

בשם י"י אל עולם

קונטראיס מצה זו שאנחנו אוכלים :

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

כולל שלשה חלקים

חלק ראשון – מאמר וקריאת קודש שפורסמו לראשונה בשנת ה'תשנ"ח.

חלק שני – קטיעים מהשיעוריים השבועיים.

חלק שלישי – תשובות.

מתוך חיבוריו ושיעורייו של מרן
הגאון הרב יצחק רצabi שליט"א
פוסק עדת תימן ומחזיר עטרה לישנה

אסף והביא לדפוס הצב"י מאיר ליאור לוי יצ"ז

פעיה"ק ירושלים

ادر ה'תשע"ח ליצירה, בשכ"ט לשטרות



הגדה מהודרת ומעוטרת בתמונות
צבעוניות ע"ג נייר כרומו מרהייב,
עם פרטי כל הלכות ליל הסדר
למעשה לפי מנהגי ק"ק תימן.

lezmanot:
בני ברק 03-5707991
ירושלים 02-6420535

© כל הזכויות שמורות לרבי המחבר

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

תוכן הקונטראיס

ה	חלק ראשון
ט	חלק שני
כד	חלק שלישי
כד	בינו שנות דוד ודור
מה	טבלת ההבדלים בין המוצאות
מו	דברי חז"ל והפוסקים התואמים לצורת אפיית המצאה הティמונית

**”מצה חמה ורכה
מידי يوم بيומו
תשמח לבב אנוש
ותגדיל את שמחת החג”**

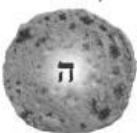
ח' חלק ראשון מאמר וקריאת קודש שפורסמו לראשונה בשנת ה'תשנ"ח

כיצד אפו מצות בתימן

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

בזמןינו נשתבשו ונתעוותו כמה מושגים. אחד מהם, הוא, שלרבים נדמה כאילו ההבדל הקובלע בין מצה לחם הוא שמהenza דקה ומחרורת בנקבים רבים. עד שבזק שתפה והחמי'ץ אלא שהוא דק ומחרור הנאה במשך כל שימושה השנה, נקרא כיום בשם "מצות-חמצץ". דבר והיפכו. וכל זה הוא שכחת המסורת שגרמה לבולמים רבים. ולפי האמת אין צורך כלל שייה הבדל חיזוני בין "לחם" שלכל ימות השנה ל"לחם" של-פסח. גם המצה של-פסח נקראת לחם, שהרי מברכים על המצاه המוציא "לחם" ואפלו בליל הסדר. וכן מוכח בגמרא פסחים דף ז. בסוגיא של "פת שעיפשה", והובא להלכה בשלחן ערוך סימן תמן ז' סעיף ד', כי המוצא פת בפסח בביתו ואין יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה דאזרענן בתר בתרא וכו'. הרי שלא היה בזמן שום דרך להבחנה בין זה לזה.

אופן עשיית המצאות בתימן עד הדור האחרון היה כמיימות עולם וכשנים קדומות, כפי המתබאר מן המשנה והתלמוד והמפוסקים הראשונים, שהמצאות רכות וטובות למאכל (רק קשה מעט לলעSEN). ותוואר מראיתן אינו שונה משאר לחם של כל ימות השנה, אף שכבר נהגו לעשות עבין דק כל מה שאפשר. ובפסח עצמו עושים אותן לכל סעודה בשיעתה (עיין למחרי"ץ בעז חיים דף ב' ע"א ד"ה נהגו, שהטעם לחיבוב ולהידור מצאה). והנשים הן העוסקות בכל עניינים אלו שזויה מלאכתן גם כל השנה, ובפסח דוקא המומחיות שבهن. וזהירות היו מאד בעשיותן בחרדת-קדוש. בכל בית היה תנור, פתחו לעמלה והאפייה בדפנותיו של-תנור. ושלש או ארבע נשים עוסקות בעיסה אחת, ולכל הפחות שתיים, אחת לולש ואחת לאפות, והלישה היא כראוי ובתוספת מים שתהא רכה



כפי ההלכה אין לתוך עיסת המצות תבלין, כיוון שהם מוחממים את העיסה, כמוואר בש"ע סימן תנ"ה סעיף ו', אבל מלך מנהגינו לחת, כדעת הרבה פוסקים שמתירים. אמנם משום חומרא דחמצץ, נתפסת המנהג למעט במלח של-מצות-מצוה (דהיינו ליל-הסדר) מהרגיל בשאר ימות השנה, עיין זבח פסח לmaharsh"ז. ומקרוב שיצא לאור סידור תלמידי רביינו יונה והרמב"ן, מצינו סייעתא גדולה מנהגינו, כי שם כתוב שמצוות של-מצוה שמברכין עליה בליל הסדר, צריכה להיות נילושה במלח כל העיסות, והאומרים צריכה להיות להיות ללא מלח הוא שיבוש גדול ודברי שנות וכו' והאריכו, וסויימו שכן הורו הגאנונים ז"ל.

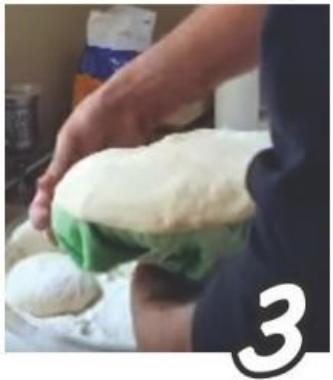
וכך מבואר בספרי חז"ל בהרבה מקומות. ומשנה שלימה שניינו (במסכת פסחים מה:) רבנן גמליאל אומר שלוש נשים לשות כאחת וכו'. וחכמים אומרים, שלוש נשים עוסקות בבצק כאחת, אחת לשה ואחת עורכת ואחת אופה וכו'.

אמנם כת בארץ-ישראל ברוב הכל המקומות אין אפשרות לעשות כן, רק קוניים או עושים מצות בתנורים אחרים במאפיות ציבוריות, אם עבודת-יד, אם במכונות שנתחדשו בזמנים אחרים בארץ אירופה, ועשין הכל לפני פסח, ובkowski נילושים, והן יbstות ודקות מאד, וגם מנוקבות. ומרוב דקוטן אי אפשר שיחלק בעל הבית כזית לכל המסתובין בליל הסדר, רק צרכיהם לצרף. ויש שאינן אפויות כראוי (ועיין שלחן ערוך המקוצר סימן פ"ג סעיף ג'). עכ"פ צרכיהם ליקח דוקא מקום שמדקדקים מאד בכשרות, מאחר דאן נקייטין כמאן דאמר דחמצץ בפסח חוזר ונីעוור. וגם העושים עדין בתנור תימני (הנקרא "טבון"), אין לסמו אלא דוקא על המדקדקים בקלה כבומה, כי בזמןינו בעזה רבה העזובה וגдолה המכשלה ח"ז.

בדרך כלל נהגו לאפות לפסח דוקא ע"י "מכבזה", והוא כלי עגול קלוע מנצרים וממולא במוכין עטופ בד, שאחורי ש מגלגים ועורכנים את חתיכת הבצק ע"ג קמח של-קטניות דוקא ונבדק הקמח בה מכל הצדדין, מרידדין 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



חלק ראשון - מאמוד וקריאת קודש



לシリוגין) את חתיכת הבץ ע"ג דופן התנור עצמו, ומשחו פניו העיסה בתנור ב"חלבה" כדי להחליקה ולמתהה ככל האפשר, והואanntו נקרא "צלוף" או "מלוג". עדיפות ה"מכבזה" בזיה שיווצאת המצה עי"ז ורקין דקין מאד [כמו עובי שתי מצות מכונה שבזמןינו, ויש אפילו פחותות]. משא"כ בידים,Aufyi שעשין אותן דקות יותר משל-שאר ימות השנה, מ"מ אי אפשר למתחן הרבה מפני רוב חמימות התנור ובפרט בצדדים. אמן כשבועשים ב"מכבזה" יש חשש לבץ הנדבק בה, ומטעם זה פסק מהרי"ץ באיגרתו שצורך לכבס הבד אחורי כל אפייה, וביום טוב שאסור לכבשה צריך להחליפה. ואל ירע בעיני האדם ריבוי הוצאות, כי אם יתן איש את כל הון ביתו באהבה, עתיד הקב"ה לשלם לו בכפלים כפלים לעולם הבא עכ"ל.



לק"י, אדר ה'תשנ"ח

בריאת קדש

כה תאמר לבית יעקב, אלו הנשים. לדאבותינו הולכת ונעלמת אפיית מצות-יד כפי מסורת נשות-תימן, המקובלת מדור לדור, ומאמס לבטה, ומאהה לרעותה. בטבעות עין, ובעבודת כפים. דוקא בזמןינו, שרבו הספרים וההדרכות של-מתכוונים לבישולים ומאכלים שונים ומשונים, הוזנחה ההדרכה למצוחה הנזולה של-עשיות מצח בקשרות ובהידור. יהדות תימן היא הגדלת האחרונה והחוליה הסופית בשרשורת הארכאה של-צורת עשיית המצח המקורי מאי יציאת אבותינו במצרים, ממש כל תקופת הנבאים, וכן הלאה בזמן חז"ל בעלי המשנה והתלמוד, הגאנונים והראשונים, עד הדור האחרון ממש. ואל תטוש תורה "אמך", כפשותו. הבה ונחדש עטרת מסורתנו הנאמנה. שגמ כיום, שלושת אלף ושלוש מאות ועשר שנים מאז חירותנו מגלות מצרים וכי יציאת מצרים הייתה בשנת ב'תמן"ח לבריאות העולם נזכה לראות ולומר "הא לחמא עניה דאכלו אבהתנא" כמשמעותו. אל נא תקטעו את השרשורת בדור זהה. עוזו עזה לשימור המסורת הנכונה והנאמנה. בזכות נשים צדקניות נגאלו אבותינו אי, וניגאל גם בדורינו. אל נא תחכו שהיא מואחר מדי ח"ז, שלא יהיה כבר ממי ללימוד זאת.

יהי רצון מלפני המקום ברוך הוא שיזכינו במהרה לקיים מצוח החשובה זו ושאר כל מצותינו כתקנו וצבינו,acci"ר.



חלק שני קטיעים מהשיעורים השבועיים

מתוך שיעורו של-מרן הגאון הרב יצחק רצabi שליט"א
שנמסר במו"ש"ק ויקרא ה'תש"ע ב'שכ"א
בבית המדרש פועלות צדיק שע"י מוסדות יד מהר"ץ בני ברק

שמירת מסורת אפיית המצאות ושכחת התורה בעניין זה

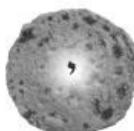
לא לחינם חילקו פה את המאמר, שהתרפס בחודש ניסן התשנ"ח בעלון קהל יהודה. המאמר, כיצד אף מצות בתימן. אין עכשו את הזמן לקרוא את כל המאמר, כל אחד יוכל לקרוא אח"כ, אבל רק נראה את החלק הראשון והאחרון. המאמר הזה, התרפס לפני שנים עשרה שנה, ואם זכינו היום שישנם מאפיות של-מצות תימניות, זה בזכות המאמר הזה. זו ממש סיעיטה דשמיא. לפני כן, מי שידוע, לא היה קיים דבר זה. לא היו מצות תימניות. מי שעשה, היה באופן פרטני, אבל משחו ציבורי, לא היה. בל יראה ובל ימצא. ובעקבות המאמר הזה, היה סיעיטה דשמיא שהtauורו אנשיים. ביניהם ידידינו הר' אריה חלא, שהוא ממש מהראשונים ומהיזומאים של-הענין. ופיתחו וscalלו את הנושא הזה, שאפילו אני לא חשבתי שנגיעה לנצח הזה.

במאמר הזה, כתבתי בעצם שני דברים. הסברתי גם איך עושים מצות בתימן, וזה מפורט באמצע המאמר. אבל התחלתי בכך, שיש היום שכחן התורה. דהיינו, היום, עד לפני שנהיינו למצות התימניות, ידעו כולם למצות פירושו חורים. כל אדם שתשאל, ק"ו ילדים ונערים, מה זה מצות? יגידו למצות זה משחו כמו דיקט, קרכר כזה עם חורים. אם תביא לו משחו בעלי חורים, זו לא מצה. והראיה, שכל השנה יש למצות חמץ. מה פירוש מצות חמץ? איך יכול להיות למצות 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"ז, כי זה חמץ. זה למצות חמץ מה שיש היום בשוק. כל זה, כי הם הבינו למצות פירושו קרכר עם חורים.



זה שקר וכזב. לא היה ולא נברא מעולם. כל הש"ס מלא בראיות ובפרט במסכת פסחים. לפי חז"ל, ומה שהיota בעבר, המצוות שאבותינו אףו כשייצאו מצרים, עוגות מצות כי לא חמץ, אומרים חז"ל במקילתא, אין מצה אלא חורה. מסביר העורך, חורה מלשון חור. פירושו, שעוזים נקב באדמה ושם שופכים את הבצק. זו מצה חורה. אבותינו שהיו במדבר, לא היו להם תנורים, אז עשו מצות שני אופנים, או כמו הולכי מדברות, האופים ע"י שופכים בצד על הקרקע. הגחלים מחממים ואח"כ שופכים את הבצק, וכך עשו כשייצאו מצרים. או שאפו על גבי ראשם. החום החזק של-השימוש אפה את המצוות. זה מבואר בחז"ל ובראשונים, ובגמ' בהרבה מקומות. למשל יש דין של-פת שעיפשה, בgam' במס' פסחים דף ט"ז וברמב"ם ובשו"ע, ובכל הראשונים והאחרונים, אדם שאופה בבית ויש לו פת שהתעפשה, והוא לא יודע להבחין אם זו מצה או חמץ, הולכים בתר בתרא. דהיינו, אם האחרונים שאפה היו מצה, כנראה שגם ז"א מצה וכשרה לפסח. מה ז"א? וכי א"א לראות הבדל ולהבחין מבחינה חיצונית בין מצה לחמצץ? התשובה היא, לא. מבחינה חיצונית לא יכולו להבחין כי הם היו אותו דבר.

אלו המצוות שאפו בכל הדורות, כל קהילות ישראל, כולל האשכנזים והספרדים, עד לפני 200–300 שנה. מאותה תקופה, נהיתה ירידת גדרה בענייני מסורת. המצוות שעוזים היו האשכנזים התחילו בתקופת הגרא". היו להם כל מיני שאלות, ספקות בקשר למקרה שנתפס עליו בצד, שמוסיאים אותו החוצה עד שהוא מתפרק ואח"כ מוחזרים. ומאז עשו מקלות. הגרא"ז כותב, בשולחן ערוך הרב, שלפני עשרים שנה התחילו מעט את זמן הלישה. ויש בספרים האחרונים, שמעידים על כל מיני שינויים שערכו. ובכל באירופה, השתנה כל מציאות האפייה, כי האפייה כבר לא הייתה פרטית. כל ימות השנה קנו ממאפיות ציבוריות, וכך מדור לדור וזמן נשתנו המצוות ונעשה איך שנעשה, עד שהגענו למשך כמו שלנו היום. בעבר גם המצוות שלהם היו רכות. הרי כל הפוסקים מדברים שהמצוות רכות, כל ההלכות בשוו"ע. הרי כתוב שモתר לעשות את המצאה עבה אפילו טפח, לפי החזו"א זה עשר ס"מ, ולדיין 8 ס"מ, איפה נשמע דברים כאלה היום אם לא במצוות שלנו. האמת שגם אבותינו לא עשו מצות בעובי טפח, וגם לא חצי טפח, השתדלו לעשות מה שיותרDKOT, אבל זה רק בתורת חומרא. אבל ודאי שמעולם לא חשבו אצליינו לעשות מצות ישות וקשה.



לפעמים חומרא מביאה לידי קולא

מספרים על הגרי"ז, הbrisker רב, שבאפיית המצות הוא היה ממש שלhalbת קודש, כל דבר היה מחייב. ידוע נוסח ברישק, כמעט נרוים, כמעט עצבים. רח"ל זה מסוכן. אבל הרוב מבריסק, מרוב היראת שמים שלו, בכל דבר קטן היה מחייב. 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 מחייב כ"כ? סבא שילך לא החמיר ככה. אמר לו הגרי"ז, אגיד לך מה הסיבה. אני מחייב, לא בגלל שאני חשב שצרכיך להחייב, אלא אני פשוט לא יודעת. מתוך חוסר ידיעה אני מחייב. סבא ידע את ההלכה, ידע מה אסור ומה מותר, אני לא יודעת לכן אני מחייב. בימים אחרים, אצל האשכנזים, במשך הדורות, ובגלל שלא היו מצויים באפייה, העניינים האלה השתיכו. לא הייתה מסורת של-אפייה כל ימות השנה באופן פרטי, ורק לא בפסח, ומדור לדור הילך ונשתכח, נהיינו הרבה הרבה חומרות, וכך הגיעו למה שהגיעו, עד כדי כך שכשחם רואים את המצות שלנו, זה נראה להם רח"ל פיתות.

שמעתי שכשלו התימנים לארץ, לא ידעת זאת, רק השנה זה נודע לי, שראו איך שם אופים מצות לא נתנו להם לאפות מצות. אבל אל תהשבו כי רק זהה. סיפר לי ת"ח אחד, (הר"ר אברהם שעטאל צ"ל מפרדס חנה) אמר לי, כשהעלינו לא"י באתי אצל רב אשכנזי, שאלתי אותו אם יש לכם נוסח של-כתובה יבמה מודפס. הרב התחיל לצחוק עליו, מה זה יבמה? מה אתה מדבר על יבום? אין דבר כזה יבום. אני לא מסכים. הרב התימני ענה לו, תשמע, מחילה מכבוד, תראה, ביקשתי רק כי רציתי לכבד אותך, אני יש לי את הנוסח של-כתובה יבמה בכת". רציתי לכבד את הרב שיביא לי את הנוסח בדףו אם יש לו, אבל אם אתם לא רוצים לא צריך, אנחנו יכולים לעשות לבד, וכך עשו. כמו כן הרבה דברים, עד שזמן לזמן הדברים נעשה כשהיה את האפשרות לעשות אותם.

היה במגדייל רב אחד, מי שמכיר את ר' שמואל עוזיריו צ"ל, היה גורפה פעם בבני ברק, הוא היה גוראו באיזור מגדייל או בהוד השרון רמתים, והוא 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, בכלל 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 לחתש שיש מצות כאלו? אמרו לו, בכבוד. הרב זהה, היה עושה סדר ציבורי גדול, היו באים אליו עשרות אנשים. בליל הסדר הוא כיסה את המצות האלו שקיבל במאפה. אה"כ כשהגיעו וגילו את השלחן, הסתכלו הנוכחים אחד על השני בתמייה, מה קרה? הרב השtagע? מה קרה לרבי שהביא עכשו פיתות? לא ידע שליל הסדר? אמר להם הרב, תדעו לכם, את המצות האלו לקחתי מהתימנים, ותדעו לכם, זה מצות. הם שמרו על המסורת האמיתית מהתחלה ועד הסוף. הלכתית וראיתית איך הנשים עושות את המצות, הן לא לומדות גمرا ולא כלום, אני למדתי את הגمرا במסכת פסחים, וכל מה שעשו,-cailo למדו את הגمرا, הכל ממש בלי שום שינוי, מתחילה ועד סוף. הם היחידים ששמרו על המסורת.

הגדרת המושג אפייה בהלכה, והנפק"ם בזה

טענה שטוענים על מסורת אפיית המצות שלנו, שהמצות לא אפויות מספיק. תראו אני אגיד לכם משהו, כל דבר של-חוморא זה דבר טוב, אבל יש גבול לכל דבר. יש דברים שונים בחלוקת ויש שמחמים, זה אומר כך וזה אומר כך. אבל יש דברים שאי אפשר לסבול, כמו העניין הזה, מכיוון ש מבחינה הלכתית זה לא נכון.

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

כתבתי פה בסוף המאמר, וככה תאמר לבית יעקב, אלו הנשים. לדבוני הולכת ונעלמת אפיית מצות יד כפי מסורת נשות תימן, המקובלת מדור לדור, ומאמ לבתיה, ומאהה לרעתה. בטביעות עין, ובעבודת כפיים. דוקא בזמןינו, שרבו הספרים וההדרכות של-מתכוונים לבישולים ומאכלים שונים ומשונים, הוזנחה הדרך למצוה הגדולה של-עשיות מצה בכשרות ובהידור. יהדות תימן היא הגלת האחורה והחוליה הסופית בשרשורת הארוכה של-צורת עשיית המצאה המקורית מאז יציאת אבותינו מצרים, במשך כל תקופה הנבאיים, וכך הלאה בזמן חז"ל בעלי המשנה והתלמוד, הגאנונים והראשונים, עד הדור האחרון

ממש. ואל תטוש תורה "אמך", כפשותו. הבה ונחדר עטרת מסורתינו הנאמנה. שגם ביום, שלושת אלפיים ושלוש מאות ועשר שנים מאז חירותינו מגלוות מצרים (כי יציאת מצרים הייתה בשנת ב'תמן"ח לבריאות העולם) נזכה לראות ולומר "הא לחמא ענייא דאכלו אbehтанא" כמשמעותו. אל נא תקטעו את השדרשת בדור זהה. עוזו עצה לשימור המסורת הנכונה והנאמנה. בזכות נשים צדיקיות נגאלו אבותינו אז, וניגאל גם בדורינו. אל נא תחכו *שייה מאוחר מדאי ח'ז'*, שלא יהיה כבר ממי ללמד זאת.

ב"ה היום, אולי זה לא ממש באotta צורה כמו שהיא בעבר, כמו שעשו בבית מצה לפסק, אולי זה לא שייך היום, אבל ב"ה מצאו עצה, אין לעשות ולהפיע בצורה ציבורית, מצות שנעשות כפי אותה שיטה ממש. נכוון שהשתכללו הדברים החיצוניים, אבל מבחינת השיטה, הצורה, יותר הדברים האחורים הכל בעצם אותו הדבר. בתימן אףו כל אחד למשפחה שלו, כמוניות קטנות זהה היה יותר קל. כדי לעשות משהו גדול, היה צריך למצוא שיטות אחרות, כדי להתאים למציאות של זמנו. ב"ה מבחינה זאת הצלחנו. וזה מוסר השכל. בזמן שכתבתם את זה היה לי עוד ספק, ישמעו או לא ישמעו. אבל ב"ה תוך כמה שנים התחלו, והיום ב"ה יש לפחות שלוש מאפיות כאלה, ויתכן שאפילו יותר.

בכל אופן יש טענים שבמצות העבות, החלק הפנימי לא אפי. דהיינו, אחרי שהמצה יוצאת מהתנור, בחוץ בחלק העליון והתחתון, אפי. אבל בפנים, לטענתם זה בזק.

לפי עניות דעתך זו טעות מיסודה. הרי מה זה בזק ומה לא בזק יש הלכות מפורשות, ואין שום שיטה שמחמירה. הפוך. יש הלכה ערוכה בשו"ע סימן תש"א סעיף ג', מצה שנאפית עד שם פורסים אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה. דהיינו, הסימן של מצה אם היא אפייה, ההגדרה של אפיית מצה, שאין חוטים נמשכים. כמובן, כשעושים בזק, אפילו היום כשעושים עוגות ורוצחים לבדוק אם היא אפייה או לא, מכנים מזלג ואם נדק משחו סימן שעוד לא נאפה בפנים, משאריהם شيئاً ועוד כמה דקות, עד שהמזלג יכנס ויצא בלי כלום. זה המושג של-בזק, פירשו שנדבק.

הסימן הזה מוזכר בגמרא מפורש, במסכת פסחים דף ל"ז עמוד א' על מצה נא, הגمراה 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 לפניו כניסה שבת נאפה בצורה שאין חוטים נמשכים,

モותר לו לרדות את הפת בשבת, כי פירשו שהיא נאptaה לפני שבת. הסימן הוא, אם חוטים לא נמשכים.

חוטים נמשכים, שיק להיות סימן רק בבצק כמו אצלנו שהוא רך. אצל האשכנזים העניין הזה בכלל לא מתחיל. בגלל שאצלם אפילו בבצק, אין חוטים נמשכים. אצל המצאה השנתנה למגרי, אין בכלל מה להשווות אותה למה שמובא בגם ובפוסקים. אצל זה לא סימן בכלל, וזה נראה מה שטעה אותם. בגלל שהיום המצות של-השוק הם ישות וקשوت, שם החוטים לא נמשכים אפילו כשהזה בצק, הבצק בכלל לא רך, מילא אצל זה לא סימן. בכלל אופן, אצלנו זה סימן. עוד סימן אחר, כותב החוק יעקב, אם אתה שם את האצבע בתוך הפת והוא לא נדבקת, סימן זהה כבר נפה. גם בvikorno במאפייה, נגענו באצבע ולא נדבק בכלל. גם אם החוטים נמשכים בדקנו, ובכלל לא נמשכים. בדקנו זאת מיד אחר האפייה, מיד כשיצא מהתנור, בעודה חמיה, נגענו בקושי כי ממש היד סוללת בו, והחותמים לא נמשכים.

יותר מזה, למעשה אפילו בפחות מהשיעור הזה, לפי דעת הרבה פוסקים, נחسب אפייה. כך מדיק הב"ח במקומות, שהמצאה הזאת פירשו שיוצאים בה ידי חובת מצאה, לצורך מצת מצוה זה נחשב לחם. אבל לפני כן, לא זהה עדין בצק וזה חמץ. הרי יש אפייה של-מאכל בן דרוסאי. מילא אפילו בפחות מזה, זה לא חמץ, רק שלא יוצאים בה ידי חובת אכילת מצה בלילה הסדר, כיוון שהאפייה היא לא מספיקה.

אם כן יוצא, שברור שהוא נחسب אפייה. מי שחושב שהוא לא אפייה, פשוט אינו יודע. נשים תימניות זקנות, וגם מהדור החדש, רבניות, ראו את האפייה. אלו שמנוסות באפייה אמרו שהוא אפייה מצוינת. מכל הבדיקות זו אפייה ברורה. גם הנסיון וגם ההלכה אומרים שהוא אפיי.

למעשה, יש עוד סימן, קרמו פניה. הקרמת פנים של-העיסה. דהיינו, כאשר החלק העליון והחלק התחתון של-המצאה קרום. היום לצערנו בגלל שהמצאות בשוק מאד דקות ויבשות מכל הקיימים, כשהם באים להשוות עם המוצאות התימניות ורואים שבפנים רך, הם חושבים שהוא בצק. הם רגילים למצאות הדקות של-השוק, שבודאי אם הם בתנור חמ, ויש חום מלמעלה וחום מלטה, אין שום דבר רך בפנים. אבל כשהם רואים את המוצאות שלנו הם לא מבינים. יש

היום כל כך שכחת התורה, כל כך התבבללה מסורת הכנסת המצות, עד שmagim לעשות השוואת.

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

אם היה לנו ח"ז ספק, בודאי שהיינו מחמירים. בפרט אנחנו, שמחמירים בחוזר וניעור יותר מכלם, היינו הראשונים שצרכיסים להחמיר בזה. אבל נגענו ובדקנו בביטחון, אין חוטים נמשכים בלי שום ספק. אם היינו מסופקים היינו בודקים אולי גם דברים אחרים.

יש שני סימנים. א. אם אתה נוגע בביטחון והוא לא נדבק. ב. שהחותטים לא נמשכים. אז זו אפייה מעלייתא, אפייה כהלכה. אבל אמרתי, שאפילו בפחות מזה, גם אם יש חוטים נמשכים, זו עדין אפייה. כך כתוב הלבוש, וזה גם מובא בשתי לי זיתים בסימן תס"א, על מה שכותב השו"ע בסעיף ג', מצה שנאנפיה עד שם פורסין אותה אין חוטים נמשכים ממנה יוצאים בה, אומר השט"ז, שכיוון שקראתה התורה לחם דכתייב לחם עוני, בעינן שתאה אפייה כהלכה. זה הוא קורא אפייה כהלכה, אבל פחות מזה זה גם אפי. רק שזה לא לחם עוני, ולכן אל תשתמש בזה לכזית מצה. כי הרי יש בליל הסדר חובה לאכול שלוש כזיתים, הצעית הראשון, הכוורת והאפיקומן. שלושת הצעיתים האלה נקראים מצות מצוה. אם כי, מה שיأكلו יותר, לדעת הרמב"ם מקיימים מצות דאוריתא (כמוואר בשדי חמד בשם מהר"ל מפררג). אבל רק אלו הם החובה, ולהם צריך אפייה כהלכה. אבל לסתם מצות ובשאר ימים, גם בפחות מזה לפי דעת הרבה פוסקים, נקרא אפייה.

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



עשיות המצות לשמה, והמנהג בזה

עוד דבר שטוענים, זהה לא קשר דוקא אלינו, אלא באופן כללי, העניין של עשיית המצות לשמה. כידוע, בדרך שעה, הא מהות שלנו לא נהגו לומר לשם מצת מצוה. כשעשו את המצות שמרו מכל חימוץ אבל לא אמרו במלים לשם מצת מצוה. היום טוב שמחמים, כל חומרא טובה ורצואה, אבל הם לא נהגו לומר לשם מצת מצוה. הזכרתי זאת בעניין יצחק, סימן פ"ז, טעם שאין המנהג אצלנו לומר בפירוש בפה לשם מצת מצוה, לא בשעת עשייתה, ולא בשעת קצירתה וטחינה, שלא תבינו מזה שאנו 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 שבתימן הנשים לא ידעו להגיד. אם היו סוברים חכמי הדור שצרכיהם להגיד לשם מצת מצוה, היו מנהיגים אותן בכך.

והראיה, הרי ידוע שבתימן לא עשו את המצות חדש לפני פסח, או שבוע לפני פסח, אלא בערב פסח, ובכל שבעת ימי הפסח. את המצות הראשונות עשו בערב פסח. ואם פסח חל ביוםוצאי שבת, עשו ביוםוצאי שבת, אפילו לא ביום שני. מהרי"ץ כותב בעז חיים, נהגו לאפות מצת מצוה לכל לילה בפני עצמה בכל לילה שעטה לחיבוב ולהידור מצוה. וכן הביא הטור בשם כמה גאנונים. עשו מצות בפסח עצמו, ובפסח יש חשש, כמו שתכתב בפוסקים ובסוח"ע, ומהרי"ץ מביא את זה לפני כן, כל אדם יזהר להיות נזכר בכל יום מימי הפסח, כל עת שיילושו בבית, לבטל בשעת הלישה ולומר: כל פירודין שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בזק הנדק בכללי לישה, יהיה בטול. לפי שאמ לא ביטול קודם, אז אח"כ כשתוחמץ עבר עליו. כיוון שאתה אופה בפסח וכי יכול ח"ז להיות מכשול ולעbor על כל יראה ובול ימצא, لكن מראש מבטלים את זה. ככה היה כשהעשו את המצות בתוך הפסח עצמו. ואת זה הנשים היו יודעות, הם היו אומרות מה אסתפה ומה אנטפה [מה שנשפך ומה שנתפזר] כאילו עפר. כל הנשים שעוסקות באפייה היו יודעות את זה. אם כן, היו יכולים גם למד אוטן להגיד את המלים 'לשם מצת מצוה' בתחילת האפייה, ולא הייתה בעיה להגיד, אלא שם סברו שאין צורך.

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

עשה לשם מצות ציצית, אבל במצה אין עניין לעשותה קדושה, אלא העניין לשמר חמץ, ומצד שמירה אנחנו שומרים. כך הסברנו את זה, והבאו כמה נימוקים ושם חכמי תימן הקדמוניים כתבו כך במפורש, כבר לפני שיש מאות שבע מאות שנה, **תילוש ותאפה לשם מצה, שיתכוון בה לאכלת וכו'.** מילא זה רק עניין של-כוונה.

היום יש את הנוסח שאומרים לפני האפייה, 'כל מה שעשה היום בעסק המצות הריני עשה לשם מצה מצה', זה מובא פה בפסקי תשובה בשם ספר ארחות רביינו שכותב בשם החזו"א.

אבל יש שטענו, שהנוסח הזה אולי לא מדויק. כי אם אתה אומר שהעשייה לשם מצה, משמע שהשמירה לא לשם מצה, ורק שימור לשם מצה. لكن הם העדיפו להגיד את הנוסח, לשם מצה מצה. כך כתוב במועדים זמינים חלק ג' סימן רס"א, אבל הוא נזהר בלשונו, הוא כותב, יש מקומות שנגגו לומר 'כל מה שעשה היום בעסק המצות הרינו עשה לשם מצה מצה', לדעתו יש בזה ספק, א. צריך גם את השמירה לעשות לשם, ואם אתה מפרט את העשייה משמע שאתה מוציא את השמירה, لكن הוא אומר, **モטב לנו לסתום ולומר לשם מצה מצה כמנהג אבותינו.** בזה אתה כולל את הכל.

אתם יודעים איך אצל החבאים אומרים, משומר לא י חמץ. אני חשב שהנוסח של-ה חבאים טוב, משומר לא י חמץ. אחד אומר 'משומר לא י חמץ', והשני עונה 'לא י חמץ משומר'. לא אמרו לשם מצה מצה, אין פה משחו לעשות לשם, אלא משומר לא י חמץ, דהיינו להקפיד על השמירה. החבאים שומרים על הרבה מנהגים של-קדמוניים. אולי בס"ד בהמשך עוד נראה.

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

אבל יש חכם אחד היום שהגיז עד כדי כך שהוא כותב, שם אומרים שהעשייה לשם מצה, ח"ז זורכה לבטל ולא יוצאים ידי חובה. לא נראה לי שזה נכון, אם כי לא התעמקתי בזה, בדיק לראות את כל הדברים, אבל שיטה נראית כבשוא ומרים שעושים לשם מצה מצה, ק"ז שומרים את זה לשם מצה. 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.

אני חשב שטוב להגיד את שתי הנוסחאות, גם 'לשם מצה מצה' וגם 'משומר לא י חמץ'. אני חשב שכך זה מדגיש את העניין של-הشمירה, משומר לא



יחמץ. בכל אופן גם לשם מצת מצוה, זה טוב. אבל כשאני אומר שהעשה היא לשם מצת מצוה, זה לא בא לאפקטי את השמירה, זה לא גרע. לבוא ולהגיד ח"ז להוציאו לעז, שזה לא טוב והברכה לבטלה, זה ודאי לא טוב. המועדים זמינים נזהר בלשונו ואמיר שיתור טוב כך, אבל לא ח"ז 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 שאמרה בכלל לא מעכבות, בכלל לא צריך את האמרה, אז בודאי שהמחשבה מועילה. אין זכר בשו"ע והרב"ם לזה שצורך להגיד. המנהג שעשו אבותינו זה כדת וכדין,מצוין.

רק שתדעו לכם, שהדברים האלה לא חדשים מהיומם. מצאתי אחד מחכמי תימן שכותב שהוא מעוניין. כותב את זה מה"ד שלום מנצורה, הוא היה סבו של מה"ר ייחיא יצחק הלוי, מצד אמו. הוא כותב כך, מצה שלנו שאנו אופים פה במדינת צנעא שאין בעיה אפילו בחצי אצבע, אין אסור אם התקפלה. דהיינו, בפסקים מובא מצה כפולה, מצה נפוחה, אז הוא אומר המצות שלנו הם כ"כ דקוט שגם אם התקפל לא צריך לחוש. הוא אומר, מהה נפשך, אפי' אם התקפלה לא הגיעו לעובי אצבע, והרי בעצם מצה עד עובי טפח כשר, אז אפילו אם התקפלה, בכל אופן זה פחות מטפח. והראיה ממה שכטב מרן, אין עושים מצה רק פחות מטפח, והרב פרי חדש מתפלפל שם בזה. וכן הדין במצה נפוחה ומיצה עבה, אבל מצה שלנו שהן דקות ביותר וקלות, אף על פי שיש בהם נפיחות כגון אבעבועות אין אסור. לפי שמרוב הדקות של המצות, וכח ההכא שמכים אותה לתנור בכייל הנקרה מכבה, נוצר נפיחות כגון אבעבועות. מילא הוא אומר בഗל שהמצה דקה וכשנותנים מכה להבדיק אותה נוצר אבעבועות, אין סיבה לומר שזה חמץ. ועוד, מרוב חום התנור והשלחתה שעולה מהעצים על פני הזכיר מיד הוא מביע. הוא מביא ראייה שחוות עוזה אבעבועות, צריכים לנסות את זה, הראייה שאם תשים את אותה מצה כשהתנור לא חם ממש, אין אבעבועות, אין נפיחיות. רק אם אתה שם בתנור חם ממש, המצאה מעלה אבעבועות, וזה סימן שהנפיחות היא רק מהחום. שניית, הוא אומר, מובא בספר הרופאים, חולין הקדחת בר מין, מעלה בגוף החולה אבעבועות.

והוא ממשיך ואומר, לא הוצרתי לכתוב כל זה, אלא שמעשה שהיה כך היה. פעם אחת בשנת ב'ק"ל הופיע במחנה קדשו חכם דוד נחמיאס. שד"ר מעד הקודש. בא לתימן שד"ר מירושלים, עשה אכסניה שלו בבית הדין המצוין איש האלדיים קדוש הוא מרן יוסף קארה ז"ל. זה אביו של מאיר סלימאן קארה, ומה"ר יוסף היה תלמיד מובהק של מהרי"ע מחבר ספר זבח אלדיים. אז

השד"ר שבא לאסוף תרומות ונבדות בשליל ישיבות בירושלם התאכسن אצל הרב יוסף קארה. היו מסדרים את השולחן, והיה החכם דוד נחמיאס מלעיג ומהס עליינו ואומר שה"ז אנחנו אוכלים חמץ בפסח. והטענה שלו, שישabusות בפני היכר. אבל זו מצה נפוצה שכותב מהרי"ל. לא היה רוצח לאכול. השבתני לו, מפני יופי החיטאים והבירור היפה שאחננו מברדים ועושים אותם יפים וכו' ועושים אותם דקות קרוב לקרום ביצה. איןני יודע, אולי תסבירו אותו, הוא אומר אנחנו עושים את היכר דק קרוב לקרום ביצה. אתם מכירים מוצאות כאלה? כמו קרום ביצה? ולמעלה הוא אומר פחות מחצי אצבע, אז איך זה קרוב לקרום ביצה. נראה שזה גוזמא, רצח לומר שזה פחות מחצי אצבע. בכל אופן הוא ממשיך ועונה לו, לך תראה איך לשים בזריזות, אפילו אתם לא יכולים לעשות דבר כזה, האפיה במחירות דקה, וכו' והוא מאריך על זה. ועוד שחכמים נתנו שעור לעיסה שהתחמזה שייעור מיל, ואצלנו, תשמעו מעניין, אין אין שייעור מיל מעט שנתחיל ללוש עד שתשלים לאפות. הם גם היו מחקרים זהה למרות שמאז הדין לא חייבם. יש מקומות לפיה שאני זכר שראיתי, יש כאלה שלא עשו כך. יכול להיות שלשו את העיסה אפילו עשרים דקות, חצי שעה. אבלפה נראה הם כבר נהגו להחמיר עד שתשלים לאפות. אין שייעור מיל מהלישה עד גמר האפיה, כמו שהיום עושים. בפרט מנהגינו ללוש כל העיסה בדקוק, וכשייעור כל עיסה שני שלישי הקב, ולא מתחילה ללוש וכבר העצים בוערים, לשים כבר התנור מוכן. אם כן מאיפה יבוא החימוץ? אין זה כי אם רוח וועים, להוציאו לעז על עם הקודש גולי"ה. ואין לנו אלא דברי בן עמרם. וזה החכם אפשר כי מפני שעשו בבית הדין הנזכר כבוד גדול, נראה שזכה דעתו עליו. וכו'. אח"כ שאלנו אותו ולא ידע לענות, בקיצור, שרי ליה מאריה וכו', ולמה לא מיחו בידו וכו'. בכל אופן צריכים לדעת שהתנגידויות כבר היו לנו בעבר.

ואם כבר מדברים על הנושא זהה, אולי נגמר עוד פרט אחד. למעשה מצד שני, דוקא ابن ספר, כותב על המצוות של-תימן, והוא היה דוקא מרוצה. הוא מספר שהגיע לצנעא בערב פסח, בעלות המנהה עליית אל הרב הגדול מארי יהיא אלקאה וכו' שוחחת עמו בדבר המצוות וליל הסדר. והוא הרוגעני באמרו: גם אם המצוות אין יבשות ולא עברו עליהם שלושים יומ - אין חשש. ביקרו פה מהכמי ירושלים ונוכחו לדעת כי נשינו זריזות וזהירות בכשרות המצוות. והוא מספר, לא הרפיתי, ושאלתי: הרי נאמר "ושמרתם את המצוות", היכן ניתן לסמן על נשים, העסוקות מאד בלאו הכי, בדבר שיש בו טורח גדול? ענה לו הרב יהיא קארה, גם אנחנו מהדרים ומדקדקים, ושמוררים את המצוות. ומצה

חמה ורכה מידי יום ביוומו תשמה לבב אנווש, ותגדיל את שמחת החג. ובאמרו כן, נתן בידי שלוש מצות רכות וטובות Ubodat Yd Mabit, ליל הסדר. ואמר, רוב המצוות כאן אין שמורות משעת קצירה, ממכת הבצורת. אך אלה ממצוות שמורות מתבואה ישנה. והנה אתה יוצא נשכר, כי תוכל לברך עליהם ברכבת "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 תשובה של-מהרי"ץ. רק אם שמורה משעת קצירה ניתן לבך, אם לא, לא. יש בזה נידון. בכלל אופן הוא אומר, ובענייני היה הדבר כתורה חדשה. לא שמעתי את החידוש הזה. אבל ידעת את האיש שידיו רב לו בתורה ובחכמתה, נתתי אמון בדבריו וקיבלתי מידו המצוות והלכתו. ובסוף הוא משבח את זה.

תוספת דברים בעניין כשרות המצות התיימניות הרכות

מתוך שיעורו של מרן הגאון הרב יצחק רצabi שליט"א
שנמסר במושך'ק מצורע, ניסן ה'תשע"ז ב'שכ"ז
בבית המדרש פועלות 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].

כיוון שביקשו שנסביר את עניין שיעור כזית, כמה הוא כזית, אז 'על הדרכ' נסביר
כבר בעזרת ה' את כל עניין הביצה בלילה הסדר.

כידוע, בלילה הסדר, ישנן שתי מצות דאוריתא. האחת, אכילת מצה. כזית
מצה, זה חיוב מדאוריתא. והמצויה השנייה, ההגדה. המצות הללו, **והגדת לבנה**
[שמות י"ג, ח'], ומצוות **בערב תאכלו מצה** [שמות י"ב, י"ח], הם מצות עשה מן
התורה גם בזמןנו, אפילו שאין קרבן פסח.

אלו המצות הרכות, שכולם מכירם. כל מצה שוקלת בערך 200 גרם, נუ בין
220–180, אז בmäßig זה 200 גרם. מדובר לגבי מצות "מסורת" מהעיר ראש
הعين ת"ו. כמו כן מצות "טعمו וראו", מהעיר אשקלון ת"ו. פחות או יותר, הם
אותו הדבר מבחינת העובי.

בשות' עולת יצחק חלק ג' סימן קמ"ג, אשר בעז"ה אמר לצתת לקראת פסח,
יהי רצון, ישנה תשובה מיוחדת שכתנו על העניין הזה. כולם יודעים, שבעבר
לא הכירו את המצות האלה, בכל אופן הציבור הכללי, חוץ מיחידים שעשו
מצות רכות באופן פרטני, גם אלה שיש להם טבון, אבל הציבור זה לא היה
נפוץ. כולם הכירו את המצות הקשות, שעושים האשכנזים. או **'מצות מכונה'**,
או **'מצות 'עובדת יד'**. וכיון שהתרגלו למצות הקשות והיבשות, אז כשהם
רואים את המצות האלה, הם מתפלאים. פותחים את המצאה בפנים, ומסתכלים
ואומרים, לא, זה בזק, זה לא אפוי בכלל.

כבר דיברנו על כך בעבר, והסבירנו כי זה פשוט שכחת המסורת. דהיינו, כיון שכבר
לא יודעים מה זאת מצה, נכנס להם לראש, שהמצה חייבות להיות יבשה וקשה,
כי לא שייך שהוא רך. והסבירנו את כל הראיות מן הפסקים, ובמיוחד

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

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

הגאון הגדול רבינו ניסים קרלייך שליט"א, שהקב"ה ישלח לו רפוי"ש בתוך כל חוליו עמו ישראל,acci"ר. בספרו חוט שני, הוא מביא בשם החזו"א, ממש ככל מה שדיברנו ושבתו בימים האחרונים. ראיתי שהוא כתוב זאת, כיוון שישנים כאלה שיש להם טענות. מי שדיברתי אליו, כשהאני אומר לו בשם הפסקים, אז הוא לא מקבל, לא מבין. פשוט, מתוך ההרגל נהיה חוסר הבנה, וזה בעצם מה שקרה אצל האשכנזים שנניה המצוות הקשות והיבשות, גם הם מודים שבדורות שעברו המצוות אצלם היו רכות, ושרואים בש"ס ובכל הפסקים הראשונים שהם לא עשו את המצוות כמו שהם עושים ביום אותם. דיברנו על זה בארכיות, 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 הרפות במצב מורה כלום על אי אפייתה, מצה רכה אין לזה שום משמעות בפרט שנראה בפניים שהוא אפייה, ואפילו אם היא אם הוא נראה קצר בזק זה (גם כן) לא ראה, וכן הורה מREN החזון איש. הפלא ופלא.

בהמשך הוא כותב [אות ג' דף קנ"ז], מה שטענו אם התנור חם מאד, נCRM מיד מן הצדדים ובתוך המצאה זה רך. אומר, נכון לכתילה צריך להזהר מזה, אבל הלכה פסוכה בשוו"ע קרים פנים הוイ סימן. זה הקרים, יש קרים, אתם יודעים מה זה קרים, הקרים. וכן הוא, ולא השתנה. מה, השתנה ההלכה? בפרט כשהראתה בפניים אפיי.

מצה עבה קצר, שהיו שתי שכבות אפיות, ובאמצע היה דחוס כמו בזק, מעשה כזה היה בפונובי' שהtnor היה קר מדי. tnor קר. אתם יודעים איך חום עצום יש בתנורים? והקשרו אותם מREN החזו"א, אף על פי שיש לומר שtnor קר מDAI תינה דסבירא ליה דשני הצדדים הויל ראייה לאפיית כולם. אבל tnor חם

מדאי, אולי אפה את הצדדים אולי בתוכו לא אפה, אמר אם אנחנו רואים את שני הצדדים אפויים ובתוכו לא רואים חוטים נמשכים ציריך להכשיר, אף על פי שגם ביותו בזק החוטים לא נמשכים, וגם כששה אחורי האפייה והתייבש.

כאן החזו"א אומר קולא, אתם מכירים את החזו"א כמחמיר, הוא אומר מה דבר אשר לו לי שמעיד הגרי" קሪיע היה קשה להאמין זהה. הרי במצב של-אשכנזים כיון שהבצק הוא בלי מים, החוטים לא נמשכים גם לפני וגם אחרי, כך שאין שום ראייה. במצב שלנו, זה הוכחה. אצלינו זה הוכחה, כי בזק החוטים נמשכים, באפייה זה לא נמשך. הוא אומר אפילו שאצלם זה לא ככה, בכל זאת אם אתה רואה שהוא אפוי ובפנים דחוס כמו בזק, הוא אומר שמוות, אז מי יש לו פה להסביר?

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

לענין מצה, אף על פי שיש צדדים להקל במצב המכונה בענין הלשמה, הוא דין הרי מАЗ שהתחילה את המצות המכונה, יש הרי נידון גם בזה, כי המכונה עשויה מה, תגיד לפנוי שאתה עשויה, לפנוי שאתה מפעיל? תשמע, זה עוזר על המשמר, אז יש בזה נידונים. לא רצה מREN החזו"א להקל בהזה למעשה, הוא הקל משומם איסור בל יראה, מבחינה זו מותר להשחות אותם בפסח, אבל לאכול לענין מצות המכונה זה דבר שהתחדש, צריך לפסוק מה דין. החזו"א היה ממליץ להחמיר, לאכול כל ימות הפסח רק מצות יד. רק למי שקשה להם, היה מתיר ורק מצות המכונה שמורה. וללאה שהיה להם מצות המכונה, היה מחלוקת החזו"א כזאת מצות יד לליל הסדר. דהינו, שהיה מצות יד לפחות בשבייל הצעית בליל הסדר. אבל מי שיכול, שייחמיר אפילו כל שבעת ימי הפסח, שייהיה הכל מצות יד.

יש פה הגדרה חדשה. מה אומר החזו"א. מצות המכונה? אני יודע. זה דבר חדש, לא היה בעבר מצות המכונה, צריכים לפסוק, צריך עכשו מה לדון ולהחליט האם זה כשר או לא כשר. ידוע שהדברי חיים מצאנז אסר את זה, ולכן יש כאן שמחמים 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 המצאות של משה רבינו, זה המצאות של יציאת מצרים, לא המצאות הקשות האלה. שלנו זה ודאי של משה רבינו, זה מה שאבותינו ואבות אבותינו, כל הדורות, זה מה שהיה, אם כן זה ודאי הכى חלק והכى טוב מכל הבדיקות. מצה זו שאנו אוכלים.

חלק שלישי תשובות

דין אפייה כהלכה במצות רכות, ובענין דקותן וגונו

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

לק"י, ניסן ה'תשע"ע, ב'שכ"א.

א. אודות המצוות הרכות שזכינו בס"ד לחדר מזה כמה שנים לעשוטן כמנהג אבותינו בתימן נ"ג, וכמו שנהגו מדורות עולם ובזמן חז"ל והרמב"ם והשולחן ערוך, וכמבוואר בשו"ת עולת יצחק סימן ק"מ, han עתה בא חכם אחד (ה"ר ישראל ב"ר עמרם מכנה) וטען שבפניהם עדין הוא בזק. וכשהשיבו לו הרוי קרמו פניהם, וכמבוואר בפסקים שהזו סימן אפייה כאיתה במשנה ברורה הלכות פסח

ב'ינן טנזה דזר זדר שאל אָ



סימן תס"א ס"ק ט"ו, ובשלוחן עורך הלוות שבת סימן רנ"ד סעיף ה', טוען דביעין שתקרוות המצאה גם בפנים עכ"ד. וזה דבר בטל מלאיו, כי קרמו פניה אמרו, ולא קرم תוכה. ועיין עוד לקמן אות ג' ד"ה זהה, וד"ה וחכם:

והדבר פשוט מאד שמצוות אלו אפויות כדת וכדין, כמבואר בגמרא פסחים דף ל. ובשלחן עורך שם הלכות פסח סעיף ג' כי מצה שנאפית עד שם פורסם אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה ע"כ. ור"ל שיווצאים בה לכתהילה אפילו ידי חובת צית מצה של-מצוה בליל הסדר, לפי שזו היפיה ההלכה, ואם-יכן 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 ומצוות ד"ה ומזה]. עד כדי כך שיש אומרים כי גם בפחות מזה מיקרי אפי, ר"ל שאינו חמץ ולכן מותר לאכלו בכל שבעת ימי הפסח, אלא שאין יותר אין בו ידי חובת צית מצה, עד שלא יהיו חוטים נמשכים, עיין בית חדש ואליה רבה שם, ובביאור הלכה להמשנה ברורה ד"ה ויש ליזהר מאי דמסיק בזזה. [ועיין עוד מה שהוספה בס"ד בתשובותי דלהמן חלק רביעי בדין לחולות המצוות היבשות במים, אותן ב' ד"ה אבן]. נמצא שאין צורך לאפות זמן יותר. ואין לומר מה-יביך שייאפו עוד. כי אז יתיבשו ויתקשו, ואם-יכן מה הועלנו בתקנתו. הלא כל המטרה לעשות מצות רכות בעובי קצת, כמו נהג כל הדורות. ושיהא אפשר לחלק מככר ומהצאה צית לכל המסובין בליל הסדר, כדת וכדין:

בְּיַד וַיִּגְדֵּל זָקְנֵי רַיְאָמֶרֶת לְזֶה



ומבוادر בחק יעקב שם סק"י שם מסתפקים אם חוטים נמשכים או לאו, יתחב אצבעו לתוכה המצאה, ואם אין נדבק בה עיסוה זהו סימן שאין חוטים נמשכים ממנה, ו מביא המשנה ברורה ס"ק י"ג, ומסיים שכל זה אם המצאה עדין חמה וכוכו יעו"ש:

ב. ובמצות דידן, ישם כל הסימנים הללו לטיבותא, א' קרמו פינה, הן צד העליון והן צד התחתון (עיין שעיר תשובה שם סק"ז). ב' אין חוטים נמשכים ממנה. ג' בתחיבת אצבע לא נדבק מאומה, וכאשר בדקתי בעצמי בביוקרנו עתה במאפיית מצות מסורת ראש העין, מיד ביציאתן מן התנור, בעוד היד סולדת בהן, אפלו במקומות היותר עבים דהינו בקצוות, לפי שם המרדך חשש לעשותן יותר דקות פן תיכונה אצבעותיו. לפי שבדרך כלל עובי מצות הללו הוא כרביעית אצבע, דהינו ארבעה מילימטר. וזה במצות מסורת, ראש העין. ובמצות טumo וראו אשקלון, הוא פחות מזה, שני מילימטר בלבד, כאשר בדקתי וממצאתי. ועיין עוד لكمן אות ה' ד"ה ויפה. וכל זה בדק עמנו גם ידידנו ר' אבנر מעטוּף נר"ז מעיר עמנואל, שהוא בקי ומומחה באפיית מצות מזה שנים רבות מכל המינים, הן עבדות-יד הן מכונה, שהזמנתו 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-ידורנו אמרו שהאפייה נפלאה ומצוינת, ושאין צורך יותר מזה:

VIDOU גם ביום באפיות המשוכלות של-חמצץ כל ימות השנה בתנורי חשמל שבבתים, כשרוצים לבדוק אם העוגות וכיוצא נאפו מבפנים, תוחבים מולג או סclin פנימה, ואם נדבק בהם בזק, ממשיכים עוד את זמן האפייה, עד שאינו נדבק. ובדקתי כיוצא זהה מיני מאפה נוספים נספחים של-חמצץ, הנמכרים בשוק ומצוירים ביום לרבים, כגון פיתות כובאות וצלabiות, והנה גם בהם מצוי רכות כזו כמו בתוכה המצאה שלנו, והכל אוכלים אותם, ואין מי שטוען כי זה עדין בזק. דפשיטה לאופין ולכללו אינשי שזוויה אפייה גמורה. ומהי שנא מצאה:

ועניין פיתות כובאות וצלabiות שהבאתי, אף שם מיני מאפה המקובלים אצלנו, ולא אצל שאר הקהילות. הוא לאו דוקא, אלא מפני שנזדמן לי לבדוק סמוך ונראה, במאפיית אלף הצלוף בעיר חמונאים, הנמצאת כעת תחת השגחתנו ופיקוחנו. ואם כן יתכן שיש דברים כאלה גם במינים נוספים. ואף אם לא, מסתמא אין זה אלא בשביל שמקורו באפיות החדשות המתפתחות חדשים לבקרים, עושים את הבזק מה שייותר נפוח, ר"ל בربבי אוויריים בנתים,

להקל על האכילה והעיכול. וכבר דנו רבים לעניין אופן שיעור כזית בהם, אם נמדד כמוות שהוא, או צריך לדחקו ולכוצו, ואcum"ל. על-כל-פניהם לנוכח גם מבפנים נראה יבש, יعن כי רבו חללייהם:

وطענת החמד משה על החוק יעקב דלעיל, שאין זו סברא, כי הרוי אם יהיה גיבול העיסה קשה, אפילו אם יתחוב את אצבעו עשר פעמים, לא ידבק ממנה מאומה, וmbיא הclf החיים סוף ס"ק ל"ז יע"ש. לא שייך גבן, שלעולם גיבול העיסה למצות דין אינו קשה. ונכונה טענה זאת כיום רק למצות דינחו שהן תמיד קשות, בעיסתן וכל-שכן באפייתן, ולא עוד אלא שאFIELDו בעודו עיטה אין חוטים נמשכים, שכן כל הסימנים שבגמרה ובפסקים לדינחו נפלו בבירא, ועיין עוד חזון איש סימן ק"ב אחרות י"ז ק"ז ק"ז. ועליהן כתבו בשלחן ערוץ המוקוצר סימן פ"ג סוף סעיף ג' שכשניכר לעין שאינו אפיקות היבט, כי צבעו לבן כמו הבצק, יש חשש בהשראיה יע"ש, שאין שייך בהן לבדוק לפי מה שאין החוטים נמשכים:

ג. וזהו הגורם לאותם שבראותם מצות דילן, שהן המציאות והמקורות, מתוך שהרגלו כל-כך למצות דקדן וקשوت ביותר, שכן אפילו בעודו עיטה אין חוטים נמשכים מהן, הנה ראו כן תמהו נבהלו נחפזו, כי עליה בדעתם ספק שזה חמץ, אי נמי ודאי חמץ, כי צריך להקריב גם מבפנים, כדלעיל אות א' ד"ה אודות. ואחד הוציא לעז עלייהן ברבים, וחיללה. ברם בקושטא אין זו חומרא, אלא איבוד המסורת ושכחת התורה. קלקל הדעת, ובלבול ההלכה. אצלינו אכן העיטה רכה כי נוותנים ומוסיפים הרבה מים (מחצית קמח, ומהחצי מים או יותר), ואז החוטים נמשכים, וכשנאפית אינם נמשכים. ותו לא מיד:

למה הדבר דומה. לשנים הראשונות כשהובה האתරוג התימני לארץ ישראל, טענו כמה אינשי שאין זה מין אתרוג כלל, מאשר אין בו מץ. עד שהתעשטו והבינו שאין זה אלא מtoo הרגלים באתרוגים דינחו, ואדרבה המץ הוא סימן (ולכל הפחות חשוד מכך) שהורכב עם לימון, והתימני הוא המקורי ללא מץ. והארכנו על זה בס"ד בבראות יצחק על פסקי מהרי"ז ברך רבייע הלכות לובל ס"ק ק"י מדף ר"ג, ובكونטריס האתרוג התימני. כן הדבר הזה. המחליקים אינם יודעים מהי מצה. ילמדו בגמרה ובפסקים, ויראו שאחננו עושים ככל חוקותיה וככל משפטיה:

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



יש להוסיף לכך עוד ראייה חותכת, והיא מלשון מרן בשלחן עורך שם בהלכות שבת סימן רנ"ד, אין לנוין סמוך לחשיכה פת לתנור, אלא כדי שיקרמו (פירושו, שיעליה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש) פניה המדובקים בתנור. ולאחרורה 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 זוכרני שרוב הכל הפירושים ינסם גם בדף הראשון) שיעליה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש. ומקורו בעורך ע' קرم א'. ועל-כל-פנים כך היא משמעות הליעז שכותב רש"י בשבת דף יט: ד"ה יקרמו. וכיitz שיעלה קרום הפנים. וכן מוכח מהගה רמ"א שם, ופשיטד"א או פלאדיין צרייך שיקרמו פניה למעלה ולמטה, ויתבשל מה שבתוכה כמאכל בן דרוסאי ע"כ. עוד איתא התם בהגאה, וכל שפורסה ואין החוטין נמשכים, קרווי קרים פנים ע"כ. כלומר, סימן הוא שקרמו הפנים. ואם בעין קרים מבפנים, יראה אם קרם בפנים ואיז בודאי קרם גם מבחוץ, ולשם מה צרייך לבדוק אם חוטים נמשכים. וזה רשות בברכות דף כה. קרמו, לשון קרום, טיל"א, כלומר גלד מעט ע"כ. ומה שיעיך לומר כן בתוך המצאה. ואדרבה לפי פירשו זה, במצבות שלנו יש יותר מזה עכ"ד, ויישר חילו:

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

ד. והנה אנחנו מחייבים יותר מכל קהילות ישראל בדייני פסח, לפי שחוששים לחזור וניעור אפילו בלה וכוכ' כמ"ש בס"ד בשלחן עורך המקוצר הלכות תערובת חמץ סימן פ"ג סעיף ב'. ונאמנים גם כן להוראת גאון עוזנו מהרי"ץ שראוי ונכון לנוהוג בכל חומרות דין הפסח וכו' כמובא שם בהלכות השהיית החמצ בפסח סימן פ"ב סעיף י', ובתשובה בעולת יצחק סימן קל"ז (בירור הבטחת הארי' על הנזהר מחשש כל-שהוא חמץ) אות ב' ד"ה איגרת:

ומה שיש דברים שאנו מחייבים יותר, כגון מי פירות (בטינון), מצה כפולה וכו' ואין צרייך לומר קטניות והשרירות המצאה, ועוד כמה עניינים אחרים שיש

בקהילות אחרות חוששים יותר מדי, אין שיק לעניינו. [מעיקרה הוסתי כאן בכלל הדברים שאנו מקרים, את עניין השהיית תערובת חמץ שאין בה כזית חמץ בכי אכילת פרס, וכן שנדפס בתשובה זו שבקובץ מורה ניסן ה'תשע"ג גליון שע"ח דף רנ"א. כי כתבתי זאת קודם שנתברר לי כי טעות הדבר,ADRABA מהגינו שלא להקל בזה וכמו שהוא דעת רוב הפסוקים להחמיר, ולכל היוטר רק מחלוקת מהכמי תימן הקילו בזה מקרוב. וכמו שביארתי בס"ד באריכות בשעריו יצחק שיעור מוצאי שבת קודש צו ה'תשע"ג ב'שכ"ד]:

לכן אילו היה לנו בנידון דין ספק ספיקא של-חשש חמוץ, ואפילו אחד לעשרה אלףים, היינו מהראשונים שמנועים עשיית מצות הללו. אך לפי שהדבר פשוט כביעה בכוחה להיתרא, לא חישנה. ותמהמים אנו על המליעז עליהם בפרהסיא, איך לא שאל את פינו תחילת, קודם שיפרסם. הלא ידע שהן תחת השגחתנו ופיקחונו. אין זו אלא רמות רוחא. והרי כמה וכמה תלמידי חכמים בקאים ומומחים יראים ושלמים, הן תימנים הן אשכנזים הן ספרדים, הנה רואו את המצאות הללו בדרך אפייתן, ושיבחו אותן בפה מלא, ואמרו שלא מצאו בהן שום חשש:

הלך אמין ולא מסתפינא, יscr פידובי שקר הדוברים עליהם עתק,ADRABA יאכלו ענויים וישבעו, כי הן כשרות למהדרין מן המהדרין, אפילו לכזאת מצוה דאוריתיא: ולמאנזידהו ששאלני אולי בכל זאת אחמיר בזה, כיון שרביבנו האר"י אמר כי הנזהר מחמצץ כל שהוא בפסח מובטח לו שלא יוזמן לידי חטא כל השנה (שו"ת עולת יצחק סימן קל"ז), השיבותו בס"ד כי יהא סמוך ובוטח שאפילו מרבنا ורבנה האר"י עצמו היה אוכל מצאות הללו, אילו זכינו שהיה חי בזמןינו:

אחר זמן נודמן לי לדון בזה עם אותו חכם שהוציא לעז, ואמרתי לו ככל הכתוב לעיל, ולא מצא ידיו ורגליו כלל ועיקר בבית-המדרשה, והודה מיד שצורך הוא לחזור ולעין בדברי הפסוקים. אבל הדברים פשוטים וברורים כמו שתבוננו, וכראוי מוצק הם חזקים. אף שעברו מזמן כמה שנים, עדין 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 שאלה זו מקרוב, ידינו הנעלה כשותת הרבה מתחיה יהודת גוטמן שליט"א, נכד הר"ר ישראלי זצ"ל, להסביר על הטענות הכתובות בילקוט חיים ערי"ש (בני ברק ה'תשס"ה) חלק ה' דף קפ"ז קפ"ח שיש הבדל גדול בין המצאות שעשו בתימן עד שעלו לארץ ישראל, בין המצאות התימניות שעושים היום בודדים שחידשומנה זה, לפי שהכרת

פניהם ענתה-בם כי כבודת ורעות הנה. כי המצוות של-תימן, היו עושים אותן אותן דקות Dekotot הנייר, כאשר ראייתי. ואלה שעושים עתה, חשק משchor תארם, עד שנראות כעוגות חמץ. לפיכך נרתעת לאהורי, ולא הסכמתי להכשרין עכת"ד:

ואקדים לבאר כי הבודדים שחידשו מנהג זה כלשונו, בגראה כוונתו לכמה מקומות שעושים אנשים ייחדים מחותם כאלו, בנסיבות מיוחדות, למשפחותיהם ולסביבתם. אך אנחנו זכינו בס"ד לעשותן לאלפים ולרבבות, בשיטות מסווגות מיוחדות, בערים ראש העין אשדוד אשקלון, תחת השגחתנו ובפיקוחנו, ללא חשש חוזר ונינור, ועיין בתשובתנו בעות' יצחק סימן ק"מ (בעניין RIDOD המצוות וכו'). אותן 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 הרמי"ג דלעיל, יהולו ממילא טענותיו גם עליינו:

ולשבר כשנזמן לי לראות דברים אלה מודפסים, לא מצתי צורך להסביר עליהם. כי אמרתי כל היודע והמעיין, מלאיו בין שאין ממש בהם. אבל עכשו בראותי כי תולעת הספק מכרסמת, ואפילו בארזים נפלה שלחה, ר"ל הרמי"ג שהוא מהבקאים שבצערו דורנו, במנגים ובמסורת, וஸומרי-השמרת, וממצאי מהר"י בדיחי בעל חן טוב ולחם תודה, שהיא ממעתיקי השמועה הנאמנה של-תורת גאון עוזנו מהר"ץ, גם הוא אין ולאו ורפא בידיה, אם כן מה יעשו איזובי הקיר. והאמת שהמעמיק יבחן כי הדור שלנו בעזה"ר מבולבל לגמרי בעניינים רבים, ממילא צריך להעמיד בהדייה הדברים כהויתם ועל אמיתתם. ובפרט שהרב הנזכר טוען לי שהוא כותב הדברים דלעיל שהוא צנעא, ראה אכן בעניינו מצות Dekotot-הנייר, אלא שבסאר מקומות בתימן לא עשו כן, אם-כן אולי יש בדבריו ממש. על כן חושוני שהדוורות הבאים אחרינו יאמינו:

ואען ואומר כי דרשתי וחקרתי הדק היבש על דבר זה, הן בעצמי והן על-ידי זולתי, מפני זקנים וזקנות ילידי העיר צנעא וסביבותיה, הגודלים בשנים יותר מאותו מחבר, והם בשמעם תמהו וצחקו על דבר זה, היתכן לומר Dekotot הנייר. והכחישו בפירוש, לומר שלא היה כך למציאות. וליתר שאת, אפתח לצורך בדיקת העניין ופרסומו ברבים, אחת הנשים המומחיות והבקיאות במלאה ובהלכה, בת הר"ר חיים ב"ר שלמה צאלח צ"ל, מצות באותו גודל ובאותה צורה שנהגו בעיר צנעא, בבחינת כזו ראה וקידש. והראינו און לזכנים וזקנות נוספים מעיר צנעא, ואמרו בפה-מלא כי כך ממש הי ועושים. [את הרבניים הזכנים, כבר לא יכולנו לשאול, כי כולם הלכו למנוחות שאנו, תנצב"ה]. ובדקתי אותן,

והנה העובי משתנה באוֹתָה מצה עצמה, לפי הרידוד והמיון, כיוון שהן נעשויות בידים, משלווה מילימטר עד ששה או שבעה מילימטר, ובמיוחד משטח המצאה מילימטר אחד. והרי אפילו הנייר היותר עבה, וכגון שהיה מצוי יותר לשעבר, אינו מגיע למילימטר אחד. אם כן מדובר להוציאו לעז בഫירות גזומות, ולכתוב דמיונות. ואילו היה כותב בעובי קרטון, או ככריכת ספר, אולי החרשנו. כי אז היה קרוב קצת לאמת. אבל דקotas נניר, אינו אלא מבהיל את הקורא. אין אלא רכות ומטקפלות נניר, ותו לא מיד. ולא עוד, אלא שם בצד� יש שעשו מצות עבות יותר מהעובי האמור, אם מפני שלא היו אונ נשים כל-כך מומחיות, אם מפני שrank ליל הסדר השתדלו שיהיה דקotas:

כיווץ זה לא היה דיוק, והוטעו רבים בעניינים נוספים, כגון بما שנכתב כי בתימן לא לבשו לבן בשבועה נקדים אלא שחור. ולא היא, כמו בס"ד במקום אחר, עיין שעורי יצחק שיעור מוצש"ק פרשת אחורי מות קדושים התש"ע ב'שכ"א דף ק"ג ד"ה-agid. וכן بما שכתב בילקוט חיים הלכות חנוכה דף קמ"ז קמ"ח שמרבים באכילת גור בכל שמונת ימי חנוכה, וננתן טעם מדינפשה שהוא לסימן שהושיע ה' את ישראל מלכי יון שגורו עליהם גזירות, ועוד טעם שיגוזר علينا ה' גזירות טובות וכו' יעשה"ב. והדבר תמה, ולא עלה על לב איש ולא נכתב בשום ספר זולתו, כי ככלים ידעו שאין זה אלא רק מפני שבתימן בחנוכה היא תחילת עונתו של פרי הגז, ולכן אף הגוים מרבים לאכלו אז, וכבר הערתי עליו (מפני שכתב זאת כבר בהדורה ראשונה של ערי"ש) בעניין יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות חנוכה סימן ק"כ אות י"א:

ויפה כתוב מהרש"ץ בזבח פסח, בדיוני מצה מצוה סעיף ד', כבר נהגו ישראל לעשות לחם-הפסח "דק ככל האפשר" ע"כ. שמע מינה כל אחד כפי אפשרותו ובקיומו. והעובי במצות הלו כיום, הוא לכל היותר כארבעה מילימטר בהרבה משטח המצאה, נזכר לעיל אותן ב' ד"ה ובמצות, ובמקרה פחות. לפי שמעוצם החום, קשה לדדן ולמתחן על הברזל יותר מזה, פן תיכונה אצבעות האופה, וברור שאין בכך שום קפידה. מה שאין כן בצד� ועוד כמה מקומות שרידדו על גבי מכבה כידוע. עיין עוד מ"ש בס"ד בנפלאות מתורתך פרשת בא על פסוק כי לא חמץ כי גורשו ממצרים ד"ה ומה:

ו. ואףלו אצל האשכנזים לשעבר, היו עושים מצות רכות, והעובי שלחן היה גדול בעובי אצבע. ומה שכתב הרמ"א בהגהתו לשלחן ערוך סימן ת"ס סעיף ד' שיש לעשותן רקיקין, ולא פת עבה כשר לחם יעוז, הינו מפני שלחן

חמצ' היו עושים עבה מאד, ומן הדין הרי אפלו במצה מותר עד טפח, כדקיימה לנו שם סעיף ה', אלא שמתוך חששות שונות נהגו לעשותותן דקotas. אבל לא כמו בזמןינו שהם עושים דקotas יותר. 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"ג. ועין עוד בתשובהנו עלות יצחק דלהלן חלק רביעי בס"ד בדיוני מצות נפוחות, אות ד' ד"ה אבל:

וככלפי זה כתב מהרי"ץ בשוו"ת פועלות צדיק חלק ב' סימן קל"ט על מה שאין אנו מחמירין במצות שתמכפלו כדעת הרמ"א (סימן ת"ס סעיף ה') הוא לפי שהמצות שלנו [בתימן] דקotas מאד, והאש חזקה ודולקת אל מול פני המצאות, ותכה ומיד נאפית וכו' יuous"ב. כי לנגד המצאות שהיו בזמןן אצל הרמ"א, המצאות שלנו נחשבות דקotas מאד, אצלם כאצבע, ואצלינו פחות מחצי אצבע. והדבר מבואר בعلיל בדברי מהרד"ס בשתי לי זיתים שהיה בדורו ובמקוםו של מהרי"ץ בסימן תס"א ס"ק ט"ז, להרמ"א מצה נפocha אסורה, וטורוי זהב מתיר, וاعפ"י שחלקו על הטורי זהב, מכל-מקום נראה לי שבמצאות שלנו שאין בהן עובי אצבע יש לסמן עלייו יעוז"ש [ובמה שהוספנו בס"ד לבאר בשערין יצחק שיעור מוצאי שבת קודש תזריע מצורע ה'תשע"ה ב'שכ"ו]. וכמו-כך הדבר מפורש בלשון מהר"ש מנצורה שהיא אחריהם, מצה שלנו שאין אופים פה במדינת צנעא, שאין בעביה אפלו כחצי אצבע, אין לאסור מצה אם נתמכפה, והובאו דבריו שם בගליון נ"ב פרק ח' דף ע"ה ד"ה כל, ודף פ"ב ד"ה מן. ממילא מובן כי מה שכתב בהמשך דבריו שעביון דק קרום לקром ביצה, והניח בצריך עיון מה כוונתו, איןו אלא דרך גזומה, והעיקר כمفוש בתחילת דבריו שהן פחות מחצי אצבע, ואצבע היא סנטימטר, דהיינו עשרה מילימטר, שזה כפי המציגות שראינו במושעינו וכזכור לעיל. ועין עוד בדברינו שהובאו בשערין יצחק שיעור מושך"ק ויקרא ה'תש"ע ב'שכ"א דף צ"ז כ"ח:

גם מהר"ח פלאגי אב"ד איזמיר בשוו"ת לב חיים סימן פ"ג העיד על המצאות שלהם שהן ספק אם יהיו עבות כחצי אצבע, ולמרבה [כלל היותר] כאצבע וכו', הובאו דבריו באור ישראל שם דף ע"ה ד"ה, גם, ודף פ' ד"ה אמנים, וביאר שכנהראה עשו עבות כדי שישיפקו לכל הזיתים בלבד הסדר. עוד שם דף פ"ב ד"ה הגאון, בשם שבילי דוד (זילברשטיין) סימן תס"א, של-מצת מצוה אופים הספרדים בירושלים עיקור"ת בערב פסח עבות כעין אצבע. ועוד שם ד"ה בבבל, שבבגדאד נהגו לעשות מצה מצה כעובי חצי רוחב אצבע. ולפי

שכבר האריך שם לבאר בפרוטרוט וללבן מנהגי עדות רבות בישראל, אין צורך שא裏יך, רק להודיעך קושט אמרי אמת, לקיים את מנהגינו כיთד חזקה שלא תימוט מכח בלבולים, משאות-ושא ומדוחים:

ז. ולגביו גון המצוות, שטען כי חשך משchor תארם, דבר כעין זה (ולא ממש) כבר ראייתי ושמעתי לפניהם שנים רבות מזקן אחד ירא שםים זצ"ל כשבחן את צורת המצוות שאפו אברכים תימנים מה עיה"ק בני-ברק ת"ו, שהיה תמייה ומתפלא על השינוי. לא שהן שחורות, אלא על צורתן הכללית:

אבל האמת שאין בטענה זו ממשות כלל ועicker. כי מה שהן שחורות אליבא דידייה, או יותר מדויק לומר חומות, וכדבריון למייר לקמן בסמוך, אינו אלא מפני שכאן אין מוציאין את הקלייפות והסובין מן החטים, והכל נתחן ונילוש. מה שאינו כן בתימן, לפי שהוא מפרידים ומוציאים את הקלייפות והסובין, על-כן נותר רק הקמח שבפניהם שהוא לבן. הלך המצאה יוצאה לבנה, חוץ מן המקומות שלשלטה בהן האש יותר, שהם משחררים. לפי שהארכתי כבר בס"ד אודות פתגמא דנא, בנפלאות מתורתק פרשת בא על תיבת מצות, ד"ה ובתימן וד"ה וכיום, על-כן לא אכפול הדברים:

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

ויסבה נוספת לכך, כי בתימן היו אופים כל השנה בבתים, והנשים בקינות ורגילות במלאה, ומנקות כל פעם היטב במטלית (סמרטו טיבש) את השחרורית שבdepthנות התנור הנגרמת מן האש, או משARIOות הבץ שנשרפו שם, כידוע. מה שאין כן בזמןינו, שאופים במיוחד לפסה (כי לכל השנה, לוקחים חמץ ממאפיות ציבוריות מסוימות) ולכון אין רגילים בכך, ומה-זאת שמהmaries מעד, כי המכונות נעות ונושעות תמיד, ואין זמן לנוקות במטלית בין אפייה לאפייה, זולת מעט בכלי מיוחד לכך שאינו מנקה לגמרי, וממילא שחרורית זו מצטרפת לגון המצוות:

והלשון חשך משchor תארם, לך מלישנא דקרה (באיכה ד', ח'). והנה לדעת רס"ג פירושו דיו, ולדעת רשי"ז פחים (וכן כתוב מהרי"ץ בפירושו עז חיים על קינות תשעה באב דף ט"ו ע"א), עין עליהם. אם-כך אין לו מקום בנידון דין, כי אין גון המצוות הללו אלא חום בהיר, כאשר תחזינה עינייכל. אף שיש מקום למד זכות שאין זו אלא לשון מלייצה, ולאו דוקא:

ח. ולפעמים אמם יש מצות שמחמת רוב חומו של-תנו, הן נשרפות ונהיית קצת שחורות, עד שנדק משחרירותן באכבות האוכלים. וזה קורה כשם מהרים מאד בהכנות, כגון הנעשות בערב פסח אחר חנות, שהזמן קצר והמלאה מרובה, וסוגרים אותן בתוך נילון בעודן חמות. וכך מפני שנשאר הבל עמהן, הן מתרככות, וזהו הגורם לשחרירות כשהיא לחה, להידק בידים בשעת אכילתן: עוד סיבה לכך, והיא מצויה בחמץ שאופים כל שאר ימות השנה בטבון וכיוצא בו, מפני שאין עורכים אותן בקמח, لكن הן משחרירות ונדקות, ועיין מ"ש בס"ד בנפלאות מתורתך פרשת בא על פסוק שבעת ימים מצות תאכלו ד"ה וממנה:

ועיקרא, וכי יש הלכה הקובעת שגון המצות יהא לבן, אפילו אליבא חד תנא או אמרא או פוסק או מפרש או מקובל או דרשן. דלכארה תהינה אפילו ירוטות או אדומות, הרי הן כשרות לכתילה, ואין בהן שם חסרון אף למצוה מן המובהר. והרי המצות דאכלו אבהתנא דנפקו מארעה דמצרים, מסתברא כי היו משחררות מן הגחלים, עין שלא היו להם תנורים בלכטם בדרך, והווצרכו לאפות בחורדים שבקרקע, והיינו דאמירין במקילותות דברי ישמעאל ודרשב"י ובמדרש הגדול שאין עוגה אלא חרחה, וכמו שהעליתי בס"ד בהרחה בנפלאות מתורתך שם בפרשタ בא על פסוק עוגות מצות ד"ה אבל וד"ה ובעורן. אך בהן (וממילא גם בירוקות או אדומות וכיוצא) יש לדון אם ברכתן המוציאה לחם, מצד שניוי מצורות הפת, לפי דעת הרמב"ם פרק ג' מברכות הלכה ט' שעיסה שנאפית בקרקע כגון שהערבים שוכני המדברות אופים מביך עליה בורא מיני מזונות, ורק אם קבוע סעודתו עליה מביך המוציא יעוז [ולענין אם יוצאים בה ידי חובת מצה, עיין בפרק ו' מחמת ומצה סוף הלכה ז', ודוק] ובמ"ש בס"ד בבראות יצחק על פסקי מהרי"ץ כרך חמישי הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב ד"ה ומובא, ריש דף צ', ובתשובה עולת יצחק סימן ק"מ (בעניין RIDOD המצאות וכו') אותן ד"ה ולדבריו, ואcum: ל:

למדנו בס"ד שהמצות הרכות התימניות המפורסמות כיום, הן אפויות כהלו. וכיון שעבין הוא רקقاربיה מילימטר, ויש אף כשני מילימטר, וגונו הוא חום, פשיטה שהן ראויות לעלות אף לכזית מצה דאוריתא בלילה פסח, על שולחן בני מלכים, לכתילה מהדרין מן המהדרין, ולמצוה מן המובהר. כדעת משה וישראל, אשר אל מוצאים ממצרים בס בחר:

הצ' יצחק בן כמהר"ן רצאי יצחק'

רידוד המצות ע"ג טס מתקת, כשהאש דולקת מתחתיו

מתוך דברי חפץ חלק ב'

מאט מרן הגאון רבי יצחק רצabi 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 גורפי שליט"א.
א. בראשית אמרי, הנני מקדם בברכה מרובה עמוקה דלייבא את היומה הנעלה
והפעולה הברוכה של-הקמת תנורים משוכלים שהוא אפשר לאפות בהם מצות
כעין מהנаг אבותינו מדורות, מאז צאתם ממצרים עד לימות הש"ס ועד זמן
האחרון בתימן דור אחר דור. הם אפו בתנור עגול של-חרס והדבוקו הרכות
סביבותיו אל מול פני אש של-עצים, והחומר נחלש וצריך לחדרו בתוספת עצים
מידי פעם, ומה גם שבעזמנינו אין תנורים כאלה מצויים בכל בית בעבר ולא
עוד אלא לצריכים לאפות לכל הציבור מאות ואלפים כן ירבו, ולא רק כל
בית לבני המשפחה בלבד. מילא יסdtם תנור חדש
ומושוכל, באש חזקה קבועה של-גז כאשר ראו עיני.
הלישה נעשה כמנהגינו, דהינו במים רבים כפי
הצורך, ונמשכת כמה דקות. והנה האשכנזים נהגים
לעורך ולרדד אח"כ את העיסה, במקלות ארוכים
ועגולים (ועיין שתiley זיתים סימן תנ"ט ס"ק י"ד)
כיוון שההעיסה רכה מרוב המים לדבר האמור, על כן
לפי שההעיסה רכה מרוב המים לדבר האמור, על כן
מנהגינו שמקטפים במים כמבואר בש"ס ופוסקים,
ומרדדים בידים. אלא שבבדורות שעברו RIDDO בתוך
התנור עצמו [זולתי אם RIDDO על-גביו מפוזה, כמו"ש
ב"ד בעיני יצחק על שלחן עורך המקוצר הלכות
לישת המצות ואפייתן סימן פ"ו אות כ"ב ד"ה בדרכן]
אך זו עבודה קשה מאד לעמוד נגד האש הגדולה
זהזאת, ומה גם כshawafim הרבה, על כן חידשתם
רדוד ביד את העיסה על גבי טס של-מתקת



כ민 מגירה נכנסת מבחוץ לפנים התנור, כאשר אש הגז קבועה וחזקת בוערת תחתיה. הרידוד נמשך כעשר שניות בלבד, ומיד מכניםים במסילה את הטס פנימה לתוך התנור שאש חזקה מצויה שם מלמעלה, באופן שבשבעת האפייה יש אש מעל הפת ומתחתייה. וכל זה, דהיינו מתחילת הלישה עד הוצאת המצה מהタンור, נגמר תוך שטונה דקות, והמצות יוצאות רכות וטובות, לא ראוי כהנה. כמו כן אין מנוונות, לאפקוי מהטעות שהושרשה היום כאילו ההבדל בין חמץ למצה הוא שהמצה מנוקבת בחורים רבים. וזכינו שלא תישכח תורה מצה מישראל. על כן אמרתי נאה ויהה לקרוא להן בשם מצות אבותינו. ישר חילכם, וירבו בישראל כמותכם:

ושמחתי גם לשמעו כי כל זה החל בעקבות מה שכתבתי בס"ד בעניין יצחק על שלחן ערוץ המקוצר הלכות לישת המצאות ואפייתן סימן פ"ז אות כ"ב. ובפרט ובעיקר מכל מה שהעליתי בס"ד במאמר כיצד אף מצות בתימן, שנדפס בשנת ה'תשנ"ח בקהל יהודה גליון ג', שם הרחבתי בנושא, וקראתי לציבור, הבה ונחדר עטרת מסורתינו הנאמנה, אל נא תקתו את השרשנות בדור הזה. עוצו עזה לשימור המסורת הנכונה. אל תהכו שייה מאוחר מדי ח"ו, שלא יהיה כברימי ללמידה זאת עכט"ד. קרייה זו שיצאה מן הלב, נכנסת מזו באזניים ונתהם אותה אל ליבכם, וראיתם ולמדתם אופן העשייה הלכה למעשה מן הזרינות הבקיות. ומהזרעים שנזרעו אז, זכינו ביום כעבור חמיש שנים שצמחו הפירות לתפאה. ונטקיים בנו מקרא שכותב (ויקרא י"ט, כ"ה) ובשנה החמשית תאכלו את פריו, דרך مليיצה. מזה וכיו"ב יש לנו ללמידה לעניינים נוספים, כי הגם שהוזנחו על-ידי רבים מבני הקהילותינו אם מתוך ייוש, ואם מתוך חוסר ידיעה והבנה, מכל מקום אם נשתדל ניתן לחדשים. כי הבא ליתר מסיעים אותו מן השמיים. ונזקה שתיקיים בנו גם המשך הפסוק (שם) להוסיף לכם תבואה וגו'. ר"ל שבScar קיומ המצואה, ישלח ה' ברכתו בתבואה, כן ירבה וכן יפרוץacci"ר:

ב. מעתה נבוא אודות שאלתכם אם תצטרכו להוסיף ארוג לכסת את הטס הנזכר בשעת הרידוד, על פי המבואר באיגרות משה להגרם "פ"ח"א סימן קנ"ג ויז"ל, בדבר האיש שאפה מצות על טסי ברזל שעמיד על גבי האש של-הגז, והרטיח את טסי הברזל קודם שהדקיק את המצאות, והרבה ערדعرو עליו וכו'. והנה פשוט שams הרתיחה את טסי הברזל שהיא חם מאד עד שנשרף קש, ואם היה נוגע בידו היה נכה, חימום כזה הוא אופה ולא מחמייך וכשר. אבל בפחות מזה אף שהוא סוללת בו, מסתבר שיש לחוש שמחמייך ואני אופה מיד, שכן שהרבה דברים אין מתבשלין בחום כזה, אולי מחמייך. ואף שאפה

במשך זמן, אולי הספיק להחמיר עד שלא נאפה. דהא לשון הטור בסימן תש"א בשם רב נתונאי גאון ולשון השלחן ערוץ, מרתך רתחה והפת נאפית מיד ואני בא לידי חימוץ, משמע אדם לא נאפית מיד אף שתיאפה לאחר זמן יש לחוש שהחמיר קודם שתיאפה. ואין הכוונה שנגמרה האפייה מיד, דזה ליכא ברוב התנורים ואולי גם לא בכל העולם. אלא הכוונה שהתחילה ליאפות מיד. ואם אין החום גדול, אני מתחילה ליאפות אלא עד שמתהמם הפט, ויש לחוש שתתחמצ קודם שהתחילה ליאפות. וכן מסתבר שرك בחום שנשרף קש ונכווה ידו בגעיה מתחלת המצאה ליאפות מיד, אבל בחום פחות מזה לא מתחלת ליאפות מיד ויש לחוש שתתחמצ קודם:

ולא ידוע לי היכן מצא כת"ה שביד סולדת בו אופה ולא מחמיר, דבחזון איש סימן י"ט שהביא כת"ה אין כוונתו שהתנו חם לשיעור יד סולדת, אלא על המצאה שכשהיא חמה שהיד סולדת בה לא תתחמצ, ואף זה לא ידוע לי מקור לדבריו. אבל בתנו חם רק לשיעור יד סולדת, מסתבר לע"ד שיש לאסור. ואם רוצה לאפות מצאה על טסי הברזל, נראה להסיק אש הגז עד שיישורף קש על הטס. וגם נראה שלא תהיה מגולה לאוויר, כי אף שמתחתיו הוא חם בשיעור שייפה, מ"מ למעלה האוויר מקרר ואפשר שתתחמצ עד שלא תתחילה ליאפות גם למעלה. לכן צריך שיעשה גם גג וכוטלים:

ועל גבי קרקע שהוזכר בטור בשם בעל הלכות גדולות, אייריו שהוא בקרקע הכירה, דזהו טורוקני שפירש רשי בברכות דף ל"ז ד"ה כובא דארעא, שעשוה מקום חלל בכירה, וכן הוא בשלחן ערוץ סימן קס"ח סעיף ט"ז, ובמשנה ברורה סק"ט כאן איתא שהוא טורוקני שבסימן קס"ח, ואם אין מגולה לאוויר, וכן יש לפרש בטפּקָא:

זהו בירור הלכה זו למעשה, וכדכתוב החyi אדם בכלל קכ"ח סעיף כ"ז שחייב שיהיה חם מאד. וכן הוא פירוש מרתה רתחה שבטור ושלחן ערוץ, שהזו חום שייתר גדול מיד סולדת. כמו במקרים רותחים שהוא חם יותר הרבה מיד סולדת דהוא מעלת רתיחות. וכך אם האיש ההוא הסיק עד שהיו טסי הברזל חם טובא עד שנשרף קש, ועשה מטסי הברזל כמו תיבת בגג וכוטלים שלא הייתה המצאה מגולה לאוויר, שפיר עביד. ואם לא היה חם כל-כך או שהיתה המצאה מגולה לאוויר, לא עשה כהוגן ושפירות ערערו עליו עכ"ל האיגרו"ם:

ובנדון שאלתא דידן הנה התנאי הראשון קיים, אך לא התנאי השני. אבל נראה לענ"ד פשוט שאין צורך, דשאני הכא שאין המצאה נאפית על גביו. ואף שיכולה להיות שם אם תישאר במקוםה, מכל מקום הרי מיד בגמר

הרידוד מכנים אותו לתנור ושם הוא עיקר ורוב אפייתה, שמסתיימת שם מיד תוך דקה אחת, משא"כ בחוץ יκח חמץ דקוט בערך, ובזמן הרידוד אינה אלא מתחילה להיאפות. [ועיין חק' יעקב סימן תש"א סק"ז מה שדן באופן שאין האור שולט במקרה מיד אלא רק קודם שיעור מיל]. והחומר שלל הטס בחוץ לא הוצרך אלא כדי שלא תחמיין בשעת הרידוד, משום הא דאיתא בסימן תנ"ט סעיף א' שלא יתקרב ללוש אצל פי התנור מפני חום התנור. ומה'גם שכבר נתעסקו בבצק ונתחמס בידים יעווין שם בסעיף ב', אמנם שם המדבר שאם יניחוו ללא עסק מיד יחמיין, משא"כ בנדון דין שמתעסקים בו גם בהיותו על הטס למתחו ולרדדו. ובזמן קצר כזה שהוא כעשור שניות, בודאי אין שום חשש:

ג. ברם בעיקרו איך נרגא אפילו בנדון האיגרו"מ שככל משך האפייה הוא על הטס, שאין זו אלא שיטה דחויה של הראב"ד בהשgotתו על הרמב"ם פ"ו מהמצ' ומזכה הל"ז לגביו בלבד. ויסוד הדברים נובע מהגמר פסחים דף לז. פלוגתא דר' יוחנן וריש לקיש אם אפה בלבד עלי-ידי שהדבוק הבצק תחילת ואח"כ הרתיח, אם גם כן נחשב לחם. וכבר דעתו בסוגיא זו בס"ד בבראות יצחק על פסקי מהרי"ץ הלכות ברכת המוציא ס"ק קל"ב מדף ק"ד ואילך. ואם נוסיף ונרחיב כאן בשיטת הגمرا והפוסקים בזויה, יארכו הדברים מאד. על כן לבוא אל המכוון בדרך קצרה, נעה את דברי הרמב"ם בהלכות חמץ ומזכה שם ז"ל, אחד מצה שנאפית בתנור או בלבד, בין שהדבוק הבצק בלבד ואח"כ הרתיח, בין שהרתיח ואח"כ הדבוק, אפילו אפה בקרקע, הרי זה יוצא בה ידי חובהו ע"כ. ועלפס הוא כל ישמיימים בו התבשיל להتبשל, כמו"ש הרמב"ם [בפירוש המשנה] פ"ג דשבת משנה ה'. ולפעמים אופים בו כמו"ש בכף החיים סימן תש"א סק"ב. ועיין לפקמן בסמוך ד"ה ומהרמב"ם:

ומבוואר בדברי הרמב"ם שפסק כי לאו דוקא בתנור נחשב אפייה, אלא אף בלבד הגם שיש הפסיק בין הבצק לבין האש. ולא רק כשהעשה בדרך אפיית תנור שימושיים אותו תחילת, אלא אפילו הדבוק כשהיה צונן והסיק. וכרא' יוחנן. והרבא"ד בהשgotתו שם כתוב דעת"ג דלחם הו, מכל מקום לגבי חמץ חיישנו,আ"כ הסיק תחילת את האלפס וכייסויו יפה יפה ונתן את הלחם באלפס וכפה עליו את הכספי [ויש שם חסרון לשון בהרבה דפוסים]. ויעו"ש שהביא ראייה לדבריו מהגמר, ומובן ממש שהוא חשש שיחמיין תוך כדי האפייה כיוון שהמינים עוברים מקום למקום:



ויתכן שהראב"ד פוסק כריש לkish, כמו שיש מן הגאנונים שפסקו כמוותו. זה נראה דעת הרוב המגיד שלא השיב על דברי הראב"ד בזה, כי סמרק על מה שהקדמים כבר שזה מחלוקת וכו'. ורק על מה שכותב הראב"ד לכפות kali על האלפס לכוסתו, השיב עלייו הרוב המגיד שזו סברת עצמו, ולא מצא אחד מההפרשים שסובר כן. ואחרי שדחה ראייתו מהגמרא, סיים שודאי אין לדבריו עיקר יuous"ב. וע"ע בדבינו ל�מן ד"ה ובשלחו:

ומהרמב"ם עצמו לכואורה אין ראה דפליג על הראב"ד בפרט זה, שייל דאיינו מוכרכ לפרש זאת כיון שם 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 דהרבmb"ם אינו מצריך כסוי, וכדלקמן אות ד' ד"ה ורבינו:

ויש להוסיף כי גם שכופים עלייו את המכסה, מכל מקום צ"ל שאינו אותם. שם לא כן, יש מקום לדzon בזה שלא ייחשב לחם כי אין זו דרך אפייה ודינה כמעשה קדירה, מצד שמתרשל עם הזעה, דקיימה לנ זיעת משקין הרי הוא כמוותן. וכן שמצינו לגבי כובנה והארכתי על זה בס"ד בבראות יצחק על פסקי מהרי"ץ הלוות ברכת המוציא ס"ק קל"ב מדף צ"ג, ובתשובה דלעיל חלק א' סימן ק"מ אות ב':

ובביה' יוסף העלה מrown תמצית דברי הרוב המגיד דלעיל. וכותב עלייו, אבל בשם"ק כתוב שאסור לאפות מוצאות תחת טרפא [מיין כסוי שהשתמשו בו לאפייה בזמןם. ועיין ל�מן בסמוך. יב"נ] משום שאין האש שעיל-גביה הטרפאה שליטה מיד בעליוניתה של-מצה ואתה לידי חימוץ וכו' [ומבוואר מלשון אבל דנקט הב"י, שזה היפך דברי הרוב המגיד. ר"ל שהסמ"ק מסייע להרaab"ד דבעינן כסוי]. אך לכואורה יש לחלק דשאני טרפאה שהאפייה מתחת האש, וטבעה לעלות למעלה כדיוע על כן סבירה אליה דאסור, אבל בנדון הרוב המגיד שהאש תחת האלפס יודח דלא בעינן כסוי, צ"ע. ובודוחק יש לומר שלא נתכוון הב"י אלא שמבוואר בדבריו סברא עיין סברת הרaab"ד, שאין האש שליטה מיד בעליוניתה המצאה, ר"ל אף שבחלק התיכון שלה הדבק לטרפאה שליטה, אך לא בעליוניתה שהוא רחוק מן האש, וכמו-כך יש לומר באלפס לגבי החלק העליון, גם שיש לחלק בין הנושאים בדבר האמור. ומה-גם שבדברי רב עמרם גאון שהביא הטור איתא, כלל זה יהיה בידכם, כל שמסיקין תחתיו או על גביו ואח"כ מדבקין בו הפת, איןנו בא לידי חימוץ וכו' ע"כ. והלא זה כשיתר הרaab"ד דבעינן

להסיק תחיליה, והשוה תחתיו לעל גביו]. וסיים הב"י להביא לשון הרשב"א בתשובה, שראו לחוש לדברי הראב"ד הוואיל ונפק מפומיה, אף"י שלא שמענו זו לאחד מגדולי הראשונים ולמחברי ספרים והלכות ע"כ. וכאורה לא מפורש אם הרשב"א חושש לדברי הראב"ד לגבי הא דבאי הסקה תחיליה כריש לkish, או לגבי הא דבאי כסוי. אך מתוך מה שכתב שלא שמענו זה לאחד מגדולי הראשונים וכוכ' מתבאר דמיiri לגבי כסוי, כי לגבי הסקה תחיליה הרי נחלקו בכך הגאנונים והביבאים הרי"ף, וא"כ בודאי לא נעלם זה מעניינו של-הרשב"א:

ובשלחן ערוק סימן תש"א סעיף ב' העלה מרן דלהדביק תחיליה ואח"כ להסיק, יש אוסרים, וטוב ליזהר. וביארו הפרי חדש (ד"ה ומ"ש ייש) והגר"א (ד"ה אבל להדבוקו) כי יש אוסרים אלו, הם הגאנונים רב נטרונאי ורב עמרם והראב"ד אליבא דר' יוחנן [זה היפך מה שצידנו לעיל ד"ה ויתכן, שהראב"ד פוסק כריש לkish. ועיין מאמ"ר סימן תש"א סק"ה ד"ה אבל], ש לדעתם ר' יוחנן איירוי רק בדייעבד, ולכתילה מודה שאסורה. ולגביו דעת הראב"ד שצורך לכוסות האלפס, כתוב הפר"ח שם (סוד"ה ומ"ש בין באלפס) שהוא חומרא יתרה שאין לחוש אליה, ויפה השיב עליו המגיד משנה ע"כ:

ומובן שזוهي דעת מרן השלחן ערוק שלא הזכיר כלל שצורך כסוי, אף שבב"י העלה דברי הסמ"ק והרשב"א כדლעיל. ומובן גם שכן היא דעת כל מפרשי השלחן ערוק ושאר האחرونים, שלא העלו זה על כל שפטותיהם. ושו"ר שכן מפורש במאמר מרדכי סק"ה, דלענין הלכה נראה שדעת מרן להקל בדייעבד כהרמב"ם שהוא ג"כ דעת הרי"ף והרא"ש, וליזהר לכתילה משום חומרת איסור חמץ. ומיהו מה שהחמיר הראב"ד להצריך עוד כסוי מלובן על האלפס, לא חשש לו אפילו לכתילה יuous"ב:

משמעותו מכל האמור שכמעט לית דחש לשיטת הראב"ד, וכן הלכה רוווחת שלא כוותיה, וממילא נילף להאיגרו"מ שכיוון לדברי הראב"ד מדעתו. וגם זה עצמו פלא דאשתਮיטיתיה. הגם שעדיין יש הפרש ביניהם, כי להראב"ד צרייך גם להסיק את המכסה תחיליה. מכל מקום עיקר עניין הכספי מקורו מהראב"ד, ולא יוכל להתעלם מלהזיכרו. גם הפר"ח כשהזיכיר שיטת הראב"ד, הזכיר רק את הכספי עצמו ולא את מה שהצריך גם להסיקו, וכدلעיל ד"ה ובסלחן:

ובשעריהם מצוינים בהלכה על קייזור שלחן ערוק סימן ק"י סק"א דף ט"ז הביא בשם שו"ת לבושי מרדכי מהדו"ג סימן מ"א שנרג לאפות מצות על מין תנור העשו מפח דק ואש דולק מתחתיו, והוסיף על זה שצורך ליזהר שייהא

מכוסה כמ"ש הראב"ד לעניין מצה שאפה באלפס וכו' יעו"ש, ושפיר עבד שהזכיר עכ"פ את הראב"ד שהוא דשמעתא. אבל גם עליו ערב-cosaוס התמייה, שישיטתו נידחה קראו לה הפסיקים בדבר האמור. רק אולי זו מدت חסידות עפ"ד ובינו האר"י שיש להחמיר בפסח כל החומרות כמו שהביא שם בשערם מצוינים בהלכה סימן קי"ז ס"ק י"ז דף צ"א ע"א ד"ה כתוב, וע"ע מה שציינתי בזה בעניין יצחק על שלחן ערוק המזכיר סימן פ"ב אות י"ד:

ד. ובמגדל עוז מפורש אליבא דהראב"ד דבעין כסוי האלפס משתלשל מרבע דפנויותיו [כסגנון האיגרו"מ בנדונו שיעשה מטסי הברזל, כמו תיבת, בגג וכותלים], אך גם הוא דחה את דבריו ואת ראייתו מהגמרה. [אבל מה שהוסיף להוכיח Dai לא כי אפייה דשרא רחמנא היכי משכחת לה, הרי לא ניתנה תורה למלacci השרת יעו"ש, לפום רהטה לא הבנתי Mai קאמר מר, דשפיר משכחת לה בכיסוי, Ai 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 שכותב בזה"ל, בדברי הרב משמע, שלא גרע אלפס מבוביא ע"כ. כי "הרבי" דנקט, היינו הרמב"ם, שכן סגנונו תמיד. ועיין לעיל אות ג' ד"ה ומהרמב"ם. ובוביא היינו טפקא שהזכירו הגאנונים בנדון דידן, והובא בטור ובלחן ערוק סעיף ב', כմבוואר בפסקים [וכדייתא התרם במשנה ברורה סק"ז, ובכף החיים ס"ק י"ט. וע"ע מדרש שלל טוב פרשת שמות דף ק"ז שכותב שני פירושים בזה, והועתק באוה"ג למסכת פסחים דף כ"ו הערה י"ג]. ורבינו מנוח נתכוון למה שהעה זאת לעיל מינה התרם פרק ה' הלכה כ"ב, וכוונתו להוכיח מזה שהזכירו הגאנונים לאפות בה אף שאין לה כסוי [אכן צ"ע שסתם שם שצורך להסיק הבוביא תחילה, ולא הזכיר שלדעת הרמב"ם בפרקashi אינו כן]:

ולדבריו אולי יש לדון בוביא ואלפס יש להם עכ"פ דפנות, אך טס שגם דפנות אין לו, אולי גרע טפי, הוайл והאור שולט בו אף מן הצדדים. אך אין לנו לבדוק חילוקים מדעתנו. והכי משמע מدين אפייה בקרקע שישים בו הרמב"ם שגם כן יוצאי בו ידי חובת מצה, ומסתימת הדברים משמע שלא דוקא כשהעהisa בתוך חפירה عمוקה. וכן מוכח בדבריו שו"ת חוט המשולש (שבסוף שו"ת הרשב"ע) בטור השלישי סימן כ"ח שביאר דברי הרמב"ם פ"ג מברכות הל"ט לגבי ברכת עיסה שנאפית בקרקע כמו שעושים הערבים שוכני המדברות, דהינו ששוטחים גחלים "על גבי" קרקע ושותפים עיסה עליהם יuous"ב, ובמ"ש בס"ד בבראות יצחק על פסקי מהררי"ץ הלכות ברכות המוציא ס"ק קל"ב דף צ' ד"ה ומבוואר:

ומה שכתב האיגרו"מ כי על גבי קרקע שהוחר בטור בשם בעל הרכות גדולות, אייריו שהוא בקרקע הכירה, דזהו טרוקני שפירש רשי" בברכות דף לז: שהוא כובא דארעה, וכן יש לפרש בטפקא כנז"ל, ר"ל שמדובר גם כן באופן שיש סביבותיה כסוי. מכל מקום אין זה הכרח, כי אשכחן להרמב"ם שמספר השבטים כובא דארעה הינו בקרקע ממש בדרך שאופים הערביים שכני המדברות כדועיל, והארכנו בזזה בבראות יצחק על פסקי מהרי"ץ הנז' לעיל, ובדף צ"ט ד"ה ואחר. ושפיר טפי לפרש כן דברי בה"ג דהינו על-גביו קרקע ממש, וכן טפקא שהזכיר רב נטרונאי, שהם بلا כסוי, כדי לאו הכי הוה فهو לפרש: והוא ניחא אלף דמיiri ביה הראב"ד שדרכו להיות כסוי על גביו:

ה. עוד יש להעיר לגבי מה שכתב האיגרו"מ בדברים שהיד סולדת בו מסתבר שיש לחוש שמחמיין ואינו אופה מיד, ולכן צריך חום שיישורף קש, כמ"ש בטור בשם רב נטרונאי והובא גם בשלחן ערוך סימן תס"א סעיף ב' מרתך רתך והפת נאפית מיד ואני בא לידי חימוץ, משמע שם לא נאפית מיד אף שתיאפה לאחר זמן יש לחוש שתחמיין קודם קודם שתיאפה ע"כ, שאינו מובן לענ"ד כי מסתברא שרוב נטרונאי לא כתוב זה אלא כלפי מי דמסיים שם הדבקת תחילת ואח"כ הסיק אסור יעוז", ומטעם דחייבין שיחמיין קודם שיסיק כיועין לבוש ובמגן אברהם שם סק"ד ובשאר אחרים. הרי דודוק בא כי האי' גונא שעדיין לא הסיק כלל [ואפילו בזזה לא פסק השלחן ערוך לאסור רק שיש אוסרים וטוב ליזהר כדועיל אותן ג' ד"ה ובשלחן, ולקמן אותן ו' ד"ה נמצאנן]. אם כן אין להרחק לכת כל-כך לומר דכשהסיק תחילת בעינן חום גדול. כי גם בחום מעט מתחילה להיאפות מיד, וככלפי התחלת האפייה נקט מיד, לא לגבי גמר האפייה:

וככל-שכן בחום שהיד סולדת בו, ולכן נקט החזון איש כן בפשיטות אגב הילoco בסימן ק"כ אותן 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 "הרתייח" ולבסוף הדבקת, שהוא כמו שמצוינו בהלכות בישול בשבת, שרותה הינו יד סולדת בו. ועיין מה שהארכתי בס"ד בכגון דא בעיני יצחק על שלחן ערוך המקוצר הלכות חליתת הבשר סימן קל"ב אותן כ':

ולטענת האיגרו"מ שהוא פירוש מרחת רתך, ונראה שmdiיק כפל הלשון שמורה על החיזוק ומשמע אם כן דהינו רתיחה חזקה, לענ"ד שמא יש לומר איפכא שלא בא אלא לומר שאעפ"י שאין שלחתה עולה על גבה, מכל מקום מרחת

רתח, ר"ל רתיחה זו נחשבת רתיחה, הגם שאין רתיחהה כתנור שהאש באה אל פני המצאה. וע"ע הסגנון בערך השלחן סימן תש"א סעיף ד':

והראיה שהביא האיגרוי'ם לדבריו ממה שכתב החי'י אדם כלל קכ"ח סעיף כ"ז שצרכן שייהי התנור חם מאד כדלעיל, לכוארה תמורה טובא, כי בחי'י אדם שם מדובר כשאפו שם תחילה אנשיים שספק אם היו נזהרים ובפרט שרובם אינם מהודרים, لكن כתוב להכשיר התנור כדי מחמצ' למצו'ה מבואר בהלכות הגעלה, וייהיו הгалלים מהלכים על פני כלו, ויהיה חם מאד עכ"ל, ואם כן מאין יש ראייה לדין תנור חדש שאינו צריך, שבזה הוא נדון האיגרוי'ם. וכונראה הבין שסיום זה ויהיה חם מאד, הוא דין כללי ומטעם שהוא ייחמץ קודם קודם שישפיק להיאפות, הגם שהוא לא מסתבר שלפתע בהתאם בסוף הסעיף יעבור לנושא אחר. מכל מקום אולי נראה לו להגרם'פ לפרש כוונתו כן, ממה שהוסיף שם החי'י אדם במסגר בזה'ל, ואני חשש אם התנור אינו מחומם הרבה, שהרי יש מהמיירים שלא יתנו מצה במקום שכבר אפו בו מצה אחת עיין בח"י, וכל שכן בזה עכ"ל. ודין זה נמצא כבר באליה רביה הובא במחצית השקלה סימן תש"א סק"ד, ומפורש שם הטעם שכבר נצטנן אותו מקום על-ידי מצה ראשונה ותחמץ השנייה טרם שתיאפה ע"כ [וע"ע בספר מצות מצוה פרק שמיני דף ר'ב ר'ג הערכה נ"ב מה שהרחיב בנדון זה. ולפום רטה יש לדון בדבריו מה שהחשייב שם שני טעמים, ואין אלא אחד, וקיים רק במובן לمعין שם]. אבל אין מזה הכרת. ובקיצור שלחן עורך סימן ק"י סעיף י"א העתיק עניין זה מהחyi אדם, והשミニיט הסיום שייהי חם מאד יעוז'. משמעו שלא חש לזה אפילו לגבי הכהר. ואין לומר דאדובה ממנה ראייה שישים זה הוא דין כללי, וכן השミニיט כאנ', שגם עכ"פ היה לו להביאו גבי שאר אפייה. וע"ע בספר מצות מצוה פרק ח' דף ר'ג אות נ"ד, ובשו"ת יבש תורה (שבט התשס"ב) סימן כ"ח, ובكونטריס מצות מכונה לאור ההלכה (התשס"ג) דף י"א י"ב:

ו. נמצאנו למדים לנדון דין, שמייקר הדין לדעת רבינו הרמב"ם וסייעתו אפילו הדבק כשהטס צוון ואח"כ הסיק, לית לנו בה, ומה מצה כשרה לכתילה [כי אף שמתחכם לэт לאט, אין זה חום המחייב, ואדרבה זו דרך אפיקה]. והכרעת מרן השלחן עורך ד"טוב לייזה" להסיק תחילה, ומשמעות הלשון שזו רק חומרא, ולא שודוקה בדייעבד. ולשון דיעבד דנקטו הפר"ח והגר"א, כדלעיל אותן ג' ד"ה ובלחן, 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 החוק יעקב והגר"ז שאיפלו בדייעבד נכון להחמיר שלא

לאכלה אם אפשר לו יעוש, אבל ברור שאין זו דעת מרן [וכן שאר אחרונים זולתי הח"י והగרא"ז הנז'ל שהם מייעוטא דמייעוטא]. ואפילו לגבי אפיקת חרות בرمץ דהינו אף חם, נמנע מרן בסוף הסעיף מלפסוק בסכינה חריפה אלא נקט בלשון של-זהוריית, יש מי שאומר שרואוי למחות שלא יעשו חרות בرمץ, והכפ' החיים ס"ק כ"ז ביאר דנקט הכי לפי שהוא סברא יחידית וכו' יעוש, ובשאר דוכתי פירש הכה"ח שיחתו דנקיט ואזיל ככמה רבותא דס"ל דמכל מקום הדין מוסכם, אבל דעת כמה רבותא וכן מהרי"ץ הא דנקט מרן הכי בא להורות שאין הדין מוסכם:

והגמ' שכבר פסק מרן לעיל סימן תנ"ט סעיף ב' לדברי הרא"ש שאחר שניתעaskו בבעזק ונתחמס בידים, אם יניחו ולא עסק "מיד" ייחמץ ע"כ, ואם כן אין יתכן שיתיר כאן מעיקר הדין אף בהדביך ולבסוף הרתיה. הנה תהא מכאן ראייה למה שצידד המאמר מרדכי שם והוא במשנה ברורה ס"ק י"ח וכפ' החיים ס"ק ל"ה דמיד לאו דוקא אלא ר"ל שיעור מועט. ואין זה דחוק, כי מצינו בהדייה בכמה דוכתי כי האיי גוננא, וכמ"ש בס"ד בעניין יצחק על שלוחן ערוך המקוצר יו"ד הלכות חליות הבשר סימן קל"ב אותן י"ד ד"ה ומציינו. מיהו להרמב"ם גופיה שמתיר לכתילה להדביך ואח"כ להרתיה, לא קשיא מידי, דאיו פlige על דברי הרא"ש דלעיל וסבירא ליה שוגם לאחר שניתעaskו בו בידים אינו מחייב עד שיעור מיל, וכן דעת עוד הרבה פוסקים, כמו שהוכיח הביאור הלכה שם ד"ה ואחר:

ובמציאות השאלה שלפנינו, שהטס מוסך היטב מתחילה קודם ההדבקה בחום חזק, לית מאן דפליג שמותר לכתילה, ואין צורך לנסו גג וכותלים אפילו להאיגרות משה, כי אין חשש שיתחמת איז בזמן הרידוד שהוא קצר מאד, וכן מה שקדמנו. ומעיקר הדין אם היד סולדת בטס, ודאי שפיר דامي. כל שכן וקל וחומר שדברי הפוסקים אמרוים במצבות עבות כמו שהיו נהגים בזמניהם, משא"כ בדורות האחرونים שכבר נהגו לעשותן רקיקים דקים ככל האפשר וכיודע:

זהו מה שהשיגה דעתך החולשה בשאלתכם, להפיק רצונכם הטהור ולהשיבכם דבר בכתבבים. הגם כי מתוק רוב טרdotyi לא יכולתי להוסיף ולעיין הדק היטב אלא כחותה על הגחלים, וגם על זאת אודה ואשבח לו יתרך כאשר רוממו לאל ושיבחו גואלים,

טבלת ההבדלים בין הממצאים

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



דברי חז"ל והפוסקים התואמים לצורת אפיית מצה התיימנית

מסכת פסחים דף ז ע"א

אמר רבה בר רב הונא אמר רב הפת שעיפשה כיוון שרבתה מצה מותרת היכי דמי אילימה DIDU ביה חמץ היא כי רבתה מצה Mai הוי אלא שלא ידעינו בה אי חמץ הוא Ai מצה הוא Mai איריא כי רבתה מצה אפילו כי לא רבתה מצה נמי ניזיל בתר בתרא.

מסכת פסחים דף ל"ז ע"א

"מאי מצה הינאי? אמר רב יהודה אמר שמואל כל שפורה, ואין חוטין נמשcin הימנה".

שולחן ערוך סימן תמ"ו סעיף ד'

המוציא פת בפסח בביתה ואיןו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה דאזרין בתר בתרא וכו'.

שולחן ערוך הלכות שבת סימן רנ"ד סעיף ה' בעין שתקרים המצוה גם בפנים".

שולחן ערוך הלכות פסח סעיף ג'

"Ai מצה שנאפית עד שם פורסים אותה אין חוטים נמשכים ממנה, יוצאים בה".

שולחן ערוך הלכות שבת סימן רנ"ד

"אין נותניין סמוך לחסיכה פת לתנור, אלא כדי שיקרמו (פירוש, שיעליה על פני הלחם קרום וקליפה מחמת האש) פניה המדובקים בתנור. ולאחרה על גבי גחלים, אלא כדי שיקרמו פניה שכנגד האש":





שורש

לעילוי נשמת

ר' שלמה בן יחיא לוי (שעתאל) ז"ל

נפטר כ"ב מרחשון ה'תשע"ח

תנצ"ה

לעילוי נשמת

ר' שאלאתייאל בן מארי עוזאך דהרי ז"ל

נפטר א' טבת ה'תשע"ח

תנצ"ה



מַא כָּבֵר

הזה אלילה מון גמייע אליאאל.
ברגו גזונא ואבאינא, מון מעד בית
אלעבודה. מא פאנו יפעלה, כאנז יכלטו
אתבן פלבן, ואבלון פתבון. למון. לפערעה אלרשע
אלטומה, אלדי ראהה שאע אצמעה, זקמה שאע
מנק אחנונה. ואורד אללה עעל אלטערין. אלדם.
ואלפקט. ואלפקט. ואלפרק. ואלפרק. ואלפרק.
אלרב. ואלברד. ואלבראה. ואלבלאמ. ומוה אלאבכא
חטא עגוז בגוז, עריליה אלף לעננה הוגה, פאן טלאהא
טעכוד פון ערננה, פוק אנטנור מרפכו. דכל אלכלבל אלטערין,
אלל אלטערוב אלמרפכו. וצרכת תלר אליליה, ובאן צראר
צ'יטם במקה ליקים מה שנאקה כי אין ביה אשר אין שם
מת. ויחמלו אלעגינה עלא אכתאפסם, ואדעוו לרזבם
ואגאבעם]. וגרקו אל מצרין פייבור אלקלם. וכברגוי
ביי אסראל מון וסטה. וככלייהם אלה בייד שדייד
זרוע טמדודה, ואחכאמ עליימה. משה
ובראהין, עלידי
רבינו עליון
השלום:

דברי ברכה

נאות מון הנאון הרוב יצחק רצאבי שליט"א

לק", יום רביעי ב' אדר ה'תש"ד בערך

שם לה כי ויגל בכובי ליראות מעשי די להחפкар של כב'
יזידט הנעה כשות' הרוב מואיד לאור לו שלוש' א' מעה"ק
ירושתי, מ"ז בבית הדוראה שלט פועלות ذיק, והחול
כחול לא חיל וויל כעת לזכות את הרובים בספר אונרא
דפסחה - עדת קדושים שטלבד כל מועלתי, מעוטר במירוח
בתמונות צבעניות המראות את פרשיות כל הלוות ליל הסדר
למעשה, לפ' מגן קהילתינו היי, בבחיתו כה ראה וקדש,
להדר עני בני דרכו, וכיו' הדורות הבאים אחריהם. לדעת את
הדרך יילכו כה, ואת המעשה אשר יעשן.

וראה זה והרש הוא, אשר לא היה לעלומים. כי האי אבנן
שיצאו לאור דוד חיים כמחנויות של פחח שעשו בהם מקעת
אייה צוירים. אך הם הרואו רק את מציאות העבר בתפוצן. כגון
שהשולץ עטל, ומונח עיגן הקרע וכו'. לא כן עתה, שנערך
הכל לפ' מציאות ומונע, גם ברוחה ובמורמות, ומתרומות
מרחבות, וההתעלת טקר עזונה כטובן מלאו. כי איש דומה
תא שמע לתה חוי.

יזידט דלעיל ושקיים בו רבות מואו ומוות, לא חיש ולא
קמץ להוציא מתחי דבר טוון מושלם וטועיל, ככשרון
מייחר שהחש הש"ת. וואי הקפן עברי על פרט ופרט, לכל
אשר יכינא שם בדק, והוא חזר ותיקן הולך ושוב, עד שיצא
לאור ספר כולל בהרו וסמרקון, עצאת המשש בגבורתו,
והמקום ברוך הוא ייה תמודר בעורתו.

כעתורת צ"ק (עיר צאן גראטים)
ישק בן כוכור נ' ריבאי י"ז



להזמנות חייג: 02-5052-02