



פת מרובה:

1. רשי, תוספות, תוספות פסחים לז.

2. תוספות מסכת פסחים דף לז עמוד א

ובית הלל מתירין - טעמא דבית הלל כדאמרין (ביצה דף יז). מערמת אשה ואופה תנור מלא ככרות אף על פי שאין צריכה רק לככר אחד אבל למלאות התנור פעם אחרת ליכא מאן דשרי.

3. צ"ח מסכת ביצה דף כב עמוד ב

נלע"ד דבהא פליגי ב"ש וב"ה, דב"ש לית להו הך דרשב"א דס"ל שהפת נאפית יפה לכן אסרו בית שמאי פתין גריצין דחששו שמא יעשה יותר מצרכו, וב"ה סברי כרשב"א שהפת נאפית יפה ומותר אפילו יותר מצרכו לכן מותר לעשות בין גריצין ובין ריקין.

4. חידושי הריטב"א מסכת פסחים דף לז עמוד א

וכתב הר"ט ז"ל דהנכון דלא שייכי אהדדי דההיא דהתם בעושה יותר מן הצריך ואפי' ע"י נשים הרבה שאין בו טורח כל כך ורבי שמעון בן אלעזר שרי משום שבח מילוי התנור והלכתא כותיה, והא דהכא באינו אופה אלא הצריך לו בלבד כגון שיש לו אוכלין הרבה ואין לו אלא נשים מועטות לטרוח ומשום טורח אסרי בית שמאי, ובית הלל שרו דלא חיישינן לטורח כי האי גוונא

פסח:

5. ר"ף מסכת פסחים דף י עמוד ב

ובית הלל מתירין והני מילי בשאר ימים טובים אבל בימות הפסח אסיר למילש ולמיפא יותר מחמשת רבעים קמח ועוד היינו שיעור חלה והיינו דאמר [דף מ"ח ע"א] רבא קבא מלוגנאה לפיסחא:

6. חידושי הריטב"א מסכת פסחים דף לז עמוד א

ויש שתמהו על רבינו אלפסי ז"ל שכתב בהלכות על ברייתא זו והני מילי בשאר ימים טובים אבל בפסח אסיר למילש ולמיפא יתר על חמש רבעים קמח ועוד וכו', והיאך אפשר לומר דמתניתא לא איירי בפסח דהא בפסח קתני ומאי דאמרין תנא איום טוב של פסח קאי לאו לאפוקי מפסח הוא, וכן תפס עליו הרב בעל המאור ז"ל, והרמב"ן כתב בספר מלחמות ה' דהאי לישנא דרב אלפסי ז"ל פירושא בעלמא הוא לברורי מילתא משום דקתני דבית הלל מתירין לאפות כמו שירצה ומשמע כמו שירצה ופירש מרן ז"ל דלא תימא דבלישה הוא דשרו הכי (אבל) [ד]כיון דתנא ביום טוב של פסח קאי לא אפשר למימר הכי, אלא ודאי דאפייה דווקא שרו וכגון שהנשים לשות כל אחת ואחת כשיעור ואשה אחת מסקת ואופה לכולן, אבל להתיר לישא גדולה בפסח לא הורו בית הלל כלל, ועוד מפני שנאמר על ברייתא זו שתי לשונות וחד לישנא מפיק מדרב דילמא הוה סלקא דעתך דלישנא בתרא נמי מפיק אשמעינן דלישנא (ב"ה) [בתרא] כרב אתי, ולא כתב ז"ל השתי לשונות אבל הודיענו פירושן, והאי דקאמר רבינו אבל (ה) [ב]פסח אסור למילש ולמיפא לאו משום אפייה קאמר אלא הכי קאמר אסור למילש כדי לאפות.

7. חידושי הרשב"א מסכת ביצה דף כב עמוד ב

אם אמרו בזריזין יאמרו בשיאין זריזין מהא שמעינן דאסור לעשות פת עבה טפח בפסח, ולא אתפרש בגמ' עד כמה שרי וכל דעביד להו ריקין שפיר דמי.

8. חידושי הריטב"א מסכת פסחים דף לז עמוד א

וכיון דאפיקתיה מטפח ולא אוקמו לן בגמרא שיעורא אחרינא להתירא לית לן למיעבד פת עבה כלל, וזהו שנהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה, ומכל מקום אפשר דביעבד לא אסרו עד טפח, ע"כ כתב בשם הרא"ה ז"ל.

9. טור אורח חיים הלכות פסח סימן תנו

שיעור העיסה של פסח שלשין בפעם אחת היא מ"ג ביצים וחומש ביצה בינונים וכן ישער אותה ימלא כלי מים ויתן אותו לתוך כלי ריקן ויכניס לתוכו מ"ג ביצים בנחת אחת לאחת והמים היוצאין כלי המחזיק אותם הוא שיעור המדה או ימלא כלי מים ויערה המים ממנו לכלי אחר ואח"כ יתן בו מ"ג ביצים ויחזור בו המים שעירה ממנו והמים שיותרו הן המדה וזה יותר טוב שלא יוכל לכיון בנתינת הביצים לתוכו כשהוא מלא וכתב ה"ר יצחק ב"ר יהוד' שזו המדה היא דוקא לראשונים שתנוריהם היו קטנים ואיכא למיחש בכל עיסה לחממו אבל תנורים שלנו שהן גדולים עדיף טפי שלוש הרבה ביחד ויהו עסוקים בעיסה תמיד שלא תבא לידי חימוץ ולא הודו לו חביריו וכתב הר"ר יונה היכא שלש יתר מזה השיעור חכמי צרפת היו אוסרין אותו ונ"ל להתיר מיהו לדעת הגאונים שכתבו שלכתחלה אין להניח העיסה אפילו רגע אחת בלא עסק א"כ לכתחלה אין ללוש יותר מזה השיעור ע"כ ולזה הסכים א"א הרא"ש ז"ל:

10. שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תנו

סעיף א: אין לשין לפסח עיסה גדולה משיעור חלה, שהיא מ"ג ביצים וחומש ביצה בינונים והוא עשרון, וכן ישער אותה, ימלא כלי מים ויערה המים ממנו לכלי אחר, ואח"כ יתן מ"ג ביצים ויחזיר בו המים שעירה ממנה והמים שיותרו יתנם בכלי אחר, והכלי המחזיק אותם הוא המדה למלאותו מקמח. והמדה מחוקה ולא גדושה, ושיעורה מקמח חטה מצרית תק"כ דרהם מצריים בקירוב. הגה: ולא ידחק הקמח במדה, דא"כ לא ילוש יפה. וטוב לומר בשעת נתינת הקמח למדה, שעושה לשם מצוה (מהר"ל).
סעיף ב: אם לש יותר משיעור זה, מותר בדיעבד.

11. משנה ברורה סימן תנו ס"ק ז

(ז) מותר בדיעבד - אפילו עבר ולש יותר במזיד. ובשהה שיעור מיל בלישתו קודם שיתחילו העוזרים לסייע בשעת עריכה צידדו כמה אחרונים דלסברא הנ"ל יש לאסור גם בדיעבד דכיון דשיעור חכמים דמרב גודלה א"א לאדם אחד לעסוק בכל העיסה כראוי הו"ל כמנוחת

בלי עסק כלל. ויש פוסקים שהקילו בעיקר דין זה בימינו ולדעתם לא חששו חכמים בזה רק בימיהם שאדם אחד היה לש ועורך והיו עורכי בידים בלי עמילין של עץ והיה הדבר משתהה הרבה וגם תנוריהם היו קטנים שלא היו יכולים לרדות לתוך התנור הרבה מצות בב"א והיה משתייר הרבה מצות על הדף בלי עסק ולהכי מנעו חכמים מללוש שיעור גדול בפ"א אבל בימינו שאופין מצות בעוזרים רבים וגם תנורינו גדולים מאד ולשין ועורכין ואופין בזריזות גדול אין להחמיר אפילו בלשים במדה גדולה בפעם אחת שבודאי לא יבא לידי חימוץ והעולם נהגו לכתחלה כדעה זו ואין למחות בידם מאחר שיש להם על מי לסמוך מ"מ כל ירא שמים יראה להחמיר כדעה ראשונה אף בימינו ובפרט בישובים קטנים שאין להם מתעסקים הרבה בודאי יש לזוהר שלא ללוש יותר מכשיעור המבואר בכאן. כתבו הפוסקים כי קפדינן שלא ללוש יותר משיעור זה כשהוא לש עיסות הרבה שאפשר לצרפן לחלה אח"כ וכדלקמן בסימן תנ"ז אבל אם בא ללוש רק עיסה אחת אין לצמצם כ"כ שמא לא יהיה בו כשיעור וכשיברך יהיה לבטלה:

12. שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תס סעיף ה
אין עושין בפסח פת עבה טפח.

13. משנה ברורה על שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תס סעיף ה
(יז) פת עבה טפח - דכשהיא עבה כ"כ יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמך בתוכה בשעת אפייתה אבל בפחות מטפח מותר ועיין בה"ל שהבאנו דעת כמה פוסקים דאפילו בפחות מטפח יש לזוהר. ובדיעבד אם כבר אפה יש מתירין אפילו בעבה טפח ויש אוסרין אכן בפחות מטפח אין לאסור בדיעבד. ומ"מ כל שהיא עבה יש לעיין בתוכה אם נאפית יפה ולא נתחמצה:

14. ביאור הלכה סימן תס סעיף ה
* פת עבה טפח - עיין מ"ב ודין זה העתיק המחבר מר"ו עיין בב"י ועיין במג"א שמגמגם בעיקר דין זה וכתב דמדהשמיטו הפוסקים ש"מ דס"ל דלמסקנת הש"ס דפת עבה היינו פת מרובה ובפת עבה ממש ליכא שום איסורא ובאמת אינו כן ומש"ס מוכח דלא קא הדר במסקנא ממה דס"ד לפרושי עבה ממש אלא משום קושית רב יוסף דלית לנו למילף היתרא בעבה מלחם הפנים דשאני התם דהיו זריזים ועוד טעמים עיין שם וא"כ אדרבה אפשר דאפילו בפחות מטפח אינו מותר וכן מוכח שם ברש"י דגם למסקנא לא קא הדר מעיקר הדין עיין שם בה"ל פת מרובה שכתב ובחרין דקין מיירי וכו' עיין שם וכן מוכח מפר"ח שכתב וז"ל וכמה עוביה טפח כלחם הפנים שהיה מצה וכו' ודחינן ואסקינן האי פת עבה פת מרובה וכו' עיין שם הרי דהמסקנא הוא משום דדחי ליה הש"ס סברת רב הונא וכן מבואר עוד בדבריו בביצה דף כ"ב עיין שם וכ"כ הרשב"א והמאירי בחידושיהם בביצה כ"ב עיין שם וכ"כ האו"ז בה"פ דף נ"ט עיין שם בריש העמוד וכן הביא הברכי יוסף בשם הרשב"ץ לאיסור והרשב"א הוסיף עוד יותר דכיון דמלחם הפנים ליכא למילף אפשר דאפילו בפחות מטפח אסור וז"ל שם ולא אתפרש בגמרא עד כמה שרי וכל דעביד להו ריקינן שפיר דמי עכ"ל וכן מבואר בהדיא גם בחידושי הריטב"א בשם הרא"ה לאיסור בטפח ומסיים ג"כ דכיון דלא איתפרש שיעורא אינו מותר אלא ברקינן עיין שם וכן מצאתי בחידושי מהר"ם חלאו"ה לאיסור בטפח וכ"כ האו"ז שם בעמוד הנ"ל וז"ל ואפי' בפחות מטפח יש לזוהר וכדאמרין אם אמרו בלחם הפנים בפת עמילה וכו' עיין שם הרי ביארנו מכל הני פוסקים דבטפח בודאי אסור ולהרשב"א ולא"ז ולהריטב"א בשם הרא"ה אפילו בפחות מטפח דאסור לעשות מדלא נזכר בש"ס שיעורא. ובאמת כבר השיגו למג"א כמה אחרונים עיין בספר הלכה ברורה וביאור הגר"א וכן בפר"ח החזיק בדעת המחבר ע"ש אלא שלא הביאו כל הפוסקים הנ"ל גם בפר"ח צידד דבפחות מטפח מותר לכתחלה וכ"כ בח"י וכ"ז מחמת שלא ראו דברי הרשב"א והריטב"א והאו"ז הנ"ל שהבאנו. ולענין דיעבד בעבה טפח דעת הפר"ח החמיר ושאר אחרונים פסקו להתיר אכן בחידושי הריטב"א בשם הרא"ה מצאתי כדברי הפר"ח. וז"ל וכיון דאפיקתיה מטפח ולא אוקמו לן בגמרא שיעורא אחרונא להתירא לית לן למיעבד פת עבה כלל וזהו שנהגו העולם לעשות מצה של חובה דקה (מה דנקט חובה משום דאז בעינן שמירה יתירה ולכך הזכיר לעשות ריקינן דקין אף על פי שמן הדין אפילו אינו דקין מותר כל שאינו עבין) ומ"מ אפשר דביעבד לא אסרו עד טפח עכ"ל ומאור זרוע משמע דלא פסיקא ליה בזה ואפילו ביותר מטפח לא בריא ליה לאיסור בדיעבד וז"ל ובמצות עבות יותר מטפח אסור וכן מצינו בלחם הפנים שהיה עביו טפח ואעפ"כ יש לומר דלא החמירו חכמים אך לכתחלה וכו' עכ"ל. ולמעשה נראה דביותר מטפח יש לאסור אף בדיעבד מאחר שהריטב"א בשם הרא"ה חוכם גם בפחות מטפח וכן מצאתי בבגדי ישע שאוסר בדיעבד ודלא כשבות יעקב [ומובא בשע"ת] שהקיל בזה בדיעבד:
פרופ' זהר עמר ואריה כהן

15. מתכון לאפיית לחם הפנים, זהר עמר ואריה כהן, <https://www.machonso.org/hamaayan/?gilayon=21&id=838>
לחם הפנים נאפה כאמור כמצה, כלומר ללא שאור, ויחד עם זאת הוא היה עבה, עד שיעור טפח (8-10 ס"מ לערך). בניסויים של הכנת לחם עבה (בניגוד למצה המודרנית הדקה) מסולת דורות, ללא שמרים וללא כל תוסף תפיחה אחר, התברר שמתקבל מוצר נוקשה ביותר, שכמעט לא ניתן לאוכלו כשאינו טרי לגמרי (דהיינו זמן קצר לאחר אפייתו). תכונה זו קיימת גם בלחם ללא שאור שהוכן מקמח חיטת הלחם, אך הוא משמעותי ביותר בקמח (או סולת) מחיטת דורות, שהוא בתכונותיו הבסיסיות מוגבל יותר בתפיחתו.
לאור תוצאה זו הנחנו שיש להוסיף תוסף התפחה כלשהוא לעיסה. הנחה זו התבססה גם על ניתוח המקורות העתיקים שעסקו באפיית לחם, מהם עולה שנעשה שימוש בנתר (סודה) כאמצעי התפחה חילופי לשאור או בנוסף לו (בדומה לאבקת האפיה בימינו). הנתר הוגדר בקרב קהמונינו וגם בקרב הכימאים בימינו כמין מלח, ואולי יש לכללו במונח "מלח" הנזכר בתורה בחיוב להוסיפו לכל הקרבנות במקדש. ראוי לציין, שקיימת היום מחלוקת האם מותר להוסיף מלח מאכל למצה; דעת חכמי אשכנז לאסור, בעוד שדעת חכמי ספרד הראשונים להתיר. יהודי תימן (על פי הבנתם את הרמב"ם) נהגו כמנהג הקדמון להוסיף מלח בלישת המצות לכתחילה, והדבר נחשב אף להידור מצוה. במהלך הניסויים הוספו סודה ומלח מאכל לסולת, ואכן העיסה שהתקבלה תפחה היטב; בהיעדר חומרי התפחה התקבל כאמור לחם קשה ביותר ובעל מרקם צפוף שאינו אכיל. ניתן לקבל לחם שעבר תהליך התפחה רק עם סודה ובלי מלח, אך הניסויים מוכיחים שלמלח מאכל יש השפעה על ספיחת המים בעיסה ושיפור הגמישות של העיסה. המלח הוא לא גורם ישיר בהתפחה, אך הוא מסייע ליצירת הרשת הגלוטנינית הכוללת את הפחמן הדו חמצני המשתחרר מהסודה בשעת חימום הבצק בתנור. כמות הסודה והמלח הרצויים (כל אחד בנפרד) היא כ-1-2 אחוז מכמות הקמח. בהכנת לחם סטנדרטי מדובר בכפית אחת (7-10 גרם) לשני כוסות קמח (חצי ק"ג). בסדרת הניסויים השתמשנו בתוספי אפיה בשיעור של כ-1.5% ביחס לכמות הכוללת של מרכיבי העיסה המרכזיים (סולת ומים). השימוש בסודה מעניקה ללחם טעם לוואי אופייני, ולכן יש להיזהר לא להפריז בכמות של תוספי אפיה אלה. טעם לוואי זה מתפוגג בחלקו לאחר כשבוע. לא נראה שטעם הלוואי הוא גורם מעכב, ובודאי לא כאשר מדובר בלחם שחולק לאכילה בשיעור קטן של כזית. אגב, באף אחד ממקורות חז"ל לא נזכר שבחו של לחם הפנים שהיה טעים במיוחד, ונראה שהכהנים חשקו בו כי היו מחבבים את המצוות, וכן מפני שראו בו סגולה.