

מצות מהדרין

הרב מרדכי וולנוב

בראשית המאמר רצוני להודות לרב חגי בר גיורא ראש מחלקת תעשייה ברבנות הראשית שמאמר זה הוא סיכום שיעור ששמעתי מפיו.

במאמר זה נעסוק בחלק מן הבעיות ההלכתיות באפיית מצות מכונה. ננסה לגעת בשלוש מהן ולברר מהם הפתרונות ההלכתיים שנתנו בעבורן הפוסקים¹. הבעיות שבהן נדון הן:

מצה שמורה – מה הופך מצה להיות 'שמורה', ומה הבעיה במצה שאינה שמורה?

ביטול תערובת – מפעלי המצות אופים מצות רבות, ולעתים נותרות במכונות שאריות בצק והוא מחמיץ לאחר ח"י רגעים. השאריות מתערבות בעיסות חדשות כאשר אין מנקים את המכונות היטב בין אפייה לאפייה. מה דינן של שאריות אלו?

הכשרת המפעל – כיצד יש להכשיר את התנורים במפעלים שאופים בהם במהלך השנה מוצרי חמץ, ולקראת פסח מעוניינים להשתמש באותם תנורים לאפיית מצות?

א. מצה שמורה

בתורה נאמר 'וּשְׁמַרְתֶּם אֶת הַמִּצְוֹת, כִּי בְעֵצָם הַיּוֹם הַזֶּה הוֹצֵאתִי אֶת צְבָאוֹתֵיכֶם מֵאֶרֶץ מִצְרָיִם'². בעל ה'תורה תמימה³ הקשה: מדוע הפסוק צריך להורות על שמירת המצות? הרי כבר הזהיר הכתוב על איסור אכילת חמץ ועל איסור 'בל יראה ובל ימצא' וכבר ציווה לאכול מצה, וממילא ייזהרו שלא תחמיץ העיסה, אלא ודאי ששמירת המצות היא מצווה בפני עצמה, וכיוון שמצוות אכילת מצה בלילה הראשון היא מצווה מיוחדת, קבעו לה שמירה מיוחדת.

1. מאמר זה נכתב על פי מידע שהתקבל מהרב חגי בר גיורא, ראש מחלקת תעשייה ברבנות הראשית לישראל.

2. שמות יב, יז.

3. שמות יב, יז אות קנד.

מקובל להגדיר מצה השמורה משעת הקצירה – מצה למהדרין, ומצה השמורה משעת הטחינה – מצה בכשרות רגילה. הגדרה זו אינה נכונה, כיוון שעל פי הנפסק ב'שולחן ערוך'⁴, גם מצה שנאפתה מקמח השמור רק משעת הטחינה, מוגדרת מצה שמורה, ונבאר את הדברים.

הראשונים נחלקו מאיזה שלב חלה חובת השמירה על המצה.

לדעת הרמב"ם⁵, יש לשמור את החיטים שלא יחמיצו משעת הקצירה: 'לפיכך אמרו חכמים: צריך אדם ליזהר בדגן שאוכל ממנו בפסח שלא יבוא עליו מים אחר שנקצר עד שלא יהיה בו שום חמוץ'.

הרי"ף⁶ פסק כרמב"ם, ועל דבריו הר"ן כתב⁷:

ודאי דלמצוה מן המובחר הכי עדיף טפי, ומיהו אפשר שאע"פ שלא עשה כן אלא שלקח מן השוק ושמרה לשם מצה יצא ידי חובתו, ובגמרא אמרינן דשימור לישה לא הוי שימור, כלומר מקמי [לפני] לישה הוא דבעי [צריך] שימור, אבל כל ששמר את החיטים קודם לישה יצא.

הרא"ש⁸ מקל יותר, ולדעתו די בשמירת המצות משעת הטחינה:

ונהגו באשכנז וצרפת לשומרן משעת טחינה, לפי שאז מקריבין אותן אל המים שטוחנן בריחים של מים... ובשאלתות⁹ כתב: לא נפק איניש ידי חובתו אלא במצה דמינטר ליה מחימוץ מן דנפלה מיא עליוה.

מדבריו למדנו שדעת הגאונים שאפילו אם לא נשמר הקמח משעת הטחינה אלא רק משעת הלישה – כשנתנו את המים על הקמח, יצא ידי חובה. נמצא שלדעת הגאונים מותר לקחת קמח מן השוק ולאפות ממנו מצות לשם מצת מצווה.

4. או"ח סי' תנג סעי' ד.

5. הלכות חמוץ ומצה פ"ה ה"ט.

6. פסחים יב ע"א.

7. שם ד"ה ומיבעי.

8. פסחים פ"ב סי' כו.

9. פרשת צו סי' עה.

ה'בית יוסף'¹⁰ כתב:

והא דבעינן [וזזה שצריך] שימור דוקא במצה דמצוה, אבל שאר מצה שאדם אוכל בפסח לא בעי שימור לשם מצה כלל.

ופסק ב'שולחן ערוך'¹¹:

החטים שעושים בהם מצת מצוה, טוב לשמרן שלא יפלו עליהם מים משעת קצירה, ולפחות משעת טחינה. ובשעת הדחק מותר ליקח קמח מן השוק.

אולם, גם כאשר לוקחים קמח מן השוק יש לשמור עליו שלא יחמיץ, ואם לא שמרו על הקמח, אין המצה כשרה.

למעשה, כיום אין כל אפשרות לאפות מצות מקמח שנלקח מן השוק, כיוון שהיטים עוברות לתיתה במים והן מחמיצות¹².

מצות 'מהדרין' הן מצות השמורות משעת הקצירה, והן המוגדרות 'מצות שמורות'.

המצות הרגילות הן מצות שנשמרו משעת הטחינה, ואותן אנו מגדירים 'מצות רגילות שאינן שמורות' (לפי האמור לעיל, הגדרה זו אינה מדויקת, שהרי גם המצות הללו שמורות בפועל משעת הטחינה).

מדברי ה'שולחן ערוך' שהובאו לעיל, משמע שהרוצה להקל ולאפות מצות מקמח שנשמר רק משעת הטחינה, יכול לעשות כן לכתחילה, והמקפידים לאפות מצות מקמח העשוי מחיטים שנשמרו משעת הקצירה, הרי הם המהדרין.

המהדרין שומרים על החיטים שלא יחמיצו כבר משעת הקצירה, ועליהם להקפיד שקצירת החיטים תהיה בשלב שהחיטים עדיין ירוקות. אם החיטים התייבשו לגמרי ואינן

10. או"ח סי' תנג סעי' ד.

11. או"ח סי' תנג סעי' ד.

12. שו"ע או"ח סי' תנג סעי' ה, ובמשנ"ב ס"ק כז.

צריכות עוד לקרקע (כבר אינן צורכות מים והזנה מן הקרקע), הן עלולות להחמיץ כשתבואנה במגע עם מים¹³.

למעשה, כיום אין קציר מוקדם של חיטה ירוקה, ורוב החיטים נקצרות כשהן כבר יבשות ואינן יונקות מן הקרקע. אמנם בעונה זו של השנה אין חשש מגשם שירד עליהן, אך עדיין יש בעיה בטיפות הטל המרטיבות את החיטים ויכולות לגרום לחימוץ¹⁴.

עד כאן עסקנו במצת המצווה. במצה זו יש חובת שימור. אך הביאור הלכה¹⁵ מביא בשם הגר"א שיש לאכול בכל ימות הפסח מצות השמורות משעת הקצירה:

ובשם הגר"א הביאו גם כן, שהחמיר מאוד שלא לאכול רק מה ששמור משעת קצירה, והוא היה נזהר בזה כל ימי הפסח ומטעם שמא ירד עליהם מים במחור לאחר שנתייבש התבואה.

הרב מצליח מאזוז זצ"ל¹⁶ תולה הלכה זו בדעת הרמב"ם והרי"ף שהוזכרה לעיל, שכל מצה שאוכל אדם בפסח, ולא רק מצת המצווה, צריכה להיות שמורה ממים משעת הקצירה.

סיכום

מעיקר הדין אפשר לאכול מצות מצווה שהוכנו מקמח שנשמר משעת הטחינה¹⁷. המהדרין לוקחים למצת מצווה קמח שנעשה מחיטים שנשמרו כבר משעת הקצירה. הידור נוסף שיכול להתאפשר רק בגידול פרטי, הוא לקצור את החיטים בעודן ירוקות, לפני שהן מתייבשות לגמרי, מחשש להחמצתן עוד לפני שעת הקצירה. יש המהדרין לקחת מצות שמורות משעת הקצירה כדעת הגר"א בכל ימות הפסח (ולא רק למצת מצווה), ויש שאינם מחמירים בכך. הטעם לחומרה זו הוא החשש שמא החיטים החמיצו עוד לפני שעת הטחינה.

13. משנ"ב סי' תנג ס"ק כב, וכפי שמסיים שם המשנ"ב 'ועל כן המנהג לקצור דגן של שמורה בעודן לחין קצת'.

14. שו"ע או"ח סי' תסו סעי' ה.

15. או"ח סי' תנג סעי' ד ד"ה טוב לשמרן.

16. בהערות איש מצליח על המשנ"ב.

17. הביאור הלכה' (סימן תנג סעי' ד ד"ה טוב לשמרן) מביא את דעת היפרי חדש' ששימור משעת קצירה הוא מעיקר הדין ומעכב בדיעבד, כדעת כמה ראשונים, וכתב 'ואף דאם לא ימצא מצה ששמור מעת הקצירה לשם מצה, בודאי נוכל לסמוך על דעת השו"ע ולברך ברכת אכילת מצה, מכל מקום לכתחלה בודאי נכון להחמיר למצה של מצוה ליקח דוקא מצה שמורה מעת הקצירה'.

ב. תערובת חמץ

נחלקו הראשונים, האם חמץ שהתערב קודם הפסח בטל בשישים.

דעת הרא"ש¹⁸ היא שדינו כשאר האיסורים והחמץ בטל בשישים:

וחמץ משש שעות ולמעלה, אע"פ שלוקין עליו מן התורה, כיון שאין בו כרת הרי הוא כשאר איסורין ובטל בשישים ומותר אף בפסח כיון שנתבטל קודם הפסח.

לדעת הרמב"ם¹⁹, אף אם התערב קודם הפסח, בתוך הפסח החמץ חוזר וניעור ואינו בטל אפילו ב'משהו':

דבר שנתערב בו חמץ ואינו מאכל אדם כלל, או שאינו מאכל כל אדם כגון התריאק וכיוצא בו, אע"פ שמותר לקיימו אסור לאכלו עד אחר הפסח, ואע"פ שאין בו מן החמץ אלא כל שהוא הרי זה אסור לאכלו.

וה'מגיד משנה' כתב על דבריו:

והרבה מהגאונים כדעת רבינו, שאפילו נתערב כמה זמן קודם הפסח אסור לאכלו בפסח שחוזר וניעור, וכ"כ בהלכות ה"ר יצחק ן' גיאת ז"ל. ויש מן האחרונים חולקים בזה ואומרים, דכל שנתערב קודם זמנו אינו חוזר וניעור ואין איסורו במשהו, וכדברי הגאונים ראוי לנהוג ולהחמיר.

בעל השו"ת 'תרומת הדשן'²⁰ כתב שהמנהג הוא להתיר תערובת של לח בלח שנתערבה קודם הפסח, על ידי ביטול בשישים. וכתב עוד בשם 'ספר מצוות הגדול' שתערובת של קמח בקמח, כיוון שהיא מתערבת יפה, דינה כתערובת של לח בלח ואינו חוזר וניעור. ה'ספר מצוות קטן' והראב"ה אינם סוברים כך, ולדעתם תערובת של קמח בקמח ניזונה כתערובת של יבש ביבש.

למעשה, ה'שולחן ערוך'²¹ הכריע, כדעת הרא"ש, שחמץ שנתערב קודם הפסח, בין בתערובת יבש ביבש ובין בתערובת לח בלח, אינו חוזר וניעור והוא בטל בשישים, ואת דעת הרמב"ם הביא 'המחבר' בלשון 'יש חולקים'.

18. פסחים פ"ב סי' ה.

19. הלכות חמץ ומצה פ"ד הי"ב.

20. ח"א סימן קיד.

21. או"ח סי' תמז סעי' ד.

הרמ"א הכריע כמנהג המוזכר ב'תרומת הדשן', שרק בתערובת לח בלח אינו חוזר וניעור.

אם נתערב החמץ קודם הפסח ונתבטל בשישים, אינו חוזר וניעור בפסח לאסור במשהו, ויש חולקים. הגה: ונוהגין כסברא הראשונה בכל תערובות שהוא לח בלח.²²

ה'משנה ברורה'²³ מזכיר את דעת ה'ספר מצוות הגדולי' שיש לדון תערובת של קמח בקמח כתערובת של לח בלח.

י"כ החיים²⁴ כותב שיש מקומות שחוששים לדעת הרמב"ם ואוסרים כל תערובת במשהו וסיים שבדבר זה הולכים אחר מנהג המקומות ועל כן המורה צריך לידע מנהג המקום ההוא ואחר כך יורה.

כיום, מפעלים רבים משווקים מצות לחג הפסח, חלקם גדולים וחלקם קטנים יותר. צריך לזכור כי במפעל התעשייתי כמעט בלתי אפשרי לנקות היטב את המסועים והגלגלות בין אפייה לאפייה. מפעלים שצריכים לספק כמויות גדולות של מצות לא יכולים לאפשר לעצמם להשבית את המכונות לזמן ארוך. כמובן שבמפעלים קטנים קל יותר להגיע לניקוי של המכונות ברמה גבוהה מאשר במפעלים גדולים.

יש לזכור שגם מפעלים שניקוי התנורים בהם אינו ברמה גבוהה, וייתכן שמן האפיות הקודמות נותרו שאריות בצק שהחמיצו, עדיין המצות המיוצרות בהם תהיינה כשרות לפסח, שהרי ה'שולחן ערוך' והרמ"א פסקו שתערובת של לח בלח אינה חוזרת וניעור בפסח והיא בטלה בשישים²⁵. כמובן שיש הידור לקחת מצות שאין כל חשש שמעורב בהן חמץ שהתבטל.

22. הביאור הלכה (שם ד"ה בלח) הביא את דעת החמד משה שתערובת לח ביבש דינה כתערובת לח בלח.

23. שם ס"ק לב.

24. או"ח סי' תמז ס"ק פא.

25. שמעתי מהרב אליקים לבנון והרב חגי בר גיורא שפרורי חמץ המעורבים במצה תוך כדי האפיה, יש מקום לראותם כתערובת 'יבש ביבש', שלפי דעת הרמ"א, 'חוזר וניעור' בפסח ואוסר תערובתו, אך למעשה אמר לי הרב אליקים לבנון שנוהגים להקל ולראות זאת כתערובת 'לח בלח' שלדעת השו"ע והרמ"א אינו 'חוזר וניעור', לכן נהגו כל ישראל לאכול מצות, גם ממפעלים שאינם מקפידים לנקות היטב את המכונות בין אפיה לאפיה.

ג. הכשרת תנורי האפייה

בהלכה מצאנו שלושה סוגי הכשרות: הגעלה, ליבון קל וליבון חמור.

1. כלי שנבלע בו איסור על ידי האש (כשהמאכל בא במגע ישיר עם הכלי, בלא רוטב או נוזל אחר), הכשרתו נעשית בליבון חמור.

וכך מבואר ברמב"ם²⁶:

הלוקח כלי תשמיש סעודה מן העכו"ם מכלי מתכות... ודברים שנשתמש בהן על ידי האור כגון שפודין ואסכלאות, מלבנן באור עד שתנשר קליפתן ומטבילן והן מותרין.

כך נפסק גם ב'שולחן ערוך'²⁷, אלא ש'המחבר' כתב: 'הליבון הוא עד שיהו ניצוצות נתזין מהם', ובספר 'האשכול'²⁸ הובא כי: 'נראה דליבון [הוא] עד שתשיר קליפתן או עד שתהא ניצוצות ניתזין ממנו, [והוא] חד שיעורא'. בזמננו, מאחר שדפנות הכלים נעשים ממתכת דקה ואין אפשרות להגיע לרמת חום שתוציא ניצוצות מן הכלי מבלי שהכלי ייהרס, יש פוסקים הסוברים שיש ללבן את הכלי עד שהמתכת תאדים, ויש הסוברים שדי לחממו לטמפרטורה של 500 מעלות צלזיוס.

טעמו של דבר מבואר בדברי 'שבט הלוי'²⁹:

אע"פ שההגעלה מועילה למעט הבליעה בכלי ששימושו באש עד כדי שלא ישאר בו נתינת טעם, מכל מקום חייבה התורה ללבן כדי לכלות האיסור שלא ישאר אפילו משהו, כיון שמעיקרא קיבל הכלי טעם גמור האוסר ואינו חוזר להתירו עד שיכלה גם הטעם הקלוש.

2. כלי שנבלע בו איסור על ידי מים (הבליעה בכלי הייתה באמצעות בישול בנוזל ולא באפייה או בצלייה) או כלי שנבלע בו היתר על ידי האש (כדוגמת כלי חלכי שאינו בן יומו שאפו בו מאכל בשרי, שהבשר הוא היתר), אפשר להכשיר גם בהגעלה על ידי הכנסת הכלי למים רותחים העומדים על האש. פעולת ההגעלה אינה שורפת את טעם האיסור אלא מפליטה אותו מן הכלי, ו'כבולעו כן פולטו', כלומר בהתאם לדרך שנעשתה בה

26. הלכות מאכלות אסורות פי"ז ה"ג.

27. או"ח סי' תנא סעי' ד.

28. חלק ג עמ"ד 141.

29. שו"ת שבט הלוי ח"ב סי' לג.

בליעת האיסור בדופנות הכלי, כך יש לפלוט אותו החוצה. לכן כלי שבלע איסור על ידי נוזלים, פליטת האיסור תהיה גם היא על ידי נוזלים בהגעלה של הכלי³⁰.

3. כלים שהכשרתם בהגעלה אלא שאי אפשר להגיעלים מסיבות כלשהן, כגון שיש בהם חריצים או חלודה שאי אפשר להסירה וכדומה, מספיק ללכנם ליבון קלי³¹.

ליבון קל הוא חימום של הכלי עד שקש שיונח עליו מבחוץ יישרף.

1. האם כלי שבלע חמץ במהלך השנה נחשב להיתר או לאיסור

נחלקו הראשונים בשאלה האם חמץ נחשב להיתר או לאיסור: יש הסוברים שחמץ הוא היתר שנבלע בכלי, כיוון שבשעה שהחמץ נבלע בכלי, עדיין לא היה נחשב לאיסור. מאידך גיסא, יש הסוברים שחמץ הוא איסור הבלוע בכלי, כיוון שכבר כשנבלע החמץ בכלי, הבליעה נקראת 'חמץ', ובפסח גם כן נחשבת לחמץ, אלא שעתה התעורר האיסור למפרע על 'חמץ' זה, ואי אפשר להחשיבו בתור 'היתרא בלע'³².

מחלוקת זו מובאת בימגיד משנה³³:

ושפודין ואכסלאות לא נתבאר דינן בגמרא לענין חמץ בפסח, ונחלקו בו המפרשים ז"ל: יש מי שאומר שדין כדן שאר איסורין וצריכין ליבון, ויש מי שאומר שכיון שמה שבלעו היה היתר, די בהגעלה. ואפשר שזהו דעת רבינו [הרמב"ם] שהזכיר כאן בסכינין הגעלה, ופרק י"ז מהלכות מאכלות אסורות בלוקח סכין מן העכו"ם הצריכין ליבון ולא הזכיר כאן ליבון כלל. ומכל מקום דעת הרמב"ן והרשב"א ז"ל להשוות חמץ לגיעולי עכו"ם, והם סוברים שבסכינין אף בגיעולי עכו"ם אינן צריכין אלא הגעלה כמו שיתבאר שם.

מבואר בימגיד משנה' שנראה שדעת הרמב"ם היא שחמץ נחשב להיתר, ואילו לדעת ראשונים רבים החמץ נחשב לאיסור.

להלכה, הכריע 'המחבר' ב'שולחן ערוך'³⁴ שיש לדון חמץ כאיסור, ועל כן, כלים שבלעו חמץ, יש להכשירם בליבון חמור. הרמ"א הביא את דעת המקלים, אך למעשה כתב 'ונוהגין כסברא ראשונה' (כדעת ה'שולחן ערוך').

30. שו"ע סי' תנא סעי' ה, ועיין גם במשנ"ב שם ס"ק כח.

31. רמ"א או"ח סי' תנא סעי' ה.

32. משנ"ב סי' תנא ס"ק כח.

33. הלכות חמץ ומצה פ"ה הכ"ג.

34. או"ח סי' תנא סעי' ד.

הכרעת ה'משנה ברורה'³⁵ היא שלכתחילה יש להחמיר, ובדיעבד אפשר לסמוך על המקלים:

לדינא עיקר כדעת המחבר, דחמץ מקרי איסורא בלע, ועל כן צריך ליבון טוב שיהיה ניצוצות נתזין ממנו, ואפילו בדיעבד יש לאסור אם נשתמשו בו בפסח בעוד שלא ליבנו אותו כל כך או ע"י הגעלה. אכן במקום הפסד מרובה או מניעת שמחת יו"ט והוא אינו בן יומו מעת שנשתמשו בו החמץ, יש לסמוך בדיעבד על הפוסקים דסוברים דחמץ מקרי היתרא בלע, ודי במה שהכשירו בהגעלה או בליבון קל.

2. המציאות בשטח

מפעלי המצות מתחלקים לשניים: מפעלים שבמהלך השנה אופים חמץ וכמה חודשים לפני פסח מכשירים את המכונות על מנת שיוכלו לאפות באותם התנורים מצות, ומפעלים המייצרים רק מצות לפסח ואין צורך להכשירם כלל. במפעלים המשמשים רק לפסח בוודאי שאין בעיה.

הכשרת תנור לפסח חייבת להיות על ידי ליבון חמור לכל הדעות. בפועל, הכשרת התנורים מתבצעת בחום הנע בין 450-500 מעלות. יש פוסקים הרואים בדרגת חום שכזו ליבון חמור, אך יש פוסקים המחמירים בכך ואינם רואים בחום שכזה ליבון חמור.

בשנים האחרונות חל שיפור גדול בחלק מן המפעלים האופים חמץ במהלך השנה, ורבים מהם רכשו רשתות אפייה מיוחדות לפסח.

יש לציין שבחלק מן המפעלים גם באפיות 'חבורה' – חבורות של אנשים פרטיים שאופים לעצמם, השימוש אינו בתנורים הרגילים, אלא בתנור המיועד לפסח, שאין צורך להכשירו כלל. והרוצים להחמיר בכך, יבררו את הנושא במפעל.

סיכום

התמקדנו בשלוש בעיות באפיית המצות:

1. שמירת המצה – יש מצות שנשמרות משעת הקצירה ויש מצות שנשמרות רק משעת הטחינה. למצת מצווה ודאי שראוי להחמיר ולקחת מצות השמורות משעת הקצירה, ורבים נוהגים להחמיר ולאכול מצות שמורות כאלו גם בשאר

35. שם ס"ק לב.

ימות הפסח, הן מחמת הידור מצווה הן מחמת חשש החמצת החיטים בזמן שבין הקצירה לטחינה.

2. תערובת חמץ – לדעת ה'שולחן ערוך' והרמ"א תערובת חמץ של לח בלח (כדוגמת קמח בקמח) אינו חוזר וניעור. לכן גם אם בשעת האפייה התערבב שאריות בצק שהחמיץ עם בצק כשר לפסח, החמץ שבבצק זה בטל בשישים. כמובן שיש הידור בשימוש במצות שלא קיים בהן חשש של תערובת חמץ כלל, או לפחות מצות שהחשש בהן מזערי, כדוגמת מצות הנאפות ב'חבורה'.

3. הכשרת התנורים – יש מאפיות שאין צורך להכשיר בהן את התנורים לפסח כלל, כיוון שלא אופים בהם חמץ במהלך השנה. תנורים שאופים בהם חמץ במהלך השנה, יש להכשירם בליבון חמור. לכתחילה יש ללבן עד שהמתכת תאדים, אך בפועל, דבר זה בלתי אפשרי כיוון שהתנורים יינזקו. לכן, מכשירים תנורים אלו בחום של 500 מעלות צלזיוס (ופעמים אף בחום נמוך יותר), לפי דעות הפוסקים המתייחסים לחום זה כאל ליבון חמור.