

תנורי פסחים וצליית קרבן הפסח: מעשה והלכה לאור ניסוי שדה

הקדמה
קרבן פסח ותנור של פסחים
צורת תנור של פסחים והצלייה באופן אנכי
צליית הקרבן בתוך בור באדמה - המודל השומרוני והחבאני
צליית הבהמה על גבי אסכלה באופן מאוזן
שיפוד מעץ רימון
חביקת הבהמה לשיפוד
שיחזור צליית קרבן הפסח
מסקנות
סיכום

הקדמה

שיאו של חג הפסח בימי המקדש היה הקרבת קרבן בערב פסח אחה"צ שנאכל כצלי בליל הפסח. הקרבן נאכל בחבורות בתחום ירושלים המקודשת שהכיל חוגגים רבים. לצורך כך הוכנו מראש אלפי מתקני צלייה, מהם היו קבועים בחצרות הבתים ונקראו 'תנורי פסחים', ומהם מתקנים ניידים שהובאו או נמכרו לעולי הרגל שהגיעו מחוץ לגבולות ירושלים.

חלפו כאלפיים שנים מאז שפסקה הקרבת הפסח בעקבות חורבן הבית, ופרטים רבים על אופן הביצוע של ההקרבה אינם ברורים. עד כה לא נערך מחקר מקיף על מתקני הצלייה של קרבן פסח ועל הדרך המעשית להכין אותו לקראת אכילתו בידי המנויים עליו. מטרת מאמר זה לשחזר את תנור הפסחים ומתקנים אחרים שהיו בשימוש בתקופת המקדש עבור צליית הפסח, ולבחון מבחינה הלכתית את האפשרויות להתאמתם לייעודם באופן מעשי בימינו¹. בנוסף, נבקש באמצעות ניסוי לבחון את שיטות הצלייה השונות באמצעות בדיקת נתונים כמותיים. חלק מפרטי ההלכות לא

1 ראו: והשב את העבודה, דיני קרבן פסח בליווי תמונות ייחודיות, הוצאת מראה כהן שליד מכון תורת הקרבנות, בני ברק תשפ"א. לא נעסוק כאן בפתרונות מודרניים אפשריים לצליית הקרבן, ראו הרב י' פרידמן, "תנור חשמלי לצליית הפסח", תחומין, ל (תש"ע), עמ' 45-38. תודה מיוחדת לעופר קאפח, מנהל אגף תרבות תורנית במועצה האזורית בנימין, שותף נאמן לארגון המעשי של מיזם מורכב זה. תודות גם לכל האישים שהשתתפו בפועל בניסוי: שלמה ומאיר אוליאל (א"א רהיטים), איתן זאב, אלרון זבטני, צבי יהושע (ששי), יהודה לוינגר, ניצן מאיר, בנימין נסים, גלעד עמר, ידן עמר, נריה קאפח ומשה שפירא.

הובאו באופן מפורש במקורות, והם נידונו עם רבנים הבקיאים בסוגיה זו.²

רק מקורות חז"ל מעטים עוסקים במתקני הצלייה, ולכן לצורך תיאורם יש לחפש מודלים דומים הקיימים בימינו שיסייעו לנו במלאכת השחזור. צליית בהמות שלמות הייתה מקובלת ביוון העתיקה גם כחלק מפולחן וגם באכילת חולין, וגם כיום רבים ביוון נוהגים לצלות בחג הפסחא שלהם כבש שלם הנקרא "אווליאס" (Ovelias) - מתחילים לצלות אותו באש יחסית נמוכה על מנת שהבשר לא יישרף, והשיפוד מסובב כל הזמן על מוקד האש על מנת שייצלה באופן שווה³. בדרום-מזרח אסיה שכיחה ביותר צליית חזיר שלם (pig roast) ששיפוד נעוץ לכל אורכו מעל מוקד אש - גריל, אש גלויה או פחמים, ובדרך כלל לוקח ארבע עד שש שעות עד שכל בשר הבהמה נעשה רך⁴. מודל נוסף וקרוב יותר להשוואה הוא זבח הפסח של השומרונים, להם מסורת עתיקה שעל פיה ניצלים קורבנות הפסח דווקא בתוך תנורים חפורים בקרקע (על כך נרחיב בהמשך).

קרבן פסח ותנור של פסחים

הלכות קרבן פסח נלמדות בחלקן מפסוקי התורה, ועיקרן הקרבת שה כבשים או עיזים בצלייה:

שֶׁה תָּמִים זָכָר בֶּן שָׁנָה יִהְיֶה לָּכֶם מִן הַכֹּבָשִׁים וּמִן הָעִזִּים תִּקְחוּ... וְאָכְלוּ אֶת הַבָּשָׂר בְּלֵילָה הַזֶּה צְלִי אֵשׁ וּמִצּוֹת עַל מַרְרִים יֹאכְלֶהוּ. אֶל תֹּאכְלוּ מִמֶּנּוּ נֶאֱבָשׁוּ וּמִבְּשָׁל בַּמַּיִם, כִּי אִם צְלִי אֵשׁ רֹאשׁוֹ עַל כְּרָעָיו וְעַל קַרְבּוֹ. (שמות יב, ה-ט).

שחיתת הקרבן, פשיטת עורו והסרת האימורים נעשית בעזרה מאחרי חצות היום (לאחר הקרבת קרבן התמיד) ולא יאוחר מהשקיעה⁵. צליית הקרבן בשלמותו נעשית מחוץ להר הבית, בתחום ירושלים המקודשת. משחילים שיפוד מענף עץ רימון דרך פי הקרבן לאורך כל גופו עד שהוא יוצא מאחור מבית נקביו⁶. את הקרבן יש לאכול

2 תודתי לרב אביגדר נבנצל, הרב עזריה אריאל והרב יהודה קרויזר שדנו בשאלות שהפנית אליהם בסוגיה זו.

3 <https://www.kopiaste.org/2008/04/ovelias-easter-whole-lamb-roasted-on-the-spit-or-souvla/>

4 דוגמה לכך ראיתי בפיליפינים ובוייטנאם.

5 צליית הקרבן יכולה להיעשות מיד אחרי היציאה מהמקדש (פרט לערב פסח שחל בשבת, שאז הצלייה נדחית למוצ"ש), ואף בליל הסדר עצמו (פרט ליו"ט שחל בשבת, שאז ההכנסה לתנור והחיתוי בגחלים צריכים להסתיים לפני כניסת השבת).

6 משנה, פסחים ז, א.

כאשר הוא צלוי כראוי, ולא כשהוא מבושל.⁷ כל קרבן פסח נצלה בתוך תנור גדול בנפרד,⁸ מה שמחייב את קיומם של אלפי תנורים כמספר הקרבנות. על רקע זה נאמר: "מעולם לא אמר אדם לחברו לא מצאתי תנור לצלות פסחים בירושלים"⁹. הקרבן הוכנס בצורה אנכית לתנור בעל פתח רחב, כאשר פיו כלפי מטה¹⁰ והאש דולקת מהתחתית. הפסח צריך להיצלות מחום האש בלבד ולא מחום הנוצר מכל גורם אחר - דופן התנור או שפוד של מתכת¹¹. אכילת הקרבן מוגבלת עד לחצות הלילה.¹²

ממקורות חז"ל למדים שתנורי פסחים, לפחות בחלקם, היו ניידים, ובנויים מאדמה או חומר קרמי שלא נצרף. דבר זה נלמד מהמעשה בחוני המעגל שאמר לסובבים אותו: "צאו והכניסו תנורי פסחים בשביל שלא ימוקו"¹³. בשנים בהם ימי הגשמים היו מאוחרים אחת העילות לעיבור השנה הייתה שתנורי הפסחים נמסו והתקלקלו¹⁴, ודרוש זמן לתקנם ולייבשם בשמש. דבר זה מוביל להנחה שיוצרי התנורים לא נהגו לצרוף את התנור באש לפני השימוש, אלא הסתפקו בייבוש בשמש, כפי שהיה מקובל באזור המזרח גם בעת החדשה¹⁵. למעשה תהליך הצריפה נעשה בעת השימוש בו בפועל בפעם הראשונה, כאשר הסיקו את התנור לצלייה. כל עוד התנור לא נצרף הוא

7 ואף אין לצלות לאחר בישול בתנור: "צלי אש - הצלוי מן החי. אתה אומר מן החי או אינו אלא הצלוי מן מבושל, ת"ל כי אם צלי אש, הא מה ת"ל צלי אש - הצלוי מן החי" (מכילתא לשמות יב, ח; ילקוט שמעוני, בא, רמז קצז).

8 תוספתא פסחים ה, י: "אין צולין שני פסחים בתנור אחד". בבבלי פסחים עו, ב נאמר שאין צולים שני פסחי יחד משום חשש החלפה בין הקרבנות, שלא יאכל הפסח בטעות בחבורה שלא נמנתה עליו.

9 אבות דר' נתן א, לה. בין הממונים במקדש היה "שמואל על התנורים" (תוספתא, שקלים ב, יד). לרוב מוסבר שמדובר בתנורים לאפיית לחם הפנים והמנחות. אך לכאורה בית גרמו היו צריכים להיות אחראים גם על כך! לכן ברצוני להציע אפשרות נוספת, שממונה זה היה אחראי לאספקה סדירה של תנורי פסח ולפיקוח על מחירם, כפי שנעשה עם ה"קנים".

10 משנה, שבת, א, יא: "משלשלין את הפסח בתנור" (נ"א: לתנור); תוספתא, פסחים ז, א.

11 משנה, פסחים ז, ב; תוספתא, פסחים ה, ח.

12 כדעת ר' אלעזר בן עזריה. לפי ר' עקיבא ניתן לאכול את הקרבן עד הבוקר (ברכות ט, א). הרמב"ם פסק לכתחילה כדעת ראב"ע, אם כי בדיעבד מדין תורה ניתן לנהוג כדעת ר"ע (הלכות קרבן פסח ח, טו).

13 משנה, תענית ג, ח.

14 תוספתא, סנהדרין ב, יב; בבלי, שם יא, א.

15 ראו י' בראנד, כלי החרס בספרות חז"ל, ירושלים תשי"ג, עמ' תקסב-תקסד. בסיוור בכפר מאספי שליד אמירות פוג'ירה (בחודש אדר א' תשפ"ב; פברואר 2022) חזינו בייצור תנורים גדולים מחרס, הגדול שבהם בגובה של כמטר ושמונים. תנורים אלה אינם נצרפים באש, אלא מתקשים אגב השימוש בהם באפייה הראשונה.

לא קיבל טומאה, ובכך ניתן היה לשמור על טהרתו של תנור חדש¹⁶ לצורך השימוש בו לקרבן פסח.

צורת תנור של פסחים והצלייה באופן אנכי

באופן עקרוני תנור של פסחים יכול להיות עשוי מכל חומר (כולל מתכת) ובעל מתאר רבוע, אך ההנחה היא שככל התנורים בעת העתיקה גם תנורי הפסחים היו עשויים מחרס, בעלי צורה גלילית¹⁷, וברובם על-קרקעיים¹⁸. אורכו של התנור ורוחבו נגזרים מגודל הכבש או העז שהיו צפויים להיצלות בו, ולפי מדידות שערכנו על כבש מגזע אוואסי, אורכו של כבש כבן חצי שנה (מפיו ועד זנבו) נע בין 1.2 מטר ל-1.5 מטר. בתחתית התנור הונחה שכבת גחלים בגובה של 20-30 ס"מ, כך שגובהו של התנור היה 140-170 ס"מ. רוחבו של הכבש לאחר פשיטת עורו והוצאת קרביו מגיע ל-35-45 ס"מ. על מנת שגוף הבהמה לא יגע בזמן הצלייה בדפנות התנור היה צריך לשמור על מרווח ביניהם, כך שרוחב התנור היה צריך להיות לפחות כ-50 ס"מ. השפוד עם הקורבן עמד באופן אנכי בתוך התנור, וכנראה היה מתקן כלשהו שקיבע את השפוד על מנת שגוף הקרבן לא יגע בדפנות. אפשרות נוספת היא שהשפוד הוכנס לתנור בצורה אלכסונית, באופן שרק קצותיו של השפוד נגעו בשולי קרקעית התנור ובשפת פי התנור. אם משחילים את אברי הבהמה הפנימיים על שיפוד נפרד צולים אותם יחד עם גוף הקרבן, אז קוטר התנור צריך להיות רחב יותר.

לגבי מקום הסקת התנור ניתן להציע שתי אפשרויות. הראשונה, הכנסת העצים דרך פי התנור מלמעלה, כאשר מקור האש הוא בתחתית התנור. אפשרות שנייה היא בניית מוקד אש נפרד מתחת לחלל התנור. הבערת התנור הייתה כרגיל בעזרת עצים. נראה שהסיקו אותו זמן מה מראש, לצורך יצירת כמות של גחלים לוחשות. באופן עקרוני ניתן להשתמש בכל חומר בעירה אחר, כגון קש, גללים ועוד. בתנור גלילי צר וגבוה קיימת בעיה של אספקת חמצן מספיקה לצורך הסקתו, לכן צריך לפתוח פתח קטן בתחתיתו לאיורור, להזנת האש ולניקוי. פתח זה צריך להיות סגור הרמטית בשעת הצלייה.

16 משנה, כלים ה, א, ד.

17 ר' פרנקל, "מתקני אפייה בראי הספרות התלמודית", קתדרה, 139 (תשע"א), עמ' 79-114. זאת למעט תנור הפורן (furnus), ששימש לאפייה והחל להיות שכיח בארץ ישראל בתקופה הרומית, והיה מצוי בה עד העת החדשה. זהו תנור גדול, "תעשייתי", שבנוי בדרך כלל מחרס או מלבני-חומר, שקיימת בו לעיתים הפרדה בין תא האפייה העליון ותא הסקת האש התחתון.

18 משנה, פסחים ז, ב: "חרסו של תנור", ואין חשש שהקרבן יצלה מחום התנור. וראו תוספות לפסחים עה, א ד"ה וגרפו ש"האש נוצח כח התנור, והתנור מצרף חום הגחלים שלא יתפזר".

צליית הקרבן בתוך בור באדמה - המודל השומרוני והחבאני

עד עתה דיברנו על צלייה בתנור שמונח על גבי הקרקע, אולם קיימת שיטה של צליית בהמה שלמה בבור מדופן¹⁹. דוגמה לכך מוצאים בצליית קרבן פסח בקרב השומרונים, שמתקיימת עד היום בטקס שנשתמר במסורת השומרונית במשך מאות רבות של שנים, אם כי בשנים האחרונות חלו בו שינויים אחדים. באתר העתיקות שעל הר גריזים נמצאו כמה בורות שלפי דיווח החופר נמצאו בהם עצמות בעלי חיים, שרידי קורבנות או שרידי הדשן. בור אחד המזוהה כ"תנור זבח" ניתן לראות גם בימינו. הוא מתוארך לתקופה הצלבנית ונמצאו בו שכבה עבה של עצמות כבשים ושרידי עצי זית מפוחמים. הוא מדופן באבנים, קוטרו כ-1.3 מטר ועומקו 1.5 מטר²⁰. אמנם אין המנהג השומרוני תואם לגמרי את ההלכה היהודית, אבל לענייננו חשובים התבונות שעולות לגבי שיטת הצלייה של הקרבן.

להלן אביא כמה נתונים על סמך עדויות ותצפיות שערכתי במהלך הקרבת קרבן פסח בהר גריזים בכמה הזדמנויות, בתוספת מידע שקיבלתי מראשי הקהילה²¹. עד שנת תש"פ (2020) שימשו שישה תנורים גדולים את כל הקהילה, כאשר בכל אחד ניתן היה לצלות כעשר כבשים יחד. עומקם של הבורות היה כ-3.5 מטר ורוחבם כ-2.5 מטר. בשל סכנת הנפילה לתוכם, וכן בשל התרופפות אבני הגיר שדיפנו אותם מהחום, החליטו ראשי השומרונים בשנים האחרונות לבנות בורות חדשים. כיום משתמשים בחמישה עשר תנורים קטנים יותר, שבכל אחד מהם ניתן לצלות בו זמנית 4-5 כבשים. עומק הבורות הנוכחיים הוא 1.6-1.7 מטר וקוטרם כ-1.3 מטר, והם מדופנים בלבנים (אורך כל לבנה 12 ס"מ).

את הבורות מסיקים בגזעי עצי זית עבים יבשים שנכרתו שנה לפני כן. לצורך הסקת 15 הבורות מזמינים 9 - 10 טון עץ, כלומר כ-650 ק"ג לבור אחד שבו ארבעה

19 יתכן שהיא "ירת הערביים" הנזכרת במשנה, מנחות ה, ט; כלים ה, י; בראנד, כלי החרס, עמ' תקנח-תקנט.

20 'מגן, "הר גריזים - עיר מקדש", קדמוניות, 91-92 (תשנ"א), עמ' 70-84; Y. Magen, Mount Gerizim Excavations, II, Jerusalem 2008, pp. 69-70. תודתי לנתנאל אלימלך, מנהל אתר הר גריזים מטעם רשות הטבע והגנים, שסייע בידינו לאתר בור זה.

21 מ' קופליק, "ליל שימורים על הר גריזים" (ניסן תש"א), בתוך: "ט לוינסקי, ספר המועדים, ב, תל אביב תש"ח, עמ' 407-410; ז' ארליך, "הקרבת קרבן פסח ע"י עדת השומרונים והשוואתו להלכות קרבן פסח ביהדות", בתוך: שומרונים - היסטוריה, ארכיאולוגיה ומסורת, המדור לידיעת הארץ בברית התנועה הקיבוצית, תל אביב 1994, עמ' 79-83. חזיתי שלוש פעמים בהקרבת קרבן הפסח אצל השומרונים, ונתונים חשובים קיבלתי מאברהם כהן, בנימים צדקה וגיא יהושע ממרכז מורשת השומרונים, וכן מז'בו ארליך ז"ל הי"ד.

קורבנות, כלומר כ-160 ק"ג עץ לצליית כבש אחד. בעבר, כאשר היו משתמשים בבורות הגדולים, היו מתחילים להסיק את הבורות בערב פסח לפי חשבונם סביבות השעה 15.00, וכיום כאשר הבורות קטנים יותר מתחילים להסיקם בסביבות השעה 17.00, כלומר כשעתיים לפני שחיתת הקורבנות. את האש מזינים כל הזמן במשך כשש שעות, וזה מביא לטמפרטורה גבוהה בחלל הבור ובדפנותיו וליצירת גחלים שיספיקו לכל משך תהליך צליית הקרבן. מפסיקים להוסיף עצים לבור כחצי שעה לפני הכנסת השיפודים, על מנת שהאש הגלויה תדעך והקרבן ייצלה רק מהחום.

הקרבן הוא לרוב כבש, אך לפעמים גם גדי עיזים, בני שנתם, ומשקלם הוא כ-40 - 50 ק"ג. לאחר הפשטתם נותר כשליש עד מחצית ממשקל זה. בשנת תשפ"ג מנתה קהילת השומרונים 840 נפש ונשחטו בטקס הקרבת קרבן הפסח 62 קורבנות, כלומר קרבן אחד לכל בית אב שמנה 14 - 15 נפש מכל הגילאים. יוצא אם כן שמהקרבן הצלוי נותר לכל איש כק"ג בשר (עם העצמות). בפועל אוכלים רק חלק מהבשר, ומה שנותר ממנו נשרף מיד לאחר הסעודה.

השחיטה נערכת בו זמנית בזמן קצר לפני השקיעה (בסביבות השעה 19.00), ותהליך ניקויו והתקנתו של הקרבן לצלייה אורך כחצי שעה. הוא כולל הפשטת העור עם הצמר, הוצאת האימורים (חלב, כליות, גיד הנשה ולמעשה את כל החלקים שאינם נאכלים) שאותם שורפים באש ה"מזבח"²². לאחר מכן הקורבנות נמלחים במלח, ושוהים על שיפודים כשעה וחצי נוספים.

השיפוד שמושחל לאורך גוף הכבש (החל מצווארו ועד לחלקו האחורי) עשוי עץ ארוך ומחודד בקצהו, קוטרו כ-4-5 ס"מ ואורכו כשני מטרים. השומרונים אינם מייחסים חשיבות לסוג העץ ממנו עשוי השיפוד. בעבר השיפודים היו ארוכים יותר ועבים יותר (אורכם כשלושה מטרים וקוטרם כשישה ס"מ) והם היו עשויים מעץ אורן או אקליפטוס, ולא תמיד היו השיפודים ישירים לחלוטין. בשנים האחרונות עשויים השיפודים מעץ תעשייתי ישר לחלוטין. בקצה התחתון של השיפוד, כ-30-50 ס"מ מעל מוקד האש, נעוצים בשיפוד שני ענפים בצורת X שמונעים את החלקת הכבש לקרקעית, ובכך נמנעת שריפתו.

תהליך הצלייה מתחיל בסביבות השעה 21.00 - 21.30. הכבש מוכנס לתוך הבור הלוהט כשראשו למטה. על פי הבור-התנור מניחים מכסה ברזל (בעבר היו מניחים רשת ברזל) שבמרכזו נקב ממנו בולט הקצה העליון של השיפוד, ועליו פורסים כיסוי בד יוטה רטוב, שמכוסה ונאטם הרמטית באמצעות בוץ (כיום חול רטוב). למעשה,

22 מדובר בחפירה של תעלה המדופנת באבנים בלתי מסותתות המכונה "מזבח אדמה" (שמות כ, כ, שלפי פירושה הכוונה היא שהוא נמצא בתוך האדמה), שמשני צידיה נחפרו שני בורות; אחד לשריפת הקורבנות בעלי המום, והשני לשריפת האימורים והנותר.

רק חלקו העליון של השיפוד נותר מחוץ לתנור ונשאר גלוי לעין. בשל העדר אוויר האש נחנקת, ותהליך הצלייה שאורך כשעתיים עד שעתיים וחצי נעשה ע"י חום הגחלים והחום הנפלט מדפנות התנור (הצלייה מתבצעת בעיקר בשעה הראשונה, ובשאר הזמן מתקיים תהליך של אידוי ועישון).

הסימנים המעידים שהקרבת מוכן הם; משך זמן הצלייה, התייבשות הבוץ בפי הבור והריח הנפלט החוצה. בסביבות השעה 23.30 הכהן הגדול נותן אות ואז שוברים את האטימה של פי התנורים ומוציאים במהירות את הקרבנות, לפני שיחדור לתנור אוויר שיבעיר מחדש את התנור וישרוף את הבשר. השיפודים המכוסים בבשר הקורבן אינם נשרפים, ורק הקצוות שלהם נחרכים מעט. כל משפחה לוקחת את הכבש לביתה ואוכלת ממנו בחיפזון, חלק מהחוגגים אוכלים אותו בעמידה, כשהחלק הזה של האירוע לוקח כ-20 - 25 דקות. לאחר חצות הלילה בתום אכילת הפסח, אחד הנערים לוקח את שאריות הבשר והעצמות של משפחתו לתנור לשריפה. לאחר כשלוש שעות לא נותר דבר מקרבן הפסח, כולל העצמות שמתפוררות בחום השריפה.

שיטת דומה של צליית בשר בתוך בור לצורך אכילתו ידועה בקרב חלק מקהילות דרום-מזרח תימן באזור בייצ'א וחבאן, והיא נקראת "מִיפֶה". מדובר בבור חפור שמוסק בגחלים, ועל משטח שמונח מעליהם בתוך הבור שמים נתחי בשר גדולים. מכסים את הבור ואוטמים בשקים כשלוש-ארבע שעות. הבשר הצלוי נימוח בחום, וטעמו כבשר מעושן²³. אפיה וצלייה בתנורי חרס חפורים בקרקע או טמונים למחצה קיימים במקומות שונים בעולם, כגון בהודו (טאנדור), באזרביג'אן (טאנדיר) ועוד. טכניקת הצלייה האיטית על גבי גחלים במתקן גלילי מזכירה מתקן של עיבוד מזון הנקרא בימינו בשם "מַעְשֵׁנָה".

צליית הבהמה על גבי אסכלה באופן מאוזן

באופן עקרוני ניתן לצלות את קרבן פסח במקום פתוח, כלומר לא בתוך תנור או בתוך בור. העיקרון המנחה הוא שמקור החום יהיה "אש". בפועל יש שהעדיפו להשתמש בתנור סגור ולא בצלייה באוויר הפתוח בשל מהירות הצלייה, כדברי הירושלמי: "בשעה שהגחלים באוויר התנור נצלה לחצי שעה, בשעה שהגחלים לאוויר-עולם נצלה לשעה"²⁴.

23 שמש (שמש) אפרתי, מתעדת יהדות חבאן, ציינה לי (ראיון מהתאריך כ"ג אדר תשפ"ג) שאצלם היו מתקנים שונים לצליית בשר, לעיתים תנורים או בורות בגדלים שונים, העמוק ביותר בסביבות 1 - 1.2 מ'. את הבור דיפנו באדמת בוץ עם קנים של דגן הטהף ועשבים אחרים. הסקת הבור נעשה בגליל בהמות ובעצים. כיסוי הבור היה במכסה מחומר ובשק. מתקני "מיפה" ניתן לראות בישראל בכמה מושבים של יוצאי יהודי תימן, וכיום הם עשויים לרוב מחבית של ברזל.

24 פסחים ז, א; לד, א.

על פי עקרון הצלייה בחלל האוויר ניתן לצלות את קרבן פסח באופן מאוזן מעל "אסקלא" העשויה ממתכת, כפי שעולה מהסיפור במשנה: "מעשה ברבן גמליאל שאמר לטבי עבדו, צא וצלה לנו את הפסח על האסקלא"²⁵. בתלמוד מובא שמדובר ב"אסקלא מנוקבת" בלבד²⁶. לפי הרמב"ם הכוונה לרשת ברזל שנמצאת מעל מוקד האש²⁷, כך שעיקר החום נובע מהאש שעוברת דרך החללים שבאסקלה. לפי הבנה אחת הקרבן מונח ונוגע ישירות באסקלה, ולפי הבנה אחרת המובאת בדברי הראב"ד אין הקרבן נוגע באופן ממשי באסקלה²⁸. אגב, בצלייה שבה אין צוואר הבהמה פונה כפי מטה, צריך לפי הרמב"ם לעשות חיתוך במזרקי (עורקי) הצוואר כדי שהדם שבהם יזוב לחוץ²⁹.



צליית כבש שלם באסקלה

הגדת רוטשילד, צפון איטליה, המחצית השנייה של המאה ה"ו. מאוסף הספרייה הלאומית

רש"י מציין במפורש שהקרבן אינו נוגע כלל באופן ישיר בברזל: "מנוקבת - עשויה כבריחים, כעין שלנו, ויש חלל גדול בין בריח לבריח, ונותן השפוד לרוחבו, וכל הטלה נצלה באויר שבין שני בריחים, שאין בשרו נוגע בברזל"³⁰. כלומר לפי רש"י

25 פסחים ז, א; לדעת הירושלמי אפשר שרבן גמליאל חולק על חכמים ולדעתו מותר לצלות על אסקלא שאינה מנוקבת, אף על פי שהקרבן נצלה מחומו ולא מחום האש, משני טעמים: א. "צלי אש" נאמר רק בפסח מצרים ולא בפסח דורות. ב. לדעתו תולדות האש כאש, כלומר חום האסקלה כחום האש, ולדעת חכמים תולדות האש אינן כאש (פסחים ז, ב; לד, ב).

26 בבלי, פסחים עה, א.

27 "לפיכך אם היה כלי מנוקב כדי שתשלוט בו האור **צולין עליו**" (הרמב"ם הלכות קרבן פסח ח, ט).

28 "והוא שלא יגע בכלי, שהרי אמרו נגע בחרסו של תנור יקלוף את מקומו" (הראב"ד שם).

29 הרמב"ם, מאכלות אסורות ו, יג.

30 רש"י לפסחים עה, א ד"ה: מנוקבת.

אין המדובר בטס מנוקב. אנו מציעים לשחזר את האסכלה על פי רש"י באופן הבא: האסכלה בנויה ממסגרת ברזל מלבנית (קצת פחות מאורך השיפוד) שבשני צדדיה מותקנות שתי קורות מתכת ("בריחים") שעליהם מונחים קצוות השיפוד עם הקרבן. לאסכלה יש רגליים מספיק גבוהות, כך שכל גוף הקרבן יהיה תלוי באופן מלא בחלל האוויר מעל מוקד האש.

שיפוד מעץ רימון

במשנה מובא שהיו נוהגים להשתמש בשיפוד מעץ רימון³¹. בתלמוד מובא שיש להשתמש דווקא בו, ולא בעצים אחרים כמו תמר ותאנה, משום שבניגוד להם עצתו היא קשה וצפופה והוא אינו מפריש מים בעת הצלייה, וכן משום שענף הרימון הוא ישר ואין צורך לחתוך וליישר אותו, ובכך ניתן לצמצם את האפשרות להפרשת לחות מהחתכים³². בהמשך הדיון התלמודי הועלתה האפשרות להשתמש בענף רימון בן שנה דווקא, אולם מניסיונו ענף צעיר של רימון הוא דק וגמיש ואינו מסוגל להחזיק את הקרבן. על מנת לקבל ענפים ישרים וארוכים מעץ הרימון יש לבחור עץ רימון גדול במיוחד. עדיף לבחור בעץ בוגר שכבר כמעט אינו נושא פירות ולקצוץ את גזעו, כך שבתגובה לפעולה זו העץ מצמיח ענפים ("חזירים") רבים, ארוכים וישרים מאוד, שלאחר מספר שנים מתעבים. בעיצוב יזום של הרימון ניתן לקבל ענפים שבהם כמות ה"קשרים" (Knots) וגודלם מצומצמים. מסירים מהענף את הקוצים שלעיתים נמצאים עליהם. העובי המומלץ הוא כ-3-5 ס"מ. שיפודי הרימון האלו הם חזקים דיים כדי לשאת את הקרבן, ואינם מפרישים חומרי לוואי בעת הצלייה.

יתכן שמבחינה הלכתית מותר להשתמש גם בעצים או חומרים אחרים, שיש להם תכונות זהות. כך עולה מנוסח דברי הרמב"ם, ודומה שאיזכור עץ רימון הוא רק ציון למה שנהגו בימי המקדש בפועל: "בשפוד של עץ... ושפוד של רמון היו בוררין לצלייתו כדי שלא יזרוק את מימיו ויבשלהו"³³. לדעת הירושלמי צריך לקחת עץ רימון יבש דווקא³⁴, אך הרמב"ם לא הזכיר את התנאי הזה.

במקומות שונים בעולם משתמשים לצורך צליית בהמות שלמות בשיפודים מעצים שונים. בדרום-מזרח אסיה, למשל בפיליפינים, קיים שימוש בבמבוק (חזרן), שהוא

31 משנה, פסחים ז, א.

32 בבלי פסחים עד, א. לפי הירושלמי עץ הרימון יבש מבפנים ומבחוץ (ז, א; לד, א), ולפי זה אין לחשוש לחתכים שעושים בקליפת העץ כאשר מסירים ממנו את הקוצים ושאריות הענפים הצדדיים.

33 הלכות קרבן פסח ח, י.

34 פסחים ז, א; לד, א.

קשיח וזול³⁵. באירופה משתמשים בעצים שונים, והמועדף ביותר הוא עץ האלון בשל חוזקו ועמידותו באש; בשל צפיפות העצה שבו הוא נשרף באופן איטי ואחיד, ופולט חום בהתאם לכך. לעומת זאת יש עצים שאין להשתמש בהם, כמו עץ אורן שפולט שרף ועטרן שהם חומרים שעלולים להרעיל את הבשר. מקובל אצלם לטבול את השפודים במים במשך כשעה על מנת שיספגו מים מה שיעכב את שריפתם באש, או לעטוף אותם בנייר כסף; אבל לצורך קרבן פסח הדבר אסור מבחינה הלכתית. אפשרות נוספת היא להשתמש בשיפודים עשויים מחומר קרמי מבודד חום, אבל זהו פתרון יקר וקשה ליישום³⁶.

חביקת הבהמה לשיפוד

לאחר השחלת הקרבן לשיפוד יש צורך להדק אותו עליו, על מנת שהוא לא ייפתח, ואיבריו לא יגעו בדפנות התנור. ביוון יש שקושרים את הכבש לשיפוד באמצעות חוט טבול במים ומלח, כך שכאשר הוא מתייבש בחום הוא נמתח ושומר על הכבש קשור היטב. כיום נמכר גם בישראל חוט קשירה ייעודי לבשר מכותנה טבעית, בטוח לשימוש עם מזון, ללא צבע וחומרים רעילים, חסר טעם, עמיד בטמפרטורה גבוהה, ואפשר יהיה להשתמש בו להידוק הקרבן לשיפוד. אפשרות נוספת היא נעיצת שיפודים קטנים מעץ רימון, שיוצרים מעין מהדק (קליפס) שמהדק את הבשר לשיפוד המרכזי.



שיפודים קטנים מעץ רימון, וחוט קשירה ייעודי לבישול

35 עדיף להשתמש בממבוק ירוק. יש הנמנעים להשתמש בממבוק שגדל באזור רווי מתכות רעילות, שעלולות להתנדף לאוויר בשריפה ומסוכנות לשאיפה. כאשר האוויר שנמצא בחללי קנה-הבמבוק מתחמם הוא מתרחב ולעיתים מתפוצץ.

36 פניתי לשתי חברות המתמחות בייצור צינורות קרמיים. בחברה אחת דרשו אלפי שקלים לייצור מוט אחד כזה, ובשנייה הסבירו שקשה להם ליצר שיפוד ארוך ודק באופן יחסי.

שיחזור צליית קרבן הפסח

במהלך המחקר שיחזרנו שני מתקני צלייה; תנור פסחים ייעודי, ואסכלה. לצורך בניית התנור רציתי להתייעץ עם קרמיקאים מומחים ואנשי ארכיאולוגיה ניסויית, אך לא מצאתי כאלו שיש להם מידע וניסיון מעשי רלוונטי בנושא. שלמה אוליאל, איש רב פעלים ושכני מנוה צוף, נתן לי את הכיוון: רכשנו עמוד קרטון ליציקה שאורכו כשלושה מטר ורוחבו 0.5 מ'. לפי החישובים שלנו חתכנו אותו לגובה 1.7 מטר וציפינו אותו ברשת ברזל לחיזוק המבנה. לאחר מכן התחלנו לבנות את דפנות התנור עם 120 ק"ג מלט מיוחד מאבן שמוט (Chamotte). זהו חומר קרמי מלאכותי מיובא מאיטליה שעשוי מתרכובת של מספר חומרים, כמו אלומינה, סליקה, תחמוצת ברזל ועוד. הוא חזק ועמיד לטמפרטורה של עד 1300 מעלות. עובי הדופן היה כ-2 ס"מ כאשר רשת הברזל נמצאת בתוכה. בנוסף בנינו מכסה מחומר זה עם חור גדול במרכז שדרכו יעבור קצהו של שיפוד הצלייה מעץ. לאחר כיומיים של ייבוש התחלנו להבעיר את התנור מבפנים באופן מבוקר, דבר שגרם לשריפת עמוד הקרטון וכך התנור עמד איתן מבלי תמיכה נוספת. הסקנו את

התנור פעם שנייה בטמפרטורה גבוהה יותר על מנת לחזק את התנור, וכדי לוודא שלא נותרו בו חומרי לוואי מעמוד הקרטון.

בנוסף בנינו מתקן צלייה (מנגל) ייעודי נייד על פי שיטת רש"י. המתקן היה בנוי ממסגרת ברזל מלבנית שהייתה עשויה מ'מיטת סוכנות' ישנה. ניתן לשפר מתקן זה וליצור לו ידית אחיזה ורגליות מתכווננות ומתקפלות. זה פתרון למתקן צליה קל ונוח לאחסון.

לצורך הניסוי שיחזרנו הכנת שיפוד מעץ רימון על פי המודל השומרוני. בשיפוד הותקן מתקן בצורת X שאורכו 40 ס"מ, שנועד למנוע את גלישת הכבש לקצה התחתון כדי שהבשר לא יבוא במגע ישיר עם הגחלים, וכדי למנוע את מגע הבהמה עם הדפנות. הוספנו שיפוד עץ קטן שננעץ באחורי הבהמה, ועיגן אותה לשיפוד.



שיחזור תנור פסחים אנכי ושיפוד מעץ רימון

ביום הניסוי³⁷ התנור הוסק במשך חמש שעות לפני תחילת הצלייה בעצי זית בישים ששהו משנה שעברה, ואילו במתקן האסכלה הוסקה האש כשלוש שעות לפני הצלייה. במקביל שחט הרב יהודה מחפוד, שוחט ומנקר מומחה (נכדו של הגר"ש מחפוד), שני כבשים זכרים בני ארבעה חודשים מגזע אוואסי, תת-גזע השייך לכבש האליה שהיה שכיח באזור ארץ ישראל. לאתר הניסוי הובא משקל מיוחד לשקילת בהמות. משקל הכבשים לפני פשיטתם היה כמעט זהה, כארבעים ק"ג.

עורם של הכבשים הופשט, ואז הוצאו האיברים הפנימיים באופן מבוקר. ראשית הוצאו האמורים שאינם נאכלים (אלא שמוקטרים על המזבח): החלב, החלב המכסה את הקרב, שתי הכליות וחלביהם, יותרת הכבד והאלייה. לאחר מכן הוצאו שאר האיברים הפנימיים הנאכלים: כבד, טחול, ריאה, הלב ומערכת הקיבות (שעברו הדחה במים). גם ארבעת הכרעיים הופרדו. בנוסף, נעשה ניקור כהלכה, ובמהלכו הוסר גיד הנשה. כמו כן, נתחב קיסם עץ ארוך בחוטם הבהמה, כדי שהדם יזוב מן המוח לחוץ.

לאורכו של הכבש שנצלה באסכלה הושחל מוט במבוק עבה, מפיו ועד לאחוריו בבית נקביו. בקצוות המוט היו שתי ידיות שאיפשרו את סיבובו. בנפרד הושחלו שאר האיברים הפנימיים שנאכלו על שיפוד מעץ רימון. גובה השיפודים היה כ-45 ס"מ מעל מוקד האש שהיה על לוח פח. הכבש הודק לשיפוד באמצעות שיפודים קטנים מעץ רימון. במהלך תהליך הצלייה היה צורך לסובב כל העת את השיפודים.

אשר לכבש שנצלה בתנור, תחילה הושחלו על שיפוד מעץ רימון מהחלק המחודד כל האיברים הפנימיים, כאשר הכבד הוא בתחתית על מנת שהדם ינוקז לקרקעיתו. לאחר מכן הושחל גוף הכבש מפיו ועד לאחוריו בבית נקביו. הצמדת הכבש ואיבריו לשיפוד נעשתה בחוט ביסול ייעודי עשוי כותנה. את השיפוד עם הכבש שילשלנו לתנור כאשר פיו כלפי מטה, מעל לגחלים הלוחשות שיצרו שכבה בגובה של כ-25 ס"מ. לאחר מכן פתח התנור נאטם בבד רטוב ובכיסוי קרמי שבמרכזו חור, שמאפשר את יציאת קצה השיפוד מחוץ לתנור. האטימה ההרמטית הושגה באמצעות מריחת בוץ מסביב למכסה למעלה, וכן בפתח התחתון של הסקת האש. כל השלבים של הניסוי תועדו, וחלק מהנתונים הטכניים מובאים בטבלה מס' 1.

37 הניסוי נערך בר"ח ניסן תשפ"ג. (23.3.23)

טבלה מס' 1: נתוני גודל ומשקל (ממוצעים ומעוגלים) שנבדקו בניסוי

1.5 מטר ³⁸	אורך כבש, מפיו ועד לזנבו
55 - 60 ס"מ	רוחב הכבש לפני הפשטתו
35 - 45 ס"מ	רוחב הכבש לאחור הפשטתו
39.75 ק"ג	משקל הכבש החי
19 ק"ג	משקל הכבש ללא עור ואיברים פנימיים לפני הצלייה
17 ק"ג	משקל הכבש ללא עור ואיברים פנימיים אחרי הצלייה
5 ק"ג	משקל העור
3 ק"ג	משקל האליה
1 ק"ג	משקל האימורים (ללא האליה)
7 ק"ג	משקל האיברים הפנימיים הנאכלים
5 ק"ג	פרש, דם ונוזלים במערכת העיכול
12 - 13 ק"ג	כמות בשר שנותר לאכילה (ללא עצמות וכו')

מסקנות

ההכנות לניסוי נעשו על פי המודלים שהזכרנו לעיל, המותאמים לתנורים חפורים ורחבים באופן יחסי. בסך הכל הייתה התאמה בין הציפיות לתוצאות, אך במספר נקודות היה מקום לשפר את התוצאות הסופיות, דבר שיתאפשר עם שיפור המיומנות, בניסיון מצטבר ובעזרת תובנות שעלו ממחקר זה.

א. הסקת מתקני הצלייה

למשך הצלייה וגובה הטמפרטורה יש תפקיד מכריע בצלייה מוצלחת של הכבש בכל חלקיו. את התנור הצר שבנינו הסקנו כחמש שעות לפני הצלייה, בהתאם למודל של תנור בקוטר כמטר. נראה שניתן לקצר את הזמן לשלוש שעות, ובהתאם להפחית את כמות העץ הנדרשת. מכל מקום, אנו ממליצים לבנות תנור רחב מזה, שקוטר יהיה לפחות 55 - 60 ס"מ. קיימת אפשרות לייצור תנור שחציו חפור וחציו העליון עילי (אפשר שיהיה נייד), מה שיאפשר תיפעול וגישה נוחים יותר.

לשני הניסויים השתמשנו ב-215 ק"ג עץ זית יבש (בסביבות 0.4 קוב עץ). להערכתנו, ניתן היה להשאיר את הכבשים במתקני הצלייה עוד כחצי שעה עד שעה, כך שיש לחשב צורך של כ-150 ק"ג עץ לצליית כבש אחד³⁹.

38 אורכו של הכבש כשהיה חי היה 1.3 מטר, ולאחר שחיתתו והפשטתו השרירים הפכו רפויים, והוא נמתח עד לאורך 1.5 מטר.

39 האימורים והאליה נשרפים בנפרד ובקלות, ובשל כמות השומן הגדולה שבהם הם צורכים כמות קטנה יותר של עץ.

ב. משך הצלייה

בשני המתקנים גובה הטמפרטורה הגיע בעת הבערת העצים לכ-550 מעלות, ועם כיבוי האש הגלויה והתהוות הגחלים ירדה הטמפרטורה והפכה יציבה יותר (ראו טבלה מס' 2). הצלי שהה בתנור הסגור כשעתיים וחצי, ומאחר שלא ידענו כיצד הוא נצלה פתחנו אותו לבדיקה. הסתבר שהכבש לא היה צלוי היטב בכל חלקיו, ולהערכתנו נדרשה עוד כחצי שעה של צלייה, סה"כ שלוש שעות. הצלי הוחזר לתנור, אך משום שלא שמרנו הפעם על אטימה הרמטית ואף הוספנו מעט עץ בתחתיתו הוא נחרך מעט.

במתקן האסכלה הפתוח משך זמן הצלייה הוא ארוך יותר, אך יש להפריד בין השיפוד עם האיברים הפנימיים שנצלים מהר יותר, ואותם יש להוציא ממוקד האש לפני השיפוד עם גוף הבהמה שנצלה לאט יותר. מהניסוי עולה שיש להאריך את תהליך הצלייה (ראו טבלה מס' 2). במתקן פתוח קל יותר לבקר את עוצמת האש, להוסיף גחלים תוך כדי הצלייה או לחילופין להנמיך את עוצמת האש.

טבלה מס' 2: מתקני צלייה - נתונים, יתרונות וחסרונות

נתונים	תנור	אסכלה	המלצה לשיפור
מדידת טמפרטורה לפני הצלייה	300 - 540 מעלות	280 - 550 מעלות	
מדידת טמפרטורה בשעת הצלייה	100 מעלות	120 - 190 מעלות	
משך הצלייה	2.5 שעות		3 שעות
		3 שעות איברים פנימיים 3.5 שעות גוף הבהמה	2 - 2.5 שעות איברים פנימיים 4 - 5 שעות גוף הבהמה
משקל עץ זית יבש	116 ק"ג	97 ק"ג	150 ק"ג
שיפוד	במבוק	רימון	רימון
שליטה על אופן הצלייה	קשה	קלה	
ניידות	קבוע	נייד	

ג. השיפוד והידוק הבהמה עליו

כל השיפודים (רימון ובמבוק) נשארו שלמים, עם מעט סימני חריכה, שכן הנוזלים שברקמות הבהמה מעכבים את שריפתם. אולם דומה שהעבודה עם שיפוד מעץ

רימון היא נוחה יותר. הצמדת הבהמה לשיפוד באמצעות שיפודי רימון קטנים היא אפשרית, אבל פחות יעילה מקשירה באמצעות חוט ביסול ייעודי מכותנה. שאלנו רבנים בדבר האפשרות להשתמש בחוט זה לקרבן פסח למרות שהוא אינו מוזכר במקורות, והתשובות לא היו חד משמעיות - הרב אביגדור נבנצל שליט"א כתב שאינו יודע, הרב עזריה אריאל הסתפק בדבר, והרב יהודה קרויזר התיר. הניסוי שלנו הוכיח שהחוט כמעט אינו מותיר את רישומו על בשר הבהמה ואין כל סימן של חריכה משמעותית שנוצרת מחום שהוא מעביר, כך שמתחזק הרושם שלא צריכה להיות בחוט מהסוג הזה בעיה.

ד. הערות הלכתיות הקשור לניקור קרבן פסח

במסגרת המחקר נבחנו היבטים הלכתיים אחדים. השחיטה, ניתוח האיברים והניקור נעשו באופן מבוקר ואיטי, עם לימוד של כל הפרטים. אחת הסוגיות החשובות היא המחלוקת בין הרמב"ם והראב"ד לגבי המועד של ביצוע ניקור גיד הנשה - לדעת הרמב"ם הקרבן צריך להיות שלם בעת צלייתו ולכן הוצאת גיד הנשה נעשית לאחר הצלייה סמוך לאכילת הקרבן⁴⁰, אולם הראב"ד חולק בחריפות וסובר שאת קרבן פסח יש לנקר באופן גמור קודם צלייתו. יתכן שהוא חשש מכך שקשה יהיה לנקר את גיד הנשה לאחר צלייתו, ושמה שמנו יפעפע במהלך הצלייה לשאר האיברים. אולם מרן ר' יוסף קארו הסביר ב'כסף משנה' את ההיתר של הרמב"ם בכך שאין בגיד הנשה ובשמנו בנותן טעם, ולכן אין בו איסור. אמנם בדרך כלל ישראל נהגו בו איסור, אבל לא בפסח, על מנת שהבהמה לא תחותך לפני הצלייה.

במהלך הניסוי ערכנו ניקור של גיד הנשה בכבש אחד לפני הצלייה, ובשני לאחר הצלייה. התוצאות היו מפתיעות: גיד הנשה אחרי הצלייה ניכר עם כל סעיפיו ושומנו בצורה ברורה, והיה קל יותר להסירו משום שמבנה הגיד נשאר יציב לעומת הבשר שסביבו שהתכווץ בעקבות הצלייה. כלומר, להולכים על פי הרמב"ם ומשאירים את הקרבן בשלמותו עד אחר הצלייה קל יותר ופשוט יותר לנקר את גיד הנשה וסעיפיו לאחר הצלייה, מאשר לאלו שמנקרים אותו לפני הצלייה.

בנוסף יש להעיר, ששיטת הניקור הרווחת בימינו היא מחמירה ביותר, ואינה מאפשרת כלל לשמור על שלמותו של בשר בעל החיים המנוקר, או אף על רוב חלקה האחורי של הבהמה. יש מקום להניח שבשיטת הניקור הקדומה, כמו במנהג תימן האותנטי, ניתן היה להותיר חלק נכבד מגוף בהמה גם אחרי הניקור. יתירה מזאת, משך תהליך הניקור התימני הוא יחסית קצר, כ-15 דקות, בעוד שהניקור המחמיר עשוי לקחת כשעה וחצי. לדבר זה יש השלכה ללוח הזמנים המוגבל שיש



הוצאת גיד הנשה בשלמותו לאחר צליית הכבש (שיטת הרמב"ם)

להתקנת קרבן פסח ואכילתו. לצורך דוגמה, נציג את הלוח המשוער לערב פסח תשפ"ג(5.4.23):

זריחה - 6.23; שקיעה - 19.05, סה"כ 12 שעות ו-42 דקות. לפי זה שעה זמנית אורכה שעה ו-3.5 דקות. תחילת שחיתת קרבן פסח בערב פסח שחל להיות ביום חול או בשבת הוא לאחר שחיטה והקרבת התמיד, בשעה שמונה ומחצה⁴¹, היינו החל משעה 15.23. אולם בפועל יש לחשב את זמן תהליך הקרבת התמיד, הקטרת הקטורת והטבת הנרות. כלומר רק החל מסוף השעה התשיעית⁴², בשעה 15.55 ואילך, מתחילה פעילות הכת הראשונה. סוף השחיטה היא בשעת השקיעה, בשעה 19.05. כלומר, לכל אחד משלושת הכתות יש סה"כ כשעה אחת של פעילות, שבה צריך להספיק את השחיטה, פשיטת העור, ניקוי הקרביים מהפרש, הוצאת האימורים והקטרתם. לוח צפוף זה מתאים יותר לשיטת ניקור מהירה, ולא כפי שמקובל כיום. לאחר סיום התהליך בעזרה, הקרבן היה מועבר למקום ישיבת החבורה בתחום העיר ירושלים להתחלת הצלייה, להערכתנו בסביבות השעה 17.00. תחילת אכילת קרבן פסח אפשרית עם צאת הכוכבים - 19.30. זה המועד המוקדם והמינימלי שבו הקורבנות של כת ראשונה יכול להיות מוכן, ובמתקן צלייה פתוח סיום הצלייה יכול להתארך עד השעה 21 - 22. הצלי של כת שנייה יהיה מוכן מאוחר יותר, ואילו של הכת השלישית (במתקן פתוח בלבד) כמעט סמוך לחצות, מועד שלכתחילה צריך לסיים לאוכלו.

41 משנה, פסחים ה, א; רמב"ם הלכות קורבן פסח א, ד; תמידין ומוספין א, ה.

42 כך גם מובא אצל יוסף בן מתתיהו: "והנה הגיע החג הנקרא פסח, אשר היהודים מקריבים זבחים מתשע שעות עד אחת-עשרה שעה" (מלחמת היהודים ג, ט, ג).

משקל הבשר שנותר מהבהמה לאחר הצלייה עמד על כ-24 ק"ג, כ-60% (לאחר הורדת העור, האימורים, הפרש ונוזלי הגוף). אולם בפועל רק כמחצית מזה נאכל בשל פחת גדול של העצמות, חתיכות בשר שלא ראויות למאכל (התייבשו או נחרכו) או קטנות מדי, שקשה לגרד ולאסוף אותם⁴³. מדובר אם כן בכ-12 - 13 ק"ג בממוצע (כשליש ממשקל הבהמה החיה) של בשר קרבן צלוי, שמספק כ-250 גרם בשר לכל אדם בחבורה המונה 50 איש. כמוכן שבניקור לחומרא המבוצע היום כמות הבשר המתקבלת היא קטנה יותר, אך היא מספיקה לפי כל אחת מהדעות הקיימות בהלכה לשיעור "כזית".

סיכום

איננו יודעים כיצד תתקיים בעתיד בפועל צליית קרבן פסח בהיקף המוני⁴⁴, אבל הבסיס ההלכתי והמעשי שממנו יהיה צורך לתכנן את הקרבת קרבן פסח ההמונית בבית המקדש במהרה בימינו נעוץ בשיחזור המציאות שהייתה קיימת בשלהי בית שני עם התאמות למציאות ולאמצעים הקיימים בימינו. מחקר זה הביא לתובנות רבות בהקשר למתקני הצלייה השונים ולמפרט הטכני, ולהרהורים לגבי שיטת הניקור שתתקיים כשיבנה בית המקדש.

43 דיון נוסף הוא לגבי איברים פנימיים שהיום רוב בני אדם אינם נוהגים לאכול ואפשר שאין חובה לאוכלם.
 44 ראו ז' עמר והרב י' קרויזר, "יישומון לייעול תהליך הקרבת הקורבנות בבית המקדש השלישי: קרבן פסח כמקרה מבחן", המעין, 250 (תמוז תשפ"ד), עמ' 26-32. כמו כן, יתכן להציע שבתחילה יכניסו לעזרה את הכמות הגדולה ביותר של פסחים שהיא יכולה להכיל, והשאר יצאו ידי חובה על פי דעתו של ר' יונתן שכל ישראל יוצאים ידי חובה בכבש פסח אחד, אפילו שאין כזית לכל אחד ואחד (קידושין מא, ב - מב, א).



סט לקט יושר

פסקים, מנהגים ותשובות מאת
רבנו ישראל איסרלין זצ"ל
 בעל תרומת הדשן
 יוצא לאור ע"פ כתב יד המלקט
 בתוספת ציונים, מקורות, הערות,
 נספחים ומפתחות ב' כרכים: או"ח ויו"ד



ניתן להשיג באתר מכון שלמה אומן, או בטלפון 08-9276664