

מנהגי אפייה בקהילות אשכנז בימי הביניים

מאת יצחק (אריק) זימר

לעילוי נשמת
אבי מורי
הנרי צימר
תנצב"ה

א. הרקע והבעיה

מנהגיהם והתנהגותם של היהודים בקהילות אשכנז בימי הביניים נקבעו על ידי גורמים רבים. לא רק המסורת המקובלת בתלמודים ובמפרשיהם קבעה את אורח חייהם. גם השפעות אחרות עיצבו את מנהגיהם ודרכיהם, כגון הסביבה והחברה שבתוכן הם התיישבו. כאשר התנגשו ערכי המסורת עם השפעות הסביבה, נוצרו בחברה היהודית סתירות ומתחים. הציבור היהודי נאלץ להתמודד עם הסתירות האלה, ורבני הקהילות ניסו להנחות אותו במציאת פתרונות הולמים, לאמור: להתמודד עם ההשפעות החיצוניות תוך שימור המסורת היהודית. נוסף לבעיית ההתמודדות ההלכתית, בנושאים של איסור והיתר, יש גם עניין רב בהבדלים של חיי היום יום המתגלים בדיונים אלה, השופכים אור על תולדות היהודים באזורים הנידונים. כיצד נראו התנאים, מה היו דברי המאפה שנאפו בהם וכיצד הצליחו להתגבר על תקלות שהזמן גרמן בחברה שבקרבה התיישבו?¹ תחום זה רק התחיל למצוא את מקומו הראוי במחקר המודרני, וברצוני להוסיף לו נדבך, על פי מקורות בתחום האיסור וההיתר במאכלות אסורות.² בספר הפרדס, מספרי דבי רש"י, מופיעה השאלה הבאה:

שאלו לפני רבי על מלייתות בשר אם אפשר לאפותן לכתחילה בתנור עם מלייתות גבינה מרוחקות זו מזו.

ועוד הפת שנאפית עם חררה של בשר אם היא נאכלת לכתחילה בחלב. וכן הפת שנאפת עם חררה של גבינה אם היא נאכלת עם הבשר. וכן אם חררה מליאה של בשר של נכרי או גבינה של גוי ונתנה בתנור בתוך הפת של ישראל מהו לאכול הפת ישראל לכתחילה. והשיב... על המלייתות ופיתות ששאלת יש לגדור ולאסור... אוסר אני דבר זה אפילו לדיעבד. ועל המלייתות של גויים לאפותם בצד הפת של ישראל מעולם לא שמענו ולא ראינו, עון פלילי הוא, ותימא לעג וקלס ובשת וכלימה לכל השומעים כל שכן לעוברי עבירה זאת. ולא דיי (!) עון פער בישולי קדירה של נבילות וטריפות של שפחות ועבדים ששופתים קדירותיהם

1 תודתי נתונה לחתני, ד"ר שמחה עמנואל, שהציע לי את הרעיון למחקר והמציא לי רבים מן המקורות.

2 מחקרו המעמיק והמאלף של ח' סולוביצ'יק הפך מורה דרך בנידון. ראו: H. Soloveitchik, 'Can Halakhic Texts Talk History', *AJS Review*, III (1978), pp. 153–196

על כירה אחת בלא שימור תדיר שהרי למאה ולאף נמצאו מגוועלות בכפות ובמכסאות של קדירות חוץ ממה שאינו נראה והגעילו וטמאו עצמן במרק פיגול כליהם; אף כי שאלת מעשה תענועים אם יכול לפטם לחמו בריח תועבה של נבילה ושל חזיר בתוך התנור עם לחם ישראל ללכלכו מזבחי מתים ומטמטים את הלב. כל עושי כן עונם ישאו לבר מינן, ומכל ישראל ומכל יודעי דת ודין ח"י מהיות בישראל ומעשות ככה להקל בגיעול זה אפי' [לן] דיעבד... ומי שהתיר, אפילו לעצמו לא התיר.³

לפני שננתח את השאלות ואת התשובה להן, נזהה תחילה את ה'רבי' שנשאל אותן. החוקרים הציעו כמה אפשרויות, אבל רק שתיים מהן סבירות מבחינה היסטורית.⁴ אפשרות אחת היא שהמשיב הוא ר' יצחק ב"ר אליעזר הלוי מוורמייזא, בן המאה ה"א (נפטר בין השנים 1075–1080). האפשרות השנייה היא שהמשיב הוא ר' מנחם בן ר' מכיר, אחד מארבעת בני המכירי, שחזר לאיזור הריינוס לפני מאורעות תתנ"א, אחרי שהייה ממושכת בבוהמיה. קשה להכריע בין הדעות הללו. ברם, ניתן לקבוע שהשאלה נשאלה באיזור הריינוס, כנראה באחת מערי שו"ם, במאה ה"א.⁵

ולגופו של עניין. שלוש השאלות שנשאלו כאן מצביעות על בעיה אחת. הראשונה, האם ניתן לאפות עיסה מלאה בשר עם עיסה מלאה גבינה באותו תנור יחד, אם יש רווח ביניהן; השאלה השנייה דנה בפת שנאפית ליד הבשר, האם היא נאכלת יחד עם חלב ולהפך; והשלישית מתמקדת בשאלה אם פת של ישראל מותרת באכילה אחרי שאפו אותה ליד בשר או גבינה של גויים. המכנה המשותף לכל השאלות מצביע על הקשיים של היהודים להפריד בתנוריהם בין בשר לחלב באפיית פת ופשטידות, ואף על קושי בהפרדה מבישולי גויים. ואולם, אין אנו יודעים מה היו הסיבות לקשיים אלה. אולי הבעיה נבעה מכך שהיהודים נאלצו לאפות את תבשיליהם בתנור ציבורי, ואפילו בתנור שבבעלות לא יהודית ולא תחת השגחה יהודית. אף על פי ששתי השאלות הראשונות אינן מתייחסות למציאות זו, השאלה

3 ספר הפרדס לרש"י, מהדורת ח"י עזרענרייך, בודפשט תרפ"ה, עמ' קנט. קטעים מן התשובה מובאים בספר האורה, הכולל פסקי דינים והלכות לרש"י, מהדורת ש' בובר, לבוב תרס"ה, סי' קי, עמ' 139. לנוסח שונה, בסדר דברים אחר ובתוספת קטע שלא נמצא בספר הפרדס הנדפס, ראו: שבלי הלקט,

4 ב, מהדורת ש' חסידה, ירושלים תשמ"ח, סי' לו, עמ' קכד–קכה; וראו להלן, נספח א.
5 אלפנבין ציין כמה חוקרים, הסבורים שלפנינו תשובה של רש"י שנכתבה לתלמידו ר' שמעיה. הוא דחה את הצעתם ושיער שהמשיב הוא ר' יצחק ב"ר אשר הלוי (הריב"א). הוא איננו מצוין מי הם החוקרים ואינו מביא את נימוקיהם, לכן קשה לשפוט את הצעותיהם. גם זיהוי הריב"א בעייתי במקצת. יש הסבורים שהריב"א ביקר במזרח אירופה, ומפני שהעניין נזכר בתשובה הסיק אלפנבין מסקנה זו. לדעת, הסימוכין האלה קלושים. סבורני ששתי ההצעות האחרות, המובאות להלן, מתקבלות יותר על הדעת. דברי אלפנבין מובאים בתשובות רש"י, מהדורת "אלפנבין, ניו יורק תש"ג, סי' שם, עמ' 359, וההערות שם. על הריב"א במזרח אירופה, ראו: M. Güdemann, *Geschichte des Erziehungswesens und der Cultur der Juden in Frankreich und Deutschland*, Wien 1880, p. 293 (ראו מהדורת העברית: מ' גידמן, התורה והחיים, א, ווארשא תרנ"ז, עמ' 84, הערה 2). וראו עליו: א"א אורבך, בעלי התוספות, ירושלים תש"ם, עמ' 165–173.

5 ראו הדיון להלן, נספח ב.

השלישית, הדנה באפיית גויים, מטה להנחה שהיהודים אפו את לחמם בתנור של גויים, או לפחות לא בהשגחת יהודי. המסקנה המתבקשת מן ההנחה הזאת היא, שעלינו לבדוק את הסיבות לתופעות שעוררו את השאלות. לאמור: מדוע נאלצו היהודים לאפות את מוצרי אפייתם בתנורים שגרמו לבעיות ההלכתיות של בשר וחלב ושל איסור והיתר? האם לא יכלו לאפות אותם בביתם אחד אחד? ואם רצו לחסוך בזמן או בעצי ההסקה בתנור שבביתם, מדוע שאלו גם על אפיית הפת עם 'חררה מלאה של בשר של נכרי'?

נפנה לדברי המשיב. על שתי השאלות הראשונות הוא משיב בצורה מתונה יחסית: 'יש לגדור ולאסור'; ואף על פי כן הוא מוסיף הערה מסתייגת: 'יש זוללין ומזולזלין ושופדין כבדי תרנגולין עם קורקבנין ועושיין צלי קדר לכתחילה ואומר[ים] שוכחין אנחנו ומקילין בדברי תורה ובדברי סופרים. לפיכך... איני מורה להם כלל כדי שלא יחטאו בה לכולם ערמה ומרמה'.⁶ הוזה אומר, ישנם אנשים שמקילים לא רק באיסורים שבדיעבד, אלא אפילו נוהגים לעשות כך לכתחילה. לפיכך, המשיב איננו מוכן לפסוק להם פסיקה כללית, אלא כדבריו: 'אם יבוא ויארע המעשה לפני כפי השעה שאראה כך אורה בה או איסור או היתר'.⁷ ברם, התשובה לשאלה השלישית מלאה זעם וכעס: 'זתימא לעג וקלס ובשת וכלימה... שאלת מעשה תעתועים אם יכול לפטם לחמו בריח תועבה של נבילה ושל חזיר... ללכלכו מזבחי מתים ומטמטמים את הלב'. התשובה מסתיימת אף היא בקללה: 'כל עושי כן עוונם ישאו לבר מינן ומכל ישראל', דהיינו העושים כך יִעֲנְשׁוּ במיתה בידי שמים!

מה מסתתר מאחורי זעמו וחרון אפו של המשיב? מהי סיבת ההתרגשות וההתפרצות נגד האופים את פתם עם נבלה של נוכרי או גבינה של גוי? מנקודת ראות הלכתית, גם איסורי בשר וחלב אינם פחות חמורים מאיסורי בישול עם מוצרי נבלות וטרפות.

ב. השיקולים ההלכתיים

הדיון ההלכתי בבעייתנו מתמקד בסוגיית התלמוד בעניין 'ריחא מילתא'. וכך נאמר בבבלי (פסחים עו ע"א-ע"ב):

אמר רב: בשר שחוטה שמן שצלאו עם בשר נבילה כחוש אסור; מאי טעמא? מפטמי מהדדי. ולוי אמר: אפילו בשר שחוטה כחוש שצלאו עם בשר נבילה שמן מותר; מאי טעמא? ריחא בעלמא הוא וריחא לא מילתא היא. עביד לוי עובדא בי ריש גלותא בגדי דבשר אחר (תרגום: ...מה טעמו? הם מתפטמים זה מזה... מה טעמו? ריח בלבד הוא, וריח אינו דבר (של ממש). לוי עשה מעשה בבית ראש הגולה בגדי דבשר אחר (=חזיר).

רב סבור שבשר שמן מפטם את הבשר הכחוש והאד של המפוטם חוזר למפטם. לפיכך, בשר שחוטה שמן שצלו אותו עם בשר נבלה כחוש נאסר, כי החתיכה השמנה מפטמת את החתיכה הכשרה והריח של הנבלה המפוטמת חוזר לכשרה ואוסר אותה. לעומתו האמורא לוי סובר

6 הפרדס (לעיל, הערה 3), שם.

7 שם.

שריה הבשר של הנבלה, אפילו אם היא שמנה, איננו אוסר את החתיכה הכשרה, כי ריח של איסור איננו אוסר את החתיכה של ההיתר – ריחא לאו מילתא היא. יתרה מזו, נמסר לנו שלוי התיר אפילו בשר גדי שנצלה בתנור עם בשר חזיר, בביתו של ראש הגולה. (בהמשך הסוגיה מוסבר, ששתי חתיכות הבשר לא נגעו זו בזו אלא ניצלו בשיפודים מרוחקים זה מזה).⁸ נחלקו הפוסקים בהלכה זו. בעל הלכות גדולות פסק שההלכה כלוי,⁹ וכן פסק רב האי גאון.¹⁰ ואילו רבינו חננאל הכריע שההלכה כרב.¹¹ שתי הדעות סברו שהמחלוקת היא רק בדיעבד, אבל לכתחילה, לדברי הכל, צורות כאלה של אפייה אסורות.

שני כיווני הפסיקה הללו מצאו את מקומם גם בפסקיהם של חכמי אשכנז הראשונים. מחד גיסא ר' אליעזר 'הגדול', תלמידו המובהק של רבנו גרשום מאור הגולה, פסק להקל כלוי, ובעקבותיו רש"י, מתלמידי תלמידיו. מאידך גיסא, אם המשיב של התשובה שבה פתחנו את דיוננו הוא ר' יצחק ב"ר אליעזר הלוי, רבו המובהק של רש"י, הרי הוא אוסר, מטעם ריחא מילתא, כדעתו של רב.¹² אף ר' יהודה ב"ר מאיר הכהן בעל ספר הדינים, תלמידו המובהק של רגמ"ה, ור' יצחק ב"ר יהודה, רבו של רש"י, פסקו כפי שיטת רב. על דעתו של ר' יצחק ב"ר יהודה מעידה תשובתנו בספר הפרדס, שכן העיד שלא רק הוא בעצמו הנהיג בביתו שלא לאפות פת עם מאכלי בשר או חלב, אלא 'כך נהגו בקיאי הדעת שבמגנצא'. נמסר בשמם שהקפידו לא לאפות את הפשטידה (Pastede), היא העיסה הממולאת בבשר הנקראת בלשונם גם 'שטצלינק', (Stötzling) עם הפת באותו תנור, אלא אם כן כיסו את הפשטידה בחומר המונע מן הבשר להפיץ את ריחו החוצה. כמו כן, כאשר אפו את המוליותות

8 בפסחים שם מובאות גם דעותיהם של אמוראים אחרים. רב כהנא בריה דרב הונא סבא אסר לאכול פת שנאפתה עם צלי בכותח, שהוא מאכל חלבי. רבא מפריקיא אסר לאכול דג שנצלה עם בשר בחלב. מר בר רב אשי, אחד האמוראים האחרונים, הסכים עם דעתו של רב. סוגיה דומה נמצאת בבבלי, עבודה זרה סו ע"ב: 'האי בת תיהא (פרש"י: נקב נוקבים במגופת חבית להריח את היין לבדוק אם יכול להתקיים) – עובד כוכבים בדישראל שפיר דמי. ישראל בדעובד כוכבים: אביי אמר אסור רבא אמר מותר. אביי אמר אסור, ריחא מילתא היא; רבא אמר מותר, ריחא לאו מילתא היא'. ידוע שההלכה כרבא בכל התלמוד כאשר הוא חולק על אביי חוץ משישה מקרים (יע"ל קג"ם; ראו קידושין נב ע"א ועוד). לפיכך רבא, שהלכה כמותו, מסכים עם דעתו של לוי. המחלוקת בין רב ללוי מובאת גם בתלמוד הירושלמי, תרומות פ"י ה"ב, מז ע"א.

9 הלכות גדולות, מהדורת ע' הילדסהיימר, ג, ירושלים תשמ"ז, עמ' 215. אגב, הראב"ה ציין שהלכות גדולות פסק כרב ולא כלוי ותמה עליו אפטוביצר. ראו: ספר הראב"ה, מהדורת א' אפטוביצר, ב, ירושלים תשכ"ד, עמ' 123, הערה 21.

10 ראו: אוצר הגאונים, פסחים, מהדורת ב"מ לוין, ירושלים תרצ"א, עמ' 85–86. את תשובתו של רב האי גאון הביאו ר' צדקיה בספר שבלי הלקט (לעיל, הערה 3), עמ' קכה, ור' ישעיה מטראני הזקן, ספר המכריע, לובלין תרנ"ו, דף פו ע"א. נראה שהיא התשובה שרש"י רומז עליה בפירושו לפסחים עו ע"ב, ד"ה 'אמר לך רב'.

11 פירוש רבינו חננאל לפסחים שם. פסיקתו של הר"ח מובאת אצל ר' אליעזר בר נתן, ספר ראב"ן, מהדורת ש' אלבק, ווארשא תרס"ה, לו ע"ב, ואצל ר' צדקיה בשבלי הלקט, שם. וכן כתב בראב"ה (לעיל, הערה 9), עמ' 123, ובספר המכריע, שם. הר"ח פסק כרב מפני ששורה של אמוראים סוברים כמותו, אף על פי שרבא סבר כלוי.

12 ראו: רש"י, לפסחים עו ע"ב, ד"ה 'אמר לך רב'; שבלי הלקט, שם, עמ' קכד.

של הגבינה הנקראות בפיהם 'פלדיש' (Fladen, ה'בלינצ'ס' של ימינו) יחד עם הפת, התירו לאכול את הפת עם בשר רק אם כיסו את הגבינה היטב.¹³ נמצינו למדים, שפוסקי הדורות הקדומים באשכנז לא היו תמימי דעים בסוגיה זו, וכשם שהאמוראים היו חלוקים בה כן גם הגאונים והפוסקים נחלקו בה. חילוקי הדעות אם 'ריחא מילתא' אם לאו התמקדו דווקא באפיית פת עם בשר או עם חלב. ברם, כל הפוסקים סברו, פה אחד, שפת הנאפית עם נבלות או עם טרפות אסורה באכילה.

פסיקתו של רש"י כלוי הכריעה את הכף להקל בדורות הבאים, וכך נמסר לנו בשם הרשב"ם.¹⁴ הראב"ן אימץ את דעתם של המחמירים, כפי שיטת רב, ואילו הריב"א הרחיק לכת והתיר לאפות פת במולייתא בשרית או חלבית אפילו לכתחילה. הראב"ה, נכדו של הראב"ן, מעיד שאביו, רבנו יואל, התיר את הפת שנאפתה עם הפשטידות החלביות והבשריות אפילו בלי כיסוי. רבנו יואל אסר רק אם 'הפשטידא' ו'הפילדוניש' נאפו ביחד, וראב"ה אימץ את פסקיו של אביו.¹⁵

תפנית בדיון נרשמה בפסיקתו של רבנו תם. אף שהוא פסק 'ריחא מילתא', הוא התיר אפיית פשטידות בשר וחלב זו עם זו, וכל שכן אפיית פת עם בשר או עם חלב. הוא התיר אף פת שנאפתה עם פשטידות של בשר נבלה. את נימוקו הוא ביסס על האבחנה בין אופי התנורים בתקופות השונות. בתקופת התלמוד היו התנורים קטנים, ולעומתם התנורים בצרפת במאה ה"ב היו גדולים יותר. על כן ניתן היה להרחיק את התבשילים זה מזה והם לא ספגו את הריחות של יתר התבשילים. לפיכך פסק רבנו תם להתיר את האפיות למיניהן בתנורי זמנו.¹⁶ יתרה מזו, רבנו תם נשאל אם ניתן לאפות חמץ ומצה בתנור אחד והשיב: 'כי מצינו ריחות הרבה בתלמוד כגון ריח נבלה שצלאה עם שחוטה... אבל ריח פת היתר בפת אסור לא מצינו וכמה פעמים [שאנו אופין] חלה עם הפת בפחות מכ"ד לבעל הבית ואין קפידא בדבר'. לאמור, ניתן לאפות מצות לפסח יחד עם חמץ באותו תנור.¹⁷

13 בראב"ן (לעיל, הערה 11) נאמר: 'זמיתו שמעינו שבביתו של רבינו ר' יצחק ב"ר יהודה מ"כ לא היו אופין כלל עם הפת לא פלדונש ולא פשטידא אלא האי לחוד והאי לחוד דסבירה ליה כרב דריחא מילתא היא ואפי' בדיעבד אסור'. וראו: א' גרוסמן, חכמי אשכנז הראשונים, ירושלים תשמ"א, עמ' 309-313.

14 ראו: ר' יצחק ב"ר משה, ספר אור זרוע, ד, זיטאמיר תרכ"ב, סי' רנה.

15 ראו: שו"ת מהר"ם מרוטנבורג (דפוס פראג), בודפסט תרנ"ה, סי' כד. ועיינו: ר' מאיר ב"ר ברוך (מהר"ם) מרוטנבורג, תשובות פסקים ומנהגים, מהדורת י"ז כהנא, ב, ירושלים תש"ך, סי' ל, הערה 17. וראו: אור זרוע, שם, סי' רנה-רנו; ר"י דטראני, ספר המכריע (לעיל, הערה 10); שבלי הלקט (לעיל, הערה 3), עמ' קכת, בשם ספר המכריע. וראו: הראב"ה (לעיל, הערה 9), ב, עמ' 125; ספר הרוקח, ירושלים תש"ך, סי' תנה. הם הבינו את הירושלמי (לעיל, סוף הערה 8), שלוי סבור שריחא לאו מילתא אפילו לכתחילה.

16 עיינו בדבריו בתוספות, פסחים עז ע"ב, ד"ה 'אסרה'; ספר הישר לרבינו תם, חלק השאלות ותשובות, מהדורת ש' רוזנטל, ברלין תרנ"ח, סי' עז, סעיף ח. ההבחנה בגודל התנורים של ימי הביניים כבר נזכרת בשם ר' יצחק ב"ר יהודה, אחד מרבותיו של רש"י. ראו: מרדכי, פסחים, סי' תקצח; הגהות מיימוניות, הלכות חמץ ומצה, פ"ה, אות י.

17 שו"ת מהר"ם מרוטנבורג (לעיל, הערה 15), סי' כז.

עדות לאמביוולנטיות בפסיקה הצרפתית בולטת בתשובתו של ר"י הזקן, תלמידו המובהק של רבנו תם (ובן אחותו, כלומר נינו של רש"י). הוא נשאל אם ניתן לאפות פשטידה בשרית במחבת חלבית (ולהפך) בלי כל ליכון בין האפיות. עיקרי דבריו בנויים על עדותן של נשות חכמי הדורות, ובמיוחד נשים מצאצאי משפחת רש"י: 'ויש שאומר[ן] דכשהן זכורות מסיקן אותו יותר מעט ממה שרגילות להסיק בשאר אפיות גם כשאופין פלדו'ן אחר פשטיד'א'. לאמור, יש לחמם את המחבת מעט יותר מן הרגיל לפני שנותנים בה את הפשטידה הבשרית או החלבית. הוא מעיד ששאל את חמותו, שהיתה נשואה לנכדו של רש"י, והיא אמרה לו שהחמירה על עצמה 'מחמת נקיפת ליבה'. והוסיפה: 'כשהיא משאלת אותה לגוי לאפות אז מדקדקת יותר אלא מעצמה שלא יהא לבה נוקפה'. הר"י היה מוכן לאמץ את העדויות האלה ולפסוק להקל, אלא שאשתו של רבנו תם החמירה בדבר. מכל מקום, הוא מסיים בהתלבטות: 'והסומך על מנהג בית זקני ודודי לא אענשנו'.¹⁸

חכמי אשכנז בדורות הבאים הקלו באפיית בשר וחלב בבת אחת בתנור רק בדיעבד, ואסרו זאת לכתחילה. היו אפילו פוסקים, כגון ר' אלעזר בעל הרוקח, שהרחיקו לכת והתירו 'בשר נבלה... לאכול בשר שחוטה הצלוי עמו', לאמור: אפילו בשר כשר שנצלה עם בשר נבלה מותר לכתחילה.¹⁹ באותה נימה יש להבין את דברי ר' ישעיה מטרנאני הזקן: 'ונראה לי שמדברי רבא יש להתיר אפילו לכתחילה'.²⁰ גם ר' חיים אור זרוע מעיד בשם אביו: 'ואעפ"י (=ואף על פי) שאבא מארי הסיק דלכתחילה ריחא מילתא היא בשם רשב"ם זצ"ל וריב"א זצ"ל ושאר רבותינו לא אשכחנא דאסרי לכתחילה אלא ריחא דפיתומא (כגון בשר נבלה עם בשר שחוטה) ורבא התיר לכתחילה להריח בבת תיהא'.²¹

לסיום דיוננו נביא את פסיקתו של המהרי"ל, שעל פיו יישק דבר באשכנז במאה ה'ט':

לכתחילה אין לאפות פת בצד פשטידא או פלאדין אפילו הם מכוסים. ובדיעבד אם התנור גדול ופיו פתוח וקרקע התנור אינו משופע שידוע שלא זב המרק תחת הפת, אז הפת

18 התשובה נמצאת בנוסחאות שונות. ראו: מ"י בלוי, שיטת הקדמונים על מסכת עבודה זרה, ג, ניו יורק תשנ"א, עמ' קצה-קצו (תשובות ופסקים לר"י הזקן, ס"ו מו); תשובות מיימוניות, תשובות השייכות לספר קדושה, ברמב"ם מהדורת פרנקל, ירושלים-בני ברק תשמ"ז, עמ' תג, ס"ה; ספר הנייר, מהדורת ג' אפפעל, ירושלים תשנ"ד, עמ' רלא-רלב. ר"י הזקן היה נשוי לבתה של אלמנת ר' יצחק ב"ר מאיר נכדו של רש"י (שהתחתנה עם ר' יהודה ב"ר יו"ט, נכדו של הריב"ן ונינו של רש"י). ראו: אורבך (לעיל, הערה 4), עמ' 58.

19 ספר הרוקח (לעיל, הערה 15), ס"ה תנד.

20 ר' ישעיה מטרנאני הזקן, ספר המכריע (לעיל, הערה 10), ס"ה לה. עם זאת, ניתן להבין את ההתלבטות של ר' יצחק אור זרוע בדיוניו המקיפים בנידון (לעיל, הערה 14, ד, ס"ה רנו). הוא דן באריכות בשיטת המתירים לכתחילה אבל מסיים את דיונו במילים אלה: 'מיהו אנן לכתחילה לא שרינן אלא בדיעבד דווקא כדפר' לעיל. ועיינו עוד: ר' אליעזר ממ"ץ, ספר יראים, ווילנא תרס"ב, ס"ס, עמ' יט; ועיינו גם: ר' שמשון ב"ר צדוק, ספר התשוב"ן, ווארשא תרס"א, ס"ה שלב; שערי דורא, ויניציאה ש"ת, ס"ה לה; ספר מצוות קטן, קאפוטט תק"ה, ס"ה ריג (הוא מציין, שרבותיו פירשו לו שתנור המחזיק שנים-עשר עשרונים הוא תנור גדול). וראו: סמ"ק מצוריק, מהדורת י"י הר"ש-שני-הרונברג, ב, ירושלים תשל"ז, עמ' שי, ס"ה קסט.

21 שו"ת ר' חיים אור זרוע, לייפציג תש"ך, ס"ה עה, ד"ה 'עיסה שנתמצה'.

מותר הן לחלב הן לבשר. וכן הדין פת שנאפה עם בשר צלי... אבל פשטידא ופלאדין יחד אין נוהגין לאפות כלל.²²

ג. המציאות ההיסטורית

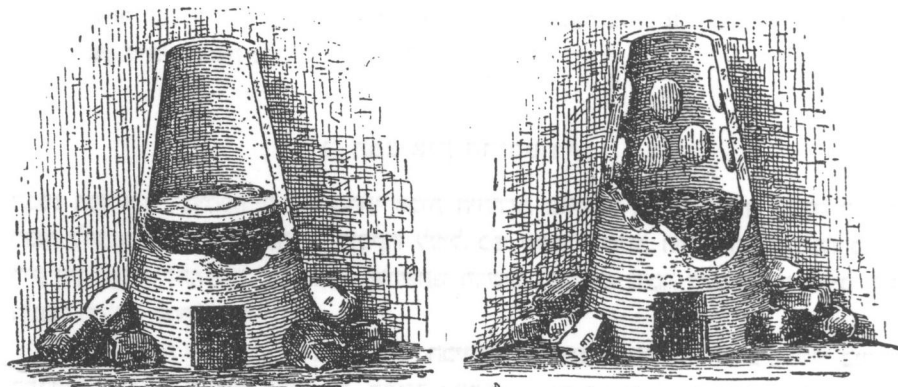
הבנת המציאות ההיסטורית של ההתיישבות היהודית באשכנז בימי הביניים יכולה לתרום רבות להבנת הדיונים ההלכתיים שנסקרו לעיל. כפי שכבר הערנו, הקהילות לא פעלו בחלל ריק והן נאלצו להתמודד עם תנאים שהשתנו חדשים לבקרים. נדמה שהנושא שלפנינו הוא דוגמה הולמת להתמודדות הזאת.

מתקני האפייה הביתיים באירופה בימי הביניים היו שונים מאלה שהיו בשימוש במזרח בתקופת המקרא, המשנה והתלמוד. התנור המקראי ורוב התנורים הביתיים במזרח הקדום היו בצורת קונוס. קוטרם התחתון היה כשישים וחמישה ס"מ, קוטרם העליון קרוב לארבעים ס"מ וגובהם מטר אחד בערך; פיהם היה למעלה והאש בקרקעיתם. מקצתם אף היו תת-קרקעיים. בכמה סוגי תנורים הדביקו את העיסה בצורת פיתות בקירות התנור, ובאחרים הניחו מדף באמצעו ועליו אפו את הלחם (ראו איור מס' 1). לעומת זאת התנורים האירופיים היו בדגם התנור הרומאי, ה'פורנוס' (furnus), הוא ה'פורני' שכבר נזכר בספרות חז"ל. הוא היה מקורה מלמעלה בכיפה, קרקעיתו שטוחה ופתחו בצדו.²³

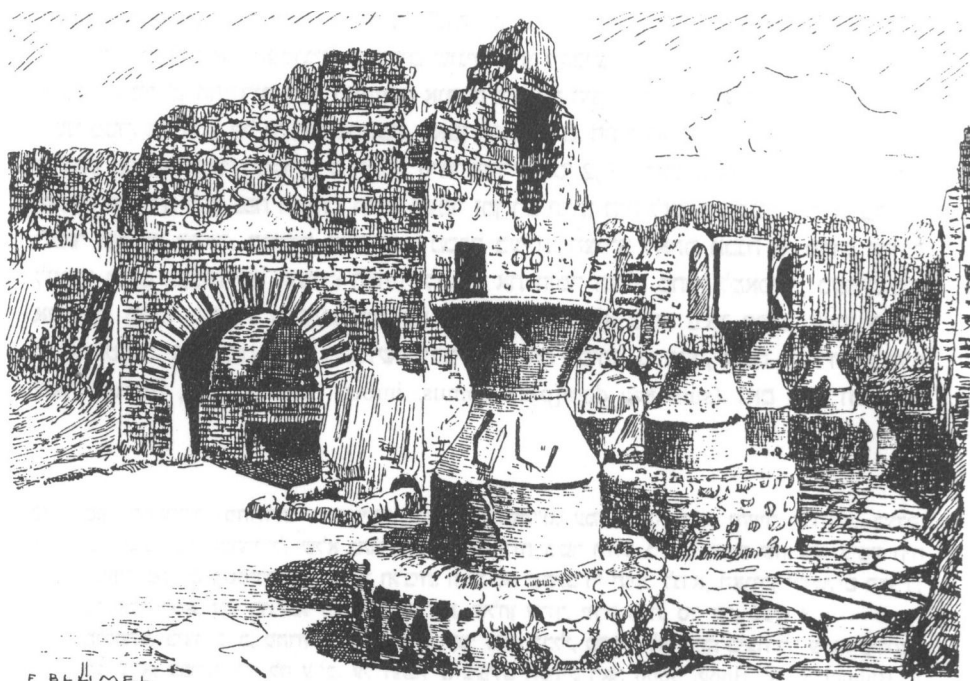
על פי ממצאים ארכיאולוגיים ואיורים שונים ניתן לקבוע, שהתנורים באירופה היו גדולים פי כמה וכמה מן התנורים בעת העתיקה: אורכם ורוחבם היה מטר וחצי לפחות וגובהם למעלה משני מטר. הם נבנו על פי רוב ממכתח, מאבן או מלבנים. חומר הדלק היה בדרך כלל גחלים, שהונחו בפינה הקדמית בקרקעית התנור (ראו איורים מס' 2, 3). האש התפשטה בכל הקרקעית ופיזורה חום רב לכל נפח התנור; החום נשמר זמן רב וניתן היה לאפות בתנור עוד הרבה זמן לאחר שהאש כבתה. תנורים אלה יצרו מספר בעיות: הצורך לאתר מבנה או מקום שיוכל לעמוד בחום הגבוה של התנור; הצורך להביא את חומר הדלק מחוץ למאפייה, בעזרת כוח אדם זר, מלבד האופה; וההתמודדות עם העשן והאבק. לא בכדי נוצר פתגם עממי במאה הי"א הטוען: 'בעל בית סובל משלושה דברים נוראים בביתו: גג נוזל, אשה רעה ובית מלא עשן' (sunt tria dam[p]na domus, imber, mala femina, fumus). ואם האח והכיריים

22 ספר המהרי"ל, מהדורת ש' שפיצר, ירושלים תשמ"ט, עמ' תקנ"ג-תקנ"ד. והעיר המהדיר, בצדק, שמלשוננו של המהרי"ל, שלא נהגו לאפות פשטידות בשר וחלב ביחד, נשמע שהמנהג בימיו היה לאפות פת עם פשטידה בשרית או חלבית. וראו מה שכתב ר' יעקב לנדא, האגור, ירושלים תש"ר, סי' אלף רס"א, עמ' רו; ועל פיו פסק הרמ"א, שלחן ערוך, יורה דעה, סי' קת, סעיף א.

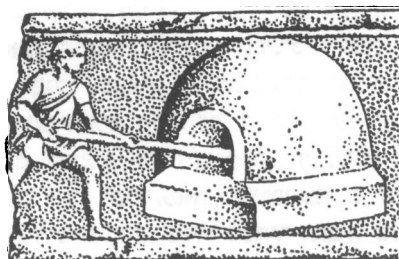
23 תוספתא, ביצה ג, כ, מהדורת צוקרמאנדל, עמ' 207; בבלי, פסחים לא ע"ב; ביצה לד ע"א; קידושין סב ע"א; עבודה זרה לה ע"ב. על התנורים בעולם העתיק ראו: F. Blumel & W. Boog, 5000 Jahre Backofen, Ulm 1977, pp. 11-68. וראו: י' בראנד, כלי החרס בספרות התלמוד, ירושלים תשי"ג, עמ' תקמ"ת-תקמ"ט. ראו גם: S. Krauss, Talmudische Archaeologie, I, Leipzig 1911, pp. 86 ff.



איור 1. תנורים בארץ ישראל בתקופת התלמוד
(מתוך: " בראנד, כלי החרס בספרות התלמוד, ירושלים תשי"ג)

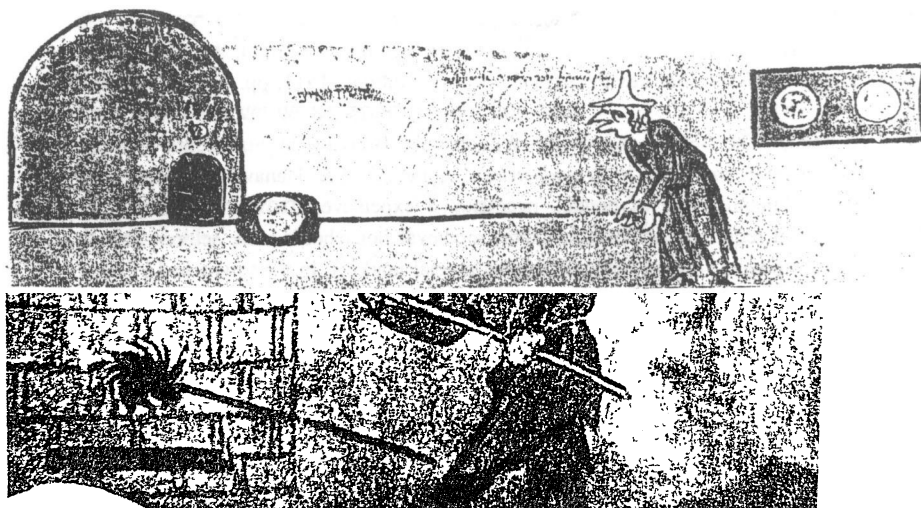


איור 2. תנור בפומפי בתקופה הרומית הקדומה
(מתוך: " בראנד, כלי החרס בספרות התלמוד, ירושלים תשי"ג)



איור 3. תנור ברומא במאה הראשונה לפני סה"נ

C. Singer, *A History of* (מתוך: Technology, Oxford 1956)



איור 4. אופה בשעת מלאכתו, גרמניה, המאה הי"ד

(מתוך: הגדת ראשי הציפורים, כתב יד מוזיאון ישראל 180/57, דף 26; באדיבות מוזיאון ישראל)

