחֲזוֹ"א זֶה עֶשֶׂר ס"מ, וּלְדִידָן 8 ס"מ, אִיפֹה נִשְׁמַע דְּבָרִים כֹּאֵלָה הַיּוֹם אִם לֹא בְּמִצּוֹת שֶׁלֵּנוּ. הָאִמֶּת שֶׁגַּם אֲבוּתֵינוּ לֹא עָשׂוּ מִצּוֹת בְּעוֹבֵי טֶפֶח, וְגַם לֹא חֲצִי טֶפֶח, הִשְׁתַּדְּלוּ לַעֲשׂוֹת מָה שִׁיּוֹתֵר דְּקוֹת, אֲבָל זֶה רַק בְּתוֹרַת חוֹמְרָא. אֲבָל וְדָאִי שֶׁמֵּעוֹלָם לֹא חֲשַׁבּוּ אֲצִלְנוּ לַעֲשׂוֹת מִצּוֹת יְבִשׁוֹת וְקִשּׁוֹת.



לפעמים חומרא מביאה לידי קולא

מספרים על הגרי"ז, הבריסק'ר רב, שבאפיית המצות הוא היה ממש שלהבת קודש, כל דבר היה מחמיר. ידוע נוסח בריסק, כמעט נרוויס, כמעט עצבים. רח"ל זה מסוכן. אבל הרב מבריסק, מרוב היראת שמים שלו, בכל דבר קטן היה מחמיר. פעם אחת, שאל אותו הבן שלו, הרב, אני זוכר את הבית הלוי, הסבא של-הגרי"ז, הוא לא היה עושה מצות כמו שאתה עושה, למה אתה מחמיר כ"כ? סבא שלך לא החמיר ככה. אמר לו הגרי"ז, אגיד לך מה הסיבה. אני מחמיר, לא בגלל שאני חושב שצריך להחמיר, אלא אני פשוט לא יודע. מתוך חוסר ידיעה אני מחמיר. סבא ידע את ההלכות, ידע מה אסור ומה מותר, אני לא יודע לכן אני מחמיר. במילים אחרות, אצל האשכנזים, במשך הדורות, ובגלל שלא היו מצויים באפייה, העניינים האלו השתכחו. לא היתה מסורת של-אפיה כל ימות השנה באופן פרטי, וק"ו לא בפסח, ומדור לדור הלך ונשתכח, נהיו הרבה הרבה חומרות, וכך הגיעו למה שהגיעו, עד כדי כך שכשהם רואים את המצות שלנו, זה נראה להם רח"ל פיתות.

שמעתי שכשעלו התימנים לארץ, לא ידעתי זאת, רק השנה זה נודע לי, שראו איך שהם אופים מצות לא נתנו להם לאפות מצות. אבל אל תחשבו כי רק בזה. סיפר לי ת"ח אחד, (הר"ר אברהם שעתאל זצ"ל מפרדס חנה) אמר לי, כשעלינו לא"י באתי אצל רב אשכנזי, שאלתי אותו אם יש לכם נוסח של-כתובת יבמה מודפס. הרב התחיל לצעוק עליו, מה זה יבמה? מה אתה מדבר על יבום? אין דבר כזה יבום. אני לא מסכים. הרב התימני ענה לו, תשמע, מחילה מכבודך, תראה, ביקשתי רק כי רציתי לכבד אותך, אני יש לי את הנוסח של-כתובת יבמה בכת"י. רציתי לכבד את הרב שיביא לי את הנוסח בדפוס אם יש לו, אבל אם אתם לא רוצים לא צריך, אנחנו יכולים לעשות לבד, וכך עשו. כמו כן הרבה דברים, עד שמזמן לזמן הדברים נעשו כשהיה את האפשרות לעשות אותם.

היה במגדיאל רב אחד, מי שמכיר את ר' שמואל עוזירי זצ"ל, היה גר פה פעם בבני ברק, הוא היה גר אז באיזור מגדיאל או בהוד השרון רמתיים, הוא סיפר לי שאחרי שעלו לארץ, הרב המקומי האשכנזי, שכחתי את שמו כרגע, ביקש ממנו ואמר לו, אני רוצה לראות איך אתם התימנים עושים מצות. ענו לו, בכבוד, אתה יכול לבוא לראות, רק שאצלנו הנשים הן עושות את המצות. לא כמו אצלכם שהגברים אופים את המצות, אצלנו זו מלאכת הנשים. אמר להם, בכל זאת, אני רוצה לראות את כל סדר האפייה, את כל המהלך. אמרו לו, בכבוד.



בא וראה מהתחלה, מהלישה עד סוף האפייה. הוא יצא כל כך בהתפעלות, אמר להם, אני מבקש תעשו לי טובה, אני יכול לקחת שש מצות כאלו? אמרו לו, בכבוד. הרב הזה, היה עושה סדר ציבורי גדול, היו באים אליו עשרות אנשים. בליל הסדר הוא כיסה את המצות האלו שקיבל במפה. אח"כ כשהגיעו וגילו את השלחן, הסתכלו הנוכחים אחד על השני בתמיהה, מה קרה? הרב השתגע? מה קרה לרב שהביא עכשיו פיתות? לא ידע שליל הסדר? אמר להם הרב, תדעו לכם, את המצות האלו לקחתי מהתימנים, ותדעו לכם, זה מצות. הם שמרו על המסורת האמיתית מההתחלה ועד הסוף. הלכתי וראיתי איך הנשים עושות את המצות, הן לא לומדות גמרא ולא כלום, אני למדתי את הגמרא במסכת פסחים, וכל מה שעשו, כאילו למדו את הגמרא, הכל ממש בלי שום שינוי, מתחילה ועד סוף. הם היחידים ששמרו על המסורת.

הגדרת המושג אפיה בהלכה, והנפק"מ בזה

טענה שטוענים על מסורת אפיית המצות שלנו, שהמצות לא אפויות מספיק. תראו אני אגיד לכם משהו, כל דבר של-חומרא זה דבר טוב, אבל יש גבול לכל דבר. יש דברים השנויים במחלוקת ויש שמחמירים, זה אומר כך וזה אומר כך. אבל יש דברים שאי אפשר לסבול, כמו העניין הזה, מכיון שמבחינה הלכתית זה לא נכון.

אנחנו ביקרנו השבוע במאפיית המצות שלנו בראש העין. הלכנו עם אנשים שמומחים באפייה, בעלי נסיון גדול באפייה, שעסקו במשך שנים בכל סוגי האפייה. אני מדבר על המצות של-פעולת צדיק, מצות שב"ה זכינו שנעשו בזכות המאמר שפורסם.

כתבתי פה בסוף המאמר, וכה תאמר לבית יעקב, אלו הנשים. לדאבונינו הולכת ונעלמת אפיית מצות יד כפי מסורת נשות תימן, המקובלת מדור לדור, ומאם לבתה, ומאשה לרעותה. בטביעות עין, ובעבודת כפיים. דוקא בזמנינו, שרבו הספרים וההדרכות של-מתכונים לבישולים ומאכלים שונים ומשונים, הוזנחה ההדרכה למצוה הגדולה של-עשיית מצה בכשרות ובהידור. יהדות תימן היא הגחלת האחרונה והחוליא הסופית בשרשרת הארוכה של-צורת עשיית המצה המקורית מאז יציאת אבותינו ממצרים, במשך כל תקופת הנביאים, וכך הלאה בזמן חז"ל בעלי המשנה והתלמוד, הגאונים והראשונים, עד הדור האחרון



ממש. ואל תטוש תורת "אמך", כפשוטו. הבה ונחדש עטרת מסורתנו הנאמנה. שגם כיום, שלושת אלפים ושלוש מאות ועשר שנים מאז חירותינו מגלות מצרים (כי יציאת מצרים היתה בשנת ב'תמ"ח לבריאת העולם) נזכה לראות ולומר "הא לחמא עניא דאכלו אבהתנא" כמשמעו. אל נא תקטעו את השרשרת בדור הזה. עוצו עצה לשימור המסורת הנכונה והנאמנה. בזכות נשים צדקניות נגאלו אבותינו אז, וניגאל גם בדורינו. אל נא תחכו שיהא מאוחר מדאי ח"ו, שלא יהיה כבר ממי ללמוד זאת.

ב"ה היום, אולי זה לא ממש באותה צורה כמו שהיה בעבר, כמו שעשו בבית מצה לפסח, אולי זה לא שייך היום, אבל ב"ה מצאו עצה, איך לעשות ולהפיץ בצורה ציבורית, מצות שנעשות כפי אותה שיטה ממש. נכון שהשתכללו הדברים החיצוניים, אבל מבחינת השיטה, הצורה, ויתר הדברים האחרים הכל בעצם אותו הדבר. בתימן אפו כל אחד למשפחה שלו, כמויות קטנות וזה היה יותר קל. כדי לעשות משהו גדול, היה צריך למצוא שיטות אחרות, כדי להתאים למציאות של זמננו. ב"ה מבחינה זאת הצלחנו. וזה מוסר השכל. בזמן שכתבתי את זה היה לי עוד ספק, ישמעו או לא ישמעו. אבל ב"ה תוך כמה שנים התחילו, והיום ב"ה יש לפחות שלוש מאפיות כאלו, ויתכן שאפילו יותר.

בכל אופן יש טוענים שבמצות העבות, החלק הפנימי לא אפוי. דהיינו, אחרי שהמצה יוצאת מהתנור, בחוץ בחלק העליון והתחתון, אפוי. אבל בפנים, לטענתם זה בצק.

לפי עניות דעתי זו טעות מיסודה. הרי מה זה בצק ומה לא בצק יש הלכות מפורשות, ואין שום שיטה שמחמירה. הפוך. יש הלכה ערוכה בשו"ע סימן תס"א סעיף ג', **מצה שנאפית עד שאם פורסים אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה.** דהיינו, הסימן של מצה אם היא אפוייה, ההגדרה של אפיית מצה, שאין חוטים נמשכים. כידוע, כשעושים בצק, אפילו היום כשעושים עוגות ורוצים לבדוק אם היא אפוייה או לא, מכניסים מזלג ואם נדבק משהו סימן שעוד לא נאפה בפנים, משאירים שיאפה עוד כמה דקות, עד שהמזלג יכנס ויצא בלי כלום. זה המושג של-בצק, פירושו שנדבק.

הסימן הזה מוזכר בגמרא מפורש, במסכת פסחים דף ל"ז עמוד א' על מצה נא, הגמרא אומרת את הסימן אם אין חוטים נמשכים. ולא רק לגבי מצה, גם לגבי לחם הפנים, מתי זה נחשב אפייה. ולא רק שם, גם לגבי שבת, אם אדם שם פת בערב שבת בתנור, אם לפני כניסת שבת נאפה בצורה שאין חוטים נמשכים,



מותר לוֹ לרדות את הפת בשבת, כי פירושו שהיא נאפתה לפני שבת. הסימן הוא, אם חוטים לא נמשכים.

חוטים נמשכים, שייך להיות סימן רק בבצק כמו אצלנו שהוא רך. אצל האשכנזים העניין הזה בכלל לא מתחיל. בגלל שאצלם אפילו בבצק, אין חוטים נמשכים. אצלם המצה השתנתה לגמרי, אין בכלל מה להשוות אותה למה שמובא בגמ' ובפוסקים. אצלם זה לא סימן בכלל, וזה כנראה מה שמטעה אותם. בגלל שהיום המצות של־השוק הם יבשות וקשות, שם החוטים לא נמשכים אפילו כשזה בצק, הבצק בכלל לא רך, ממילא אצלם זה לא סימן. בכל אופן, אצלנו זה סימן.

עוד סימן אחר, כותב החק יעקב, אם אתה שם את האצבע בתוך הפת והיא לא נדבקת, סימן שזה כבר נאפה. גם בביקורנו במאפיה, נגענו באצבע ולא נדבק בכלל. גם אם החוטים נמשכים בדקנו, ובכלל לא נמשכים. בדקנו זאת מיד אחר האפייה, מיד כשיצא מהתנור, בעודה חמה, נגענו בקושי כי ממש היד סולדת בו, והחוטים לא נמשכים.

יותר מזה, למעשה אפילו בפחות מהשיעור הזה, לפי דעת הרבה פוסקים, נחשב אפיה. כך מדייק הב"ח במקום, שהמצה הזאת פירוש שיוצאים בה ידי חובת מצה, לצורך מצת מצוה זה נחשב לחם, כי התורה הקפידה שיהיה לחם עוני ולכן אם אין חוטים נמשכים זה נחשב לחם. אבל לפני כן, לא שזה עדיין בצק וזה חמץ. הרי יש אפיה של־מאכל בן דרוסאי. ממילא אפילו בפחות מזה, זה לא חמץ, רק שלא יוצאים בה ידי חובת אכילת מצה בליל הסדר, כיון שהאפיה היא לא מספיקה.

אם כן יוצא, שברור שזה נחשב אפיה. מי שחושב שזו לא אפיה, פשוט איננו יודע. נשים תימניות זקנות, וגם מהדור החדש, רבניות, ראו את האפיה. אלו שמנוסות באפיה אמרו שזו אפיה מצוינת. מכל הבחינות זו אפיה ברורה. גם הנסיון וגם ההלכה אומרים שזה אפוי.

למעשה, יש עוד סימן, קרמו פניה. הקרמת פנים של־העיסה. דהיינו, כאשר החלק העליון והחלק התחתון של־המצה קרום. היום לצערנו בגלל שהמצות שבשוק מאוד דקות ויבשות מכל הכיוונים, כשהם באים להשוות עם המצות התימניות ורואים שבפנים רך, הם חושבים שזה בצק. הם רגילים למצות הדקות של־השוק, שבודאי אם הם בתנור חם, ויש חום מלמעלה וחום מלטה, אין שום דבר רך בפנים. אבל כשהם רואים את המצות שלנו הם לא מבינים. יש



היום כל כך שכחת התורה, כל כך התבלבלה מסורת הכנת המצות, עד שמגיעים לעשות השוואה.

אתם יודעים, היום הרי כבר כולם יודעים שהאתרוג התימני הוא לעילא ולעילא. הכי בטוח שהוא לא מורכב. אבל בשלב הראשון, כשעלו התימנים לארץ, בשנים הראשונות, כשראו את האתרוג שלהם, אמרו האתרוג התימני בכלל לא אתרוג. אין לו בפנים מיץ, זה לא אתרוג. מי שהתרגל למושגים מעוותים, ברגע הראשון הוא אומר לחושך אור ולאור חושך. אותו דבר כאן, הם לוקחים את המצות שלהם שנעשים בצורה כזאת, ורואים את המצות שלנו שהם באמת המצות, ועושים הפוך, הם חושבים שזה חמץ. בדיוק הפוך.

אם היה לנו ח"ו ספק, בוודאי שהיינו מחמירים. בפרט אנחנו, שמחמירים בחזר וניעור יותר מכולם, היינו הראשונים שצריכים להחמיר בזה. אבל נגענו ובדקנו בבצק, אין חוטים נמשכים בלי שום ספק. אם היינו מסופקים היינו בודקים אולי גם דברים אחרים.

יש שני סימנים. **א.** אם אתה נוגע בבצק והוא לא נדבק. **ב.** שהחוטים לא נמשכים. אז זו אפייה מעליייתא, אפייה כהלכתה. אבל אמרתי, שאפילו בפחות מזה, גם אם יש חוטים נמשכים, זו עדיין אפייה. כך כתב הלבוש, וזה גם מובא בשתילי זיתים בסימן תס"א, על מה שכתב השו"ע בסעיף ג', **מצה שנאפית עד שאם פורסין אותה אין חוטים נמשכים ממנה יוצאים בה**, אומר השת"ז, **שכיון שקראתה התורה לחם דכתיב לחם עוני, בעינן שתהא אפויה כהלכתה**. לזה הוא קורא אפייה כהלכתה, אבל פחות מזה זה גם אפוי. רק שזה לא לחם עוני, ולכן אל תשתמש בזה לכזית מצה. כי הרי יש בליל הסדר חובה לאכול שלש כזיתים, הכזית הראשון, הכורך והאפיקומן. שלושת הכזיתים האלו נקראים מצות מצוה. אם כי, מה שיאכלו יותר, לדעת הרמב"ם מקיימים מצות דאורייתא (כמבואר בשדי חמד בשם מהר"ל מפראג). אבל רק אלו הם החובה, ולהם צריך אפייה כהלכתה. אבל לסתם מצות ובשאר ימים, גם בפחות מזה לפי דעת הרבה פוסקים, נקרא אפייה.

בתשובה לשאלה מהקהל: לכתחילה צריך שיקרמו פניה משני הצדדים, בפרט אם היא קצת עבה. קרמו מלשון קרום, כעין קליפה. רואים שמשהו נתפס, משהו יותר קשה. כמו שרואים היום על הלחם, שבחלק העליון והתחתון כמין קליפה.



עשיית המצות לשמה, והמנהג בזה

עוד דבר שטוענים, וזה לא קשור דוקא אלינו, אלא באופן כללי, הענין של- עשיית המצות לשמה. כידוע, בדור שעבר, האמהות שלנו לא נהגו לומר לשם מצת מצוה. כשעשו את המצות שמרו מכל חימוץ אבל לא אמרו במלים לשם מצת מצוה. היום טוב שמחמירים, כל חומרא טובה ורצויה, אבל הם לא נהגו לומר לשם מצת מצוה. הזכרתי זאת בעיני יצחק, סימן פ"ז, **טעם שאין המנהג אצלנו לומר בפירוש בפה לשם מצת מצוה, לא בשעת עשייתה, ולא בשעת קצירתה וטחינתה**, שלא תבינו מזה שאני אומר שלא צריך להגיד, הפוך, אני אומר שטוב להחמיר ולהגיד, ציינתי בסוף את הלכות ציצית. רק שבעצם רצינו להסביר, למה אמותינו לא אמרו, להסביר את המנהג. שלא יחשבו שבתמנן הנשים לא ידעו להגיד. אם היו סוברים חכמי הדור שצריכים להגיד לשם מצת מצוה, היו מנהיגים אותן להגיד.

והראיה, הרי ידוע שבתמנן לא עשו את המצות חודש לפני פסח, או שבוע לפני פסח, אלא בערב פסח, ובכל שבעת ימי הפסח. את המצות הראשונות עשו בערב פסח. ואם פסח חל במוצאי שבת, עשו במוצאי שבת, אפילו לא ביום ששי. מהרי"ץ כותב בעץ חיים, **נהגו לאפות מצת מצוה לכל לילה בפני עצמה בכל לילה שעתה לחיבוב ולהידור מצוה**. וכן הביא הטור **בשם כמה גאונים**. עשו מצות בפסח עצמו, ובפסח יש חשש, כמו שכתוב בפוסקים ובשו"ע, ומהרי"ץ מביא את זה לפני כן, **כל אדם יזהר להיות נזכר בכל יום מימי הפסח, כל עת שילושו בבית, לבטל בשעת הלישה ולומר: כל פירורין שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלי לישה, יהיה בטל. לפי שאם לא ביטל קודם, אז אח"כ כשנתחמץ עבר עליו**. כיון שאתה אופה בפסח ויכול ח"ו להיות מכשול ולעבור על בל יראה ובל ימצא, לכן מראש מבטלים את זה. ככה היה כשעשו את המצות בתוך הפסח בעצמו. ואת זה הנשים היו יודעות, הם היו אומרות מה אסתפא ומה אנתפא [מה שנשפך ומה שנתפזר] כאילו עפר. כל הנשים שעוסקות באפיה היו יודעות את זה. אם כן, היו יכולים גם ללמד אותן להגיד את המלים 'לשם מצת מצוה' בתחילת האפיה, ולא היתה בעיה להגיד, אלא שהם סברו שאין צורך.

והסיבה היא, כי אין פה ענין של-לשמה, לשם מצה, אין פה קדושה, זה לא ענין של לקדש את זה כמו תפילין או ס"ת. בתפילין אומרים, הריני כותב לשם מצות תפילין, כותב לשם קדושת ס"ת, הריני כותב האזכרה לשמה, הריני



עושה לשם מצות ציצית, אבל במצה אין עניין לעשותה קדושה, אלא העניין לשמור מחמץ, ומצד שמירה אנחנו שומרים. כך הסברנו את זה, והבאנו כמה נימוקים ושגם חכמי תימן הקדמונים כתבו כך במפורש, כבר לפני שש מאות שבע מאות שנה, **תילוש ותאפה לשם מצה, שיתכוון בה לאכלה וכו'.** ממילא זה רק ענין של-כוונה.

היום יש את הנוסח שאומרים לפני האפיה, 'כל מה שאעשה היום בעסק המצות הריני עושה לשם מצת מצוה', זה מובא פה בפסקי תשובות בשם ספר ארחות רבינו שכתב בשם החזו"א.

אבל יש שטענו, שהנוסח הזה אולי לא מדויק. כי אם אתה אומר שהעשייה לשם מצוה, משמע שהשמירה לא לשם מצוה, וצריך שימור לשם מצוה. לכן הם העדיפו להגיד את הנוסח, לשם מצת מצוה. כך כותב במועדים וזמנים חלק ג' סימן רס"א, אבל הוא נזהר בלשונו, הוא כותב, יש מקומות שנהגו לומר 'כל מה שאעשה היום בעסק המצות הרינו עושה לשם מצת מצוה', לדעתי יש בזה ספק, א. צריך גם את השמירה לעשות לשמה, ואם אתה מפרט את העשייה משמע שאתה מוציא את השמירה, לכן הוא אומר, **מוטב לנו לסתום ולומר לשם מצת מצוה כמנהג אבותינו.** בזה אתה כולל את הכל.

אתם יודעים איך אצל החבאנים אומרים, משומר לא יחמיץ. אני חושב שהנוסח של-החבאנים טוב, משומר לא יחמיץ. אחד אומר 'משומר לא יחמיץ', והשני עונה 'לא יחמיץ משומר'. לא אמרו לשם מצת מצוה, אין פה משהו לעשות לשם, אלא משומר לא יחמיץ, דהיינו להקפיד על השמירה. החבאנים שומרים על הרבה מנהגים של-קדמונים. אולי בס"ד בהמשך עוד נראה.

בכל אופן זה ממש נראה לומר משומר לא יחמיץ, ובזה אנחנו שומרים לשם מצה.

אבל יש חכם אחד היום שהגזים עד כדי כך שהוא כותב, שאם אומרים שהעשייה לשם מצה, ח"ו זו ברכה לבטלה ולא יוצאים ידי חובה. לא נראה לי שזה נכון, אם כי לא התעמקתי בזה, בדיוק לראות את כל הדברים, אבל שטחית נראה שכשאומרים שעושים לשם מצת מצוה, ק"ו ששומרים את זה לשם מצוה. דהיינו, ראשית אנחנו סוברים שלא צריך להגיד, מצד הדין לא חייבים לומר, אבל לכתחילה טוב לומר. אפילו שאבותינו ואמותינו לא נהגו להגיד, אבל זה טוב להגיד.

ואני חושב שטוב להגיד את שתי הנוסחאות, גם 'לשם מצת מצוה' וגם 'משומר לא יחמיץ'. אני חושב שכך זה מדגיש את הענין של-השמירה, משומר לא



יחמיץ. בכל אופן גם לשם מצת מצוה, זה טוב. אבל כשאני אומר שהעשיה היא לשם מצת מצוה, זה לא בא לאפוקי את השמירה, זה לא גרע. לבוא ולהגיד ח"ו להוציא לעז, שזה לא טוב והברכה לבטלה, זה ודאי לא טוב. המועדים וזמנים נזהר בלשונו ואמר שיותר טוב כך, אבל לא ח"ו לבוא ולהגיד שלא יוצאים יד"ח. בפשטות, אם אתה אומר שאתה עושה לשם מצת מצוה, אז ודאי שאתה שומר את זה לשם מצת מצוה, ובפרט שאמרנו שאמירה בכלל לא מעכבת, בכלל לא צריך את האמירה, אז בודאי שהמחשבה מועילה. אין זכר בשו"ע והרב"ם לזה שצריך להגיד. המנהג שעשו אבותינו זה כדת וכדין, מצוין.

רק שתדעו לכם, שהדברים האלה לא חדשים מהיום. מצאתי אחד מחכמי תימן שכותב משהו מעניין. כותב את זה מה"ר שלום מנצורה, הוא היה סבו של מה"ר יחיא יצחק הלוי, מצד אמו. הוא כותב כך, **מצה שלנו שאנו אופים פה במדינת צנעא שאין בעביה אפילו כחצי אצבע, אין לאסור אם התקפלה.** דהיינו, בפוסקים מובא מצה כפולה, מצה נפוחה, אז הוא אומר המצות שלנו הם כ"כ דקות שגם אם התקפל לא צריך לחשוש. הוא אומר, ממה נפשך, אפי' אם התקפלה לא הגיעה לעובי אצבע, והרי בעצם מצה עד עובי טפח כשר, אז אפילו אם התקפלה, בכל אופן זה פחות מטפח. והראיה ממה שכתב מרן, אין עושים מצה רק פחות מטפח, והרב פרי חדש מתפלפל שם בזה. **וכן הדין במצה נפוחה ומצה עבה, אבל מצה שלנו שהן דקות ביותר וקלושות, אף על פי שיש בהם נפיחות כעין אבעבועות אין לאסור. לפי שמרוב הדקות של המצות, וכח ההכאה שמכים אותה לתנור בכלי הנקרא מכבזה, נוצר נפיחות כעין אבעבועות.** ממילא הוא אומר בגלל שהמצה דקה וכשנותנים מכה להדביק אותה נוצר אבעבועות, אין סיבה לומר שזה חמץ. **ועוד, מרוב חום התנור והשלהבת שעולה מהעצים על פני הכיכר מיד הוא מבעבע.** הוא מביא ראיה שחום עושה אבעבועות, צריכים לנסות את זה, הראיה שאם תשים את אותה מצה כשהתנור לא חם ממש, אין אבעבועות, אין נפיחויות. רק אם אתה שם בתנור חם ממש, המצה מעלה אבעבועות, וזה סימן שהנפיחות היא רק מהחום. **שנית, הוא אומר, מובא בספרי הרופאים, חולי הקדחת בר מינן, מעלה בגוף החולה אבעבועות.**

והוא ממשיך ואומר, לא הוצרכתי לכתוב כל זה, אלא שמעשה שהיה כך היה. פעם אחת בשנת ב'ק"ל הופיע במחנה קדשנו חכם דוד נחמיאס. שד"ר מעיר הקודש. בא לתימן שד"ר מירושלם, עשה אכסניא שלו בבית הדין המצוין איש האלדים קדוש הוא מרן יוסף קארה ז"ל. זה אביו של מארי סלימאן קארה, ומה"ר יוסף היה תלמיד מובהק של מהרי"ץ מחבר ספר זבחי אלדים. אז



השד"ר שבא לאסוף תרומות ונדבות בשביל ישיבות בירושלם התאכסן אצל הרב יוסף קארה. היו מסדרים את השולחן, והיה החכם דוד נחמיאס מלעיג ומהסס עלינו ואומר שח"ו אנחנו אוכלים חמץ בפסח. והטענה שלו, שיש אבעבועות בפני הכיכר. אבל זו מצה נפוחה שכתב מהרי"ל. לא היה רוצה לאכול. השבתי לו, מפני יופי החיטים והבירור היפה שאנחנו מבררים ועושים אותם יפים וכו' ועושים אותם דקות קרוב לקרום ביצה. אינני יודע, אולי תסבירו אותו, הוא אומר אנחנו עושים את הכיכר דק קרוב לקרום ביצה. אתם מכירים מצות כאלה? כמו קרום ביצה? ולמעלה הוא אומר פחות מחצי אצבע, אז איך זה קרוב לקרום ביצה. כנראה שזה גוזמא, רצה לומר שזה פחות מחצי אצבע. בכל אופן הוא ממשיך ועונה לו, לך תראה איך לשים בזריזות, אפילו אתם לא יכולים לעשות דבר כזה, האפיה במהירות דקה, וכו' וכו' הוא מאריך על זה. ועוד שחכמים נתנו שיעור לעיסה שהתחממה שיעור מיל, ואצלנו, תשמעו מענין, אנו אין שיעור מיל מעת שנתחיל ללוש עד שתשלים לאפות. הם גם היו מחמירים בזה למרות שמצד הדין לא חייבים. יש מקומות לפי מה שאני זוכר שראיתי, יש כאלה שלא עשו כך. יכול להיות שלשו את העיסה אפילו עשרים דקות, חצי שעה. אבל פה כנראה הם כבר נהגו להחמיר עד שתשלים לאפות. אין שיעור מיל מהלישה עד גמר האפיה, כמו שהיום עושים. בפרט מנהגינו ללוש כל העיסה בדקדוק, וכשיעור כל עיסה שני שלישי הקב, ולא מתחילים ללוש וכבר העצים בוערים, לשים כבר התנור מוכן. אם כן מאיפה יבוא החימוץ? אין זה כי אם רוח עושים, להוציא לעז על עם הקודש גאולי ה'. ואין לנו אלא דברי בן עמרם. וזה החכם אפשר כי מפני שעשו בבית הדיין הנזכר כבוד גדול, כנראה שזחה דעתו עליו. וכו'. אח"כ שאלנו אותו ולא ידע לענות, בקיצור, שרי ליה מאריה וכו', ולמה לא מיחו בידו וכו'. בכל אופן צריכים לדעת שהתנגדויות כבר היו לנו בעבר.

ואם כבר מדברים על הנושא הזה, אולי נגמור עוד פרט אחד. למעשה מצד שני, דוקא אבן ספיר, כותב על המצות של-תימן, והוא היה דוקא מרוצה. הוא מספר שהגיע לצנעא בערב פסח, בעלות המנחה עליתי אל הרב הגדול מארי יחיא אלקארה וכו' שוחחתי עמו בדבר המצות וליל הסדר. והוא הרגיעני באמרו: גם אם המצות אינן יבשות ולא עברו עליהן שלושים יום - אין חשש. ביקרו פה מחכמי ירושלם ונוכחו לדעת כי נשינו זריזות וזהירות בכשרות המצות. והוא מספר, לא הרפיתי, ושאלתי: הרי נאמר "ושמרתם את המצות", הכיצד ניתן לסמוך על נשים, העסוקות מאד בלאו הכי, בדבר שיש בו טורח גדול? ענה לו הרב יחיא קארה, גם אנחנו מהדרים ומדקדקים, ושומרים את המצות. ומצה



חמה ורכה מידי יום ביומו תשמח לבב אנוש, ותגדיל את שמחת החג. ובאמרו כן, נתן בידי שלוש מצות רכות וטובות עבודת יד מביתו, לליל הסדר. ואמר, רוב המצות כאן אינן שמורות משעת קצירה, ממכת הבצורת. אך אלה מצות שמורות מתבואה ישנה. והנה אתה יוצא נשכר, כי תוכל לברך עליהן ברכת "על אכילת מצה". כי על כן הלכה פסוקה היא, כי אין לברך אותה על מצה לא שמורה. שמעתם? אצלנו מצה שאינה שמורה, הלכה פסוקה שאין לברך עליה על אכילת מצה. מאיפה ההלכה הפסוקה הזאת? זו תשובתו של מהרי"ץ. רק אם שמורה משעת קצירה ניתן לברך, אם לא, לא. יש בזה נידון. בכל אופן הוא אומר, ובעיני היה הדבר כתורה חדשה. לא שמעתי את החידוש הזה. אבל ידעתי את האיש שידין רב לו בתורה ובחכמה, נתתי אמון בדבריו וקיבלתי מידו המצות והלכתי. ובסוף הוא משבח את זה.



תוספת דברים בעניין כשרות המצות התימניות הרכות

מתוך שיעורו של מרן הגאון הרב יצחק רצאבי שליט"א
שנמסר במוצש"ק מצורע, ניסן ה'תשע"ו ב'שכ"ז
בבית המדרש פעולת צדיק שע"י מוסדות יד מהרי"ץ בני ברק

יש לנו כאן את המצות הרכות, אשר ב"ה זכינו בשנים האחרונות. [מרן שליט"א מראה את המצות לציבור משתתפי השיעור].

כיון שביקשו שנסביר את עניין שיעור כזית, כמה הוא כזית, אז 'על הדרך' נסביר כבר בעזרת ה' את כל עניין הבציעה בליל הסדר.

כידוע, בליל הסדר, ישנן שתי מצוות דאורייתא. האחת, אכילת המצה. כזית מצה, זה חיוב מדאורייתא. והמצוה השנייה, ההגדה. המצוות הללו, **וְהִגַּדְתָּ לְבִנְךָ** [שמות י"ג, ח'], ומצות **בְּעֶרְבְּ תֹאכְלוּ מִצֶּת** [שמות י"ב, י"ח], הם מצוות עשה מן התורה גם בזמננו, אפילו שאין קרבן פסח.

אלו המצות הרכות, שכולם מכירים. כל מצה שוקלת בערך 200 גרם, נע בין 180–220, אז בממוצע זה 200 גרם. המדובר לגבי מצות "מסורת" מהעיר ראש העין ת"ו. כמו־כן מצות "טעמו וראו", מהעיר אשקלון ת"ו. פחות או יותר, הם אותו הדבר מבחינת העובי.

בשו"ת עולת יצחק חלק ג' סימן קמ"ג, אשר בעז"ה אמור לצאת לקראת פסח, יהי רצון, ישנה תשובה מיוחדת שכתבנו על העניין הזה. כולם יודעים, שבעבר לא הכירו את המצות האלה, בכל אופן הציבור הכללי, חוץ מיחידים שעשו מצות רכות באופן פרטי, גם אלה שיש להם טבון, אבל בציבור זה לא היה נפוץ. כולם הכירו את המצות הקשות, שעושים האשכנזים. או ה'מצות מכונה', או המצות 'עבודת יד'. וכיון שהתרגלו למצות הקשות והיבשות, אז כשהם רואים את המצות האלה, הם מתפלאים. פותחים את המצה בפנים, ומסתכלים ואומרים, לא, זה בצק, זה לא אפוי בכלל.

כבר דיברנו על כך בעבר, והסברנו כי זה פשוט שכחת המסורת. דהיינו, כיון שכבר לא יודעים מה זאת מצה, נכנס להם לראש, שהמצה חייבת להיות יבשה וקשה, כי לא שייך שזה יהיה רך. והסברנו את כל הראיות מן הפוסקים, ובמיוחד



בשיעורים השבועיים דיברנו על כך, וגם בספר, מי שיראה בעז"ה, כתוב שם את כל הראיות בצורה הברורה. חז"ל אמרו לנו במפורש, מה נקרא אפוי, ומה לא נקרא אפוי. כולם יודעים, שאם חוטים אינם נמשכים, זה נקרא אפוי. מה שהוא מסתכל ורואה שזה נראה לו לח רטוב, וכדומה, זה לא מעלה ולא מוריד.

השנה התחדש לי חידוש, בזכות הספר 'חוקת הפסח', שהוציא בני הרב שאול יצ"ו. בספר חוט שני, מובא דבר הפלא ופלא. הייתי ממש מופתע. מתברר, כי החזון איש בעצמו אמר את זה. זהו ממש דבר מעניין.

הגאון הגדול רבי ניסים קרליץ שליט"א, שהקב"ה ישלח לו רפו"ש בתוך כל חולי עמו ישראל, אכי"ר. בספרו חוט שני, הוא מביא בשם החזו"א, ממש ככל מה שדיברנו ושכתבנו בימים האחרונים. ראיתי שהוא כותב זאת, כיון שישנם כאלה שיש להם טענות. מי שדיברתי איתו, כשאני אומר לו בשם הפוסקים, אז הוא לא מקבל, לא מבין. פשוט, מתוך ההרגל נהיה חוסר הבנה, וזה בעצם מה שקרה אצל האשכנזים שנהיה המצות הקשות והיבשות, גם הם מודים שבדורות שעברו המצות אצלם היו רכות, ושרואים בש"ס ובכל הפוסקים הראשונים שהם לא עשו את המצות כמו שהם עושים כיום אותם. דיברנו על זה באריכות, לא נחזור.

אבל החידוש הוא שהחזון איש אומר דבר כזה, ספר חוט שני [בסי' תס"א] **מצה שקרמו פניה או שלא נמשכו הימנה חוטים, אין הרכות במצות מורה כלום על אי אפייתה, מצה רכה אין לזה שום משמעות בפרט כשנראה בפנים שהיא אפויה, ואפילו אם היא אם הוא נראה קצת בצק זה (גם כן) לא ראייה, וכן הורה מרן החזון איש. הפלא ופלא.**

בהמשך הוא כותב [אות ג' דף קנ"ז], מה שטענו אם התנור חם מאד, נקדם מיד מן הצדדים ובתוך המצה זה רך. אומר, נכון לכתחילה צריך להזהר מזה, אבל הלכה פסוקה בשו"ע קרימת פנים הוי סימן. זה הקרים, יש קרום, אתם יודעים מה זה קרום, הקרים. וכן הוא, ולא השתנה. מה, השתנה ההלכה? בפרט כשהמראה בפנים אפוי.

מצה עבה קצת, שהיו שתי שכבות אפויות, ובאמצע היה דחוס כמו בצק, מעשה כזה היה בפונוביז' שהתנור היה קר מדאי. תנור קר. אתם יודעים איזה חום עצום יש בתנורים? והכשיר אותם מרן החזו"א, אף על פי שיש לומר שתנור קר מדאי תינח דסבירא ליה דשני הצדדים הוי ראייה לאפיית כולו. אבל תנור חם



מדאי, אולי אפה את הצדדים אולי בתוכו לא אפה, אמר אם אנחנו רואים את שני הצדדים אפויים ובתוכו לא רואים חוטים נמשכים צריך להכשיר, אף על פי שגם בהיותו בצק החוטים לא נמשכים, וגם כששהה אחרי האפייה והתיבש.

כאן החזו"א אומר קולא, אתם מכירים את החזו"א כמחמיר, הוא אומר פה דבר אשר לולי שמעיד הגר"י קרליץ היה קשה להאמין לזה. הרי במצות של-אשכנזים כיון שהבצק הוא בלי מים, החוטים לא נמשכים גם לפני וגם אחרי, כך שאין שום ראיה. במצות שלנו, זה הוכחה. אצלינו זה הוכחה, כי בבצק החוטים נמשכים, באפיה זה לא נמשך. הוא אומר אפילו שאצלם זה לא ככה, בכל זאת אם אתה רואה שזה אפוי ובפנים דחוס כמו בצק, הוא אומר שמותר, אז מי יש לו פה להשיב?

אבל ראיתי עוד חידוש, דבר נפלא, [בסימן תנג דף קנ"ח].

לעניין מצה, אף על פי שיש צדדים להקל במצות מכונה בעניין הלשמה, הוא דן הרי מאז שהתחילו את המצות מכונה, יש הרי נידון גם בזה, כי המכונה עושה. מה, תגיד לפני שאתה עושה, לפני שאתה מפעיל? תשמע, זה עוזר על ההמשך, אז יש בזה נידונים. לא רצה מרן החזו"א להקל בזה למעשה, הוא הקל משום איסור בל יראה, מבחינה זו מותר להשהות אותם בפסח, אבל לאכול לעניין איסור, חשש חמץ, אמר החזון איש, מצות יד, זה מצות של משה רבינו. אבל מצות מכונה זה דבר שהתחדש, צריך לפסוק מה דינם. החזו"א היה ממליץ להחמיר, לאכול כל ימות הפסח רק מצות יד. רק למי שקשה להם, היה מתיר רק מצות מכונה שמורה. ולאלה שהיה להם מצות מכונה, היה מחלק החזו"א כזית מצות יד לליל הסדר. דהינו, שיהיה מצות יד לפחות בשביל הכזית בליל הסדר. אבל מי שיכול, שיחמיר אפילו כל שבעת ימי הפסח, שיהיה הכל מצות יד.

יש פה הגדרה חדשה. מה אומר החזו"א. מצות מכונה? אינני יודע. זה דבר חדש, לא היה בעבר מצות מכונה, צריכים לפסוק, צריך עכשיו פה לדון ולהחליט האם זה כשר או לא כשר. ידוע שהדברי חיים מצאנז אסר את זה, ולכן יש כאלה שמחמירים בזה וכו', צריך על זה מסורת. אבל המצות יד, הן מצות של משה רבינו.

וכי יש מצות משה רבינו, יותר מהמצות של-תימנים? אלו הן המצות של משה רבינו, זה המצות של יציאת מצרים, לא המצות הקשות האלה. שלנו זה ודאי של משה רבינו, זה מה שאבותינו ואבות אבותינו, כל הדורות, זה מה שהיה, אם כן זה ודאי הכי חלק והכי טוב מכל הבחינות. מצה זו שאנו אוכלים.



חלק שלישי תשובות

דין אפייה כהלכתה במצות רכות, ובעניין דקות וגון

מתוך שו"ת עולת יצחק חלק ג' סימן קמ"ג
למרן הגאון הרב יצחק רצאבי שליט"א
(נדפס בקובץ מוריה ניסן ה'תשע"ג גליון שע"ח מדף רמ"ט.
וכאן חוזר ונדפס שוב עם הוספות ותיקונים).

לק"י, ניסן ה'תש"ע, ב'שכ"א.

א. אודות המצות הרכות שזכינו בס"ד לחדש מזה כמה שנים לעשותן כמנהג אבותינו בתימן נע"ג, וכמו שנהגו מדורות עולם ובזמן חז"ל והרמב"ם והשלחן ערוך, וכמבואר בשו"ת עולת יצחק סימן ק"מ, הן עתה בא חכם אחד (ה"ר ישראל ב"ר עמרם מכנה) וטען שבפנים עדיין הן בצק. וכשהשיבו לו הרי קרמו פניהן, וכמבואר בפוסקים שזהו סימן אפייה כאיתא במשנה ברורה הלכות פסח

בינו שנות דור ודור שאל



סימן תס"א ס"ק ט"ו, ובשלחן ערוך הלכות שבת סימן רנ"ד סעיף ה', טען דבעינן שתקרום המצה גם בפנים עכ"ד. וזה דבר בטל מאליו, כי קרמו פניה אמרו, ולא קרם תוכה. ועיין עוד לקמן אות ג' ד"ה וזהו, וד"ה וחכם:

והדבר פשוט מאד שמצות אלו אפויות כדת וכדין, כמבואר בגמרא פסחים דף לז. ובשלחן ערוך שם הלכות פסח סעיף ג' כי מצה שנאפית עד שאם פורסים אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה ע"כ. ור"ל שיוצאים בה לכתחילה אפילו ידי חובת כזית מצה של מצוה בליל הסדר, לפי שזוהי אפייה כהלכתה, ואם כן מקיימים בה שפיר מה שנאמר בתורה (דברים ט"ז, ג') לחם עוני, כי זה נקרא לחם, עיין לבוש ושתילי זיתים שם [ומ"ש עוד בס"ד בנפלאות מתורתך פרשת בא על פסוק צלי אש ומצות ד"ה ומזה]. עד כדי כך שיש אומרים כי גם בפחות מזה מיקרי אפוי, ר"ל שאינו חמץ ולכן מותר לאכלו בכל שבעת ימי הפסח, אלא שאין יוצאין בו ידי חובת כזית מצת מצוה, עד שלא יהיו חוטים נמשכים, עיין ביית חדש ואליה רבה שם, ובביאור הלכה להמשנה ברורה ד"ה ויש ליזהר מאי דמסיק בזה. [ועיין עוד מה שהוספתי בס"ד בתשובותי דלהלן חלק רביעי בדין לחלוח המצות היבשות במים, אות ב' ד"ה אכן]. נמצא שאין צורך לאפות זמן יותר. ואין לומר מה בכך שייאפו עוד. כי אז יתייבשו ויתקשו, ואם כן מה הועלנו בתקנתו. הלא כל המטרה לעשות מצות רכות בעובי קצת, כמנהג כל הדורות. ושיהא אפשר לחלק מככר ומחצה כזית לכל המסובין בליל הסדר, כדת וכדין:

בִּידָּהּ וַיִּגְדָּהּ וַיִּקְרָהּ וַיֹּאמְרוּ לָהּ



ומבואר בחק יעקב שם סק"י שאם מסתפקים אם חוטים נמשכים או לאו, יתחב אצבעו לתוך המצה, ואם אין נדבק בה עיסה זהו סימן שאין חוטים נמשכים ממנה, ומביא המשנה ברורה ס"ק י"ג, ומסיים שכל זה אם המצה עדיין חמה וכו' יעו"ש:

ב. ובמצות דידן, ישנם כל הסימנים הללו לטיבותא, א' קרמו פינה, הן צד העליון והן צד התחתון (עיין שערי תשובה שם סק"ו). ב' אין חוטים נמשכים ממנה. ג' בתחיבת אצבע לא נדבק מאומה, וכאשר בדקתי בעצמי בביקורנו עתה במאפיית **מצות מסורת** ראש העין, מיד ביציאתן מן התנור, בעוד היד סולדת בהן, אפילו במקומות היותר עבים דהינו בקצוות, לפי ששם המרדד חושש לעשותן יותר דקות פן תיכוונה אצבעותיו. לפי שבדרך-כלל עובי מצות הללו הוא כרביעית אצבע, דהיינו ארבעה מילימטר. וזה במצות מסורת, ראש העין. ובמצות **טעמו וראו** אשקלון, הוא פחות מזה, כשני מילימטר בלבד, כאשר בדקתי ומצאתי. ועיין עוד לקמן אות ה' ד"ה ויפה. וכל זה בדק עמנו גם ידידנו ר' אבנר מעטוף נר"ו מעיר עמנואל, שהוא בקי ומומחה באפיית מצות מזה שנים רבות מכל המינים, הן עבודת-יד הן מכונה, שהזמנתי להביע דעתו (כי אין לו שום נגיעה בדבר) ואמר אף הוא בבירור שאפיות הן היטב. וכן אישרו זאת זקנות מומחיות הרגילות באפייה מתימן. וגם רבניות בנות-דורנו אמרו שהאפייה נפלאה ומצויינת, ושאינן צורך יותר מזה:

וידוע גם כיום באפיות המשוכללות של-חמץ כל ימות השנה בתנורי חשמל שבבתים, כשרוצים לבדוק אם העוגות וכיוצא נאפו מבפנים, תוחבים מזלג או סכין פנימה, ואם נדבק בהם בצק, ממשיכים עוד את זמן האפייה, עד שאינו נדבק. ובדקתי כיוצא בזה מיני מאפה נוספים של-חמץ, הנמכרים בשוק ומצויים כיום לרבים, כגון פיתות כובאנות וזלאביות, והנה גם בהם מצוי רכות כזו כמו בתוך המצה שלנו, והכל אוכלים אותם, ואין מי שטוען כי זה עדיין בצק. דפשיטא לאופין ולכולהו אינשי שזוהי אפייה גמורה. ומאי שנא מצה:

ועניין פיתות כובאנות וזלאביות שהבאתי, אף שהם מיני מאפה המקובלים אצלנו, ולא אצל שאר קהילות. הוא לאו דוקא, אלא מפני שנזדמן לי לבדקם סמוך ונראה, במאפיית אלוף הצלוף בעיר חשמונאים, הנמצאת כעת תחת השגחתנו ופיקוחנו. ואם-כן יתכן שיש דברים כאלה גם במינים נוספים. ואף אם לא, מסתמא אין זה אלא בשביל שמקרוב באפיות החדשות המתפתחות חדשים לבקרים, עושים את הבצק מה שיותר נפוח, ר"ל בריבוי אווירים בנתיים,



להקל על האכילה והעיכול. וכבר דנו רבים לעניין אופן שיעור כזית בהם, אם נמדד כמות שהוא, או צריך לדחוק ולכוצו, ואכמ"ל. על-כל-פנים לכן הוא גם מבפנים נראה יבש, יען כי רבו חלליהם:

וטענת החמד משה על החק יעקב דלעיל, שאין זו סברא, כי הרי אם יהיה גיבול העיסה קשה, אפילו אם יתחוב את אצבעו עשר פעמים, לא ידבק ממנה מאומה, ומביא הכף החיים סוף ס"ק ל"ו יעו"ש. לא שייך גבן, שלעולם גיבול העיסה למצות דידן אינו קשה. ונכונה טענה זאת כיום רק במצות דידהו שהן תמיד קשות, בעיסתן וכל-שכן באפייתן, ולא עוד אלא שאפילו בעודן עיסה אין חוטים נמשכים, שלכן כל הסימנים שבגמרא ובפוסקים לדידהו נפלו בבירא, ועיין עוד חזון איש סימן ק"כ אותיות י"ז ק"ו ק"ז. ועליהן כתבנו בשלחן ערוך המקוצר סימן פ"ג סוף סעיף ג' שכשניכר לעין שאינן אפויות היטב, כי צבען לבן כמו הבצק, יש חשש בהשרייה יעו"ש, שאין שייך בהן לבדוק לפי מה שאין החוטים נמשכים:

ג. וזהו הגורם לאותם שבראותם מצות דילן, שהן המצות האמיתיות והמקוריות, מתוך שהורגלו כל-כך למצות דקות מאד וקשות ביותר, שלכן אפילו בעודן עיסה אין חוטים נמשכים מהן, המה ראו כן תמהו נבהלו נחפזו, כי עולה בדעתם ספק שזה חמץ, אי נמי ודאי חמץ, כי צריך להקרים גם מבפנים, כדלעיל אות א' ד"ה אודות. ואחד הוציא לעז עליהן ברבים, וחלילה. ברם בקושטא אין זו חומרא, אלא איבוד המסורת ושכחת התורה. קלקול הדעת, ובלבול ההלכה. אצלינו אכן העיסה רכה כי נותנים ומוסיפים הרבה מים (מחצית קמח, ומחצית מים או יותר), ואז החוטים נמשכים, וכשנאפית אינם נמשכים. ותו לא מידי:

למה הדבר דומה. לשנים הראשונות כשהובא האתרוג התימני לארץ ישראל, טענו כמה אינשי שאין זה מין אתרוג כלל, מאחר שאין בו מיץ. עד שהתעשתו והבינו שאין זה אלא מתוך הרגלם באתרוגים דידהו, ואדרבה המיץ הוא סימן (ולכל הפחות חשוד מאד) שהורכב עם לימון, והתימני הוא המקורי בלא מיץ. והארכנו על זה בס"ד בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ כרך רביעי הלכות לולב ס"ק ק"י מדף ר"ג, ובקונטרס האתרוג התימני. כן הדבר הזה. המחליקים אינם יודעים מהי מצה. ילמדו בגמרא ובפוסקים, ויראו שאנחנו עושים ככל חוקותיה וככל משפטיה:

וחכם אחד שליט"א הוסיף כאן, דמלבד האמור לעיל (אות א' ד"ה אודות) כי קרמו פניה אמרו, ולא קרם תוכה, אף שזוהי תשובה ניצחת וגלויה לעין,





יש להוסיף לכך עוד ראייה חותכת, והיא מלשון מרן בשלחן ערוך שם בהלכות שבת סימן רנ"ד, אין נותנין סמוך לחשיכה פת לתנור, אלא כדי שיקרמו (פירוש, שיעלה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש) פניה המדובקים בתנור. ולא חררה על גבי גחלים, אלא כדי שיקרמו פניה שכנגד האש ע"כ. הרי שלא דיברו על התוך אלא על הפנים שכנגד התנור או שכנגד האש. ובפרט מוכח כך מן הפירוש (שכמדומה

מרן עצמו כתבו, שכן זכורני שרוב ככל הפירושים ישנם גם בדפוס הראשון) שיעלה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש. ומקורו בערוך ע' קרם א'. ועל-כל-פנים כך היא משמעות הלעז שכתב רש"י בשבת דף יט: ד"ה יקרמו. וכיצד שייך שיעלה קרום בפנים. וכן מוכח מהגהת רמ"א שם, ופשיטד"א או פלאדי"ן צריך שיקרמו פניה למעלה ולמטה, ויתבשל מה שבתוכה כמאכל בן דרוסאי ע"כ. עוד איתא התם בהגהה, וכל שפורסה ואין החוטין נמשכין, קרוי קרימת פנים ע"כ. כלומר, סימן הוא שקרמו הפנים. ואם בעינן קרימה מבפנים, יראה אם קרם בפנים ואז בודאי קרם גם מבחוץ, ולשם מה צריך לבדוק אם חוטים נמשכים. וז"ל רש"י בברכות דף כה. קרמו, לשון קרום, טיל"א, כלומר גלד מעט ע"כ. ומה שייך לומר כן בתוך המצה. ואדרבה לפי פירשו זה, במצות שלנו יש יותר מזה עכ"ד, וישר חילו:

ואולי נתחלף לטועים בזה, בין קרימת פנים בקמץ, לבין קרימת פנים בשוא. וברור דליתא. ועיין עוד סנהדרין דף קב: רש"י ד"ה היכא דקרים בישולא, ומשנה ברורה סימן קס"ז סק"ג, ושו"ת שבט הלוי חלק ו' סימן נ"ה:

ד. והנה אנחנו מחמירים יותר מכל קהילות ישראל בדיני פסח, לפי שחוששים לחזור וניעור אפילו בלח וכו' כמ"ש בס"ד בשלחן ערוך המקוצר הלכות תערובת חמץ סימן פ"ג סעיף ב'. ונאמנים גם-כן להוראת גאון עוזנו מהרי"ץ שראוי ונכון לנהוג בכל חומרות דיני הפסח וכו' כמובא שם בהלכות השהיית החמץ בפסח סימן פ"ב סעיף י', ובתשובתנו בעולת יצחק סימן קל"ז (בירור הבטחת האר"י על הנזהר מחשש כל-שהוא חמץ) אות ב' ד"ה איגרת:

ומה שיש דברים שאנחנו מקילים יותר, כגון מי פירות (בטינון), מצה כפולה וכו' ואין צריך לומר קטניות והשריית המצה, ועוד כמה עניינים אחרים שיש



בקהילות אחרות חוששים יותר מדאי, אינו שייך לענייננו. [מעיקרא הוספתי כאן בכלל הדברים שאנחנו מקילים, את עניין השהיית תערובת חמץ שאין בה כזית חמץ בכדי אכילת פרס, וכמו שנדפס בתשובתי זו שבקובץ מוריה ניסן ה'תשע"ג גליון שע"ח דף רנ"א. כי כתבתי זאת קודם שנתברר לי כי טעות הדבר, אדרבה מנהגינו שלא להקל בזה וכמו שהיא דעת רוב הפוסקים להחמיר, ולכל היותר רק מקצת מחכמי תימן הקילו בזה מקרוב. וכמו שביארתי בס"ד באריכות בשערי יצחק שיעור מוצאי שבת קודש צו ה'תשע"ג ב'שכ"ד]:

לכן אילו היה לנו בנידון דידן ספק ספיקא של-חשש חימוץ, ואפילו אחד לעשרת אלפים, היינו מהראשונים שמונעים עשיית מצות הללו. אך לפי שהדבר פשוט כביעתא בכותחא להיתרא, לא חיישנא. ותמהים אנו על המלעז עליהן בפרהסיא, איך לא שאל את פינו תחילה, קודם שיפרסם. הלא ידע שהן תחת השגחתנו ופיקחוננו. אין זו אלא רמות רוחא. והרי כמה וכמה תלמידי חכמים בקיאים ומומחים יראים ושלמים, הן תימנים הן אשכנזים הן ספרדים, המה ראו את המצות הללו ודרך אפייתן, ושיבחו אותן בפה מלא, ואמרו שלא מצאו בהן שום חשש:

הלכך אמינא ולא מסתפינא, יסכר פי דוברי שקר הדוברים עליהן עתק, אדרבה יאכלו ענוים וישבעו, כי הן כשרות למהדרין מן המהדרין, אפילו לכזית מצוה דאורייתא:

ולמאן דהו ששאלני אולי בכל זאת אחמיר בזה, כיון שרבינו האר"י אמר כי הנזהר מחמץ כל שהוא בפסח מובטח לו שלא יזדמן לידו חטא כל השנה (שו"ת עולת יצחק סימן קל"ז), השיבותיו בס"ד כי יהא סמוך ובוטח שאפילו מרנא ורבנא האר"י עצמו היה אוכל ממצות הללו, אילו זכינו שיהא חי בזמנינו:

אחר זמן נזדמן לי לדון בזה עם אותו חכם שהוציא לעז, ואמרתי לו ככל הכתוב לעיל, ולא מצא ידיו ורגליו כלל ועיקר בבית-המדרש, והודה מיד שצריך הוא לחזור ולעיין בדברי הפוסקים. אבל הדברים פשוטים וברורים כמו שכתבנו, וכראי מוצק הם חזקים. ואף שעברו מאז כמה שנים, עדיין הוא מאותם שאינם משיבים אלא שותקים. וברוך אשר את כל דברי התורה הזאת יקים:

ה. ועתה בתחילת ניסן ה'תשע"א ב'שכ"ב, נדרשתי לאשר שאלני זה מקרוב, ידידנו הנעלה כש"ת הרב מתתיהו יהודה גוטמן שליט"א, נכד ה"ר ישראל בדיחי זצ"ל, להשיב על הטענות הכתובות בילקוט חיים ערי"ש (בני ברק ה'תשס"ה) חלק ה' דף קפ"ז קפ"ח שיש הבדל גדול בין המצות שעשו בתימן עד שעלו לארץ ישראל, לבין המצות התימניות שעושים היום בודדים שחידשו מנהג זה, לפי שהכרת



פניהם ענתה־בם כי כבודות ורעות הנה. כי המצות של־תימן, היו עושין אותן דקות כדקות הנייר, כאשר ראיתי. ואלה שעושים עתה, חשך משחור תארם, עד שנראות כעוגות חמץ. לפי־כך נרתעתי לאחורי, ולא הסכמתי להכשירן עכת"ד:

ואקדים לבאר כי הבודדים שחידשו מנהג זה כלשונו, בנראה כוונתו לכמה מקומות שעושים אנשים יחידים מצות כאלו, בכמויות מועטות, למשפחותיהם ולסביבתם. אך אנחנו זכינו בס"ד לעשותן לאלפים ולרבבות, בשיטות משוכללות מיוחדות, בערים ראש העין ואשדוד ואשקלון, תחת השגחתנו ובפיקוחנו, ללא חשש חוזר וניעור, ועיין בתשובתנו בעולת יצחק סימן ק"מ (בעניין רידוד המצות וכו') אות א'. ואגב, דע כי עדין יש נשים האופות בבתיהן בתנור הנקרא טבון אפילו בפסח עצמו, כמו שנהגו בתימן, גם בשנתנו זאת ה'תשע"א ב'שכ"ב. על־כל־פנים לפי דעת הרמ"ג דלעיל, יחולו ממילא טענותיו גם עלינו:

ולשעבר כשנזדמן לי לראות דברים אלה מודפסים, לא מצאתי צורך להשיב עליהם. כי אמרתי כל היודע והמעיין, מאליו יבין שאין ממש בהם. אבל עכשיו בראותי כי תולעת הספק מכרסמת, ואפילו בארזים נפלה שלהבת, ר"ל הרמ"ג שהוא מהבקיאים שבצעירי דורנו, במנהגים ובמסורת, ומשומרי־המשמרת, ומצאצאי מהר"י בדיחי בעל חן טוב ולחם תודה, שהיה ממעתיקי השמועה הנאמנה של־תורת גאון עוזנו מהר"ץ, גם הוא אין ולא ורפיא בידיה, אם כן מה יעשו איזובי הקיר. והאמת שהמעמיק יבחין כי הדור שלנו בעוה"ר מבלבל לגמרי בעניינים רבים, ממילא צריך להעמיד בהדיא הדברים כהוייתם ועל אמיתתם. ובפרט שהרב הנזכר טען לי שמא כותב הדברים דלעיל שהוא יליד העיר צנעא, ראה אכן בעיניו מצות כדקות־הנייר, אלא שבשאר מקומות בתימן לא עשו כך, אם־כן אולי יש בדבריו ממש. על כן חוששני שהדורות הבאים אחרינו יאמינו:

ואען ואומר כי דרשתי וחקרתי הדק היטב על דבר זה, הן בעצמי והן על־ידי זולתי, מפי זקנים וזקנות ילידי העיר צנעא וסביבותיה, הגדולים בשנים יותר מאותו מחבר, והם בשמעם תמהו וצחקו על דבר זה, היתכן לומר דקות כדקות הנייר. והכחישו בפירוש, לאמר שלא היה כך במציאות. וליתר שאת, אפתה לצורך בדיקת העניין ופרסומו ברבים, אחת הנשים המומחיות והבקיאות במלאכה ובהלכה, בת הר"ר חיים ב"ר שלמה צאלח זצ"ל, מצות באותו גודל ובאותה צורה שנהגו בעיר צנעא, בבחינת כזה ראה וקדש. והראינו און לזקנים וזקנות נוספים מעיר צנעא, ואמרו בפה־מלא כי כך ממש הי עושים. [את הרבנים הזקנים, כבר לא יכולנו לשאול, כי כולם הלכו למנוחות שאננות, תנצב"ה]. ובדקתי אותן,



והנה העובי משתנה באותה מצה עצמה, לפי הרידוד והמיתוח, כיון שהן נעשות בידים, משלושה מילימטר עד ששה או שבעה מילימטר, ובמיעוט משטח המצה מילימטר אחד. והרי אפילו הנייר היותר עבה, וכגון שהיה מצוי יותר לשעבר, אינו מגיע למילימטר אחד. אם כן מדוע להוציא לעז בהפרחת גוזמאות, ולכתוב דמיונות. ואילו היה כותב כעובי קרטון, או ככריכת ספר, אולי החרשנו. כי אז היה קרוב קצת לאמת. אבל דקות כניר, אינו אלא מבהיל את הקורא. אינן אלא רכות ומתקפלות כנייר, ותו לא מידי. ולא עוד, אלא שגם בצנעא יש שעשו מצות עבות יותר מהעובי האמור, אם מפני שלא היו און נשים כל-כך מומחיות, אם מפני שרק לליל הסדר השתדלו שיהיה דקות:

כיוצא בזה לא היה דיוק, והוטעו רבים בעניינים נוספים, כגון במה שנכתב כי בתימן לא לבשו לבן בשבעה נקים אלא שחור. ולא היא, כמ"ש בס"ד במקום אחר, ועין שערי יצחק שיעור מוצש"ק פרשת אחרי מות קדושים ה'תש"ע ב'שכ"א דף ק"ג ד"ה אגיד. וכן במה שכתב בילקוט חיים הלכות חנוכה דף קמ"ז קמ"ח שמרבים באכילת גזר בכל שמונת ימי חנוכה, ונתן טעם מדנפשיה שהוא לסימן שהושיע ה' את ישראל ממלכי יון שגזרו עליהם גזירות, ועוד טעם שיגזור עלינו ה' גזירות טובות וכו' יעוש"ב. והדבר תמוה, ולא עלה על לב איש ולא נכתב בשום ספר זולתו, כי כולם ידעו שאין זה אלא רק מפני שבתימן בחנוכה היא תחילת עונתו של-פרי הגזר, ולכן אף הגוים מרבים לאכלו אז, וכבר הערתי עליו (מפני שכתב זאת כבר במהדורא ראשונה של-ערי"ש) בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות חנוכה סימן ק"כ אות י"א:

ויפה כתב מהרש"צ בזבח פסח, בדיני מצת מצוה סעיף ד', כבר נהגו ישראל לעשות לחם-הפסח "דק ככל האפשר" ע"כ. שמע מינה כל אחד כפי אפשרותו ובקיאותו. והעובי במצות הללו כיום, הוא לכל היותר כארבעה מילימטר בהרבה משטח המצה, כנזכר לעיל אות ב' ד"ה ובמצות, ובמקצתה פחות. לפי שמעוצם החום, קשה לרדדן ולמתחן על הברזל יותר מזה, פן תיכוונה אצבעות האופה, וברור שאין בכך שום קפידא. מה שאין כן בצנעא ועוד כמה מקומות שרידדו על גבי מכבזה כידוע. ועין עוד מ"ש בס"ד בנפלאות מתורתך פרשת בא על פסוק כי לא חמץ כי גורשו ממצרים ד"ה ומה:

ו. ואפילו אצל האשכנזים לשעבר, היו עושים מצות רכות, והעובי שלהן היה גדול כעובי אצבע. ומה שכתב הרמ"א בהגהתו לשלחן ערוך סימן ת"ס סעיף ד' שיש לעשותן רקיקין, ולא פת עבה כשאר לחם יעו"ש, היינו מפני שלחם



חמץ היו עושים עבה מאד, ומן הדין הרי אפילו במצה מותר עד טפח, כדקיימא לן שם סעיף ה', אלא שמתוך חששות שונים נהגו לעשותן דקות. אבל לא כמו בזמנינו שהם עושים דקות ביותר. וכן מפורש בבית הלל למה"ר ב"ר נפתלי הירץ (שנדפס בשנת ה'תנ"א) יורה-דעה סימן צ"ז סעיף א', לחם דק כמו מצות שאופים לפסח וכו' שהוא כעובי אצבע וכו'. ויש בזה אריכות באור ישראל (מאנסי) גליון נ"א פרק ב' דף קכ"ו. ועין עוד בתשובתנו עולת יצחק דלהלן חלק רביעי בס"ד בדיני מצות נפוחות, אות ד' ד"ה אבל:

וכלפי זה כתב מהרי"ץ בשו"ת פעולת צדיק חלק ב' סימן קל"ט על מה שאין אנו מחמירים במצות שנתכפלו כדעת הרמ"א (סימן ת"ס סעיף ה') הוא לפי שהמצות שלנו [בתימן] **דקות מאד**, והאש חזקה ודולקת אל מול פני המצות, ותכף ומיד נאפית וכו' יעוש"ב. כי לנגד המצות שהיו בזמנם אצל הרמ"א, המצות שלנו נחשבות דקות מאד, אצלם כאצבע, ואצלינו פחות מחצי אצבע. והדבר מבואר בעליל בדברי מהרד"ם בשתילי זיתים שהיה בדורו ובמקומו של-מהרי"ץ בסימן תס"א ס"ק ט"ז, להרמ"א מצה נפוחה אסורה, וטורי זהב מתיר, ואעפ"י שחלקו על הטורי זהב, מכל-מקום נראה לי שבמצות שלנו שאין בהן עובי אצבע יש לסמוך עליו יעו"ש [ובמה שהוספנו בס"ד לבאר בשערי יצחק שיעור מוצאי שבת קודש תזריע מצורע ה'תשע"ה ב'שכ"ו]. וכמו-כן הדבר מפורש בלשון מהר"ש מנצורה שהיה אחריהם, מצה שלנו שאנו אופים פה במדינת צנעא, **שאין בעביה אפילו כחצי אצבע**, אין לאסור מצה אם נתכפלה, והובאו דבריו שם בגליון נ"ב פרק ח' דף ע"ה ד"ה כל, ודף פ"ב ד"ה מן. ממילא מובן כי מה שכתב בהמשך דבריו שעבין דק קרוב לקרום ביצה, והניח בצריך עיון מה כוונתו, אינו אלא דרך גוזמא, והעיקר כמפורש בתחילת דבריו שהן פחות מחצי אצבע, ואצבע היא סנטימטר, דהיינו עשרה מילימטר, שזה כפי המציאות שראינו במו"ע עינינו וכנזכר לעיל. ועיין עוד בדברינו שהובאו בשערי יצחק שיעור מוצש"ק ויקרא ה'תש"ע ב'שכ"א דף כ"ז כ"ח:

גם מהר"ח פלאגי אב"ד איזמיר בשו"ת לב חיים סימן פ"ג העיד על המצות שלהם שהן **ספק אם יהיו עבות כחצי אצבע, ולמרבה [לכל היותר] כאצבע** וכו', הובאו דבריו באור ישראל שם דף ע"ה ד"ה, גם, ודף פ' ד"ה אמנם, וביאר שכנראה עשו עבות כדי שיספיקו לכל הזיתים בליל הסדר. עוד שם דף פ"ב ד"ה הגאון, בשם שבילי דוד (זילברשטיין) סימן תס"א, של-מצת מצוה אופים הספרדים בירושלם עיקו"ת בערב פסח עבות כעין **אצבע**. ועוד שם ד"ה בבבל, שבגדאד נהגו לעשות מצת מצוה **כעובי חצי רוחב אצבע**. ולפי



שכבר האריך שם לבאר בפרוטרוט וללבן מנהגי עדות רבות בישראל, אין צורך שאאריך, רק להודיעך קושט אמרי אמת, לקיים את מנהגינו כיתד חזקה שלא תימוט מכח בלבולים, משאות־שוא ומדוחים:

ז. **ולגבי** גון המצות, שטען כי חשך משחור תארם, דבר כעין זה (ולא ממש) כבר ראיתי ושמעתי לפני שנים רבות מזקן אחד ירא שמים זצ"ל כשבחן את צורת המצות שאפו אברכים תימנים פה עיה"ק בני־ברק ת"ו, שהיה תמיה ומתפלא על השינוי. לא שהן שחורות, אלא על צורתן הכללית:

אבל האמת שאין בטענה זו ממשות כלל ועיקר. כי מה שהן שחורות אליבא ידיה, או יותר מדויק לומר חומות, וכדבעינן למימר לקמן בסמוך, אינו אלא מפני שכאן אין מוציאים את הקליפות והסובין מן החטים, והכל נטחן ונילוש. מה שאין כן בתימן, לפי שהיו מפרידים ומוציאים את הקליפות והסובין, על־כן נותר רק הקמח שבפנים שהוא לבן. הלכך המצה יוצאת לבנה, חוץ מן המקומות ששולטת בהן האש יותר, שהם משחרים. ולפי שהארכתי כבר בס"ד אודות פתגמא דנא, בנפלאות מתורתך פרשת בא על תיבת מצות, ד"ה ובתימן וד"ה וכיום, על־כן לא אכפול הדברים:

ועוד נתברר שמין החטה בתימן הוא שונה קצת, כי הסובין בה מועטים ולכן אפילו כשנטחנים הם עם הקמח עדין הוא לבן. והאריך בזה בני הרה"ג משה שליט"א בתשובתו (אשר עודנה בכתובים) לעניין שיעור חיוב חלה מקמח "מלא", ד"ה ויש להוסיף:

וסיבה נוספת לכך, כי בתימן היו אופים כל השנה בבתים, והנשים בקיאות ורגילות במלאכה, ומנקות כל פעם היטב במטלית (סמרטוט יבש) את השחוררית שבדפנות התנור הנגרמת מן האש, או משאריות הבצק שנשרפו שם, כידוע. מה שאין כן בזמנינו, שאופים במיוחד לפסח (כי לכל השנה, לוקחים חמץ ממאפיות ציבוריות משוכללות) ולכן אין רגילים בכך, ומה־גם שמהמרים מאד, כי המכונות נעות ונוסעות תמיד, ואין זמן לנקות במטלית בין אפייה לאפייה, זולת מעט בכלי מיוחד לכך שאינו מנקה לגמרי, וממילא שחוררית זו מצטרפת לגון המצות:

והלשון חשך משחור תארם, לקוח מלישנא דקרא (באיכה ד', ח'). והנה לדעת רס"ג פירושו דיו, ולדעת רש"י פחם (וכן כתב מהרי"ץ בפירושו עץ חיים על קינות תשעה באב דף ט"ו ע"א), עין עליהם. אם־כן אין לו מקום בנידון דידן, כי אין גוון המצות הללו אלא חום בהיר, כאשר תחזינה עיני־כל. אף שיש מקום ללמד זכות שאין זו אלא לשון מליצה, ולא דוקא:



ה. ולפעמים אמנם יש מצות שמחמת רוב חומו של־תנור, הן נשרפות ונהיות קצת שחורות, עד שנדבק משחירותן באצבעות האוכלים. וזה קורה כשממהרים מאד בהכנתן, כגון הנעשות בערב פסח אחר חצות, שהזמן קצר והמלאכה מרובה, וסוגרים אותן בתוך ניילון בעודן חמות. ולכן מפני שנשאר ההבל עמהן, הן מתרככות, וזהו הגורם לשחירות כשהיא לחה, להידבק בידים בשעת אכילתן:

עוד סיבה לכך, והיא מצויה בחמץ שאופים כל שאר ימות השנה בטבון וכיוצא בו, מפני שאין עורכים אותן בקמח, לכן הן משחירות ונדבקות, ועיין מ"ש בס"ד בנפלאות מתורתך פרשת בא על פסוק שבעת ימים מצות תאכלו ד"ה ומנהג:

ואעיקרא, וכי יש הלכה הקובעת שגוון המצות יהא לבן, אפילו אליבא דחד תנא או אמורא או פוסק או מפרש או מקובל או דרשן. דלכאורה תהיינה אפילו ירוקות או אדומות, הרי הן כשרות לכתחילה, ואין בהן שום חסרון אף למצוה מן המובחר. והרי המצות דאכלו אבהתנא דנפקו מארעא דמצרים, מסתברא כי היו משחירות מן הגחלים, יען שלא היו להם תנורים בלכתם בדרך, והוצרכו לאפות בחורים שבקרע, והיינו דאמרינן במכילתות דרבי ישמעאל ודרשב"י ובמדרש הגדול שאין עוגה אלא חררה, וכמו שהעליתי בס"ד בהרחבה בנפלאות מתורתך שם בפרשת בא על פסוק עוגות מצות ד"ה אבל וד"ה ובערוך. אך בהן (וממילא גם בירוקות או אדומות וכיוצא) יש לדון אם ברכתן המוציא לחם, מצד שינוי מצורת הפת, לפי דעת הרמב"ם פרק ג' מברכות הלכה ט' שעיסה שנאפית בקרקע כגון שהערבים שוכני המדברות אופים מברך עליה בורא מיני מזונות, ורק אם קבע סעודתו עליה מברך המוציא יעו"ש [ולענין אם יוצאים בה ידי חובת מצה, עיין בפרק ו' מחמת ומצה סוף הלכה ז', ודוק] ובמ"ש בס"ד בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ כרך חמישי הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב ד"ה ומבואר, ריש דף צ', ובתשובתי עולת יצחק סימן ק"מ (בעניין רידוד המצות וכו') אות ד' ד"ה ולדבריו, ואכמ"ל:

למדנו בס"ד שהמצות הרכות התימניות המפורסמות כיום, הן אפויות כהלכתן. וכיון שעביין הוא רק כארבעה מילימטר, ויש אף כשני מילימטר, וגוונן הוא חום, פשיטא שהן ראויות והגונות לעלות אף לכזית מצה דאורייתא בליל פסח, על שולחן בני מלכים, לכתחילה למהדרין מן המהדרין, ולמצוה מן המובחר. כדעת משה וישראל, אשר אל מוציאם ממצרים במ בחר:

הצ' יצחק בן כמהר"ן רצאבי יצ"ו



רידוד המצות ע"ג טס מתכת, כשהאש דולקת מתחתיו

מתוך דברי חפץ חלק ב'

מאת מרן הגאון רבי יצחק רצאבי שליט"א

פוסק עדת תימן

לק"י, יום שני ה' ניסן ה'תשס"ג, ב'שי"ד.

לקראת יקרת האברכים היקרים הרה"ג דוד טביב שליט"א והרה"ג שמואל גרפי שליט"א.

א. **בראשית** אמרי, הנני מקדם בברכה מרובה מעומקא דליבא את היזמה הנעלה והפעולה הברוכה של-הקמת תנורים משוכללים שיהא אפשר לאפות בהם מצות כעין מנהג אבותינו מדורי דורות, מאז צאתם ממצרים עד לימות הש"ס ועד זמן האחרון בתימן דור אחר דור. הם אפו בתנור עגול של-חרס והדביקו הככרות סביבותיו אל מול פני אש של-עצים, והחום נחלש וצריך לחדשו בתוספת עצים מידי פעם, ומה גם שבזמנינו אין תנורים כאלו מצויים בכל בית כבעבר ולא עוד אלא שצריכים לאפות לכל הציבור מאות ואלפים כן ירבו, ולא רק כל בית לבני המשפחה בלבד. ממילא יסדתם תנור חדש ומשוכלל, באש חזקה קבועה של-גז כאשר ראו עיני. הלישה נעשית כמנהגינו, דהיינו במים רבים כפי הצורך, ונמשכת כמה דקות. והנה האשכנזים נוהגים לערוך ולרדד אח"כ את העיסה, במקלות ארוכים ועגולים (ועיין שתילי זיתים סימן תנ"ט ס"ק י"ד) כיון שהעיסה אצלם קשה, אבל לנו זה אי אפשר לפי שהעיסה רכה מרוב המים כדבר האמור, על כן מנהגינו שמקטפים במים כמבואר בש"ס ופוסקים, ומרדדים בידים. אלא שבדורות שעברו רידדו בתוך התנור עצמו [זולתי אם רידדו על-גבי מפזזה, כמ"ש בס"ד בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות לישת המצות ואפייתן סימן פ"ו אות כ"ב ד"ה בדרך], אך זו עבודה קשה מאד לעמוד לנגד האש הגדולה הזאת, ומה גם כשאופים הרבה, על כן חידשתם לרדד ביד את העיסה על גבי טס של-מתכת



כמין מגירה נכנסת מבחוץ לפנים התנור, כאשר אש הגז קבועה וחזקה בוערת תחתיה. הרידוד נמשך כעשר שניות בלבד, ומיד מכניסים במסילה את הטס פנימה לתוך התנור שאש חזקה מצויה שם מלמעלה, באופן שבשעת האפייה יש אש מעל הפת ומתחתיה. וכל זה, דהיינו מתחילת הלישה עד הוצאת המצה מהתנור, נגמר תוך כשמונה דקות, והמצות יוצאות רכות וטובות, לא ראיתי כהנה. כמו־כן אינן מנוקבות, לאפוקי מהטעות שהושרשה היום כאילו ההבדל בין חמץ למצה הוא שהמצה מנוקבת בחורים רבים. וזכינו שלא תישָׁכַח תורת מצה מישראל. על כן אמרתי נאה ויאה לקרוא להן בשם **מצות אבותינו**. יישר חילכם, וירבו בישראל כמותכם:

ושמחתי גם לשמוע כי כל זה החל בעיקבות מה שכתבתי בס"ד בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות לישת המצות ואפייתן סימן פ"ז אות כ"ב. ובפרט ובעיקר מכח מה שהעליתי בס"ד במאמר כיצד אפו מצות בתימן, שנדפס בשנת ה'תשנ"ח בקהל יהודה גליון ג', ששם הרחבתי בנושא, וקראתי לציבור, הבה ונחדש עטרת מסורתנו הנאמנה, אל נא תקטעו את השרשרת בדור הזה. עוצו עצה לשימור המסורת הנכונה. אל תחכו שיהא מאוחר מדאי ח"ו, שלא יהיה כבר ממי ללמוד זאת עכ"ד. קריאה זו שיצאה מן הלב, נכנסה מאז באזניכם ונתתם אותה אל ליבכם, וראיתם ולמדתם אופן העשייה הלכה למעשה מן הזקניות הבקיאות. ומהזרעים שנזרעו אז, זכינו כיום כעבור חמש שנים שצמחו הפירות לתפארה. ונתקיים בנו מקרא שכתוב (ויקרא י"ט, כ"ה) ובשנה החמישית תאכלו את פרי, דרך מליצה. מזה וכיו"ב יש לנו ללמוד לעניינים נוספים, כי הגם שהזנחנו על־ידי רבים מבני קהילותינו אם מתוך ייאוש, ואם מתוך חוסר ידיעה והבנה, מכל מקום אם נשתדל ניתן לחדשם. כי הבא ליטהר מסייעים אותו מן השמים. ונזכה שיתקיים בנו גם המשך הפסוק (שם) להוסיף לכם תבואתו וגו'. ר"ל שבשכר קיום המצוה, ישלח ה' ברכתו בתבואה, כן ירבה וכן יפרוץ אכ"ר:

ב. מעתה נבוא אודות שאלתכם אם תצטרכו להוסיף ארגז לכסות את הטס הנזכר בשעת הרידוד, על פי המבואר באיגרות משה להגרמ"פ ח"א סימן קנ"ג וז"ל, בדבר האיש שאפה מצות על טסי ברזל שהעמיד על גבי האש של־הגז, והרתיח את טסי הברזל קודם שהדביק את המצות, והרבה ערערו עליו וכו'. והנה פשוט שאם הרתיח את טסי הברזל שהיה חם מאד עד שנשרף קש, ואם היה נוגע בידו היה נכוה, חימום כזה הוא אופה ולא מחמיץ וכשר. אבל בפחות מזה אף שהיד סולדת בו, מסתבר שיש לחוש שמחמיץ ואינו אופה מיד, דכיון שהרבה דברים אין מתבשלין בחום כזה, אולי מחמיץ. ואף שנאפה



במשך זמן, אולי הספיק להחמיץ עד שלא נאפה. דהא לשון הטור בסימן תס"א בשם רב נטרונאי גאון ולשון השלחן ערוך, מְרַתֵּחַ רֵתֶחַ והפת נאפית מיד ואינו בא לידי חימוץ, משמע דאם לא נאפית מיד אף שתיאפה לאחר זמן יש לחוש שתחמיץ קודם שתיאפה. ואין הכוונה שנגמרה האפייה מיד, דזה ליכא ברוב התנורים ואולי גם לא בכל העולם. אלא הכוונה שהתחיל ליאפות מיד. ואם אין החום גדול, אינו מתחיל ליאפות אלא עד שמתחמם הפת, ויש לחוש שיתחמץ קודם שהתחיל ליאפות. ולכן מסתבר שרק בחום שנשרף קש ונכוה ידו בנגיעה מתחלת המצה ליאפות מיד, אבל בחום פחות מזה לא מתחלת ליאפות מיד ויש לחוש שתתחמץ קודם:

ולא ידוע לי היכן מצא כתר"ה שביד סולדת בו אופה ולא מחמיץ, דבחזון איש סימן י"ט שהביא כתר"ה אין כוונתו שהתנור חם כשיעור יד סולדת, אלא על המצה שכשהיא חמה שהיד סולדת בה לא תתחמץ, ואף זה לא ידוע לי מקור לדבריו. אבל בתנור חם רק כשיעור יד סולדת, מסתבר לע"ד שיש לאסור. ואם רוצה לאפות מצה על טסי הברזל, יראה להסיק אש הגז עד שישרוף קש על הטס. וגם נראה שלא תהיה מגולה לאויר, כי אף שמתחתיו הוא חם בשיעור שיאפה, מ"מ למעלה האויר מקרר ואפשר שתתחמץ עד שלא תתחיל ליאפות גם למעלה. לכן צריך שיעשה גם גג וכותלים:

ועל גבי קרקע שהוזכר בטור בשם בעל הלכות גדולות, איירי שהוא בקרקע הכירה, דזהו טרוקנין שפירש רש"י בברכות דף ל"ז ד"ה כובא דארעא, שעושה מקום חלל בכירה, וכן הוא בשלחן ערוך סימן קס"ח סעיף ט"ו, ובמשנה ברורה סק"ט כאן איתא שהוא טרוקנין שבסימן קס"ח, ואם כן אינו מגולה לאויר, וכן יש לפרש בטפקא:

זהו בירור הלכה זו למעשה, וכדכתב החיי אדם בכלל קכ"ח סעיף כ"ז שצריך שיהיה חם מאד. וכן הוא פירוש מרתח רתח שבטור ושלחן ערוך, שזהו חום שיותר גדול מיד סולדת. כמו במים רותחין שהוא חם יותר הרבה מיד סולדת דהוא מעלה רתיחות. ולכן אם האיש ההוא הסיק עד שהיו טסי הברזל חם טובא עד שנשרף קש, ועשה מטסי הברזל כמין תיבה בגג וכותלים שלא היתה המצה מגולה לאויר, שפיר עבד. ואם לא היה חם כל-כך או שהיתה המצה מגולה לאויר, לא עשה כהוגן ושפיר ערערו עליו עכ"ל האיגרו"מ:

ובנדון שאלתא דידן הנה התנאי הראשון קיים, אך לא התנאי השני. אבל נראה לענ"ד פשוט שאינו צריך, דשאני הכא שאין המצה נאפית על גביו. ואף שיכולה להיאפות שם אם תישאר במקומה, מכל מקום הרי מיד בגמר



הרידוד מכניסים אותה לתנור ושם הוא עיקר ורוב אפייתה, שמסתיימת שם מיד תוך דקה אחת, משא"כ בחוץ יקח חמש דקות בערך, ובזמן הרידוד אינה אלא מתחילה להיאפות. [ועיין חק יעקב סימן תס"א סק"ז מה שדן באופן שאין האור שולט במצה מיד אלא רק קודם שיעור מיל]. והחום שעל הטס בחוץ לא הוצרך אלא כדי שלא תחמיץ בשעת הרידוד, משום הא דאיתא בסימן תנ"ט סעיף א' שלא יתקרב ללוש אצל פי התנור מפני חום התנור. ומה גם שכבר נתעסקו בבצק ונתחמם בידים יעויין שם בסעיף ב', אמנם שם המדובר שאם יניחוהו בלא עסק מיד יחמיץ, משא"כ בנדון דידן שמתעסקים בו גם בהיותו על הטס למתחו ולרדדו. ובזמן קצר כזה שהוא כעשר שניות, בודאי אין שום חשש:

ג. ברם אעיקרא איכא למשדי נרגא אפילו בנדון האיגרו"מ שכל משך האפייה הוא על הטס, שאין זו אלא שיטה דחוויה של-הראב"ד בהשגותיו על הרמב"ם פ"ו מחמץ ומצה הל"ו לגבי אֶלְפָס. ויסוד הדברים נובע מהגמרא פסחים דף לז. פלוגתא דר' יוחנן וריש לקיש אם אפה באלפס על-ידי שהדביק הבצק תחילה ואח"כ הרתיח, אם גם כן נחשב לחם. וכבר דנתי בסוגיא זו בס"ד בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב מדף ק"ד ואילך. ואם נוסף ונרחיב כאן בשיטת הגמרא והפוסקים בזה, יארכו הדברים מאד. על כן לבוא אל המכוון בדרך קצרה, נעלה את דברי הרמב"ם בהלכות חמץ ומצה שם וז"ל, אחד מצה שנאפית בתנור או באֶלְפָס, בין שהדביק הבצק באלפס ואח"כ הרתיח, בין שהרתיח ואח"כ הדביק, אפילו אפאה בקרקע, הרי זה יוצא בה ידי חובתו ע"כ. ואלפס הוא כלי שמשמים בו התבשיל להתבשל, כמ"ש הרמב"ם [בפירוש המשנה] פ"ג דשבת משנה ה'. ולפעמים אופים בו כמ"ש בכף החיים סימן תס"א סק"כ. ועיין לקמן בסמוך ד"ה ומהרמב"ם:

ומבואר מדברי הרמב"ם שפסק כי לאו דוקא בתנור נחשב אפייה, אלא אף באלפס הגם שיש הפסק בין הבצק לבין האש. ולא רק כשעשה כדרך אפיית תנור שמסיקין אותו תחילה, אלא אפילו הדביק כשהיה צונן והסיק. וכו' יוחנן. והראב"ד בהשגותיו שם כתב דאע"ג דלחם הוי, מכל מקום לגבי חמץ חיישינן, וא"כ הסיק תחילה את האלפס וכיסויו יפה יפה ונתן את הלחם באלפס וכפה עליו את הכסוי [ויש שם חסרון לשון בהרבה דפוסים]. ויעו"ש שהביא ראייה לדבריו מהגמרא, ומובן משם שהוא חושש שיחמיץ תוך כדי האפייה כיון שהמים עוברים ממקום למקום:



ויתכן שהראב"ד פוסק כריש לקיש, כמו שיש מן הגאונים שפסקו כמותו. וזה נראה דעת הרב המגיד שלא השיב על דברי הראב"ד בזה, כי סמך על מה שהקדים כבר שזה מחלוקת וכו'. ורק על מה שכתב הראב"ד לכפות כלי על האלפס לכסותו, השיב עליו הרב המגיד שזו סברת עצמו, ולא מצא אחד מהמפרשים שסובר כן. ואחרי שדחה ראייתו מהגמרא, סיים שודאי אין לדבריו עיקר יעו"ש"ב. וע"ע בדברינו לקמן ד"ה ובשלחן:

ומהרמב"ם עצמו לכאורה אין ראייה דפליג על הראב"ד בפרט זה, ש"ל דאינו מוכרח לפרש זאת כיון שגם בגמרא לא נזכר, וכשם שיאמר הראב"ד כי מה שלא הזכירו זה בגמרא אינו אלא כיון שלכל אלפס יש כסוי, ולרוב פשיטותו לא הזכירוהו, כן יתכן לומר ברמב"ם. אך מרבינו מנוח מוכח שהבין דהרמב"ם אינו מצריך כסוי, וכדלקמן אות ד' ד"ה ורבינו:

ויש להוסיף כי הגם שכופים עליו את המכסה, מכל מקום צ"ל שאינו אטום. שאם לא כן, יש מקום לדון בזה שלא ייחשב לחם כי אין זו דרך אפייה ודינה כמעשה קדירה, מצד שמתבשל עם הזיעה, דקיימא לן זיעת משקין הרי הוא כמותן. וכמו שמצינו לגבי כובאנה והארכת על זה בס"ד בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב מדף צ"ג, ובתשובתי דלעיל חלק א' סימן ק"מ אות ב':

ובבית יוסף העלה מרן תמצית דברי הרב המגיד דלעיל. וכתב עליו, אבל בסמ"ק כתוב שאסור לאפות מצות תחת טרפא [מין כסוי שהשתמשו בו לאפייה בזמנם. ועיין לקמן בסמוך. יב"ן] משום שאין האש שעל-גבי הטרפא שולטת מיד בעליוניתה של-מצה ואתי לידי חימוץ וכו' [ומבואר מלשון אַבְּל דנקט הב"י, שזה היפך דברי הרב המגיד. ר"ל שהסמ"ק מסייע להראב"ד דבעינן כסוי. אך לכאורה יש לחלק דשאני טרפא שהאפייה מתחת האש, וטבעה לעלות למעלה כידוע על כן סבירא ליה דאסור, אבל בנדון הרב המגיד שהאש תחת האלפס יודה דלא בעינן כסוי, וצ"ע. ובדוחק יש לומר שלא נתכוון הב"י אלא שמבואר בדבריו סברא כעין סברת הראב"ד, שאין האש שולטת מיד בעליוניתה המצה, ר"ל אף שבחלק התחתון שלה הדבוק לטרפא שולטת, אך לא בעליוניתה שהוא רחוק מן האש, וכמו-כן יש לומר באלפס לגבי החלק העליון, הגם שיש לחלק בין הנושאים כדבר האמור. ומה-גם שבדברי רב עמרם גאון שהביא הטור איתא, כלל זה יהא בידכם, כל שמסיקין תחתיו או על גביו ואח"כ מדביקין בו הפת, אינו בא לידי חימוץ וכו' ע"כ. והלא זה כשיטת הראב"ד דבעינן



להסיק תחילה, והשווה תחתיו לעל גביו]. וסיים הב"י להביא לשון הרשב"א בתשובה, שראוי לחוש לדברי הראב"ד הואיל ונפק מפומיה, אעפ"י שלא שמענו זו לאחד מגדולי הראשונים ולמחברי ספרים והלכות ע"כ. ולכאורה לא מפורש אם הרשב"א חושש לדברי הראב"ד לגבי הא דבעי הסקה תחילה כריש לקיש, או לגבי הא דבעי כסוי. אך מתוך מה שכתב שלא שמענו זה לאחד מגדולי הראשונים וכו' מתבאר דמיירי לגבי כסוי, כי לגבי הסקה תחילה הרי נחלקו בכך הגאונים והביאם הרי"ף, וא"כ בודאי לא נעלם זה מעיניו של הרשב"א:

ובשלחן ערוך סימן תס"א סעיף ב' העלה מרן דלהדביק תחילה ואח"כ להסיק, יש אוסרים, וטוב ליזהר. וביארו הפרי חדש (ד"ה ומ"ש יש) והגר"א (ד"ה אבל להדביקו) כי יש אוסרים אלו, הם הגאונים רב נטרונאי ורב עמרם והראב"ד אליבא דר' יוחנן [וזה היפך מה שציידנו לעיל ד"ה ויתכן, שהראב"ד פוסק כריש לקיש. ועיין מאמ"ר סימן תס"א סק"ה ד"ה אבל], שלדעתם ר' יוחנן איירי רק בדיעבד, ולכתחילה מודה שאסור. ולגבי דעת הראב"ד שצריך לכסות האלפס, כתב הפר"ח שם (סוד"ה ומ"ש בין באלפס) שהיא חומרא יתירה שאין לחוש אליה, ויפה השיב עליו המגיד משנה ע"כ:

ומובן שזוהי דעת מרן השלחן ערוך שלא הזכיר כלל שצריך כסוי, אף שבב"י העלה דברי הסמ"ק והרשב"א כדלעיל. ומובן גם שכן היא דעת כל מפרשי השלחן ערוך ושאר האחרונים, שלא העלו זה על דל שפתותיהם. ושור"ר שכן מפורש במאמר מרדכי סק"ה, דלעניין הלכה נראה שדעת מרן להקל בדיעבד כהרמב"ם שהיא ג"כ דעת הרי"ף והרא"ש, וליזהר לכתחילה משום חומרת איסור חמץ. ומיהו מה שהחמיר הראב"ד להצריך עוד כסוי מלובן על האלפס, לא חשש לו אפילו לכתחילה יעוש"ב:

שמעינן מכל האמור שכמעט לית דחש לשיטת הראב"ד, וכן הלכה רווחת דלא כוותיה, וממילא נילף להאיגרו"מ שכיוון לדברי הראב"ד מדעתו. וגם זה עצמו פלא דאשתמיטתיה. הגם שעדיין יש הפרש ביניהם, כי להראב"ד צריך גם להסיק את המכסה תחילה. מכל מקום עיקר עניין הכסוי מקורו מהראב"ד, ולא יוכל להתעלם מלהזכירו. גם הפר"ח כשהזכיר שיטת הראב"ד, הזכיר רק את הכסוי עצמו ולא את מה שהצריך גם להסיקו, וכדלעיל ד"ה ובשלחן:

ובשערים מצויינים בהלכה על קיצור שלחן ערוך סימן ק"י סק"א דף ט"ו הביא בשם שו"ת לבושי מרדכי מהדו"ג סימן מ"א שנהג לאפות מצות על מין תנור העשוי מפח דק ואש דולק מתחתיו, והוסיף על זה שצריך ליזהר שיהא



מכוסה כמ"ש הראב"ד לעניין מצה שאפה באלפס וכו' יעו"ש, ושפיר עבד שהזכיר עכ"פ את הראב"ד שהוא מארה דשמעתא. אבל גם עליו תעבר-כוס התמיהה, ששיטתו נידחה קראו לה הפוסקים כדבר האמור. רק אולי זו מדת חסידות עפ"ד רבינו האר"י שיש להחמיר בפסח כל החומרות כמו שהביא שם בשערים מצויינים בהלכה סימן קי"ז ס"ק י"ז דף צ"א ע"א ד"ה כתוב, וע"ע מה שציינתי בזה בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר סימן פ"ב אות י"ד:

ד. ובמגדל עוז מפורש אליבא דהראב"ד דבעינן כסוי האלפס משתלשל מארבע דפנותיו [כסגנון האיגרו"מ בנדונו שיעשה מטסי הברזל, כמין תיבה, בגג וכותלים], אך גם הוא דחה את דבריו ואת ראייתו מהגמרא. [אבל מה שהוסיף להוכיח דאי לאו הכי אפייה דשרא רחמנא היכי משכחת לה, הרי לא ניתנה תורה למלאכי השרת יעו"ש, לפום רהטא לא הבנתי מאי קאמר מר, דשפיר משכחת לה בכסוי, אי נמי בתנור וצ"ע. וע"ע שו"ת מהר"י שטייף סימן ק"ה ד"ה והנה]:

ורבינו מנוח גם הוא מסכים להרמב"ם, כמובן ממה שכתב בזה"ל, כדברי הרב משמע, דלא גרע אלפס מבוביא ע"כ. כי "הרב" דנקט, היינו הרמב"ם, שכן סגנונו תמיד. ועיין לעיל אות ג' ד"ה ומהרמב"ם. ובוביא היינו טַפְקָא שהזכירו הגאונים בנדון דידן, והובא בטור ובשלחן ערוך סעיף ב', כמבואר בפוסקים [וכדאיתא התם במשנה ברורה סק"ו, ובכף החיים ס"ק י"ט. וע"ע מדרש שכל טוב פרשת שמות דף ק"ו שכתב שני פירושים בזה, והועתק באוה"ג למסכת פסחים דף כ"ו הערה י"ג]. ורבינו מנוח נתכוון למה שהעלה זאת לעיל מינה התם פרק ה' הלכה כ"ב, וכוונתו להוכיח מזה שהזכירו הגאונים לאפות בה אף שאין לה כסוי [אכן צ"ע שסתם שם שצריך להסיק הבוביא תחילה, ולא הזכיר שלדעת הרמב"ם בפרק ששי אינו כן]:

ולדבריו אולי יש לדון דבוביא ואלפס יש להם עכ"פ דפנות, אך טס שגם דפנות אין לו, אולי גרע טפי, הואיל והאור שולט בו אף מן הצדדים. אך אין לנו לבדות חילוקים מדעתנו. והכי משמע מדין אפייה בקרקע שסיים בו הרמב"ם שגם כן יוצאין בו ידי חובת מצה, ומסתימת הדברים משמע דלאו דוקא כשהעיסה בתוך חפירה עמוקה. וכן מוכח מדברי שו"ת חוט המשולש (שבסוף שו"ת הרשב"ץ) בטור השלישי סימן כ"ח שביאר דברי הרמב"ם פ"ג מברכות הל"ט לגבי ברכת עיסה שנאפית בקרקע כמו שעושים הערביים שוכני המדברות, דהיינו ששוטחים גחלים "על גבי" קרקע ושופכים עיסה עליהם יעוש"ב, ובמ"ש בס"ד בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב דף צ' ד"ה ומבואר:



ומה שכתב האיגרו"מ כי על גבי קרקע שהוזכר בטור בשם בעל הלכות גדולות, איירי שהוא בקרקע הכירה, דזהו טרוקנין שפירש רש"י בברכות דף לז: שהוא כובא דארעא, וכן יש לפרש בַּטְפָּקָא כנז"ל, ר"ל שמדובר גם-כן באופן שיש סביבותיה כסוי. מכל מקום אין זה הכרח, כי אשכחן להרמב"ם שמפרש הדברים כפשוטן כובא דארעא היינו בקרקע ממש כדרך שאופים הערביים שוכני המדברות כדלעיל, והארכנו בזה בבארות יצחק על פסקי מהרי"ץ הנז' לעיל, ובדף צ"ט ד"ה ואחר. ושפיר טפי לפרש כן דברי בה"ג דהיינו על-גבי קרקע ממש, וכן טפקא שהזכיר רב נטרונאי, שהם בלא כסוי, דאי לאו הכי הוה להו לפרש. והא ניחא אלפס דמיירי ביה הראב"ד שדרכו להיות כסוי על גביו:

ה. עוד יש להעיר לגבי מה שכתב האיגרו"מ דבחום שהיד סולדת בו מסתבר שיש לחוש שמחמיץ ואינו אופה מיד, ולכן צריך חום שישרוף קש, כמ"ש בטור בשם רב נטרונאי והובא גם בשלחן ערוך סימן תס"א סעיף ב' מְרַתַּח רְתַּח והפת נאפית מיד ואינו בא לידי חימוץ, משמע שאם לא נאפית מיד אף שתיאפה לאחר זמן יש לחוש שתחמיץ קודם שתיאפה ע"כ, שאינו מובן לענ"ד כי מסתברא שרב נטרונאי לא כתב זה אלא כלפי מאי דמסיים שאם הדביק תחילה ואח"כ הסיק אסור יעו"ש, ומטעם דחיישינן שיחמיץ קודם שיסיק כיעויין בלבוש ובמגן אברהם שם סק"ד ובשאר אחרונים. הרי דדוקא בכי האיי גוונא שעדיין לא הסיק כלל [ואפילו בזה לא פסק השלחן ערוך לאסור רק שיש אוסרים וטוב ליזהר כדלעיל אות ג' ד"ה ובשלחן, ולקמן אות ו' ד"ה נמצאנו]. אם כן אין להרחיק לכת כל-כך לומר דכשהסיק תחילה בעינן חום גדול. כי גם בחום מועט מתחילה להיאפות מיד, וכלפי התחלת האפייה נקט מיד, לא לגבי גמר האפייה:

וכל-שכן בחום שהיד סולדת בו, ולכן נקט החזון איש כן בפשיטות אגב הילוכו בסימן ק"כ אות י"ז, ומיושבת הערת האיגרו"מ דלעיל שאין ידוע לו מקור לדברי החזו"א. וע"ע שערים מצויינים בהלכה סימן ק"י סוף ס"ק י"א דף כ"א. ועוד יש לומר שדייק החזון איש כן מלשון חז"ל "הרתיח" ולבסוף הדביק, שזהו כמו שמצינו בהלכות בישול בשבת, שרותח היינו יד סולדת בו. ועיין מה שהארכתי בס"ד בכגון דא בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות חליטת הבשר סימן קל"ב אות כ':

ולטענת האיגרו"מ שזהו פירוש מרתח רתח, ונראה שמדייק כפל הלשון שמורה על החיזוק ומשמע אם כן דהיינו רתיחה חזקה, לענ"ד שמא יש לומר איפכא שלא בא אלא לומר שאעפ"י שאין שלהבת עולה על גבה, מכל מקום מרתח



רתח, ר"ל רתיחה זו נחשבת רתיחה, הגם שאין רתיחתה כתנור שהאש באה אל פני המצה. וע"ע הסגנון בערוך השלחן סימן תס"א סעיף ד':

והראיה שהביא האיגרו"מ לדבריו ממה שכתב החיי אדם כלל קכ"ח סעיף כ"ז שצריך שיהיה התנור חם מאד כדלעיל, לכאורה תמוהה טובא, כי בחיי אדם שם מדובר כשאפו שם תחילה אנשים שספק אם היו נזהרים ובפרט שרובם אינם מהדרים, לכן כתב להכשיר התנור כדין מחמץ למצה כמבואר בהלכות הגעלה, ויהיו הגחלים מהלכים על פני כולו, ויהיה חם מאד עכ"ל, ואם כן מאין יש ראייה לדין תנור חדש שאינו צריך הכשר, שבזה הוא נדון האיגרו"מ. וכנראה הבין שסיום זה ויהיה חם מאד, הוא דין כללי ומטעם שמא יחמץ קודם שיספיק להיאפות, הגם שזה לא מסתבר שלפתע פתאום בסוף הסעיף יעבור לנושא אחר. מכל מקום אולי נראה לו להגרמ"פ לפרש כוונתו כן, ממה שהוסיף שם החיי אדם במוסגר בזה"ל, ואני חושש אם התנור אינו מחומם הרבה, שהרי יש מחמירים שלא יתן מצה במקום שכבר אפו בו מצה אחת עיין בח"י, וכל שכן בזה עכ"ל. ודין זה נמצא כבר באלוה רבה הובא במחצית השקל סימן תס"א סק"ד, ומפורש שם הטעם שכבר נצטנן אותו מקום על-ידי מצה ראשונה ותחמיץ השנייה טרם שתיאפה ע"כ [וע"ע בספר מצות מצוה פרק שמיני דף רי"ב רי"ג הערה נ"ב מה שהרחיב בנדון זה. ולפום רהטא יש לדון בדבריו מה שהחשיב שם שני טעמים, ואינם אלא אחד, וקיצרתי במובן למעיין שם]. אבל אין מזה הכרח. ובקיצור שלחן ערוך סימן ק"י סעיף י"א העתיק עניין זה מהחיי אדם, והשמיט הסיום שיהיה חם מאד יעו"ש. משמע דלא חש לזה אפילו לגבי הכשר. ואין לומר דאדרבה ממנו ראייה שסיום זה הוא דין כללי, ולכן השמיטו כאן, שאם כן עכ"פ היה לו להביאו גבי שאר אפייה. וע"ע בספר מצות מצוה פרק ח' דף רי"ג אות נ"ד, ובשו"ת יבקש תורה (שבט ה'תשס"ב) סימן כ"ח, ובקונטרס מצות מכונה לאור ההלכה (ה'תשס"ג) דף י"א י"ב:

ו. **נמצאנו** למדים לנדון דידן, שמעיקר הדין לדעת רבינו הרמב"ם וסיעתו אפילו הדביק כשהטס צונן ואח"כ הסיק, לית לן בה, והמצה כשרה לכתחילה [כי אף שמתחמם לאט לאט, אין זה חום המחמיץ, ואדרבה זו דרך אפייה]. והכרעת מרן השלחן ערוך ד"טוב ליזהר" להסיק תחילה, ומשמעות הלשון שזו רק חומרא, ולא שדוקא בדיעבד. ולשון דיעבד דנקטו הפר"ח והגר"א, כדלעיל אות ג' ד"ה ובשלחן, היינו רק אליבא דהיש אוסרים גופייהו שהביא מרן תחילה. אבל לדידיה דמרן גופיה, אין זו אלא חומרא. ובמשנה ברורה ס"ק י"א וכף החיים ס"ק כ"ה העלו דעת החק יעקב והגר"ז שאפילו בדיעבד נכון להחמיר שלא



לאכלה אם אפשר לו יעו"ש, אבל ברור שאין זו דעת מרן [וכן שאר אחרונים זולתי הח"י והגר"ז הנז"ל שהם מיעוטא דמיעוטא]. ואפילו לגבי אפיית חֲרָרוֹת בְּרֶמֶץ דהיינו אפר חם, נמנע מרן בסוף הסעיף מלפסוק בסכינא חריפא אלא נקט בלשון של־זהורי"ת, יש מי שאומר שראוי למחות שלא יעשו חררות ברמץ, והכף החיים ס"ק כ"ז ביאר דנקט הכי לפי שהיא סברא יחידית וכו' יעו"ש, ובשאר דוכתי פירש הכה"ח שיחתו דנקיט ואזיל ככמה רבוותא דס"ל דמכל מקום הדין מוסכם, אבל דעת כמה רבוותא וכן מהרי"ץ הא דנקט מרן הכי בא להורות שאין הדין מוסכם:

והגם שכבר פסק מרן לעיל סימן תנ"ט סעיף ב' כדברי הרא"ש שאחר שניתעסקו בבצק ונתחמם בידים, אם יניחוהו בלא עסק "מיד" יחמיץ ע"כ, ואם כן איך יתכן שיתיר כאן מעיקר הדין אף בהדביק ולבסוף הרתיח. הנה תהא מכאן ראייה למה שצייד המאמר מרדכי שם והובא במשנה ברורה ס"ק י"ח וכף החיים ס"ק ל"ה דמיד לאו דוקא אלא ר"ל שיעור מועט. ואין זה דחוק, כי מצינו בהדיא בכמה דוכתי כי האיי גוונא, וכמ"ש בס"ד בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר יו"ד הלכות חליטת הבשר סימן קל"ב אות י"ד ד"ה ומצינו. מיהו להרמב"ם גופיה שמתיר לכתחילה להדביק ואח"כ להרתיח, לא קשיא מידי, דאיהו פליג על דברי הרא"ש דלעיל וסבירא ליה שגם לאחר שנתעסקו בו בידים אינו מחמיץ עד שיעור מיל, וכן דעת עוד הרבה פוסקים, כמו שהוכיח הביאור הלכה שם ד"ה ואחר:

ובמציאות השאלה שלפנינו, שהטס מוסק היטב מתחילה קודם ההדבקה בחום חזק, לית מאן דפליג שמותר לכתחילה, ואין צורך לכסוי גג וכותלים אפילו להאיגרות משה, כי אין חשש שיתחמץ אז בזמן הרידוד שהוא קצר מאד, וכמו שהקדמנו. ומעיקר הדין אם היד סולדת בטס, ודאי שפיר דאמי. כל שכן וקל וחומר שדברי הפוסקים אמורים במצות עבות כמו שהיו נוהגים בזמניהם, משא"כ בדורות האחרונים שכבר נהגו לעשותן רקיקים דקים ככל האפשר וכידוע:

זהו מה שהשיגה דעתי החלושה בשאלתכם, להפיק רצונכם הטהור ולהשיבכם דבר בכתובים. הגם כי מתוך רוב טרדותי לא יכולתי להוסיף ולעיין הדק היטב אלא כחותה על הגחלים, וגם על זאת אודה ואשבח לו יתברך כאשר רוממו לאל ושיבחו גאולים,

הצ' יצחק בן כמהר"ן רצאבי יצ"ו



טבלת ההבדלים בין המצות

מצה תימנית	מצה אשכנזית
חוטים נמשכים ממנה בגיבול	אין כלל חוטים בגיבול
קרימת פנים בצד עליון ותחתון	מרוב דקותה אין קרימת פנים
הצבע - גוון חום בהיר	נוטה לשחור
עביה - 4 מילימטר	עביה - 1 מילימטר
בתחיבת אצבע לתוכה לא נדבק מאומה	אין תוך במצה מרוב דקותה
העיסה רכה - מוסיפים הרבה מים	גיבול העיסה קשה ללא הוספת מים
רכות מתקפלות כנייר	קשה ונשברת
שלימה ללא חורים	מחוררת בנקבים רבים
משקל בערך 200 גרם	בערך 30-50 גרם
מלפני 3000 שנה	מלפני כ 200 שנה



דברי חז"ל והפוסקים התואמים לצורת אפיית המצה התימנית

מסכת פסחים דף ז ע"א

אמר רבה בר רב הונא אמר רב הפת שעטיפשה כיון שרבתה מצה מותרת היכי דמי אילימא דידע בה דחמץ היא כי רבתה מצה מאי הוי אלא דלא ידעינן בה אי חמץ הוא אי מצה הוא מאי איריא כי רבתה מצה אפילו כי לא רבתה מצה נמי ניזיל בתר בתרא.

מסכת פסחים דף ל"ז ע"א

"מאי מצה הינא? אמר רב יהודה אמר שמואל כל שפורסה, ואין חוטין נמשכין הימנה".

שלחן ערוך סימן תמ"ו סעיף ד'

המוצא פת בפסח בביתו ואינו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה דאזלינן בתר בתרא וכו'.

שלחן ערוך הלכות שבת סימן רנ"ד סעיף ה'

"בעינן שתקרום המצה גם בפנים".

שלחן ערוך הלכות פסח סעיף ג'

"כי מצה שנאפית עד שאם פורסים אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה".

שלחן ערוך הלכות שבת סימן רנ"ד

"אין נותנין סמוך לחשיכה פת לתנור, אלא כדי שיקרמו (פירוש, שיעלה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש) פניה המדובקים בתנור. ולא חררה על גבי גחלים, אלא כדי שיקרמו פניה שכנגד האש":





שושר"ש

לעילוי נשמת

ר' שלמה בן יחיא לוי (שעתאל) ז"ל

נפטר כ"ב מרחשון ה'תשע"ח

תנצב"ה

לעילוי נשמת

ר' שאלתיאל בן מארי עואד דהרי ז"ל

נפטר א' טבת ה'תשע"ח

תנצב"ה



מצות מסורת

מצות טבון רכות עבודת יד שמורה משעת קצירה

המצות נאפות בתכלית ההידור
ע"י צוות אופים בני תורה תוך
הקפדה על פחות מח"י רגעים
מנתינת המים עד גמר האפיה

מסורת של
כשרות איכות וטעם

מצות דקל
וכחל במילא

100%
קמח מלא



מצות מכונה
(חבורה) 1 ק"ג

שמורה משעת קצירה
ללא חשש חוזר וניעור
חזמנת מצות מכונה עד לתאריך 1 בנוב

מייץ ענבים

יין יבש

100% טבעי ללא תוספות
כשר לפסח למחרתן לזאת רבנו היטב'ם וסין הבית יוסף

בהשגחה המהודרת והמחמירה של בד"ץ פעולת צדיק
בראשות מרן הגאון רבי יצחק רצאבי שליט"א

הפצה ראשית: טל' 052-7636384, 052-7631187 דרושים מפיצים

מצות טעמו ורצו

מהדרין מן המהדרין

מצות רכות, שמורות ומיוחדות בעבודת יד

מקמח מלא

דרושים סוכנים בכל הארץ

תנאים טובים: 0527-18-18-87

השגחה צמודה ע"י משגיח
יר"ש בכל מזהלך האפיה
מתחילתה ועוד סופה

למהדרין ניתן להשיג מצות
שיאפו לאחר חצות היום

המכירה ליחידים ומוסדות

הופרשה חלה כדת וכדין

מכיל קמח ומום בלבד 1 ק"ג

כשר לפסח
ללא חשש חוזר וניעור



בהשגחה הרבנות אשקלון



אפיית המצות נעשית ע"י
אברכים יר"ש ובני תורה
ובהכשר המהודר של מרן
הרה"ג יצחק רצאבי
שליט"א

יש לשמור בהקפאה
עד כ-5 שעות לפני
ההגשה

על איכות ורכות לא
מוותרים בקלות
לפרטים והזמנות:
0527-18-18-87

מצה
שמורה משעת
קצירה

בהנהלת מו. עצר