

פסח בתימן

יוסף עמרם

ההכנות לקראת פסח מתמקדות בעיקר במציאת חיטה שמתאימה למצות, לא ישנה מדי, לא מתולעת, ולעיתים העדיפו חיטה חדשה על ישנה. החיפוש אחר חיטה למצות החל מספר חודשים לפני הפסח והיא נבחרה בקפידה שלא תהיה מתולעת או מתפוררת. אמנם לא היתה חיטה שמורה משעת קצירתה, אך חדשה כן הייתה ואפשר לומר שהערבים שמחו למכור ליהודים את החיטה הטובה כיוון שידעו שהיהודים ישלמו יותר על מחיר השוק.

משלב קניית החיטה והבאתה הביתה החלה עבודת הנשים לברור את החיטה בקפידה. הברירה נעשתה לפחות שלוש פעמים ולאחר מכן הוצנעה החיטה במקום יבש ושמור מחמץ. החיטה נשמרה בעיקר בפחים אטומים ששמרו על יובש.

כשבועיים-שלושה לפני הפסח חיפשו צימוקים אדומים טובים למשרת היין, כיוון שהיין לא היה בנמצא לכל דורש ומבקש, ורק מיעוט מהקהילה השיגו יין מוכן (כמובן, מיהודים בלבד שהכינו אותו במיוחד לפסח). היתר הוצרכו להכין לעצמם יין ממשרת צימוקים (בתימנית - 'שראב'). גם את הצימוקים שקנו לפסח בררו היטב היטב, לבל תימצא חיטה או שעורה בתוך הצימוקים והברירה נעשתה אחד אחד. להסיר ספק קל שבספקות לחמץ. באותה שיטה נבחרו הפירות שעשו מהם את החרוסת (דוכה), שעיקרה מורכב מתמרים, צימוקים ואגוזים, מתובלים בקינמון וזנג'ביל.

הנושאים ההלכתיים היו דבר שבשגרה: "שלושים יום קודם לפסח, שואלים ודורשים בהלכות הפסח", בשעת הלימוד היומימי כמנהגם בכל ימות השנה לאחר מנחה מדי יום ביומו.

המשימה הקשה ביותר הינה חידוש הריחיים והכשרתן לטחינת החיטה (קמח למצות). מאחר ובכל ימות השנה טוחנים בריחיים את כל סוגי גרגירי הדגנים למיניהם, ואף גרגירי הקטניות למיניהם, ובמשך השנה אין הקפדה דווקא על חיטה יבשה. היו שני סוגי ריחיים, ריחיים גדולות שקוטרן יכול להגיע גם לקוטר של מטר (נקרא בערבית "מטחן"). ריחיים אלו מורכבות משני חלקים: בסיס

תחתון מקובע ורוכב שמסתובב מעליו. הגרגירים נכנסים ביניהם ונטחנים והקמח יוצא מהצדדים. סוג אחר של ריחיים קטנים יותר, שקוטרן יכול להגיע עד לכדי חצי מטר (נקרא בערבית "מרהה"). בריחיים אלו היו טוחנים את הקמח לבצק הלחוח (בתימן הלחוח היה עשוי מדורה בלבד, לבנה או אדומה). הכשרתן הצריכה מומחה לניקיון הריחיים (ניקיון וניקור), זה היה מיועד לבעלי מקצוע מיומנים ביותר ואלה עבדו קשה מאוד לפני פסח כמעט סביב השעון (כמובן, מדובר בבעלי מקצוע יהודים בלבד).

ניקיון הבית לפסח כלל את כל הבית, לרבות הקומה התחתונה ביותר שהייתה מיועדת לבעלי חיים. כדי להסביר את היקף הניקיון אתאר את מבנה הבית בתימן (כאשר כל הבתים בנויים במתכונת זהה).

הבית בתימן, באזור שגרנו בו (מנאכה, באזור חראז שבמערב תימן), היה בנוי משלושה מפלסים:

מפלס ראשון (קומה א) – היה מיועד למחסנים, חדרי עבודה ומגורי בעלי חיים: פרות, עיזים וכמובן תרנגולות. חדרי העבודה כללו את מקומן של הריחיים לטחינה.

במפלס הביניים (קומה ב) – חדרי מגורים: הדיוואן (=סלון) וחדרי השינה.

בין המפלס השני לשלישי מוקמו חדרי השירותים.

במפלס השלישי (קומה ג) מוקם המטבח (דיימה) והסוכה. כמובן שהייתה חצר פנימית שאינה מקורה (חג'רה) בין המטבח לחדר הסוכה.

כשבועיים עד שלושה שבועות לפני החג התחיל הניקיון בבית, ניקיון שהקיף את כל הבית בכל רבדיו, ולפעמים כלל גם צביעה. כלי הבישול התרכזו רובם ככולם במטבח והניקיון נפל בעיקר על כתפיהן של הנשים והבנות. במקביל לניקיון נאסרה האכילה בחדרים והיא התנהלה רק בחצר הפנימית שבין המטבח לסוכה (חג'רה).

טחינת החיטה למצות היתה עבודה לא קלה לנשים והן עמדו בכל המטלות של פסח שהיו קשות במיוחד והצריכו הקפדה יתירה, הן בשמירת הניקיון והן בהימנעות מקירוב מים אל הקמח או החיטה. כמובן שהקמח הוצנע לאחר

הטחינה בתוך פחים לשמירה מלחות. ראוי לציון שהיו משפחות שהקפידו שלא לטחון חיטה לכל החג אלא רק לצורך יום טוב ראשון בלבד, ובחולו של המועד נטחן לצורך היום בלבד, כל זה מחשש לחמוץ הקמח.

הכשרת הכלים לקראת פסח

יש לציין כי את כלי המתכת היה צריך להכשיר לפסח, כי אין ביכולתה של משפחה להחזיק כפל מערכות כלים (לחול ולפסח). אולם כלי החרס נוקו והוצנעו עד לאחר הפסח, וכמובן שכלי החרס של פסח נשמרו משנה לשנה, או שנרכשו כלים חדשים לקראת פסח ולאחר פסח נגנזו או הועברו לשימוש לכל ימות השנה.

הגעלת הכלים

הגעלת הכלים היתה עבודה קשה מאוד, והיא היתה מיועדת לגברים בלבד. הגעלת הכלים הייתה נעשית בצורה מרוכזת לכל הקהילה, חינם אין כסף (המימון נעשה על ידי תורמים ממשפחות אמידות). במקרה שלנו, אנשי מנאכה, הגעלת הכלים נעשתה אצל משפחת ימיני, משפחת אמי ע"ה.

ההגעלה נעשתה באמצעות שני דודים ענקיים שרתחו ללא הפסקה, מתחילת ההגעלה ועד שהאחרון מבני הקהילה הגעיל את כליו. ההגעלה בוצעה באמצעות שתי צבתות גדולות: טבילת הכלים בדודים הרותחים ולאחר מכן לדוד המים הקרים. לרוב הגעלת הכלים נעשתה כיום-יומיים לפני בדיקת החמץ, כך שבערב החג הכל היה כבר מוכשר.

ערב פסח

אור לארבעה עשר בודקים את החמץ. הבדיקה הייתה נעשית באמצעות פנס שדולק ע"י נפט וקראו לו בתימנית קוזקוזי, ועם זה נערכה כל הבדיקה (לא בדיקה ח'פיפניקית...), בצורה יסודית מאוד, כשהבודק מחפש בחורים ובסדקים ובכל מקום שרק היה אפשר להעלות על הדעת שאולי הכניסו בו חמץ. אולם לרוב הבודק היה מעלה חרס בידו... כמובן שלמחרת שורפים את שאריות החמץ אם נשאר. בדרך כלל לא היה נשאר חמץ כיוון שאכלו אותו.

עם סיום שריפת החמץ ניתנה האות לנשים להתחיל בהכנת הסדר, כלומר ניקיון הירק, והעיקר: אפיית המצות. כאן העבודה מתחלקת בין הבנות הצעירות והבנות הבוגרות והנשים. לצעירות ניתנו העבודות של הכנת החדרים לסדר וניקיון הירקות וסידורם. ואילו לנשים ולבנות הבוגרות ניתנו העבודות הדורשות יותר אחראיות, כגון לישה ואפייה, כשכל העבודה נעשית כדת וכהלכה, שכן הן ידעו את ההלכה על בוריה: אחת לשה, השנייה עורכת, השלישית אופה, הרביעית רודה מן התנור ושוטפת ומייבשת את הקערה לקראת לישה הבאה. אפיית המצות היתה נעשית יום יום, כמובן למעט שבת.

סדר בליל פסח

הסדר היה נערך כמובן בחדר הגדול של הבית (שנקרא דיואן). השולחן של הסדר היה טס נחושת עגול בקוטר של כ-100 ס"מ, שהיה מונח על כמעין ארבע רגליים, כאשר המסובים ישבו על הרצפה מסביב. על הטס הזה היו מניחים את הירק בעיגול מסביב, כשבתוכו העיגול היו ביצים, בשר צלוי, דוכה (חרוסת) וכמובן המצות.

הסדר היה מתנהל כפי שעושים אותו היום – קידוש, נטילת ידיים וסדר כהלכתו, שמתחיל בקידוש ומסתיים בשיר השירים. האירוע החריג בסדר היה "מא כבר", שהיו הילדים אומרים, וכל ילד רצה לומר, כדי לזכות בביצה קשה, כי הביצים לא היו בנמצא בתפריט היומיומי.

המשך הפסח

המשך הפסח היה מתנהל כרגיל: תפילות בבית הכנסת, אוכל ופעילות משפחתית בלבד. כמעט לא התארחו אצל משפחות אחרות, למעט אם היה ברית, זה הדבר היחידי ששינה את שגרת המשפחה. המפגשים החברתיים היחידים היו בבית הכנסת בזמן התפילות והשיעורים.