

## שרתי לך סכודניצה....

### פסח/ אברהם האופטמן

פסח התחיל בקיץ שלפניו, עם סיום הקציר, בלחישות של תפילה חרישית עם שחר ומיון גרעיני חיטה טריים למצה שמורה בנפה הגדולה.

את החופש הגדול, עת הקציר, הייתי מבלה בביתו של דודי שבתאי בפודהורודצה, כפר לידתו של אבי. פנים קדושות היו לדודי שבתאי. עיניים חומות, טהורות ומבט של ילד ושיער חום עתר את פניו. אצלנו בבית היה נמנע אפילו משתיית כוס מים שהציעה לו אמי וביום חם במיוחד היה מבקש ממני להביא לו מים מן הבאר בכוס שנשא עמו לכל מקום, לבל ייכשל, בקיץ שלפני, בביתם עם שחר, היה דודי ניגש למיטתי לסדר את השמיכה שפרעתי בידו החמה, הטובה. כך ידעתי שפסח התחיל.

ואז בט"ו בשבט החלו את הכנת ה"גריבנס", שומן אווזים לפסח שיבוא. עד לקומרנו, צפונית ללבוב נסעו להביא את האווזים המיוחדים לגריבנס. שלג רב עמד בחוץ ובפנים היו ממיסים את שומן האווזים הרב ופיסות העור הטעימות צפות מלמעלה. פיסות הגריבנס השמנות במיוחד נשמרו לפסח בצנצנות זכוכית חדשות שנקנו עבור פסח שיבוא.

אחר כך הכינו גם את תמצית הבורשט האדום. נוזל עז צבע נשמר גם הוא בצנצנת זכוכית, כשחתיכות סלק צפות בתוכו וירקת תכסה אותו עם חלוף הזמן, סגולה בדוקה לבורשט אמיתי בפסח.

מיד אחרי פורים, עם ראשית סימני האביב, החלו ההכנות לאפיית מצות. כל משפחה הכינה כמות קמח לפי צרכיה ולאילו שלא השיגה ידם לקנות קמח, דאגה הקהילה. במשפחות רבות ובעיקר אם היו בנות במשפחה, הייתה אפיית המצות נעשית בבית מתחילתה ועד סופה. אבל אחרות היו נעזרות בחלקים מן התהליך או בכלול בבית מאפה מיוחד, שהותאם לאפיית המצות. בעיני הילד שלי, האולם היה גדול ותנור המצות שם היה גדול במיוחד. אופי המצות היו מומחים לדבר. אבי, שהיה אופה מצות ידען, היה עוזר גם לשכנים ובתמורה, ב"ברטר", הם היו עוזרים לנו בתפקידים הלא מקצועיים שהטיל עליהם.

לישת הבצק מצריכה מקצוענות. בעלת הבית, או הלש, היו מכניסים את כמות הקמח לתוך קערה גדולה, ה"מאיירע", מעין אמבטיה של ילדים, עשויה פח מגלון. היו לשים והולכים ומוסיפים בדיוק את כמות המים הדרושים. הכל צריך להתבצע במהירות כדי שהבצק לא יחמיץ. הבצק, הקרוי מאיירע גם הוא, יעבור רידוד למצות עגולות על ידי מערוך בבית או על ידי המרדד בבית המאפה.

המרדד היה מכשיר ידני, שהבצק הוכנס לתוכו מלמעלה, ואז היה הולך ומושטח בין הצילינדר הבוהק העליון לאמצעי ומדוקק בין האמצעי לתחתון לעוביו הסופי. שני מומחים לדבר הפעילו את מכשיר הרידוד והתאימו את המרווחים בין הצילינדרים ואת עובי המצות שיתקבלו, על פי רצונה של כל משפחה. השניים מומחים לעניין. הראשון תפקידו מסוכן יותר, נזהר שלא

יתפסו אצבעותיו בעודו דוחף את כל הבצק אל בין הצילינדרים והשני, מסובב את ידית המנואלה תוך התאמה רגישה לראשון, לבצק ולצילינדרים.

הבצק הדק למצה יצא בתחתית המכשיר ונאסף במהירות על ידי המחורר, הרעדלער. זה היה מעביר עליו במיומנות פח עגול בעל שיניים חדות, מחובר לידיית עץ, ואת הבצק המחורר היה מניח על מגשי עץ. מכאן היה הבצק עושה דרכו על המגשים אל התנור. המשפחות היו משלמות עבור המצות על פי שעת עבודה. המשפחות הגדולות ובעיקר כשנוצר לחץ, היו שוכרות בעל תפקיד נוסף, ה"דערלאנגער", שתפקידו היה לרוץ עם המגשים בין שולחן המחורר ובין האופה. והאופה, אופה ומזיע ושותה ואופה ללא הפסקה. הזמן הרי קריטי. אם אחר מעל שבע עשרה דקות, המצה החמיצה... ומעל הכל מרחפת עננת דאגה בלתי נשלטת, למנוע ערבוב הבצק והמצות בין משפחה פלונית לזו הבאה אחריה.

כאן היה אפשר להרוויח קצת כסף בתפקיד כלשהו. מן החדר שחררו אותנו, שהרי מצווה היא להשתתף בהכנת מצות. וכך התחלתי גם אני את התפתחותי המקצועית באפיית מצות. התחלתי כמעביר מצות משולחן הלישה אל עמדת הרידוד. עלייה מקצועית משמעותית נפלה בחלקי כשהכירו בכישרונותיי והתירו לי להיות רעדלער, מחורר. אהבתי עמדה זו והייתי צר צורות במצות בעת החירור, שאיש כנראה לא הבחין בהן מלבדי. אמנות סמויה. פסגת המקצוע נפלה בחלקי כשהתירו לי לסובב את המנואלה של מכשיר הרידוד, שהרי תאום פחות ממושלם עם מזין הבצק אל תוך המכשיר, היה עולה לו במחיר ריסוק אצבעותיו.

המצות הטירות, שנאפו בתנור משני צידיהן, התקררו, הונחו בתוך ציפיות לבנות בתוך סל קש גדול, משפחתי.

ומעל הכל שולטים גווי אביב, מתרוננים באור השמש המלטף. הציפורים שבו מארצות החום ומקהלת ציוציהן נשמעת שוב. העצים מבלבלים בצבעי ירוק עדין והנערות הצעירות ניצבות לאורך שולחן הלישה הארוך, לשות את המאירע, מצחקקות בינן ובין עצמן וגם אל הגברים ושרות שירי אביב ביידיש. כל הדאגות כאילו נעלמו והאווירה אווירת אחדות ושמחה. אביב בחוף ודם הצעירים רותח.

חג או אביב, כך או אחרת, כל מי שידו הייתה משגת, קנה לילדים בגדים חדשים וגם נעליים. לא עוד חידוש בגדי האחים הגדולים על ידי הפיכת הצד הפנימי החוצה. כן, אצלנו נהגו לספר שבמקרה של צורך, היו מוצאים גם צד שלישי לבגד. בגדים חדשים של ממש נקנו ונעליים שהשמיעו חריקה מיוחדת בזמן ההליכה, צליל "סקריפ" אחד ואין שני לו.

ככל שמתקרב ליל הסדר, השלגים נמסים, השבילים והדרכים הופכים לבוץ. אני נודד לי עד היער הגובל בעיירה ורגלי רטובות "דורך", עד העצם, אבל למי אכפת. זה הזמן לניקיון פסח כהלכתו.

חוק הוא שכל הדירה תסויד עכשיו. זה גם נוח. מרוקנים את כל הדירה לקראת הסויד וכך לא נשאר פרור חמץ. אל העיירה היו מגיעות פתאום דמויות צבעוניות כדי לבצע את העבודה, נשים צועניות, מעשנות מקטרת, (איך הן קשורות לסויד?) סיפורים התהלכו בעיירה על כך שהייתה להן יכולת להטיל כשפים. לראיה ידעו לספר על בחורה יהודיה בכפר שכן, ששבט צוענים שעבר בכפר, כישף אותה, היא הצטרפה אליהם וכשהמטרה החזירה אותה בכוח הביתה, היה צורך לנעול אותה מאחורי מנעול ובריח, כדי שלא תברח אליהם שוב. איזה

כישוף. גם אותי כישפה פעם אחת נערה צעירה, שהושיבה אותי על ברכיה ודגדה אותי בכל גופי לקול צהלות צוענים ואימתה של אמי כשהבחינה במתרחש.

בניקיון הסופי השתתפו "שיקסעס", בחורות מכפרי הסביבה. השמשות נצצו בשמש האביבית ורצפת העץ הבריקה והדיפה ריח ניחוח.

בערב היום שלפני הסדר נערך טקס ביעור החמץ. עם רדת החשיכה, עברו בכל פינות הדירה עם נר ביד וברכו על שריפת החמץ. כל כלי המטבח הרגילים הוגלו אל המחסן בחוץ ומן הבוידעם הורדו כלי מטבח, צלחות, סכ"ם וכוסיות מיוחדים לפסח. הסירים, סירי חרס. הצלחות מצוירות והכוסות צבעוניות, כל ילד וכוסו המצוירת האישית.

בבוקר הסדר מותר לאכול חמץ רק עד הצהריים והבן הבכור צם כל היום. ריחות של געפילטע פיש, צ'ולנט, קנעייידלך וערמות של ביצים.

לקראת השעה חמש כולם צועדים בבגדיהם החגיגיים אל בית הכנסת לתפילת החג. כל משפחה תחזור לביתה לעריכת הסדר והמהדרות ידאגו לאורח לסעודה, בבחינת "כל דיכפין ייתי ויאכול". הסדר – כהלכתו, על פי שולחן ערוך.

לאחר הסעודה, כולנו יוצאים אל הרחוב, אל החברים. הבטן מלאה, הירח מלא ומחייך בפרצופו העגול ובשמי האביב מנצנצים כוכבים לרוב. בחזרה בבית, המבוגרים מסיימים את קריאת ההגדה, הנשים מסדרות את כלי הסעודה ולאט לאט העיירה עוטפת שקט של חג.

היום הראשון של החג ייזכר לעד בחלב מהביל לעת בוקר בספלי חרס ישר מן התנור, עטוי שכבה עבה של שומן זהבהב. אל תוך הספל מפוררים שברי מצה והטעם, בלתי נשכח. היום ייזכר גם בארוחת צהרי החג על הכבד הקצוץ השוחה בשומן אווזים, ועל הבורשט המיוחד, לביבות ה"חרעמזלעך" ששוחות בשומן אווזים גם הן. מי דואג. פעם, פעמיים בשנה אוכלים לשובע. הקומפוט לקינוח עשוי מפירות יבשים. אחרי הכל אביב בחוץ וזמן רב יחלוף עד שיבשילו שוב פירות בשלהי הקיץ.

חול המועד הוא מועד ביקורי משפחה וטעם החרעמזלעך הצהובים, המיוחדים, של דודה רבקה. המתכון סודי. על כל תפוח אדמה, ביצה אחת, שלמה. זהו מועד ה"מצבריי" ואמנות הפיכת שברי המצה הבלולים בביצה, בשלמותה. זהו גם זמן החופשה מן החדר, משחקי כדורגל שוצפים וגם זמן הנשיקה הראשונה עם רייזעלה.