

## מנהג חומרת מצה שרויה

### פסחים לט, ב

אמר מר זוטרא לא לימחי איניש קדרא בקמחא דאבישנא (שנתייבשה וניקלית בתנור, רש"י), דילמא לא בשיל שפיר ואתי לידי חימוץ.

### פסחים מ, ב

איכא דאמרי רבא גופא מחי לה קידרא בחסיסי (קמחא דאבשונא, רש"י).

**תוס' שם:** וקשה דהא לעיל אסרינן וליכא מאן דפליג, ונראה לר"י כדפירש בערוך בחסיסי קמח של עדשים.

**רמב"ם פ"ה ה"ג:** מבשלין את הפת ואת הקמח הקלוי.

### רבינו פרץ בהגהות סמ"ק סי' רכב ע' רל

נהגו העולם לאפות קמח סלת בתנור לצורך התינוקות, לעשות ממנו פפ"א בלע"ז, וסומכין על הא דאמרינן פרק כל שעה דאפוי אינו בא לידי חימוץ. ומיהו קשה מהא דאמרינן בפרק כל שעה לא לימחי אינש קדרא בקמחא דאבישנא דילמא לא בשיל שפיר ואתי לידי חימוץ.

### שו"ת מהרשד"ם או"ח סי' כו

היופקאש שעושים בזה הדרך, לוקחים מדה אחת קמח, וחציה לשים אותה במים ... ומהקמח אשר נשארה במדה, שמה בכל פעם ... האמת כי נראה בעיני כי שומר נפשו ירחק מהם.

### פר"ח סי' תסא ס"ב

רבינו ירוחם בשם התוספות, וכן הגהות מיימוניות בשם סמ"ק, דאף בקמח איכא למיחש דילמא לא בשיל שפיר, ולהם שומעין שהם רבים ... הכא שהקמח הוי על פי העוגה, ואינו אלא פורתא, וברגע אחד נאפת העוגה, פשיטא לי דמותר לכולי עלמא. ולאפוקי מרשד"ם חלק או"ח סימן כ"ו שמגמגם בדבר, וכתב דשומר נפשו ירחק ממנו.

### מ"א סי' תסג ס"ק ד

וצ"ע אם נתנוהו בדיעבד במאכל אם אוסרינן מפני חששא זו, דהא רש"י מתיר אפילו לכתחלה, וכ"כ הב"י בשם הרמב"ם. ונפקא מינה לענין מצה שנלוש בה קמח ונאפה כמ"ש סוף סי' תנ"ט, ואחר כך נתנוהו לרוטב ע"ש. ומכל מקום נראה לי דבמצה יש להחמיר, מאחר שהמצה מפסקת בין הקמח והאור.

### שוע"ר סי' תנט

**כה** אם העיסה היא רכה מאוד שנתנו בה מים יותר מן הראוי, אין להוסיף קמח לתוך הלישה כדי שתהא העיסה כראוי, לפי שהקמח שמוסיפין יש לחוש בו שמא אין כולו נילוש ונגבל יפה עד שיהיה כולו בצק, אלא נשאר ממנו מעט קמח בעין בתוך העיסה, ואפילו לאחר אפייה עודנו בעין, ושמא לא נקלה אותו קמח פיה ... ויש לחוש שמא יבא לתוך התבשיל בפסח ויתחמץ.

**כו** מצה שיודע שנלוש בתוכה קמח, יש להחמיר אפילו בדיעבד שעבר ונתנה לתוך דבר לח.

### שוע"ר סי' תסג

**ב** השבלים או החטים עצמן שנקלו בתנור או באור אם טחון, לא יבשל הקמח שלהם במים, שמא לא נקלו באור יפה ויבואו לידי חימוץ בתוך המים קודם שיספיקו להתבשל שם. ואפילו אם הקמח עצמו נקלה בתנור לא יבשלו במים שמא לא נקלה יפה (ויבא לידי חימוץ). ויש מתירין לבשל קמח הקלוי, לפי שחום האור שולט בו יותר ממה ששולט בהחטים. ויש לסמוך על דבריהם בדיעבד, שאם עבר ועשה ממנו תבשיל יש להתירו בהנאה או להשהותו עד לאחר הפסח.

**ג** אבל מצה אפויה שחזר וטחנה, מותר לבשל הקמח שלה ולעשות ממנה כל מה שירצה.

### שו"ת רבינו סי' ו

בישול מצה שנתפררה, באמת, כי גם שאינו איסור גמור וברור מדינא, מכל מקום המחמיר תבא עליו ברכה ... עינינו רואות בהרבה מצות שיש עליהם מעט קמח אחר האפייה, וזה בא מחמת שהיתה עיסה קשה ולא נילושה יפה יפה ... לפי מ"ש האריז"ל להחמיר כל החומרות בפסח, פשיטא שיש להחמיר כהרשד"ם שבפרי חדש.