

4.2.14

גלוסקאות) 37a → (שווין שאין לשיין) 36a

|  |     |
|--|-----|
| וּנְפֹשׁ כִּי תִקְרֵיב קֶרְבֵּן מִנְחָה לֹה' סֵלֶת יִהְיֶה קֶרְבָּנוּ וְיִצַק עָלֶיהָ שֶׁמֶן וְנָתַן עָלֶיהָ לְבֹנָה: וְהִבְיָאָה אֶל בְּנֵי אֶהָרֹן הַכֹּהֲנִים וְקִמְץ מִשֶּׁם... וְיִקְרָא ב, א-ב | (1) |
| כָּל מִחְמֶצֶת לֹא תֹאכְלוּ בְּכָל מוֹשְׁבֵיכֶם תֹּאכְלוּ מִצּוֹת: שְׁמוֹת יב, כ   | (2) |
| וְכִי יִרְבֶּה מִמֶּד הַדָּרֶךְ כִּי לֹא תוּכַל שְׂאֲתוּ כִּי יִרְחַק מִמֶּד הַמָּקוֹם אֲשֶׁר יִבְחַר ה' אֱלֹהֶיךָ לְשׁוֹם שֶׁם כִּי יִבְרָךְ ה' אֱלֹהֶיךָ: דְּבָרִים יז, כד                         | (3) |
| וְיֵשָׂא מִשָּׂאת מֵאֵת פְּנֵי אֱלֹהִים וְתִרְבַּב מִשָּׂאת בְּגִמְוֹן מִמִּשְׂאֵת כָּלֶם חֲמֹשׁ יָדוֹת וְיִשְׁכַּרוּ עִמּוֹ: בְּרֵאשִׁית מ, לז  | (4) |
| לֹא תוּכַל לֶאֱכֹל בְּשִׁעְרֶיךָ מִעֶשֶׂר דָּגָנְךָ וְתִירֶשֶׁד וְיִצְהַרְדָּךְ וּבִכְרֹת בְּקֶרֶד וְצֹאנְךָ וְכָל גִּזְרֵיךָ אֲשֶׁר תִּדְרֹךְ וְנִדְבַגְתֶּיךָ וְתִרְדֹּמֶת קֶדֶד: דְּבָרִים יב, יז | (5) |
| וְשִׂמְחָת בְּכָל הַטּוֹב אֲשֶׁר נָתַן לָךְ ה' אֱלֹהֶיךָ וּלְבִיתְךָ אֶתְּהָ וְהַלְלוּ וְהִגִּדְוּ אֲשֶׁר בְּקֶרְבְּךָ: דְּבָרִים כו, יא   | (6) |
| וְיִחַלֵּק לְכָל הָעָם לְכָל הַמּוֹן יִשְׂרָאֵל לְמֵאִישׁ וְעַד אִשָּׁה לְאִישׁ חֶלֶת לֶחֶם אַחַת וְאֲשָׁפֹר אֶחָד וְאֲשִׁישָׁה אַחַת וְיִלְךְ כָּל הָעָם אִישׁ לְבֵיתוֹ: ש"ב ו, יט                  | (7) |
| וַיֹּאמֶר ה' אֵלָי עוֹד לָךְ אֵהָב אִשָּׁה אֶהְבֵּת רַע וּמִנְאֻפֶּת כֹּאֲהַבְתָּ ה' אֶת בְּנֵי יִשְׂרָאֵל וְהֵם אֵל אֱלֹהִים אֲחֵרִים וְאֶהְבֵּי אֲשִׁישֵׁי עַנְבִּים: הוֹשֵׁעַ ג:א                 | (8) |

## I. Reassessing ruling from ברייתא – consensus to forbid kneading in lukewarm water

a. Challenge: מנחות (also have חמץ (איסור חמץ) may be kneaded in lukewarm water, per מנחות ב: 1

b. Answer: כהנים are careful

i. Challenge: if so, they should be allowed to soak the wheat (prohibited for מנחות)

ii. Answer: that is done by others

1. Challenge: kneading also done by non-כהנים (כהונה) מצוות כהונה begins at קמיצה – per v. 1)

2. Answer: done in עזרה (מקום זריזים); wheat may be prepared outside

a) Challenge: מנחת העמר – barley allowed to be soaked (a: public offerings have greater supervision)

## II. Reasons for disallowing use of ביכורים for מצה (מכילתא)

a. גזירה: must be edible in all cities per v. 2 – (ירושלים only in ביכורים)

b. מצה is compared to מרור ("על מצות ומרורים יאכלוהו"); just as מרור cannot be ביכורים...

i. reductio: perhaps מצה should be from type that has no ביכורים (like מרור)

1. answer: מצות לחם עוני – expands to include wheat/barley (!)

ii. Note: ר"ע recanted, per ברייתא in which he uses מושבותיכם as source – but allows שני מעשר

1. Distinction: מע"ש could be eaten elsewhere (ירושלים...; vv. 3-4)

iii. Challenge (to ר"ג): he could derive ביכורים from לחם עוני (eaten ביכורים) → cannot use them for מצה

1. Answer: כר"ש who equates ביכורים to תרומה (per v. 5)

2. Note: use same juxtaposition to equate ביכורים to מע"ש (may not eat באנינות – v. 6)

a) And: ר"ש understands שמחה to refer to season for ביכורים (summer)

## III. Parameters of לחם עני (ברייתא) from ספרי at טז:ג

a. Style: may not use boiled bread or cake-bread (לחם עני)

b. However: No requirement to use coarse flour (מצות – ריבוי)

c. אשישה is "important cake" – from v. 7

i. שמואל: interprets אשישה as a barrel of wine (v. 8)

## IV. Baking "thick" bread (ברייתא)

a. Thick bread: ב"ש disallow baking it (1 טפח) on יום טוב; ב"ה permit

i. Based on: maximum allowed for לחם הפנים

1. Challenge: לחם הפנים is less likely to become חמץ,

a) Because: the כהנים are careful; it is well-kneaded and the wood is drier (heats quicker → less baking time)

2. Answer: (ר"ב or ר"ג) issue is making too much dough on י"ט (not a חמץ issue)

## V. Varieties of bread for מצה (ברייתא)

a. Permitted: to use coarse or fine grain as well as "shaped" breads

i. Even though: shaped breads should not be made

1. Reason: woman carries over them and, in the meantime, may become חמץ

b. יצחק's words to his son (version 1): prohibition specifically to bakers

i. Reason: they'll be concerned to make it look perfect

c. יצחק's words to his son (version 2): applying prohibition specifically to non-professionals

i. Reason: they can't finish as quickly