

❖ הנצי"ב מסביר מדוע גם למסקנה יש צורך בהסבר הראשון

**מרומי שדה מסכת ברכות דף לה עמוד ב**

שם. אלא אמר מר זוטרא חמרא זיין משחא לא זיין. וכן להלן חמרא סעיד משחא לא סעיד. ולכאורה קשה, למה לו לומר 'משחא', לימא היינו טעמא דין קובע ברכה לעצמו, משום דזיין או משום דסעיד. אלא פשיטא דהעיקר הוי היישוב הראשון, משום דאישתני לעילויא. והא דמקשה אם כן שמן נמי, על זה משני דאינו דומה חמרא למשחא

הנצי"ב מראה שהגמרא לאורך כל הדרך מניחה שמינים אלו שונים מהאחרים מפני ש"אישתני לעילויא", אחרת הגמרא הייתה מוציאה את שמן הזית מהדין. אך זה רק מעורר את השאלה המתבקשת: למה? מדוע יש צורך בתירוץ הזה?

איברא הא גופא קשה, למאי צריכים ליישוב הראשון כלל, נימא דמשום הכי יין קובע ברכה לעצמו משום דזיין או דסעיד. אלא צריכים לומר דיישוב זה לבדו אינו כלום, דאי"כ תמרי דמיזן זייני ליקבעי ברכה בפני עצמו. אלא על כרחך משום דלא אישתני לעילויא

ניתן למצוא זנים אחרים שזנים סועדים ומשביעים. הגמרא מניחה מראש שהברכה המיוחדת תהיה רק על מה ש'אישתני לעילויא', ולכן רק דגן תירוש ויצהר נשארים בדיון.

❖ מהי שיבולת שועל?

**משנה מסכת פסחים פרק ב משנה ה**

אלו דברים שאדם יוצא בהן ידי חובתו בפסח בחיטים בשעורים בכוסמין ובשיפון וביבולת שועל המשנה אומרת שיוצאים ידי חובת מצה בפסח בחמשת מיני הדגן. הגמרא מזהה את כל אחד ממיני הדגן:

**תלמוד בבלי מסכת פסחים דף לה עמוד א**

תנא: כוסמין מין חיטין, שיבולת שועל ושיפון - מין שעורין. כוסמין - גולבא, שיפון - דישרא, שיבולת שועל - שבילי תעלא

הראשונים מזהים את ה'שבילי תעלא':

**רש"י מסכת מנחות דף ע עמוד ב**

שיבולי תעלא - אוויני"א

**בית הבחירה (מאירי) מסכת פסחים דף לה עמוד א**

שבולת שועל הנקראת בלשון לעז אביני"א

**פירוש המשנה לרמב"ם מסכת כלאים פרק א**

שבולת שועל, "סנבל אלתי'עלב" והיא השעורה המדברית

**ביאור הרב קאפח לרמב"ם הלכות כלאים פרק א הלכה ח**

ונקראת כן מפני שאין הגרגירים צמודים לשדרת השיבולת וכשעורים, והרי היא דומה לזנב של שועל שאין השערות שבה צמודות לזנב

בשפה המדעית, ה'אוינא' (avena – oats) היא הזן שאנו קוראים לו 'שיבולת שועל'. פרופסור זהר עמר ('חמשת מיני דגן' פרק שני, עמוד 63) מסביר שזה מתאים לזיהוי של האויניה. בשונה מחיטה ושעורה, שזרעיהם צמודים לשדרה, זרעי האוינא גדלים על מיקענפים קטנים הנפרדים ממנה. לפי זיהוי זה, 'שיבולת שועל' שלנו היא שיבולת השועל של המשנה.

הבעיה הגדולה בזיהוי זה הוא ששיבולת השועל גדלה ללא גלוטן. שיבולת שועל שאיננה נשמרת עשויה לקבל גלוטן, בטבע או במפעל, מיתר הדגנים. הגמרא (מסכת פסחים דף לה ע"א) אומרת שחמשת מיני דגן מחמיצים, ואילו האורז והדוחן 'מסריחים'. ההבנה המקובלת היא שבחמשת מיני דגן יש גלוטן, הגורם להתפחה, ואילו באורז ובדוחן אין גלוטן.

אם כך, אם גנטית בשיבולת השועל שלנו אין גלוטן, לכאורה הוא זן הפסול לאפיית מצות, כמו אורז, ולא שיבולת השועל של המשנה.

פתרון אחד הוצע על ידי ברוך ציזיק ('אוצר הצמחים' עמוד 807-806), שאומר שמדובר באוינא ביזנטית (Avena byzantine – red oats), שהוא דומה מאוד לאוינא הרגילה, אך יש בה גלוטן.

פרופסור יהודה פליקס ('כלאי זרעים' והרכבה' עמודים 27-24) מציע ששיבולת השועל היא השעורה הדו-טורית. יש לכך מספר יתרונות:

היתרון המשמעותי והחשוב הוא שלזן זה יש גלוטן.

שנית, הגמרא אומרת ששיבולת השועל היא זן של שעורה. לאוינא אין קשר ישיר לזן השעורה, ואילו השעורה הדו-טורית היא בהחלט זן של שעורה, והרבה יותר דומה לה מאשר האוינא. שימו לב שגם הרמב"ם לא זיהה את שיבולת השועל בצורה הנוגדת את ההבנה הזאת.

יש לציין שלצד היתרון בזה, היו שהעירו שיש בכך חיסרון. השעורה הדו-טורית דומה מדי לשעורה רגילה, וספק אם חז"ל היו נותנים שם שונה לחלוטין לצמח כה דומה.

ומדוע נקרא על שם השועלים? כאמור, הראשונים האחרים מסבירים שהאוינא נקראת שיבולת שועל על שם הדמיון לזנב השועל. פליקס מציע אחרת: זהו זן מתוק יותר, ולכן חיות נוטות לחפש דווקא אותו. אם כך, מדובר בשיבולת הפופולרית בקרב השועלים, ולא שיבולת הדומה חיצונית לשועלים.

למעשה, עם כל ההגיון שבדברי פליקס, מקובל לסמוך על הזיהוי של שיבולת שועל כאוינא. בפועל אנשים מברכים 'מזונות' וברכה מעין שלוש על דיסה משיבלת שועל.

יש לשאלת זיהוי הגלוטן השלכה חשובה יותר, לגבי מצות בפסח. חולי כרסת (צליאק) אינם יכולים לאכול מצה שיש בה גלוטן. אין שום משמעות לאכילת מצה שאיננה מחמשת מיני דגן, אך אם האוינא היא מחמשת מיני דגן, למרות שאין בה גלוטן, לכאורה ניתן לאפות עבורם מצות מזן זה.

פליקס טוען שזו בדיוק ראייה לשיטתו. הגמרא אומרת שכל מין שאין בו גלוטן פסול לאפיית מצות (הראשונים חלקו אם כוונת הגמרא היא שזן שאין בו גלוטן אינו הזן הנכון, או שעיסה שאיננה יכולה להחמיץ פסולה. מעבר לנפקא מינה למצות שיבולת שועל ללא גלוטן, נפקא מינה גדולה נוספת היא אם אפשר לאפות מצות מקמח חיטה ללא גלוטן. ואכמ"ל).

הרב שטרנבוך נשאל על אפיית מצות אוינא ללא גלוטן. הוא דוחה את החששות של החוקרים, ובעיקר חושש שאיננו בקיאים בהחמצה של האוינא, ולכן יש להחמיר לאפותם בצורה המהירה והמינימלית ביותר, וכן לא להשתמש בהם מעבר לליל הסדר:

### **תשובות והנהגות כרך ה סימן קל**

קבלתי מכתבו אודות חולים שאסור להם לאכול פת חטים, מפני שסובלים מאכילת "גלוטן", ואם אוכלים ממנו סובלים אח"כ כמה שבועות, ומביא המצאה שאפשר לעשות מצה מקמח שבוולת שועל (אוטס בלשון אנגלית), ובוזה כמעט שאין גלוטן, ורוצים לאפות מצות כאלו לחולים לצורך פסח גם כדי לצאת בו לילה ראשונה, ושואל שנמצאים היום מצות כאלו בהכשר, היאך להתנהג בזה.

והאמת שהרי שבולת שועל הוא מין שעורים וממהרים להחמיץ, ואין לנו קבלה היאך אופין מצות משעורים באופן שימנע חימוץ .... ומיהו בשיעור שצריך לחיוב מצה דהיינו כזית מצה וכדומה, כיון שאי אפשר לו בעניין אחר יכול לאכול מצות משבולת שועל, ... רק יזהר מאד לאפות במלאכת יד דוקא ועיסות קטנות דוקא ויאפה מיד (וכמפורש בשו"ע שאם לש מי פירות ומים יאפה מיד), אבל לימי הפסח ראוי לאפות במי פירות לבד בלי מים כלל שאינו מחמיץ ... ואף שאנו מחמירים שלא ללוש במי פירות, חומרא בעלמא היא לבריא ולא לחולה, ויש לכתוב על הקופסא של מצות אלו שהם רק לחולים שאינם יכולים לאכול מצות רגילות.

ומיהו נתפרסם מרבנים רבים שהתירו לחולים לאכול מצות משבולת שועל שנילוש במים ולא חילקו כמו שכתבתי, ואני אומר שזהו דבר חדש שנתחדש רק בימינו, וכפי השיעור שחייב למצווה גם אני מצטרף להתיר, אבל לעניין לעשות בשופי ככל מצות לעניות דעתי אין להתיר, אלא כשנילוש במי פירות בלי מים.

והאמת שכמדומני לפנים בישראל לא חששו שיזיק בכזית בלבד, ואולי החזיקו שההיזק הוא רחוק ושומר מצוה לא ידע דבר רע.

ומה שבזמן האחרון מפקקים המדענים אם חז"ל נתכוונו לשבולת שועל שלנו, המעיין יראה שאין בדבריהם יסוד, וכל כוונתם לפקפק במקובל בישראל מדור דור

### ❖ הסבר הרב פיינשטיין לדברי תר"י

הרב פיינשטיין מאריך רבות בדברי תר"י. שאלתו העיקרית היא מניין מסיק תר"י שמברכים 'מזונות' על דייסא רק אם החטים נכשתו לפני הבישול. כפי שהראינו ביחידה, בלשון התוספות יש מקום להתלבט מהו הדין אם הגרעינים מתרככים לחלוטין, אך אינם נפתחים ונדבקים. אחרי דיון ארוך, הרב פיינשטיין מסיק שת"י אינו חולק הלכתית, אלא מציאותית. הוא מבין שאם הגרעינים לא היו פתוחים לפני הבישול, מציאותית לא סביר שהם יפתחו וידבקו. אולי כמה גרעינים ייפתחו בבישול, אך אם רוב הגרעינים לא ייפתחו, הם לא יתחילו להדבק לאחרים וליצור את העיסתיות של הדייסה, אלא יישארו כגרעינים, רכים ככל שיהיו, נפרדים זה מזה. לפי תוספות, לעומת זאת, מסקנתו היא שהדיבוק הוא תנאי מועיל אך אינו הכרחי. כלומר, ברכת מזונות תהיה על אחד מן השניים: או זרעים שנכתשו או נטחנו לפני הבישול, והבישול הדביק אותם לעיסה אחת (גם אם לא התרככו לחלוטין), או זרעים שהתבשלו עד שהתרככו לגמרי, אפילו אם לא נדבקו זה לזה כלל. לכן הוא מסיק:

#### שו"ת אגרות משה אורח חיים חלק ד סימן מד

ונמצא לדינא אחרי שנתבאר כל זה דבחטים שלימות שלא הוסר קליפתן להרמב"ם ולהר"י יונה אליבא דהמגן אברהם ברכתו בורא פרי האדמה, אף שנתמעכו היטב, אבל משני טעמים (שונים): להרמב"ם הוא משום דאינו מעשה קדרה, משום שאין הדרך לבשלם כן, ולהר"י יונה הוא משום שליכא המציאות להתדבק. ולתוספות והרא"ש אליבא דהב"י וכן הר"י יונה אליבא דהב"י ברכתו 'מזונות'