

אפיית המצות במשך הדורות, ומנהג מצה שרויה

א. פסחים לו, ב - לז, א

תנו רבנן לחם עוני פרט לחלוט ולאשישה (גלוסקה גדולה, רש"י) ... אשישה אחד מששה באיפה. תנו רבנן אין אופין פת עבה בפסח דברי בית שמאי ובית הלל מתירין, וכמה פת עבה אמר רב הונא טפח. שכן מצינו בלחם הפנים טפח (שהוא אסור לבא חמץ ... ואפילו הכי עובי דפנותיו טפח, רש"י). אמר רב אם אמרו בזריזין (והתירו עובי טפח, רש"י) יאמרו בשאינן זריזין.

ב. ברכות לז, ב - לח, א

טרוקנין ... כובא דארעא (עושה מקום חלל בכירה ונותן בתוכו מים וקמח, רש"י) מאי מברכין עלויה ... בורא מיני מזונות (שבילתה רכה מאד, שוע"ר תסא, ז). מר זוטרא קבע סעודתיה עלויה וברך עלויה המוציא לחם מן הארץ ושלש ברכות. אמר מר בר רב אשי ואדם יוצא בהן ידי חובתו בפסח מאי טעמא לחם עוני קרינן ביה (שאינן לעני תנור ואופה לחמו בקרקע, שוע"ר שם).

ג. רא"ש פסחים פ"י סי' ל

נהגו העם לעשות שלש מצות, ונהגו באשכנז ובצרפת לעשות מעשרון אחד.

ד. שוע"ר סי' תנח

ה נהגין במדינות אלו שהג' מצות של מצוה הן נעשין מעשרון אחד קמח.

ה. שוע"ר סי' תנט

ט לכתחלה אסור להניח העיסה בלא עסק אפילו רגע אחד וכל זמן שעוסקין בבצק אפילו כל היום כולו אינו בא לידי חימוץ ואם הניחוהו בלא עסק כדי הילוך מיל הרי זה חמץ.

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 יפה (שהקמח שנקלה יפה אינו בא לידי חימוץ כמו שיתבאר בסי' תס"ג) ויש לחוש שמא יבא לתוך התבשיל בפסח ויתחמץ.

ו. שוע"ר סי' תס

י אין עושין מצה עבה טפח שכשהיא עבה כל כך יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמץ בתוכה בשעת אפייתה. אבל פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה מעיקר הדין, לפי שחום התנור שולט בתוך עוביו כשאינו בו טפח. ומכל מקום טוב לעשות המצות רקיקין דקין שאין ממהרין להחמיץ כל כך כמו העבות, כשעדיין הן חוץ לתנור.

ז. שוע"ר סי' תסג

ב השבלים או החטים עצמן שנקלו בתנור ... ואפילו אם הקמח עצמו נקלה בתנור לא יבשלנו במים שמא לא נקלה יפה (ויבא לידי חימוץ) ... ויש מתירין לבשל קמח הקלוי.

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

ח. שוע"ר סי' תעה

ו ושני כזית אלו צריך לאכלם ביחד דהיינו שיכניסם לפיו בבת אחת ... אבל אין צריך לבולעם בבת אחת אלא ירסקם בפיו ויבלע בתחלה כזית אחד כולו בבת אחת ואח"כ יבלע כזית השני בבת אחת.

ט. שוע"ר סי' תפו

ב אם יש חלל במצה אין החלל מצטרף לכזית וצריך למעכו (אבל אם אין חלל במצה אפילו היא רכה ועשויה כספוג אין צריך למעכו).

י. שו"ת אדה"ז סי' ו

עינינו רואות בהרבה מצות שיש עליהם מעט קמח אחר אפייה וזה בא מחמת שהיתה עיסה קשה ולא נילושה יפה יפה ... ובדורות הראשונים היו שוהין הרבה בלישה וגלגול עד שהיה נילוש יפה. עד שמקרוב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים, למהר מאד מאד בלישה, ואין לשין יפה יפה, ולכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה, כנראה בחוש למדקדקים באמת.

יא. תשובת מוהר"י אייזיק מוויטבסק, בקובץ יגדיל תורה (גליין יב ע' י)

וכך היה דרכם של רבותינו במעזריטש, שהיו נוהרים מלאכול מאכלי מצה טחונה קניידלעך וכדומה.