

## על הלחם לבדו

שמחה סיאני

”...כי חסד חפצתי” (הושע ו', 6)

### פתח דבר

בפולקלור של יהדות תימן נודעת ללחם חשיבות רבה – לאכילתו, להכנתו ולנתינתו לנצרכים.

מנהג מסורתי היה ליהודים בתימן, לחלק לחם לעניים כ”מצווה”. מסורת זו עברה במשך אלפי דורות מאב לבן, מאם לבת ונחקקה עמוק בהווייתם ובאורח חייהם של יהודי תימן.

העולים הביאו עמם מורשת עשירה ומסורת, שרבים מצאצאיהם ממשיכים לקיים באדיקות. מסורת זו שמה דגש במושג החסד, שנחשב לצו אלוהי וחלק אינטגרלי מחיי היום-יום של הקהילה. ברוח זו הקהילה מקיימת את דברי הנביא ישעיהו “הלא פרס לרעב לחמך ועניים מרודים תביא בית” (ישעיה כ”ח 7).

דמות שהיטיבה לגלם באישיותה ובפועלה את דברי הנביא היא הרבנית ברכה קפאח. זכיתי לטול חלק במפעל ההתנדבות המופלא שלה, ובמשך שלושים וחמש שנים פעלתי לצדה. ההוקרה וההערצה שרחשתי לה, מצאו ביטוי במאמצי הממושכים להביא לזכייתה של צדקת ענווה זו בפרס ישראל (1999).

אפיית לחם וחלוקתו לנצרכים היו אחד ממוקדי פעילותה העניפה של הרבנית קפאח בקהילה ונקודת מוצא למעשי חסד נרחבים ויוצאי דופן. על אלה יסופר בחלקו האחרון של מאמר זה.

### מאכל וטקס אצל יהודי תימן

תפריטו של היהודי התימני צנוע: סיר מרק ובו בשר עוף או בקר, ירקות ותבלינים; שאו'ייה – בשר על האש; חילבה – תלתן כתוש, טרוף ומתובל, שמלפתיים בו את המאכל; ג'ע'לה – מיני פירות, “קליות” או ממתקים, העולים על השולחן לפני הסעודה ואחריה; ובראש כל אלה – לחם.

הלחם היה עשוי ממינים שונים של קמח ופסולת קמח, ומכל אחד מן המינים אפו באופן ובזמן משלו. הרב יוסף קאפח זצ”ל<sup>1</sup> (חתן “פרס ישראל”), בספרו “הליכות תימן” (עמ' 206–209), תיאר בהרחבה את הקמח לסוגיו ואת העבודה הרבה הכרוכה בהכנתו – החל בטחינת הגרגרים של מיני הדגן ועיבוד הקמח, המשך בהכנת הלחם

וכלה באפייתו בצורות מגוונות – מלאכות שלימודן הוא תורה שלמה. כולן נמנו עם תפקידיה של האישה התימנייה ועברו מאם לבת ומדור לדור.

### הקמח – מיניו ודרגותיו

תפריטם של בני תימן, כאמור, אינו עשיר, והקמח הוא רכיב חשוב בו – לא רק בלחם לסוגיו הרבים אלא גם במיני "בישולי קדירה". את הקמח מכינים מדגנים שונים – חיטים, שעורים, עדשים, דורה (ד'רה), תירס (רומי), פולים ושאר קטניות, ומקפידים לנצל אותן עד תום. יהודי תימן רוחשים לרכיבי הלחם כבוד רב, והעיסוק בהכנתו יש בו מן הקדושה.

לקמח מספר דרגות: "נקי" הוא קמח לבן, קמח חיטה, ששרו אותה תחילה במים במשך שש שעות לפחות (לפי טיב החיטה). לאחר ההשריה שוטחים את החיטים בשמש כשלוש שעות, כדי שישבו ויתייבשו מעט, אחר כך טוחנים אותם, ואת הקמח מנפים בנפה, שנקביה קטנים ביותר. זו גם הסיבה שמכנים קמח זה "נקי", שכן נקבים גדולים יותר יאפשרו לפסולת לחדור לתוכו ולהפר את "ניקיונו".

הפסולת גם היא סוג של קמח, ולה מספר דרגות, הנקבעות לפי גודל הנקבים שבנפה. הפסולת הראשונה, זו היוצאת מנפה שנקביה גדולים רק במקצת מאשר בזו של ה"נקי", נקראת "קצרה" – הדר'אה. הפסולת השנייה, זו היוצאת מהנפה שנקביה גדולים מאלה שבנפת ה"קצרה", נקראת "רוס" – מורסן. הפסולת השלישית, היוצאת מנפה שנקביה רחבים מאלה של ה"קצרה", נקראת "צפארה" – סובין.

מן הקמח המכונה "נקי" אופים לחם לשבתות, לחגים ולימים טובים, מן ה"קצרה" וה"רוס" אופים לחם לימי חול, ואילו הפסולת השלישית, ה"צפארה" משמשת מאכל לתרנגולות שמגדלים בחצרות הבתים.

חת'ית' – קיבר הוא קמח מחיטה שנטחנה כפי שהיא, בלי להשרותה תחילה. גם הסובין מקמח זה נקרא "צפארה".

טחין שעיר הוא קמח שעורים. גם את השעורים בוררים וטוחנים כפי שהן, ללא השרייה. קמח השעורים נקרא "חסה".

זעוף – קמח ד'רה, אף הוא קמח הנטחן כמות שהוא.

טוחנים לקמח גם דגנים אחרים וקטניות. מיני קמח אלה נקראים "טחין" בצירוף שם הקטנייה או הדגן: טחין-רומי הוא קמח תירס, טחין-בלסן הוא קמח עדשים, טחין-קלא הוא קמח פולים וכו'. כשאומרים "טחין" בלבד הכוונה לקמח חיטה.

נכ'אלה הוא הסובין של כל הקטניות.

כ'מִירָה – שאור. הכ'מירה עשויה מעיסת בצק של אתמול. נוטלים חתיכת בצק קטנה, מניחים אותה בכלי חרס קטן, יוצקים עליה מעט מים ומניחים אותה במקום חמים. בערב מוסיפים עליה עוד קורטוב של מים ומעט קמח כדי להרבותה ולדללה. כ'מירה זו משמשת "שְׁמָרִים" לבצק הטרי שיוכן.

ואלה סוגי הלחם:

סֵלוֹף או צֵלוֹף (בלשון רבים) וצֵלוֹפָה (בלשון יחיד) – רְקִיקֵי לַחֵם שֶׁהָיוּ אוֹכְלִים יוֹם יוֹם בְּצִנְעָא וּבְעֵרֵי תִימָן הַגְדוּלוֹת. הַבְּצֵק מוֹרְכָב מִקְמַח חֵיטִים עִם שֵׁאוֹר.

מֵת־נָא – רְקִיקֵי לַחֵם דּוּמִים לְצֵלוֹף, אֲךָ אוֹתָם מִגְלָגְלִים וּמִרְדָּדִים בְּקִמַח, מִשְׁלִימִים אֶת רִידוּדָם בְּזִרְיוֹת בֵּין כְּפוֹת הַיְדִיִּים, וּמִדְּבִיקִים-טַחִים אוֹתָם עַל קִיר הַתְּנוּר, כִּשְׁהַתְּנוּר אֵינוֹ חָם בְּיוֹתֵר (עַד שִׁיתְחַמֵּם וְיִלְהֵט כְּדֵי לְהַכִּין בּוֹ אֶת הַצֵּלוֹף). מִמֵּת־יִנִּים שֶׁהֵם יֹאדִימוּ וְרוֹדִים אוֹתָם.

מִשְׁחוּט (אוּ מֵת־נָא קֶאֱמוֹ) – רְקִיקֵי לַחֵם מֵאוֹתוֹ בְּצֵק, אֲלֵא שֵׁאוֹתָם אוֹפִים בְּתְנוּר עַד שִׁתִּיבְשׁוּ כְּלִיל, יִתְקָשׁוּ וְיִיעֲשׂוּ שְׁבִירִים. אִזְ הֵם נוֹפְלִים מֵאֲלֵיהֶם עַל רִצְפַת הַתְּנוּר. רְקִיקֵי לַחֵם אֵלֶּה נִקְרָאִים "קֶאֱמוֹ" אוּ "מֵת־נָא קֶאֱמוֹ" רַק אִם הִתִּיבְשׁוּ לְחֻלוֹטִין. אִם נוֹתֵרָה בֵּהֶם מֵעֵט לְחֻלוֹחִית הֵם נִקְרָאִים "מִשְׁחוּט". שְׁנֵי הַסּוּגִים מִשְׁמָשִׁים כְּצִנִּימִים, הַנִּיתָנִים לְחוּלָה אוּ כְצִידָה לְדֶרֶךְ אֲרוּכָה.

בְּאַלְמִכְבֻּזָה – רְקִיקֵי לַחֵם הַנִּקְרָאִים עַל שֵׁם הַכְּלִי שֶׁבּוֹ הֵם נֹאפִים: "מִכְבֻּזָה", כְּלִי עִגּוּל הַקְּלוֹעַ מִסִּיבֵי קֶשׁ וְשִׁיחֵי גּוּמָא, וְלוֹ יְדִית שְׁבֵה מִחֻזִּיק הָאוּפָה. תּוֹפְרִים לְכֻלֵּי צִיפּוֹי בַד, וְאֵת הַחֻלָּל שֶׁבֵּין הַבַּד לְמִקְלַעַת מִמְּלֵאִים מִפְּרָחֵי צִמַח הַנִּקְרָא "רָא".

אֶת הַבְּאַלְמִכְבֻּזָה מְכִינִים רַק לְשַׁבְּתוֹת, חֲגִים וַיָּמִים טוֹבִים, כִּי הוּא עֲשׂוֹי מִחִטָּה מִשׁוּבַחַת וַיִּקְרָה – מִקְמַח "נִקִּי"; בְּצֵק מִקְמַח אַחַר לֹא יִדְבֵק לְקִיר הַתְּנוּר אֲלֵא יִצְנַח לְתַחֲתִיתוֹ וְיִישֶׁרֶף. עִיסָתוֹ שֶׁל הַבְּאַלְמִכְבֻּזָה רַכָּה יוֹתֵר מִשֵּׁאֵר הָעִיסוֹת, הַטְּרַחָה בּוֹ מְרֻבָּה וּמִחִיבֵת מִיּוֹמְנוֹת גְּבוּהָה.

קָרָם – לַחֵם עוֹגוֹת עִגּוּל וּמוֹקְשָׁה. בַּעַת לִישַׁת הַבְּצֵק מוֹסִיפִים מֵעֵט שֶׁמֶן, מֵעֵט סוּכַר וְקוֹרֵט קֶצֶח (קֶחְטָה). מְנִיחִים אֶת הַבְּצֵק לְהַחְמִיץ וּלְתַפּוֹח. אַחַר כֵּךְ לּוֹקְחִים מִמֶּנּוּ חֲתִיכוֹת גְּדוּלוֹת, מִגְלָגְלִים אוֹתָן לְכַדּוּרִים, מוֹרְחִים עֲלֵיהֶן חֲלֵמוֹן בִּיצָה וְאוֹפִים – לֹא בְּתְנוּר לוֹהֵט, אֲלֵא מִשְׁהִים בְּאֵשׁ לוֹחֶשֶׁת, עַד שִׁיֹּאדִימוּ מִכּוּחַ הַחוּם בְּלִבָּד. לְאַחַר הַרְדִּייה מוֹצִיאִים אֶת הָעוֹגוֹת לְאווִיר כְּדֵי שֶׁתִּתְקַרְרְנָה וְתִתְקַשֶּׁינָה מֵעֵט.

כַּעַךְ (כַּעֲכִים) – אֶת הַבְּצֵק לְשִׁים עִם שֶׁמֶן, בִּיצִים, סוּכַר, קוֹרֵט קֶצֶח וּמֵעֵט מִים. מֵעַבְדִּים הֵיטֵב עַד שֶׁמֵּתְהוּוֶה בְּצֵק אַחִיד וְנִטּוּל גּוֹשִׁים. חוֹתְכִים אֶת הַבְּצֵק לְכַעֲכִים

קטנים ומניחים אותם על גבי דפי נייר עד שיתפחו. רק אז מורחים אותם בחלמון ביצה ומדביקים אותם לקיר התנור, כשאינו חם ביותר. משהאדימו רודים אותם.

קפוע – לחם מצה. מכינים אותו מקמה ד'רה, לשים עיסה ללא שמרים, ואופים ממנה כיכרות קטנים ועבים במקצת (המזכירים לחמניות). לחם זה נהוג לאכול בארוחת הבוקר בעודו חם, ועל הכיכרות מורחים "סמן" (זבדה – חמאה מבושלת). ניתן להכין קפוע-רומי (מקמח תירס), קפוע-קלא (מקמח פולים) וכיו"ב.

גחין – לחם העשוי מקמח קטניות. בדרך כלל מכינים אותו מקמח ד'רה. (ששלושה מינים לה: צהובה – משובחת; לבנה – זולה יותר; אדומה – הזולה ביותר). בהכנת לחם זה, שלא כמו בקפוע, נותנים לבצק להחמיץ, ממתינים עד שיתפח, ורק אחר כך אופים אותו בתנור, כשהאש לוחשת, עד שיתייבש קמעא. הגחין היה לחמם הקבוע של העניים, ואילו בבתים אחרים הוא השלים את ארוחת הצוהריים, ובעיקר את ארוחת הערב.

קלוב (משמעו הפוך) – לחם האפוי משני צדדיו, שבצקו עשוי מקמח חיטים. את הקלוב אופים בימים שבהם החיטה גרועה, שכן בצק מסוג זה של קמח לא ניתן להדביק לקיר התנור, כי הוא ייפול מייד לתחתיתו ויישרף.

זלאביה – לביבות. הבצק של הזלאביה דליל במקצת ועשוי מקמח חיטה עם קורט מלח. כשהבצק מעובד ומותפח, מחממים על האש מחבת עם שמן בגובה ס"מ אחד. לוקחים חתיכת בצק, מרדדים אותה מעט ביד ומכניסים לשמן הרותח, עד שהיא מטוגנת משני הצדדים. יש האוהבים לאכול את הזלאביה בחנוכה – בדבש, בסוכר, או סתם כך, כמו שאוכלים חטיף, ויש המכינים אותה לשבת, כפי שמתואר להלן.

## זלביה לשבת

שמחה סיאני

אמא נטלה קערה של פח  
עם קמח בתוכה ליצור בצק רך,  
והוסיפה לעסה מים פושרים,  
מלח, קרט סכר ושמרים,  
בידיה המגידות היא לשה ולשה,  
מקערת הפח הישנה לא משה!  
עובדת ושרה בתימנית שירי שבת,  
ומעל ללהבה רוחשת המחבת.  
הבצק מוכן והוא רך ודביק,  
ללא תוספת קמח, כך מספיק!

ביום ששי בחצות היום  
עת זוהרת השמש בזהר כתום  
אמא מכינה זלביות במחבת  
קמדי יום ששי לכבוד השבת.  
לראשה קשרה מטפחת צחורה,  
ואוירת השבת במטבח שורה.  
אני ושרה'לה, אחותי הקטנה,  
תולות בה עיניים בכמיהה ורננה  
כי ידע ידענו שעוד מספר דקות  
נאכל לביבות תימניות רכות.

אמא במים טבֵּלָה יָדִים,  
וְלִבָּהּ הַזְּלִבִיּוֹת אַחַת וּשְׁתַּיִם!  
הִיא הַמְּשִׁיכָה לְזִמְר שִׁירֵי שַׁבָּת  
וְהַנִּיחָה אוֹתָן בְּזֵהִירוֹת בְּמַחְבַּת  
עַד כִּי יֵאָדִימוּ מְעֻט אַחֲזִירֶיהֶן,  
וְכַף עֵץ תִּהְפֹּכֶן עַל פְּנֵיהֶן.  
קְלוֹת הַזְּלִבִיּוֹת, חֲמוֹת וּמְזַמִּינּוֹת,  
לְנִגְס בָּהֶן נְגִיסוֹת גְּדוֹלוֹת וְקִטְנוֹת,  
לְפִזֵּר עַל רֹאשׁוֹן גְּרִגְרֵי סֶכֶר,  
אוֹ לְטַבּוֹל אוֹתָן בְּסַאֲלֶסָה וְסַחוּג נֶגֶר.  
עוֹד לֹא הִצְטַנְנָה הַזְּלִבִיָּה בְּצַלְחַת,  
וְהוֹפִ! עַל לְשׁוֹן תֵּאָבֶה הִיא מוֹנַחַת.  
בָּאָה גַם פְּאֵדָה עֵבֶהֶאֵל הַשְּׂכָנָה  
לְאֶכּוֹל זְלִבִיּוֹת טְעִימוֹת הִיא מוֹכְנָה...  
וְנִטְלָה בְּיַדֶּיהָ זְלִבִיָּה אַחַת אוֹ שְׁתַּיִם  
וְאַצָּה אֵל בֵּיתָה לְחֲמָם הַכִּירִיִּים,

לְבַשְׁל לְשַׁבָּת, זוֹ שַׁבָּת הַמְּלָכָה,  
כִּי קִצֵּר הַיּוֹם וּמְרַבָּה הַמְּלָאכָה.  
רִיחַ הַזְּלִבִיּוֹת נִשְׂא בַחֲלָל הַבַּיִת,  
אֲךָ מֵהֵן לֹא נִשְׂאָר אֶפְלוֹ כּוֹזֵית.  
אִמָּא, יִגְעָה, בְּסַנֵּר פְּנִיָּה מְקַנַּחַת,  
אֲךָ אוֹיָה! לֹא נוֹתֵרָה זְלִבִיָּה בְּצַלְחַת...!  
שְׁלַחַן הַשַּׁבָּת מִבְּעוֹד בִּקְר מוֹכֵן:  
נְרוֹת הַשַּׁבָּת וְלִבֵּן שׁוֹשֵׁן.  
מְרַחֵק נִשְׁמָע קוֹלוֹ שֶׁל שׁוֹפֵר,  
הַמְּבַשֵּׁר עַל כְּנִיסַת הַשַּׁבָּת כְּבָר, כְּבָר.  
שְׂרָה'לָה וְאֵנִי רַחוּצוֹת וְלְבוּשׁוֹת חֲגִיגִית,  
וּבְחִצֵּר תְּלוּיָה עַל מִסְמֵר הַגִּיגִית.  
וְאִמָּא מְדַלִּיקָה הַנְּרוֹת, לִבֵּן לְבוּשָׁה,  
מְבָרַכַת הִיא בְּלַחֵשׁ, וְכִלָּה קִדְשָׁה:  
שַׁבָּת שְׁלוֹם!



כְּבֹאנָה – מאפה קדרה בשמן, הנקרא בפי יהודי תימן "עוגת השבת". הוא עשוי מבצק דליל מעט של קמח חיטים. לעיתים עושים כבנה גם מקמח ד'רה או רומי, וזאת בעיקר בימות חול. יוצקים לקדירה שמן ומניחים בתוכה את בצק הכבאנה, שעובד תחילה. מוסיפים עוד שמן כדי שהבצק יצוף. מכניסים את הקדירה לתוך התנור על גבי גחלים עוממות. בעת הבישול תופל בצקה של הכבאנה ומגיע עד קצה הקדירה. לאחר בישולה קרקעיתה נעשית חומה-כהה, כעין התמרים, ספוגה שמן ופריכה ומכונה "קאצה", ומגישים אותה חמה.

הכבאנה נחשבת למעדן, ולכן נהוג להכינה בערבי שבתות, בחגים ובימים טובים. האישה מניחה אותה בתנור בערב שבת, ולמחרת בבוקר, אחרי שהגברים חוזרים מבית הכנסת, מגישים אותה. בצנעא, בירת תימן, נהגו לומר שמי שלא אכל לחם זה כאילו לא קיים את השבת כהלכתה.

#### סוגי מאפה מחוררים

רְקָאק – תְּרָרָה הוא לחם העשוי מקמח חיטים. לשים עיסה, יוצקים עליה מים עד שהבצק נעשה דליל ומשאירים אותו עד שיחמיץ. משהחמיץ מופיעים על פני הכיכר חורים מבעבעים. גם לחם זה נחשב למעדן ונהוג להכינו בערבי שבתות, לחגים ולימים טובים.

לְחוּח – תְּרָרָה. מאפה זה עשוי מקמח ד'רה. את הד'רה טוחנים טחינה גסה במקצת. לשים את הקמח, וכמו ברקאק, מוסיפים לבצק מים עד שהוא נעשה דליל. מניחים אותו בצד למשך ארבע שעות ואחר כך טוחנים אותו בריחים קטנות המיועדות לכך – מְרֵהָא. לכן הבצק הטחון נקרא "רְהֵי", והטוחנת נקראת "בְּדֵרְהָא". כיוון שמכינים את הלחוח בערבי שבתות, רומזי רמזים אומרים ששמו הוא ראשי תיבות של "לב חדש ורוח חדשה" (יחזקאל יח, 31; לו, 26).

כְּוִיץ' – תְּרָרָה כפולה. הכְּוִיץ' הוא בצק דליל של קמח ד'רה (שממנו עושים גם את הלחוח), ואופן הכנתו דומה לאלה של הרוקאק והלחוח, אלא שכאן עושים פיסות קטנות. מטגנים ארבע חררות קטנות, זו ליד זו (כמו פנקייקס), בתוך מחבת גדול, שמרחו את תחתיתו במעט שמן. הופכים אותן זו על גבי זו, הן נדבקות, וכך כל שתיים הופכות לאחת. טעמן מיוחד, והן ערבות לחיך.

כיכרות הלחם התימניות רובן עגולות. ייתכן שהאבות התימנים הקדמונים ראו בצורה זו משהו מן העוצמה. הפת העגולה היא כעין מטונימיה של העולם, גוף המזכיר את השמש, הירח וכדור הארץ – צורה מושלמת שגם מסמלת את מעגל החיים. יש בצורה העגולה של מזון בסיסי זה, הלחם, משהו בראשיתי, נצחי, ששורשיו בקדושה.

אין בלחם העגול קצוות, שעלולים להישבר, להישחק, לאבד צורה. מראה הלחם מכל צדדיו הוא אותו מראה, ואכן הוא שווה לכל נפש.

רפואות, סגולות ו"אמונות עממיות" אצל יהודי תימן

הלחם ממלא תפקיד חשוב גם ברפואה העממית של בני תימן ובאמונות הקשורות אליה, ומיוחסות לו סגולות מרפא לגוף ולנפש:

רפואה לחולה קדחת – "יכתוב על פת 'אגפא, אגמא אגיל' ויאכל ויתרפא".

סגולה לגבר המבקש את אהבת אישתו – "שאישתו תאהבהו: יכתוב שמו על לחם או תפוח וייתן לאישתו והיא תאהבנו".

להניח הים מזעפו – "... ואם יש עמו מצה משומרת ישליך לארבע רוחות הספינה חתיכה חתיכה".

לריפוי "חולה משמייים" – "יבשל שעורים עם מים וישתה המים שלהם ויתרפא".  
(הליכות תימן, עמ' 272, 275, 277).

שלום גמליאל<sup>2</sup>, בספרו "היהודים והמלך בתימן" (פרק 17: "חיטה ליהודים", עמ' 127–131), מתאר את חג השבועות בתימן בשנת ה'תרצ"ח (1938). באותה שנה חסרה בשוק תבואה, בשל בצורת שפקדה את הארץ. בזכות קשריו המיוחדים עם האימאם פנה הרב גמליאל אל המלך באיגרת, ובה גולל בפניו את מצוקתם של היהודים לקראת החג, אשר נמשך באותה שנה שלושה ימים רצופים (שבת, יום ראשון ויום שני). המלך, יחיא בן מוחמד, נענה מייד והורה ליתן לרב את מבוקשו – חיטה, ולא דגן אחר, שכן בחגים ובשבתות היו היהודים אופים לחם מחיטה בלבד. החיטה חולקה בידי ראשי הקהילות בין העניים, לפי מצבה של כל משפחה, וזאת בכבוד ובסתר, כ"מצווה".

#### מצווה

"מצווה" היא ריקי לחם שגבאי צדקה היו אוספים מבית לבית ומחלקים אותם כ"מתן בסתר לעניים צנועים" (יהודה רצהבי<sup>3</sup>, אוצר לשון הקודש של יהודי תימן, ועוד במקומות רבים בספרות יהודי תימן). מנהג הומאני-סוציאלי זה, היה אחד הביטויים לעיקרון "ישראל ערבים זה בזה" (תלמוד בבלי, מסכת שבועות לט, עמוד א'). להלן מספר דוגמאות:

"כן יוצאים שליחי ציבור בערבי שבתות לאסוף כיכרות ה'מצווה' מכל בית ובית" (הרב יוסף קאפח, הליכות תימן, עמ' 4).

"וכן מתהווים מלפניו בקיפול הטלית שני תאים, שבאחד מהם מניח את הספר שצריך ללמוד בו ובשני מניח את ככר ה'מצווה'" (שם עמ' 55).

"מנהג היה בצנעא: ערב שבת אחר הצוהריים עוברים אנשים, שנתמנו לדבר, מבית לבית ואוספים את ה'מצווה'. ליד כל בית היו מכריזים בקול רם: 'מצווה! מצווה!', ואנשי הבית היו מוציאים להם רקיקי לחם, שהיו מחלקים אותם, בצורת 'מתן בסתר', לעניים צנועים, שנמנעו מלגלות את עניינם ולחזר על הפתחים. מאספי ה'מצווה' היו מחלקים אותה, וכשהיו נכנסים לבתים קשה היה לפעמים להבחין אם לקבל נכנסו או לתת. יש שהיה המחלק חייב להיזהר, שלא ירגיש בו בעל-הבית, שכן היו הגברים שומרים על כבודם בקנאות ולא רצו ליהנות מ'של אחרים', כדברי ר' עקיבא: 'עשה שבתך חול ואל תצטרך לבריות'. גם הנשים לא היו ששות למתנות, אך כיוון שהאישה חשה יותר באחריות לבני-ביתה, הייתה מקבלת את ה'מצווה' על כורחה". (משה צדוק<sup>4</sup>, יהודי תימן, עמ' 168).

"בערב-שבת העסקנית נדָרָה עוברת בין הבתים וקוראת: 'מצווה! מצווה!' – ועקרות הבית פורסות לה כיכר לחם כל אחת, לחלוקה בין הנצרכים ביותר" (משה עדקי<sup>5</sup>, באַש נצורה, עמ' 12).

"התקינו, שכל אחד מבעלי בתים שיש לו בן לומד יפריש כיכר אחד מסעודת הצוהריים בכל יום, ונותנים אותו למלמד ונקרא 'מצוה' " (עמרם בן יחיא קורח<sup>6</sup>, סערת תימן, קט).

ללחם הייתה משמעות רבה במעגל חייהם של התימנים. העיסוק בהכנת הלחם – שלא נמכר בחנויות – החל עם עלות השחר, ונטל חלק רב בעבודת יומה של האישה בתימן.

כך כותב הרב יוסף קאפח בספרו "הליכות תימן" (עמ' 183): כשעה לפני עלות השחר קמה האישה משנתה, מתרחצת ושותה ספל קפה (קהווה - בתימנית), בעוד שהגבר הולך לבית הכנסת. היא לובשת "בגדים בלויים", יורדת לחדר שבו מוצבות רִיחִיִּים של יד, טוחנת את כמות הקמח הדרושה לצורכי הבית ולפי כוחה. תיאור זה כה הולם את הכתוב במשלי (לא, 15): "ותקם בעוד לילה ותיתן טרף לביתה וחזק לנערותיה". משום השעה המוקדמת הייתה האישה עדיין מנומנמת, וכדי להתעורר הייתה שרה (או מקוננת) תוך כדי עבודה.

להלן אחד מחרוזי השירה שהושרה בעת הטחינה בתימן:

"יֵא מְטַחֵנִי יֵא רְחֵא / סִרְי בְּסִיבְגֵשׁ סוֹא / לֵא דוּגְעֵי גַמְבִּיא / גַּמְבִּי עֵלֵא אָמִי שְׂרֵא / בֵּאלְקָרֵשׁ וְאַלְעַנְדָּא / אֶלְטַחֵן הוּ לֵא נִסֵּא / מֵא הוּא לְסוּד אֶלְלַחֵא".

ובתרגום לעברית: הוי טחנת, הוי ריחיים / סובי במסלולך הנכון / לבל תכאיבי כתפיי / כתפיי עלו לאמי ביוקר / בכסף רב / הטחינה היא לנשים / ואינה לשחורי הזקן.  
לעבודתה הקשה של האישה בטחינת הדגן לפני עלות השחר ולדמעותיה הניגרות מעיניה תוך כדי שירה ניתן ביטוי גם בשיר שחובר כאן, בארץ, בידי המשורר ששון צנעני<sup>7</sup> (בנתיבות בת-השיר, עמ' 64-65),

בשיר מובעים געגועיו של המשורר לאמו המנוחה. הוא כותב אותו בכתב ידו, בצורה רגילה ובצורה אמנותית. דרך הכתיבה האמנותית היא סיבובית – ממחישה את תנועות ידה של האם הטוחנת, שלוחצת-מסובבת את ידיה אבני הריחיים. להלן מילות השיר.

### הטוחנת

א. בעלטת הליל עת בני הבית שפועי נמנונים / וכוכבי-נשף בשיכרון חלומותיהם הלומים / תיעור אמי, ופחדיה תגרש מחדרי לבבה / ולחדר-הריחיים תדדה, תפלס נתיבה.

ב. ימינה האמונה במלאכה תסובב הריחיים / ושמאלה תלעיטו בר, תעוררו לחיים / במקצב גלגל ריחיים נוגנת שירתה הנוגה / ובת-עינה הבוכייה באגלי-דמע חנוקה.

ג. הרוח ייעור אף הוא לבכות ענותה / ותנים לה נדים, בהתעטף היגון בדמותה / לעדן הרחוקה הגיגיה יפליגו, תרים אחר אישה / שלאנחות בני-צאנה השליך וגלמודה נטשה.

ד. מעייין-דמעותיה במחול שכב ורכב מתחרה / וכוס היגונים במעון הגיגיה שורה / בהימוג שחור-ליל משובת ריחיים נאלמה / כלו בדמעות עיניה, ושירתה העמלה נדמה.

משעלה השחר, עולה האישה לקומת המגורים ומעירה את ילדיה, רוחצת אותם, שולחת אותם לבית הכנסת ואחר כך יורדת שוב לחדר הריחיים, משלימה את עבודתה ונושאת תפילה. כשהבעל והילדים חוזרים מבית הכנסת היא עולה מחדר הריחיים, מחליפה את בגדיה ומכינה ארוחת בוקר. בני הבית אוכלים פת של שחרית, התנור כבר מוסק, ובלכתם, כל אחד לענייניו, האישה מסדרת את הבית ומנקה אותו. אחר כך היא מתפנה להכנת הבצק מהקמח שבידה, לשה ומכינה אותו, בטרם תבשל אוכל לארוחת הצוהריים, כדי שהוא יספיק להחמיץ עד זמן האפייה. בכל יום היא טוחנת גרגירי חיטה לקמח של אותו היום, מכינה לחם טרי ומבשלת אוכל הנאכל בו ביום.

עקרת הבית התימנייה יודעת לנצל את חום התנור כדי להכין סוגי לחם שונים ומגוונים בו-זמנית. לאחר שהסיקה את התנור והוא עוד לא חם ביותר, היא אופה בו מת'נא ו/או כעכים. כשהתנור מגיע לחום "רגיל", היא יכולה לאפות באלמכבוזה ו/או קפוע. בתנור מוסק היטב היא אופה סלוף ו/או משחוט ו/או קלוב ו/או רקאק, לחוח או כ'יץ. לאחר כשכיבתה את התנור, והאש בו עוד לוחשת, היא יכולה לאפות גחין ו/או קרם, וכשהאש כמעט עוממת מניחה בתנור כבאנה. אך אשת חיל!

#### מופת לחלוקת "לחם מצווה" – הרבנית ברכה קפאח<sup>8</sup>

המימד הרוחני, הבראשיתי, של אפיית הלחם וחלוקתו, מוצא ביטוי נעלה באישיותה ופעילותה של כבוד הרבנית ברכה קפאח (כלת "פרס ישראל"). הרבנית קפאח היא דוגמה לאישה תימנייה שלא נטשה את מורשת אבותיה והמשיכה לקיים אותה בנאמנות גם אחרי עלותה ארצה. כל ימי חייה שמרה על הניצוץ האנושי והערכי של עזרה לזולת, שאותו הביאה מתימן, ומימושו בדרך חייה החל והתפתח מהכנת הלחם<sup>8</sup>. (שמחה סיאני "רוקמת המצוות", מתוך: "בת תימן", עמ' 215).



הרבנית מכינה את לחם המצווה (צילום: חגית צחי)

הרבנית ברכה קפאח הייתה משכימה באשמורת הבוקר ומכינה במטבחה הצנוע מינים שונים של לחם: את הרכים שבהם חילקה לילדים ולזקנים. למבוגרים יותר נתנה לחם המיועד לשיניים חזקות יותר.

הנוהג לאפות את הלחם לפנות בוקר היה מושרש ברבנית מתימן, שם הייתה משכימה ואופה אותו, יחד עם אמה, לאביה, לאחיה, ומאוחר יותר לבעלה, כדי שיצפה להם לחם חם וטרי בשובם מבית הכנסת. וכך גם כאן בישראל – היא לא הייתה הולכת למכולת לקנות לחם טרי או לחמניות טריות אלא קמה מבעוד שחר ומכינה אותם במו ידה. מלאכת הלישה קשה, אך הרבנית התמידה בה גם בשנות זיקנתה, גם מתוך ההכרה שערכה של מלאכה זו אינו מתמצה במימד הגשמי – להשביע את הרעב; יש בו גם מימד רוחני: מתן הלחם לעניים מגלם חסד ורחמים ועושה להגברת הטוב בעולם.

חלוקת "לחם מצווה" כמו בתימן אינה נהוגה כיום בישראל. כיום אין קוראים בשכונות ירושלים, בערבי שבתות: "מצווה, מצווה", ונשים לא יוצאות מחצרות הבתים ונותנות לשמשי בית הכנסת מהלחם שאפו, שיחלקוהו לעניי העיר. הזמנים השתנו, אך מבחינתה של הרבנית קפאח הזמן כמו עמד מלכת, שכן עבודה היה מדובר בדרך חיים!

כשהגיעה ארצה עם בעלה, הרב יוסף קאפח, וילדיה, סייעה בפרנסת המשפחה. היא פתחה בית מלאכה ובו העסיקה כחמישים רוקמות. בקיאותן במלאכת המחשבת של הרקמה המסורתית התימנית עשתה לה כנפיים בכל היישוב, ורבים נהרו לקנות את יצירותיהן. הן נמכרו, בין השאר, בחנויות "משכית", ו"ויצו" בארץ ובחו"ל.



הרבנית והרוקמות היו יושבות על מזרנים, שעונות אל כרים, עובדות ומזמרות. העיסוק ביופי המרהיב של שלל הצבעים מילא את לבה של הרבנית, הפרנסה הייתה מצויה בשפע, והחיים זרמו על מַי מנוחות. "האמיני לי, שמחה, אמרה לי בחיך, "הרווחתי כל כך הרבה כסף מהרקמה... לא ידעתי איפה להניח את הכסף. היו לי ככה שטרות (וסימנה לי בתנועה של ידיים מלאות), היו לי המון דולרים, מרקים, פרנקים, לירות ומה לא. הייתי מכניסה חבילות-חבילות כסף מתחת לסדינים בארון, מתחת למזרון, מתחת לשטיח, כבר לא היה לי מקום להניח את שטרות הכסף... ואז קרה המקרה..."

מהו ה"מקרה" שגרם לרבנית לסגור את בית המלאכה המשגשג? מה הניע אותה לקום בארבע לפנות בוקר, כל בוקר, להכין בצק (מארבעה עד שמונה קילו קמח, הכול לפי המצב והעניין), לרוץ לביתו של זקן ערירי, זקנה חולה או משפחה ענייה ומרובת ילדים הגרים בשכונתה או מחוץ לה, לפקוד את בתיים של עניים מכל העדות ולחלק "לחם מצווה", ורק אחר כך לחזור עייפה לביתה ולהתחיל במלאכת יומה?

"יום אחד, בצוהריים", סיפרה לי הרבנית, "הלכתי בסמטה, בשכונה שלי. הלכתי הביתה לנוח קצת. כל יום היינו עובדות, כל הרוקמות, ובצוהריים עושות הפסקה, אוכלות משהו, קצת נחות וממשיכות לעבוד. הלכתי הביתה, ופתאום אני שומעת צעקות מאיזה בית עם שתי קומות, צעקות של אישה זקנה: 'אני רעבה, אני רעבה...'. תאמיני לי, שמחה, נורא נבהלתי, אבל החלטתי לעלות למעלה, לקומה השנייה בבניין ולראות מה קרה לזקנה שככה היא צועקת. דפקתי על הדלת ופתחתי אותה, ומה אני רואה? מראה מזעזע: חדר קטן, מלוכלך ומוזנח, סמרטוטים זרוקים על הרצפה, ובאמצע החדר אישה זקנה, מסתובבת מסביב לשולחן, תולשת את השערות של הראש שלה, רגל אחת בנעל בית והרגל השנייה יחפה. היא הייתה מסתכלת על התקרה וצועקת: 'אני רעבה, אני רעבה...'.

אמרתי לה: 'סבתא, למה את בוכה?' אמרה לי: 'אני בודדה יה בינתי (בתי), הילדים שלי עזבו אותי, וכבר יומיים שלא אכלתי ואני חולה ורעבה...'. הייתה בוכה, בוכה... רחמנות על הזקנה. אני לא אשכח את זה כל החיים שלי. מה עשיתי? הרגעתי אותה ואמרתי לה שעוד כמה דקות אבוא עם אוכל, ושלא תבכה ולא תדאג. השכבתי אותה במיטה ורצתי הביתה.

בבית אספתי בגדים נקיים, חומרי ניקוי, מטאטא, סחבה, דלי, אוכל... מה לא, ורצתי בחזרה אל הזקנה. פחדתי עליה, מסכנה. באתי אליה הביתה, והידיים שלי מלאות בקושי סחבתי את הדברים, אבל הקב"ה נתן לי כוח.

קודם כול נתתי לה לאכול. אחר כך החלפתי לה את המצעים במיטה, רחצתי אותה יפה יפה, הייתה מלוכלכת ומסריחה, הלבשתי לה פיג'מה נקייה, השכבתי אותה במיטה.

עכשיו, הייתה שבעה וכבר לא בכתה. אחר כך התחלתי לנקות את הבית שלה. איזה כללוך יה שמחה, לא ראית בחיים שלך דבר כזה.

כל הזמן הייתה מסתכלת עליי בעיניים שלה ואומרת לי: 'איך באת אליי, איך אלוהים שלח אותך אליי? את כמו מלאך...'. כך הייתה אומרת ומברכת אותי ולא מאמינה שבאתי ורחצתי אותה ונתתי לה לאכול. תאמיני לי, שמחה, מאז טיפלתי בה כל החיים שלה, מסכנה. לבסוף מתה. כשמתה רחצתי את הגופה שלה ודאגתי שתיקבר כמו שצריך, בכבוד.

כשראיתי אותה אמרתי בלב שלי: מה זה, יש כאלה אנשים בעולם? יש זקנים מוזנחים ורעבים, ואני יושבת לי בחיים טובים מלאה כסף ונהנית מהחיים, והם סובלים? בשום פנים ואופן אני לא אמשיך לחיות ככה, בזמן שאנשים חיים בדלות כזאת. וככה התחלתי להסתכל טוב טוב מסביבי, ראיתי בן אדם זקן, בודד – אפיתי לחם בבוקר והלכתי אליו, לבית, ונתתי לו. שמעתי על אישה חולה – גם לה הייתי מחלקת לחם ועוזרת לה. וככה לעוד משפחות של עניים עם ילדים כל כך יפים, מוצלחים, אבל מסכנים שאין להם לחם לאכול. גם יש כלות עניות, ילדים שהגיעו לבר מצווה ואין מי שיעשה להם את החגיגה וברית מילה לתינוק של זוג עני... עולם מלא צער וסבל אני רואה. לבסוף החלטתי סופית שאני סוגרת את העסק עם הרוקמות ואת כל החיים שלי אני נותנת לעניים.

המשפחה שלי מאוד כעסו, אמרו: 'מה זה את סוגרת את הבית מלאכה, השתגעתי? תעבדי וגם תתרמי. אפשר לעבוד וגם לעשות מצוות'. אבל אני ידעתי שאי אפשר לעשות בצורה טובה את שני הדברים ביחד. לאנשים כאלה צריך להקדיש הרבה זמן, הרבה אהבה, תשומת לב. הרבה כוחות... אי אפשר לעשות חצי חצי. שיכעסו, העיקר אני מרגישה בלב שלי שעשיתי נכון. את רואה? יד אלוהים מלאה. תמיד הוא שולח לי עזרה מפה ומשם, ואני מחלקת, ברוך השם".

משעזבה הרבנית את בית הזקנה שצעקה "אני רעבה", חשה איפוא כי נפל דבר בחייה. היא הבינה ששפר עליה חלקה לחיות בשלווה וברווחה, אך באותה עת חיות בסביבתה נשמות אילמות, המתייסרות יום-יום, שעה-שעה, בייסורי גוף ונפש, ואין עוזר. היא סגרה את בית המלאכה המשגשג, שלחה את רוקמותיה לבתייהן והמירה את מלאכת הרקמה היפה במעשי צדקה וסעד לזקנים, לחולים, לנכים ולעניים שמסביבה.

היא אמנם יכלה להמשיך לעבוד בבית המלאכה ולהעסיק את הרוקמות, להרוויח כסף ולתרום לעניים, אך בצעדה זה היה משהו חשוב יותר מכסף: עשיית טוב, המבטאת ערך-יסוד במסורת היהודית: "ואהבת לרעך כמוך" (ויקרא יט, 18).

מעשה הקימה מבעוד שחר, אפיית הלחם וחלוקתו חם וטרי לעניים, יש בו יותר מחלוקת לחם גרידא; אותה הנתינה מאהבה, שלא על מנת לקבל פרס, לא רק מחיה את העני ומשביעה אותו; מי שקיבל ממנה את הפת העגולה חש שמישהו בעולם שם לב אליו, מזכה אותו לא רק בלחם לשובע אלא גם בתשומת לב ואהבה מהרבנית בכבודה ובעצמה, שהיא דמות מכובדת מאוד בקהילה.

פת הלחם שימשה "מפתח", הפותח את דלת ביתם וסגור לבם של האנשים שהייתה מבקרת. הייתה מאתרת את הזקן, הזקנה, המשפחה הענייה, ששמעה על מצוקותיהם, באה לביתם, ובידיה לחם טרי, מעשה ידיה, לא לחם שקנתה במכולת השכונתית, וזו מדרגה גבוהה יותר. האנשים הבינו שהיא לא באה לביתם מתוך סקרנות, לחטט בפצעייהם; אלא מתוך אכפתיות וכוונה אמיתית לסייע.

הביטוי "לחם מצווה" מורכב משתי מילים – לחם ומצווה: לחם כדי לשבוע, להחיות את הגוף (הבשר – הלאחמה), ומצווה כדי לחיות את הנפש ולשכך את מצוקת הלב של הנצרך. לכן, בביקורה בבתי העניים הייתה הרבנית אומרת מילים טובות ומרגיעות ומטה להם אוזן קשבת, שכן "דאגה בלב איש ישחנה" (על פי משלי יב, 25), ואכן, אנשים היו פותחים בפניה את סגור לבם ומספרים. וזה, כאמור, הרבה מעבר לחלוקת לחם.

הרבנית ידעה שאותם עניים הם אנשים גאים; רבים מהם, כמו בתימן, לא היו מודים שהם עניים, ולא יצאו לבקש נדבת מזון. לכן היא הייתה מנצלת את מעמדה ובאה לביתם כאשר רב המטפלת בקהילתה. כדי להתקרב לאותם עניים, שיש בהם מידה רבה של כבוד ולא לפגוע בהם, באה עם מנחה – לחם שהכינה. אנשים היו רואים אישה מבוגרת, הנוקשת על דלתם בימי קור, גשם, שלג ובימי חום, בימי חול ובערבי חגים, ואז היו נפתחים בפניה שערי הבתים ולבבות האנשים. המנחה הסמלית שטרחה להכינה במו ידיה נתנה לה את הזכות להיכנס ולסייע גם במצוקות האחרות של אותה משפחה.

היה לרבנית, בין השאר, מחסן בגדים משומשים ("יד שנייה"). בבואי לשם ראיתי נשים זקנות יושבות, בוררות את הבגדים לפי טיבם, מידותיהם וכו'. שאלתי את הרבנית: "מאין את משיגה את כל הנשים האלו?" ואז תפסה בידי והוציאה אותי מהמחסן לחצר ואמרה לי: "דברי בשקט, שמחה, שלא ישמעו אותך. הנשים האלה, רבות מהן, הן הנשים מהמשפחות העניות שאני מביאה להם לחם טרי כל בוקר. הן אמרו לי: 'תודה, הרבנית, על הלחם הטרי שאת מביאה לנו בוקר בוקר, אבל גם אנחנו רוצות לעשות משהו בהתנדבות'. אז הבאתי אותם לכאן, שיעזרו, שעה-שעתיים, כמה שהחברה רוצה, וככה המשפחות שומרות על הכבוד שלהן.

אנשים לא רוצים רק לקחת; הם רוצים גם לתת. נהייה פה 'מועדון חברות'. כמה אנחנו צוחקות ושרות תוך כדי עבודה! העבודה קשה, אבל ממש תענוג לעבוד כולנו ביחד".

האישה המתנדבת, שהייתה משכימה פעמיים בשבוע, מתרחצת, מתלבשת והולכת למחסן כדי לתרום לקהילה שמרה על כבודה. הייתה מוערכת בשכונה ולא מוכרת כאוכלת לחם חינם, וגם הרגשתה השתפרה. לעיתים הייתה הרבנית נותנת למתנדבות בגדים, יד שנייה, בשבילן או בשביל בני ביתן, ואז המוטיבציה הוסיפה וגברה.

לא אחת חזרה הרבנית מביקורי הבוקר שלה בעיניים דומעות. "שמחה", סיפרה לי פעם, "יום אחד שמעתי על זוג זקנים חולים, עריריים ועניים שבעניים. הכנתי בבוקר צלוף ולקחתי להם הביתה בבוקר השכם, כשהוא חם וטרי. באתי וראיתי שלא היה להם שום דבר בבית. לא מטבח, לא שירותים, לא פריז'ידר... מה אומר לך, עניים מרודים. כך הייתי נוהגת להביא להם צלוף טרי כל בוקר, והם היו מברכים אותי מפה ועד סוף העולם... כל פעם הייתה הזקנה אומרת לי: 'הרבנית, אני חולמת שיהיה לי מטבח, שגם אני אוכל לעשות לחם בתנור. מי יודע אם אזכה'.

יום אחד, לא יודעת מה קרה, נשרף להם כל הבית. המעט שהיה להם נשרף. מסכנים, לאן יילכו? לקחו אותם לבית החולים לטפל בהם. החלטתי שאני חייבת להציל להם את הבית. אספתי אנשים מהשכונה: זה צבע, זה סיד, זה בנה להם מטבח חדש, שירותים. דאגתי שיהיה להם פריז'ידר במטבח, כמו שהאישה חלמה. כשחזרו מבית החולים לא האמינו למראה עיניהם: הכול היה לבן, יפה, בית חלום! הזקנים כמעט התעלפו כשראו את הבית שלהם נקי, יש מטבח, יש שירותים, יש פריז'ידר. אגיד לך את האמת, שמחה, פחדתי שלא יקרה להם משהו מרוב שהתרגשו... כמה שמחו. לבסוף, אחרי שבכו והודו לי מאוד, אמרה האישה: 'עכשיו אני אכין לחם במטבח שלי ואחלק. מי יודע, אולי בזכות לחם המצווה שאחלק תבוא לנו ברכה'. וככה היה. כל בוקר הייתה עושה לחם בעג'ין (לחם אפוי ועליו בשר טחון מתובל בתבלינים, עם מיץ עגבניות), כמה חתיכות כל יום, ומחלקת לשכנות שלה. גם לזוג הזקנים האלה דאגתי עד שמתו, וגם להם דאגתי שיקברו אותם בכבוד.

את רואה שמחה, לא פלא שאימא שלנו לימדה אותנו לחלק לחם ומזון לעניים. אין שמחה גדולה יותר. כל עוד אני עומדת על הרגליים שלי אני אכין לעניים לחם טרי כל בוקר. רק שאלוהים ייתן לי כוח ובריאות".

בחלוקת לחם המצווה הרבנית נעשתה מודל לחיקוי – טווחה רשת של מתנדבים נוספים, שהיו דואגים לחלשים ומקיימים "אהבת חינם" – והכול באמצעות לחם המצווה. העזרה ההדדית הייתה מחזקת את הקהילה: היחס לעני, לזקן, לחולה ולנכה השתנה לטובה, וכל אחד עשה כמיטב יכולתו למען הכלל.

כך שימשה הרבנית דוגמה וסמל לאחרים – לקטנים ולגדולים – שמרה על מסורת אבותיה והעבירה אותה לדור הבא. נכדותיה ונכדיה וגם ידידיה ומוקיריה, היו מסייעים בידיה יום-יום, לומדים ממעשיה, וכך מעגל המתנדבים הלך והתרחב. זכיתי להיות אחת מהם.

הרבנית נהגה להכין לי בכל יום שישי צלוף, כובאנה וחילבה. "שמחה", אמרה לי, "את יתומה עוד משהיית ילדה קטנה. תחשבי שאני האימא שלך. אני מתפללת בשבילך כל יום ליד המזווה, שתהיה לך חוכמה בינה ודעת, שיהיה לך חן וחסד בעיני אלוהים ואדם ושתחזרי בתשובה". כשאמרה "תחזרי בתשובה" צחקה. כוונתה הייתה, שכבת של רב ומקובל אחזיר עטרה ליושנה, אחזיר את הגלגל לאחור ואהיה דתייה כפי שהייתי בילדותי... היא האמינה שיראת השם תורמת לעשיית מצוות ולאהבת הבריות. ואכן, הרבה מעשי חסד רווחים בקרב אנשים שומרי מצוות. הערבות ההדדית בחוגים אלה רבה, וזאת מכוחה של המסורת. חזרה בתשובה הייתה בעיניה אחת מהדרכים לחיזוק האכפתיות והדאגה לחלשים שבחברה, מידה פחות שכיחה בחברה ההישגית שאנו חיים בה כיום. היא לא כפתה חזרה בתשובה, ולא התנתה בכך את עזרתה. רבים מהנוקשים על דלתה לא היו דתיים כלל. באו לביתה אנשים מעדות שונות, גילים שונים, בריאים וחולים... לכולם סייעה באותה מיידה ובנפש חפצה.

במשך למעלה מארבעים שנה, מאז "מקרה הזקנה", הכינה הרבנית לעניים שהיא מטפלת בהם לחם טרי מהקמח הטוב ביותר שידה הייתה משגת. "להם מגיע הטוב ביותר", הייתה אומרת. לפיכך לא הכינה להם לחם מד'רה מקמח תירס או כדומה, אלא מקמח חיטה "נקי", שממנו היו מכינים בתימן סוגי "לחם מעדנות" לשבת, לחגים ולימים טובים. לחם מקמח לבן סימל בעיניה שפע ורווחה. העניים לא ידעו זאת, אך היא ידעה, ולכן – בזיעת אפה האכילה אותם לחם, שהייתה נוהגת להכינו לשבת.

### סוף דבר

חלוקת הלחם בקהילת יוצאי תימן היא מעין טכס: מעבר למטרתו להשביע את הרעב בלי שירגיש נצרך, מבויש ועומד בשוליים, מעבירה האישה התימנייה, דרך "לחם המצווה", פילוסופיית חיים הספוגה בערכי החמלה והחסד. חלוקת הלחם היא ביטוי להשקפת עולם חברתית ומסר של אהבת חנם, עזרה לזולת ועשיית מעשים טובים, שלא על מנת לקבל פרס. כמו בתימן בעבר כך בהווה ובעתיד בישראל.

## ביבליוגרפיה

1. קאפח, יוסף. הילכות תימן. הוצאת מכון בן-צבי האוניברסיטה העברית על ידי "קרית ספר" בע"מ. ירושלים 1982. עמ' 4, 55, 183, 206, 209, 272, 275, 277.
2. גמליאל, שלום. היהודים והמלך בתימן (ב'). הוצאת מכון שלום לשבטי ישורון. ירושלים תשמ"ז. עמ' 128-131.
3. רצהבי, יהודה. יהדות-תימן. הוצאת מטכ"ל / קצין חינוך ראשי, ענף השכלה. 1957. עמ' 46-48.
4. צדוק, משה. יהודי תימן. הוצאת עם עובד. תל-אביב 1967. עמ' 169-188.
5. עדקי, משה. באש נצורה. הוצאת עם עובד. תל-אביב תשל"ה. עמ' 12.
6. קורח, עמרם בן יחיא. סערת תימן. הוצאת מאיר קורח. ירושלים תשמ"ח. עמ' קי"ח.
7. ששון צנעני (בנתיבות בת-השיר, הוצאת אבן יהודה : ש' צנעני, תשמ"ג-1983, עמ' 64-65),
8. הרבנית ברכה קאפח, פעילה חברתית, כלת "פרס ישראל" לשנת תשנ"ט-1999.
9. סיאני, שמחה. "רוקמת המצוות" מתוך: בת תימן. הוצאת עמותת "אעלה בתמר" (עורך שלום סרי). תל-אביב תשנ"ד. עמ' 215.

