

מצות עבות ודקות

פסחים לו, ב

תנו רבנן אין אופין פת עבה בפסח דברי בית שמאי, ובית הלל מתירין. וכמה פת עבה א"ר הונא טפח, שכן מצינו בלחם הפנים טפח. מתקיף לה רב יוסף אם אמרו בזריזין יאמרו בשאינן זריזין.

ריטב"א פסחים לז, א

וכיון דאפיקתיה מטפח, ולא אוקמו לן בגמרא שיעורא אחרינא להתיירא, לית לן למיעבד פת עבה כלל. וזהו שנהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה. ומכל מקום אפשר דבדיעבד לא אסרו עד טפח.

שו"ת הרמ"ז סי' נג

ובפרט במצות הנעשות לספרדים ובני איטאליא שהם קשות ויבשות, עד שראויות להטחן מחמת החום השולט בהם במהרה, כאשר עין כל תחזה.

ראש יוסף (אישקאפא, אזמיר תיח) סי' תנז ס"ק ד

עכשו בזמננו שעושין עיסת המצות עבה וקשה.

בית הלל יו"ד סי' צז

לחם דק כמו מצות שאופין לפסח ... שהוא כעובי אצבע כנהוג במצות.

ח"י סי' תס ס"ק יג

ועיין בית הלל ביו"ד סי' צ"ז שכתב המנהג לעשות המצות כעובי אצבע.

שוע"ר סי' תכט

יט יש מגדולי המורים שהיה מנהיג לבני דורו שיהיו מפרישין מעט קמח מן הקמח שנטחן לפסח ויעשו ממנו פת או תבשיל ויאכלוהו קודם הפסח. וטוב ליתן לעניים שיאכלוהו קודם הפסח. וטעם מנהג זה הוא כדי שאף אם יש חשש חמץ משהו בתוך הקמח הזה נוכל לתלות ולומר שאותו החשש חמץ היה כולו בתוך המקצת שנאכל כבר קודם הפסח (כמ"ש בסי' תני"ג ותס"ו).

שוע"ר סי' תנג

ט כשאופה קודם הפסח הרי נעשה כל הקמח שבכל מצה ומצה חתיכה אחת ממש על ידי האפיה ולכך אינו חוזר וניער בפסח. וכל בעל נפש יחמיר לעצמו לכתחלה לחוש לסברא זו. ומפני כך נתפשט המנהג במדינות אלו לאפות כל המצות קודם הפסח, לפי שרוב החטים יש בהם תערובות מעט מחטים שצמחו.

שוע"ר סי' תנח

ג ובשעת הדחק מעמידין על עיקר הדין, כגון אותן שאופין מצות ושולחין למרחקים מותרין לאפות אפילו כמה חדשים קודם הפסח.

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

ו ומי שיש לו בני בית רבים ואין מספיק לו עשרון אחד יכול להוסיף על עשרון בג' מצות הללו, דהיינו שילוש ב' עיסות שאין בכל אחת מהן יותר מעשרון.

י המצה השנייה צריכה להיות יותר גדולה מהראשונה והשלישית, לפי שממנה צריך כשני זיתים לכל אחד מבני ביתו כזית אחד לברכת על אכילת מצה וכזית אחד לאפיקומן.

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 ממחרין להחמיץ כל כך כמו העבות, כשעדיין הן חוץ לתנור.

שו"ת רבינו הזקן סי' ו

שהיתה עיסה קשה ולא נילושה יפה יפה ... בעיסה קשה שלא נילושה יפה. ובדורות הראשונים היו שוהין הרבה בלישה וגלגול עד שהיה נילוש יפה.