

Résumé de la Souguia de Pains Mezonot (2)



1. Dinim de Keviout Seouda

a. Quel critère fixe la quantité à consommer

Dans La Guemarra Brahot 42a, Rav Nahman contredit Rav Houna et dit que lorsque l'on mange une quantité de Pat Kisnin équivalente à un repas on doit faire Brikat Hamazon. Selon plusieurs Richonim comme Rabenou Yona et le Roch au nom de Rabénou Moshé, on fixe cette quantité selon ce que les gens prennent en général, même si cette personne n'avait pas été Kovéa, et à l'inverse, même si elle avait été Kovéa, si elle n'a pas mangé la quantité consommée en général lors d'un repas, ce ne sera pas considéré comme une Kviout. D'autres Richonim comme le Raavad, le Rachba, le Méiri, le le Raah et le Ravia pensent que dès qu'il décide de fixer un repas c'est considéré comme une Keviout même avec une quantité plus petite que celle admise en général.

Le Tour et le Choulhan Aroukh sont Poskim comme le Roch. Cependant, dans le Beit Yossef il écrit quelques lignes après ce psak, lorsqu'il parle de la Halaha à suivre quant aux types de Pat Kisnin, qu'il accepte aussi l'avis des autres Richonim. Les Ah'aronim (Eliah Raba, Peri Megadim ...) ayant relevé cette apparente contradiction répondent que puisque plusieurs doutes s'accroissent dans la définition de Pat Kisnin, c'est pourquoi on peut s'appuyer aussi sur ces Richonim et faire Motsi.

b. Associer d'autres aliments pour compléter la quantité

Deux autres paramètres s'ajoutent dans les Ah'aronim pour préférer faire Hamotsi. Premièrement, le Mishna Broura dit que lorsque quelqu'un appartient à une certaine catégorie de personnes (Agées, jeunes enfants...) qui ont l'habitude de manger une quantité moindre que la norme générale, alors il obéira à cette même norme.

Deuxièmement, le Maguen Avraham est possek que si une personne prend un repas composé de plusieurs mets, alors la quantité de Pat Kisnin, pour devenir Hamotsi, correspond à celle qui est consommée avec du pain normal dans un tel contexte. C'est ainsi que le Mishna Broura penche, bien que le Aroukh Hachoulhan le rejette. Quant au H'ida, il reste en « Tsarih' Iyoun » sans vraiment trancher.

c. Quantité pour Keviout Seouda

Les Ah'aronim ont été en discussion sur la quantité qui correspond à la norme d'une Keviout Seouda. Selon certains elle est celle nécessaire pour un Irouv, soit 3 (comme le Rambam) ou 4 (comme Rachi) Betsim. Mais le H'ayé Adam témoigne que le Gaon de Vilna lui aurait dit qu'il était contre et qu'il fallait un plus grand Chiour.



Le Mishna Broura dit que ce dernier avis correspond à celui de Richonim comme le Chibolei Haleket et le Echkol rapporté dans le Beit Yossef, car le Chiour correspond à celui des Seoudot principales du jours, et pas à une Seoudat Aray, ce que le Beit Yossef rejette.

Le Mishna Broura tranche qu'a priori on ne doit pas manger une quantité de 3 ou 4 Betsim surtout quand c'est un Pat Kisnin qui est discutable en soi.

2. Définition de la Braha pour différents pains

a. Pains secs, craquottes etc...

Si le Choulhan Aroukh est Possek qu'un pain croustillant est Mezonot, il est possek aussi que des Lah'maniot (qui sont aussi des pains croustillants selon les commentateurs) sont Motsi, selon l'explication de Tosfot et Roch, puisqu'ils sont fabriqués avec une pâte épaisse. Le Mishna Broura explique la différence à travers les paroles du Maguen Avraham : lorsque les pains sont durs et ne servent pas dans une Seouda, alors ils sont Mezonot, alors que les lahmaniots sont moins durs et sont utilisés en général pour une Seouda. Le Kaf Hahaim retient aussi cette explication.

b. Matsa

Le Chyarei Keneset Hagdola dit que la Matsa ressemble plutôt à ces Lah'maniot et sont Motsi, bien que le Levouch préfère a priori que l'on s'acquitte avec du vrai pain. Le H'ida rapporte que le Beit David aussi est de cet avis, et bien que les preuves qu'il rapporte pourrait peut-être être réfutées, il faut retenir son psak. Mais a priori on préférera aussi la manger en étant kovéa séouda. Le Yéh'avei Daat conserve le Minhag des Sefaradim pour dire Mezonot, cependant lui aussi préfère qu'a priori on s'acquitte par du Motsi.

c. H'alot sucrées, pains de mie etc ...

Le Kaf Hahaim rapporte que le Mihag des Sefaradim est comme le Beit Yossef de faire Mezonot, cependant Yéré Chamaim s'acquittera sur du pain. C'est aussi ce qu'écrit le Or Letsion, et il rajoute que c'est à condition que le goût sucré ou le jus de fruit soit réellement senti jusqu'à pouvoir le reconnaître, car si on ne sent qu'une différence de goût dans la H'ala mais sans sentir le sucre lui-même, alors ce sera Motsi.

3. Faire la Braha sur un gateau pendant un repas.

Le Choulhan Aroukh est possek que des gâteaux faits à base de pâte liquide, lorsqu'ils sont consommés en dessert, il faudra faire Mezonot car ils ne sont pas secondaires au pain. Le Maguen Avraham rajoute que ce sera le même Din pour les Pat Kisnin. Mais les Ah'aronim, dont le Biour Halaha disent que c'est seulement dans le cas où c'est un Pat Kisnin selon la majorité des Richonim, sinon on entre dans un Safeq Brahot et il faudra s'abstenir de faire la Braha.