

מצה שרויה בחלב*

ראשי פרקים

- א. המקור לנוהגים איסור מצה שרויה
- ב. בשעת הדחק האם להעדיף להקל בשרויה או בקיטניות?
- ג. האם מי פירות מחמיצים?
- ד. שרויה בפסח בחלב
- ה. מריחת חמאה על מצה
- ו. חלב שהוקפא

א. המקור לנוהגים איסור מצה שרויה

לחומרה של שרויה בפסח שנוהגים בה רבים וטובים אין מקור בבבלי, בירושלמי, בראשונים או בשולחן ערוך. המקור הראשון לחומרה זו נמצא בתשובות שו"ע הרב סימן ו' וז"ל: "באמת כי גם שאינו איסור גמור וברור מדינא, מכל מקום המחמיר תבוא עליו הברכה"

והוא ממשיך וכותב: "הנה עינינו רואות בהרבה מצות שיש עליהם מעט קמח אחר אפייה, וזה בא מחמת שהיתה העיסה קשה ולא נילוושה יפה יפה."

והוא ממשיך וכותב שבעבר היו לשים את העיסה לאט לאט וע"י זה כל הקמח היה נילוש ונאפה ואז לא הייתה כל בעיה וכל חשש לטבול את המצה במרק חם. לעומת זאת הוא אומר, לפני כעשרים שנה התחילו עם ישראל למחר מאד מחמת הזריזות והחשש אולי שלא יגיע לידי חימוץ, שזו מעלה גדולה¹, אבל מצד שני זה גורם לכך שלפעמים הקמח שבתוך העיסה אינו נילוש יפה יפה ונשאר קמח בעין ואם נטבול אותו בתוך המרק או בתבשיל הוא עלול להגיע לידי חימוץ ולכן הוא מסיק: "מכל מקום כיוון שענינו רואות מצות הרבה שמצוי בהם קמח מעט נראה לעין אחר האפייה, אי אפשר להכחיש החוש. ומה שלא הזכירו זה הפוסקים היינו משום שזה אינו מצוי כלל אלא בעיסה קשה שלא נילוושה יפה, ובדורות הראשונים היו שוהים הרבה בלישה וגלגול עד שהיה נילוש יפה. עד שמקורב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים, למחר מאד מאד בלישה, ואין לשים יפה יפה, ולכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה, כנראה בחוש למדקדקים באמת."

ולמסקנה הוא כותב "ומ"מ אין למחות בהמון עם המקלים, כיוון שיש להם על מה שיסמוכו, אבל לפי מה שכתב האריז"ל להחמיר כל החומרות בפסח, פשיטא שיש להחמיר."

אבל הוא מסיים בשני דברים בהם יש להקל: "ומ"מ ביום טוב האחרון (שמיני של פסח) המקל משום שמחת יו"ט לא הפסיד". וכן: "ובמי פירות פשיטא שאין להחמיר כלל בכל ימי הפסח."

* שוכתב על פי הרצאה בכינוס הכשרות תשע"ג.

1. ויעוין בתשובות חתם סופר בחושן משפט סימן קצ"ו, בהשטמות, שהוא מעיד על עצמו, שאצלו לא ארך יותר מאשר שתיים או שלוש דקות מהכנסת המים לקמח ועד שהמצה יצאה מהתנור.

היסוד למחלוקת בין המחמירים והמקלים לדעת שולחן ערוך הרב נוגעת לשאלה האם יש חשש חימוץ בקמח שנקלה בתנור. גם השערי תשובה סימן ת"ס מביא, שחסידים ואנשי מעשה, נוהגים להחמיר בשרויה והוא מוסיף קולא חשובה שגם מי שמחמיר, אם מטבילים את המצה בתבשיל ומיד אוכלים אותה ולא משהים את המצה בכדי שיעור של חימוץ - אין בזה בעיה גם לדעת המחמירים. ואם כך, זקנים וחולים שקשה להם ללעוס את המצה יכולים אליבא דהשערי תשובה לטבול את המצה ולמהר לאוכלה מיד.

ב. בשעת הדחק האם להעדיף להקל בשרויה או בקטניות?

בשעת צורך - לילד או לחולה - האם עדיף לתת שרויה או קטניות? לכאורה, התשובה פשוטה. שרויה קלה יותר וממילא במקרה צורך יש להעדיף לתת שרויה ולא להתיר קטניות. מצד שני, אם טעם ההחמרה בשרויה זה החשש מחימוץ היה מקום לחשוב שעדיף לתת קטניות שהם אינן יכולות לבוא לידי חימוץ.

אלא שבכל אופן פשיטא שעדיף הקל בשרויה מכיוון שאיסור קטניות הינו איסור קדום הרבה יותר ומקורו בתקופת הראשונים - כמובא בסמ"ק, בטור סימן תנ"ג ובראשונים נוספים ובני אשכנז קיבלו עליהם את החומרא הזו ולכן יש לאיסור קטניות תוקף רב יותר מאשר לאיסור שרויה הן מצד העובדה שמדובר במנהג ובחומרה שיש לה שורשים קדומים הרבה יותר והן בגלל שחומרה זו נתקבלה ונתפשטה בין כל בני אשכנז. ועוד יש להוסיף שהסיבה לחומרה ואיסור הקטניות אף הם מחשש שלא יבואו לידי איסור חמץ - או מחמת החשש שבקטניות מעורבים גרעיני דגן שעלולים להחמיץ או מהחשש שעלולים להחליף בין קטניות ובין דגן ולבוא לידי איסור חמץ.

ג. האם מי פירות מחמיצים?

על הגמרא האומרת בפסחים לו ע"א שאין לשין את העיסה ביין וחלב כתב רש"י שם "מפני שקרובה וממהרת להחמיץ, ואין אדם יכול לשומרה, לפיכך, אם לש - תשרף מיד... ולריש לקיש דאמר מי פירות אין מחמיצין - לא קשיא הך, דאיהו אין חייבין על חימוצו כרת קאמר, ולא הוי חמץ גמור אלא חמץ נוקשה הוי - כלומר רע, ואותו חימוץ הן ממהרין להחמיץ, ואי אפשר לשומרן". כלומר, לדעת רש"י מי פירות אמנם לא מחמיצים חימוץ גמור אך כן מחמיצים לחמץ נוקשה.

מצד שני סבורים רבנו תם והר"י שמי פירות לא מחמיצים כלל, אלא רק מי פירות עם מים.

שיטה שלישית היא שיטת הר"ף, הסבור שאפילו מי פירות יחד עם מים גם כן אינם מחמיצים.

בשולחן ערוך סימן תס"ב א פוסק המחבר כשיטת בעלי התוספות: "מי פירות בלא מים אין מחמיצין כלל. ומותר לאכול בפסח מצה שנלושה במי פירות אפילו שהתה כל היום, אבל אין יוצא בה ידי חובתו מפני שהיא מצה עשירה וקרא כתיב לחם עוני".

ובסעיף ב כותב המחבר: "מי פירות עם מים ממהרים להחמיץ יותר משאר עיסה הילכך אין ללוש בהם; ואם לש בהם, יאפה מיד".

ובסעיף ו' פוסק המחבר: "חטה שנמצאת בדבש או ביין וחומץ, מותר, ובלבד שלא נתערב בהם מים".

המגן אברהם מתקשה להבין את האיסור המוחלט של המחבר ללוש דגן עם יין שמעורב בו מעט מים לאור ההיתר המפורש אותו כותב המחבר בסעיף שלאחר מכן - סעיף ג': "מותר ללוש ביין

אעפ"י שאי אפשר לו בלא טיפת מים שנופלת בשעת הבציר..., הואיל וכבר נתבטלו המים ביין קודם שלשו העיסה".

לדעת המג"א יש לחלק בין יין שעבר תסיסה יחד עם מים שהוא לא מחמיץ, ובין מקרה בו מערבים קצת מים לתוך היין המוכן. אך יש שחילקו באופן אחר ולדעת הפרי חדש ופוסקים נוספים החילוק הוא בכמות וכשמדובר במעט מים ניתן להתעלם מהם.

ד. שרויה בפסח בחלב

אף שיש איסור גמור וחמור לערב מים בחלב וכל חלב נבדק קודם קבלתו שלא ערבו בו מים, הרי שמכיוון שכל הצינורות המכלים והמכליות עוברים שטיפה במים יש להניח שתמיד מעורב מעט מים בחלב מחמת שאריות המים שנוותרו בצנרת ובמיכלים. לאור זאת, התשובה לשאלה אם מותר לשרות מצה בחלב כזה שמן הסתם יש בו מעט מים היא שזה תלוי בשני התירוצים לקושיית המגן אברהם. לפי המג"א תהיה בעיה ואילו לדעת הפרי חדש ושאר הפוסקים השל"ה ועוד, מכיוון שמדובר במעט מאוד מים אין לחשוש לחימוץ ובודאי שאין לחשוש לשרויה.

ואף שהרמ"א מחמיר גם במי פירות ללא מים שלא ללוש איתם קמח מכיוון שהוא חושש לפוסקים הסבורים שמי פירות מחמיצים גם ללא תוספת מים ראינו ששו"ע הרב שהוא הראשון המזכיר את איסור שרויה כותב שבמי פירות ללא מים אין להחמיר בשרויה.

ה. מריחת חמאה על מצה

בניגוד לחלב שכאמור ייתכן ולדעת המג"א יש מקום להחמיר הרי שאין להחמיר במריחת חמאה על מצה מכיוון שגם אם היה מעורב מעט מים בחלב מחמת המים שנשארו במכלים ובצנרת הרי שבתהליך ייצור החמאה המים הללו מוצאים וכעת החמאה היא מוצק ללא מים ולכן אין להימנע ממריחת חמאה על מצה, כאשר ידוע שלא מערבים בה מים.

ו. חלב שהוקפא

לדעות שאין לחשוש למעט מים שנשארו בצנרת ואולי התערבו בכמות מזערית בחלב יש לדון במקרה של חלב שהפך לקרח במקפיא וכתוצאה מכך הופרדו חלק מהמים הטבעיים שבחלב והפכו לקרח, מה דין החלב לאחר שהופשר וחזר להיות חלב רגיל. ייתכן ושאלה זו תלויה בשאלת דין מי חלב האם הם נחשבים לחלב או למים.

גבינה שעוברת שטיפה במים כמו גבינת קוטג', ודאי שיש להחמיר שלא למרוח אותה על מצה למרות שמי השטיפה לא מעורבים בגבינה. לעומת זאת גבינה רגילה אם היא עשויה מחלב ללא כל תוספת מים בתהליך הרי שדינה כדין החלב שכאמור תלוי במחלוקת המג"א והפר"ח.