

סופגנין: לחנוכה או לפסח?

אליהוא שנון [על פי ד"ר צביה וינגרטן]

ננסה להבין מה הן סופגנין.

אני נשען בכל כובד גופי על עבודת אחותי, שחוקרת מזון והכנתו בתלמודים. דבריה בנושא זה הובאו כבר לפני כמה שנים טובות וזכו בפרס למאמרים אקדמיים בעולם בשפה האנגלית, והתפרסם בכתב-עת Food and History. ואני ערכתתי ותרגמתתי, ומקווה שלא סטייתי הרבה מכוונתה.

נתחיל במסכת חלה פרק א הלכה ד [או ג לפי גרסה אחרת], ששם מציינים כי יש ארבעה מיני מאפה פטורים מחלה:

בתלמוד [הירושלמי כמובן] כתוב:

הסופגנין - טריקטא

הדובשנין - מְלִי גְאֵלָה $\mu\epsilon\lambda\iota + \gamma\alpha\lambda\alpha$ - כמו מְלִיסָה דבורה, גְלָקְסִיָה שביל החלב. והאַסקְרִיטִין - חליטין דשוק = קמח שבישלו במים, נמכר בשוק. חלת מְשָׁרֶת - חליטין דמיי [כנראה קמח מבושל במים לצריכה פרטית].

איסקריטין: כמו אסקלא = ברזל על גחלים.

= תרגום של 'צפחית בדבשי במכילתא.

סופגנין: כמו ספוג, ספונג'ה, σπογγος

יסטרוב מתרגם: עוגה מעיסה ספוגית, מעין crackers.

אך לא דומה לחם. והיוונית הביאה להבנה **שהעיסה ספוגית**.

אך במילון היוונית Liddell and Scott יש פירוש מורחב: **משהו שסופג נוזלים**, ואפילו "שפור" בהשאלה.

יש גם מושג בעברית: "מטפחות הספוג" [כלאים ט ג], וגם "ספוגין של צמר" [חנניה בן תרדיון]. ואמנם כל לחם ספוג, אז מה מיוחד בסופגנין שזכו בשם?

"רקיקי מצות" מתורגם אֶסְפּוֹגִין, ואף רש"י מתרגם סופגנין [פסחים קיט]:

הקיקים העשויים כספוג, מתוך שעיסתן רכה אין תורת לחם עליהן, ואנן בעינן לחם דסתיב לחם עוני.

רקיקי מצות **מתורגם בשבעים** וגם **בוולגטה**: $lagána \lambda a\gamma a\nu a$.

[אחותי כתבה את עבודת הדוקטור על מסעות הירונימוס בא"י, ומצאה כי בוולגטה הוא אמנם השתמש בתרגום ה-70, אבל גם תיקן שגיאות רבות].

נשוב למסכת חלה. במשנה אמרנו כי סופגנין פטורין מחלה. עוד נאמר כי עיסה שתחלתה סופגנין וסופה עיסה חייבת בחלה, וכן להיפך.

במילון [גרמני] של **יעקב לוי** לארמית התלמודית, הוא כותב שהעיסה בתחלה נוזלית locker [בלילה רכה] וסיימה בלילה עבה fest.

מדבריו ניתן להבין שאין הבדל גדול בין העיסות.

בפסחים קיט: שהזכרנו, ברור שהסופגנין כשרים לפסח, כי כתוב: הסופגנין, והדובשנין וכו' אדם ממלא כרסו מהן, ובלבד שיאכל כזית מצה באחרונה. אף יתכן שהבטוי 'אפיקומן' במשנה מכוונת למאכל כזה.

בפסחים לז נאמר שאם הכינו סופגנין לא בתנור, אלא על ידי ייבוש בחום השמש, איננו "לחם", כי אין זאת 'אפיה'. אבל הכנה באילפס [מיוונית $\lambda o\pi a\varsigma$ = סיר עם מכסה], נחשב לחם, בתנאי שהכלי היה חם לפני הכנסת העיסה.

במסכת כלים [ה ז-ח] וגם תוספתא כלים [חלק בבא קמא ד ב] ברור כי עושים את הסופגנין בתנור קריר יחסית או אפילו מודבק לתנור מבחוץ: "מקבל טומאה מְשִׁיִסְקִינוּ כדי לאפות בו סופגנין".

מומחיות של אחותי:

בעולם העתיק עיסה ספוגית נעשתה על ידי הוספת חתיכת עיסה שכבר החמיצה, המכונה 'שאור'. או הוספת תפוח קצוץ או מיץ פירות. החימוץ שמתרחש יוצר חללים רבים בעיסה, והוא התפיחה של העיסה. פעם חשבו חוקרים כי שאור של יצרני שֶׁכַר שֶׁמֶש במצרים, אבל אין כל עדות לכך. היום מקציפים ביצים, אבל אז לא היו בשימוש כמעט לאפיה.

לכן, סביר ביותר שהסופגנין לא היו ספוגיים, כי הותרו לפסח. ולא יכלו להכין ספוג כזה בפסח. עוד הוכחה היא שכדי לשמר את העיסה שתפחה [בלי חמץ!] צריך חום גבוה בתנור, לפחות 200. אך כבר ציינתי שאפו אותם בחום נמוך. נראה כעת **מסכת עוקצין** [ב ח]:

פת ספוגנית - משֶׁתְּעַרְת בְּכִמּוֹת שֶׁהִיא: אם יש בה חלל, ממעך את חללה. כלומר מדידת נפח הפת לענין טומאה נעשית בלי פעולה מיוחדת, אלא אם יש בה חלל. אז יש למעך את החלל.

חללים אין כתיב, אלא **חלל** אחד. [כנראה מעין צינור] כלומר, לא נראה כי מדובר בחללים רבים כמו בלחם, אלא בחור אחד בודד שנוצר כמו לפעמים בלחם או במצה שלא נקבו אותה מספיק.

נשוב לרקיקים, שתורגמו 'איספוגין'. בפסחים מא. דנים ברקיקים שנשרו במים או בושלו במים ואף התפוררו. ר' יוסי מכשיר למצת מצוה רקיק שנשרה אבל לא בושל במים ולא התפורר. ר' נחמן אמר שכשר גם אם בושל. והוא מוסיף כי ר' יוסי הקפיד כי טעם המצה נעלם בבישול. והוא אכן הכיר את הטעם של רקיק מבושל. והוא כשר לפסח, אך לדעת ר' יוסי לא למצת מצוה.

נשוב ל**טריקטא**, תרגום הסופגנין במסכת חלה. טריקטא היא גרסה ארמית למילה רומית tracta. [כמו טרקטור, מלשון משיכה] פירושו דבר שנמשך. ואמנם יש אפשרות רחוקה שהכוונה למילה יוונית τρακτα, שפירושו נישנושים אחרי הסעודה, אבל הפירוש הזה בעייתי, ולצערי אין זמן להסביר. טריקטא לרב מוסברת כפסטה רכה או מיובשת, שניתנת לבישול במים או תִּשְׁמֵש בשֶׁכָּבוֹת כמו לִּגְנָה, או בפיסות קטנות לעיבוי מאכל נוזלי. יש מסבירים שהיא כמו רקיקים [cracker בלעז] שניתנים לפורר לתוך רוטב.

אולי ניתן לקשר הסברים אלה לסופגנין. יש לפחות 9 מתכונים של הרומיים לטרקטא. טרקטא חלולה היא אחד מהם, וזה מזכיר את המשנה בעוקצין. במתכון אחר יש שכבות עיסה בשם lagana עם בשר טחון ורוטב בין השכבות. מחבר אחד מגדיר את הלִּגְנּוֹם "לחם דק וקל". מחבר אחר מסביר כי לִּגְנּוֹם הוא הוא טרקטא. נזכיר כעת כי lagana הם רקיקים. ואונקלוס מתרגם רקיקים "אֶסְפּוֹגִין". ובכך סגרנו מעגל - סופגנין = טרקטא = לִּגְנָה = רקיקים.

איזה עיסה יוצרת מאפה ספוגי? במקורות רומיים רק מה שיש בו שאור, והיום אבקת אפייה [מאה ה-56]. לכן סופגנין אינן הסופגניות של היום, אל אולי פסטה מיובשת או אפוייה בחום נמוך. והוסיפו להם נוזלים [מים, דבש או שמן] או בשלו אותם במים.

אני מבקש להוסיף דבר אישי: קשרנו בין חנוכה לפסח, שבחנוכה אוכלים היום סופגניות, אך בפסח מותרים סופגנין בלבד. אמי, זכרה לברכה, אסתר בת אליהוא, היתה מכינה פעמיים בשנה לביבות תפוחי אדמה שונות מאלה שמצאתי בכל מקום אחר. היא טגנה אותן גם בחנוכה וגם בפסח, כאשר עשויות מקמח תפוחי אדמה וכנראה גם קמח מצות.. אף כי המתכון המדויק אבד. את דבריי אני מקדיש לעלוי נשמתה.

בתיאבון!