

Matsá común vs. Matsá Shemurá



ושמרתם את המצות

Una de las Mitsvot más importantes de Pésaj es la de comer Matsá. La Matsá es un pan especial hecho de una masa plana. La masa se prepara sólo con harina y agua, sin levadura. La harina normalmente proviene del trigo, pero técnicamente, la Matsá también podría hacerse a partir de harina de cebada, avena, centeno o espelta. El tema más sensible en la preparación de la Matsá es el tiempo: para evitar la fermentación de la masa, 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 debe tomar menos de 18 minutos.

Hay diferentes tipos de Matsot.

Hoy explicaremos la diferencia entre la Matsá regular y la Matsá Shemurá (lit. «supervisada»).

La diferencia entre estas dos Matsot tiene que ver con el nivel de supervisión de una y de otra. Específicamente, desde qué momento de la elaboración de la Matsá comienza la supervisión.

MATSA REGULAR

La supervisión del proceso de elaboración de la Matsá normal comienza desde el momento que se produce la harina. Es necesario asegurarse, por ejemplo, que la harina se haya mantenido en un lugar seco (la humedad hace que la harina 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 la temperatura ambiente, ya que si el agua, por ejemplo, está caliente aceleraría el proceso de fermentación. Una vez que se elabora la masa para la Matsá, ésta no puede ser desatendida. Cualquier trozo de masa que haya quedado desatendido o sin hornear, durante 18 minutos es Jamets, y si ese trozo de masa se mezcla con la masa de otras Matsot, podría afectar la validez de toda la producción de Matsot. Se supervisa también que las maquinarias se limpien a fondo después de cada producción de Matsá. Estos son algunos ejemplos de la supervisión a la que se somete la producción de Matsá regular.

MATSA SHEMURA

Además de observarse todas las reglas para la elaboración de la Matsá regular, en la elaboración de la Matsá Shemurá, la supervisión comienza desde que los granos de trigo son cosechados en los campos. Los granos, que se cosechan frescos y antes de que se sequen, se examinan cuidadosamente para asegurarse, por ejemplo, de que no haya ningún grano roto o partido, lo cual llevaría a una fermentación prematura. También se debe supervisar, por ejemplo, que no hayan granos brotados, lo cual también aceleraría el proceso de su fermentación. En el caso de la Matsá Shemurá el grano se supervisa cuando se cosecha; mientras se transporta y cuando se almacena, para asegurarse que esté protegido de la humedad.

Todo este proceso adicional de supervisión implica una necesidad mayor de mano de obra, y es por eso que la Matsá Shemurá es sustancialmente más cara que la Matsá común.

Obviamente, tanto la Matsá regular como la Matsá Shemurá, son Kasher para Pésaj . Sin embargo, la Halajá indica el uso de Matsá Shemurá durante 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 , *u guardareis (=supervisareis estrictamente) las matsot*«.

Durante los demás días de Pésaj, técnicamente no existe la obligación de consumir Matsá Shemurá, porque fuera de las noches del Seder no hay un mandamiento formal de comer Matsá, sino sólo de abstenerse de comer Jamets.

¿CÓMO SE ELABORA LA MATSA?



