

פרק שביעי: הכנת מצות לפי מסורת יהודי תימן: מנהג הטינון

בעשבים

הלתיתה במקורות הקדומים

בפרק זה נדון במנהג ללתות חיטים בעשבים לצורך הכנת מצות משובחות לפסח. במנהג קדום מאוד זה, אחזו רק בני תימן במשך מאות שנים. מסורתם של בני תימן בעניין זה לא זכתה לתיעוד נרחב, וחלק ניכר מן המידע שעלה בידנו להשיג הוא בחינת תורה שבעל-פה, כלומר מידע המבוסס על ראיונות עם עשרות מעולי תימן הזוכרים היטב את המנהג הזה. מטרתנו לעקוב אחר שורשיו של מנהג זה ולתעד מסורת הלכתית חשובה העלולה לחלוף מן העולם. באמצעות זיהוי בוטני מוחלט של הצמחים שנהגו להשתמש בהם לצורך הטינון, נוכל לעגן את המסורת בבחנים הלכתיים ומדעיים מדויקים ולשמור עליה לדורות הבאים.

מהות הלתיתה

הלתיתה היא השריית גרגירי התבואה במים לריכוכם לפני טחינתם. פעולה זו מקילה על הפרדת הקליפה מגרעין הדגן מבלי שתתפורר, וכך מתקבל קמח לבן. הלתיתה היא תהליך מקובל ושכיח עוד מתקופות קדומות. לאחר הרטבת גרעיני התבואה, נהגו לייבש אותם לפני שטחנו אותם. גם כיום לותתים את גרעיני החיטה במים לפני טחינתם. למעשה מדובר בתהליך הכרחי למי שמבקש לקבל קמח נקי, כמאמר התלמוד: "אי אפשר (פת) נקיה בלא לתיתה"¹.

בימי קדם נחשב הלחם הלבן למשובח ביותר, ואף סברו שהוא בעל סגולות רפואיות.² נקודת המוצא של הדיון בספרות ההלכה בעניין הלתיתה בפסח היא הצורך בהידור מצווה, היינו הכנת מצות משובחות מקמח לבן משום כבוד יום טוב. הנחת יסוד אחרת היא שיש להבחין בין הלתיתה הרגילה לבין הלתיתה בפסח. ברוב ימות השנה, הלתיתה הייתה השהיית גרעיני התבואה במים לזמן ממושך ביחס (לפי הפסיקה המקובלת בימינו יותר משמונה-עשרה דקות) כדי להביא לידי חימוץ העיסה.³ לעומת זאת, הלתיתה בפסח נעשתה

1 בבלי פסחים מ"א.

2 עמר גידולים, עמ' 64.

3 לשיטת הרמב"ם, מדובר באיסור שיסודו בגזרת חכמים ואינו חמץ גמור מדאורייתא (הלכות חמץ ומצה ה,ז-ח). קמח מחיטה לתותה אסור בפסח ולתחילה יש למכרו אותו. ובעל המשנה ברורה

בצורה מבוקרת, חשיפת גרעיני התבואה ללחות מועטה לזמן קצר⁴ וייבושם מיד וכתישתם.⁵ תהליך הלתיחה בפסח דורש מיומנות גבוהה כדי שלא להביא את גרעיני החיטה לידי חימוץ, ולא הכול היו בקיאים בה. לכן, אף על פי שמעיקר הדין הלתיחה מותרת לכולי עלמא, ויש מי שאומר שהיא אף בגדר מצווה, כבר בתקופת התלמוד הובע החשש שייכשלו בה אנשים שאינם מיומנים. ברבות הימים הביא חשש זה למציאת פיתרונות בדמות חלופה ללתיחה במים ובתנאים מגבילים ביותר או לאיסור מוחלט. בימינו נהוגה שיטת לתיחה בטכנולוגיה מודרנית שאין בה חשש חימוץ, אלא שמקובל להחמיר בפסח ולהשתמש בקמח יבש (כהה) שלא נרטב.⁶

מנהג הלתיחה בתקופת התלמוד

הדיון בלתיחת גרעיני התבואה לצורך הכנת קמח למצות נזכר לראשונה בברייתא. וזה לשונה:

תנו רבנן: אין לותתיך שעורין בפסח. ואם לתת: נתבקעו – אסורות; לא נתבקעו – מותרות. רבי יוסי אומר: שורן בחומץ, וחומץ צומתן.⁷

מן הסוגיה התנאית עולה שהדיון בעניין הלתיחה נוגע לכאורה רק לגרעיני שעורים ולא לגרעיני חיטים, וגם באלה האיסור הוא לכתחילה, אך בדיעבד, אם לא נתבקעו הגרעינים, הרי הם מותרים. אמוראי בכל ערכו דיון נרחב בברייתא ונחלקו בשאלה אם יש חשש חימוץ של בצק שנעשה מגרעיני חיטים שנלתתו. בתלמוד נזכרים אמוראים שנהגו ללתות, כגון בית רב הונא ובית רבא בר אבין. וגם רבא, שסבר תחילה ש"אסור ללתות", חזר בו ואמר ש"מצוה ללתות", שנאמר "ושמרתם את המצות" (שמות יב, יז), היינו מפני החימוץ בתהליך

4 (אורח חיים תנג, כז) אף מקל בזה, ולפי שיטתו עולה שלאחר הפסח מותר להשתמש בו אף לאכילה ולא למכרו. ראה, אפשטיין, א, סימן לב.

5 ראה רש"י לפסחים לו ע"א: "לתיחה – לשורן במים מעט ולכותשן במכתשת להסיר מורסן כדי שתהא סולתן נקיה". וראה רש"י לסנהדרין ה ע"ב.

6 הרמב"ם, הלכות חמץ ומצה ה, ח: "החטים מותר לבלול אותן במים כדי להסיר סוכן, וטוחנין אותן מיד כדרך שטוחנין הסולת"; שו"ת הרדב"ז, ג, סימן תקפט: "הלתיחה שהתירו מדין תלמוד היא של זריזין לצורך הפסח, ואין משהין אותו בתוך המים זמן מרובה ומיד מנגבין אותו ומיבשין אותו".

7 לאופן פעולת המכונות בימינו להרטבת החיטה, ראה פרידמן, קמח, עמ' 25-29. במיכון החדש ההרטבה הנעשית בריסוס היא מזערית וקצרה ביותר, ואינה מאפשרת לגרגירים להגיע למצב של התעוררות נביטה הבאה לידי ביטוי בתפיחתם והתבקעותם.

8 בבלי פסחים מ ע"א.

הלתיתה,⁸ שהרי בלא מגע מים אין חשש חימוץ, ולכאורה אין צורך בשמירה על מצות שנעשו מגרעיני תבואה שלא נחשפו ללחות.

מן התלמוד הבבלי עולה שרוב האמוראים התירו את הלתיתה בפסח, אך מן התלמוד הירושלמי עולה שבארץ-ישראל נחלקו בעניין זה אמוראים בני הדור החמישי. וזה לשונו:

רבי חנניא ורבי מנא. חד אמר: בעשבין שרי, מטננה אסור. וחרנא מיחלף.⁹

הלשון הארמי שבתלמוד הירושלמי, "מטננה", פירושו 'ללחלח' את החיטים.¹⁰ ר' חנניא פוסק שמותר לתת את החיטים בתוך עשבים לחים, אך אסור לטנן אותן במים. רבי מנא סובר להפך: מותר ללתות את החיטים במים ואסור לתת אותם בתוך עשבים לחים. וניתן להעמיד את יסוד המחלוקת ביניהם בשאלה אם מי פירות מחמיצים. לפי זה, אפשר שר' מנא חושש שמא המוהל של הצמחים, המוגדר כמי פירות, ממהר להחמיץ, ואילו הלתיתה, שתהליך ההחמצה בה מתנהל בקצב הנתון לבקרה ולשליטה, מותרת, מפני שאינה ממהרת את ההחמצה. לעומת זאת, ר' חנניא מחמיר וסובר שאסור ללתות את החיטים במים, כדעת רוב אמוראי בבל, אך מותר ללתות אותן בתוך עשבים לחים, כיוון שהוא סובר שמי פירות אינם מחמיצים. כדי לוודא שאכן משתמשים במוהל הצמחים המוגדר כמי פירות ולא בלחות העשויה להצטבר על איברייהם החיצוניים, הוא פוסק בהמשך דבריו שמותר ללתות רק בעשבים שנלקטו אחר חצות היום, לאחר שהשמש הספיקה לאדות את הטל שעליהם מכל צדדיהם. וזה לשונו: "א"ר חנניא בריה דרבי הלל: ואפילו כמאן דאמר בעשבין שרי, בלוקטן משש שעות ולמעלן, מה שטלא פייגא מינהון [כשהטל פג מהן]". כיוון פשוט יותר להסברת ההיתר בשימוש בעשבים לטינון הוא פעילותם המתונה בלחלוח גרגירי החיטה, בניגוד ללתיתה במים, שהיא חזקה ומהירה. וגם בשאר ימות השנה, היו מי שהעדיפו לטנן את החיטים בעשבים או בחול ובטין לח, ולא בהרטבה רבה במים, העשויה לפגום בגרגירים.¹¹

8 בבלי פסחים מ ע"א; סנהדרין ה ע"ב. ויש מי שלמד מכאן על החילוק בין לתינת החיטה לצורך מצות, הדרושת שמירה, ולכן הותרה, ובין איסור לתינת חיטים של מנחות (בבלי פסחים לו ע"א), ששם אין חיוב שמירה. ראה בהרחבה, הר"י קאפח, הלכות חמץ ומצה ה,ח, הערה יג. חילוק זה נזכר גם בקשר למנחת העומר, שהיו לותתים אותה בלא חשש, מפני שהדבר נעשה ב"ציבור", היינו תחת פיקוח של בית דין הממונה לכך (בבלי פסחים לו ע"א). הפסוק "ושמרתם את המצות" (שמות יב,יז) משמש יסוד לדרשות רבות אחרות. לסיכום, ראה פירוש תורה תמימה.

9 ירושלמי פסחים פ"ג ה"א, ל ע"א.

10 ראה משנה מכשירין ג,ה; פירוש הרמב"ם על אתר.

11 ראה משנה מכשירין ג,ד-ה.

בתלמוד הירושלמי נזכרו בעניין השביעית "חציר ושאר ירקות" שנהגו לטנן בהם חיטים, ואפילו צמחים קוצניים, כגון "עלי קו(נ)רסייה"¹², ונראה שהתאימו לזה צמחים בעלי עלווה גדולה.¹³ אולם בתלמוד לא נאמר אילו הם הצמחים שהשתמשו בהם ללתות את החיטים בפסח, אך נראה שמדובר בדרך כלל בצמחים בשרניים שהקדמונים למדו מניסיונם שהם מתאימים ללתיתה בפסח, ואולי מדובר בצמחים שיש כמוהל שברקמותיהם גם חומרים המעכבים את תהליך החימוץ.

אבדן מיומנות הלתיתה בתקופת הגאונים

שינוי משמעותי ביחס בניי ככל למנהג הלתיתה במים לצורך הכנת מצות לפסח חל בהדרגה בתקופת הגאונים. דומה שהאזכור הראשון של עניין זה הוא בדברי רב שמעון קיאר (אמצע המאה התשיעית לספה"נ), בעל ספר "הלכות גדולות", שניכרת בו השפעתה של ישיבת חכמי סורא. וזה לשונו:

והילכתא. מותר ללתות חטין בפסח. והאידינא שדרו ממתכתא דאין אנו בקיין ללתות. הילכך אסור ללתות ולחומרא, לפי שאין בקיין.¹⁴

מניסוח הדברים עולה שבראשית תקופת הגאונים, עדיין היו מי שנהגו ללתות, והמילים "והאידינא שדרו ממתכתא" מעידות אולי על תוספת מאוחרת יותר.¹⁵ גם מדברי רב נטרוני (853–858), אין משתמע איסור חד-משמעי ללתות, אלא ניסוח מסויג וחשש מפני טעות של עמי ארצות: לענין לתינת חטים בפסח, "אע"ג דמותר לא מורינן לעמי הארץ".¹⁶ מכל מקום, במאות העשירית והאחת-עשרה לספה"נ נתקבל גם בסורא ובפומבדיתא האיסור המוחלט ללתות במים, והדבר בא לידי ביטוי בדבריהם של כהן צדק גאון פומבדיתא (שפעל בין השנים 936–917) ורב האי גאון (שחי בין השנים 939–1038):¹⁷

-
- 12 ירושלמי שביעית פ"ז ה"ב, לו ע"א. השווה "ירקות שדה" (תוספתא ה,טז), כלומר 'צמחי בר'.
 13 כנראה קנרס הארטישוק (*Cynara scolymus*) או צמח בר דומה לו ממיני העכביות (עוקצין ג,ב). ראה הרמב"ם, ביאור, מס' 154. ובפירוש המשנה לעוקצין הוא מדמה אותו לקולקס. ואולי זה המקור לגרסה אחרת בירושלמי שהביא הרב שלמה סיריליאו. ונראה שמדובר בעלי ה"קולקסיה", הלוא היא קולקס הקדמונים (*Colocasia antiquorum*). וראה פליקס, ירושלמי, ב, עמ' 116.
 14 הלכות גדולות, א, עמ' 281.
 15 ראה אסף, תקופת הגאונים, עמ' קסט-קע. נראה שנוסח זה נערך מחוץ לבבל, כנראה בצפון אפריקה. השווה לדברי הרי"ף, פסחים, בנדפס, עמ' יב.
 16 הלכות פסוקות, מילר, עמ' 82, סימן קסא.
 17 הדברים מובאים בהלכות פסחים לר' יצחק אבן גיאת (מהדורת צמבר, עמ' 22), אולם כאן שינינו את סדר הדברים ובחרנו להציגם לפי סדר הבאתם הכרונולוגית, כפי שהם מובאים אצל לוי, אוצר הגאונים, ג, עמ' 42.

מר יוסף (גאון) בר מר יהודה: ראשונים היו זריזים ויודעים ללתות ולא היו באים לידי חמוץ, אבל אנו אסור ללתות מפני באין לידי חמוץ. ואמר מר רב כהן צדק: אין ברור מי שיודע ללתות ולשומרן, ואין לותתין. ובשתי ישיבות אוסרין ליתיה. ואמר מר האי: הליתיה הראשונים היו לותתים [...] ואף על פי כן עכשיו אין לותתין מכמה מאות שנה, ואמרי: לא ידעי ליתיה דשרייה היכי איתא.

הגאונים הקפידו לציין שהליתיה מותרת מעיקר הדין ושהאיסור הוא גזרה בלבד בגלל שהמיומנות במלאכה זו אבדה באזור בכל במשך הזמן. דומה אפוא שתחילה הוגבלה הגזרה למקומם, אך במשך הזמן, כשהתקבלה יותר שיטת הפסיקה הבבלית, נפוץ איסור זה והתקבל גם בארצות אחרות, כדברי הרמב"ם:¹⁸

החטים – מותר לבלול אותן במים כדי להסיר סוכן, וטוחנין אותן מיד כדרך שטוחנין הסולת. וכבר נהגו כל ישראל בשנער ובארץ הצבי ובספרד ובערי המערב שלא יבללו החטים במים, גזרה שמא ישהו ויחמיצו.

במשך הזמן, נתקבלה גזרת הליתיה כאיסור מוחלט, עד שבשולחן ערוך כבר לא נפסק במפורש שמותר ללתות מעיקר הדין, אלא שאסור ללתות כלל: "האינדא אסור ללתות בין חטים בין שעורים".¹⁹

מנהג יהודי תימן

יהודי תימן נהגו ללתות את גרעיני החיטים בצמחים מסוימים, כנזכר בתלמוד הירושלמי (פסחים פ"ג ה"א, ל ע"א), והרב יוסף קאפח אומר שהמנהג הזה עתיק:

ומימי עשבים הללו מי פירות ואין בהם שום חשש חמוץ וכפי שנתבאר לעיל, ודומי שאנו היחידים בכלל יהדות העולם שהחזקנו במנהג ארץ-ישראל העתיק.²⁰

18 הרמב"ם (מהדורת ר"י קאפח), הלכות חמץ ומצה ה, ח. ראוי לציין שהגאונים והרמב"ם מזכירים את החיטים ולא את השעורים. לעניות דעתי, אין הדבר נובע רק משום שהחיטה היא מין הדגן העיקרי והחשוב ביותר, אלא יש כאן כנראה גם ביקורת על הקראים, שדרשו לעשות את המצות רק משעורים, שהוא "לחם עוני". ראה עמר, גידולים, עמ' 69. טעם נוסף להעדפת החיטים הוא, משום שהשעורים מחמיצות מהר יותר במים מן החיטים. ראה הרמב"ם, הלכות חמץ ומצה ח, ז.

19 שולחן ערוך אורח חיים תנג. יחד עם זאת, נושאי כליו טרחו להדגיש שמותר לקיים חיטים שעברו ליתיה. ראה דברי ר' דוד הלוי בעל טורי זהב (ט"ז): "ומ"מ נראה מותר לקיים בחיטים, כיון דמדינא דש"ס מותרין החטים בליתיה כל שאינו קרוב להתבקע [...] והיינו דוקא בשרייה או רחיצה מועטת, אבל בשרייה מרובה הוי חמץ גמור כמו דגן שננטבע בנהר". וכעין זאת ראה אצל ר' יהודה אשכנזי בעל באר היטב לשולחן ערוך אורח חיים, סימן תנג: "ומ"מ נראה דמותר לקיים בחיטים החטים, כיון דמדינא דש"ס מותרין החטים בליתיה כל שאינו קרוב להתבקע".

20 ראה הרמב"ם (מהדורת קאפח), הלכות חמץ ומצה ה, ח, הערה יד, עמ' שמב.

אכן, מנהג קדום זה השתמר רק בקרב יהודי תימן, והם הקפידו לאסוף את הצמחים רק ביום שרבי שלא נראה בו כל ענן ולאחר שש שעות מתחילת היום. כך הבטיחו שאין על הצמחים לחות חיצונית של טל או גשם העשויים להביא את החיטים לידי חימוץ, בדיוק כשיטת האמורא ר' חנניא המובאת בירושלמי.

מנהג הליתיה בתימן נזכר לראשונה בדברי הרב דוד משרקי (מזרחי) שחי בשנים תנ"ו–תקל"א (1696–1771). מדבריו עולה שמדובר במנהג קדום מאוד, אלא שבימיו היו מי שחששו מן המנהג הייחודי הזה, מפני שלא מצאו לו אסמכתה כתובה בספרות ההלכה. כנגדם הביא ר' דוד את דברי הירושלמי,²¹ סתר את טענותיהם וכיצר את המנהג בתימן. וזה לשונו:

אמר הכותב: במקומות אלו נהגו מימים קדמונים לטנן החטים בעשבים, והיה הדבר קשה בעיני כמה אנשים, ולא מצאנו סמך למנהג זה, עד שאינה [שזימן] השם יתברך לידינו, ומצאנו להרב פרי חדש שכתב בשם הירושלמי [...] ואין להרים ראש נגד המנהג מעתה.²²

גם מהרי"ץ, ר' יחיא בן יוסף צאלח, שחי בשנים תק"ה–תקס"ה (1745–1805), אב בית הדין בצנעא במאה השמונה-עשרה לספ"ה, התייחס לסוגיה זו, והזכיר לראשונה את הצמח הנקרא בערבית חַרְמַל, ששימש לטינון החיטים של פסח. וזה לשונו באחת מתשובותיו:

ראיתי בני עליה שואלין ודורשין וחוקרין בו חקירות ודרישות על ענין העשבים שקורין חרמל שמטננין בו חטים של פסח [...] ²³.

מתשובתו עולה שנתגלעה בימיו מחלוקת בעניין מנהג חלק מהמון העם ללקט צמחים לצורך הטינון בשעות הבוקר, ולעתים אף בימים של גשם, ואחר כך לשטוח אותם בשמש כדי לייבשם. מהרי"ץ דוחה בתקיפות את המנהג המוטעה, המנוגד תכלית הניגוד לדברי הירושלמי, ומביא מדברי גדולי פוסקי תימן בתקופתו המצדדים בדבריו נגד מנהג המון העם, ובהם הרב יחיא בן שלום עראקי והרב דוד משרקי. להלן חלק מדבריו שם:²⁴

21 על פי דברי ר' חזקיה די-סילוה בעל פרי חדש לשולחן ערוך אורח חיים, סימן תסו, ס"ק ה. ונראה שר' דוד משרקי בחר להזכיר את הירושלמי מתוך פרי חדש כדי לתת תוקף הלכתי סמכותי נוסף. ואין להניח שלא עמד לפניו הירושלמי, שהרי הוא מביא את דבריו במלואם, ולא באופן המקוצר המובא בפרי חדש.

22 משרקי, שתילי זיתים לשולחן ערוך סימן תסו, ס"ק יד.

23 שו"ת מהרי"ץ, א, סימן קעא.

24 והוא דן גם בעניין טינון השעורים בעשבים בפסח לצורך הכנת קליות, שהוא אסור (בניגוד למנהג טינון החיטים) מטעמים אחדים. והוא מעיד: "ובימי חרפי נשמע על א' שרצה לטנן שעורים לעשותן קליות, ובמעמד כמה חכמים וקיבוץ מישראל כשש מאות איש בבית הכנסת הגדולה

והנה מי שירצה לחלוק ישיב לנו על מה סמכו ההמון בכמה פעמים, שתולשין העשבים בזמן הגשמים והמים צפים עליהם ושוטחין אותן לנגבם, ואף לפעמים אחר שתולשין מניחין אותם ועומדים ברחובות העיר ואח"כ יורד עליהם גשם, ושוטחים אותם ואח"כ מטננים בהם [...] אשר על כן אני אומר שראוי לכל חכם ומנהיג להזהיר את העם ולזרזם על כך, וצדקה תחשב לו [...]. ומה שאומרים שהראשונים לא היו פוצים פה. תמיה אני מהיכן ידעו זה. ואני מעיד עלי שמים וארץ כי מקטנותי כבן שית כבן שבע, כשהיו עשבים אלו ברחובות העיר למכור והתחילו טיפי גשמים לנטף, אומרים בקול מלא ופה צח: 'פסול פסול, חמץ חמץ' [...]

תיאור איסוף העשבים לצורך טינון החיטים בהם בפסח נזכר בכמה מקורות, ואנו בחרנו להביא מכלל אלה את דברי הר"י קאפח. וזה לשונו:²⁵

בשטחים שאינם מעובדים, בייחוד בסביבות צנעא, גדל מין עשב בר הנקרא חרמל. יום מצפים ליום בהיר וחם, ואז יוצאים הגברים אל מחוץ לעיר ללקוט חרמל. עשב זה לוקטים רק מחצות היום כדי שתספיק השמש לאדות וליבש כל טל שעליו מכל סביביו. וכן אין לוקטים אותו למחרת יום גשום מפני שהמים עדיין בין ענפיו [...] מביאים החרמל הביתה, בוררים מתוכו כל עשב זר, כי כל עשב אחר עלול ליתן טעמו או ריחו בחטים, ואילו עשב זה אינו נותן שום טעם או ריח בחטים. פעם אחת הייתה איזו מכה בעשב זה עד שקשה היה להשיגו. במקומו השתמשנו בעשב אחר הנקרא עת'רב ואעפ"י שלא הורגש טעמו וריחו בפת, הרי אחרי אכילתה היינו נתקפים בגיהוק וממנו עלה ריח עת'רב. אחרי שמנקים את החרמל מכל עשב זר, יכ'מדו – טומנים בו את החטים. שמים שכבה של חרמל על הרצפה ומפזרים עליה שכבה של חטים ושוב שכבת חרמל ושוב שכבת חטים, וכן הלאה עד שגומרים את כל החטים. פורשים מלמעלה מצעות צמר עבים (פראיק), כדי שיתחמם העשב ויפקו ממנו אדים המרככים את החטים, וע"י כך תנשור קליפתן מהן בעת הטחינה ויצא הקמח לבן ונקי. החטים נשארים טמונים בתוך החרמל כיום תמים [...].

ועדיין ניתן לשמוע תיאורים דומים לזה מפי אלפי עולי תימן שהכירו בצעירותם מנהג זה. בחקירת כמה עשרות מהם, רובם מאזור צנעא וסביבתה, קיבלתי פרטים נוספים המשלימים את התמונה: היו מכינים כמות חיטים מספקת להכנת קמח לכל ימי החג ואוספים כמות צמחים מספקת לטינון החיטים בהם. רבני העיר חקרו את האוספים כדי לוודא שאספו את הצמחים בתנאי שרב בלא חשש לרטיבותם. כדי להבטיח שתיעשה הלתיחה בתנאי יובש בלא חשש אפילו לקורטוב של לחות, היו עושים את מלאכת הטינון בחדר סגור ואטום

בהסכמת כל הקהל, עמד מה"ר יהודה צעדי ז"ל והחרים על כל איש ואשה שלא לעשות כן. וא"כ פורץ גדר הוא הרוצה להקל, וישכנו נחש, ודי בזה". ראה שו"ת המהרי"ץ, ג, סימן יג. קאפח, הליכות, עמ' 15-16 וראה קורח, עריכת השולחן, עמ' יח-כ; צדוק, עמ' 178-179.

שהוקצה למטרה הזאת שאין בו פתחים פרט לדלת הכניסה. בדרך כלל החדר היה ממוקם בקומה התחתונה של הבית, במקום שאין מי הגשמים יכולים לחדור, והוא נקרא טַבְּקַת אֶלְכָמוּד או מַפְּאֵן אֶלְכָמוּד [‘חדר הטינון’]. תחילה שמו על הרצפה שתי אגודות צמחים ועליהם שני חופני גרעיני חיטה (כחצי ק"ג) וכן על זה הדרך. את הרבדת העשבים והחיטים לסירוגין עשו בפינת החדר תוך שהם מנצלים את קירות החדר כדי לתמוך בערמה, שאורכה היה 60 ס"מ לערך ורוחבה אף הוא 60 ס"מ לערך וגובהה עד מטר וחצי. הנשים היו בודקות כל ערב את גרעיני החיטה כדי לבחון אם כבר התרככו קליפותיהם במידה המאפשרת את הפרדתן בקלות מן הגרגירים במהלך הטחינה. טינון יתר היה עלול לגרום לנביטת הגרגירים ולפסילתם להכנת מצות. לאחר הניפוי, התקבל קמח לבן נקי מקליפות. תהליך הטינון בעשבים נמשך בין יום אחד לשבעה ימים, הכל בהתאם לכשרניות הצמחים ולטריותם.

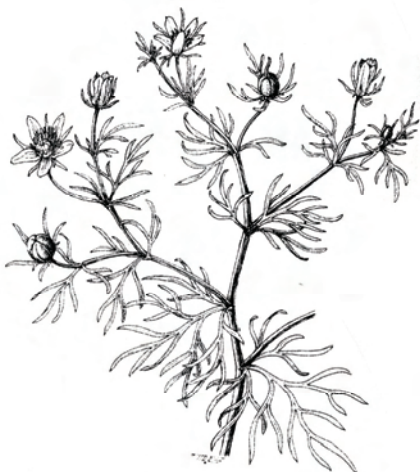
מיני העשבים ששימשו לטינון

לטינון השתמשו בצמחים אחדים והמשובח שבהם היה הַתְּרָמֶל. וכשלא השיגו אותו או במקומות שלא היה נפוץ, השתמשו בעֶתְרֵב שני הצמחים הללו שימשו בתימן גם כצמחי מרפא, ויש ברקמותיהם חומרים פעילים שהשפיעו לרעה על אנשים הרגישים לחומרים שבהם. על כן, אנשים שסבלו מכאבי בטן או ממיחושים אחרים בגלל החומרים הללו שנספגו במצות מן החרמל או שסבלו מהתכווצויות בגלל תכולת הטנינים שבתוכו או הגיהוק בגלל העתרוב, העדיפו להשתמש בעלי צבר בשרניים חסרי טעם וריח ושאר תופעות לוואי. להלן נביא את זיהוים של הצמחים שנהגו לטנן בהם את החיטים שעשו מהן את המצות בתימן:

א. תְּרָמֶל. נקרא בעברית שֶׁפֶר לָבָן²⁶ (*Peganum harmala*). צמח רב-שנתי ממשפחת הזוגניים, בעל גבעולים נושאי עלים הגזורים לאונות דקות. בחיק העלים שבראשי הענפים נישאים בראשית הקיץ פרחים לבנים. הפרי הוא הלקט בקוטר כס"מ הנפתח בשלוש קשוות ומכיל זרעים רבים שחומים ומזוותים. הצמח שכיח בתימן באזור צנעא, בתעז, בצעדה ובעוד ערים, בעיקר בצדי הדרכים ובשדות בור.²⁷ הצמח גדל גם בארץ-ישראל בכתי גידול מדבריים יבשים ומלוחים או במקומות העשירים בתרכובות חנקניות.

26 עיסה, עמ' 135.

27 ווד, תימן, עמ' 204; שוניג, עמ' 89.



איור מס' 36: שָׁבֵר לֶבֶן
(*Peganum harmala*)

לצמח שָׁבֵר לֶבֶן שימושים רבים ברפואה העממית. יהודי תימן השתמשו בעליו ובזרעיו (שנה לאחר איסופם) לריפוי דלקות עיניים ולחיזוק הראייה, לכאבי ראש חזקים, לדלקות פרקים, לטיפול בפצעים, להגברת התיאבון, להפרשת ליחה ועוד.²⁸ חלקי הצמח מכילים חומרים פעילים חריפים. הזרעים מכילים אלקלואידים ובהם במיוחד ההרמין (*Harmine*) המשמש ברפואה המודרנית במינון נמוך כחומר מעורר ומרפא, ובמינון גבוה לדיכוי מערכת העצבים העשוי לגרום מוות.²⁹

ב. עֵתְרוֹב. נקרא בעברית חֲמֵצָה מְעֻרָקֶת (*Rumex nervosus*). צמח רב-שנתי ממשפחת הארכוביטיים. ענפי הצמח זקופים ומתרוממים

לגובה של כשני מטר. הגבעולים בצבע אדמדם, נושאי עלים מאורכים (באורך 6–8 ס"מ) ואליפטיים, הניכרים בעורקיהם הבהירים. הפירות בעלי כנפיים קרומיות ורודות. הצמח נפוץ כצמח בר ותרבות בתימן באזורים שגובהם 1500–2900 מ'.³⁰ בשל בשרניותם של עלי הצמח, הם משמשים בתימן לעטיפת עלי הקאת (*Catha edulis*) ולשמירה על טריותם.³¹ הצמח הזה נמצא גם בארץ-ישראל בגינות נוי של כמה מעולי תימן באזור רחובות, ראש-העין ועוד. ניתן לגדלו בבתי גידול מגוונים ובמשרע אקלימי נרחב. יהודי תימן השתמשו בעליו הכתושים שימוש פנימי נגד הרעלות וכאבי בטן ושימוש חיצוני לריפוי פצעים, גרב, דלקות עיניים וכאבי שיניים.³²

ג. צבאר. ידוע בעברית בשם צָבֵר, שמוכרים ממנו מינים רבים, שהנפוץ בהם הוא צָבֵר מְצוּי (*Opuntia ficus-indica*). צמח רב-שנתי משפחת הצבריים, בעל גבעולים קוצניים דמויי עלים. הפרי הוא ענבה נאכלת המכילה זרעים לבנים ופחוסים. מוצא הצמח במרכז

28 ריעאני, עמ' 37.

29 פלביץ ואחרים, עמ' 154. לפי אקצע, עמ' כט, היו בתימן שני מיני חרמל, אחד רעיל ואחד בעל סגולות רפואיות.

30 פורסקל, עמ' 76; שווינפורת, עמ' 109; פלורניטין ופילט, עמ' 90.

31 ווד, תימן, עמ' 95-96; פיאמנטה, ב, עמ' 316; סרג'נט וליבקוק, עמ' 189, ושם, בהערה 163, טעו בזיהוי הצמח.

32 ריעאני, עמ' 42.

אמריקה ודרום אמריקה, ומשם נפוץ לכל אזורי העולם העתיק.³³ גם צמח זה שכיח מאוד בתימן, והוא שימש בה לרפואה.³⁴ המוהל של צמח זה חסר טעם וריח, ובדרך כלל אין לו תופעות לוואי בקרב אנשים רגישים. יתרון נוסף שלו הוא זירוז תהליך טיגון החיטים תוך יום אחד עקב עוביים ובשרניותם של הגבעולים. לפני השימוש היו מסירים את הקוצים ומנגבים את הגבעולים דמויי העלים מן האבק והלכוך.

ד. צמחים אחרים. ר' יששכר תמר, שדן במנהג הטיגון בעשבים בתימן, מביא עדות לשימוש חלופי בצמח החרמל. וזה לשונו:

ורב תימני ר' שלמה מלאכי נ"י מפה ת"א אמר לי שעשבים אחרים נותנים טעם במצה לא ידוע לו כלל, ובמחוז דמאר בתימן משתמשים לטיגון בעשב סכוב בערבית, והוא יותר טוב מחרמל. ובחרמל נוהגים בצנעא ואגפיה.³⁵

דיון וסיכום

המנהג ללתות את החיטים במים לפסח הוא מנהג קדום שהיה מקובל בתקופת המשנה. כבר בתקופת התלמוד מצאנו שהיו אמוראים שחששו מפני חימוץ הבצק עקב התהליך הזה. רוב אמוראי בבל התירו את הלתיתה, והיא הייתה מקובלת בראשית תקופת הגאונים. יותר

33 נקרא בתימנית גם פֶּלֶס תְּרָפִי או פֶּלֶס מְשׁוֹפֵ (תאנה קוצנית). על השימוש בצבר שמעתי למשל מפי מארי עזרי גיאת ז"ל (בראיון מיום י' בתשרי תשס"א). בנו חיים, סיפר שהר"י קאפח ז"ל סבר שצמח זה אינו מתאים לטיגון בגלל קוציו. אולם בעיה זו נפתרה על ידי חציית ענפי הצבר באמצעם והנחת גרגירי התבואה בחלק הפנימי כמו כריך, ואילו הצדדים הקוצניים זה על גב זה. ווד, תימן, עמ' 81; אקצע, עמ' מא; צפר, ב, ראש-העיץ תשנ"א, עמ' 144-145. ואינו צמח האלוי (Aloe) הנקרא בערבית-תימנית צברה מרה או חצ'רמי, שאף הוא בשרני ובעל סגולות רפואיות מופלגות.

35 תמר, עמ' רכז. תודתי לר' יעקב ידידיה עדני על הפניה זו. הרב שלמה מלאכי (1891–1978) היה רבה האחרון של העיר ד'מאר עד לעליית בני תימן לארץ ישראל, ולאחר מכן כיהן כרב בשכונת-התקוה שבתל-אביב והיה חבר מועצת הרבנות בתל-אביב. בהנשטט, עמ' 568, מביא שתי אפשרויות לזיהוי הצמח הנקרא sukab: פיגם מצוי (*Ruta chalepensis*) ומין פרעושית (*Pulicaria*). הזיהוי האחרון נראה לי יותר. תודתי לד"ר אורי מלמד על הפניה זו ולמסרן מר מאיר מלאכי (מלאחי), יליד העיר ד'מאר. מאיר מלאכי מסר לי שמדובר בצמח הנקרא בערבית כפי יהודי ד'מאר סְכִיבָה (וברבים סכוב), צמח בעל עלים רחבים. גדל במקומות גבוהים, על ההרים המקיפים את העיר ד'מאר. לאחר הליכה של שעתיים מן הרובע היהודי של העיר, נהגו להביא מעליו וענפיו. ונהגו לקטוף אותו רק לאחר חצות היום, כשכבר לא היה חשש ללחות על העץ ועל ענפיו או עליו. היו גויים שהיו מביאים ענפים ממנו אל העיר לפני הפסח וגם במהלך החג את ומוכרים אותם ליהודים. אבל היו יהודים (כגון בני משפחת הרב מלאכי) שלא קנו מהם כלל, משום שלא ידעו מתי כרתו אותם מן העצים. הוא אף סיפר לי שבניגוד לבני צנעא, לא נהגו בני ד'מאר להשתמש בצמח החרמל (ראיון באמצעות הטלפון ביום י"ח בטבת תש"ע).

מאוחר, כשנשתכחה מלאכת הליתיה המבוקרת, גזרו גאוני בבל עליה ואסרו אותה. האיסור התפשט והתקבל בלא עוררין במרבית קהילות ישראל. לעומת אמוראי בבל, כמה מאמוראי ארץ-ישראל, כגון חנניא בריה דרבי הלל, החמירו ואסרו את הליתיה במים, אך התירו את הליתיה בעשבים, שהמוהל שברקמותיהם מאפשר ליתיה מתונה ומבוקרת, ולפי הסבר אחר, המוהל של הצמחים נחשב כמי פירות, שאינם מחמיצים, כתנאי שאוספים את הצמחים ביום שרב לאחר שש שעות ביום. אולם מסיבות שהזמן גרמן, השתנו היוצרות. במהלך תקופת הגאונים, כשהתחזק מעמדו של המרכז בבבל וגברה השפעתו התורנית על קהילות ישראל, התבטל מנהג הליתיה כמעט לגמרי. ירידתו של המרכז הארץ-ישראלי הביאה לביטולו של מנהג זה ואף את המנהג הייחודי לטנן את החיטים בעשבים, ורק יהודי תימן שימרו את המנהג הקדום הזה עד ימינו אלה. יוצא מזה שדווקא מנהג תימן המחמיר הפך בימינו לקולא, עקב אבדן מסורת הליתיה בשאר תפוצות ישראל.³⁶

יהודי תימן בני מרכז תימן, בצנעא ובדמאר והיישובים שבתחום השפעתן, ובעיקר בעלי היכולת הכלכלית,³⁷ השתמשו להכנת הלחם לשבת בקמח לבן, ובימים רגילים בקמח מלא. ואילו לעשיית המצות לפסח, השתמשו משום כבוד יום טוב רק בקמח לבן. אמנם טחינתן של החיטים הייתה קשה יותר, אך המצה שנאפתה מקמח לבן הייתה דקה, רכה וגמישה וכדי לקבל קמח לבן, נהגו כמעט הכול לקנות חיטים משובחות³⁸ וללתות אותן בצמחים. לצורך כך השתמשו בצמחים מסוימים על פי ניסיון שרכשו במהלך הדורות ולא מתוך מסורת הלכתית מחייבת. לשון אחר. להלכה ניתן להשתמש בטינון גם בצמחים אחרים, שהרי למאן דאמר שמי פירות אינם מחמיצים, כל הצמחים כשרים לטינון. ראיה לדבר היא השימוש בדורות האחרונים בגבעולי הצבר. בניגוד לצמחים שְׁבֵר לָבָן (תְּרָמֶל) וְחֻמְעָה מְעַרְקָת (עֲתָרוֹב), מוצאו של הַצְּבֵר באמריקה, והוא הגיע לתימן רק בעקבות גילוי העולם החדש. כלומר, יש כאן עדות לשימוש בצמח שאין לו מסורת שימוש עתיקה.

יהודי תימן, גם מי שעושים מצות יד בדרך המסורתית, אינם נוהגים בימינו לטנן את החיטים בעשבים, ומסתפקים ברכישת קמח לבן מן המוכן (שאינו מנופה לגמרי). טינון החיטים נותר אפוא רק בזיכרונם של יוצאי תימן, אך צאצאיהם כבר אינם מכירים את המנהג הזה. לפנינו דוגמה אחת מני רבות למסורת קדומה, כמסורת אכילת הארבה,³⁹ שהייתה

36 פרשנות אחרת לדברים מביא הרב י"י הכהן עדני. ראה דעת כשרות (בר"ץ יורה דעה) 13 (תש"ע), עמ' 53-70, והערתי שם, עמ' 64-65, הערה 232.

37 מעוטי היכולת הסתפקו בלחם עם סובין, "שכן עני אוכל פתו בלא כתישה". ראה רש"י לשבת עד ע"א.

38 קורח, סערת תימן, עמ' קכ.

39 סרי ועמר, ארבה, עמ' 283-299. לעניות דעתי, יש הבדל מהותי בין אכילת ארבה, שנדרשת לה לפי חלק מן הפוסקים מסורת הלכתית כתנאי מחייב, ובין מנהג הטינון בצמחים. אולם עקב מגמת

בסכנת היעלמות מן העולם עם התמעטות דור יוצאי גלות תימן. צו השעה הוא לתעד מנהגים ומסורות הלכתיות אלה באמצעות בחנים הלכתיים ומדעיים מדויקים.

ההחמרה וחששנות היתר הקיימת היום בקרב חלק מן הפוסקים יש חשיבות לשמר ולתעד מנהג זה.