

סימן טו

"מצות חבורה" –

האם ראוי לאפות מצות יד בחבורה?

ערב פסח תשע"א

שאלה:

בישובנו מתקיים מדי יום לימוד הלכה בין מנחה לערבית. בסמיכות לחגים אנו נוהגים ללמוד את הלכות החג כמובא בשו"ע (או"ח ס' תכ"ט ס"א ובמ"ב שם). בעקבות לימוד בהלכות הפסח, הכולל הלכות מצת מצווה ואפיית מצה, התארגנה יוזמה של הלומדים (שגם אני נמנית בין המעודדים לעניין) להקים חבורה שתעסוק באפיית מצות יד לשם מצת מצווה לליל הסדר.

היוזמה יצאה לפועל לאחר שאחד מבני החבורה תרם מהונו ואת מרצו לשם הקמת תנור אפייה ושאר הדברים הכרוכים בכך. יוזמה זו 'הדביקה' אף חברים נוספים וציבור מגוון מאד השתתף במצווה זו, וכייחוד בני נוער.

באותה שנה סמוך לחג השבועות, ימי קציר חיטים, קצרנו חיטים הגדלות באדמת רמת מגשימים לשם מצת מצווה (בנהיגה על הקומביין) ואת החיטים שמרנו במיכל סגור ואטום ובמקום שמור ומוצל. כמו כן נרכשה מטחנת קמח ידנית ואת החיטים טחנו באותה מטחנה לשם מצת מצווה, כך שכל התהליך, החל מזריעת החיטים, גידולם, קצירתם ועד טחינתם, שאיבת "מים שלנו" (ממעייין

סמוך באזורנו) ואפיית המצות – הכל היה "תוצרת בית".

ההשתתפות במצווה זו הייתה כרוכה בהתלהבות ובהתרגשות גדולה, וכל העוסקים בה דיברו על רשמים וחוויות קדושות שנחקקו בליבם ובליבות הילדים הקטנים שהתבוננו בתהליך הייצור.

דא עקא, כשסיפרתי על היוזמה הזו לתלמיד חכם מובהק, צינן את התלהבותי אותו ת"ח בטענה שאפיית מצות יד טעונה זהירות גדולה והקפדה דקדקנית, ובקלות רבה ניתן להגיע לחשש חמץ, ואם כן – מה הועילו חכמים בתקנתם?

עוד נטען, שקשה מאוד לאנשים שאינם מנוסים די הצורך, לרדד את הבצק עד שעוביו יהיה דק, כפי שיוצאות מצות מכונה, ואם כן אפיית מצות אלו היא נגד המנהג.

עוד נטען, שבאפיית יד הנעשית ע"י אנשים שאינם מנוסים, חלק מהמצות יוצאות רכות, וגם זה נגד המנהג הנהוג.

וע"כ נתנו דעתנו לברר האם יש להמשיך במצות החבורה, או שמא עדיף לקנות מצות מכונה הנמכרות בחנויות, או לחלופין לקנות מצות יד ממאפיות מושגחות.

והנה בספר "העמק שאלה" (וזאת הברכה, שאילתא קסט אות א'), דן הנצי"ב מוולוז'ין באיזה מהמצוות מצינו עניין להשתתף בהכשר המצווה מדין "מצוה בו יותר מבשלוcho", ומסיק שזה נאמר דווקא בהכנה המפורשת בתורה, כמו הכנה לשבת דכתיב "והכינו את אשר יביאו" (וכפי שנפסק בשו"ע או"ח סי' רנ ס"א: "ואפילו יש לו כמה עבדים לשמשו ישתדל להכין בעצמו שום דבר לצרכי שבת כדי לכבדו" ע"ש). כמו כן הכנת המצה כתובה בתורה, דכתיב "ושמרתם את המצות", ולכן מצינו אמוראים שהיו הולכים בעצמם לבית הרחיים לטחון חיטים לשם מצת מצווה (ירושלמי פסחים פ"ג הלכה א'). וכן כתב הרוקח בסי' רס"ג: "כל ישראל צריך לילך עם הטוחן לטחון כדאמרין (חולין ז' ע"א) גבי רבי פנחס בן יאיר שהוא גברא דהוה דרי חיטי לפסחא אמר חלוק נמי להאי דבמצוה קא עסיק". וגם המרדכי כתב (בפ"ג דפסחים סי' תר"א): "ומשמע התם דאפילו האמוראים היו הולכים לבית הריחיים" וכן פסק הרמ"א (שו"ע או"ח תנ"ג ס"ח בהגה): "ואנשי מעשה רגילים לילך בעצמם אל מקום הריחיים לראות הם בעצמם לטחינת קמחיהם"; וכתב שם המ"ב (ס"ק מ"א) דמצווה בו יותר מבשלוcho. משמע שאין זה רק מדין השגחה מחימוץ אלא יש עניין להיות שותף פעיל בהכשר מצווה זו. וכן מצינו במצוות סוכה עניין להתעסק בבנייתה, אף שהבנייה היא רק הכשר מצווה, מפני שכתוב בתורה "חג הסוכות תעשה לך". אמנם בחטיבת העצים, אף שגם היא הכשר מצווה, אין עניין לקחת

תשובה:

א. האם יש עניין באפיית מצות

ראשית, יש לדון האם יש עניין בכלל בעצם האפייה של מצות מצווה, או שהעיקר הוא מצוות אכילת המצה בליל הסדר, וכל האפייה והעריכה אינו אלא הכשר מצווה ולא צריך לחזור אחריו. כתב הטור (או"ח סי' ת"ס ס"ב): "ובעלי מעשה וחסידיים מחמירין על עצמם כגאונים המחמירים ולשין בעצמם ואופין כההיא דאמרינן (פסחים דף קט"ז ע"א) מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה. לכן מצוה על כל אדם להשתדל בעשיית המצות ובאפייתן וכן היה נוהג אדוני אבי הרא"ש ז"ל היה משתדל בהן ועומד על עשייתן ומזרז העוסקים בהם והיה מסייע בעריכתן". מכאן אנו רואים, שההקפדה להשתתף באפיית המצות מופיעה כבר בגאונים. וכן פסק השו"ע (שם סעיף ב'): "הרא"ש היה משתדל במצת מצוה ועומד על עשייתה ומזרז העוסקים בהם ומסייע בעריכתן, וכן ראוי לכל אדם לעשות להטפל הוא בעצמו במצוה". וכתב במ"ב (שם ס"ק ה') דמצוה בו יותר מבשלוcho. והוסיף בשם האר"י ז"ל (שם ס"ק ז') שיטריח עצמו במצת מצוה עד שיתחמם ויזיע, וזה תיקון גדול לעוון החמור. אלא שהיא גופא השאלה: מדוע מצינו עניין להשתתף באופן פעיל באפיית המצות, שהיא רק הכשר מצווה, ולא ראינו מנהג דומה במצוות אחרות, כגון עיבוד עורות לתפילין וכדו'?

מהרגשת העבודות שהיתה במצרים היא גם ההרגשה באפיית הלחם עוני ולא בקנייתו מן הנחתום וכדברי הגמ' (שם): "מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה אף כאן נמי הוא מסיק ואשתו אופה". ועוד, פשט הכתוב מורה "שבעת ימים תאכל עליו מצות לחם עוני כי בחפזון יצאת מארץ מצרים" (דברים ט"ז, ג') שהמצצה הינה זכר לחיפזון והמשתתף בעריכת המצות ובאפייתן כהלכתן תוך ח"י רגעים מרגיש ממש את עניין החיפזון. וכעין זה כתב הספורנו (שם ד"ה לחם עוני) ובאר שהמצצה הייתה הלחם שאכלו במצרים בענפים "שלא היה להם פנאי להשהות עיסתם עד שתחמך מפני נוגשים אצים" והוסיף (שם ד"ה כי בחפזון יצאת): "והטעם להזכיר חפזון הלחץ הוא, כי תמורת אותו חפזון העוני היה לך אחר כך חפזון הגאולה, כעניין "והפכתי אבלם לששון" (ירמיה ל"א, י"ב). ובעריכת המצות ואפייתן מורגש היטב החפזון והלחץ.^א

נמצאנו למדים, שיש עניין להשתתף ולקחת חלק פעיל באפיית המצות ובעריכתן ובהיסק תנורם.

ב. מצות רבות ועבות

מכיוון שלא כל העוסקים במלאכת הלישה והרידוד הינם מומחים, פעמים שאין

חלק פעיל, מפני שאיננה חלק מעשיית הסוכה שעליה דיברה התורה (וכמבואר ברש"י מכות דף ח' ע"א ד"ה השתא; וכביאור הערוך לנר שם ובביאורו לריש סוכה).

אלא שהוסיף הנצי"ב דמכיוון שמהפסוק "ושמרתם את המצות" ניתן היה להבין שאין מצווה זו נוגעת אלא לשמירה מחימוץ בשעת הטחינה והלישה וכדו' שהמצווה לעמוד בעצמו ולשמור שלא יחמיץ, אבל הסקת התנור והכנסת המצה לתנור אולי היה הו"א לומר שאינן חלק מן השמירה, משום הכי הוצרכה הגמ' בפסחים (דף קט"ו ע"ב) להביא דרשה נוספת: "תניא נמי הכי "לחם עוני"... מה דרכו של עני הוא מסיק ואשתו אופה אף כאן נמי הוא מסיק ואשתו אופה" - שיש עניין בעצם אפיית המצות והסקת התנור. וזהו המקור להנהגת הרא"ש כדלעיל ולפסק השו"ע (או"ח סי' ת"ס ס"ב) שהבאנו לעיל, שראוי לכל אדם להיטפל הוא בעצמו במצווה.

למדנו מדברי הנצי"ב שיש מצוות בודדות שבהן ראתה התורה ערך גם ב"הכשר המצווה", והן המצוות שהכנתן נכתבה מפורש בתורה או נרמזה בה. אכן צריך לבאר בכל מצווה ומצווה ממצוות אלו מדוע יש עניין להשתתף בהכנתן. ונראה עכ"פ לגבי אפיית מצה שחלק

א. ועוד, החת"ס (ב'תורת משה' על התורה פרשת ויקרא כ"ד ע"ב ד"ה שבכל הלילות) הקשה מדוע אין יוצאים בפסח לשם מצות מצוה אלא בדבר הבא לידי חימוץ אדרבה יותר טוב היה לאכול ממין שאינו יכול לבוא בשום אפשרות לידי חימוץ ותוך: "וי"ל ע"פ רמז הנה עבודת המלאכים אינה כמו עבודתינו שאין בהם יצה"ר. רק מי שיש בו יצה"ר ומתאוה לכל הדברים ובמה שכובש יצרו לכבודו יתברך שמו לנצח זה הוא העובד השלם, והנה חמץ מרמז על יצה"ר כידוע ומצה על יצה"ט כידוע, וזה מה שיכול לבוא לידי חימוץ בזה יוצא ידי מצה דוקא. היינו במה ששייך בו יצה"ר החמץ שצריך לזוהר ולכבוש שלא יבוא לידי חימוץ ורק יהא מצה בקדושה וזהו עבודה תמה ועבודה חביבה לפני הקב"ה משא"כ אם בטבע ותולדתו כך הוא". (שם) ודבריו, שהשימוש ביצה"ר והשליטה בו הופכים ליצה"ט כשזה נעשה בקדושה, באים לידי ביטוי בעצם עשיית המצות ואפייתן יותר אפי' ממצות אכילתן וע"כ יש עניין לאפיתן הלכה למעשה. ודו"ק.

מונעת החמצה (כמנחות שהיו טעונות שלש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה עיין רש"י שם ד"ה בפת עמילה) ג. עצי התנור שמסיקים בו צריכים להיות יבשים ובכך חומם גבוה יותר. ד. התנור צריך להיות חם מאוד. ה. תנור מתכת ולא של חרס שהמתכת חומה רב יותר.

מ"מ קושייתו של רב יוסף נתקבלה, שאין להתיר לאפות פת עבה בפסח, ומעתה צריך ליישב מהי אותה פת עבה שהתירו בית הלל לאפותה בפסח. והגמ' מתרצת (שם): "אמר ר' ירמיה בר אבא... אמר רב: שאילית את רבי ביחוד ומנו – רבינו הקדוש, מאי פת עבה? פת מרובה. ואמאי קרי ליה פת עבה? משום דנפישא בלישה. ואי בעית אימא: באתריה דהאי תנא לפת מרובה פת עבה קרו ליה, מאי טעמא אי משום דקא טרח טירחא דלא צריך, מאי אריא בפסח אפילו ביו"ט נמי? אין הכי נמי, והאי תנא ביו"ט של פסח קאי. תניא נמי הכי: בית שמאי אומרים אין אופין פת עבה ביו"ט, וב"ה מתירים."

לפי תירוצו של רבי, כוונת בית הלל הייתה להתיר לאדם לאפות הרבה פת ביו"ט, יותר ממה שצריך לאותו החג. ואף בית שמאי שחולקים אין טעמם משום חשש חימוץ, אלא משום שטורח ביו"ט טירחא יתירה שאין בה צורך יו"ט, אלא צורך חול, ואין זה קשור לדיני חמץ בפסח אלא לדיני טירחא ביו"ט. ומה שנזכר בברייתא "פת עבה בפסח" אין הכוונה דווקא לפסח אלא לכל יו"ט, ורק במקרה החג שבו נשאלה השאלה היה פסח, אך שאלה זו שייכת לכל יו"ט. והסיבה שבית הלל התירו פת מרובה יותר ממה שצריך ליו"ט

המצות יוצאות דקות די צורכם. אשר על כן יש מקום לברר מה דינם של מצות עבות. כמו"כ ראוי לציין שהמצות העבות יותר מהמקובל במצות מכונה, פעמים רבות שהם גם רכות יותר וגמישות יותר וכד"כ הא בהא תליא.

בגמ' פסחים (דף ל"ו ע"ב) מובא: "תנו רבנן: אין אופין פת עבה בפסח דברי בית שמאי, ובית הלל מתירין. וכמה פת עבה? א"ר הונא: טפח, שכן מצינו בלחם הפנים טפח". וביאר רש"י (שם ד"ה שכן מצינו) שלחם הפנים אסור לבוא חמץ ואפילו הכי עובי דפנותיו טפח.

והגמ' (שם) מקשה על דברי ר' הונא שביאר בדברי בית הלל שמותר עד טפח: "מתקיף לה רב יוסף: אם אמרו בזריזין יאמרו בשאינן זריזין? אם אמרו בפת עמלה יאמרו בפת שאינו עמלה? אם אמרו בעצים יבשין יאמרו בעצים לחים? אם אמרו בתנור חם יאמרו בתנור צונן? אם אמרו בתנור של מתכת יאמרו בתנור של חרס?". רב יוסף מבאר שאמנם יכולה להיות מציאות של פת עבה שאינה חמץ, אלא שלשם כך צריך להיות אנשים מומחים בדבר ובתנאים נוחים. ובמקדש היו כהנים זריזים ובקיאים במלאכתן שידעו לאפות פת עבה ללא חשש חימוץ, ולכן בלחם הפנים לא חששו לאפותו בעובי טפח. אבל מצה הנאפית בידי כל אדם, גם שאינם מומחים, אין להשוותה ללחם הפנים.

מעצם התקפתו של רב יוסף למדנו כמה תנאים אופטימאליים להצלחת אפיית מצות לכה"פ בעבות. ואלו הן: א. עובדים זריזים. ב. פת עמלה – ההתעסקות בבצק

דפוס קבוע ולכן הם זריזים משא"כ שאר בעה"ב רגילים).

ומסיימת הגמ' (שם): "אמר ר' יוסי עושין סריקין כמין ריקין ואין עושין סריקין כמין גלוסקאות". וביאר רש"י (שם ד"ה עושין סריקין) שעושין סריקין מצויירין כמין ריקין ובלבד שיהיו דקין וקלושים דאין ממהרין להחמיץ אבל לא מצויירין את העבים כגלוסקאות דמתוך עוביין מחמיצין בשהייה מועטת.

כיצד נפסקה ההלכה במצויירים? הרי"ף (פסחים י' ע"ב בסופו) פסק שלא אסרו אלא בעלי בתים שאינן בקיאים בציורים ויבואו לשהות בעשייתם, אבל נחתומים מותרים כהאיכא דאמרי. והרא"ש (שם סי' ט"ו) הסביר דהא דלא פסק כחכמים שלא מחלקים בין נחתומים לשאר כל אדם, מפני שנראה לו "מעשה רב" של רבן גמליאל, אך הרא"ש נטה לאסור כחכמים אף לנחתומים. וכן פסק השו"ע לחומרא (בסי' ת"ס ס"ד) דאין עושין סריקין המצויירין כלל, בין נחתומים בין בעלי בתים בין בדפוס ובין שלא בדפוס.

ומה הדין ברקיקין, האם שם מותר ציורין כדעת ר' יוסי? בב"י (או"ח סי' ת"ס) כתב בשם הגהות מיימון (פרק ה' הט"ו) והכל בו (מח' ט' ע"ג) וז"ל: "אומר ריב"א דקיי"ל כר' יוסי דאמר עושין סריקין כמין ריקין. פירוש עושין סריקין מצויירין כמין ריקין דאז אין לחוש בשהיית ציורין וע"ז סמכנין לצייר מצות שלנו מפני שאנו עושין אותם כמין ריקין דילגאד"ה בלע"ז עכ"ל סמ"ק".

מכל מקום נמצאנו למדים, שאם נפסק להלכה כר' יוסי האוסר סריקין בגלוסקאות

היא מפני שהפת נאפית יפה יותר כשהתנור מלא, אך ודאי שלאפות רק לצורך חול אף בית הלל אוסרים. (עפ"י תוס' ד"ה וב"ה ורש"י ביצה י"ז ע"א).

בהמשך הגמ' (שם) מובא: "ת"ר יוצאין בפת נקיה ובהדראה (מצה מקמח שיש בו סובין) ובסריקין המצויירין (מצות המצוירות) בפסח אע"פ שאמרו אין עושין סריקין המצויירין בפסח (לכתחילה). אמר רב יהודה: דבר זה שאל בייתוס בן זונין לחכמים מפני מה אמרו אין עושין סריקין המצויירין בפסח? אמרו לו: מפני שהאשה שוהה עליה ומחמצתה (היא מתעכבת בכדי לציירן ואינה נותנת מהר לתנור את העיסה ומחמצתה ע"י שהייה זו). אמר להם: אפשר יעשנה בדפוס ויקבענה כיון? (יעשה תבנית מוכנה של ציור ויקבענה בתוך העיסה מהר בלא שהייה כלל) אמרו לו: יאמרו כל הסריקין אסורין וסריקי בייתוס מותרים? (וכדי שלא יאמרו כן, ויבואו להתיר גם שאר סריקין לא חילקו חכמים בתקנתם ואסרו לעשות אפי' בדפוס). אמר רבי אלעזר בר צדוק: פעם אחת נכנסתי אחר אבא לבית רבן גמליאל והביאו לפניו סריקין המצויירין בפסח. אמרתי אבא לא כך אמרו חכמים אין עושין סריקין המצויירין בפסח? (וכיצד התיר ר"ג?) אמר לי: בני, לא של כל אדם אמרו אלא של נחתומים אמרו. (וביאר רש"י (שם ד"ה אלא) שרק הנחתומין מקפידים על נויים ושוהים על ציורם אך אדם רגיל אינו חושש לייפותן כל כך). איכא דאמרי, הכי קאמר ליה: לא של נחתומין אמרו אלא של כל אדם" (וביאר רש"י שנחתומים רגילין בדבר ויש להם

אך הקשה הב"י על הטור (שם ד"ה ותמהני): "ותמהני איך לא כתב רבינו (הטור) כאן הא דמשמע התם דאסור ללוש בפסח פת עבה טפח ורבינו ירוחם כתבו?" רואים שהבין שמכך שהטור התעלם ולא כתב על מצות עבות כלל, משמע שמתיר בכל עובי ולא מסייג כלל, ובגמ' בקושייתה משמע שבטפח התירו רק למומחים ומשמע שלאנשים רגילים חששו לחימוץ, ולכן מקשה מדוע לא כתב הטור להתיר עבה עד טפח בלבד?

ואכן הב"י, להבנתו, שפסק כר' יוסי לעיל "שעושין סריקין כמין ריקין ואין עושין סריקין כמין גלוסקאות" וכפי שפסק הריצב"א המובא בסמ"ק (לעיל), א"כ משמע שיש פת עבה (גלוסקאות) בפסח (רק צריכה להיות מוקפדת שאינה מצויירת). ומצד שני, כשהגמ' רצתה להתיר לדעת בית הלל פת עבה עד טפח כפי שמצינו בלחם הפנים דחתה זאת הגמ' באומרה שלחם הפנים היה נאפה בידי מומחים, משא"כ במצה (וכתוצאה מקושייה זו הסבירה הגמ' הסבר אחר מהו פת עבה לדעת ב"ה), כדי ליישב סתירה זו, ביאר הב"י שיש להתיר פת עבה בפסח עד טפח, אבל עובי טפח אין עושים. וכך פסק בשו"ע ג"כ "אין עושין בפסח פת עבה טפח" (שם סעיף ה'), ולכן תמה על הטור מדוע לא הגביל וכתב שמותר פת עבה עד טפח?

למרות קושיית הב"י על הטור, יש שהבינו כדעת הטור והתירו עבה אפילו טפח ויותר, וביניהם המג"א (שם ס"ק ד') שכתב על דברי השו"ע שאין עושין בפסח פת עבה טפח כתב "נ"ל דבדיעבד מותר,

ומתיר ברקיקין, מוכח שישנן מצות שהן עבות כעובי גלוסקאות, והן כשרות לפסח, כל זמן שאינו עושה אותן בצורות מיוחדות כי זה גורם עיכוב באפייה ויש יותר חשש להחמצה. לעומת זאת, מצות דקות אינן ממהרות להחמיץ אף אם עושה עימהן ציורים.

ג. מהו העובי המקסימלי של מצות בפסח?

ראינו אם כן, שמותר לאפות מצות עבות בפסח, בתנאי שאינו עושה אותן הצורות המיוחדות. האם קיימת הגבלה לעובי מקסימלי של המצות?

הטור (בסי' ת"ס) לא התייחס לזה כלל בהקשר לבעיית חימוץ ופסק שם רק בהקשר להלכות טרחה ביו"ט, וז"ל: מותר לאפות פת עבה ביום טוב פירוש פתין גדולים ולא חיישינן לטורח לא שנא ביו"ט של פסח לא שנא בשאר ימים טובים, רק שלא ילוש ביו"ט של פסח יותר מכשיעור עיסה אחת". רואים שהטור הבין שבעקבות קושייתו של רב יוסף הגמ' דחתה את דבריה והסיקה שבית הלל שהתירו פת עבה לא עסקו בהלכות פסח, אלא בהלכות טרחה ביו"ט, ופת עבה פירושו פת מרובה, וניתן להבין כדברי רש"י (שם ד"ה פת מרובה) שהסביר שמדובר בהרבה חררין אך דקים ומשום דקא טרח טירחא דלא צריך הוא. וכתב הב"י (שם ד"ה מותר לאפות פת עבה): "ודין זה אע"פ שאין מקומו כאן אלא בהלכות יו"ט כתבו רבינו (הטור) כאן (בהלכות פסח) לפי שנמשך אחר תנא דברייא שהביאו בענין פסח".

שעושים פת עבה כ"כ לכתחילה וכן ראיתי מרבתי הגאונים בבית חמי וחמי זקני זצלה"ה שהיו גוערין בעושיין כן מאד מאד על שעשו כן לכתחילה, אבל לאסור דיעבד בלי שום רעותא אחר ע"י אפייתה חלילה להפסיד ולבטל שמחת יו"ט". רואים שלכתחילה חשש לשיטת הב"י. וכן כתב השבו"י בחיבורו 'חוק יעקב' על השו"ע שמעיקר הדין "פחות מטפח אפילו משהו מותר (כשיטת הב"י) כי כל שיעורי חכמים כן הוא" (שם ס"ק ט"ו), אך זה לא לכתחילה.

ובאיזה עובי התיר אף לכתחילה? בחוק יעקב (שם ס"ק י"ג) מביא בשם ספר בית הלל סי' צ"ו שהמנהג לעשות המצה כעובי אצבע. וכאמור, בדיעבד התיר אף יותר מטפח והסברו זהה להסברו של המהרל"ח לעיל.

ונראה שהתיר לכתחילה בעובי אצבע כהבנת הב"י דשמא בטפח באינם מומחים יכול לבוא לידי חימוץ. אלא דהוסיף וחשש שמא אף פחות מטפח באינם מומחים יכול לבוא לידי חימוץ ואין אנו בקיאים, מאידך גיסא כיוון שמצינו שגלוסקאות שאינם מצוירות כשרות בפסח כר' יוסי, וכפסק הסמ"ק (הובא לעיל בשם הב"י), א"כ היה מוכרח לפשר ביניהם ולהתיר איזשהו עובי, ולכן הסיק שכעובי אצבע אין חשש להחמצה ולכן התיר מנהג זה כהסבר בית הלל הנ"ל.

אלא שמה שכתב המג"א שבדיעבד מותר אפי' יותר מטפח (והשבו"י חיזק את דבריו בדיעבד) "דהא כל הפוסקים השמיטוהו" (מג"א שם) וכוונתו שכל הפוסקים לא הגבילו את עוביה של המצה כהטור לעיל,

דהא כל הפוסקים השמיטוהו (את הדין שצריך עד טפח) אלמא ס"ל למסקנא דגמ' דמוקי לה פת מרובה, א"כ שרי לעשות פת עבה לכן אין לאסור בדיעבד".

ואף המהרל"ח תירץ את קושיית הב"י על הטור (הובא בחידושי הגהות על הב"י שם אות ו') וס"ל דלמסקנא שפת עבה של בית הלל מיירי בפת מרובה ביו"ט ומשום טירחת יו"ט "ודאי דלא חיישינן משום חימוץ כלל (בפת עבה בפסח) דא"כ לא ידעינן שיעורא כלל דכשם שלא נוכל ללמוד מלחם הפנים דמותר לעשות פת עבה טפח הכי נמי נוכל לומר דאפילו פחות מטפח נמי אסור (ומכך שאין מקור לאיזה עובי פחות מטפח הותר, מסיק): אלא ודאי ליכא חשש חימוץ כלל בפת עבה".

וכן סובר בשו"ת 'שבות יעקב' (סי' י"ג), ודוחה את ערעורו של בעל "הלכה ברורה" שכתב על המג"א שכתב הלכה זו "כד ניים ושכיב", ואלו דבריו: "ובאמת שרא לי מרא שכתב כן על המ"א, כי דברי המ"א בזה נכונים וברורים... אבל לפי המסקנא (של הגמ') אין חשש חימוץ כלל בפת עבה כיוון שהיא נאפית לפנינו יפה, ומדלא הוזכר בשום מקום חשש איסור בזה. ויגעתי ומצאתי דבר זה מפורש להדיא כן בב"ח סעיף ד' שכתב וז"ל אבל מדין פת עבה טפח לא אמרו בו לא להיתר ולא לאיסור. ונראה דס"ל מדאתקיף ר' יוסף לא שמענו אלא דאין להביא ראיה מלחם הפנים להתיר בעבה טפח אבל הדין אפשר דלא נדחה ושרי אפי' עבה טפח ואיכא למימר נמי אפכא". אלא שהסיק בשבו"י (שם): "עכ"פ ראוי לגעור באותן אנשים

כן משמע ברשב"א בחידושו (למסכת ביצה דף כ"ב ע"א ד"ה אם אמרו בזריזין יאמרו בשאינן זריזין) שכתב "מהא שמעינן דאסור לעשות פת עבה טפח בפסח, (ואפשר היה להבין שבפחות מטפח שרי ולכן מייד מוסיף להסברו) ולא אתפרש בגמ' עד כמה שרי (כלומר ממתי, מאיזה עובי כבר לא חוששים לחימוץ) וכל דעביד להו ריקין שפיר דמי". וכדבריו משמע ברש"י ג"כ דכתב על פת מרובה ביו"ט (פסחים שם ד"ה פת מרובה) "הרבה חררין ביחד ולא משום חימוץ נקט לה ובחררין דקים קאמר" משמע שהסיק דכיוון דאין אנו בקיאים לכן יעשה דקיין ובכך בטוח לא בא לידי חימוץ. וכן משמע מחמיו של האו"ז שהביא האו"ז (שם): "אך לכתחילה ואפילו בפחות מטפח יש לזוהר כמו שאמרו חכמים אם יאמרו בפת עמילה וכו' ומסיק מאי פת עבה פת מרובה... וחמותי אמרה לי בשם מורי חמי ה"ר אברהם בן ר' חיים שהיה נוהג איסור בדבר (משמע אפי' בפחות מטפח) מפני שא"א לזוהר אם לא ישתיר בין עמילה לעמילה מעט עיסה ומחמיץ בשהייה ואם התירו בלחם הפנים היינו מפני שהכהנים זריזין הם וכו'".

וכן כתב הריטב"א בחידושו לפסחים (דף ל"ו ע"ב ד"ה ת"ר אין אופין פת) ומוכיח דבריו, דאם פחות מטפח לא היה בעיית חימוץ היתה יכולה הגמ' לתרץ את קושייתו של רב יוסף שאה"נ בית הלל התירו פת עבה עד טפח אך טפח הותר רק לכהנים מומחים בלחם הפנים כנ"ל ומכך שהגמ' לא תרצה כן "משום דלא משמע ליה דאיכא מאן דשרי בפסח פת עבה יותר

כבר כתב על זה הבה"ל (סי' ת"ס ד"ה פת עבה טפח) שכל זה מחמת שלא ראו (המג"א והשב"י ועוד) דברי הרשב"א והריטב"א והאו"ז, ואילו היו רואים את דבריהם לא היו אומרים כן. ואכן המעיין בראשונים הנ"ל ובראשונים נוספים ייווכח בשלוש שיטות מרכזיות בהבנת מסקנת הגמ':

1) שיטה אחת כהב"י (שהובא לעיל) דעד טפח הותר ויותר מטפח חוששים לחימוץ כקושיית רב יוסף המחלק בין זריזין לשאינן זריזין (לגבי לחם הפנים ולחילוקים נוספים).

כך משמע במאירי (בחידושו לפסחים דף ל"ז ע"א) וז"ל: "אין אופין בפסח פת עבה יותר מדאי לכתחילה, מפני שרוב עביו מעמיד את לחוחו ומעכבו והעיסה מתחממת בעצמה וקרובה לבוא לידי חימוץ, ועובי זה שיעורו בטפח הא פחות מטפח מותר לעשותו לכתחילה" והוסיף הסבר מדוע בטפח ומעלה נגרם חימוץ כי נשאר בצק לח שלא נאפה ומצד שני מתחמם ובכך בא לידי חימוץ.

וכן משמע באורחות חיים (הלכות פסח סי' ק"כ) שכתב "אין ראוי לעשות פת עבה טפח ואפי' מצה שאינה של מצוה כך נראה מהגמרא והטעם כדי שלא יבא לידי חימוץ".

וכן מצינו באור זרוע (עמ' נ"ט): "ומצות עבות יותר מטפח אסורין וכן מצינו בלחם הפנים דעביו טפח".

2) כל מצה עבה אסורה אפי' פחות מטפח. דמקושיית הגמ' על טפח נלמד גם על פחות מטפח, דמכיוון שאין אנו זריזין יש לחשוש לחימוץ אפי' פחות מטפח.

האורחות חיים (שם) בשם הראב"ד ז"ל: "וצריך לעשות מצות של מצוה ריקין וקטנים לא עבים וגדולים שאין זה לחם עוני".

מדבריו למדנו, שמצד חשש חימוץ אכן מותר לעשות מצה עד עובי טפח, אבל ישנו טעם נוסף שלא לעשות כן במצת מצווה – מפני שמצה עבה איננה לחם עוני – ומצד זה יש להקפיד לקחת למצת מצווה דווקא מצה דקה כרקינים. וכשם שמצה עשירה כשרה לימות פסח אך לא למצת מצווה, כי אין זה לחם עוני, כך גם מצה עבה אינה כשרה למצת מצווה מכיוון שאין זה לחם עוני. (ובכך מובנים דברי האורחות חיים לעיל שכתב: "אין ראוי לעשות פת עבה טפח, ואפילו מצה שאינה של מצוה", והרי מצד חשש חימוץ אין הבדל בין מצת מצווה לשאר ימי הפסח, אך לדברינו מובן – האורחות חיים בא לאפוקי מדעת הראב"ד שס"ל שהסיבה היא מצד הצורך בלחם עוני, שהוא קיים רק במצת מצווה, קמ"ל שיש לחשוש לחימוץ ולכך אוסר זאת כל ימי הפסח).

להלכה הכריע השו"ע (שם) שלכתחילה אפשר לאפות מצה עד עובי טפח. והרמ"א (שם) פסק דלכתחילה יש לעשותה ריקין משום החמצה. וכתב המ"ב בדדיעבד עד טפח כשר, וכן הסיק בביאור הלכה (שם) ד"ה פת עבה) שלא להתיר בדיעבד עובי יותר מטפח. ובחק יעקב התיר לכתחילה עד עובי אצבע.

ויש לציין, שהרמ"א בחיבורו בדרכי משה (או"ח סי' ת"ס אות ג') הביא את האבודרהם שכתב בשם הראב"ד שיש לעשותה ריקין ולא עבים משום לחם

מן הנהוג, כי היכי דתיהוי בה פלוגתא. וכיוון דאפיקתיה מטפח, ולא אוקמו לן בגמ' שיעורא אחרינא להיתרא, לית לן למיעבד פת עבה כלל. וזהו שנהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה. (ונראה שמה שכתב "של חובה" לאו דווקא דאם החשש חימוץ א"כ כל המצות לכל הפסח דינם זהה) ומכל מקום אפשר דבדיעבד לא אסרו עד טפח. ע"כ בשם הראב"ה ז"ל".

רואים שלכתחילה חושש הריטב"א לכל עובי, כי אין אנו בקיאים, אלא שלעומת הרשב"א שכתב לעשות ריקין, הריטב"א כתב "לא לעשות פת עבה יותר מן הנהוג". משמע שאף הוא מסכים לכתחילה לאיזשהו עובי וזהו חיזוק ל"חוק יעקב" שכתב עובי אצבע. אך בדיעבד כיוון שבגמ' הקשו על טפח ולא על פחות, א"כ יש מקום להתיר כהבנת הב"י. ובאמת קשה כיצד מביא את שתי הקצוות בחדא מחתא.

וכן פסק הרמ"א כמותם (בסי' ת"ס ס"ד) ז"ל: "ויש לעשות המצות ריקין ולא פת עבה כשאר לחם, כי אין הרקיקין ממהרין להחמיץ". משמע שחשש אף בפחות מטפח להחמצה, ומכיוון שאין ידוע עד כמה הותר הורה לעשותה ריקין דקין. (וליתר דיוק דבריו תואמים את הרשב"א וכנ"ל), אך במ"ב (שם ס"ק ט"ז) הסיק מדלא הגיה הרמ"א על השו"ע שכתב שאין עושין בפסח פת עבה טפח, א"כ החילוק הוא בין לכתחילה שצריך לעשותה ריקין ובין דיעבד שכשר עד טפח כהריטב"א הנ"ל.

3) מצה עבה עד טפח כשרה אך למצת מצוה צריך לעשותה דקה. כך כתב

ומכיוון שאנו עושים את המצה דקה ככל האפשר, נראה שאף ידי חומרת הרמ"א אנו יוצאים ידי חובה.

זאת ועוד. ה"מנחת אשר" כתב (בהגדה של פסח סי' ט"ו) שהמנהג הרווח בזמנינו לעשות מצות דקות מאד, מקורו אינו בהכרח בחשש חימוץ, אלא הוא תוצאה של תיעוש ייצור המצות. בעבר, כאשר כל אחד אפה במאפייה הסמוכה לביתו היו אופים בחוה"מ ואוכלים מצות טריות. אך בימינו, שהמצות נאפות במאפייה תעשייתית גדולה, נוצר צורך לאפות מצות שנשארות טריות זמן רב ואינן מתייבשות. לשם כך עברו לאפיית מצות דקות ופריכות במיוחד (כקרקים), שכן מצות עבות מתקשות ומאבדות את טריותן ואז הן מתקשות וכמעט שלא ניתן לאוכלן. אך אין זה אומר שהמצות הדקות והרכות אינן כשרות לפי חומרתו של הרמ"א. כלומר, המנהג לאכול מצות דקיקות אינו חומרה הלכתית אלא שיטה טכנית לשימור המצות.

זאת ועוד, אין הכל מסכימים שהרמ"א אכן החמיר לאפות רק ריקין, שהרי על דברי השו"ע (שם) שכתב: "אין עושין סריקין המצויירין דהיינו לצייר בפת כמין חיה ועוף, אבל כל מה שעושים אותו במסרק כדי שלא יתפח, וכן מה שמנקבין המצות, מותר. ומ"מ טוב למהר לעשותן שלא להשהות בהם". הוסיף הרמ"א: "ויש לעשות המצות ריקין, ולא פת עבה כשאר לחם, כי אין הרקיקין ממהרין להחמיץ". וביאר הביאור הלכה (שם ד"ה ויש לעשות המצות) שהרמ"א מתייחס לדברי השו"ע שהתיר ע"י חירור המצה במסרק אע"פ

עוני, והוסיף בשם מהר"י וייל את הטעם השני – משום שאינו ממהר להחמיץ, אך בהגתו לשו"ע נקט רק את הטעם של חשש החמצה.

ד. עוביה של המצה במצות חבורה

לאור האמור לעיל, הקפדנו אנו בחבורתנו להשתדל לעשות את הבצק כמה שיותר דק כדי לצאת לכתחילה ידי כל הדעות.

ואמנם לא תמיד הגענו לתוצאה של מצה דקה כמצת מכונה או כמצת יד של מאפיית מומחים, אך סוף סוף מניין שאין היא נכללת בכלל "רקיקין" של הרמ"א? הרי עינינו הרואות שבכדי להשיג תוצאות של מצות דקות ושבירות צריך מומחיות גדולה של סוג החיטה (ובבדיקה שערכנו נוכחנו לדעת שהמאפיות מערבבות שני סוגי חיטה במינון מדויק, כדי ליצור קמח מיוחד שיגרום לדקות המצה, ורובם שומרים על סודיות מקצועית) וכמות המים המדויקת ומומחיות הלשים והמרדדים וחום התנור, כעין הכהנים במקדש לגבי לחם הפנים, ולא ראינו שהרמ"א הגביל את אפיית המצות רק למומחים.

זאת ועוד, כיום באמצעים הטכנולוגיים ניתן להגיע לחום תנור אדיר ע"י 'כלבי גז' הבווערים ללא הפסקה ומחממים את תנור המתכת מכל הכיוונים ובאבנים האוגרות חום אדיר, כך שמשך זמן אפיית המצה קצר מבעבר והחשש שמא יחמיץ קטן יותר. ואכן הקפדנו לאפות בתנור מסוג זה כאשר ת"ח עומד במשך זמן האפייה ליד התנור ומקפיד שלא יוצאו המצות מן התנור בטרם נאפו כראוי.

(כראב"ד), ואין חשש חימוץ כלל (כריטב"א), ולכן דין זה איננו מעכב בדיעבד.

ד. גם אם ההלכה כריטב"א, שאסר לאפות מצה עבה יותר מן הנהוג, עדיין מותר לאפות מצת ריקקים של מי שאינו מומחה לעשותה דקה מן הדקה כמצת מכונה או כמצת יד של מומחה.

ה. ייתכן שאף הרמ"א לא חייב לאפות מצות דקות כריקקים, אלא רק המליץ על כך לכתחילה, כהסבר הביאור הלכה הנ"ל. ו. נראה שכל חומרת הרמ"א הנ"ל היא מחשש שאין חום התנור מספיק, והאפייה תתעכב, ויש חשש שמא יתחמץ. אבל בתנורים הלוהטים שלנו שאפייה בהם נמשכת שניות ספורות, עד שהמצה נשרפת כולה, אין צורך לחשוש ולהחמיר. והרי די בכך שקרמו פניה של המצה, כדי להפקיעה מחשש חימוץ, כפסק המ"ב (סי' תס"א סקט"ו), וכדברי החזו"א (או"ח סי' ק"כ סק"ז): "ועיקר בחינת קרימת פנים היא קלה, ואין צריך לזה בקיאות יתירה והיא ניכרת לכל". ואף אצלנו ניכר שנקרמו פניה.

ז. ייתכן שההלכה כדעת ה'חק יעקב' שנוהגין לעשותן כריקקים היינו עד עובי אצבע.

ח. לכל הנ"ל יש להוסיף את דברי ה'מנחת אשר' שהמצות הדקות הנאפות כיום דקות יותר מאלו שבעבר מסיבה טכנית של תיעוש ושימור לאורך זמן. אך קצת יותר עבות אה"נ דמותר.

אך כאמור כל זה לפלפולא, כי מדינא אנו מקפידין שיהיו המצות דקות וקשות ככל הניתן ואנו בודקים כל מצה ומצה בפני

שהחירור יוצר במצה צורה מיוחדת, והוסיף השו"ע דמ"מ טוב למהר ולא להשתהות, על זה הוסיף הרמ"א עצה אחרת שיעשה אותן דקים ובזה אינו ממהר להחמיץ. אם נסביר את הרמ"א כהבנה זו א"כ אין הכרח שיהיו המצות דקות, ובפרט מצות שאינן עשויות בחירור בצורה מיוחדת, אלא זו המלצה בלבד. (ודברים אלו מתאימים לדבריו בדרכי משה (שם אות ג') שכתב את דעת הראב"ד (שטעם עשייתן כריקקים הוא כדי שיהיו לחם עוני) ואת דעת מהר"י וייל (שהטעם הוא מחשש לחימוץ) ולא הכריע, ולפי דברי הביאור הלכה אף בהגהתו לשו"ע לא הכריע הרמ"א, אלא המליץ בלבד, וכנ"ל). ועוד – כל חומרתו של הרמ"א לעשות ריקקין הוא שמא לא תיאפה כל צורכה ותחמיץ. ולכן סבר השבו"י שניתן להבין את המג"א שלמסקנת הגמ' הותר אפי' עובי יותר מטפח – "כיוון שהוא נאפית לפנינו יפה" (שם סי' י"ג). ואף המצות שנעשות על ידי אדם שאיננו מומחה גדול, לאחר אפייתן בתנורים שלנו הן יוצאות חרוכות, וכמעט שרופות, וכל שהייה נוספת בתנור תגרום לשריפתן המוחלטת – אם כן ודאי שאין לחשוש לחימוץ במקרה דידן.

אם כן, יש להתיר ממה נפשך:

א. ייתכן שההלכה מצה כשרה אפילו עוביה גדול מטפח, כדעת הטור ועוד ראשונים.

ב. ייתכן שההלכה כשו"ע (וכדעת רוב הראשונים) – שעד עובי טפח כשרה.

ג. ייתכן שהחובה לעשותן ריקקין אינה מחשש חימוץ אלא משום לחם עוני

בחק יעקב (סי' תע"ה ס"ק כ"ו) דהמצה האמצעית יעשה גדולה כדי שיוכל לחלק ממנה לכל בני הבית (!) שני זיתים, אחד למצה ואחד לאפיקומן, וע"כ יעשה עבה ורכה. וזה על פי דברי הטור (שם) שנוהגין באשכנז ובצרפת לעשות את שלושת המצות של הסדר מעשרון, ולפי חשבון זה יוצא שהמצות גדולות ועבות מאד ובהכרח שהיו רכות דאם היו קשות אי אפשר היה לאוכלן, וכנ"ל.

ה. חשש חמין באפיית יד

כבר בשנת התקצ"ח, בה הומצאה המכונה הראשונה לעשיית המצות לפסח, נפלה מחלוקת בפוסקים האם להתירה או לאו, וככל שהתקדמו השנים כך המכונות השתכללו ורמת כשרותן עלתה בהרבה עד כדי כך, שהיו פוסקים שהעדיפו מצות מכונה על פני מצות יד בשל ההידור הרב ובייחוד המהירות הגדולה מעריכתן ועד לאפייתן – מה שלא ניתן לעשות בצורה ידנית. וכפי שסיכם זאת הגרש"י זווין בספרו המועדים בהלכה (עמ' רמ"ה): "באמת אמרו: הכל תלוי בטיב המכונה ובטיב ההשגחה. אם אלה הם שלא בסדר. יש מקום לכל החששות של האוסרים ואם המכונה והזהירות הם על הגובה הראוי, כשרותן היא למעלה מכל פקפוק, אולי למעלה מזה של עבודת יד". (וראה באריכות סיכום הפוסקים האוסרים והמתירים ב'מקראי קודש' לר"מ הררי הלכות ליל הסדר פ"ז סעיף ל"ב ובמקורות שם). אך ברור שהעדפת הפוסקים מצות מכונה על פני מצות יד היא מפני שבמאפיית יד תעשייתית, האופה מאות

עצמה אחר יציאתה מן התנור (ממש כבדיקת אתרוג), ורק את אותן שיוצאות קשות לגמרי ואינן מתקפלות אנו נותנים לבני אשכנז. כי למרות שהבאר היטב (סי' ת"ס ס"ק ח') פסק כהחוק יעקב הנ"ל שהמנהג לעשותן כעובי אצבע, כתב הגרש"ז (הובא ב'שלמי מועד' עמ' ש"מ) דנהגו בני אשכנז לעשותה דקה ככל האפשר, ושאיין לבן אשכנז לאכול ממצה שאינה כך, וכ"כ הגר"א נבנצל שליט"א ('ביצחק יקרא' סי' ת"ס ס"ק י"ז ד"ה בפחות מטפח) ולכן אנו חוששים לדעתו.

ורק לבני ספרד, הנוהגים כמסורת בית אבא, לאכול בפסח מצות רכות, להם אנו מביאים מצות דקות שיצאו רכות, או שעושים אפיה עבה (פחות מעובי אצבע) לנוהגים כפסק השו"ע. (וראוי לציין שהחומרה לאפות רק מצות דקות איננה פסק הרמ"א בלבד, שהרי גם מגדולי הראשונים הספרדים פסקו כן כהרשב"א והריטב"א שהובאו לעיל).

והנוהגים לעשותן עבות צריכים להקפיד את המצות מייד לאחר אפייתן, שאל"כ המצות יתקשו כאבן תוך כמה שעות ולא תהינה אכילות. ואף שבעבר לא היו מקפידים – אז היו אופים מצות כל ימי החג, ואוכלים אותן טריות. וכיום שאופים אותן קודם הפסח, בלא הקפאה לא ניתן לאכול מצות עבות.

וראוי לציין, שאף מבין גדולי פוסקי אשכנז היו שאכלו מצה עבה, וביניהם החת"ס (כמובא במנהגי החת"ס, הביאו ב'מנחת אשר' שם) שהיה מחלק מהמצה בצועה כזית לכל אחד ואחד, ובמצות הדקות שלנו זה בלתי אפשרי. וכן הוסיף

זאת ועוד, באפיית המצות ביד אנו מרוויחים את ההידור של אפייה לשם מצווה, שזה לכו"ע מהודר יותר במצות יד. ואף מצינו שהרבה מהפוסקים שהעדיפו מצות מכונה למשך ימי החג בגלל ההקפדה מהחמצה, אעפ"כ ללילה הראשון של חג העדיפו מצות יד שנעשו בדקדוק ע"י אנשים יר"ש הבקיאים בהלכה, כדי להדר באפיית המצות "לשמה".

וכן משמע מדברי מרן הרב קוק זצ"ל בשו"ת אורח משפט (סי' קכ"ב) שדן לגבי מצות מכונה ומתייחס לב' עניינים:

א. לגבי חשש חימוץ כתב: "לא אוכל להחליט דבר, כי לא ראיתי מעודי את המכונה ההיא, ובעניין כזה רק ע"פ ראות עינים וניסיון יוכל לקום דבר". (שם)

ב. מצד "הלשמה" – ועל זה כתב "אמנם ע"ד זיתי מצת מצוה אף שיש קצת סיוע של אדם בזה הדבר צריך תלמוד... ויש להעולם על מה שיסמכו" (שם)

אך סיים: "וכ"ז הוא ללמד זכות על העולם, והשי"ת יזכנו ברחמיו לקיים מצוותו בהידור בלא שום מכשול באורח ישרים סלולה". (שם).

וכן משמע מדבריו באגרותיו שכתב "ב"ה כבר הובאו הביתה המצות השמורה, בעדי ובשביל הבית, אקוה שיביאו ממצותיו של מאנאשעוויץ" (ביהח"ר הגדול ומהודר בכשרות באמריקה – הערת הרצי"ה; אגרות ראי"ה ח"ג אגרת תתט"ז). ומשמע שעל מצות מכונה בכשרות מהודרת ומוסמכת מגדולי הרבנים אכלו אנשי ביתו במשך שאר ימי הפסח ולמצות מצווה לליל הסדר השיג מצות יד שמורות לו

(ואף אלפי) מצות ביום, קשה מאוד להקפיד על כל ההקפדות כדבעי, והפועלים מתעייפים במהלך העבודה, ובפרט שהרווח הכספי של המפעל מושפע מכמות המצות שתיאפה בכל יום. לעומת זאת במצות מכונה מיוצרים אלפי מצות כמעט ללא מאמץ ידי אדם, וההקפדות בה קלות מאד לביצוע.

אך בנדון דידן, לגבי "מצות החבורה" ביישובנו, לא מדובר באפיית מצות למשך כל ימי החג אלא באפייה מועטת לצורך מצות מצווה לליל הסדר, ואינה נעשית לצורך רווחים כלכליים, ולכן העבודה בה היא קפדנית מאוד, ונשמרים בה דקדוקי ההלכות ובכללם הידורים וחומרות מרובים, כאשר תלמידי חכמים הבקיאים בהלכות אלו משגיחים בהשגחה צמודה מתחילת התהליך ועד סופו.

ושמעתי מהגרא"ד אוירבך שליט"א שעיקר החשש מהחמצה במצות יד הוא בהשהיית הבצק לפני הכנסתו לתנור, באפייתו בתנור שאינו מתאים, ובהוצאתו המוקדמת בטרם שייאפה כראוי. באפייתנו אנו נותנים דגש על שלושת הבעיות הללו: אנו מקפידים שלא להשהות את הבצק כלל ליד התנור, התנור לוחט על אש קבועה במשך כל הזמן, וההוצאה מהתנור נעשית רק לאחר אפייה וקרימת פנים – וכל זה תחת השגחה צמודה. לאחר האפייה, כל מצה נבדקת בפני עצמה בקפידה וכל מצה עם חשש – נפסלת. כל מצה שנמצאת מקופלת – נפסלת, וכן מצה שמתעורר חשש קל לגבי טיב אפייתה, כך שכל החששות הקיימים באפיית מצות יד תעשייתיות לא קיימות אצלנו.

פסח וסוכות, שמא מתוך שמחת החג באו לידי חטא בענייני נשים? ותירץ מרן הרב: "אלא די"ל דאע"ג דהפוסקים פסקו בסי' תקכ"ט כר"י בפ' אלו דברים דשמחת יו"ט מצוה, מכל מקום יש לומר דיש גם כן פוסקים כרבי אליעזר דשמחת יו"ט רשות... משו"ה חוששין שמא הלכה כר"א דשמחת יו"ט רשות, א"כ ליכא בדבר מצוה, גם ליכא מצוה שתאיר לשעה כנר, ע"כ תקנו התעניות דוגמת איוב שתיקן ג"כ קרבנות אחר שמחת רשות של בניו, אבל בעצרת, דהכל מודים דבעינן לכס והוי מצווה לכו"ע, באמת לא חישינן, שכדאי הוא עסק המצווה להציל מן החטא בשעתו". ודון מינה ואוקמיה באתריה. אף בנידוננו מכיוון שעוסקים במצווה (כפי שהוכחנו לעיל סעיף א') ולשם שמים ובכל ההקפדות כנ"ל, אם כן כדאי הוא עסק המצווה להציל מן החששות.

ו. מצוה ללוש המצה בערב פסח זאת ועוד, בזכות ה"מצות חבורה" מתאפשר קיום הלכה שכמעט ולא ניתן לקיימה במצות מכונה.

בטור (או"ח סי' תנ"ח) הביא את דעת הגאונים בשם הירושלמי וכתב: "אין מתחילין להתעסק בפת בארבעה עשר עד אחר שש שעות. ואיתא בתשובות (מעשה הגאונים סי' כ"ד) מעשה באחד שאפה מצות קודם ארבע שעות וכבר ביער חמצו ואסרו רבותינו המצה דאיתקש לפסח וכיוון דפסח אינו נשחט אלא משש שעות ולמעלה אף מצה כן" (שם), והביא פוסקים המתירים זאת בדיעבד: "אבל רבינו אליעזר הגדול ורבינו שמואל הכהן התיירו אך לכתחילה יש ליזהר משום

ולבני ביתו וכנ"ל בתשובותיו שחשש במצות המכונה מצד "הלשמה".

וכן היא דעת הגר"מ אליהו זצ"ל, וכן משמע מהנהגתו של מו"ר הגר"ש ישראלי זצ"ל, וכן משמע מדברי הגר"ע יוסף שליט"א, הובאו דבריהם במקראי קודש (שם בהערה ע"ט). ואף שיש שהעדיפו אפילו הכי מצות מכונה וכנ"ל, וכן משמע שנהג מרן הרצי"ה קוק זצ"ל (הובא במקראי קודש שם) – העדפת למצות מכונה הייתה למצות שנאפו על ידי "חבורה" במכונה, עם כל הדקדוקים. אך לא נראה שיפסלו עבודת יד כנעשה אצלנו. (ולקמן נפרט את כל הדקדוקים שאנו מקפידים בחבורתנו).

אכן לרבני הגולן יש חבורה האופה במצות מכונה בירושלים אצל מצות יהודה (ירושלמי), אך רק קבוצה מצומצמת יכולה להשתתף ב"חבורה" זו, כי מעט אנשים יכולים לתפעל את המכונה, וכן בגלל הקושי להגיע אל המפעל שנמצא בריחוק מקום. משא"כ חבורת מצות יד, שהאפייה נעשית ביישובנו וזמינה, ושעות העבודה גמישות. ואף ילדינו יכולים להיות נוכחים באפייה ולחוות מרגשי הקודש של שמחת המצווה.

ומכיוון שכפי שביארנו, החששות קטנים והרווח גדול, וכל העוסקים במצווה זו עוסקים בה לשם שמים ולשם המצווה – בכגון זה אמרינן "שומר מצווה לא ידע דבר רע". וכעין זה מובא ב"מצות ראייה" למרן הרב זצ"ל (באו"ח סי' תכ"ט ד"ה בטור, עמ' עה) שהביא את קושיית הראבי"ה מדוע לא תיקנו תענית בה"ב אחרי חג השבועות, כפי שתיקנו לאחר

ואמרינן, כמו ששחיטת הפסח היה אחר שש, כן עשיית מצות של מצוה אחר ששעות, אבל מעצם הדין הוכיחו הפוסקים דאין לחוש לזה, דעיקר ההקש נאמר לענין אכילת מצה בלילה הראשונה, שיהא זהיר לאכול קודם חצות כמו הפסח שהוא נאכל עד חצות, וכמבואר לקמן בסי' תע"ז, אבל לא לענין עשיית המצה, ואעפ"כ הכשיר מצות מצוה קודם זמן זה רק בדיעבד.

וע"כ בדיעבד אם אפה המצה קודם שש ואפילו חודש או שני חדשים קודם פסח, ועשאן לשם מצה, (הכוונה מצת מצווה) כשר. (שם)²

המ"ב אף תמה מדוע לא מקפידים בדין זה: "והנה רוב ישראל אין נוהגין ליזהר אפילו במצת מצוה ללוש בערב פסח כי אם איזה מהם", (שם ס"ק ג'), ומנסה להליץ בעד המנהג: "וחיפשי באחרונים ומצאתי בבגדי ישע טעם להליץ בעד המנהג, מפני שיש כמה דעות שאפילו בערב פסח במשהו, כאשר מבואר לעיל בסימן תנ"ג, וזה קשה ליזהר שלא ימצאו אף משהו חמץ בהחיתים שלא יהיו מצומחים, ועל כן אופין מקודם כדי שיתבטל החמץ. וב'מאמר מרדכי' מצאתי שכתב וזה לשונו: האידנא מקילין הרבה בדבר מפני הדוחק, זולת קצת שנוהרין

חביבה מצוה בשעתה" (שם), והביא פוסקים המתירים לכתחילה לאפות קודם חצות: "ואבי העזרי הביא תוספתא; יוצאין במצה ישנה ובלבד שיעשנה לשם פסח. וכתב דירושלמי פליג אתוספתא ואוסר אפילו עשאה לשם פסח. וכיוון דירושלמי אוסר ראוי להחמיר שלא לעשות קודם חצות ובשעת הדחק שלא ימצאו לאפות ליל מוצאי שבת משום איד הגויים ראוי לסמוך על התוספתא ולהתיר. מכל מקום יעשו שלוש מצות בליל פסח משום חביבה מצוה בשעתה". (שם), וכן הסיק הב"י (שם בסופו): "ונהגו כל העולם שלא להתחיל ללוש עד אחר שש שעות ואין לשנות המנהג" וכן כתב ה'דרכי משה' (שם אות א'): "וכן המנהג במדינות אלו ללוש מצות של מצוה אחר חצות ארבעה עשר, אבל שאר מצות אופין קודם לזה ולא ראיתי שום חשש בדבר זה".

וכן פסק בשו"ע (סי' תנ"ח א'): "נוהגים שלא ללוש מצת מצוה בערב פסח עד אחר שש שעות, שהוא זמן הקרבת קרבן פסח". ואמנם המ"ב (שם ס"ק א') כתב:

"משמע דאינו אלא מנהג והמנהג נסמך משום דאתקש אכילת מצה לקרבן פסח, דכתיב, וזבחת פסח לה' אלוקיך וגו' שבעת ימים תאכל עליו מצות וגו',

ב. ומצאתי בספר "מפני הרב" (עמ' פ"ד) לרב צבי שכטר שליט"א בשם הגר"ד סולוביצ'יק זצ"ל דשיטת רש"י והתוס' שהביא הטור (לעיל) לאפות את מצות המצוה לליל הסדר דווקא ערב פסח לאחר חצות משום דאיתקיש לקרבן פסח, קשה, דא"כ מה יעשו בערב פסח שחל להיות בשבת, דשחיטת הפסח והקרבתו דוחות את השבת, ופשוט שאפיית מצות אינה דוחה את השבת, וכן הקשה בבאור הגר"א (על השו"ע שם). ובראשונים מבואר שבכ"ג היו מדקדקים לאפות את המצות במוצ"ש, בליל פסח. והקשה הגר"ד, דמה הרויחו בזה, הלא אין זה זמן הכשר להקרבת פסח? ועפ"י ראשונים אחרים הסוברים שאפשר לאפות מצות בערב פסח אפי' קודם חצות אע"פ שעדיין אינו זמן הקרבת הפסח, וע"כ הסביר הגר"ד את הענין באופן אחר מהנ"ל דאיתקיש לקרבן פסח:

בלח". ופסק המ"ב (שם ס"ק ל"ב): "וקמח בקמח גם כן מקרי לח בלח". ומכיוון שאת החיטים טחנו (טחינת יד) קודם י"ד א"כ הרי זה קמח, וא"כ גם אם הייתה בו חיטה מצומחת, הקמח שנעשה ממנה בטל, ואינו חוזר וניערור. ואם כן חששו של ה'בגדי ישע' לא קיים (ובפרט שבקמח הסטרילי שלנו בלאו הכי חשש זה לא קיים).

כמו כן הדוחק שנגרם מהאפייה בערב החג, שהוא הסיבה לביטול המנהג לאפות בערב החג אחר חצות, כפי שכתב ה'מאמר מרדכי' ש"האידינא מקילין הרבה בדבר מפני הדוחק" – לא שייך בחבורה קטנה ומקומית כחבורתנו, ואם כן, אוקמא אדינא. ובזכות "מצות החבורה" זוכים אנו לקיים דין זה בהידור ובהקפדה, וגם על קיום מצווה נדירה זו של אפייה בערב חג ראוי לומר "והיה זה שכרנו". ונראה להוסיף דבר נוסף בעניין "חבורת

בזה ללוש ולאפות אחר שש המצות שיוצאין בהם בשני הלילות, וכן ראוי לעשות". (שם)

והנה בחבורתנו ניתן לקיים מצווה זו כתיקונה בערב חג. ואין את החשש של ה'בגדי ישע' החושש לחיטים מחומצות שהרי החיטים נבדקו ואין בהם חשש חמץ. (החיטים שבהם אנו משתמשים הם כמות מעטה שנשמרה שבמיכל אטום בוואקום ונבדקו קודם טחינתם, ואף קודם קצירתם בדקנום שלא נרטבו מגשמים מזמן הבשלתם).

ואף המחמירים חומרה זו בחיטים שנטחנו בערב פסח, נראה שאינם צריכים להחמיר בזה כאשר הקמח נטחן קודם לכן. שהרי להלכה נפסק בשו"ע (או"ח סי' תמ"ז ס"ד): "אם נתערב החמץ קודם פסח ונתבטל בשישים, אינו חוזר ונעור בפסח לאסור במשהו. ויש חולקים. הגה: ונוהגים בסברא הראשונה בכל תערובות שהוא לח

הרו"ה פ"ג דפסחים (דף ט"ו ע"ב בדפי הרי"ף) כתב דהא דגרסינן בירושלמי האוכל מצה בערב פסח כבועל ארוסתו בבית חמיו, הני מילי משש שעות ולמעלה (שאו אסור לאכול חמץ), אבל עד שש שעות מותר, ודיקא נמי, דמדמי ליה לארוסה. ובמלחמות ה' (שם) הוכיח מהירושלמי, שכל היום אסור לאכול מצה. והטעם לזה, שכיוון שביעור חמץ בלילה, נעשית לו מצה כארוסה בבית חמיו. דבין הרו"ה ובין הרמב"ן שניהם סוברים דאין שם מצה חל אלא בזמן שנוהגים כבר דיני חמץ. וכמו שמוכח בגמ' פסחים (ל"ה ע"א) דאין אדם יוצא יד"ח במצה אלא בדברים הבאים לידי חימוץ, א"כ רואים שצריך שיהיה הקבלה בין מצה לחמץ. אלא שלבעל המאור (הרו"ה) אין השם מצה חל אלא בזמן שכבר התחיל לנהוג האיסור של אכילת חמץ, דהיינו משש שעות ולמעלה. ואילו לשיטת הרמב"ן, מאחר שכבר התחילה חובת בדיקת חמץ בליל י"ד, ובתחילת היום של י"ד כבר התחיל הזמן של ביעור החמץ, הרי שכבר התחיל השם חמץ מתחילת היום. ומכיוון שיש כבר על החמץ שם חמץ, כבר אפשר להיות אף על המצה שם מצה. וזוהי כוונת שניהם במה שהבינו בלשון הירושלמי שקראו למצה בשם "ארוסה", דהיינו, שכבר התחילה האישות, והרי היא כבר אשתו, אלא שחסר עדיין את המתיר של הנישואין, והכי נמי כאן, כבר ישנו להשם מצה, אלא שא"א לאוכלו עד הערב. (ומביא בשם הראשונים שכתבו דבעינן לברך שבע ברכות בתוך הסדר קודם אכילת המצה, כמו שהצריכו חכמים שבע ברכות להתיר הארוסה לבעלה.) ועפ"י זה מסביר הגרי"ד, שכיוון שצריך שתהא אפיית המצה לשם מצווה, דהיינו ע"י כוונת הגברא בשעת עשייתה, יחול על המצה השם מצה. ומאחר שנתבאר ברו"ה וברמב"ן שאין שם מצה אלא בערב פסח ולא מקודם לכן וכנ"ל, ממילא כל שנאפית המצה מקודם לכן ס"ל לרמב"ן והרו"ה שלא יוצאים בה ידי חובת המצוה, דאינה חשובה כעשויה לשמה, כי אי אפשר בכלל ליצור שם מצה כשאין עדיין שם חמץ, וכל זמן שאין שם חמץ אין שם מצה.

ג. הרמ"א פסק שיש לעשות המצות רקיקין ולא פת עבה כשאר לחם. אך בדיעבד התיר המשנה ברורה עד טפח. ואעפ"כ מצינו פוסקים מבני אשכנז (כהחת"ס והשבות יעקב) שנהגו לאפות מצות בעובי אצבע, וכן פסק בבאר היטב. ואף בהבנת הרמ"א יש שהבינו (בה"ל) שזו המלצה אך לא דין, וכל אחד ינהג כמנהג אבותיו.

ד. אנו ב"חבורה" משתדלים לעשות המצה כמה שיותר דקה, כדי לצאת ידי כל הדעות, וכל המצות נבדקות בקפידה לאחר אפייתן; אם נמצאת מצה רכה (אף שהיא דקה) אנו נותנים אותה לבני ספרד הנוהגים כהשו"ע כמנהג בית אבא לאכול מצות רכות.

ה. כל מצה שקיים בה חשש שמא החמיצה (כפולה או לא אפויה לגמרי) אנו פוסלים לחלוטין, כדין ספק דאורייתא לחומרא. ו. כל תהליך עשיית המצות והאפייה נעשה בדקדקנות יתירה ובהשגחה צמודה של מורה הוראה הבקי בהלכות. ה"חבורה" אופה לשימוש ביתי ולא לצורך מסחרי, ולכן אין חשש של התרופפות ההשגחה מחמת עייפות ולחץ, ומחשש להפסד ממון וכד', ולכן החששות שקיימים באפיית יד תעשייתית לא קיימים ב"חבורה", ושומר מצווה לא יידע דבר רע.

ז. אפיית המצות ביד היא הידור בחובת השימור "לשמה" של המצות, וכן משמע בהרבה פוסקים.

ח. בזכות ה"חבורה" מתאפשרת אפיית מצות המצווה בערב פסח לאחר חצות, כפי שפסק השו"ע שראוי לנהוג כן.

המצות" (ששמעתי מפי ידידי ורעי הרב אילן סלע שליט"א) והוא: שדבר שהיה לו ערך מאות בשנים, שכך יהודים אפו מצות יד בערב חג וקודם לכן, גם אם טעמו התמעט (בעקבות חידוש הטכנולוגיה בתעשיית המפעלים המייצרים מצות), אין לזלזל בו ויש לו ערך עצמי שקודש ע"י רבבות עמך בית ישראל בגלל המסורת שלו, בגלל העבר שלו ובגלל ההיסטוריה שלו. וכמו שהרבה מצוות קיימות מצד הערך העצמי שבהן, ולא רק מצד התועלת שבהן (כדוגמת כיבוד הורים זקנים שאינם בריאים בנפשם ואינם מבינים את הכבוד שמכבדים אותם, כגון קימה בפניהם וכדו'), הוא הדין גם באפיית מצות יד. גם אם כיום מצות מכוונה יוצרות הידור רב יותר, לא שייך לזלזל בדבר שיש לו מסורת של מאות ואלפי שנים. ועל כן אין לשער את גודל החוויה הקדושה שבהתעסקות וההתלהבות של המצווה, שלה עצמה יש ערך עצמי, שלא פג טעמה עד היום הזה. לכן השתדלנו לחדש מסורת עתיקת יומין זאת, בבחינת "חדש ימינו כקדם".

ו. מסקנה לדינא:

א. יש עניין גדול להשתדל בעשיית המצות ובאפייתן, ופסק השו"ע שראוי לכל אדם להיטפל הוא בעצמו במצווה; וה"חבורה" של אפיית מצות יד מאפשרת קיום הידור זה.

ב. בגמ' משמע שמצות עבות (וממילא – רכות) כשרות לפסח. נחלקו הראשונים עד איזה עובי: י"א שאין הגבלה. י"א שעד עובי טפח (שו"ע) וי"א שעדיף כמה שיותר דק.

הנוכחים בה, ורשמים אלה נשארים וחקוקים בליבם. התארגנות של "חבורה" מקומית מאפשרת לכל המעוניין להשתתף במצווה זו ביום המתאים לו. יא. אפיית המצות הידנית היוותה מוקד ערכי בהכנה הרוחנית לחג במשך מאות שנים, וגם אם אין זקוקים לה בעידן הטכנולוגי – טעמה לא פג, והערך של המסורת עתיקת יומין נשאר בעינו.

ט. החששות שבעטיים היו שנמנעו מלאפות בערב פסח לא קיימות בחבורת מצות קטנה המלווה במשגיח ובמורה הוראה הבקי בהלכות. אך לשם כך דרוש שהחיטים ייטחנו לפני ערב פסח, כך שתהליך האפייה בערב פסח יחל מלישת הבצק במים. י. אין לשער את גודל החוויה הקדושה ורגשי הקודש ש"חבורת המצות" יוצרת אצל העוסקים בה, ובפרט אצל הילדים