



ברכת לחם מבלילה רכה

ברכת מאפה מבצק דליל

הגמרא כותבת שטרקנין חייבים בחלה וכן קובעים עליהם סעודה בברכת המוציא ואילו טריתא לא חייבת בחלה ומשמע שאפילו קובע עליה סעודה ברכתה מזוונת.

מבוא סוגי בצקים

1. תלמוד בבלי מסכת ברכות דף לו עמוד ב

טרקנין עושה מקום חלל ככירה, ונתון בחטוב מים וקמח, כמו שעושים בחלפס חייבין בחלה. וכי אתא רבין אמר רבי יוחנן: טרוקנין (פטורין מן) [הגהות הרא"ש והגר"א]: חייבין בן] החלה. מאי טרוקנין? אמר אביי: **כובא דארעא** עושה מקום חלל ככירה, ונתון בחטוב מים וקמח, כמו שעושים בחלפס.

ואמר אביי: **טריתא** פטורה מן החלה. מאי טריתא? איכא דאמרי: גביל מרתח ונתניס קמח ומים בכלי, ונחשין בכף, ושופכין על הכירה כשהיא נסקת, ואיכא דאמרי: נהמא דהנדקא בלח שאופין בשפוד ומוסחים אותו תמיד בשמן או במי בליס ושמן; ואיכא דאמרי: לחם העשוי לכותח אין אופין אותו בתנור אלא בחמה.

תני רבי חייה: לחם העשוי לכותח פטור מן החלה. והא תניא: חייב בחלה! התם כדקתני טעמא, רבי יהודה אומר: מעשיה מוכיחין עליה, עשאן כעבין כעצין - מיצין, כלמדין - פטוים. - חייבין, כלמודין כנסים בעלמא, שלא הקפיד על עיסתם - פטורים.

אמר ליה אביי לרב יוסף: האי **כובא דארעא** מאי מברכין עלויה? אמר ליה: מי סברת נהמא הוא? גובלא בעלמא הוא ומברכין עלויה **בורא מיני מזונות**.

מר זוטרא **קבע סעודתיה** עלויה, וברך עלויה, המוציא לחם מן הארץ ושולש ברכות.

אמר מר בר רב אשי: ואדם יוצא בהן ידי חובתו בפסח, מאי טעמא - לחם עוני קרינן ביה.

החילוק בין טריתא לטרקנין

השינוי בסמיכות הבצק

המאירי לא מחלק בין תוצאה עבה לתוצאה דקה אלא בסמיכות העיסה בלבד. וכובא דארעא הוא בצק שונה שעבה יותר מהבצק של טריתא שהוא כמים עכורים.

2. בית הבחירה (מאירי) מסכת פסחים דף לו עמוד א

ולמדת שכלם בשנעשו על דרך לישא וגלגול נאמרו אבל כל שנעשו שלא כדרך לישא וגלגול אלא בבלילה רכה אין שום אפייה מחייבתם ואפי' אפייה בתנור וזו היא השיטה המבוררת אצלי בדברים אלו ואף דעת גדולי המחברים נראה כן:

.. וממה שהזכרנו אתה למד לכל המינין אלא שאתה צריך לדקדק במה שאמרו במס' ברכות טרוקנין חייבת בחלה ופירשו בה כובא דארעא ר"ל שנאפית בקרקע והרי זו בלילתה רכה וכמו שאמרו שם גובלא בעלמא הוא ואעפ"כ חייבת בחלה ויוצא בה ידי חובתו בפסח וכן מברך עליה המוציא ואף למי שאין רגיל לקבוע סעודתו עליה ...

ויראה לי לתרצה שאע"פ שבלילתה רכה קמח הרבה היה שם והרי הוא כעין לישא ויש שם קצת גלגול ולא קראוה גובלא בעלמא אלא מצד שאינה מגולגלת בגלגול גמור אלא בגלגול רך וכשמניחין אותה בקרקע מתפשטת אילך ואילך והרי שמה מעיד עליה ר"ל גובלא כלומר גבול ואין גיבול אלא בעירוב ולישה וגלגול מועט. אבל בלילה רכה לגמרי כעין מים עכורים אין אפייה ביבש מחייבתו וזהו לדעתי שגדולי הפוסקים כתבו כאן דקא אפי לה למצה על ארעא אימא שאף בעיסתה הוא קרויה מצה.

כדי להבין את הצדדים ההלכתיים נקדים הסבר על סוגי העיסות השונות. יסוד ההבדל בין סוגי העיסות הוא בכמות הנוזלים שיש בהם וכתוצאה מכך בצורת הערבוב/לישה שלהם וכן בצורתם הסופית.

הדיון בשיעור זה הוא אמילוי אם אין בעיסה סוכר וכיוצ"ב הגורם לשינוי ברכה.



א. **עיסה רגילה** – נעשה מעיסה עבה שהמים מהווים כ- 60% מכמות הקמח במשקל. הדרך ללוש אותה בכח והמאפה מתקבל עם בועות קטנות כתוצאה מהתפיחה.

• לחם רגיל.



ב. **בלילה עבה** – נעשה מייחס קרוב לזהה של נוזלים (מים/חלב/ביצים) וקמח במשקל. הבלילה/בצק אינו שומר צורתו לגמרי וגם אינו מתפשט לגמרי. המאפה מתאפיין בבועות גדולות.

• בימינו – לחם אורירי,

פנקייק עבה

• בזמן חז"ל – אובליא"ש, ויש אומרים גם טרוקנין.



ג. **בלילה רכה על משטח** – נעשה מכמות של נוזלים (מים/חלב/ביצים) הגדולה מכמות הקמח במשקל בד"כ פי כ- 1.5. העיסה נשפכת ולא ניתנת ללישה כלל. ומתפשטת לגמרי בשפיכה על משטח חם. פעמים שנעשית בתוך תבנית ומתקבל מאפה עם עובי.

• בימינו – קרפ צרפתי, בלינצ'ס

• בזמן חז"ל – טריתא



ד. **בלילה רכה בתבנית** – גם נעשית מכמות של נוזלים (מים/חלב/ביצים) הגדולה מכמות הקמח בד"כ פי כ- 1.5. העיסה נשפכת ולא ניתנת ללישה כלל. אמנם מכינים אותה בתוך תבנית כך שהתוצאה היא עבה

• בימינו – פנקייק עבה בתבנית

• בזמן חז"ל – טרוקנין, נילי"ש, ניבל"ש

המג"א מציע לחלק בין חיוב חלה שבו הקל הרא"ש בטריטא לבין ברכת המוציא שגם הוא סובר שמתחייב כשקובע סעודה

7. מגן אברהם סימן קס"ק מא

בטור כתוב דאם קבע עליו מברך המוציא והרב"י חולק עליו ול"ג הדין עם הטור... דדמי לעיסה שנילושה במי פירות דפטורה מחלה להרא"ש ואפ"ה אי קבע עליו מברך המוציא... וא"כ אין חילוק בין טרוקנין לטריטא אלא לענין חלה אבל לענין ברכה שוין כנ"ל.

ברכת לחם מבליחה עבה

הגמרא כותבת ש'לחמניות' ברכתם מזוונות ואם קבע עליה סעודה מברכים המוציא אמנם לא מסבירה מה הם הלחמניות.

8. תלמוד בבלי מסכת ברכות דף מב עמוד א

מר הוא דאמר משמיה דשמואל, לחמניות אוכליא + עוגות, מטעמיס + בלעו. - מערבין בהן ומברכין עליהן המוציא! - שאני התם דקבע סעודתיה עלייהו, אבל היכא דלא קבע סעודתיה עלייהו - לא.

רש"י פירש 'אוכליא' ש' ונמצא לשיטתו שלחם שעשוי מבליחה עבה (כלומר עיסה רכה) תהיה ברכתו מזוונות אם לא קבע.

התוספות סוברים שעיסה רכה קצת דינה כלחם גמור שברכתו המוציא. ולחמניות שברכתם מזוונות נעשית מעיסה נוזלית שנשפכת. אלא שבתנאים מסויימים תהיה ברכתה המוציא כשקובע (וידון להלן).

9. תוספות מסכת ברכות דף מב עמוד א

לחמניות - פרש"י אוכליא"ש ולא נהירא דא"כ אפילו לא קבע נמי לברך המוציא שהרי הוא לחם גמור שהרי סופו עיסה (כלומר עבה ולא דלילה) ונראה לפרש דהיינו נבילי"ש מיהו כי קבע סעודתיה עליה מברך עליו המוציא כמו בפורים.

התוס' מביא דעת הר"ש שעיסה נוזלית לעולם ברכתה מזוונות

מיהו רבינו שמשון פירש דאין לברך עליו המוציא דהוי כמו דייסא.

וכן הקשה הרא"ש על רש"י ופירש לחמניות שהן 'דקות' (ונראה כוונתו שישתם דקה כלומר נוזלית ולכן משתנה ברכתה בקביעת סעודה על פי הכוונה הסופית)

10. רא"ש מסכת ברכות פרק ו סימן ל

לחמניות פרש"י... ונראה לפרש לחמניות היינו נבילי"ש שהן דקות ואין מברכים עליהם אלא בורא מ"מ אבל אי קבע סעודתו עליהם מברך עליהם המוציא וג' ברכות

השל"ה בפירוש משתמש בביטוי 'דקה' לתיאור הבליחה ולא התוצאה הסופית

11. של"ה שער האותיות אות הקו"ף - קדושת האכילה (ב)

שמעתי, שמקצת נשים במדינת רוסיה עושין לפעמים עיסה שבלילתה רכה ודקה מאד, דהיינו שנותנין קמח ומים בקדירה או בקערה, ומערבין אותם בכף, הקמח והמים יחד, ודרכם לשפוך אותה העיסה בכף על עלי ירקות רחבים (עמק"ם), שלא ישפכו לחוץ, ונאפין בתנור בלי לישא וגלגול כלל, כי אין ביכולת ללוש ולגלגל אותה העיסה ביד או בעץ הגלגול, לפי שהיא רכה מאד כמו דייסא או יותר מזה, כי יש בה מים רבים, רק היא נשפכת כמים על העלין שאופין אותם עליהם בתנור, וקורין אותן ריקקים בלשון רוסיא נאליסנק"י, על שם שאופין אותן על העלין, ועל עיסה זו וכיוצא בזה, כתב הטור, ואותן שבלילתן רכה ודקין מאד מברכין עליהן

וכן מביא הרשב"א בשם התוספות שהטרוקנין (כובא דאיעא) בליחה רכה רק קצת ולכן ברכתה המוציא כשקובעים עליה אבל בליחה רכה מאד ברכתה מזוונות

3. חדושי הרשב"א מסכת ברכות דף לח עמוד א

וכתבו בתוספות דאותן נבילי"ש שבלילתן רכה כיון שהן גובלא בעלמא לא מברכים עליהו המוציא אלא מיני מזוונות ואפילו קבע סעודה עליהו דלא דמי לכובא דאין בלילת הכובא רכה כל כך כמו בלילת הנבילי"ש.

השינוי בעובי התוצאה

מהרא"ש משמע שצורת המאפה הסופית היא התנאי להקרא לחם לענין חלה. ומשמע שהיא התנאי לברכת המוציא כשקובע ולכן בגומא שבכירה קובעים עליו סעודה אבל רך הרבה ומתפשט ברכתו מזוונות תמיד. וראה מלחם העשוי לכותח שצורתו מעידה עליו.

4. קיצור פסקי הרא"ש הלכות קטנות (מנחות) הלכות חלה סימן ג

טרוקנין שבלילתן רכה ושופכין אותם בגומא שבכירה ונעשה לחם חייב בחלה.

אבל טריטא שהוא רך הרבה ושופכין אותו על גבי כירה ומתפשט. ולחם שאופין בשפוד ומושחין אותו בשמן או במי ביצים ולחם העשוי לכותח שעשאו למודין פטורין ואם עשאו כעבין חייב:

שיטת הטור

מהטור משמע שטרוקנין שמקבלים בגומא צורת פת ברכתם המוציא אפילו כשלא קבע עליהם

5. טור אורח חיים סימן קסח

טרוקנין והוא שעושין גומא בכירה ונותן בה קמח ומים ומערבם בה ונאפה בה חייב בחלה ומברך עליו המוציא ומשמע אפילו באכילה מועטת ואדם יוצא בו ידי חובתו בפסח כיון שהוא בגומא ומתקבצין יחדיו נעשה כמו פת גמור

אבל טריטא שבלילתו רכה והוא שלוקחין קמח ומים ומערבים אותם ושופכים אותו על הכירה והוא נתפשט ונאפה אין עליו תורת לחם ומברכין עליו בורא מיני מזוונות ואם קובע סעודתו עליו מברך המוציא וג' ברכות.

הבי"י תמה על שיטת הטור שלא מתאימה לדברי הרא"ש ואע"פ שניתן להבין כך בירושלמי, מדברי הגמרא שלנו ברור שטרוקנין ללא קביעת סעודה ברכתם מזוונות

6. בית יוסף אורח חיים סימן קסח אות טו ד"ה טרוקנין והוא

מדברי רבינו נראה דעל טרוקנין מברך עליו המוציא אף על גב דלא קבע סעודתיה עליוהי ויש לתמוה מנין לו:

ומצאתי להרא"ש שכתב בהלכות חלה (סי' ג) גרסינן בפרק כיצד מברכין כי אתא רבין אמר רבי יוחנן טרוקנין חייבין בחלה ולא גרסינן פטור והכי איתא בירושלמי רבי יוחנן אומר טרוקנין חייבין בחלה ואומרים עליו המוציא ואדם יוצא בו ידי חובתו בפסח ואפשר שעל זה סמך רבינו לכתוב סתם דטרוקנין מברכין עליו המוציא

ואי מהא לא איריא דאיכא למימר דהא דאמר רבי יוחנן בירושלמי דטרוקנין מברכין עליו המוציא היינו דוקא בדקבע סעודתיה עליוהי כדאמרין בגמרא דידן פרק כיצד מברכין ואפילו אם היה מפורש בירושלמי דמברכין עליו המוציא אף על גב דלא קבע עליה לא הוה שבקינן מסקנא דגמרא דידן מפני הירושלמי. ובהשגח לב"י מעמיד את הטור כהבנת הבי"י ברא"ש

הלכה למעשה – מאפים מבלילות עבורת ורכות

לחם העשוי מבלילה עבה כגון 'לחם אורי' – כגון שנעשית מיחס זהה במשקל של נוזלים וקמח כך שאינה שומרת על צורתה לגמרי אמנם מצד שני אינה נשפכת ומתפשטת אלא שומרת על גובה מסויים גם ללא תבנית, דינו כלחם גמור שברכתו המוציא לחם מן הארץ (שו"ע קסח ה)

קרפ צרפתי, בלינצ'ס דק – כיון שהבלילה מימית והמאפה דק כ- 2 או 3 מ"מ, ברכתו לעולם מזונות אפילו אינו מתוק ואפילו יאכל שיעור קביעת סעודה (שו"ע קסח טו) ויש מי שמחמיר שכשקובעים יאכל אותם מספק בסעודת פת (משנ"ב קסח ז בשם מג"א אך סיים בדעת החולקים עליו).

פנקייק, לחוח – אם אוכל מעט ברכתם מזונות בכל אופן. ואם אוכל שיעור קביעת סעודה תלוי בעובי המאפה אם התקבל מאפה עבה ברכתו המוציא. ואם המאפה הסופי דק ברכתו מזונות אפילו אוכל כשיעור קביעת סעודה (שו"ע קסח טו. וזאת הברכה פרק ד' הע' 4 בשם הגרש"א והגר"ש"א). ובגדר עבה יש שכתבו שהוא בשיעור של כ- 8 מ"מ ודק הוא 2-3 מ"מ ובמאמצע יש להסתפק (שו"ע המקוצר ה עמ' ש ב).

לחם אוורי' – נעשה ברכיבי מים ונוצרת בלילה קצת רכה שנשפכת אך לא מתפשטת. ברכתו המוציא.

בורא מיני מזונות, ואי קבע סעודתיה עליהן מברכין עליהם המוציא ושלוש ברכות וכו'.

☞ 'דקה מאד' היא תכונה של הבלילה

פסק השו"ע

השו"ע פוסק כהבנתו ברא"ש שבלילה רכה ברכתה מזונות. ובקביעת סעודה אם נעשית בתבנית שהתוצאה עבה ברכתה המוציא ואם נעשית במקום שטוח שמתפשט ברכתה לעולם מזונות

12. שולחן ערוך אורח חיים סימן קסח סעיף טו

טרוקנין דהיינו שעושין גומא בכירה ונותנים בה קמח ומים מעורבין בה ונאפה שם, מברך עליו בורא מיני מזונות וברכה אחת מעין שלש; ואם קבע סעודתו עליו, מברך המוציא ובהמ"ז משנ"ב: דאע"ג שבתחלתה היתה רכה מ"מ כיון שאופין אותו בגומא ומתקבץ העיסה יחדו נעשה כמו פת [רא"ש];

אבל טרייתא, דהיינו שלוקחין קמח ומים ומערבים אותה ושופכים על הכירה והוא מתפשט ונאפה, אין עליו תורת לחם כלל ואין מברכים עליו אלא בורא מיני מזונות וברכה אחת מעין שלש, ואפי' קבע סעודתו עליו.

המשנ"ב מביא את שיטת המג"א לחוש לטור שיש קביעות סעודה בטרייתא ולכן יש להמנע מלאכות שיעור סעודה אם לא בסעודת פת.

13. משנה ברורה סימן קסח ס"ק צ

(צ) ואפילו קבע וכו' - המ"א מצדד דבקבע מברך עליו המוציא [וכן הוא דעת הב"ח לדעת הטור] וכתב בא"ר דמחמת זה אין לאכול אלא תוך הסעודה ובמגן גבורים מכריע לדינא כהשו"ע ע"ש:

לגבי בלילה עבה השו"ע פסק שהוא לחם גמור ובבלילה רכה שניתנת בעלים ומקבלת עובי נעשה דינה כטרוקנים לעיל

14. שולחן ערוך אורח חיים סימן קסח סעיף ה

לחמניות, אותן שבלילתן עבה שקורין אובליא"ש, לחם גמור הוא ומברך עליו המוציא ובהמ"ז משנ"ב: דנעשים רק מקמח ומים כשאר פת ואף שהם דקים;

ואותן שבלילתן רכה ודקים מאוד שקורין ניבלא"ש, מברך עליהם בורא מיני מזונות וברכה אחת מעין שלש; ואם קבע סעודתו עליהם, מברך המוציא וברכת המזון;

המשנ"ב מסביר שכוונתו לבלילה רכה שנעשית בעלים המשמשים להם כעין תבנית ולכן ברכתם המוציא כשקובע עליהם כמובא בסעיף טו

15. משנה ברורה סימן קסח ס"ק לז

דהיינו מה שקורין בלשון רוסיא נאלסילק"ע שמערבין קמח עם הרבה מים בקדירה כמו דייסא ושופכין על עלי ירקות ונאפים בתנור עם העלים