



מהו חמץ במסורת הקהילה? הסיבות להחמרה

מבוא

חמץ בביתא ישראל

ביתא ישראל הקפידו על שיטה ייחודית ומחמירה מאוד בהגדרת 'חמץ'. למנהגם, כל מאכל או משקה שמסוגל להחמיץ או לתסוס, אסור מדין חמץ. לפיכך, כל מוצרי החלב (גבינות, לבן, מעדני חלב וכדומה) אסורים, פרט לחלב סמוך לשעת החליבה. כמו כן, כל תבשיל חייב להיאכל סמוך לגמר הכנתו. השחייתו אפילו לזמן קצר, תגרום להתחלת תהליך של חימוץ והתבשיל כולו ייאסר מדין חמץ.

גם יין אסור בשתייה בפסח, שהרי הוא מופק מענבים שעברו תהליך תסיסה הנחשב לחימוץ. שיערו בנפשיכם את תחושותיו של קייס מבוגר, המשתתף בסעודת ליל סדר של נכדו בישראל, ורואה את כל המסובים שותים ארבע כוסות של יין. לפי מסורת אבותיו, היין הוא חמץ גמור, בדומה לבירה. אילו כוחות הכלה עצומים הוא צריך לגייס כדי להיות שותף בסעודת החג כאן בישראל.

הלכות מחמירות אלו הובילו לכך שבפסח אכלו בעיקר קיטה (מצה אתיופית), פירות וירקות. מידענים רבים תיארו בפניי את הסעודות הדלות בשבעת ימי הפסח, 'לחם עוני' פשוטו כמשמעו. ובעקבות כך – את השמחה הגדולה עם צאת החג.

מהם מקורות מנהג מחמיר זה בהגדרת החמץ?

העמדות:

1. אולי מההלכה הקדומה: גם הקראים נהגו להגדיר כל דבר המחמיר כחמץ (אף שאינו מחמשת מיני דגן)

במסורת העדה כל דבר המחמיץ אף שאינו מחמשת מיני דגן נחשב חמץ קל וחומר יין. לעומת זאת חז"ל אסרו חימוץ בחמשת מיני דגן בלבד. המקור היחיד למנהג זה נמצא בדברי הקראים שאמרו 'ומלת חמץ תפול על הלחם החמץ, ומלת מחמצת תפול על אשר יאכל מן זולת הלחם, כלומר, מהמילה 'מחמצת' למדו לאסור כל תבשיל המחמיץ. ייתכן שמנהג זה משקף מנהג קדום שהתבטא במנהג הקראים ומנהג העדה כאחד אך נדחה על ידי חז"ל שאסרו רק חמשת מיני דגן. הקראים הכירו והתנגדו לחז"ל יהודי אתיופיה לא הכירו ולכן המשיכו במנהגם הקדום.

הדיון

עמדה 1: גם הקראים אסרו כל דבר המחמיץ. גם יין בשר ותבשילים. (יוסי זיו)

על פי פשוטו של מקרא והלכת חז"ל, השאור והחמץ קשורים לבצק ולאפייה, למצה וללחם, ועל כן, רק מה שעשוי מחמשת מיני דגן, שהם חומרי היסוד לאפיית הלחם, ישמשו לאפיית מצה ויאסרו מדין חמץ אם שהתה העיסה (שמות יב, טו-לט; יג, ג-ז; דברים טז, ג-ד). כך למשל, מספרת התורה בשמות יב, לט: 'וַיֹּאמֶר אֶת הַבֶּצֶק אֲשֶׁר הוֹצִיאוּ מִמִּצְרַיִם עֲגֹת מִצּוֹת כִּי לֹא חֶמֶץ כִּי גִרְשׁוֹ מִמִּצְרַיִם וְלֹא יִכְלוּ לְהִתְמַקֵּה וְגַם צֶדֶה לֹא עָשׂוּ לָהֶם'. וכך חז"ל במכילתא דרבי ישמעאל (בא): 'שבעת ימים מצות תאכלו – שומע אני כל מצות במשמע?! תלמוד לומר, לא תאכל עליו חמץ (דברים טז, ג) – לא אמרתי אלא דבר הבא לידי מצה וחמץ ואי זה זה? אלו חמשת המינים ואלו הם החטים והשעורים והכוסמים ושכולת שועל ושיפון. יצאו האורז והדוחן והפרגין והקטניות והשומשמים, שאין באין לידי חמץ ומצה אלא לידי סרחון'.

מקור יחידאי למנהגם הייחודי של ביתא ישראל מצאתי בכתבי ראשוני הקראים. לוי בן יפת, בנו של החכם יפת בן עלי, שפעל בירושלים בסוף המאה העשירית ובמחצית הראשונה של המאה האחת-עשרה

(ספר המצוות, הדבור בחמץ [מהדורת אלגמיל, עמ' 358]): 'ומלת חמץ תפול על הלחם החמץ, ומלת מחמצת תפול על אשר יאכל מן זולת הלחם, כמו: אלבן [=קפה] ואלכאמך [=כותח, תבשיל חלבי], ואלמודיי ביתו גרוש [=המכניס לביתו גריסין]. כלומר, מהמילה 'מחמצת' למדו לאסור כל תבשיל המחמץ. דברים דומים מצאתי בספר 'אשכול הכופר' של החכם הקראי יהודה הדסי (איסטנבול, המאה השתיים-עשרה) סימן רב: 'וכל חמץ וערובו אסור באכילתך, שכל דבר הבא ליד חמוץ וערובו אסור לנו'.

איני טוען שמוצאם של ביתא ישראל בעדת הקראים! אדרבה, לא הוכח כל קשר בין שתי עדות אלו. אלא שבעשרות השנים האחרונות הוכח שהיהדות הקראית שימרה הלכות יהודיות קדומות, וייתכן שאף כתבי קומראן היו מוכרים להם (ראו מחקריהם של דניאל לסקר ויורם ארדר). לאור זאת, אין זה מפתיע למצוא זיקות בין ההלכה האתיופית להלכה הקראית אשר שתיהן שימרו במקביל הלכות קדומות שלא נשתמרו במסורת חז"ל. ואולם, חשוב מאוד להדגיש את ההבדל המכריע ביניהן: הקראים הכירו את התורה שבעל פה והתנגדו לה, ואילו ביתא ישראל כלל וכלל לא היו מודעים לקיומה ושימרו הלכות קדומות כמסורת אבותיהם.

תמיכה: (שושנה בן דור)

- בעניין היין, ממה שאני מתרשמת, יין מהענבים היה חלק מזערי מהתרבות של ביתא ישראל בכלל. המשקאות המותססות היו "טלה", בירה, שברור שהוא נחשב חמץ, ו"טדג", יין שעשו מדבש ולגביו, משום שהוא מותסס במשך תקופה, גם הוא אסור בפסח. לא שמעתי על שתיית יין מענבים כתופעה רחבה גם בשאר ימי השנה. גם בשבת, הברכה על קדושת היום לפני סעודה נעשית על לחם, ובמקרה של פסיכא, על יפסיכא קיטה (קיצ'ה אצל יהודי תיגריי, נאת בגעז). להלן תיאור כיצד הכינו אותו, לפי מה ששמעתי מנשות הקהילה:

מתכון להכנת יפסיכא קיט (קיצ'ה בפי יהודי תיגריי, נאית בשפת הגעז)

ממלאים קערה גדולה בקמח חיטה או דוחן או תירס, ולעתים קצת חומוס או טף, מספיק כדי להשלים את צורכי הסעודה. מודדים לתוך קערה קטנה כמות המספיקה לקט אחת. מערבבים במהירות מרבית את הקמח בקערה הקטנה עם מים וקצת מלח ומוזגים מיד על "מגוגו" חם. (מגוגו הוא משטח חרס ששמים על שלוש אבנים (גולצ'ה) מעל האש ועליו מבשלים). מכסים ואופים עד שהקט יבשה, שהוא עד מספר דקות. בזמן אפיית הקט שוטפים היטב את הקערה הקטנה כדי שלא יישארו שרידים של הבצק מן הקט ששמו זה עתה על האש. מורידים את הקט האפויה מן המגוגו, מנקים את המגוגו היטב, ומתחילים שוב בתהליך. לקראת ערב החג, הנשים מכינות יפסיכא קיט.

את ה"יפסיכא קיט" הכינו רק לאותו ערב ובהמשך, הכינו אותה מחדש כל יום. הוא כן יצא יותר רך ממה שרובנו מכירים, יותר דומה למצה התימנית. ראוי להזכיר, כמובן, שכל כלי החרס נעשו במיוחד לקראת החג, משום שהכלים של כל השנה הם חמץ, ואותם בדרך כלל ניתצו תוך כדי ההכנות לחג ואת כל הכלים ממתכת ניקו וליבנו לפני החג.

מאכלים נוספים בחג::

היו גם מאכלים מיוחדים שהכינו, כגון "טלה", העשוי מזרעי סומסום. קלו קלות, ערבבו עם מים וברברה (תערובת תבלינים חריפה, שבשונה משאר ימות השנה, הכינו כל יום מחדש) וניתן היה להכין ממנו תערובת סמיכה או דלילה. כאשר מדובר בתערובת סמיכה, טובלים בו קט או מערבבים עם ירקות מבושלים. כאשר התערובת דלילה, אפשר לשתות. מאכל אחר: נג תערובת של זרעי קנולה קלויים, אותו פיזרו על אוכל. וכאמור, פרט להכנת אוכל מראש לשבת, את כל שאר המאכלים הכינו בו ביום.