

ברכת לחם האנג'רה העשוי מטף

זהר עמר

בקרב יהודי אתיופיה שעלו לארץ-ישראל מאכלים שונים שנהגו לאכול בארץ מוצאם. המאכל המסורתי השכיח ביותר באתיופיה הוא האנג'רה – מעין פיתה שטוחה, דקה, מחוררת (בדומה לפנקייק או ללחוח התימני) בטעם חמצמץ, העשויה מזרעי דגן הטף. יש המכנים את האנג'רה על טהרת הטף ויש שמערבבים אותה עם מרכיבים נוספים; מיני דגנים אחרים, גרגרנית החלבה ועוד. האנג'רה מהווה את הלחם הבסיסי אצל יהודי אתיופיה והיא נאכלת עם רוטב מתובל (ווט) עם מגוון מאכלי בשר, ירקות וכו'. באזורים שבהם היה הטף שכיח באתיופיה נהגו להכין ממנו מצות בפסח. את גרגרי הטף קונים יהודי אתיופיה בארץ בחנויות מיוחדות ומקורם ביבוא מאתיופיה. מטבע העניין עלתה בארץ שאלת הברכות שיש לברך על המאכלים העשויים מטף ובמאמר זה נתמקד רק בשאלת ברכת הלחם העשוי על טהרת גרגרי הטף.¹

תיאור בוטני

הטף מכונה בעברית בן-חילף חבשי (*Eragrostis tef*), צמח חד-שנתי ממשפחת הדגניים (*Gramineae*), שגובהו 60 – 90 ס"מ. אורך העלים כ- 15 ס"מ, רוחבם 2 מ"מ ובעל נדנים (בסיסי העלים העוטפים את הגבעול כצנור) המכוסים שערות לבנות בחלקם העליון. המכבד (התפרחת) דלילה ומבודרת. לטף זנים רבים הניכרים בצבעי הגרגרים הקטנים, משחור, חום ועד לבן.

מוצא הצמח בצפון-מזרח אפריקה והוא גדל באדמה חולית, בעל עמידות לתנאים קיצוניים; קרה ויובש. הצמח מהווה גידול חקלאי חשוב באתיופיה (כשליש מכלל מיני הדגניים) ומשמש למספוא, נוי וכאמור גם למאכל.²

* פרק מתוך הספר: דגן, לחם ומקדש - זיהוי חמשת מיני דגן, היבטים ריאליים, הלכתיים ורעיוניים (בהכנה)

¹ גרסה ראשונה של המאמר פורסמה בכתב העת תחומין, כה (תשס"ה), עמ' 328 – 333. מאמר זה נכתב בעקבות פניה שקיבלתי מאחד מרבני אולפן עולים של אתיופים שלידי ישיבת אור עציון.

² פאהן, ואחרים, עמ' 489; קטמה; אנג'לס ואחרים, עמ' 28 – 29; פלורה של אתיופיה, 7, עמ' 125 - 126

הגדרת הטף מבחינה הלכתית

מבחינה הלכתית ב'תבואה' נכללו רק חמישה מינים: חיטה, שעורה, כוסמת, שבולת שועל ושיפון.³ עלינו אפוא לבחון אם מבחינה הלכתית נחשב הטף לאחד מחמישה מיני דגן. בחינה זו תלויה בראש ובראשונה בזיהוי של חמשת מיני דגן, אלא שאין לנו כיום זיהוי מוחלט לגבי כל חמשת מיני דגן; החיטה והשעורה מזוהים בוודאות ואילו לגבי שאר המינים קיימות מסורות זיהוי אחדות והצעות שונות של חוקרים. למרות קושי זה, דומני שנוכל להלך להציע דרך שתעקוף בעיה זו.

הטף אינו אחד מחמשת מיני דגן

להלן נראה שהטף אינו נכלל באחד מחמשת מיני דגן. קביעה זו מבוססת על ההנחה שחז"ל לא הכירו מין צמח, והוא לא נכלל בהגדרותיהם. את הדיון בחרנו לפתוח בחיוב הפרשת חלה שהוא רק מהעיסה הנעשית מחמישה מיני דגן. על פי דרשתו של ר' שמואל בר נחמן מהמילה 'גבולתו' בפסוק (ישעיהו כח כה) למד: 'לחם – עד כאן גבולו של לחם'. כלומר רק 'גבילתו' עיסה מחמשת מינים אלה שנכללו ב'גבולות' קבוצה זו יוצרת מאפה המוגדר מבחינה הלכתית ללחם החייב בחלה.⁴ אולם, בעוד שכל הדינים הקשורים לחמשת מיני דגן נוהגים בכל מקום, הרי שחיוב הפרשת חלה מהתורה חל רק בארץ-ישראל (ומדרבנן גם בחו"ל), שנאמר 'והיה באכלם מלחם הארץ' (במדבר טו יט).⁵ בתרגום ירושלמי לפסוק זה נאמר במפורש שהפרשת חלה רק מחמשת מיני דגן: 'ולא מן אוריזא ודוחניא וקטני'.

ביסוד קביעה זו היא ההנחה שחמשת מיני דגן גדלו בתקופת המקרא ובתקופת חז"ל בארץ-ישראל, ואף אם נאמר שחלק מהם יובאו מחו"ל, הם היו מוכרים לתושבי הארץ. אולם על פי כל הנתונים שבידינו הטף לא גדל בארץ-ישראל בתקופות הקדומות; אין לכך ראיות מהמקורות הכתובים ולא מהממצא הבוטני-ארכיאולוגי. למינים האחרים מהסוג בן-חילף (*Eragrostis*) שגדלים בר בארץ אין חשיבות תזונתית וחלקם אף מוגדרים כצמחים רעים,⁶ ואין לנו מין דגן תרבותי אחר שדומה בתכונותיו ובמראהו לטף, שעשוי להוות מועמד מתאים לזיהוי כאחד מחמשת מיני הדגן. זאת ועוד, למרות שאין לנו זיהוי חד משמעי לגבי שלושת המינים: כוסמת, שיפון ושבולת שועל – הרי שלאף אחד ממינים אלה לא הובאה מסורת זיהוי או הצעת זיהוי מצד הפרשנים המסורתיים והפרשנים המודרניים, הקושרת אותם לטף. דבר זה מוכיח שמדובר במין דגן שלא היה מוכר באף אחד מקהילות ישראל, באשר הם, לבד מאזור אתיופיה. המסקנה הנובעת מכך היא שאין הטף יכול להיות מוגדר כ'דגן' מבחינה הלכתית.

בחינת הטף על פי קריטריון החימוץ

³ ירושלמי, חלה פ"א ה"א, נו ע"ב; בבלי, נדרים נה ע"א. נושא זה והשלכותיו ההלכתיות נדון בהרחבה בראשית מחקר זה.
⁴ ירושלמי, חלה פ"א ה"א, נו ע"ב.
⁵ ספרי, במדבר פ"א ק"י, ד"ה וידבר; הרמב"ם, הלכות בכורים פ"ה ה"א.
⁶ כנראה שלבד מהמין בן-חילף שיעיר (*E. pilosa*) שעליו יש איזכורים שבאפריקה נהגו ללקט את גרעיניו למאכל, ראו קטמה, עמ' 7.

מבחינה מדעית, תהליך החמוץ נעשה בין היתר על ידי אנזימי העמילזה שמפרק את העמילן והוא נמצא בחיטה ובשעורה, והוא חסר באורז, דוחן וקטניות אחרות ולפיכך מתקיימת באחרונים תסיסת סרחון ולא תסיסת חימוץ.⁷ גורם נוסף המשפיע על תפיחת העיסה, דביקותה, גמישותה ויצירת הנקבוביות של הלחם הוא החלבון גלוטן. על **מרכיב העמילזה בטף אין לנו נתונים**, ואילו הגלוטן הנמצא בטף בריכוז של 44.55%. נתונים אלה חשובים לדיון שלנו, מפני שכל מי שהכין עיסה מהטף, בתוספת מים יודע שהיא עוברת תהליכי תסיסה מוגברים והיא תופחת יותר מכל שאר מיני הדגניים הרגילים. מכל מקום, כבר העיר הרמב"ם שמבחינה ההגדרה ההלכתית, חימוץ קיים רק בחמש מיני דגן, ואילו בשאר הקטניות הוא מוגדר כסרחון, ואין להתרשם מהמראה החיצוני של תפיחת העיסה.⁸ לסיכום, גם לפי קריטריון גורם ה'חימוץ', אי אפשר להוכיח שהטף מוגדר כאחד מחמשת מיני דגן.

צורת גרגרי הטף

בקרב כמה מהראשונים מובא סימן שמייחד את כל חמשת מיני דגן; גרגר מאורך ומחויץ, בעוד ששאר מיני הגרעינים נחשבים לקטניות.⁹ לפי קריטריון זה, הטף, הוא כמו הדוחן ושאר הגרגרים העגולים אינו נכלל בהגדרה ההלכתית של מיני הדגן.

ברכת הפת

להלכה נקבע שעל לחם (פת) העשוי מחמשת מיני דגן מברכים 'המוציא לחם מן הארץ'.¹⁰ להלן נביא את דברי הרמב"ם בעניין זה:

חמישה מינין הן החיטין והשעורין והכוסמין ושכולת שועל ושיפון... וחמישה מינין האלו כשהן שבלים נקראים תבואה בכל מקום, ואחר שדשין וזורין אותן נקראין דגן. וכשטוחנין אותן ולשין את קמחן ואופין אותן נקראין פת. והפת הנעשה מאחד מהן היא הנקראת פת בכל מקום בלא לווין. האוכל פת חייב לברך לפניו בא"ה אמ"ה המוציא לחם מן הארץ. ולאחריה ארבע ברכות.¹¹

לאחר ששללנו את האפשרות שהטף הוא אחד מחמשת מיני דגן, הרי שאין ברכתו 'המוציא'. לכן אין גם מקום לדון כאן בהבחנה ההלכתית בין 'פת' רגילה (הנעשית על ידי אפיית עיסת קמח ומים ללא תוספות משמעותיות) ובין 'פת הבא בכיסנין'¹² (שעל טיבה ישנן כמה פרשנויות), או בשאר החילוקים הקשורים לפת מחמשת מיני דגן.

מיני דגן בעלי מעמד מיוחד

⁷ מונק, עמ' 97–104; מ' זקס, בנספח למאמרו של אפרתי, עמ' 16.

⁸ הרמב"ם, הלכות חמץ ומצה ה, א.

⁹ ספר האורה, עמ' 95; ר' יהודה אבן בלעם, בפירושו ליחזקאל כח כה; תנחום הירושלמי, ערך 'זרע', עמ' 169,

ערך 'שבולת שועל', עמ' 599.

¹⁰ משנה, ברכות ו, ב.

¹¹ הרמב"ם, הלכות ברכות פ"ג ה"א.

¹² בבלי, ברכות מב ע"א

מלבד פת העשוי מחמשת מיני דגן נזכרו בספרות חז"ל לחם ממני גידולים אחרים: אורז, דוחן, פרגין, שומשמין וקטניות.¹³ אולם עצם העובדה שבדיון המעשי לגבי ברכת פת של מיני דגן שאינם נכללים 'בחמשת מיני דגן' נזכרו אורז ודוחן בלבד,¹⁴ מראה שכנראה מדובר בשני גידולים בעלי מעמד מיוחד, המהווים מעין דרגת ביניים בין קבוצת חמשת מיני הדגן ובין קבוצת ה'קטניות' (ראו להלן). להלן נעמוד על מעמדם ונבדוק אם הטף נכלל בקטגוריה שלהם או בדרגה פחותה יותר של 'קטנית'.

א. אורז

האורז (*Oryza sativa*) הוא צמח ממשפחת הדגניים, אם כי לפי דעת חכמים הוא אינו נכלל בין חמשת מיני דגן ולכן לא חלים עליו כל הדינים הקשורים במינים אלה. ר' יוחנן בן נורי (ריב"נ), משקף דעת יחיד שהאורז הוא מין דגן (מבחינה הילכתית) וברכתו 'המוציא'¹⁵ וחייבים על חימוצו כרת ואדם יוצא ידי חובה באכילת מצה ממנו בפסח.¹⁶ בשל מציאותו הקרובה של האורז לדגן, על פי שיטת ריב"נ, אף שלא התקבלה להלכה, ניתן לאורז מעמד מיוחד, ולגביו התקיימו דיונים מיוחדים בהקשר לברכתו. למשל, בעניין כסיסת האורז קיימת מחלוקת בין הבבלי¹⁷ ובין הירושלמי¹⁸ ואילו בהקשר ללחם אורז קבעו חכמים שברכתו 'מזונות', ואילו דעת רב ושמואל המשקפים את דעת המיעוט ברכתו 'שהכלי'.¹⁹ מעמדו המועדף של האורז נקבע גם בשל היותו בעל חשיבות תזונתית גבוהה.²⁰ מאחר שהטף אינו מוגדר כאורז מבחינת זיהויו וחשיבותו התזונתית אינה נרחבת,²¹ הרי שלכאורה אפילו לפי דעת חכמים אין לברך על הלחם הנעשה ממנו מזונות.

ב. דוחן

הדוחן הוא לפי רוב הדיעות צמח ממשפחת הדגניים המכונה בשפה המדעית *Panicum miliaceum* ובערבית בשם 'ד'חין'.²² כאמור, בתלמוד בבלי נזכרת דעתו של ר' יוחנן בן נורי שהאורז הוא מין דגן. חלק מהראשונים הבינו שהעדר התייחסות לדוחן מלמדת שריב"נ סבר שמעמדו פחות מהאורז ולכן אין ברכתו 'המוציא', ובכל מקרה ברכתו לפי חכמים זהה לאורז, דהיינו 'מזונות'. הסיבה היא שהדוחן כמו האורז הוא בעל ערך תזונתי גבוה.²³ אחד מהגאונים פסק שדרגתו של הדוחן היא נמוכה

¹³ משנה, חלה א, ד.

¹⁴ בבלי, ברכות לו ע"א.

¹⁵ בבלי, ברכות לו ע"א.

¹⁶ משנה, חלה א, ד; בבלי, פסחים לה ע"א, שם קיד ע"ב. לעומת זאת, מגרסת הירושלמי ושאר המקורות הארץ-ישראלים עולה שדעתו של ר' יוחנן בן נורי נסבה רק על ה'יקרמית' (חלה א, א, נו ע"א-ב; פסחים ב, ד כט ע"ב), ראו בהרחבה: הלבני, עמי שעא-שעב.

¹⁷ ברכות לו ע"א: 'בורא פרי אדמה'.

¹⁸ שם, ירושלמי, א, ו י ע"ב: 'בורא מיני זרעונין'.

¹⁹ שם, בבלי לו ע"א-ע"ב; הלכות גדולות, א, עמ' 86;

²⁰ הרמב"ם, הלכות ברכות פ"ג ה"י.

²¹ טור, או"ח, סימן רח.

²² אמנם הטף הוא בעל הרכב תזונתי גבוה, ובמיוחד מכיל תכולה גבוהה של ברזל, ראו קטמה, עמ' 15-16, אך תפוצתו היא מצומצמת והוא אינו מתקרב לחשיבותו הכלכלית של האורז בעולם. על מעמדו של הטף כמאכל עיקרי באתיופיה מבחינה הילכתית נדון בהמשך.

²³ ראו למשל: פליקס, הצומח; עמר, גידולים, עמ' 71, ואפשר שבעבר נכלל בשם דוחן גם זיפן איטלקי (*Setaria italica*).

²³ רבינו יונה לברכות (בנדפס כו ע"א), בשם גאון אחד; ראש ברכות פ"ו כלל ח: 'דדוחן מזין זיין וסועד את הלב כמו אורז; וכן מובאת בטור או"ח, סימן רח, דיעה יחידאית בשם גאון שברכת אורז וגם דוחן וכן 'בשאר דברים שאנו רואים דזייני' – מברך 'בורא מיני מזונות'; ספר האשכול, א, עמ' 64; ראבי"ה, א, סימן קב, עמ' 81.

מהאורז גם לדעת חכמים, ולפיכך ברכתו היא 'אדמה'²⁴. אחרים, כמו הרי"ף, הרמב"ם והשו"ע סברו שמעמד הדוחן הוא כמו שאר מיני הקטניות שברכתם 'שהכל' ולבסוף 'בורא נפשות'.²⁵ דומה, שמעמדו של הטף כמרכיב מזון בסיסי ושכיח בעולם הוא נמוך לא רק בהשוואה לאורז, אלא אף בהשוואה לדוחן ועל כן יש לברך עליו 'שהכל'. אולם גם אם נשווה את מעמדו לדוחן, הרי שבני העדה האתיופיים שקיבלו עליהם כיום לפסוק לפי מנהגי הספרדים ועדות המזרח יברכו על הטף 'שהכל'.

ג. הסורגום (דורא) וייחסו לטף

הדורא (*Sorghum vulgare*) מזוהה אצל ר' נתן אב הישיבה ועל ידי חלק מהחוקרים²⁶ עם ה'פרגין' שבספרות חז"ל.²⁷ מכל מקום, בספרות חז"ל אין לגבי גידול זה התייחסות מיוחדת לגבי מעמדו כמין דגן, ובפשטות מדובר במין 'קטניות', שברכת הפת ממנו היא 'שהכל'.²⁸ אגב, לפי חלק מהחוקרים אפשר שהסורגום כגידול חקלאי שכיח לא היה ידוע בתקופת חז"ל והוא התפשט בעולם מאזור אפריקה רק בעקבות כיבושי האיסלאם.²⁹ מהבחינה הזו מדובר בגידול הקרוב ביותר מבחינת מעמדו ותכונתו לטף.

מעמדו של לחם עיקרי באזור מסויים

על רקע היות הטף מאכל עיקרי ויחיד באזורים אחדים באתיופיה, מעניין הוא הדיון ההלכתי שהתקיים בעניין ברכת הסורגום והדוחן בתימן, שם הם שימשו במחוזות שונים מרכיב מזון בסיסי. הברכה על הסורגום והדוחן מובאת בתשובה שנשלחה על ידי ר' אברהם בן הרמב"ם לקהילה יהודית אחת בתימן, שם שימשו כמיני דגן יחידים:

התבוננו במה שהזכרתם בעניין הדראה והדוחן (דחין) ושהם מאכל רוב בני ארצכם ואין אוכלים חיטה אלא מעוטם ושנתפשט המנהג אצלם כמו שאמרתם, משום כך שאתם מברכים עליהם בסוף ברכה (=ברכת המזון). וזה תמוה... וברור מן התלמוד שההלכה בפת דוחן בתחילה שהכל ולבסוף בורא נפשות רבות...

ומה שהזכיר הטוען שברכת הזן משה ע"ה תקנה בשעה שירד המן שהיה לחם שלהם אז, הרי יפה טען ומורה זה על זכות ומוח ובינה מעולה, אלא שיש לומר בזה שתי תשובות. הראשונה שאז כל ישראל היו נאספים במקום אחד והמן היה לחם שלהם, ובני תימן אינם כל ישראל ולא רובם; ואין למדים אלא ממאכל רוב ישראל. והתשובה השניה והיא המדויקה, שאין מברכים ברכת המזון מפני שלפי הקבלה ממשה ע"ה תקן הזן בשעה שירד המן, אלא מפני שאנו מקיימים המצוה המפורשת בפסוק 'ואכלתה ושבעת את ה' אלהיך על הארץ הטובה אשר נתן לך'. והרמז בפסוק זה אינו אלא לתבואת ארץ-ישראל שהיא

²⁴ הלכות גדולות, עמ' 87.

²⁵ הרי"ף (בנדפס, עמ' כו ע"א); הרמב"ם הלכות ברכות פ"ג ה"י; תוספות לברכות לו ע"א, ד"ה תיובתא; שו"ע או"ח, סימן רח, ס"ק ח.

²⁶ פליקס, הצומח, עמ' 127; עמר גידולים, עמ' 78.

²⁷ משנה חלה א, ד; שביעית ב, ז.

²⁸ כך פסק ר' יחיא צאלח, שו"ת פעולת צדיק, ג, סימן פ, ועל סוגיית מאכלו בתימן ראו בהמשך.

²⁹ ראו עמר גידולים, עמ' 78.

שני מיני חיטים ושלושה מיני שעורים, כמו שבארו ז"ל בקבלה, ומסייע לקבלתם הכתוב
'ארץ חטה ושעורה'.³⁰

מתשובה זו עולה, שהטף, כמו הדוחן והדורא, למרות שהם נחשבים למאכלים עיקריים, לעיתים
יחידים באזור מסויימים, הרי שקביעת ברכתו – 'שהכל' – נקבעת על פי המקובל ברוב הארצות
שבהם נמצאים רוב ישראל, וכך למעשה פסקו רבני תימן בדורות האחרונים.³¹

מסורת הלכתית קדומה

עד כה הסתמכנו על ראיות נסיבתיות מוצקות אשר שוללות את האפשרות שהטף נכלל בחמשת מיני
דגן מחד, ושהוא מוגדר כמין קטנית מאידך. אולם דומה שקביעת ברכתו של לחם האנג'רה עשויה
להיות מוכרעת על פי השוואה למסורת הלכתית שהייתה נהוגה בתימן, הסמוכה לאתיופיה.

הטף, ובלשון הערבית-תימנית – טֶהֶף, הינו גידול קדום בחקלאות המסורתית בתימן. הבלשן אבן
סידה בן המאה ה-12, מצטט מקורות ערבים בני המאה התשיעית המתארים מין דגן זה, ואחד
מהם, אבו חאתם (מת ב-864), כתב: אלטהף – 'חב' (גרגר) המצוי בתימן ומבשלים אותו.³² כמו כן
הוא נזכר בספר החקלאות שכתב הסולטאן התימני אלמאלכ אלעבאס בן עלי בן המאה
הארבע-עשרה.³³ גידול זה ממשיך להתקיים בתימן גם בימינו באזור מאַרְב שבדרום תימן, אם כי
לא ברור האם הוא צמח מקומי או שהועבר לשם מאתיופיה בימי הביניים.³⁴

באזור הצחיח של חבאן שבדרום-מזרח תימן, גידלו היהודים בין יתר התבואות את הטהף ליקמח
מאכל אדם', נוהג שהתקיים עד לעלייתם לארץ ישראל במחצית המאה העשרים.³⁵ זקני מושב ברקת
שמוצאם מחבאן מכירים היטב את הטהף והם מעידים שברכו על הלחם הנאפה ממנו 'שהכל',
בדומה לדוחן ולדורה. בארץ-ישראל הם התוועדו אליו מחדש ויש מהם שקונים את גרגרי הטהף
בחנויות התבלינים של יוצאי אתיופיה.³⁶

סיכום ומסקנות

³⁰ ראב"ם תשובות, סימן פד, עמ' 126 – 127. אמנם הראב"ם סבר שבני תימן צריכים לברך ברכת מזון ללא שם מלכות,
בכדי שלא תשכח ברכה זו מהם (שם, עמ' 128), אך דומה שאין הדברים חלים על יוצאי אתיופיה, שהרי נוסח הברכות
המקובל על כל ישראל לא היה מקובל שם.

³¹ השו" : שו"ת פעולת צדיק, ג, סימן פ; רצאבי, עמ' רפד-רפה. ר"י קאפח סבור לפי זה שמעמדו המיוחד של האורז,
אינו קשור לדעתו של ריב"ן, אלא הוא הוקנה משום שמילוני בני אדם בהודו וסין ועוד חיים על אורז, ומהבחינה הזו,
אין כל גידול שמשותווה לו בערכו התזונתי ובתפוצתו העולמית, ראו בהערות לרמב"ם, הלכות ברכות פ"ג, ה"ד (עמ'
תקכט). עוד ראו שמש, עמ' 97 – 110.

³² אבן סידה, יא, עמ' 63 – 64.

³³ סרג'ינט עמ' 57 – 58.

³⁴ ווד עמ' 362

³⁵ מעטוף, עמ' 5.

³⁶ ראיון עם ר' צדוק מפעי, מושב ברקת, בתאריך כז תשרי תשס"ח.

שיטת מחקרנו הייתה בדרך צמצום האפשרויות והכרעה על פי מסורת הלכתית קדומה; תחילה הוכחנו שאין הטף יכול להמנות עם חמשת מיני דגן, ולכן אין לברך עליו 'המוציא', אף שהוא באזורים מסויימים באתיופיה נחשב למאכל עיקרי. לאחר מכן, דנו בהיבט של מין גידול בעל מעמד מועדף וקיימות אפשרויות אחדות כיצד להגדיר מהו מין דגן חשוב; מבחינה תזונתית או מבחינת חשיבותו מבחינה כלכלית באופן יחסי בעולם. קיימות שיטות פסיקה שונות, כיצד יש לברך על מינים אלה, 'בורא מיני מזונות', 'בורא פרי האדמה' או 'שהכל'.

לבד משיטת רבינו יונה המייצג דעת מיעוט, שכל דבר מזין (הדומה לדגן) מברך בורא מיני מזונות³⁷ קשה לפי שאר השיטות להעמיד את הטף באותה דרגת חשיבות של אורז. את הגדרת הטף ניתן להשוות למעמד הדוחן ובמיוחד למעמד הסורגוס (דורא). לפי שיטת אחרת, אפשר שברכתו של הטף תהיה 'בורא פרי האדמה', לפי שזו דרך אכילתו.³⁸ אולם דומה, שלפי רוב הדיעות ברכת הדוחן והדורא היא 'שהכל', והם מינים המוגדרים כ'קטנית' מבחינה הלכתית (בלי קשר לגזירת הקטניות³⁹), כפי שנקטו הרי"ף, הרמב"ם ובעל השו"ע. במאמר זה הלכנו בעקבות הכלל שהתווה רבנו אברהם בן הרמב"ם שהברכה נקבעת על פי המקובל בכלל ישראל. בסופו של דבר, ניתן להסתמך על תקדים המסורת ההלכתית של יהודי תימן, שבארצם כמו באתיופיה, נהגו בחבלים מסויימים לאכול לחם מטף ועל פי המקובל אצלם ברכתו היא 'שהכל'.

הדיון במאמר זה נסב רק בשאלת ברכת לחם העשוי על טהרת הטף. אנו סבורים שיש לכלול באותה קטגוריה גם את צמח ה'דגוסה', אשר מגרגריו העגולים מכינים יוצאי אתיופיה אנג'רה ובמיוחד משקה בשם 'ט'לה' (מעין בירה). הדגוסה הוא צמח ממשפחת הדגניים הנקרא אלבסינה קורקני (*Eleusine coracana*). במקרה שהלחם העשוי מטף או דגוסה מכיל גם חיטה או שעורה, קובעים את הברכה לפי המרכיב העיקרי. דומה שגם במקרה של אנג'רה העשויה מחמשת מיני דגן, מברכים 'בורא מיני מזונות' ולא 'המוציא', שהרי היא עשויה מבלילה דקה ואינה מבושלת ונאפת בתנור כמו לחם.⁴⁰ מעבר לדיני ברכות יש לנושא הגדרת לחם האנג'רה בהלכה השלכות רבות, למשל הוא אינו חייב בהפרשת חלה ואינו מוגדר כחמץ בפסח.

³⁷ בפירוש על הרי"ף, כו ע"א (בנדפס), ד"ה וגאון אחד אמר, וכן מובא בטור או"ח, סימן רח. כך גם נטו לפסוק הרב יוסף הדנה וכן הרב יהודה בהרב משיבת אור עציון.

³⁸ וניתן להסביר את הכלל 'דרך אכילתו' בכמה אופנים, וכאן הבאנו את דרך הבנתו של הרב אביגדר נבנצל (כפי שקיבל מהרב שלמה זלמן אוירעבד), אליו פניתי בכדי לקבל את חוות דעתו, ולהן ציטוט ממכתבו, מיום ג' ניסן תשס"ד: 'דעת אדמו"ר הגרשז"א היתה שעל שוקולדה יש לברך בורא פרי העץ, הואיל וזו דרך אכילתו של פרי הקקאו. ואף שלא הורה כן למעשה, מאחר שמנהג העולם לברך עליו שהכל, מ"מ הורה לי שאם אכלתי פרי עץ, ורצוני עתה לאכול שוקולדה לברך תחלה שהכל על משהו אחר. לכן סבורני שאם זו דרך אכילתו של הטף יש לברך עליו בפה"א...'

³⁹ ראו תא-שמע, עמ' שמז-שנה; עמיחי, עמ' 17-20.

⁴⁰ וכן קבע הרי"ף קאפח בהקשר למאכל ה'לחוח' התימני, שהוא פטור מהחלה מפני שעיסתו דלילה מאד וברכתו בורא מיני מזונות, אפילו קבע סעודתו עליה, ראו: הרמב"ם, הלכות ברכות פ"ג ה"ט, הערה כא (עמ' תקכו). ובשם הרב יוסף הדנה, הרב הראשי ליהודי אתיופיה, מובא שכדי לא להכנס לספקות עדיף תחילה לברך על פרוסת לחם 'המוציא לחם מן הארץ', ועל ידי כך לפטור את האנג'רה, ראו: ידידיה ורוזן, עמ' 92-94.

פרק ראשון

אסרו לשתות יין תותים שהגיש גוי אלא אם כן עקב היהודי אחרי יין התותים למן משיכתו מן החבית ועד להגשתו לשולחן.³³⁸ מאחר שהוספת יין הייתה מנהג האצולה ונעשתה אות הוקרה, היו מוסיפים אותו תכופות בנוכחות השותה מפני "החשיבות שבדבר". ואולם בין שהוסיפו לפני האורח ובין שלא עשו כן, דאגו להוסיף את היין סמוך להגשתו, מפני שלאחר הוספת היין, יין התותים מתקלקל עד מהרה.³³⁹ באזור הריין במאה האחת-עשרה עלה מחיר יין תותים על מחיר היין, ולפיכך לא יכול לשמש תחליף ליין.³⁴⁰ לימים נחשב למעדן ותו לא, ולא התחרה כלל ביין הרווח.

6. מי דבש ושכר

שתיית מי דבש (מד, מי"ד, מי"ט, mete, mead) – משקה העשוי ממים ודבש שהתסיסו והוסיפו לו תבלינים – מעולם לא השתרשה בצרפת, ואילו בגרמניה תפס המד מקום נכבד לצד היין בחצרות האצולה. בגלל הקשיים בגידול דבורים ובאיסוף הדבש הצטמצמה שתיית המד לחוגים בעלי אמצעים.³⁴¹ במאה השתים-עשרה התחיל היין לדחוק את רגלי המד הן בקרב האצולה הן בקרב הכמורה וגם בקרב היהודים, שכנראה דמו בטעם ובחך לשכבות הגבוהות של החברה. ר' אלעזר הרוקח (נפטר בשנות העשרים של המאה השלוש-עשרה) כתב שאף שגזרו איסור על שתיית שכר עם גויים, לא גזרו איסור דומה על שתיית מי דבש משום "דלא אתי לאימשוכי כולי האי", אין זה משקה של התרועעות – שהרי אין מכבדים זה את זה בלגימתו, ולפיכך לא גזרו עליו החכמים.³⁴² שתיית מי דבש עדיין רווחה בקרב העירוניים במאה השלוש-עשרה,

338 איסור והיתר לרש"י, מהדורת פריימן, סי' פט; מעשה הגאונים, עמ' 83; תשובות רש"י, סי' קסג; ספר אמרכל, עמ' 6 ובמקבילות שצוינו שם, ועליהם יש להוסיף תשלום ספר הפרנס, עמ' יט, סי' רכה; כ"י פריס, ספרייה לאומית 326, דף 176 ע"ב וכ"י בודלי 566, דף 28 ע"א. בכ"י בודלי באה החתימה "מר' שלמה בר' יצחק ז"ל". ראה: כ"י קיימברידג' Add. 2580, דף 106 ע"ב בגיליון: "וכן מצאתי בלקוטי רבינו שמואל ז"ל וזה לשונו: ושאלתם מהו לאגוד חביות ולזפות... ובלבד שלא יתכוין מלאכתו למועד. ואסור לשתות מי תותים של גויים... ואין לחוש שמא מתחילה עירה בו יין כדי להוסיף עליו בעודו בחבית שאינו יכול להצניע שהיין מפיגו ומסריחו, ודבר זה בדוק הוא". ארבע המילים האחרונות (הבאות גם במעשה הגאונים וכ"י פריס עם התוספת "שבדקו ומצאו כן") רוצות לומר שהקביעה "שהיין מפיגו ומסריחו" מתבססת על הניסיון ולא על אנלוגיה לחלא של שכר שבתלמוד (עבודה זרה לב ע"א) שבו נאמר שאם מוסיפים בו יין "מסרי סרי". אף ראה: ספר אמרכל, עמ' 7: "ויש מחמירים ואוסרים אותו מורוט של גויים לגמרי לפי שאינו מתקלקל בתערובת היין, והמיקל לא הפסיד ע[ד] [כאן] [לשון] רבי ברוך [ממגנצא]". ראה לעיל, הערה 171, ולהלן, פרק שמיני, עמ' 306.

339 מעשה הגאונים, שם; תוספות רבנו אלחנן, ל ע"א, ד"ה אלונתית; תוספות שאנץ ל ע"א ד"ה אלונתית; תוספות ל ע"א, ד"ה אלונתית.

340 מעשה הגאונים, שם. אשר לדברי תוספות רבנו אלחנן לב ע"ב, ד"ה האי, ראה להלן, פרק שמיני, הערה 6.

341 Brunner, "Wovon lebte der Mensch? Zur Wirtschaftsgeschichte der Baiern im Frühmittelalter", p. 195

342 רוקח, סוף סי' תצא וראה להלן, פרק שמיני, הערה 51.

ואולם גם אצלם התחילה להיעלם בהדרגה עד שבסוף המאה החמש־עשרה נפסקה לגמרי.³⁴³ לא כל בעלי התוספות היו תמימי דעים עם הרוקח אלא סברו שאיסור השכר אסר לשתות בצוותא עם גויים כל משקה אלוהולי – המנמיך את המעצורים – בין שהוא משקה של התרועעות בין שאינו משקה של התרועעות.³⁴⁴

כבר העירו בעלי התוספות יושבי ארץ צרפת ששכר איננו "עולה על שולחן מלכים", כלומר שלא ראוי לכבד בו אורחים.³⁴⁵ כך היה גם במערב גרמניה ובדרומה, שבהם גרה רוב האוכלוסייה היהודית ואשר נחשבו בימי הביניים לאזורי שתיית יין.³⁴⁶ לא כן באנגליה, ובאמת התעוררה בה בעיה הלכתית בשאלת שתיית השכר.³⁴⁷ האנגלים שתו שכר באין בררה, שהרי רוב היין היה מיובא ויקר, והשתייה הייתה כיד המלך. לקנונים של ולתאם (Waltham) ניתנו בכל שבוע "שישה בקבוקים [של שכר] שכל אחד מספיק לעשרה אנשים בארוחה".³⁴⁸ ואולם רוב בני האדם לא השיגה ידם לכלכל צריכה מרובה זו. המנה היומית של חייל אנגלי במחצית השנייה של המאה השלוש־עשרה הייתה ארבעה ליטרים שכר ליום, והקצבה יומית דומה עולה מחשבונות משק הבית של האצולה, מתקנונים של מנזרים ואף מהקצבות בבתי החולים לעניים.³⁴⁹

השכר היה בדרך כלל סמיך כמרק עבה וראו בו לחם נזול.³⁵⁰ עובדה זו הניעה את רבנו תם לאסור את החזקתו בפסח, שכן בשכר יש כזית שעורים בכדי אכילת פרס(!), ולכן עוברים בו על "בל יראה ובל ימצא חמץ בכל גבולך".³⁵¹ תלמידיו הוסיפו לשאול למה מברכים על שכר

Heyne, *Das deutsche Nahrungswesen*, pp. 335–337; Spode, *Die Macht der Trunkenheit*, p. 47

344 אור זרוע, סי' קסב. וראה להלן, פרק שמיני, הערה 51.

345 תוספות עבודה זרה לא ע"ב, ד"ה ותרוויהו. וראה: Bumke, *Courtly Culture*, p. 181

346 לעיל, הערה 12.

347 ראה להלן, פרק שמיני.

348 Knowles, *The Monastic Orders in England*, p. 717. אין זה מקרה יחיד במינו. למשל, מחישובו של המופקד על מרתף היין של הקתדרלה של שטרסבורג בשנת 1224 עולה שכל קנון (chanoin) קיבל כעשרה ליטרים ליום. ראה לעיל, עמ' 1.

349 Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, p. 17. הורן חושב שההקצבה היומית של מנזר סנט גלן הייתה כחצי ליטר ליום. ואולם דבריו מבוססים על ההנחה שאין לראות ב"modius של לואי החסיד בסיס לחישוב, מפני שזה היה מחייב את הנזירים לשתות 2.2 ליטרים ליום, דבר שלדעתו, אינו אפשרי (Horn and Born, *The Plan of St. Gall*, I, pp. 296–304). על סמך כל מה שראינו, אפשרי גם אפשרי היה הדבר.

350 Moulin, "Bière, houblon et cervoise", pp. 114, 137. ראה גם להלן, עמ' 105–106.

351 תוספות רשב"א על מסכת פסחים, ב ע"א, ד"ה בודקין (מתוספות רבנו פרץ, שם, ד"ה בודקין משמע שהשאלה נשאלה לפי שיטת רבנו תם. ברם, בתוספות שאנץ כתוב "ואומר ר' ששמע מר"ת ששכר שלנו אסור להשתותו" וכו'). רבנו אשר (רא"ש) בפסקיו, פסחים, פ"ג סי' א, עוד כתב: "ושכר של שעורין ושל חטין שעושין באשכנז ובצרפת... ושכר העשוי משעורין איכא הרבה יותר מכזית בכדי אכילת פרס". ראה גם בתשובות רא"ש, כלל ד, תשובה טו: "אבל במי השעורים אין מהשעורים בתוכם כלום אלא מי בישול השעורים מתמצה (!) לצד (!) אחד ואין בהם אלא קליטת טעם וכח של השעורים. וא[ן] ע[ל] פ[ן]י שהשעורים נעשים דייסא, ואם היה אדם רוצה לאכול מהם היה צריך לברך בורא מיני מזונות, מ[כל] [מ]קום עיקר בישולם בשביל המים ואינן נמשכין אחר השעורים". הביטוי "בכדי אכילת פרס" פירושו פרק הזמן שאכילות נפרדות מצטרפות לאכילה אחת מבחינה הלכתית. לדוגמה, חייב אדם לאכול כזית מצה בלי

ברכת "שהכל נהיה בדברו" ולא "בורא מיני מזונות" – שהרי שכר מבושל, עשוי מחמשת המינים ואף יש בו כזית שעורים בכדי אכילת פרס.³⁵² היא הגיעה גם חכם אשכנזי חשוב, רבנו יואל הלוי, לטעון ששכר בפסח הוא גופו חמץ שמעורב במשקה ולא משקה שרק טעם חמץ יש בו: "אומר אני דשכר הוי חמץ גמור על ידי תערובות כדמוכח באלו עוברין (פסחים מב ע"ב), והעירוב (זאת אומרת, ה' wort, החומר הסמיך שממנו השכר עשוי, וראה להלן) הוא גוף האיסור... ולא דמי לנותן טעם בר נותן טעם. וגם ראיתי וחקרתי ענין מתקני השכר וידעתי כי כן הוא שיש בו ממש [של השעורים]".³⁵³ סמיכות השכר היא שאפשרה לאנגלים להקצות לעשייתו חלק ניכר מיבול הדגן,³⁵⁴ שהרי לא היה רק משקה אלוהולי אלא אף מקור תזונה.

הסדר, ואולם אם יאכל כחצי זית מצה בשש בערב וכחצי זית בשבע בערב, לא יצא ידי חובתו משום שאין שתי האכילות מצטרפות לאכילה אחת. פרס הוא שיעור של שלוש או ארבע ביצים. נמצא שכדי לצאת חובת מצוות הכרוכות באכילה או להתחייב מלקות בעברות הכרוכות באכילה, אדם צריך לאכול כח אוכל בתוך פרק הזמן הנדרש לאכול שלוש או – לפי דעות אחרות – ארבע ביצים.

352 תוספות ברכות לח ע"א, ד"ה האי; תוספות רבינו פרץ, שם, ד"ה האי; תוספות רבנו פרץ, פסחים ב ע"א, ד"ה בודקין. בתוספות שיצאו מבית מדרשו של ר"י, כגון תוספות ר' יהודה שירליאון (ברכות לח ע"א, ד"ה האי) או באלה הקשורות קשר הדוק עם תוספות שאנץ כמו תוספות הראש (שם, ד"ה האי ותוספות רא"ש, פסחים, מב ע"א, ד"ה אלו) חסרה הקביעה שיש בשכר כזית בכדי אכילת פרס. ממילא, תשובתהם שאין בשכר אלא טעם שעורים בלבד וגם הוא נועד לשתייה ולא למזונות ("לסעוד") עולות יפה. ואולם, כשתשובות אלה חוזרות ונשנות בתוספות המאוחרות, תוספות שלנו ושל רבנו פרץ, הן קצת תמוהות אם אין בשכר אלא טעם שעורים או "אין ממשות הקמח בעין", איך פתחו בשאלה "שמא יש בו כזית [של שעורים] בכדי אכילת פרס"? מבחינה הלכתית אפשר להסביר למה מברכין "שהכל" על שכר – כשום שהוא משקה ודומה לשתיית רכה (ברכות לח ע"א) או משום שהשעורים איבדו את צורתן המקורית בדומה לקימחי דשערי (ברכות לו ע"א) או בדרכים אחרות. ואולם מתקבל הרושם שקהילת אשכנזי נהגה מאז ומעולם לברך ברכת "שהכל" על שכר לפי דרישת הגמרא בכבא בתרא צו ע"ב. כשבא תלמוד רבנו תם ועוררו בעקבותיו את השאלה אם סמיכות השכר מחייבת ברכת בורא מיני מזונות שלא כמקובל. תירצו בעלי התוספות מה שתירצו. (למען הדיוק נעיר שרבנו תם קבע את השיעור כזית בכדי אכילת פרס בתורת ודאי, ואילו בעלי התוספות נקטו לשון שמא. לענייננו היא היא.) שכר עורר גם בעיות של איסור "חדש", ראה למשל, ראבי"ה, ח"ב, סי' תקנז; שו"ת רא"ש, כלל ב סי' א, בשם ר"י ומהר"ם מרוטנבורג. שאלה זו הייתה חמורה לאין ערוך יותר משאלת הברכה שראוי לברך עליה. ראה את תשובתהם הבעייתיות של בעלי התוספות אצל לאו, חדש בחו"ל: לדרכי התמודדות הפוסקים במקרי פער בין הלכה למציאות, עמ' 88-120 וראה להלן, הערה 363.

353 ראבי"ה ח"א, סי' קסט, עמ' 185 (ההוספה "של השעורים" היא על פי אור זרוע, עבודה זרה, סי' קעג. על סמך דעתו זו הורה שאסור להשהות יין שיש בו תערובת שכר, וראה: ראבי"ה, ח"ב, סי' תכ. הגדה הבה הגיה חותנו, ר' אליעזר בר' נתן ממגנצא, ראה: ראבי"ה, סי' ת. ברם, מדבריהם אין לדעת אם סברו שיש בשכר כזית שעורים בכדי אכילת פרס, שהרי בפסח אסור להשהות גם בתערובת שיש בה פחות משיעור זה אם מדין התורה אם מדרבנן. ראה: פסחים מד ע"א והראשונים לשם. (עורך תוספות חכמי אנגליה, פסחים, בתחילת אלו עוברין, עמ' 68, העתיק נכונה את כתב היד [פרמא, דה'רוסי 933] אלא שאת המילה הראשונה קרא "והדין" במקום "והדין" ונמצא לו משפט שאין לו מובן: "והדין שלנו שאנו עושין בשכר"] אין אם זורקין אותו דאינו עובר משו' כל יראה דלית ביה טעם ולא חזותא". שמו יין בדין [ראה: ספר הישר, חידושים, סי' תשכח] מכמה טעמים. מאחר והיין נדיף יותר ממים, דיו העשויה עם יין מתייבשת מהר יותר. טעם על כך, במרוצת הזמן היין שבו נהפך לחומץ והחומץ מחזיר את האותיות לקלף ו"חזרת" אותן בו במקומה שלא היה היין בנמצא, השתמשו בשכר. ראה: Age, pp. 174-177 ובהערה 117 שם. ראה גם להלן, פרק חמישי, ח"א, הערה 23.)

354 Zerdoun Bat-Yehoudah, *Les encres noires au Moyen* Maitland, *Domesday Book and Beyond*, pp. 439-440

על חשיבות השכר בתזונה היומיומית באנגליה תעיד העובדה ששני המוצרים הראשונים שפיקחו עליהם השלטונות היו הלחם והשכר. ה־Assizes of Ale המפורסמים ידועים לנו מן המאה השלוש־עשרה, אך סביר שהיו כבר בסוף המאה הקודמת. זאת ועוד. הפיקוח על שכר משתקף כבר מדפי ספר הדומזדי (Domesday) מסוף המאה האחת־עשרה.³⁵⁵ ההוצאות על לחם ושכר הגיעו עד לחמישים אחוז מ'משכורת' פועלים. בברידג'וואטר (Bridgewater) בשנת 1420 (רק למן המאה החמש־עשרה יש לנו נתונים המאפשרים כימות) שישים ושלושה אחוז מהתשלום לפועלים שעבדו בשביל הכנסייה היו בעד 'לחם ושכר'. באותה תקופה בשרבורן (Sherborne), אחוז המשכורת שהוציאו בעלי מלאכה על לחם ושכר היה בין 48 ל־75 אחוז. החוקרים אף סבורים שלפני המגפה השחורה (1348) היה חלק המשכורת שהוצא על לחם ושכר גבוה עוד יותר.³⁵⁶ לא ייפלא אפוא שהמקורות יודעים לספר שאף ילדים קיבלו כחצי ליטר שכר לארוחות בוקר והם חזרו לשתות שכר בארוחת ערב.³⁵⁷ בשנת 1309 היו בלונדון 1334 עושי שכר לעומת כחמישים אופים.³⁵⁸

בבבל עשו שכר מתמרים ואילו במדי משעורים, וחכמי התלמוד כינו את האחרון 'שכר המדי'.³⁵⁹ בצפון אירופה עשו אותו לפעמים מחיטה, אך בדרך כלל משעורה, מפני שגידולה באקלים חורפי קל יותר מגידול חיטה. בעלי ההלכה הדגישו שהאיסור שקבעו חכמי התלמוד על שתיית שכר בחברת גויים חל על כל שכר, הן של תמרים הן של שעורים.³⁶⁰ תחילה עשו את הדגן ללתת. שרו אותו במים שתיים־עשרה עד עשרים וארבע שעות, אחר כך הוציאו את המים וטיפלו בדגנים עד לנביטתם ואחר כך ייבשו את הלתת בתנור. את הלתת היבש כתשו, אך הקפידו שלא לכתוש אותו היטב. שמו את הבליל בקדרה מלאה מים חמים (כ־65 מעלות צלזיוס) ומסמסו אותו. התוצאה היא: [א] וורט (wort), שהוא קולואיד, זאת אומרת חומר דבקי, עתיר סוכר ופרוטאינים, [ב] דרף (draff), זאת אומרת קליפי שעורים ופסולת דגן, [ג] מים רבים – כשמונים אחוז מהתכולה. הוציאו את המים מן התערובת והפרידו את הדרף מהוורט. בדרף השתמשו למאכל בהמה והמשיכו בעשיית השכר עם הוורט. בישלו את הוורט במים רותחים והטילו לקדרה עשבים או כשות. אם נמשך הבישול זמן רב, התאדה רוב המים והשכר שהיה עתיד לצאת ממנו היה סמיך. אם קיצרו בזמן הבישול, יצא שכר דליל. בתום הבישול סיננו את הוורט מהעשבים ומהמשקעים, קיררו אותו והוסיפו לו שאור להתסיסו

Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, p. 100 355

Hilton, "Pain et cervoise", pp. 221–222 356

Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, pp. 16–17; Verdon, *Boire au Moyen Age*, p. 74 357
של המשפחה האצילית פרי (Perry) (לעיל, עמ' 29) קיבלו אפוא פי שמונה מהממוצע.

Hilton, "Pain et cervoise", p. 228; Laurieux, *Manger au Moyen Age*, p. 47 358

359 פסחים מב ע"ב וראה דברי רש"י שם, ד"ה שכר המדי: 'לפי שבאותן הימים אין נוהגין לעשות שכר אלא מתמרים, ובמדי עושין שכר ממי שעורין כעין אותו שלנו, קרי ליה שכר המדי' וראה: תוספות עבודה זרה ח ע"ב, ד"ה מכי. על יצור שכר בבבל ראה להלן, פרק שמיני, הערה 43.

360 לדוגמה, מעשה הגאונים, עמ' 82 ובמקבילות שציינן שם המהדיר: פירוש רשב"ם לעבודה זרה הבא באור זרוע, סי' קסב. הנוסח שם משובש, ראה להלן פרק שמיני, הערה 12. המשוואה תמרים ושעורים מבוססת על דברי התלמוד בבבא בתרא צו ע"ב.

ובתוך זמן קצר היה השכר מוכן.³⁶¹ אחר התסיסה לא סיננו עוד את השכר. הוא היה אפוא סמיך יותר והכיל חלבונים הרבה יותר מהבירה שלנו, ובצדק כינו אותו "לחם נוזל".³⁶² עשיית השכר עוררה אפוא שאלות של "בישול עכו"ם", ואולם רוב בעלי התוספות נטו להתיר את השכר.³⁶³ הקשר ההדוק בין עשיית שכר לבישול ואפייה, בצירוף האפשרות לייצר שכר בכמויות קטנות, עשה את מלאכת השכר בימי הביניים למלאכת נשים מובהקת. אף מכירת השכר הייתה בידי נשים. בעיני הבריות היה הקשר בין נשים לשכר הדוק כל כך עד שהסמל שתלו מחוץ לבתים ולמלונות כדי להודיע שמוכרים שם שכר היה המטאטא.³⁶⁴ לכאורה, היה אפוא חשש "משום בנותיהן" בשתיית שכר עם גויים יותר מחשש שתיית יין שנגע בו גוי, שנאסרה "משום בנותיהן". זאת אומרת, אם אסרו יין של גויים מפני החשש ששתיית אלוכהול מחלישה את המעצורים ומביאה לידי יחסי מין בין יהודי לגויה, קל וחומר שיאסרו שתיית שכר בצוותא עם גויים ואף יחמירו בה. ואולם לא כן נפל הדבר. רבות החמירו קהילות אשכנז ביין, כפי שנראה, אך לא בשתיית שכר. גם זה עניין שעלינו לענות בו בהמשך הספר.

שלא כיון, שתסיסתו נגרמת על ידי הסוכר שבפרי והוא מקנה לו טעם, תסיסת השכר נגרמת על ידי העמילן שבדגנים. לעמילן אין טעם והוא הדין לשכר. תהליך העשייה יוצר טעם מריר, וממילא הוסיפו כל מיני עשבים כדי לבטל את המרירות או להמתיקה. בצרפת היו מקומות ששמו piment, יין מבושם היטב, כדי להפיג את המרירות. לפעמים לא באה התסיסה לידי גמר ועל כן הטילו לשכר שמרי יין או מתסיסים אחרים, ובעלי הלכה באותם האזורים שהוסיפו בהם שמרי יין לשכר נאלצו לאסור שתיית שכר לחלוטין מפני תערובת יין נסך.³⁶⁵ אם הוסיפו אחרי כן למשקה כשות, נקרא המשקה "בירה", אם לאו – נקרא ale באנגלית ו-cervoise בצרפתית.³⁶⁶ מאחר שאחוז האלוכהול (ההורג את החיידקים) נמוך בשכר יותר מביין, התקלקל השכר מהר יותר. בלי כשות לא החזיק השכר מעמד. ממילא סחר סיטוני, וכל שכן יבוא שכר ממרחקים, לא היו אפשריים, שהרי השכר היה מתקלקל עוד לפני שהגיע לידי הלקוחות. השימוש בכשות ידוע לכל המאוחר מהמאה התשיעית, כעולה בבירור מתעודות מפורייזינג

361 Unger, *Beer in the Middle Ages*, pp. 4–7; Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, p. 17
 Heyne, *Das deutsche Nahrungswesen*, pp. 339–346; Horn and Born, *The Plan of St. Gall*,
 II, pp. 259–261

Eyer, "La cervoise et la bière au Moyen Age", p. 353 362

363 יוצא מן הכלל היה ר' אברהם בר' שמואל החסיד בכ"י סיני, לונדון, בית דין, 14 דף 95 ע"א סוף טור
 א – טור ב. היו בני עלייה שפרשו משכר מפני איסור חדש, ראה: תשובות מהר"ם, לבוב, סי' תעג וגיליון
 סמ"ק בכ"י רומא, קונטנזה 117, דף 233 ע"ב: "ויש שאין שותין שכר בזמן הזה מפני איסור חדש" (בעל
 ההגהה היה בן דורו של מהר"ם מרוטנברג ואחיו ר' אברהם), אך בעלי התוספות הן של צרפת הן של
 אשכנז צידדו בהיתר. ראה עכשיו עבודתו של בנימין לאו שצוינה לעיל, סוף הערה 352. בדרך כלל זרעו
 חיטה ושיפון בסתיו ושעורים ושיבולת שועל באביב, לפיכך שאלת חדש התעוררה בקשר לשכר ולא
 בקשר ללחם.

Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, pp. 14–36 364

365 ראה להלן, פרק שמיני, הערה 31 Clark, *The English Ale House*, pp. 20–22
 Laurioux, *Manger au Moyen Age*, p. 47;

366 בגרמנית מבחינים בין Bier ל-gehopftes Bier.

(Freising) שבבווריה, מתכניות של מנזר סנקט גלן (St. Gallen, בשוויץ של היום) ומחובות העובדים לספק את הצמח לאדוניהם.³⁶⁷ הכשות נזכרת גם בספרות ההלכתית של המאה האחת-עשרה,³⁶⁸ אך משום-מה לא נפוץ השימוש בה בצרפת ובגרמניה עד למאה השלוש-עשרה ובאנגליה עד למאה החמש-עשרה. אפילו במאה השש-עשרה רבים באנגליה ראו ב"בירה" מוצר זר ויליד חוץ.³⁶⁹

הרומאים ראו בשכר משקה נחות דרגה,³⁷⁰ והמורשת הקלסית ניכרה היטב בדרום אירופה. רופא איטלקי חיבר מדריך לבריאות בשביל הרוזנת של פרובאנס בשנת 1256 וכך דן בשכר:

שכר הוא סוג משקה העשוי משיבולת שועל, מחיטים או משעורים. השכר שמכינים משיבולת שועל או מחיטה עדיף, שכן אין הוא גורם גזים. ואולם יהיה המשקה עשוי משיבולת שועל, משעורים או מחיטה, הוא מקלקל את הראש ואת הקיבה... מזיק לשיניים, מעלה ריח רע בפה וגורם אדים המזיקים למוח.³⁷¹

דעה דומה, אך בוטה פחות הילכה גם בצפון צרפת, במערב גרמניה ובדרומה בימי הביניים. מעמד הבירה וכל שאר תחליפי יין בצרפת כמשקאות נחותי דרגה ששותים רק באין בררה בא לידי ביטוי ביומן שחיבר איש פריס עלום-השם. בשנת 1447 הוא רשם: "היין היה יקר כל כך עד שהעניים לא שתו אלא שכר או תמד או בירה או יין תפוחים או יין אגסים או משקים הדומים להם".³⁷² ברוח דומה רשם פקיד ההכנסות ברנס (Reims) בשנת 1385 שההכנסה ממקום עשיית

³⁶⁷ Verdon, *Boire au Moyen Age*, pp. 75–78. דבריו מבוססים על המאמרים של מולין (La Moulin) "La cervoise et la bière au Moyen (Eyer) ואהיה, bière, une invention médiévale", pp. 13–31 Horn and Born, *The Plan of St. Gall*, II, pp. 261–263; Küster, "ראה: Age", pp. 347–363 Van Uytven, "Bier und Brauwesen", pp. 187 "Umwelt und Pflanzenanbau", p. 135–139. לסקירה מעודכנת של השימוש בכשות ושאר עשבים שהוסיפו לשכר בימי הביניים, ראה: Behre, "The History of Beer Additives in Europe", pp. 38–43; Hornsey, *A History of Beer and Brewing*, pp. 303–317. (אין סתירה לדברי קיסטר מהמאמר הבא מיד אחריו, Wovon lebte der Mensch: Zur Wirtschafts-geschichte der Baiern im Frühmittelalter" 194 שאין הוכחה שבבווריה במאה התשיעית השתמשו בכשות בהכנת בירה. ברונר הוא חוקר של אוכל בימי הביניים, ולא הגיעה לידינו מהמאה התשיעית עדות שהכינו בירה עם כשות, ואילו קיסטר חוקר צמחים של התקופה, והמקורות של המאה התשיעית יודעים לספר על גידול כשות בבווריה. מאחר שצמח זה נועד בעיקר להכנת בירה, הסיק קיסטר שאכן השתמשו בו אז למטרה זו.)

³⁶⁸ מעשה הגאונים, עמ' 82.

³⁶⁹ Unger, *Beer in the Middle Ages*, pp. 97–103; Bennett, *Ale, Beer and Brewsters*, pp. 77–80

³⁷⁰ *Der Neue Pauly*, Bd. 2, Sp. 653 s.v. Bier; Bd. 4, Sp. 1028 s.v. Getränke

³⁷¹ *Le régime du corps de maître Aldebrin de Sienne*, pp. 118–119. ציינו אותו בני הזוג סקאלי

(Scully) ב"Early French Cookery", עמ' 36.

³⁷² Laurieux, *Manger au Moyen Age*, p. 46. המקור הוא *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405–1449*, עמ' 436 (סעיף 879) וראה גם את רשימתו לשנת 1435 (סעיף 659), שם, עמ' 336. בעל

היומן הפריז במידת-מה. היו די עניים בפריס גם בשנים שהיו כתיקונן בשביל לכלכל צריכה ממשית של בירה. לדוגמה, באמצע המאה השלוש-עשרה הקדיש אטיין בואלו (Etienne Boileau) בספרו "המקצועות" (*Les métiers*) שבעה סעיפים לעושי בירה. בכל זאת היה מספרם זעום לעומת מספר עושי הבירה בלונדון. ראה את המהדורה של Lespinas et Bonnardot, I, pp. 26–27, ובמבוא, עמ' 30–31.

פרק ראשון

השכר (brasserie) הייתה צריכה להסתכם בעשר ליטראות "אך עכשיו זה שלוש שנים אין הכנסה מפני שאין עושים שכר בגלל ההרחבה הגדולה של יין (כלומר, גפן) באזור".³⁷³ באמצע המאה הארבע-עשרה היו בפריס 28 בתי מרווח של בירה לעומת 1334 בלונדון.³⁷⁴ גם באנגליה, על אף השתייה הרווחת בה, ראו שכבות החברה האמידות בשכר משקה תפל שההמון נאלץ לשתותו. בארצות השפלה, בכתב זכויות (keure) מן המאה השלוש-עשרה, הוגדרו "בורגנים" לעומת איכרים ובעלי מלאכה "אלה שרגילים לשתות יין בפונדק". כל אדם שמכבד את עצמו שתי יין בביתו, ולא ייקרא אדם "בורגני" אלא אם כן שתי יין אף כשהיה רחוק מביתו ומסביבתו.³⁷⁵ הערכה דומה הייתה מקובלת לכל אורך התקופה: ואזו (Wazo) מליאז' (Liège) במאה העשירית, שנחשב אדם קדוש, שתי שכר או מים בתקופת הלנט, ארבעים יום לפני הפסחא שחייבים בהם בצום.³⁷⁶ כך נהגו גם הנזירים במנזר הבנדיקטיני בטריר (Trier), ואף לואי התשיעי מלך צרפת במאה השלוש-עשרה, שבגלל דתיותו המופתית הכריזה עליו הכנסייה לקדוש (Saint Louis).³⁷⁷ לא שתיית מים ולא שתיית שכר נחשבו שתייה של ממש והשותה אותם עדיין נחשב בגדר צם. רק משהתמסד השימוש בכשות במאה החמש-עשרה והשתכלל תהליך ההכנה עד שטעם הבירה החליף את טעם השכר, רק אז עלה מעמד הבירה. היא כבשה את אנגליה ואת ארצות השפלה ואפילו הבורגנים העשירים ואנני הטעם של ברוז' (Bruges) החלו לבכר את השכר על פני היין.³⁷⁸ הבירה הלכה וכבשה לה מעמד בחלק מחבל ארץ נורמנדי ואף בכמה ממחוזות היין בגרמניה.

ואולם כל זה אירע מאה-מאה וחמישים שנה לאחרי שתמה תקופת בעלי התוספות. בימי רש"י ובעלי התוספות לא היה המשקה המבוקש ביותר בכל מערב אירופה אלא היין. זה המשקה שבגידול פריו השקיעו עמל רב כל כך, המשקה שהיה חיוני לטקס הדתי; המשקה שהשכיח צער ועמל וגם ייחד כל אירוע חגיגי, שהיה פאר השולחן והסמל המובהק להכנסת אורחים מכובדת. זה היה המשקה הרווח באזורי היישוב של יהודי צרפת וגרמניה.

ברם היין היה גם המשקה היחיד שנאסר על היהודי לשתותו אם אך נגע בו גוי אפילו לרגע קט. הקהילה האשכנזית הייתה מיעוט זעום באוכלוסיית ימי הביניים, ואיך אפשר היה לעשות יין, להובילו ולאחסנו בלי עזרת הגויים? אי אפשר היה לנהל משק בית בעידן בלא חשמל ובלא צנרת אלא בעבודת ידיים רבות. הקהילה היהודית הקטנה לא יכלה לספק את הידיים הדרושות ובאין בררה השתמשו הכול בעוזרות גויות – ואיך אפשר אפוא לכלכל משק בית יהודי הנשען על עוזרים לא יהודיים בזמן השימוש ביין רווח כל כך הן במטבח הן על השולחן?

Devroey, "Vin, vigne et vigneron en pays rémois", p. 77 373

Laurioux, *Manger au Moyen Age*, p. 48 374, ולעיל, בעמוד הקודם.

Pirenne, "Un grand commerce d'exportation", p. 235 375. אנויין (Unwin) מתרגם את המשפט במקור

Wine and the ad hospitium vinum solent bibere "שרגילים להציע יין לשתיה לאורחים שלו" (*Vine*, p. 177).

Vine, p. 177. לפי זה המשמעות היא שכל אדם המכבד את עצמו שותה יין אפילו הוא איכר (אמיד).

"בורגני" ייקרא רק מי שמציע יין גם לאורחיו. לענייננו חד הוא.

Fichtenau, *Living in the Tenth Century*, p. 212 376

Moulin, *La vie quotidienne des religieux*, p. 124-125 377

Laurioux, *Manger au Moyen Age*, pp. 48-49 378

אמת נכון הדבר ש"יין נסך" ממש, והוא יין שנוסך לאל זר, לא היה, שכן הנוצרים לא ניסכו לאלוהים שלהם. בטקס המיסה השתמשו הנוצרים ביין, ואותו היין נחשב יין נסך, אלא שלא היה כל קשר בין יין המיסה ובין יין שנגע בו גוי. מגע של נוצרי לא היה מלווה בכוונת ניסוך כמו שהיה, לדוגמה, מגעם של גויים בחברה הפרסית בתקופת התלמוד.³⁷⁹ חז"ל גזרו איסור לא רק על יין שניסכו לאליל אלא על כל יין שנגע בו גוי. איסור זה, הקרוי איסור "סתם יינם", בוודאי הכביד על יהודי ארץ ישראל ובבל, אך היהודים בתקופת התלמוד היו חלק נכבד מהאוכלוסייה ועל נקלה יכלו לספק את הידיים הדרושות לעבודה בכרם, בשוק ובמשק בית. לא כן באירופה הנוצרית בימי הביניים. תנאי החיים השתנו אפוא שינוי רב מאוד, אך ההלכה על שלל איסוריה עמדה על מכונה. ועוד זאת. הנוצרים ראו באיסור "סתם יינם" ביטוי לחוצפת היהודים, שתחושת עליונותם קבעה שמגע גוי מזהם יין ועושה אותו בלתי ראוי לשתייה אצלם. איסור שנימוקו היה עמו בעולם הפגני עמד עכשיו בלחץ הולך וגובר בעולם הנוצרי, משניטל טעמו ומשמעו ואף עורר שנאה אצל שכניהם. כלום יהיה בכוחו של האיסור להוסיף ולהתקיים? כלום ירצו היהודים לקיים אותו על אפם ועל חמתם של הגויים? בשאלות האלה ובכגון אלה יעסוק דיוננו.

379 לדוגמה עבודה זרה נט ע"ב: "ההוא אתרוגא דנפל לחביתא דחמרא, אידרי עובד כוכבים ושקליה [רש"י]: קפץ ואחזה בתוך היין שלא תשתקע], אמר להו רב אשי: נקטוה לידיה כי היכי דלא לשכשיך ביה [רש"י]: וליאסר בהנאה שאין מנסכין אלא על ידי שכשוך]".

The History of Horseradish as the Bitter Herb of Passover

Arthur Schaffer

The History of Horseradish as the Bitter Herb of Passover

Arthur Schaffer

Arthur Schaffer

Arthur Schaffer is a doctoral candidate in the Department of Horticulture, Rutgers University, working in the field of plant breeding and genetics. He has taught Plant Biology at Yeshiva College and is presently serving as Guest Botanical Curator of the Yeshiva *Arthur Schaffer*

Arthur Schaffer is a doctoral candidate in the Department of Horticulture, Rutgers University, working in the field of plant breeding and genetics. He has taught Plant Biology at Yeshiva College and is presently serving as Guest Botanical Curator of the Yeshiva University Museum.

THE HISTORY OF HORSERADISH AS THE BITTER HERB OF PASSOVER

Introduction

Many Ashkenazic Jews specifically use the root of the horseradish plant at least one of the two times that bitter herbs are called for at the Passover *seder*. Surprisingly, horseradish has not always been used for *maror*. Only since the Middle Ages, as Jews migrated northward and eastward into colder climates, has horseradish taken its place on the *seder* table. The possibility even exists that horseradish was not present in Israel in Biblical and Talmudic times and hence could not possibly be identified with *maror*.¹ In addition, it can be argued that the characteristics of horseradish do not even fit the Talmudic requirements for bitter herbs since horseradish is not bitter (רַב) but rather is hot and sharp (קָרוֹחַ).² In this paper I will trace and

1. A number of scholars come to this conclusion. See G. Dalman, *Arbeit und Sitte in Palästina* (Hildesheim, 1964 repr. of Gütersloh, 1928) II, 274; J. Feliks, *Kiflet Zera'im VeHarkavah* (Jerusalem, 1967) pg. 59; I. Low, *Die Flora der Juden* [DFDJ] (Hildesheim 1967, repr. Wien and Leipzig, 1928) I, 431. Ephraim Hareuveni, *Leshonenu* 9 (1938) pg. 220, writes:

בגולה כשהתרחקו מעל ארצותינו ומעל צמחתנו נתנו לאכול כמורוד את "חורצין" הכר אשר

... and finally I found that their respective tastes were sensed by

GESHER: Bridging the Spectrum of Orthodox Jewish Scholarship

account for the history of the widespread use of horseradish for the bitter herbs of Passover.³

I

The Mishnah mentions five species that may be used for maror:

ואלו ירקתו שארם יוצא ברוך ידי חובתו כפסח
בהורות ובעולשין וכתמכא וכתרתניה וכתרוך.⁴

כל ירקתו של שורף ותני כתיבתו

three characteristics of maror: (See R. Rabinovitz, *Dikdukei Sofetim* [DS] to *Pesahim* 39a, especially note 2.) It is beyond the scope of this paper to discuss these characteristics. However, in a private, unscientific study comparing the tastes of horseradish and cultivated endive in its mature stage (development of seed stalk), I found that their respective tastes were sensed by different areas of the tongue, implying that physiologically they are different tastes. The bitter element of the endive, which is found in many plants of the Composite family, is related to its white latex sap (the שרף) found in the leaves and the stems, a characteristic which horseradish lacks. The pungency of horseradish is due to two volatile sulfur-containing oils which are released upon grinding. For this reason, ground horseradish loses its pungency when left out in the air for a period of time.

3. I would like to emphasize that לראותו לאו לתורתו אלא לראותו למה שכתבתי. Whether horseradish could have halakhically been used to fulfill the requirement for maror, see comment of R. Moses Isserles to *Shulhan Arukh, Orah Hayyim* 473/5, and the commentaries thereto. Also see the comment of R. Menahem Ha-Meiri in *Bet ha-Behira* to *Pesahim*, ed. Klein (Jerusalem, 1966) pg. 124. The Meiri is one of many Rishonim who interpret the fifth species of the mishnah, כתרוך, as a generic term for any bitter plant.

4. Throughout the Rishonim and Aharonim, כתבא is spelled at times with an כ and at times with a ת. For the sake of consistency it will be spelled throughout this paper with an כ.
5. *Shishah Sdarei Mishnah, Pesahim* 2:6, ed. H. Albeck (Jerusalem, 1958). The same order is found in *Ha-Mishnah Al Pi Ketav Yad Kavfman* (Jerusalem, 1967) pg. 113. The mishnah found in the Vilna edition of the Babylonian Talmud lists כתבא second and פולשין fourth. See R. Rabinovitz *DS* to *Pes.* 39a, note 2. This change in order has significant halachic bearing since the order in the mishnah is taken to imply an order of priority. Thus, if תמכא (lettuce) cannot be found, the next plant listed should be used, and so on. See, for example *Sefer Ra'avyah*

rule.

Horseradish as the Bitter Herb of Passover

Our use of horseradish is predicated on its identification with כתבא. Both the Babylonian and Jerusalem Talmuds identify כתבא in their respective vernaculars. The Babylonian is of little help when it states תמכא שמה שכתבא שמה שכתבא. However, the Jerusalem Talmud is a bit more helpful and defines כתבא as תמכא. Seemingly a word of Greek origin, its identification has been the object of some discussion and suggestions, but it is certainly not identified with horseradish.⁵

Whether or not horseradish even existed in the Middle East during Mishnaic or Talmudic times is a difficult question to answer.⁶ The general assumption is that it did not.⁷

(Jerusalem 1964 repr.) II, 101, who seems to be the first to mention this rule.

6. *TB, Pesahim* 39a.
7. *TJ, Pesahim* 29c.
8. See Feliks, op. cit., pg. 59, who mentions the views of Löw (endive) and Dalman (member of the parsley [umbellifer] family). But see Dalman, op. cit., II, 275-276, who is more descriptive. Dioscorides, a first-century C.E. Greek botanist, describes a plant *Gingidion* which seems typical of an umbellifer. See *The Greek Herbal of Dioscorides*, ed. by R.T. Gunther (New York, 1959) pg. 178. Also see Pliny, *Natural History* (Loeb Classical Library, London, 1950) XX:16, who writes, "They [Syrians] sow a vegetable called by some, gingidion, that is very much like staphylinus, only it is slighter and more bitter." Staphylinus seems to be an umbellifer and not related to horseradish.

9. It is far easier to be certain that a species did exist in a certain area and time than to be certain that it did not. There are few cases where one can be absolutely sure that the plant in question was not present in the area under study. The best examples are those plant introductions that were brought from the new world to the old world after the Spanish discoveries. Thus, for example, we know that tomatoes and potatoes were not found in Europe until the 1500's and hence we can be certain that the Rishonim did not use boiled potatoes for karpas on Passover. For interesting histories of many plants see "Our Vegetable Travelers" by V. Boswell, in *National Geographic* 96 (1949) 145-217. For more detailed studies, *Evolution of Crop Plants*, ed. N.W. Simmonds (New York, 1976), is by far the most comprehensive work of its nature.

10. Horseradish does not seem to be mentioned by any of the early Greek or Roman botanists. A. De Candolle in *The Origin of Cultivated Plants* (New York, 1959, repr. of 2nd edition, 1836), pgs. 33-36, charts the probable place of origin and later migrations of horseradish, based

However, there is a questionable reference to it by Dioscorides, an early Greek botanist (first century C.E.), which may be taken to mean that it at least was present in his area of the Mediterranean.¹¹

The most fruitful sources we have that can serve as indicators of what plant material was considered acceptable for *maror* by Jewry in various periods and geographic locations are the commentaries, codes, books of customs, lexica and responsa composed over the years in a variety of localities. It is to these that we will now turn our attention.

Rabbi Nathan of Rome (1035-c.1110),¹² in his Talmudic dictionary, defines כבבן as כבבן, which most likely is cardoon (*Cynara cardunculus* L.), a close relative of the globe artichoke (*C. scolymus* L.). It is a thistle-like plant of the Composite (Daisy) family (which also includes lettuce, endive, chicory and wormwood) whose leafstalks may be blanched and eaten.¹³ R. Nathan continues כבבן אורבין כבבן, which is undoubtedly *Marrubium vulgare* L., or horehound. This is a member of the Labiate (Mint) family, with whitish hairy leaves and a bitter taste, and was often mentioned by the Greek, Roman and medieval herbalists.¹⁴

largely on philological considerations. His conclusion is that horseradish originated in eastern Europe and later moved westward. Also see the article by J.W. Courter and A.M. Rhodes, "Historical Notes on Horseradish" in *Economic Botany* 23 (1969) 156-164 and the sources in note 1. of this paper.

11. Dioscorides, op. cit., pg. 197. Under the description of what he calls *Thlaspi* (Shepherd's purse) he writes, "Crateus reckons up another kind of *Thlaspi* which some call *Persicum Sinapi*, broad leaved and big rooted." See also Courter and Rhodes, op. cit.
12. The Encyclopedia Judaica has been used for spelling of names and dates of personalities, unless otherwise noted.
13. *Arukh ha-Shalem*, s.v. כבבן. ed. Kohut (New York, 1915).
14. Pliny (XIX:43) did not have much regard for cardoon, considering it "a monstrosity of the earth" used "for purposes of gluttony." He relates that it was often preserved in honey, vinegar and spices.
15. See *Arukh ha-Shalem*, ed. Kohut. See note 5 for variant readings of the crucial final word.
16. Horehound is described as bitter by Columella, *De Re Rustica*, (Loeb

Rashi (1040-1105), a contemporary of R. Nathan living in North France, also defines כבבן as horehound,¹⁷ as do the various books attributed to his school.¹⁸ In Provence (South France), in the late twelfth century, R. Issac b. Abba Mari likewise defines כבבן as horehound.¹⁹ In North Africa, at about the same time as Rashi, R. Isaac Alfasi (1013-1103) defines כבבן as כבבן, which is possibly a form of rape.²⁰ Oddly,

Classical Library, Mass. 1955) III, 39, "And it has also profited to drench the plants in horehound's bitter sap." Dioscorides, op. cit., pg. 349, refers to it by its Greek name *Prasion* and also describes it as bitter. It is also mentioned by many medieval herbals, including one of the most important, the *Circa Instans* of the 12th century (in *The Herbal of Rufinus*, ed. L. Thorndike, Chicago, 1946, pg. 231). In a thirteenth-century Hebrew translation of the *Circa Instans*, *Sefer ha-Ezer* (J.T.S. MS. micro. 5517), its description is as follows:

כבבן הוא עשב קרוב לרפא

In a later copy of the *Sefer ha-Ezer* (J.T.S. MS. micro. 5518) it is spelled, כבבן. I would like to express my thanks to Dr. Tobias of the J.T.S. library, who brought this manuscript to my attention. For the origin of the name horehound see A.H. Hareuveni in *Sinai* 22 (1948) pgs. 302-303. For alternative interpretations see *The Englishmen's Flora* by G. Grigson (London, 1955) pg. 328; *Oxford English Dictionary*, s.v. horehound and J. Lust's *The Herb Book* (New York, 1974), which states that horehound was dedicated by the ancient Egyptians to the god Horus, the god of the sky and light.

17. Rashi's commentary to *Pes.* 39a. See A. Darmestater and D.S. Blondheim, *Les Gloses Françaises dans les Commentaires Talmudiques de Raschi* (Paris, 1929) I, no. 687 for variant readings. Also see I. Low, "Pflanzennamen bei Raschi" in *Festschrift zum 70th Geburtstag A. Berliners* (Frankfurt a.m. 1903) p. 246.
18. See *Sefer ha-Pardes*, ed. Ehrenreich (Budapest, 1924) pgs. 46, 52; *Sefer ha-Oreh* (Jerusalem, 1967 repr. of Buber edition Lvov, 1905) vol. II, pg. 192; *Siddur Rashi* ed. Freimann and Buber (New York, 1959 repr. by Menorah) pg. 183; *Mahzor Vitry*, ed. S. Hurwitz and A. Berliner (Berlin, 1896) pg. 270.

19. *Sefer ha-Itur* (Lemberg, 1860) II, 54a.
20. *Hilkhot ha-Rif* (Constantinople, 1509) to *Pes.* 39a. The J.T.S. ms. Rab. 692 (facs. repr. by Makor Publishers, Jerusalem, 1974) fol. 45b reads כבבן כבבן and כבבן כבבן which is undoubtedly a post-Alfasi addition. The manuscript has been described as thirteenth-century Provençal and the additional vernacular definition coincides well with this origin. Pseudo-

maror, which was prohibited by R. Tam, R. Peretz rules that one must be certain to remove the root of the lettuce plant when it is used. If, in fact, horseradish was used, mention of its root would certainly have been made. In Provence, R. Manoah of Narbonne (end of thirteenth and first half of fourteenth century) defines *מַרְרָה* as a form of endive,³⁸ like Maimonides,³⁹ while his contemporary, R. Aaron of Lunel, continues the tradition of *horehound*.⁴⁰

In Spain, R. Moses Halava (mid-fourteenth century) quotes Alfasi's definition of *מַרְרָה* with the additional comment *וְהוּא מַרְרָה*,⁴¹ while R. Joseph Habiba (beginning of 15th cent.) also defines *מַרְרָה* as *horehound*.⁴² R. Simeon b. Zemah (1361-1444), originally from Spain but forced to move to N. Africa in

1391, quotes Alfasi's Arabic translation and adds that it is a form of lettuce.⁴³ Even by the early sixteenth century, Obadiah of Bertinoro, who first lived in Italy and later in Eretz Yisrael still makes no mention of horseradish as *maror* when he defines the species of the *mishnah*.⁴⁴

The first mention we have of *מַרְרָה* translated as horseradish is in the late thirteenth-century Germany, in the *Haggahot Maimuniyyot*,⁴⁵ written by R. Meir Ha-Kohen, student of R. Meir of Rothenburg (c. 1215-1293). Surprisingly, among no other student of R. Meir from whom we have written records, do we find similar mention of horseradish.⁴⁶ In addition, the first corroboration, from later commentaries, that the *Haggahot Maimuniyyot* defined *מַרְרָה* as *meeretich* does not occur until about two hundred years later.⁴⁷ It seems possible

38. *Hiddushei ha-Ritva, Massekhet Eruvin* (Jerusalem, 1974) ed. by M. Goldstein, pg. 15. The prohibition of using the root is attributed here to R. Samson of Coucy, brother-in-law of R. Moses of Coucy. In most sources, it is attributed to R. Tam. See second half of this paper.
39. *Sefer ha-Menutia* (Constantinople 1718, repr. in *Kovev Rishonim al Mishneh Torah*, Jerusalem 1967) 24a.
ממכתה הוא עשב נקראת אשקורלא והיא חרות מדרתה.
- In *Sefer ha-Ezer* (note 16) אשקורלא is given as a synonym for *en-dive*, together with מדרתה, מרתה, מרתה, מרתה. *Scariola* is also described in the *Circa Instans*, pg. 125 as a type of endive.
40. For information on the relationship of the *Sefer ha-Menutia* to Maimonides, see H. Tchernowitz, *Toldot ha-Posekim* (New York, 1946) III, 281.
41. *Orhot Hayyim* (Florence, 1750) 79a. A contemporary, R. Menahem Ha-Meiri (1249-1316), defines *מַרְרָה* as *קורשית* (*Bet ha-Behirah al Massekhet Pesahim*, ed. J. Klein, Jerusalem, 1966, pg. 124) which is how Rashi defines מַרְרָה. A study of this *la'az* would demand a much larger study than this note can offer. But, see *Sefer Ravayah* ed. by Aptowitz, II, 101, note I for an idea as to what such a study might produce.
42. *Perush Maharam Halava al Massekhet Pesahim* (Jerusalem, 1966) to *Pes.* 39a:
מכתה מכתה שמה פ' הרה אלפיט שקורין לה גלשט ערבי אל שלים והוא מדרת. The last two words מדרת, מרת, may either be part of the Alfasi that R. Halava used or may be R. Halava's own addition. See note 20.
43. *Nimmukei Yosef* (New York, 1960) to *Pes.* 39a.

43. *Sefer Ma'amar Hamez* (printed together with *Sefer Yaavin Shenu'ah*, Livorno, 1744, repr. Jerusalem, 1970) 35a:
ומכתה מדרת הרה ויל שיהא אלפילם כל ערבי וכל יופי לערובא רותבי.
44. Commentary of R. Obadiah of Bertinoro to *Mishnah Pes.* 2:6.
45. *To Mishneh Torah, Hilkhot Hamez u'Mazza*, 7:13. In the modern printed editions there are contradictory vernaculars. The Amsterdam 1702 edition reads *מדרת מדרת*, which makes no sense. In a number of manuscripts of the HM studied, *meeretich* is mentioned in all but one. The Constantinople 1509 ed. 133b has only *meeretich* as the definition of *מַרְרָה* (although it appears more like *meeretich* with a *samekh*). In ms. Br. Mus. 501 (fol. 85) described as sixteenth-century Italian, (*Catalogue of the Hebrew and Samaritan Manuscripts in the Br. Mus.* by G. Margolouth (London, 1965) II, 112) there are no translations of any of the species. In Bod. 844 fol. 146a *מַרְרָה* is defined as *מדרת מדרת* as it is in J.T.S. ms. Rab. 350 which again makes no sense. Bod. 641 fol. 144b mentions *מדרת* and *מדרת* but also quotes the *Arukh*. In the Nurnberg Landeskirch, Arch. 88 2 there is *מדרת מדרת*, after which the *Arukh* is quoted, which in turn is followed by an additional *la'az* which I could not make out. How much of these comments were actually written by R. Meir Ha-Kohen, or whether any part at all was, is questionable. See for example, E.E. Urbach's *Baalei ha-Tosafot* (Jerusalem, 1954) pg. 435.
46. See *Sefer ha-Parnes* by R. Moshe Ha-Parnas (Vilna, 1891) par. 57, 6a; *Sefer Tashbaz* (Cremona, 1556) 8a, only mentions that if one cannot find *maror* then wormwood can be used. For Asheri see note 22.
47. The first to mention that the *Haggahot Maimuniyyot* defines *מַרְרָה* as

ter herbs of the mishnah, R. Tam's prohibition became a serious problem.

In Germany, ground horseradish root was commonly used as a condiment, much as we still use it today.⁶¹ It is not unusual, then, that when the Jews began using horseradish for *maror* the initial reaction was to use the root. In addition, among the Jewish communities far to the east of Germany, it is questionable whether the leaves of horseradish were available by Passover, due to the cold weather and the lateness of the growing season. R. Moellin is the first to deal with the problem raised by R. Tam's prohibition and, in no uncertain terms, applies the principle of R. Tam to horseradish too, stating that its roots may not be used for *maror*.⁶²

R. Isaac Tyrnau, a contemporary of R. Moellin, writes that one may use lettuce and horseradish leaves-or stems, but adds that roots should not be taken.⁶³ A gloss to this ruling states:

צריך עיון על הקריין ושמןתי שקרוי קלה
עד למטה מונבו ושכולין קטנים יוצאין מרתן.⁶⁴

61. John Gerard's *The Herbal or General History of Plants* (1633, repr. New York, 1975) pg. 242, under the description of horseradish, states, "Horse Radish stamped with a little vinegar put thereto is commonly used among the Germans for sauce to eat fish with, and such like meats, as we [the English] doe mustard."

62. See note 57. Also *Sefer Maharil* (Cremona, 1558) 21a, which states: תורד ליהודי ליקח קלה של המעריטין או הירוק שלו ולא השורש כרדיין הם (ר' נתן) ואין יוצאין בשורשים.

In the *She'elot u'Teshuvot Mahariil* (note 56) it is explicitly attributed to R. Tam.

63. *Minhagim* (Venice, 1591) 22a-b: וקח לסייד או קריין קלקחין או עליון שלו ואם אין לו לסייד יקח ווערנט או איהר עשב מר... יוצאין בקלקחין... ולא בשורשים כלל.

This is the first time that the Slavic word for horseradish is used in rabbinic literature. Judging both from the gloss and the phrase לסייד יקח ווערנט it seems plausible that קריין was added later. Otherwise it should read לסייד יקח קריין. Also see *Sefer Minhagim* of R. Abraham Klausner, ed. Disin (Jerusalem, 1978), p. 111 and the numerous glosses there.

64. For information on the authorship of the glosses, see H. Tchernowitz,

This redefinition of the term קלה, allowing the use of the main root of horseradish, has its origins in a problematic responsum of R. Jacob Weil, a student of R. Moellin. In one section he redefines the term קלה, without making reference to horseradish. Later on, however, while specifically discussing horseradish he declares that one should only take that part of the plant that is above ground; any parts below ground should not be taken since they fall under the category of "root" which R. Tam prohibits.⁶⁵

The same paradox is found in the *Leket Yosher* of R. Joseph b. Moses, student of R. Israel Isserlein (1390-1460). On the one hand he quotes R. Weil's redefinition of קלה for the expressed purpose of *לשם המנהג*, to justify the use of the horseradish root, which seems to have become a common custom.⁶⁶ Later, while describing the *sefer* of his teacher, R. Isserlein, he explains that the horseradish root does fall under the category of "root" and thereby under the prohibition of R. Tam.⁶⁷

This tension, felt already in the early fifteenth century in the writings of R. Weil, continues for the next two hundred years. On the one hand, the prevailing custom was to use the root; however, there remained opposition to its use due to the

Toldot ha-Posekim (New York, 1946) II, 260. I am assuming that the author of the gloss wrote after R. Weil.

65. *She'elot u'Teshuvot Mahari Weil* (Hannu, 1610) 67b: ב"ק דטובה תוצא אורז ג' קליהים ונתן ג' נבעולי פרי" קליהים שורשים מטעם זה נראה הוא דכתיב ר"ח ולא שורשים היינו השורשים הקטנים המתפעלים לכאן ולכאן אבל השורש הגדול שבו עומד הירק חייב בכלל קלה.

In the next column he writes:

ואם יקח מירעס"ד יקח מה שהוא למעלה מן הקרקע מן העליון וממנו לו אבל לא יקח מה שהוא למטה מן הקרקע דהיינו שורש ר"ח כתיב דקח קלה ולא שורש.

66. *Sefer Leket Yosher*, ed. J. Freimann (Berlin, 1903, repr. Jerusalem 1964) pg. 83.

67. *Ibid.*, pg. 92.

... ואי ליבא חזרה כל המוקדם במשנה קודם כך כותב הגאון ועולמים לא דעגא מאי הוא אל המכה פ' בהל' במעטונו שהוא מירעס"ד שאנו קוראים בארצותינו קריין וכתיב ר"ח שאין אנו יוצאין בשורשים מוקדם ממתינות דיוצאין בעליון ובקלקחין בשורשים לא הוכיח לך מהייתי רבותני שלא ליקח מן הקריין אלא הקלקחין והעליון שבנראש.

ruling of R. Tam. For the halakhic justification of the custom, R. Weil's redefinition was repeatedly referred to. At times, only parts of his comments were quoted, depending on whether the authority was justifying or opposing the use of the roots.

R. Isaiah Horowitz (1565?-1630) quotes the whole responsum of R. Weil but concludes that 'ראר למה' not to use the sum of R. Weil but concludes that 'ראר למה' not to use the roots.⁶⁹ This phrase implies preferability of the leaves, while it recognizes the custom of using the root. R. Benjamin Solnik (1550-1640) and R. Joel Sirkes (1561-1640) both are more definitive in their rulings. R. Sirkes relays only the half of R. Weil's responsum that prohibits the use of the horseradish root.⁶⁹ R. Solnik, while quoting the permissive half of the responsum concludes with the restrictive opinion and adds that he himself would use only that portion of the plant that grew aboveground: the leaves and the thin uppermost section of the root that protrude above soil level.⁷⁰

In Germany, R. Joseph Hahn (1570-1637) stresses that if one must use horseradish, only the leaves should be used.⁷¹ As late as the second half of the seventeenth century there was still

opposition by R. Samuel b. Joseph, the author of the *Olat Tamid*, to the use of the below-ground portion of horseradish.⁷² R. Elijah Spira (1660-1712) sums up both positions and concludes that לוקח יש למה' to permit the roots,⁷³ again implying the uneasiness on the part of the authorities in sanctioning the use of the root.

However, in spite of the attempt by rabbinical leaders to discourage reliance on the root, the common practice continued. In the first half of the seventeenth century we hear of the custom, in Poland, of using horseradish leaves the first time that *maror* is called for at the *sefer*, and the root only for *korekh*.⁷⁴ This custom became widespread and is described as

72. *Sefer Olat Tamid* (Amsterdam, 1681) 473/4: וכתב מהר"י וייל ראם יקח בפרט"ד יקח מה שהוא למעלה מן הקרקע בנות העלים ולא מה שהוא למטה מן הקרקע דה"ל שורש ואם יצאיים בשמים וי"ל דה"ל בקרי"ן אין ליקח לכוור רק מה שהוא למעלה סמוך ליהודין וכן ראיתי רבותי ומה"ן.

73. תראה לי דהיא הדין בקרי"ן *Sefer Eliyahu Rabbah* (Sulzbach, 1757 repr. New York, n.d.) pg. 164. For an interesting description of the *Olat Tamid*, see Tchernowitz, III, pg. 164.

74. *Sefer Eliyahu Rabbah* (Sulzbach, 1757 repr. New York, n.d.) pg. 164b. See the commentary of the *Taz-Magen David* to *Shulhan Arukh* 473/8 where he writes:

וראיתי הורה ארמים שלוקחין בשעת אכילתה מרור את חורק שילך ובשעת הכריזי נוטלין הקלה ואף לזה טעם ורוב דיש ליקח חורק גם בשעת הכריזה כי יוכל לאכול כמות כזית ממה כי אינו מצער כל כך כמו הקלה שיש לו בה יותר.

A somewhat similar custom seems to have been prevalent in Frankfurt A.M. R. Hahn in *Yosef Omez* (Frankfurt A.M., 1723 repr. in Frankfurt, 1928, Jerusalem, 1965) writes that lettuce was used for *maror* and horseradish leaves for *korekh*. par. 746):

... ואחר כך הנהיר והתדרסה דהיינו לאטין אם אפשר אם דקין יקריים ואחר כך המערערטין שלוקחין אותו לכריזה.

However, in later paragraphs, when describing the rituals of *maror* and *korekh* in more detail he writes (par. 765): for *maror*:

אחר כך יקח כזית לאטין"ד אם יל ואם אין לאטין"ד מצור שלא יהיה לו כזית ממה שחמל שיהיה לו לפתוח עלה אחת של לאטין"ד ויצרף אותו עם חורק שעל שורש מעוררעטין ולא השמים עצמן עד שיהיה כמות כזית.

אחר שאכל מרור יעשה הכריזה דהיינו שיקח כזית לאטין או ירסק שעל המערערעטין לאפוקי השמים כולליל.

It would seem that if one had enough lettuce for both *maror* and

68. *Shenei Lulhot ha-Brit* (Willhemsdorf, 1686) 119a.

וכן ראוי להיות בזה כי שמעתי אבותי בשם הגאון מהר"ר שבנו שהורה כן וכל מה שהוא תחת הקרקע נקרי שורש ולא נקרי קלה אלא מה שיוצא למעלה מהקרקע סמוך לעליון על כן כשרקח כזית בקרקע יקח העליון עם הראש הקרין שהעליון נחמנו בו ע"כ.

It is interesting to note here, that the definition of *maror* and *korekh* became even less anatomical and more utilitarian. No longer is there "root" or "stem" but rather "above ground" and "below ground". See also note 70.

69. See his commentary, *Beit Hadash* to *Tur Orah Hayyim* 483, s.v. ואלו ירקוח.

70. *Sefer Masa'at Binyamin* (Cracow, 1633). At the end of his responsa there are a few pages of his commentary to the *Shulhan Arukh*. In his commentary to *Orah Hayyim*, n. 3, he writes:

ואני שמעתי בשם מהר"ש השני שקבל מרבותיו דכל מה שעומד בקרקע קררי שרשים ומה שלמעלה מן הקרקע קררי קלה וכן אני נוהג ליקח העליון וקנה מן הקרין עצמו כעצמי אצבע ששעורו זה הוא וראוי למעלה מן הקרקע.

The *maror* is R. Solomon b. Judah Leibush of Lublin (d. 1591), 'second' to R. Solomon Luria. For the little that is known about him see the article by I. Lewin in *Ha-Darom* 22 (1966) pgs. 5-18.

71. See second half of note 74.

מרור בזמן המצור בירושלים

הרב ד"ר ישראל מאיר לוינגר

(מרור רוחני לא חסר - רחובות העיר היו חסומים וההרגשה היתה מרה), אבל היכן מקבלים מרור לפסח.



חזרת - חסה

כשבוועיים לפני הפסח הגיעה השיירה האחרונה לירושלים. מצות הוכנו בזמן והיתה האפשרות לספק לכל נפש ק"ג אחד של מצות לכבוד פסח. (בזכרון שלי היה שזו

היתה כמות קטנה וכל שנה אחר כך קניתי ק"ג אחד לכל נפש והיה לנו תמיד עודף מצות - התחשיב היה מוטעה - בזמן המצור כשלא היה מה לאכול היה ק"ג מצה מעט, לעומת זמנים כהווייתם

כשהמצה היא רק חלק קטן מהתפריט).

כשקרבו ימי הפסח, החלו לחשוב על מרור.

בעשרים ותשיעי בנובמבר 1947 הכריזה מליאת האו"ם על הקמת מדינת יהודית בארץ ישראל. ביום זה היתה שמחה גדולה בארץ וביום שלאחריו החלו הפרעות, בעיקר בירושלים.

הסיבה לכך היתה שבעיר ירושלים גרו יהודים וערבים בשכונות טובה והיו גם הרבה שכונות מעורבות של יהודים וערבים.

כעבור זמן קצר נכבשו חלק מהשכונות הערביות ע"י יהודים ומצב שיא נוצר ע"י כבוש הרובע היהודי ע"י הלגיון הירדני.

תקופת חיים זו היתה סוערת. השיירות שעלו לירושלימה הותקפו באיזור שער הגיא - לטרון ורק משאיות נודדות הגיעו לירושלימה. גם צנור המים לירושלים שובש וירושלים היתה תלויה על מי בורות, שהיו רבים באיזורים שונים של העיר.

מרור על שום מה

בזמן החג נוצר קשר בין הרב דוד קרליבך זצ"ל לביני והוא הזמין אותו לטיול בהרי ירושלים, דבר שלא היה בלתי מסוכן, ע"מ לאסוף עולשין ולתת לנצרכים. גם עלי חרחבינה יכלנו לאסוף.

בדרך זו יכלו משפחות רבות לקיים את מצוות אכילת מרור בליל הסדר.

זכיתי באותה שנה לאכול כמרור - עולש.

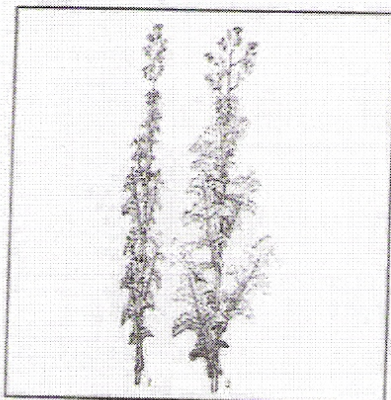
התמונות נלקחו מספרו של פרופ' יהודה פליקס, צמחיית המשנה, ברשותו האדיבה של המחבר.

היו אמנם יהודים שהקדימו רפואה למכה ושתלו חסה בגינותיהם, או במרפסותיהם, וחסכו ממנת המים (שהיתה כארבעים ליטר לנפש לשבוע) לחשקות את החסה לקראת הפסח.

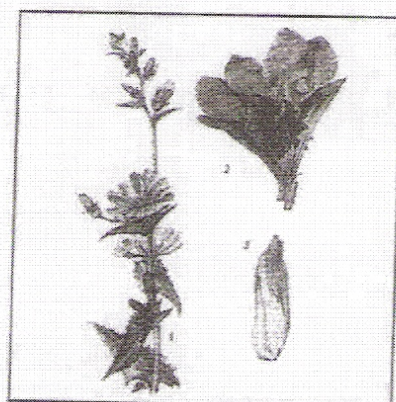
כשבועיים לפני פסח התקיימה הרצאה של אחד הבוטניקאים המפורסמים (שמו לא זכור לי, כי לא יכולתי להיות נוכח) והוא הראה תמונות של שלושת מיני המרור האחרים: עולשין, חרחבינה ומרור.

המשנה מונה חמשה סוגי ירקות: ואלו ירקות שאדם יוצא בהם ידי חובתו בפסח: חזרת, תמכא, עולשין, חרחבינה ומרור.

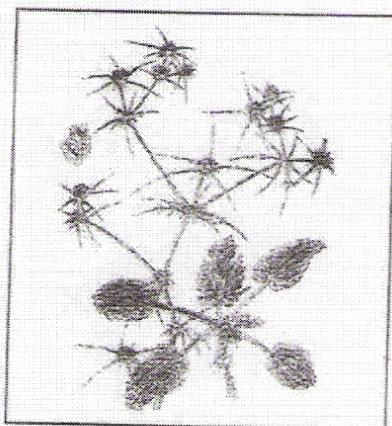
רגילים אנו בשני סוגים: החזרת - חסא, עלים ירוקים של הצמח *Lactuca Sativa* או שתמכא (היא החזרת של ימינו). גידולו של הצמח הראשון דורש הרבה מים והצמח השני דורש הרבה זמן (שרשי ה"חריין" גדלים במשך שנים, רוב השרשים המגיעים לחנות הם בני שלוש שנים ויותר).



חזרת גלים



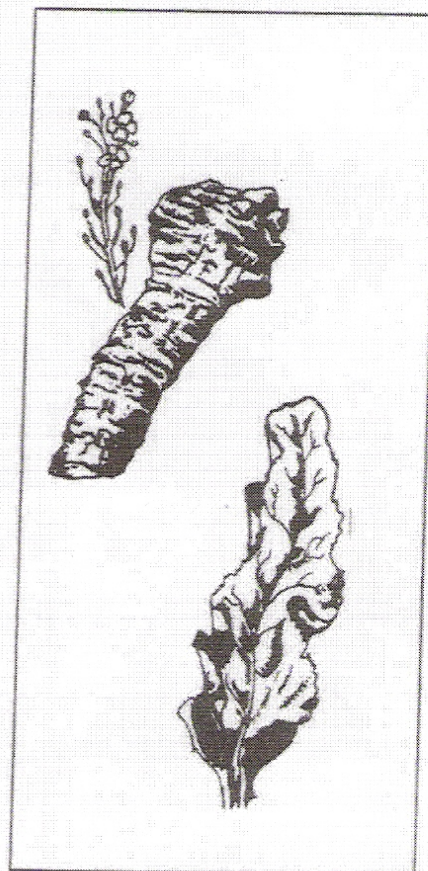
עולש



חרחבינה



מרור



חריין

COLOUR TERMS IN THE OLD TESTAMENT

ATHALYA BRENNER

Journal for the Study of the Old Testament
Supplement Series, 21



Sheffield
1982

אוניברסיטת בר-אילן
הספרייה

B.1. D(1)TK¹.

1.0 In most biblical dictionaries, translations, and commentaries DTK is conveniently equated with 'red', while the verb formations derived from it are interpreted as references to one aspect or the other of becoming 'red'. A quick survey will illustrate this point. BDB² defines DTK as 'red, ruddy'. The entries in KB³ and in KJV⁴ DTK are similar. The Jewish Aramaic translations⁵ invariably render DTK with lexemes derived from the root PBD, and this seems to strengthen the notion of a fixed, or well-defined, reference of DTK. The LXX and V, though, do not use one consistent term for all instances.⁶ A possible reason for this practice might have been the recognition that DTK does not necessarily have a constant equivalent in Greek or in Latin. (We will return to this point below, in 1.4). In other words, the referents, as denoted by each and every context, are variables within a framework that is too wide to be communicated by a single common lexeme. The concept of a one-to-one relationship between terms referring to the same extra-linguistic colour phenomenon at first seems to be reasonable. If the phenomenon is constant, it should be perceived by most viewers in a similar manner. Consequently, it is to be expected that different speech communities will encode it in a similar fashion; that is, will coin a term that would 'cover' the same - or a similar - area of reference, displaying the same - or similar - boundaries. That this concept is not always valid will be apparent as soon as we begin to analyze our first instance (Gen. 25:30). The difficulties inherent in this orderly - albeit not necessarily adequate - approach are far greater than its comforts, and the resulting attempt of defining the extra-linguistic references is sometimes confused. Thus Gradwohl, who discusses DTK under the heading 'rot', is forced to summarize that the term covers 'brown', as much as different types of what we call 'red' and even 'pink'.⁷ Therefore his heading, as much as his organization of the material, are highly misleading: our modern 'red' is more restricted in scope than the biblical DTK. Furthermore, as Berlin and Kay point out, "Whenever we speak of colour categories, we refer to the foci of categories rather than to their boundaries or total area, except when specifically stating otherwise".⁸ Berlin - Kay were unable to explain this process which was nevertheless empirically proven

by them. However, it seems that their position should be accepted: we do tend to use lexical definitions which refer to the typical (= exaggerated) essence of what we describe, for communication might be impaired otherwise. Now, when we equate DTK with 'red', and our 'red' is perceived as referring to an area which has the colour of blood as its focus, what is easier than to attribute the same focus - with the same frame of reference - to biblical DTK? The consonantal similarity between DTK and D^T appears doubly tempting in the light of the presumed focus of the field, and attempts are made to find an etymological connection between the two.⁹ Further, biblical passages, as will be shown in the discussion of Gen. 25:30, are interpreted in the light of the 'blood-red' focus supposition; but when we do that, do we not read into the text our own preconceptions, attributing to it more - or less - than what was originally meant?

1.1 Gen. 25:30 רִיחַ דִּמְקָהּ דִּמְקָהּ וְהָ רָגַל עֲרִיבָה

The double occurrence of DTK^T presents both grammatical - syntactical and textual problems, and those should be cleared up before we approach the referential question. Most commentators propose to emend the text by eliminating the first DTK and substituting something else for it: BH⁵, Skinner, 10 Dillmann, 11 and Gaster¹² suggest an emendation in the pointing to read DTK (cf. Arabic *ʿadām*) = 'seasoning or condiment for bread' on the grounds of unnecessary, even awkward, repetition. Others, like Ball, 13 read 'דִּמְקָהּ טְרִיבָה', following the LXX, V, T, and Neophyti I. Ball says, "there is no special reason for repeating the epithet, while on the other hand, a substantive is necessary to sense, and even to grammar".¹⁴ To his first argument we may object on the grounds that Esau is depicted as being in an impatient, excited state, and thus might have easily been described as repeating his words.¹⁵ Furthermore, because the T⁰ (as in both Speiser and D^T1712a DTK^T16) contains the same repetition, a simple accident of dittegraphy should be considered less plausible. As for the LXX, V, and Neophyti, where the equivalent of T¹⁷¹² replaces the first DTK^T, it might be not so much a part of their *vorlage* as an attempt to correct the apparently unnecessary repetition.

Finally, as Blau says, the borderlines between noun and adjective in Semitic languages are quite fluid:¹⁷ there is no

reason for emendation on grammatical grounds – the utterance makes sense as it stands. On the other hand, any one of the proposed emendations would rob Esau's utterance of the sense of urgency and the oblique, too-tired-to-care attitude. Let us leave it as it appears in the MT.

The reference of **דִּבְרֵי דִּבְרָא** depends, of course, on the referents of **דָּבָר** (vv. 29, 34) and to a greater extent on **דִּבְרָא** (v. 34), for this **דִּבְרָא דִּבְרָא** is the entity referred to by the colour term. **דָּבָר** – like its related Hif. formations – is well established through the occurrences here, in 2 Ki. 4: 38, 39 (where it clearly designates 'something cooked in a pot'), and in Hag. 2:12 (where it again appears in conjunction with **דִּבְרָא**). So, the translation 'dish', 'potage' is justified – the Aramaic Targum consistently uses **דִּבְרָא** – although the 'soup', or 'blood soup', referred to by Danbe,¹⁸ Henton Davies,¹⁹ and von Rad²⁰ looks less accurate than the 'potage', 'dish' or simply 'stuff',²¹ which other scholars mention.

The second part of the syntagma – **דִּבְרָא דִּבְרָא** – is universally recognized as 'lentils',²² in OF language as much as in post-biblical Hebrew. The consistent Aramaic translation **לְחֵמֵי לֵבָנִים** and the Arabic cognate of the same meaning, strengthen this recognition. It is true that the version parallel to (2 Sam. 23:11) **דִּבְרָא דִּבְרָא** **חֲמֵט חֲמֵט חֲמֵט** has instead (1 Ch. 11:13) **חֲמֵט חֲמֵט חֲמֵט** **דִּבְרָא דִּבְרָא**. However, as both LXX and the T have **דִּבְרָא** in both places, and the meaning of the word is well known in MH, there is no reason to attach any significance to what looks like an error in 1 Ch. 11:13. So, what colour are lentils? The question can be asked only in the present tense: advanced agricultural methods change many aspects of any harvest, but we have no choice apart from relying on our own experience if – as in our case – no additional information is available. Gradwohl describes the colour of lentils as 'yellowish-brown', but adds that they are perceived as 'red'.²⁴ As his statement stands it is inexplicable. Let us add that, at least one type of lentil one gets in present-day Israel, (and, for that matter, in England as well) is best described as of a sharp orange colour which turns brownish after the lentils are cooked. Nobody today would consider the colour of these lentils 'red', for other terms are available. In the absence of contemporary terms for either 'orange' or 'yellow' or

'brown', most of us would indeed define the colour of lentils as 'red'. However, this (for us) hypothetical practice would not mean that we equate the colour of lentils with that of blood, or wine, or human complexion; on the contrary – it would mean that the term 'red' would be an expanded 'blanket' term which is inclusive of many more references to chromatic shades than those we attribute to our modern 'red', or the **דָּבָר** of contemporary Hebrew. In other words, **דָּבָר** in Gen. 25:30 has a reference value of 'orange', 'yellowish orange', or 'yellowish brown'. What should be done, then, is not to bring our sensibilities to the biblical text and declare that **דָּבָר** is 'red', but rather to accept that the scope of the term indeed includes 'red' (although not in this context), although here the reference is to its possible boundaries on the 'brown-yellow' side. While **דָּבָר** is indeed 'red' it is also wider in range than 'red', covering areas that were later excluded from this sector as a result of the introduction of new terms.

Dambe,¹⁸ Henton Davies,¹⁹ and von Rad²⁰ raise the possibility that the **דִּבְרָא דִּבְרָא** was mistaken by Esau for 'blood soup'. According to this theory Jacob cooked the lentils in such a way that they looked like a red blood soup, not only appetizing but a source of life and potency to whoever drinks it. Thus Jacob tricked Esau through the colour of the soup; and as his brother complained before discovering the deceit, he has no reason for complaint apart from this trickery.

The theory is attractive on a few counts: it enriches the tale with folkloristic elements of the advantage of drinking blood to the person who consumes it. It explains Esau's hurt after eating the potrage, whereas if no direct allusion to a blood soup that is not really what it seems is presumed, he really cannot blame Jacob too much: the latter exercised an advantage over him but did not force his hand in any way. At a pinch, this can also clarify Esau's contention that he had been deceived twice.

However, the whole theory rests on the notion that **דָּבָר** is equal to 'red', whose focus is – or might be – 'blood-red', and/or on an etymological connection between **דָּבָר** and **דָּר**. As discussed above, these two arguments are far from established. If we bring common sense to bear upon the question we will

discover that making a lentil dish resemble 'blood soup' through simple cooking is a far from easy feat, for lentils tend to lose their distinct colour and become a faded brown or yellow through cooking. Therefore the 'blood soup' theory, together with its enriching symbolism, should be regretfully discarded.

Finally, a word about the 'דָּמָה' element in Gen. 25 in general: it is obvious that דָּמָה, דָּמָה, דָּמָה are phonetically and perhaps even etymologically related, and that the 'דָּמָה' element and its derivatives form an important element of the etiological story of Jacob vs. Esau, Israel vs. Edom.²⁵

Nevertheless, it must be remembered that as far as the listener is concerned the paronomasia of the repeated consonantal sequences is probably as important as the colour allusions they possess, or do not possess. There is no reason to suppose that the listener or reader immediately asked himself why Edom is thus named (although the story-teller did). As the word stands, it has no colour denotation whatsoever. On the other hand, דָּמָה and דָּמָה can play their part in the grotesque presentation of Esau only if the speaker and his audience know that their colour references are quite loose, and hence they are considered to be constituents of the same general framework.

1.2 Num. 19:2 חֲזָזִים חֲזָזִים חֲזָזִים

No natural cow hide is indeed 'red'. If we stick to the דָּמָה = 'red' formula, we shall be in trouble here too. On the other hand, the retention of the דָּמָה = 'red' definition would introduce the question of symbolism, especially that of blood and of cleansing or purification, which is particularly appropriate here.

Gradwohl tries to side-step the question by saying that the unfortunate heifer is 'reddish-brown', and therefore rare. He cites Mish. Par. 3:5, where it is said that even two black or white hairs make the heifer unsuitable for its destiny, and claims that the rarity of such an animal is recognized there.

He adds that according to the above-mentioned source, Moses and Joshua offered only one such 'red' cow for that purpose.²⁶ Upon investigation, this rendering of the Mishnaic text appears worse than inaccurate. Joshua is not mentioned at all. Not the rarity of the 'red cow' is discussed, but that of the ceremony prescribed in Num. 19:1-21. There is agreement about the information that

from Moses to Ezra the ceremony was never enacted; on the other hand, there follows a discussion about the number of the 'red' heifers offered from Ezra to the destruction of the Second Temple. Therefore, there is no basis in our Mishna for the notion of the 'rarity' of the 'red' heifer as such (and see below). In actual fact, Gradwohl does not give up the 'red' definition, but attempts to modify it somewhat, while misreading the Mishna along the way.

Even Snaitz, who recognizes that different shades of 'red' might be designated by דָּמָה, retains the traditional 'red heifer' translation.²⁷ Indeed, he is forced to do so because of the importance he attributes to the 'red' element (relating to blood rather than fire²⁸) as a cleansing, desining agent. Naturally, if 'red' is דָּמָה then the origin and visual symbolism of the ritual would be lost if the heifer is discovered to be 'non-red'. Snaitz evades the problem by declaring that it is not always possible to be precise in matters of colour - which is perfectly true - and by citing the Mishna (mentioned above) concerning the rarity of such an animal.

G.B. Gray admits that "no unnatural colour is intended; for though the word דָּמָה at times denotes a brilliant red colour (as of blood), it is also used where we should rather speak of a brown, or reddish brown".²⁹ So far so good. But Gray is looking for the symbolism of the rite too, so he seems to retreat to a safe "Why the cow had to be red is uncertain", and suggests the colour of 'blood', or of 'ruddy, golden corn'.³⁰

Clearly, the cow cannot be 'red'. Whether its skin has a reddish sheen or not is beside the point: today we would probably term it 'bay' or 'brown' in English, בָּרַח (= 'brown') in Modern Hebrew. There is no contemporaneous term referring to 'brown' in OT Hebrew. In the absence of a specialized term that refers to the chromatically neutral area between 'red' and 'black' (or 'dark'), this territory is divided between the two polarized terms. (Berlin and Kay refer to this phenomenon when they describe stage II, e.g. three-term languages: the term for red in this stage "includes all reds, oranges, most yellows, browns, pinks and purples (including violet)".³¹) We cannot argue that the lack of a specifying term for 'brown' points to a lack of its identification as a specific entity: as there are no 'דָּמָה' terms

ארבעת מיני האתרוג

הדמיון ללימון מטעה: האתרוג לכל צורותיו הוא מין עצמאי, שסוגים שונים שלו מגודלים בהודו, במרוקו, בתימן, ביוון - ובארץ ישראל. בעקבות פרי עץ ההדר



איטלקי, מרוקני ותימני: חתך בשלושה אתרוגים

ארי זיבוטופסקי וארי גרינספן

התורה מצווה אותנו ליטול ארבעה מינים בחג הסוכות, ובהם 'פרי עץ הדר': 'ולקחתם לכם ביום הראשון פרי עץ הדר כפת תמרים וענף עץ-עבת וערבי-נחל, ושמחתם לפני ה' א-להיכם שבעת ימים' (ויקרא כג מ').

זהות פרי עץ ההדר אינה מפורשת בתורה. הרמב"ם ציין שאלמלא המסורת שבעל פה, לא היינו יכולים להסיק ש'פרי עץ הדר' הינו האתרוג. אבל גם אחרי שהגדרנו את פרי עץ הדר כאתרוג, שערי ספקות לא ננעלו. כיום מופרים ארבעה סוגים עיקריים של אתרוגים: אתרוג ארץ ישראלי, אתרוג מרוקאי, אתרוג איטלקי ואתרוג תימני. מלבדם נזכיר גם מין אחר, הוא אתרוג האצבעות. אך גם בין ארבעת הסוגים ה'רגילים' קיימים הבדלים חיצוניים מובהקים. מהו האתרוג

עיקר חזקת הכשרים מפני שאין להם גרעיני זרע, לענ"ד הפריז על המידה, כי במרוקו היו גאוני ארץ אבירי התורה ואין הסברות של מע"כ הכרחיות כולי האי עד שתהינה כדאי לדחות קבלתם. ואפשר ששינוי האקלים גרם להם שלא יצליחו לגדל גרעיני זרע... ואולי יש תירוץ אחר לקושיה זו ואין בנו כוח לדחות הקבלה שלהם מפני קושיא בעלמא וגם אנו רשאים לקבלם.

אחרים טוענים שטבע אתרוגים אלו הוא שאינם עם גרעינים, והעובדה שעל עץ אחד יכולים להיות אתרוגים עם גרעינים ואחרים ללא גרעינים מוכיחה שגם הפירות ללא הגרעינים הם אכן אתרוגים. כאשר העלינו לפני כמה שנים בפני פרופסור יהודה פליקס ז"ל, מומחה לצמחי התנ"ך, את השאלה היכן ניתן למצוא אתרוג מקורי בלתי מורכב, תשובתו שלחה אותנו הרחק אל הרי האטלס במרוקו. בלב



גרינספן מצביע על ההרכבה

הרים, בוואדי בתוך המדבר, נפרש לעינינו מראה קסום ו'תנ"כי', של בקעה ארוכה וצרה ובמרכזה רצועה של כחמשה קילומטר של עצי אתרוג מרוקאיים.

שבט הברברים המקומיים מגדל אותם דורות על גבי דורות באופן פשוט ולא מתוחכם ובתנאים פרמיטיביים. אין ספק כי הם גדלים בסביבה מנותקת ונטולת השפעה מכל גידול פרי הדר אחר. גם פרופסור גולדשמידט, מומחה עולמי לאתרוגים, שוכנע לאחר ביקור בפרדסי מרוקו שהאיכרים שם אינם מרכיבים את עצי האתרוג, לא בעבר ולא בהווה.

בנוסף, מוסיפים וטוענים תומכי האתרוג המרוקאי, באירופה נחלשו שורשי עץ האתרוג מבקטריה ששמה מלסקו, וכדי לחזק את שורשיו הכליאו אותו על בסיס עץ החושש, שאינו מותקף על ידי אותה בקטריה. במרוקו בקטריה זו אינה קיימת, וממילא שורשי העץ חזקים ואין צורך להכליא.

לא רק יהודי מרוקו השתמשו באתרוג המרוקאי. בתרנ"א, 1891, כתב הרב אברהם בנימין קלוגר מברודי במכתב שהוא מכיר את האתרוגים המרוקאים מעל שלושים שנה, ושאינו, הרב שלמה קלוגר - הלא הוא הפוסק החשוב בעל שו"ת 'האלף לך שלמה' - נהג לברך עליהם.

האתרוג התימני

בניגוד לאתרוג המרוקאי, באתרוג התימני קיימים כנראה הסימנים התלמודיים. האתרוג התימני הינו הפרי הענק המופך, שמשקלו יכול להגיע לכדי 3 קילוגרמים. מסביב לגרעינים קיימים חללים קטנטנים שמתאימים לתיאור 'חדרי הזרע' שבגמרא. אתרוגים אלו גדלו

האמיתי, והאם אתרוג אחד מהודו יותר מחברו? ראשית, נעמוד על מאפייניהם של האתרוגים השונים.

האתרוג המרוקאי

מבנהו של האתרוג המרוקאי צר וארוך, ולו פיטם יפה. שלא כאתרוגים האחרים הוא מלא מיץ, וטעמו כטעם הלימון. לעיתים, וככל שהפרי צר יותר, הוא אינו מכיל גרעינים. הגמרא, הדנה באתרוגים, מזכירה שמצויים בו גרעינים ו'חדרי גרעינים'; בשל כך סברו המתנגדים לאתרוג המרוקאי שהוא פסול, שכן אינו דומה לאתרוג המתואר בגמרא.

בסוגיה זו דן הרב שמואל דוד מונק זצ"ל בשו"ת 'פאת שדך' (עמ' 113):

אבל מה שרוצה מע"כ [מעלת כבודו] לערר על



עצי האתרוג המורכבים של איטליה משמשים לעשיית ליקר

ההיסטוריה גודלו אתרוגים ופירות אחרים בשתילים ולא בזרעים - שכן השתיל מכיל חומר גנטי זהה ואין חשש לטוהר הזן.

ישנם פוסקים שמלבד ההגנה על כשרות אתרוגי ארץ ישראל ראו גם חשיבות גדולה בשימוש דווקא בפרי הארץ. כך כתב רי"א הלוי עפשטיין, בספרו 'ערוך השולחן':

ולכן כל איש מישראל אשר נגע יראת ה' בליבו לא יקח רק אתרוגי א"י ואיך לא נבוש ולא נכלם בדבר מצוה שנוכל לקיימה מפרי ארצנו הקדושה ליטול דווקא מארץ העמים אוי לה לאותה בושא אוי לה לאותה כלימה ועל זה נאמר "וימאסו בארץ חמדה" (או"ח תשמ"ח, כ"ט)

אתרוג האצבעות

אתרוג האצבעות הוא ללא ספק האתרוג המעניין ביותר. האתרוג גדל באיזור אסיה ונחשב מבחינה גנטית אתרוג לכל דבר. אצבעותיו 'המפלצתיות' נובעות משינוי גנטי שגרם לאי חיבור פלחיו.

בעקבות מחסור של אתרוגים בהודו פנו היהודים



הבן-אישי-חי פסל. אתרוג אצבעות

לרב עבדאללה סומך, מחבר שו"ת 'זבחי צדק', והוא אישר את השימוש באתרוגים אלה. רוב הפוסקים, כולל תלמידו הבן איש חי, אינם מקבלים אתרוגים אלה ככשרים, מאחר שאין אנו מוצאים אותם במסורת והם אינם עונים על ההגדרה ההלכתית של פרי עץ הדר. סקרנו כאן כמה זני אתרוגים שאינם מורכבים, השונים למדי אלו מאלו. באיזה מהם השתמש יהושע בהכניסו את העם לארץ ישראל?

במחקר גנטי שנעשה על אתרוגים על ידי פרופסור גולדשמידט ושותפיו, נמצא שעל אף השינוי בצורתם כל סוגי האתרוגים קרובים אחד לשני מבחינה גנטית ורחוקים מהלימון. הנה לנו שלמרות אלפי שנות גלות ותלאות, מסורת האתרוג שרדה, ועם ישראל הצליח להמשיך ולברך בכל הדורות בשם ובמלכות על מצוות ההגן. ■

בתנאים פרימיטיביים ללא חשש להרכבה, אין מיץ בתוכם ובשרם עבה ביותר. הרב סעדיה גאון מתרגם לערבית את המילה אתרוג "אל תרונגו". לפני שנה, בטיול באתיופיה, ראינו בשוק של אדיס אבבה אתרוגים תימניים גדולים מאוד. לשאלה לשמם, ענתה הרוכלת "אל תרונגו".

עד עצם היום הזה הפרי נאכל על ידי המקומיים בתימן ובאתיופיה השכנה. זהו סימן טוב לזיהוי, שכן מהמקורות התלמודיים עולה ללא ספק שהאתרוג הוא פרי המיועד לאכילה. המשנה (סוכה ד' ז') מספרת שהילדים היו אוכלים אותו בבית המקדש בהושענא רבה. בגמרא (שבת קט ע"ב) מובא שאתרוג מתוק משמש לתרופה, וכן משתמשים באתרוגים כדי למדוד שיעור של מזון לעירוב. גם בתקופות מאוחרות יותר נזכר האתרוג כמאכל: בתוך סימני ראש השנה מזכיר הטור את המנהג לאכול אתרוג, והשולחן ערוך מקדיש סימן שלם (או"ח תרס"ה) לשאלה מתי מותר לאכול את האתרוג בסוף החג.

גודלו הייחודי של האתרוג התימני אינו בעיה - שכן כבר בגמרא (סוכה לו ע"ב) מסופר על רבי עקיבא שנאלץ להחזיק את האתרוג על שכמו מפאת גודלו. חשובה מכך היא העובדה שבאתרוגים אלו השתמשו יהודי תימן במשך הדורות, ומסורתם מכשירה אותם. וכלשון בעל 'פאת שדך', "הם קיבלו שמין זה הדומה לאתרוג שלנו הוא בכלל מין האתרוג, ולמה לא נקבל קבלתם".

האתרוג האיטלקי והארץ ישראלית

במשך מאות שנים השתמשו יהודי אירופה באתרוגי איטליה ויוון לקיום המצווה. אתרוגים אלו מוכרים לכולנו בשל דמיונם לאתרוגי ארץ ישראל. יש להם מיץ, אך טעמו כטעם הלימון, והוא מגודל באיטליה להכנת ליקר. צורתם הנאה של אתרוגים אלה החשירה אתרוגים אלה ב'הרכבה'. חכמים שונים חששו שהאתרוג הוא הרכבה על גזע עץ הלימון או החושש, שמחזק ומאריך את חי האתרוג, וממנו הוא מקבל את טעמו.

מבחינה מדעית בוטנית, ההרכבה אינה משפיעה על הפרי - בניגוד למה שחשבו חלק מבעלי ההלכה - אלא מהווה רק אמצעי להעברת תזונה לעץ הרוכב. הדבר ניכר כאשר מאפשרים לבסיס, ולא רק לרוכב, להצמיח פירות: אז מגלים שהפירות שצומחים מן הבסיס שונים לגמרי מאלה שגדלים על הרוכב. ובכל זאת, הקפידו במשך הדורות להשתמש רק באתרוגים שיש לגביהם מסורת שאינם מורכבים, ואלו האתרוגים שנמכרים היום בשוקי ארבעת המינים.

לעומת זאת, קיים חשש קל לבעיה בגידול אתרוגים סמוך לזנים אחרים של פירות הדר, במידה שאבקה של זן אחד באה במגע עם פרח מזן שני, אז ישנו חשש לשינוי גנטי אפשרי. בעיה זו התעוררה באירופה ובא"י בשל צפיפות הפרדסים. כאשר חקלאי הבחין בפרי ששונה בצורתו מהאתרוג הוא נאלץ לעקור את העץ. כדי להימנע ממצבים כאלו, סביר להניח שבמהלך

ARI Z. ZIVOTOFSKY AND ARI GREENSPAN

THE STORY BEHIND THE ESROG



AS SUKKOS APPROACHES, we search for the ideal *esrog* among the many on display, complacent with respect to the identity of the fruit, comfortable

with their country of origin, and taking for granted the abundant supply from which to choose. The Torah, however, instructed us with only the non-specific “*pri eitz hadar*.” What does it refer to? Is there a specific species? What does the ideal *esrog* look like? What have Jews used at different times and in different lands? Many of us recall the flax-wrapped *esrog* from before the current environmentally unfriendly plastic was introduced. Our research into the recent past has revealed some interesting halachic history that predates most people’s recollections.

THE CARIBBEAN *ESROG*

The Torah (*Vayikra* 23,40) commands us: “On the first day [of Sukkos], you should take for yourself the fruit of the ‘*eitz hadar*,’ an unopened palm frond, the branch of the braided [myrtle] tree, and willows of the brook, and you shall rejoice before the L-rd your G-d for seven days.” We customarily translate *pri eitz hadar* as a citron, *Citrus medica*, what we call an *esrog*. This identification is based solely on a *mesora* going all the way back to *Moshe Rabbeinu*. The *Rambam* explains that the Torah mandated taking specifically an *esrog* and the other three species because they are readily available in the Land of Israel. Because *esrogim* grow naturally in the area around the Mediterranean, Sephardim often had access to them in the regions where they lived. For Ashkenazim, however, the acquisition of an *esrog* presented a yearly challenge because they were required to import them from afar, usually from places where there were long-standing traditions about their acceptability. For early American Jews, on the other hand, the most convenient source was neither Europe nor the Mediterranean, but the Caribbean, where the climate is also conducive to their growth. But

the novelty of *esrogim* from an unprecedented region raised concerns about their acceptability among the newly settled Jews.

In 1847, the Jewish monthly *The Occident* (Vol. V, No.2, Iyar 5607 / May 1847), edited by Isaac Leeser (1806-1868), one of the earliest defenders of Orthodoxy in the USA, published a letter on the subject. It was written by Rabbi Abraham Rice (Reiss) (1800-1862), a *musmach* of Rabbi Abraham Bing of Würzburg, and the first *musmach* to live and serve in the US. He wrote:

My Dear Sir,

It is not long since, that several of my friends urged me to come out publicly, in your periodical, with my opinion about the *esrogim*, which are yearly brought from the West Indies to this country. I am so much disinclined to give publicity to anything of a controversial nature in matters of our religion, that even now I should not trouble you, but that the time is approaching when our yearly communications are made to the West Indies for the supply of citrons, and I think it therefore my duty, for the sake of our religion, to state that these *esrogim* are kosher, and there cannot be found any word against them in all *poskim*, *Rishonim* and *Acharonim*. All rumors that were

RABBI ZIVOTOFSKY IS TRAINED AS A *SHOCHET*, HAS A PH.D. IN BIOMEDICAL ENGINEERING AND TEACHES IN BAR ILAN UNIVERSITY. HE LIVES IN BEIT SHEMESH, FROM WHERE HE WRITES WIDELY ON JEWISH TOPICS. DR. GREENSPAN IS A PRACTICING *SHOCHET*, *MOHEL*, AND *SOFER*. HE LIVES IN EFRAT AND HAS A PRIVATE DENTAL PRACTICE IN YERUSHALAYIM. THEY HAVE BEEN *CHAVRUSOS* AND PARTNERS IN HALACHIC ADVENTURES FOR OVER 25 YEARS. THEIR LAST APPEARANCE IN THESE PAGES WAS “SHOFAROS: ARE THEY ALL THE SAME?” SEPT. '08.

CHALLENGE

EARLY INTERVENTION CENTER

Child Development Specialists
 Helping Infants & Toddlers
 with Developmental Delays and Disabilities



EARLY • INTERVENTION • MAKES • A • DIFFERENCE

Evaluation and a full range of
 Therapeutic Services provided
 at our Center or in the privacy
 of your home
 Bilingual Services Available

Services are provided based on the child's needs as determined by the NYC Early Intervention Program. The Early Intervention Official will determine the location and provider of any needed services. This Early Intervention Program is funded & regulated by the NYC Dept. of Health & Mental Hygiene.

Executive Offices:
 649 Thirty-Ninth Street
 Brooklyn, New York 11232

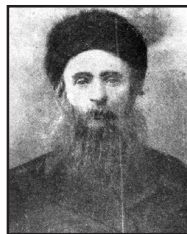
Queens Office:
 70-14 141st Street
 Flushing, New York 11367

SERVING BROOKLYN, QUEENS,
 STATEN ISLAND & MANHATTAN
www.challenge-ei.com

set afloat against the kashrus of these *esrogim* are founded in error and misinformation. Now, my dear sir, I wish only to promote the unity of Israel in matters of religious observances, and endeavor to effect that our brethren of Israel shall not be willfully deprived of the observance of *mitzvas lulav* without just cause.

I remain, very respectfully,
 Your obedient servant,
 A. Rice

Others saw the Caribbean *esrogim* as pristine and unadulterated. Rabbi



Author of Eitz HaSadeh

Eliyahu Posek, writing in *Eitz Hasadeh* (page 66), quotes *Teshuvos Divrei Yoseif* regarding "American *esrogim*," known as "West Indie *esrogim*." The *Divrei Yoseif* said that upon

researching the subject, he reached the conclusion that their slightly different appearance was because they are the true *esrogim* as brought forth from the earth and found in prehistoric forests for thousands of years before man had a chance to modify them with all sorts of manipulations. No man was there to graft them or do other modifications, as was done to many of the fruit species in Europe. Indeed, the European *esrogim*, he says, were thus improved, and that is why they have an enhanced look and taste. *Teshuvos Divrei Yoseif* suggests that as a result of the expulsion from the Garden of Eden and the attendant curse of the land, all trees descended from their original perfect state at Creation to their wild state that then needed perfecting via human intervention. Rabbi Posek argues that in his view this is not true regarding *esrogim*, which remained in their perfect state, and thus, all *esrogim*, West Indie and European, are the same species in the same perfect state.

On the other hand, there were those who did not approve of the local American *esrogim*. Dr. Henry Illoway

writes¹ regarding his father, Rabbi Bernard Illoway (1814-1871):

"In the year 1861, the first year of his ministry in New Orleans, it was impossible, owing to all communications with northern cities being cut off, to obtain *Ethrogim. Lulabim, Hadassim*. 'Arbe Nahal were to be had in abundance, being native to the soil, but not *Ethrogim*. The *Ethrog* that grew indigenously was found to be *passul*. In the emergency, my father decided that they should be used, but without the usual *Berakah, al netilas Lulav*.

AN ESROG FOR EACH PERSON

Today, it is commonplace for every person to have his own *esrog*, but this luxury was not always the case. In fact, for Jews in northern Europe, an *esrog*, which only grows in temperate climates, was usually not available for each person, and sometimes not at all. It was not uncommon to have only one for a town, to be shared by all the members of the community.

An extreme example of this can be seen in a question asked of Rabbi Yisroel Isserlein (1390-1460), a leading *poseik* in Germany (*Terumas Hadeshen*, vol. 2, 52). It transpired that several communities had access to only one *esrog*. Everybody wanted to perform the *mitzvah*, so before Sukkos, they cut the *esrog* into pieces and sent a piece to each *kehilla*. By the time the pieces reached some of the communities, they had shriveled to smaller than the size of an egg. Nonetheless, on the first day of Sukkos, they said a *beracha* over those small, dried, shrunken *esrog* pieces. The *Terumas Hadeshen* rules that what they did was incorrect, and explains that even if the *pesul* of *chaseir* (less than a whole *esrog*) is only a *lechat'chila* problem, this case is even worse, because the pieces were less than the minimum *shiur*. Two poignant facts are illustrated by this incident: 1) the dearth of *esrogim* and

¹ *Sefer Milchamos Elokim*, being the controversial letters and the casuistic decisions of the late Bernard Illoway, 1914., page 32

the difficulty of acquiring them; and 2) a yearning to fulfill the mitzvah.

- Surprisingly, it was not only in Northern Europe that entire cities had only one *esrog*. Venice, in the 16th-17th centuries was a time of strange "kidnappings" for the Jewish community.² The local medical school had constant need for corpses for dissection but the Jewish community, owing to their respect for the deceased, was unwilling to furnish its quota. They obtained an exemption by a considerable annual payment, but nonetheless, the students resented this "privilege" and bodies were sometimes intercepted and "kidnapped" on their way to burial. The Jews actually built a hiding place in the ghetto in which to conceal bodies until the funeral. A less serious case of kidnapping took place one Sukkos in the sixteenth century, during the ghetto's golden age when close to 5,000 Jews lived there. Only one perfect *esrog* was available in the entire city, and it was shared by the various communities. One day, while it was being taken from the German to the Italian synagogue, it was "kidnapped" by a riotous band of students, who would not return it until they were paid an immense ransom.
- After Sukkos of 1747, Rabbi David Pardo (Venice, 1719 - Jerusalem, 1792, a *mechutan* of the *Chida*, in *Michtam Ledovid* 6) dealt with an interesting question from the small Sicilian town of Ragusa, where he once served as rabbi. There was a town that had only one *esrog*, but many *lulavim*. A nearby town, which yearly was supplied with the *arba minnim* from the first town, had no *esrog* that year, as the first town did not have any to supply. On *Chol Hamo'ed* a representative of the *esrog*-less town came to the first town and requested, pleaded, and then argued that because its

townspeople had fulfilled the biblical obligation on the first day, and had also used the *esrog* several more days after that, they should now give the *esrog* to them so that they could use it, and at least recite the *beracha* and *Shehechyanu*. It was not sent, and they wanted to know Rabbi Pardo's ruling on what should have been done.

In a long, intricate, response, he first suggests, and then rejects, the possibility that if they cut it in two they can all do the mitzvah. The suggestion is raised that the principle of Rabi Akiva regarding water in the desert - *chayecha kodmin*, your life takes precedence - should apply to mitzvos as well, and the first town would thus not be required to send the *esrog*. He then suggests that they should have sent it because the first town can still fulfill the rabbinic imperative of *zeicher leMikdash*, which is what the *arba minnim* are today during *Chol Hamo'ed*, with three *minim*,

while the second town could not say the *beracha* without all four.³ After additional deliberation, he concludes that on many years earlier, the *Mohar* (Maakov Ben Moshe Moelin, Germany, early 15th century, *teshuva* 112) had already ruled that if one does not have an *esrog*, then after the first day, he should use the other three *minnim* during *Hallel* and *Hoshanos*.

² This story can be found in *Cecil Roth*, Venice (Philadelphia, JPS; 1930), 286-287. I thank Rabbi Eddie Reichman for the source.

A GEMACH LOAN FUND...

...in memory of a loved one merits them "eternal pleasantness and light to the soul in Gan Eden."
(Chofetz Chaim)

To establish a perpetual Memorial or Honorary Fund at one of our 31 branches across Eretz Yisroel, contact:

OZER DALIM
עוזר דלים
1301 Avenue K, Brooklyn, NY 11230
(718) 434-2228
Ozer Dalim

Considering a move to MONSEY?

For careful attention to your individual needs, call us today!
(845) 354-8445

Rosenberg Realty
FOR SALE
SOLD

"I wish I could speak to a frum therapist on the phone without giving my name."

You can! Just call The Yitti Leibel Helpline.

HOURS:
Monday-Friday8am -12pm
Monday-Thursday.....8pm -11pm
Sunday9am -12pm, 9pm -11pm

718-HELP-NOW
(718) 435-7669

Chicago.....(800) HELP-023
Lakewood.....(732) 363-1010
Cleveland.....(888) 209-8079
Baltimore.....(410) 578-1111
Detroit.....(877) 435-7611
San Diego.....(866) 385-0348
Toronto.....(416) 784-1271

The Rebbetzin Phyllis Weinberg Branch of the Yitti Leibel Helpline

לעילוי נשמת חיה דוסיא בת ר' שמואל ברוך ווילהלם ע"ה
(נפטרה יא אייר תשל"ה)
ר' ישעיה בן ר' משה דוד בראון ע"ה
(נפטר ב' סיון תשל"ה)

Dedicated by Mr. & Mrs. Shmuel Boruch Wilhelm



Examining a "finger esrog," from left, Rabbi Shlomo Machpud (head of Badatz Yoreh De'ah) and Ari Zivotofsky

they should have given over the *esrog*. Although other Italian rabbis disagreed and brought several proofs, including a responsum of the *Beis Yaakov*, who exempted an individual in a town of many *esrogim* from sending his personal *esrog* to a town with no *esrogim*, Rabbi Pardo stuck to his ruling.

- In early 20th century Hungary, Rabbi Dovid Shlomo Frankel (*Be'eir Dovid*, 18) dealt with the problem of small-town Jews. One year, *esrogim* were found only in the big cities, while the small towns had none. He wanted to know if one was required to spend *sukkos* in a big city so as to fulfill the mitzvah. He notes that the *Chayei Adam* already ruled in the negative for a variety of reasons, including that *simcha* is also a *De'oraisa*, and that thus, one should not leave his wife for *Yom Tov*. After careful analysis of the *Chayei Adam's* sources as well as other factors, he reached the same conclusion.

LAST YEAR'S ESROG

The scarcity of *esrogim* probably motivated some people to save one year's *esrog* for the following year. This led the *Rama* (OC 648:1), but not the *Mechabeir*, to quote the *Maharil's* ruling (*Siman* 5) that a year-old *esrog* is considered definitely dry, and is *pasul* for the mitzvah. But the practice apparently persisted, and the *Taz*, disagreeing with the *Bach* and possibly also with the *Gra* (648:3), says that this is not a blanket rule, and that a year-old *esrog* can be tested for halachic freshness. The *Mishna Berura* cites *Bikurei Ya'akov* as saying that he personally inspected

an *esrog* that was more than a year old, but had been stored in a metal box in a cool, moist area that preserved its beauty and moisture, and was thus kosher if it passed inspection.

THE PITOM

The *pitom*, which invalidates the kashrus of the *esrog* for at least the first two days in *chutz la'Aretz* if it is broken off on *Yom Tov*, is taken by many to be one of the defining signs of the *esrog's* kashrus. We grew up thinking that an *esrog* without a *pitom* is like a day without sunshine. Perhaps some varieties do grow with a *pitom*, but we know from the following story that the ancient orchards of *Eretz Yisroel*, which have a *mesora* of kashrus for hundreds of years, are not like that. In Elul 5637⁴ Rabbi Yaakov HaLevi Sapir, later known by the title of his book *Even Sapir*, wrote about the halachos of the *pitom* and tangentially, also discussed the sale of *esrogim* in the old *Yishuv*. He describes *Yerushalayim* of 1835, the year he moved there from *Tzefas*, as a small community with a Sephardi majority for which "500 *esrogim* were more than enough" to supply all the people, and that all profits from the sales were strictly controlled and used by the *Beis Din* for *tzedaka* for the holiday. As part of a discussion about how he participated in picking the much larger numbers of *esrogim* then needed by the Ashkenazik community, he describes the orchards of *Umm el-Fahem*, the principal source of *esrogim* at the time, and the detailed development of the fruit as follows:

"After the earthquake [in *Tzefas*] of 1837, the entire kollel of the perushim moved to *Yerushalayim*... as well as the kollel of the *Chassidim* and the Hungarians. The Ashkenazim became a large community and split from the Sephardim, also regarding the *esrogim*.... Here is the process of the growth of the fruit. On the branch where the fruit will form, a flower develops, and after a few days, the fruit itself will appear as the size of a bean, then a nut, and then an egg,

⁴ In *Halevanon*, 14:2 (August 10, 1877), pages 12-15

etc., and the flower will shrivel and dry up ... and fall off."

He describes how the vast majority of the *esrogim* lose their *pitom* as a natural process of its drying up and falling off.

"And anyone with understanding will know intuitively with a mere glance which had its *pitom* removed and which developed naturally without one; in other words, that it fell off as part of the natural growth process"

It is evident that there are two basic types of *esrogim*: those that keep their *pitom* and those that lose their *pitom*.⁵

STRANGE FINGER ESROG

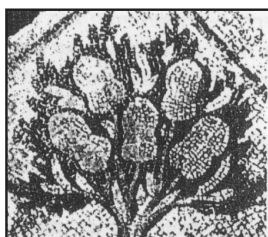
A unique *esrog* question relates to the curious finger *esrog*. This odd looking fruit, called a Buddha's Hand Citron or a Fingered Citron (*Citrus medica* var. *sarcodactylus*), is indeed a citron, but lacks the gene that causes the sections of the fruit to fuse. As a result, rather than the usual spherical or ovoid shape, the fruit is corrugated, wholly or partly split into five, ten, or more finger-like segments, giving it a monstrous finger-like look. Each segment corresponds to one locule of a conventional citrus fruit. Although it smells strongly of citron, it has no juicy pulp hidden beneath its rind, but its strongly aromatic skin is a specialty ingredient in some Eastern recipes. It has been used in China for its fragrance for thousands of years, where it was hung about to perfume a room or used for religious ceremonies. It is also candied and is said to have some medicinal properties. But is it really a halachic *esrog*?

Genetically it is, but it is not dealt with much in the halachic literature, probably because the areas where it is found and the areas where large Jewish communities existed are for the most part mutually exclusive. The earliest mention in halachic literature seems to be the 13th century Yemenite authority, known as Rav Tanchum Hayerushalmi,

⁵ More recently, see Rabbi Shmuel Halevi Vozner, *Sheivet Halevi* 1:177 about *pitom-less esrogim*.



Above: *Esrogim* on ancient Judean coins. Left: “gartel *esrog*” as seen on Caesarea mosaic



who suggests that the finger *esrog* is the talmudic (*Sukkah* 36a) “*esrog hateyom*—twin *esrog*” and is kosher.

The next mention is from Iraqi authorities in the 18th century. It seems that in general, the Indian Jews would get their *esrogim* from Egypt, but one year they came moldy, and the question was raised whether these strange looking fruits were kosher to make a *beracha* on or not. Rabbi Abdallah Somech (author of *Shu”t Zivchei Tzeddek*) and his student, Rabbi Yosef Chaim, the *Ben Ish Chai*, both weighed in on the question, with the former permitting its use and the latter forbidding it, and stating that the Talmudic *esrog hateyom* is not relevant to this question. The question of finger *esrogim* came up during World War II, when one year, the Jews in Shanghai, including the Mir Yeshiva, had no *esrog* in the entire city, and someone suggested using finger *esrogim*. The *pe’sak* that they received was that they should not use it, not even without a *beracha*. Among modern *poskim*, the two *poskim* of the OU, Rabbi Yisroel Belsky and Rabbi Herschel Schachter, have both written *teshuvos* against the use of this strange *esrog* for the mitzvah,

GARTEL

What about the *gartel*, the indentation encircling some *esrogim*? Note that although other types of fruits may show this phenomenon, the *gartel* is unique to the *esrog* among citrus fruits. Some Chassidim prefer an *esrog* with a *gartel* for various reasons, and Rabbi Sternbuch writes that he prefers such an *esrog* because he views it as the surest sign that it’s not a *murkav*, even though it is not usually cited as one of the signs of a pure *esrog*. In fact, the *gartel* can be shown to be an ancient phenomenon, as there are coins from the period of the Bar Kochva revolt that consistently show an *esrog* with a *gartel*,⁶ as do the mosaics from the 6th century Beit Alpha (Gallil) Shul and Caesarea.

⁶ Note that on the coins from the Great Revolt 65 years earlier, the *esrogim* are always without *gartels*.

Could it be that such an *esrog* is actually not a “real” *esrog*? The continued usage of such a fruit means that the custom of *Am Yisroel* sees it as the same species, and kosher for the mitzvah. Dr. Ari Schaffer, an Israeli plant scientist, has explained the formation of this “*gartel*” as follows: When the flower is setting after it opens, the anthers, which carry the pollen, are arranged in a ring-like structure, which generally falls off when the fruit expands. In certain cases, for unknown reasons, this ring of anthers delays falling off for several days, essentially squeezing the middle of the *esrog*, resulting in the *gartel*. The *gartel* is actually a purely external phenomenon. Rabbi Professor Eliezer E. Goldschmidt has shown, and anyone with a *gartel esrog* can confirm, that the “belt” is only visible in the peel, whereas the pericarp is barely affected. The *gartel* is simply a slight thinning of the peel in the middle region.

VARIETIES OF ESROGIM

Four major sources of *esrogim* have developed over the centuries, with clear differences inside and out. The typical Ashkenazi *esrog* is not a particularly tasty fruit, and has very little pulp. The halachic literature is replete with responsa detailing the kashrus and exquisite beauty of the “*Yanover*” *esrogim*. *Yanover* became the catchword for quality *esrogim*. It was, however, a bit of a misnomer, for *Yanover* was the mispronunciation of Genoa, which was nothing more than a transshipping point for most of the Italian and Greek Island’s fruits. This is the *esrog* most Ashkenazim are most familiar with; it is neither overly large, nor too small, and in many ways resembles a lemon. The second source, *Eretz Yisroel*, began exporting its *esrogim* in the 1800s.

Here, too, concerns of grafted *esrogim* were raised, and the charges were not completely without merit. But assuming all things being equal and kosher *esrogim* could be had, there were rabbis who felt that it is a *hiddur mitzva* to use an *esrog* grown in the Holy Land.

One of the more interesting and certainly exotic locations for high quality *esrogim* is Morocco. The characteristic tall and slender *esrog*, always with a perfect *pitom*, but often a seedless fruit, comes from the Atlas Mountains. Finally, there is the huge and unusual looking Yemenite *esrog*. It is hailed (by Yemenites) as the original and most ancient of all *esrogim*, due to the centuries of isolation in which the Jews of Yemen lived. There is very little pulp; rather, the white part below the skin is thick and that is what is eaten.

CONCLUSION

Today, the reality is far different than in years past. For the vast majority of us, whether in the US or Israel, the selection of *esrogim* is plentiful and varied. Rather than being limited in number and to the local variety, any of us can have his own *esrog*, and it can be Israeli, European, Moroccan, or Yemenite (although not usually a finger *esrog*). And indeed, many of the leading *poskim* have “taken sides” and chosen to use *esrogim* other than those from the region where their ancestors lived. So, which is the real, original, and most authentic of the *esrogim*? The question is really not relevant – all have traditions going back in history that Jews used them for the mitzvah. And recently, Rabbi Professor Eliezer Goldschmidt and collaborators showed that genetically, all *esrogim* are a single species. So, as you hold your *arba minnim* this year and catch the scent of the *esrog*, whatever type it is, wafting up at you, rest assured that what you hold is a genuine *esrog*. And despite the abundant supply, try to appreciate it the way our ancestors did when they would carefully cut up the prized, sole *esrog* so that every person in each town could use a small piece of it.

□