

Torah-tilla

1. כתר שם טוב, כרך ג', עמוד ק"ב

מדוע נהגו לאפות המצה דקה ברקיק, ולא פת עבה.

2. שלחן ערוך או"ח סי' ת"ס

סעיף ד - ...הגה: ויש לעשות המצות רקיקין, ולא פת עבה כשאר לחם, כי אין הרקיקין ממהרין להחמיץ.

סעיף ה - אין עושין בפסח פת עבה טפח.

3. כתר שם טוב, כרך ג', עמוד ק"ב

משום שאם יעשה את המצה עבה כדרך שאופים הככרות במשך השנה אין זה נקרא לחם עוני.

a. תלמוד בבלי, פסחים לו: - לו.

תנו רבנן: לחם עני - פרט לחלוט ולאשישה. יכול לא יצא אדם ידי חובתו אלא בפת הדראה? תלמוד לומר "מצות" "מצות" - ריבה, ואפילו כמצות של שלמה. אם כן מה תלמוד לומר לחם עני? פרט לחלוט ולאשישה... תנו רבנן: אין אופין פת עבה (ביום טוב) בפסח, דברי בית שמאי, ובית הלל מתירין. וכמה פת עבה? אמר רב הונא: טפח, שכן מצינו בלחם הפנים טפח... מאי פת עבה? - פת מרובה. ואמאי קרו ליה פת עבה? - משום דנפישא בלישה.

b. תלמוד ירושלמי, ביצה, פרק ב' הלכה ו'

מתני' שלשה דברים רבן גמליאל מחמיר כדברי בית שמאי... ואין אופין פיתן גריצות אלא רקיקין. אמר רבן גמליאל: מימיהן של בית אבא לא היו אופין פיתן גריצות אלא רקיקין. אמרו לו מה נעשה לבית אביך שהיו מחמירין על עצמן ומקילין על כל ישראל להיות אופין פיתן גריצות וחרו: **גמ'**... "אין אופין פיתן גריצות אלא רקיקין" - מתוך שאת מייגעו אף הוא אינו אופה אלא צורכו.

c. רש"י, ביצה כב: ד"ה בפסח

קא סלקא דעתך שאינו יכול לשמרה מהחמיץ.

כתר שם טוב (שם) - ואפשר לומר בטעם שנהנו לעשות המצות דקות ולא עבות כי כל מה שהככר נעשה דק ברקיק לא חיישינן לחמוץ, אשר לא כן אם הוא עב. ועי' בטור וש"ע [סי' ת"ס ס"ה] אין עושין בפסח פת עבה טפח ועי"ש בבאה"ט [שם, סע"ק ט'].

שו"ע סי' תפ"ו ס"א

שיעור כזית, יש אומרים דהוי כחצי ביצה. הגה: ויאכלנו ביחד ולא מעט מעט; (ג) ובירקות צריך למעך חלל האויר שבין הירק, ולשער שיעור הכזית בירקות עצמן ולא באויר שביניהם.

4. משנה ברורה (שם סעי"ק ג)

"ובירקות צריך למעך חלל האויר" - וה"ה אם יש חלל במצה אינו מצטרף החלל לשיעור כזית וצריך למעכו אבל אם אין חלל במצה אפילו היא רכה ועשויה כספוג א"צ למעכו:

5. ערוך השלחן (שם, סעי"ק ב)

צריך לזוהר כשמשער כזית מרור בירקות שיצא בהם ידי חובת מרור שימעך חללו שבין העלים ויראה שבהעלים עצמן יהיה כזית ולא בהאויר שביניהם וכן אם במצה יש חלל אין החלל מצטרף לכזית אבל כשאין חלל רק שהוא רך ועשוי כספוג א"צ למעכו

6. תלמוד בבלי פסחים קט"ו.

אמרו עליו על הלל שהיה כורכן בבת אחת ואוכלן, שנאמר "על מצות ומררים יאכלהו" (במדבר ט:יא).

7. The Jewish Observer, April 2004 (Ari Y. Greenspan and Ari Z. Zivotofsky)

Initially, the hand-made matzos were soft and thick, resembling pita. Until today, the Yemenite Jews bake their matza in an oven called a tabun, and they are soft. Many other Sefardic communities also eat soft, thick matzot. Due to the fresh, warm, and non-brittle nature of these matzot, they taste stale and unpleasant if they are not made daily. As a result, these communities traditionally bake their matzot as needed during the week of Pesach. This historic fact is recorded by the Aruch Hashulchan: "It is known that in the early times, they did not bake all of their matzos before Pesach, but rather they would bake on every one of the days of Pesach bread for that day" Matza continued to be manufactured like this for many years. By the time of Rabbi Moshe Isserlis, the Rama (1520-1572 CE), things were changing, and he ruled that "the matzos should be made like 'rekikin – crackers' and not thick bread like regular bread, because the rekikin do not quickly become chametz" The reasoning was that because even the slightest chametz is forbidden during Pesach, any activity that could cause chametz should be minimized. As a result, the Ashkenazi world adopted the tradition of thin, dry, hard matzos that are all baked before Pesach begins.

8. כתר שם טוב, כרך ג', עמוד ק"ב

מנהג אנשי תימן לאפות המצה דבר יום ביומו.

אין מנהג אנשי תימן לאפות כל כמות המצה הצריכה לשמנת ימי הפסח כמנהג העולם, אלא אופין כל משפחה ומשפחה המצה הדרושה דבר יום ביומו... ואיך היה המנהג בימי הגמרא. ומדברי הטור (7) בשם רב נטורי גאון והובא בש"ע שם, משמע שבימי הגאונים היה להם תנור ממין של התמנים.

Civilization in the West - O'Brien et al. "Economic Change"

The catalyst for economic change was population growth throughout Europe. Cities tended to increase in population more rapidly than rural regions. Initially the population increase spurred economic growth... Agricultural productivity increased. Greater supplies of foodstuffs supported larger urban populations, which in turn increased the supply of manufactured goods... By the middle of the sixteenth century, the economic situation deteriorated. Crafts in the towns reached their labor saturation point. Guilds began to limit new admissions, and wages generally fell as the supply of workers increased. The decline in wages was more traumatic because of contemporary inflation. The so-called Price Revolution was the result of two events: the importation of vast quantities of bullion discovered in the New World and the widespread practice of debasing coinage. The impact of the Price Revolution was enormous. Grain prices climbed faster than those for manufactured goods, putting tremendous pressure on urban councils to hold the line on food prices. Those who held long-term contracts for rents suffered, while those who received payment in kind profited. Peasants who depended on the value of their labor for supplemental income were made destitute. In peasant communities, the social distinctions between those who owned land and those who did not became more pronounced. In eastern Europe, where peasant land ownership was uncommon, the aristocracy used the situation to further bind the peasantry in servitude. In the west, landless vagrants with little hope of employment wandered from village to village.

9. Halakhah Yomit - Rabbi Yaakov Sasson (Translated by Rabbi Meir Gavriel Elbaz)

"It is written in the Responsa Ginat Veradim (authored by Moreinu Harav Avraham HaLevi of Egypt approximately 350 years ago) that the Matzah made for Pesach should indeed have been considered "Kisnin" bread and require a "Mezonot" blessing since it is dry and crunchy, however, since this Matzah is the "bread" of the holiday of Pesach (meaning that it becomes the main "bread" during Pesach) one recites "Hamotzi" and Birkat HaMazon on it (since we cannot say that it is not usually eaten as bread for during Pesach this Matzah becomes the "bread"). However, based on this we can infer that during the rest of the year when regular bread is readily available, the blessing on this kind of Matzah will revert back to "Mezonot" since people do not usually eat it as bread."

HaRav Herschel Schachter - Purim Kattan 5771 (February 2011) .10

...במשנה ברורה (...תפו) – שאפשר לקיים מצות מצה במצה העשויה כספוג וע'פ פשוטו אין בזה בעיה של שינוי מנהג כמו המשנה צבע הפרוכת מאדום לכחול... צבי שכטר'