

כיצד אפו מצות בתימן?

המוסכין בלילה הסדר, רק צרכיים לצרף. ויש שאינן אפויות כראוי (ועיין שלחן עורך המקוצר סימן פ"ג סעיף ג'). עכ"פ צרכיים ליקח דוקא ממקום שמודקרים מאד בקשרות, מאחר דאנן נקיינן ממש אמר דחמיון בפסח חור ונייר. וגם העושם עדין בתנור תימני (הנקרא "טבון"), אין לסוקך אלא דוקא על המודקרים בקהלת כבחרורה, כי בזמנינו בעזה"ר רביה העובה ונגדולה המכשלה ח').

בדרך כלל נהנו לאפות לפסח דוקא ע"י "מכבזה", והוא כלל עגול קלוע מנזרים וממולא במוכין עטופ בד, שאחריו שמגלגלי ועורכין את החיכת הבצק ע"ג קמח של-קטניות דוקא ונדרבק הקמח בה מכל הצדדין, מרדרין וממוחחין את הבצק ע"ג "המכבזה" עד שהוא דק ביוור או מדרבקתו בדורבן התנור. אבל יש שלא ערכו בקמה קטניות ולא בכליל כליל, אלא דיבוקו בידים (ימין ושמאל לטיגרין) את החיכת הבצק ע"ג דופן התנור עצמו, ומישחו פניהם העיטה בתנור ב"חלבה" כדי להחליקה ולмотחה ככל האפשר, והוא הנקרא "צלוף" או "מלוג". עדיפות ה"מכבזה" בוה שowitzת המצה ע"ז רקיין דקין מאיד [כמו עובי שתי מצות מכונה שבזמנינו, יש אפילו פחות]. משא"כ בידים, עפ"י שעושין אותן דקות יותר בשל-שאר ימות השנה, מ"מ אי אפשר למתוחן הרבה מפני רוב החימיות התנור וכברט בצדדים. אולם בשושים ב"מכבזה" יש חשש לבצק הנדרך בה, ומטעם זה פסק מהרי"ז באינגרתו שצריך לכלב הבד אחרி כל אפייה, ובאים טוב שאמיר לבבשה צרי' להחליפה. ואל ירע עיני האדם ריבוי ההוצאות, כי אם יתן איש את כל הון ביתו באחבה, עתיד הקב"ה לשלם לו בכספי כפליים לעולם הבא עכ"ל.

ובה תאמר לבתי יעקב, אלו הנשים. לדאכונינו הולכת ונעלמת אפיית מצות-יד כפי מסורת נשות-תימן, המקובלת מדור לדור, ומאמ' לבתיה, ומאהše לרעותה. בטביות עז, ובכבדות כפירים. דוקא בזמנינו, שרבו הספרדים והדריכות של מתכוונים לבישולים ומאלים שונים ומשוניים, הונחה החדרכה למצה הנודלה של-עשית מצה בכשרות וכחדור. הדורות תימין היא הגדלת האחידנה והחוליא הסופית כשרשות הארכובה של-צורת עשיית המצה המקורית מאו יציאת אבותינו ממצרים, המשך כל תקופת הגבאים, וכן הלאה כוון חז'ל עלי המשנה והתלמוד, הגאנונים והראשונים, עד הדור האחרון ממש. ואל תמוש תורה "אמך", בפסטו. הכה ונחדר עטרת מסורתינו הנאמנה. שגם ביום, שלוש אלפים ושלוש מאות ועשר שנים מאו חירותנו מגנות מצרים (כי יציאת מצרים הייתה בשנת כ'ח' לח' לבריאת העולם) נוכה לראות ולומר "הא לחמא ענייא אבחתנא" במשמעותו. אל נא תקתו את השרשת בדור הזה. עוצז עזה לשימור המסורת הבוגנה והנאמנה. כובות נשים צדוקניות גאנלו אבותינו או, וניגאל גם בדורינו. אל נא תחכו שייא מאוחר מדראי ח'ו, שלא היה כבר מייל למדוד זאת.

יהי רצון מלפני המקום ברוך הוא שיזכו במהרה לקיום מצה החשובה זו ושאר כל מצותינו כתקנן וציבורן, אכ"ר.



מנין ששבט אחד נקרא קהל?
שנאמר (דר' י"ב כ' ה') ויעמוד יהושפט
בקהיל יהודה וירושלים בבית ה'
(עיין הוריות דף ה:)

ונזוכה כולנו לאכול בקרוב מן הזוכים ומן הפסחים, ויתקיים בנו מקרה שכותוב (דר' י"ב ל', כ' ה') וישמחו כל קהל יהודה והכהנים והלוים וכל הקהלה בבירושלם וג'ו.

בזמנינו נתבשרו ונתעוותו כמה מושנים. אחד מהם, הוא, שלרכבים נדמה כאילו הבהיר הקובל בין מצה לבין חמץ הוא שהמצה דקה ומחרורה בנקבים רבים. עד שבעצק שתפה והחמיין אלא שהוא דק. ומהדר הנאהה במשך כל ימות השנה, נקרא כוים בשם "מצות-חמיין". דבר והופכו. וכל זה הוא שכחת המסורת שנרגמה בגלגולים רבים. ולפי האמת אין צורך כלל שהוא הבהיר חמיין בין "לחם" של כל ימות השנה לבין "לחם" של פסת. גם המצה של-פסח נקראת לחם, שהרי מרכבים על המצאה המוציא "פת שופשה", והובא להלכה בשלוחן בוגרמא פסחים דף ז. בסוגיא של "פת שופשה", כי המוצא פת בפסח בכיתו ואינו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילהداولין בתר ווכ'. הרי שלא היה בזמנם שום דרך להבחנה בין זה לזה.

אוף עשיית המצאות בתימן עד היום האחרון היה כימיות עולם ובשנים קדמוניות, כפי המתברר מן המשנה והتلמוד ומהפוסקים הראשונים, שהמצאות רכות וטובות למأكل (רק קשה מעט לטעם). ותוור מראיתן אין שונה מישאר לחם של כל ימות השנה, אף שכבר נהנו לעשות עבין דק כל מה שאפשר. ובפסח עצמו עושים אותן טבאות בשעהה (עיין לmahri'ין בעז חיים דף ב' ע"א ד"ה נהנו

שהתעט לחובב ולהידור מצה). והנשים הן העוסקות בכל עניינים אלו שוויה מלאכתן גם כל השנה, ובפסח דוקא המומחיות שבחן. והיריות היו מادر בשיעיתן בחרדת-קדוש. בכל בית היה התנור, פתחו למעלה והאפייה ברפנותיו של-התנור. ושלש או ארבע נשים עוסקות בעשה אחת, ולכל הפקות שתיים, אחת לולש ואחת לאפות, והלישה היא כראוי וביחסם מים שתהא רכה כפי הצורך. [כפי ההלכה אין לחת לתוך עיסת המצאות בלבד, כיון שהם מוחמים את העיסה, מכוברא בש"ע סימן תנ"ה סעיף ו', אבל מלך מנהגינו לחת, כדעת הרבה פוסקים שמתרירים. אמנם מישום הומרא חמץ, נחפטת המנגה למעט במלח של-מצח-מצה (ודהינו ליל-הסדר) מהריגל בשאר ימות השנה, עיין זבח פסח למורה"ז. ומקרוב שיצא לאור סיור תלמידי רבני יונה והרמב"ג, מזינו סיועתא נדולה ממנהנו, כי שם כחוב שמצוות-המצה של-מצה שمبرכין עליה בלילה הסדר, צריכה להיות נולשה במלח בכל העיסות, והאומרים שצריכה להיות בלא מלח הוא שיבוש גדול ודבריו שמות וכו' והאריכו, וסימנו שכן הורו הגאנונים ו'ל].

וכך מכואר בספריו חז'ל בהרבה מקומות. ומשנה שלמה שניינו (במסכת פסחים מ"ח) רבן גמליאל אומר שלוש נשים לשוט כאתה וכו'. וחכמים אומרים, שלוש נשים עוסקות בבצק כאתה, אחת לשוט ואחת אורכת ואחת אפה ווכ'.

אם נסبعث בארץ-ישראל ברוב כל המקומות אין אפשרות לעשות כן, רק קונים או עושים מצות בתנורם אחרים במלאות ציבוריות, אם עבדה-יד, אם מבננות שנתחדרו בזמנים אחריםם בארכוז אירופה, וועשין הכל מלפני פסח, ובכמה נילושות, והן יבשות ודקות מודר, וגם מנוקבות. ומרוב דקוטן אי אפשר שיחלק בעל הבית כוית לכל

ברכתינו

לכל אנשי "קהל יהודה" חוץ ותוסיפו שנים רכבות שמחים במועדים טובים,