

PESAJ: Matsá regular vs. Matsá shemurá



מצות אכילת מצה

La Matsá es un pan especial, sin levadura, hecho de una masa plana. La masa se prepara sólo con harina y agua. La harina normalmente proviene del trigo, pero técnicamente, la Matsá también podría hacerse a partir de harina de cebada, avena, centeno o espelta. El proceso completo de elaboración desde el momento que la harina se pone en contacto con el agua hasta que la Matsá se saca del horno toma menos de 18 minutos.

Hay diferentes tipos de Matsot.

Hoy explicaremos la diferencia entre la Matsá regular y la Matsá shemurá.

La diferencia entre estas dos Matsot tiene que ver con el nivel de supervisión (shemira), más específicamente, ¿Desde qué momento de la elaboración de la Matsá comienza la supervisión.?

Matsá regular

La supervisión del proceso de elaboración de esta Matsá comienza desde el momento que la harina se mezcla con el agua. Es necesario asegurarse, por ejemplo, que la harina se haya mantenido en un lugar seco (la humedad hace que la harina se fermente o sea, que se haga Jamets). Además, se debe verificar que el agua que se utilizará para hacer la masa esté al nivel de temperatura ambiente ya que si el agua está más caliente aceleraría el proceso de fermentación. Una vez que se elabora la masa para la Matsá no puede ser desatendida. Cualquier trozo de masa que haya quedado desatendido, sin hornear, durante 18 minutos es Jamets y podría afectar toda la producción de las Matsot. Se debe supervisar también que las maquinarias sean estrictamente limpiadas después de cada producción de Matsá. Estos son algunos ejemplos de los pasos a seguir en la supervisión de una partida de Matsá regular.

Matsá Shemura

Además de observarse todas las reglas para la elaboración de la Matsá regular,

en la elaboración de la Matsá Shemurá, la supervisión comienza, no desde el momento de la mezcla entre la harina y el agua sino desde que los granos de trigo son cosechados. Los granos se examinan cuidadosamente para asegurarse, por ejemplo, de que no hayan granos partidos, en cuyo caso estarían expuestos a una fermentación prematura. También se debe supervisar, por ejemplo, que no hayan granos brotados, lo cual también aceleraría el proceso de fermentación. En el caso de la Matsá Shemurá el grano se supervisa desde que se cosecha, mientras se transporta, y cuando se almacena, para asegurarse que esté a salvo de la humedad.

Obviamente, tanto la Matsá regular como la Matsá Shemurá, son Kasher para Pésaj. Sin embargo, la halajá recomienda el uso de Matsá Shemurá, particularmente las dos primeras noches de Pésaj (en Israel, sólo la primera noche), cuando decimos la Berajá 'al akhilat Matsá. ¿Por qué? Porque durante las dos noches del Seder, cuando comer Matsá es Mitsvá, seguimos al pie de la letra las palabras del pasuj que dice (Éxodo 12:17) ושמרתם את המצות , «y guardareis (=supervisareis) las matsot».

Durante los demás días de Pésaj, técnicamente no hay una obligación de consumir Matsá Shemurá, porque durante el resto de Pésaj no hay un mandamiento formal de comer Matsá, sino sólo de abstenerse de comer Jamets.

(Continuará...).