

לשוננו לעם

עורכים: שושנה בהט, דוד טלשיר

מתוך

כרך מד, תשנ"ג



האקדמיה ללשון העברית
מוגן בזכויות יוצרים

פת מרדכי לפורים ועוד מגדנות

לאחר "תענית אסתר" וקריאת "מגילת אסתר" הגיע "תור מרדכי" דווקא במשלוח מנות ובמשחה השמחה בחג הפורים.

שם מרדכי הנזכר ב"תכלת מרדכי" שבפזמון "שושנת יעקב" וב"ברוך מרדכי" שבמסכת מגילה – נגרע חלקו בלשונות פורים. מתוך כמאתיים ושלושים שמות שהוצעו לקרנבל פורים בתל-אביב (שבתום התחרות הוכתר בשם **עדלידע**) נקראו חמישה לכבוד אסתר, כגון **אסתריה ותור-אסתר**, ורק אחד נקרא **חג מרדכי** (לפי הרשימה **בקרוץ' לפורים תרצ"ב**).

א. ופת מרדכי יצאה...

אכן, אין **פת מרדכי** מובאת בפסקת המאכלים במאמר "מנהגי חג הפורים מדור דור" מאת שמחה אסף (נדפס ב**מועדים**, ב, תל-אביב תש"א, עמ' 348), אף לא בסעיף "מאכלים סמליים בפורים" בספרו של נחום וואהרמן **חגי ישראל ומועדיו** (תל-אביב 1977) ולא בקטע "מה אוכלים בפורים?" בערך "פורים", **הווי ומסורת ביהדות** ליו"ט לוינסקי (תל-אביב 1975), ואפילו לא במחקר רב ההיקף מכולם "סעודת פורים ומטעמיה", שפרסם דב נוי בגיליון פורים של **מחניים** תש"ך, עמ' 60–63.

ואולם ברשימות האלה ובאחרות גם לא נזכר שתפוח בכלל מאכלות פורים, ובכל זאת כן היה "בקצת גלילות", וגליל ילדותו של דב סדן בכללם, והטעם "שהלא הכול מחמת התפוח, גם צרת המן" (סדן, "בשל תפוח", **מחניים**, גיליון פורים תשכ"א, עמ' 108). וכי "לא כתוב" הוא הלכה שמבטלת מנהג? מנהג שנהנו מטעמו לא רק בבית ילדותי בימי הפורים.

לא לחינם נקרא פורים בפי הערבים "חג הסוכר", שעל כן יותר מבכל החגים מרבים בו במיני מתיקה. לא רק בקרב היהודים ששלחו מנות גם אל שכניהם הערבים שפעה חגיגת פורים מאכלים גדושי סוכר ודבש. ר' חיים אזולאי (החיד"א) בספר מסעותיו **מעגל טוב השלם** (ירושלים תרצ"ד) מספר בהתפעלות שבבואו (מארצות המזרח) בשנת תקל"ח לסעודת פורים בביתו של הרב שאול מאמשטרדם (שמוצא משפחתו מקרקוב) מצא על השולחן "...דמויות חצר המלך ומרדכי יושב בשער המלך בלבוש פרסי

ואסתר על המטה ואחשורוש והמן נופל... וכל זה עשוי מסוקא"ר, ועוד צורות הכל מסוקא"ר באופן שהיה 'שלחן מלכים'" (עמ' 138).

פסלי סוכר מועשרים בטעם ומשופרים בעיבוד מוצק בעזרת שקדים קלופים וטחונים – הלא הם עשויים מרציפן. בייחוד באיטליה ובספרד טופחה אמנות הפיסול והכיור בעיסת המרציפן. בספרד למן המאה ה-15 נודעו הנזירות בכישרונן להכין מרציפן משובח מאוד ולעצב ממנו, בייחוד לחגים, צורות סמליות מעולם הכנסייה, כגון כבש הקרבן (על פי Alicia Rois, *The Heritage of Spanish Food*, London 1992, עמ' 224). לפי אסתר בן-בסה (*Cuisine judéo espagnole*, Paris 1984) – מספרד, ובייחוד מטולדון) נטלו היהודים עמם לתוריה את מומחיות עשיית המרציפן (עמ' 227). *Larousse Gastronomique* מספר שלאחר המהפכה שכללו נזירות מסדר אורסוליין בֶּאִיסודון (Issudun) שבפרובאנס מרציפן (massepain) מעולה, ומאז עיר זו היא מוקד משיכה לחובבי מרציפן. הדעה המקובלת היא שאת המרציפן הביאו לספרד הערבים (R. Tanahill, *Food in History*, London 1973, עמ' 241). בכמה מילונים מצוין למלה מקור ערבי (אמנם מפוקפק) – *mautabān*, או *marṭabān*.

מאז ימי-הביניים יהודים נחשבים עושי מרציפנים המיטיבים להכין מרציפן חגיגי. מרציפן בתבנית חלה קלועה (מעין חלת פורים?) מיוצר הרבה גם כיום, ויש המספרים שמרציפן לשו צורות של סוס מלכות, כתרים, אוזניים ובייחוד דגים – מזל חודש אדר.

י"י יהודה במאמרו "פורים בין הספרדים בירושלים" מסר שלקראת פורים הכינו המִתְקִים (המקצועיים) ממתקים בצורות דמויות מן המגילה, ואילו בעלות הבית הכינו בביתן ממתקים ובהם "חגי" פאתא הנקרא באספניולית מֶאסָא-פֶאן" [ציון] [בעריכת ש' קליין], א, תר"ץ, עמ' 34. גם באלג'יר, למשל, אכלו בפורים מרציפנים וכן ממתקים בצורת כתרי מלכות (J. Allouche-Benayoun, *Pratiques alimentaires traditionnelles en Algérie*, Paris 1979, עמ' 8). כידוע, במקומות רבים מקפידים לשלוח רק מנות מעשי ידיה של בעלת הבית להתהדר במצווה. רוב ספרי הבישול של אוֹכֵל יְהוּדִי כוללים מתכונים להכנת מרציפן מעשה בית, ולעתים גם הדרכה לְצוֹר ממנו צורות. בארה"ב כבר בראשית המאה העשרים שלחו בפורים מנות קנויות כגון "שור-הבר שוקולדי" לַצֵּד "כינור דוד סוכרי" (שחרות [בעריכת צבי שארפשטיין], ניו-יורק תרע"ט, עמ' 169).

Marzipan מתורגם **לחם מרדכי** במילון הגרמני-עברי של לזר-טורטשינר משנת 1927. כעבור אחת עשרה שנה, בשנת תרצ"ח, נקבע **במילון למונחי המטבח** של ועד הלשון הערך: "פת מרדכי - marzipan". המונח **לחם מרדכי** בא גם במילון האנגלי-עברי שבעריכת יהודה אבן-שמואל-קופמן משנת תרפ"ט וגם במילון האיטלקי-עברי מאת משה ארדלי, שיצא בפירנצי בתש"ח. במילונו האנגלי-עברי של ראובן אלקלעי (תשכ"ו) בערך marchpane (ולצדו marzipan) בעברית, היא לשון היעד, כתוב: "מרצפן (מאפה עשוי משקדים וסוכר)", ולאחר ההגדרה הזאת: "פת מרדכי" (במרכאות), ללמד שזה כינוי מוגדר ומיוחד במשמעותו, ואולם במילונו העברי-אנגלי של אלקלעי לא הובא הערך "פת מרדכי" בלשון המוצא, כלומר בטור העברי. גם **במילון מגידו** של סיוון ולבנסטון (אף במהדורת 1970) הערך האנגלי marchpane מתורגם **פת מרדכי**, אך בחלקו העברי-אנגלי אין ערך כזה, וכן הדבר במילון הצרפתי-עברי לעומת המילון העברי-צרפתי של אברהם אלמליח (תל-אביב תשכ"ח). היעדר חפיפת ערכים בשני חלקי המילון מעיד גם על תחושת החובה לתרגם בביטוי עברי כל מלה לועזית שבמילון וגם על דלות היקרותו ועל אי-היקלטותו של הביטוי בלשון. פעמים רבות כבר ההבדל הזה מלמד שאכן, עתיד הביטוי להיפלט גם מן המילון הלועזי-עברי. כך הלכו ונעלמו **פת מרדכי ולחם מרדכי** מן המילון הגרמני-עברי של יעקב לביא (תל-אביב 1980), מן המילון הצרפתי-עברי הן של מרדכי כהן (פאריס-תל-אביב תשכ"ו) הן של יהושע טן-פי (ירושלים 1966), ממילונו השימושי של מאיר מדן (תל-אביב תשי"ד) וכן מרוב המילונים.

חסרון מלים זה אינו חיסרון, אך אין להצדיקו במילונים המקיפים ללשון העברית לכל תולדותיה ומקומותיה. **פת מרדכי** - מקומה יכירנה במילון היסטורי, ובערכה יותן גם הפירוש לפי המקבילה 'לחם' (pane) של מרקו (השם הפרטי marco) באיטלקית, או בשפה אחרת, למיטב שיקולי המילונאי. חילופי **לחם מרדכי ופת מרדכי** גם הם מעידים שלא חברי ועד הלשון הגו מדעתם "לבוש עברי" זה, אלא רק סמכו ידיהם על ביטוי מהלך והעדיפו את **פת** - התרגום הנאה והאמנותי יותר - משום קרבת הצליל אל pane, אשר באיטלקית פירושה 'מאכל' בכלל וגם 'לחם'. במילון לעברית מדוברת שחיברו נתיבה בן-יהודה ודן בן-אמוץ (כרך ב, תשמ"א) הערך הוא: "מרציפן (איטלקית), מרציפנים, ממתק עשוי משקדים כתושים. פת מרדכי

– ע"פ האקדמיה". למען הדיוק ייאמר ש**פת מרדכי** – רק לפי החלטת ועד הלשון, שכן השם הזה נזנח גם ברשימה שב**זיכרונות האקדמיה** משנת תשי"ט ובה הערך העברי הוא "מֶרְצֶפֶן" בלבד.

מאכלים הנקראים על שם אדם הם סוג של eponyms. הם כוללים את שמו הפרטי של ממציא המאכל, כמו מֶרְק רומפורד, יֶצִיר המאה ה-18, או את שם הזוכה במאכל מקורי שהוכן במיוחד לכבודו, כגון אפרסק מֶלֶכָה, שנוצר בלונדון במאה ה-19 לשמחת הזמרת נלי מֶלֶכָה, או שם חסר כל מגע ישיר למאכל, כגון מֶרְק נמרוד, מרק עשיר בבשר, על שם גיבור הַצִּיד.

הביטוי **פת מרדכי** הוא תרגום שאילה, בין שהביטוי המתורגם הוא המקור האמיתי למלה **מרציפן**, בין שהוא אטימולוגיה עממית. הביטוי הלועזי הכולל שם פרטי הוצא בהדרגה ממילונים רציניים ומדעיים רבים, והוא חי וחביב בייחוד בספרי בישול המתובלים בניחוחות פולקלור. בערך המפורט "מרציפן" ב**לארוס גאסטרונומיק** אין זכר לשם פרטי כלשהו. מרדכי קאָסאָווער בספרו **יידישע מאכלים** (ניו-יורק 1958) מביא את *Marci panis* בגדר "אטימולוגיה עממית", ותרגומו הוא **מרקוסברויט**, בלא ניסיון לתת כנגד השם הפרטי **מרקוס** שם יידי מקביל, כגון **מאָטל**.

כזכור, לפי ספרי בישול ספרדיים הייתה עשיית מרציפנים מומחיות של נזירות. בייחוד טולדו הייתה מהוללה במרציפניה, והמסורת מספרת שבאחד המנזרים בעיר זו הכינו הנזירות מרציפן מיוחד במינו לכבוד איש כנסייה ושמו *Marco*, ועל שמו גם נקרא הממתק.

בספר **קישוטי מרציפן** מאת טובה ארן (תל-אביב 1988) נמסרו במבוא דברי פרופ' אריה גראבויס מאוניברסיטת חיפה, והם (בהשמטות קלות):

המרציפן מקורו בימי הביניים "האפלים כביכול". סוחרים גרמנים ביקרו בוונציה במאה ה-13, וליד הגשר קנו "לחמניות מתוקות" שכינו "**לחם מרקו** הקדוש" על שם הכנסייה המפורסמת בכיכר כנסיית סאן מרקו. מרקו היה בגרמנית למרצי, ופן הוא לחם. בגרמניה הצליחו להכין עוגיות כאלה...

גם אלכסנדר הארקאווי במילונו האנגלי-יידי (ניו יורק 1891) הביא לצד *marzipan* את הפירוש *bread of St. Mark* (בלא תרגום ליידיש), ללמדנו שמדובר בקדוש נוצרי. כידוע, *Marco* הוא בן זוגו הלועזי של השם **מרדכי**. אולי בוונציה נולד השם **מרציפן**, ומספר שנדפס בעיר טריאסטי תובא דוגמה: רבה של פדובה, מרדכי גירונדי, שמו באיטלקית היה *Marco Ghirondi*, וכך כתוב בשער ספרו **תולדות גדולי ישראל** (תרי"ג). למעדן הזה הוענקו עוד

כמה שמות "ספרותיים": לצד חג'י פאתא שהוזכר לעיל (מי ידע את פירושו?) ייזכר מן המטבח הטוניסי **רוח אל ביי** שפירושו 'נשמת השליט' (J. Vefel, *La cuisine tunisienne*, עמ' 148). תודתי נתונה למר אברהם הטל שהמציא לי את הספר; הכינוי "מלך יושב" ניתן "בהוקרה למאכל היקר" (I. & M. Rombauer, *Joy of Cooking*, New York 1964) עמ' 72. אמנם בטעות יסודו אך טעם החיבה עוד בו.

עורכי מילונים שאינם כורכים את מקור המרציפן בשם פרטי מסתמכים על פירושים שונים לגמרי. גיזרון המלה מן השורש ו-ת-ב (ישב), שממנו "כאילו" נגזר שם מטבע על שום שחרוט עליו מלך יושב (ולפי גרסאות אחרות – קיסר רומי או ישו), בטל גם מחמת השורש שלא נתחוויר וגם מפני שמטבע כזה אינו אלא בגדר השערה בלא אסמכתה. בספרים רבים מסופר שמקור המלה **מרציפן** ב"קופסה קטנה" שהיא פרי גלגול סמנטי מאותו שם מטבע ערבי. את ההסבר החדש שנחשב "סוף פירושים" הציע הבלשן האיטלקי ג'ורג'ו קרדונה (G. Cardona), ודווקא הוא נוטל מן האיטלקית את בכורת השם marzapane [1969] 30 *Lingua Nostra*, עמ' 34–37. לדעתו, המלה **מרציפן** מקורה בשם כלי אחסון שיוצר בעיר martabān (כיום בבורמה) שבמפרץ בנגל. מעיר נמל זו הביאו סוחרים במאה ה-14 כדי חרסינה מיוחדים לשימורי פרות ולממתקים, ובייחוד החזיקו בהם מרציפן. הכלי הקנה את שמו לתכולתו (במעטק סמנטי מצוי, כגון plate או dish – 'צלחת', וממנה גם 'מנת האוכל שבצלחת'), ו-bān השתנתה ל-pane הקרובה לה בצליל, משום הקשר השקוף ל**מרציפן** שהוא סוג מאכל. המאמר גדוש פרטי לשון ועדויות יֵאלִיה, ובין הדעות שנסקרו בו ונדחו השם **מרקו** נפקד לחלוטין. אני מודה לפרופסור ריקרדו קונטיני איש רומא וונציה על שהפנה אותי אל המאמר הזה.

בספר **כך נבשל** (הוצאת ויצ"ו) למן המהדורה הראשונה בשנת תש"ח הוצעו מתכון למרציפן לחוד ומתכון לפת מרדכי (בלי מרכאות!) לחוד, בטורים מקבילים בעמוד אחד; אין בין זה לזה אלא הבדל אחד באופן ההכנה ושני הבדלים בטיב החומרים: פת מרדכי – בוודאי לא במקרה! – היא החגיגית יותר ועשירה גם בחלבוני ביצה ובמי ורדים. מעיסת שני המתכונים מוצע "לצור" ו"לקרוץ" צורות. קרוב להניח שאת השם **פת מרדכי** מצאו "המדריכות המחברות" ברשימת מונחי ועד הלשון, אך את ההבחנה הבחינו מדעתן, שכן בספרי בישול לועזיים שתי הגרסאות האלה וגם אחרות רשומות כולן בגדר נוסחאות משנה למאכל יסודי שכותרתו אחת: מרציפן.

מה שקרה ל-Marco שהלך ונעלם משם המאכל בלועזית קרה למרדכי, ו"פתו" הלכה ונשתכחה. מרציפן נחשב מאכל יאה לפורים על שום שחברו בו מתיקות, חגיגות כיד המלך, האפשרות לפסל ממנו סמלים כמנהג הנוצרים בחגיגה ומעלת תוצרת הבית. מנהג אכילתו בפורים עוד העמיק ונתחבב בזכות השם, **פת מרדכי**, לכבוד גדולת מרדכי.

כיוון שלא נאחז בלשון השם העברי **פת מרדכי**, נקל היה לאמץ את המרציפן למטעם ממטעמי ט"ו בשבט: מרציפן מועשר בפרות או מעוצב בדגמי פרות הארץ מצטרף אל הפרות המיובשים בדוכנים לט"ו בשבט ובסלסלות חג. מַעֲדָן השקדים היה אפוא בישראל למגדן בחג השקדייה; ועדיין "פת מרדכי" ליום מרדכי ואסתר שמורה במסורתם של מעטים והם "מתכבדים" בה גם בימי הפורים האלה.

ב. וטעמיהם כצפיחית

מאכל שעלה תמיד על שולחן "סעודת מלכים" בפורים (בייחוד עד שנות השלושים) הוא ה**צפיחית**. צפיחית בדבש – סוגלתו רבת הטעמים של מן המדבר – משתדכת אל כל מעדן מיוחד במינו וטעים להפליא. גם המלים **תרגימה**, **תופינים** ו**פרפראות** מזומנות לתאר מגדנות משובחים רבים, ולא דווקא מגדן קבוע אחד. צפיחיות בשומן (בלשון מנדלי מוכר ספרים, **בימים ההם**, פרק ב) הן **לאטקס** במקור היידי (= שלמה ר' חיים'ס), ואילו צפיחיות בדבש (מטוגגות או אפויות) היו שם לכמה ממיני המתיקה לפורים לזכר המשתאות הגורליים במגילת אסתר והנקמה המתוקה במלשין הצורך. הצפיחית בלשון הספרות יש שהיא מכוונת להגדרתה ברשימת מונחי התבשילים שנתפרסמה ב**זכרונות ועד הלשון** (תרע"ב–תרע"ג): "דפי בצק מונחים זה על זה וביניהם מיני מתיקה – **פלאדען**". מונח-מאפה "רשמי" זה נקט ברקוביץ כשתרגם **פלעדעלאך** במלה **צפיחיות** (בסיפורו של שלום עליכם "טוֹיִי זהב", כמה פעמים בפרק ג), ואילו מנדלי תרגם מלה יידיית זו – **תופין** ("בימים ההם", **כל כתבי**, עמ' רצ). בסיפור "טוֹיִי זהב" בפרק ב העמיד ברקוביץ את המלה **צפיחית** כנגד **שטרודעל**, אלא שבמקום אחר (עמ' קיא) **כרוכיות** הן הן **שטרודעל** שבמקור. עושר המאכלים במשלוחי מנות איש לרעהו ביידיש רב יותר מבעברית, והנהנים מן המנות היידיות יודעים בדיוק מה המִטְעֵם שְׁעַל לשונם! לא רק 'רְקִיקִים דְּקִים' היו ה**צפיחיות** אלא גם 'עוגות ממולאות', ואליהן מכוונת הגדרת **צפיחית** במילון מִדְּן במהדורתו השנייה (תל-אביב תשל"ג).

ואולם פעמים רבות **צפיחית** לפורים היא שבחה של העיסה הממלאה אוזני המן ולא המאפה הממולא (זה טיבה ברשימה בהצפירה, י"ב באדר ב תרנ"ב, עמ' 54). מיני המלית עשויים מרקחת שזיפים או אגוזים כתושים בסוכר (מעין תחליף המרציפן הקרוי פרסיפן?) ויותר מכול – **שומשמן בדבש**. מפי פרופ' חנא שמרוק למדתי (בחדש סיוון תשנ"ב) שמרציפן נקרא גם **צפיחית** (או **צפיחית בדבש**). אכן, הביטוי "עסען מרצעפאנס" – לאכול מרציפנים – מתועד במילון היידי-אנגלי של הארקאווי במשמעות 'להתענג על אכילת דברים טעימים להפליא'; כיוון שכך, יאָה **הצפיחית למרציפן**. במילון האנגלי-עברי של שמשון ענבל (ירושלים 1988) **מרציפן** מתורגם **צפיחית**, ובחלקו העברי-אנגלי **צפיחית** מתורגמת גם cake וגם marzipan. בין שְׁפֶת **מרדכי וצפיחית** היו נרדפות גמורות, בין שהן מתקוות-קרובות, טבעית הייתה פגישתן על הטֶסִים לפורים. ועדיין לא כל הצפיחיות הועלו כאן אלא בייחוד הצפיחיות לפורים.

ג. כיס מָאן ואוזן המן

ברשימת מונחי התבשילים של ועד הלשון משנת תרע"ג נקבע: "אָזני-המן – הָמֶן-טֶאָשֶׁען", בסימן המעיד שנמצאה המלה בספרות שלאחר התלמוד ואינה מחידושי הוועד. על מקורות **אוזן המן** בגרמניה ובאיטליה כתב דב נוי במאמרו. סמוך לפרסום ההחלטה כבר נשמע לה הד ברשימה "פורים באספקלריה טרגית" מאת יוסיפון שנדפסה בגיליון פורים של **הצפירה** (כרך מ, תרע"ד): "...עוגות המן או כמו שגוזרים האקדמיסטים הירושלמים **אזני המן**". ואילו ח"נ ביאליק כתב "אזני המן" דווקא (עדיין במרכאות) בסיפורו שנתפרסם בתרע"ה "החצצרה נתבישה" (סוף פרק א). הביטוי **עוגת המן** היה רגיל מאוד, כך ב"החיים והטבע", אד"ש תרס"ה, עמ' 125 ועוד.

כיס המן הוא תרגום מלה במלה של הָמֶן-טֶאָשֶׁ ושימש לא מעט. למשל: "שלח נא אחד מכיסי-הָהָמֶן שלך" (ש' קרדימון ברשימתו "סעודת פורים", **שחרות** [ניו-יורק תרע"ט], עמ' 171); ובהדואר ב (ניו-יורק תרפ"ב, גיליון ט"ו באדר) ברשימה "הכנות לפורים" **כיס המן** ואוזני המן נאפים יחדיו, וכמותם "כיס המן טבולים בדבש" (שם).

רווח יותר הצירוף **כיסוני המן**, כגון "עוגות הממולאות פרגים הידועות בשם כיסוני המן" (עולם קטן, קרקווי, ו' באדר תרס"ה, עמ' 409) ולשם החריזה עם המלה **פָּנים** אפילו "כיסוני המָּנים" (עיתון הילדים **הפּרחים**,

לוגנסק, ו' באדר תרע"א). לצד **כיסון** שימשה **כיסן**, למשל בסיפור "לפני סעודת פורים" (הפרחים, שם). המלה **כיסון** לאו דווקא משקפת צורת הקטנה ביידיש והיא מתרגמת גם **טאש**, 'כיס רגיל', ולא רק **טעשיל**, 'כיס קטן' (**כיסון** – בעברית שלנו). כמנהג העברית בימים ההם, כש-ון אך נבטה לשמש לשון הקטנה והתחלפה הרבה עם -ן בלא כל הבדל משמעות, הייתה **כיסון** שוות מובן ל**כיסן**, כיוצא בחילופי **סביבון-סביבן**, **יומון-יומן** (עדיין בלא בידול משמעות) ולפעמים גם **עגבוניה ועגבניה** ועוד.

ד. "הפרגין והשומשמין" (משנה שביעית ב, ז)
ברשימה הנזכרת של יוסיפון היה לעוגות האלה "אוצר בלום של שומשמין", ולאחר גירודם העוגה (כלומר האוזן) "השסועה" נשאת חלולה. ועד שטעם סקסוס שבחלווה ובטחינה עומד במאפה פורים של סופר הצפירה, תשנה אותו הערת עורך המליץ בגיליון י"ב באדר תר"ן: "תחת 'המן-טאש' צריך לקרוא 'מאָהנטאש' שהוא **כיס** ממולא שומשמין ממולא [=מתובל] בדבש. מאכל שומשמין בדבש נהוג אצל הקתולים באחד מחגי החורף...". שומשמין הם אפוא 'מאָהן' שאינו אלא 'פרג'! וכן, למשל, מעיד המשפט "לאכול עוגות שמשמין (מאָהן)" המופיע בעולם קטן, תרס"א, עמ' 435. גם המלה **פרג** הייתה ידועה, אך הרבה פחות, וגם היא נחשבה טעונת פירוש. בעיתון השחר לבני הנעורים, אדר תרע"א, נזכרת "עוגת פרג מטוגנת בדבש" בלוויית הפירוש: "פרג – מאָהן [ביידיש], mak [ברוסית]" (עמ' 71). שלום עליכם כתב ב-1908 בסיפורו העברי "פסח מוקדם" (מראי המקום על פי כתביו העבריים, מהדורת שמרוק, תל-אביב תשל"ו) פעם אחת "תופניות של פורים" (עמ' 363) ופעמיים "עוגת-המן הממולאה פֶּרְגָה" (עמ' 364) כנגד שלושה "המן-טאש" בנוסח התרגום ליידיש שהוא עצמו חיבר באותה השנה (פרטים במהדורת שמרוק).

בין מיני תופינים ומעדנים של פורים כלל מנדלי "שומשמניות בדבש" ("בימים ההם", כל כתבי, עמ' רצ), שבמקור היידי קרויות **מאָהנעלעך** (למלה כתיבים אחדים, וענייננו רק ביסוד מאָהן), ואין הן אלא עוגות פֶּרְג. בסיפור "טוֹנִי זהב" ("די גולדשפינערס"), סיפור גדוש מגדנות פורים שלא בכול הם חופפיי-טעמים ביידיש ובעברית – **מאָהנדלעך** (גם הם מלשון מאָהן – 'פרג') תרגםם ברקוביץ פעם אחת **תופינים** (עמ' קיב) וכמה פעמים **שומשמניות** (עמ' קיא ועוד), אך בסיפור "משלוח מנות" (תרגומו של "צווי שלחמנות'ען") תרגם **מאָהנדלעך** במלה פֶּרְיג (עמ' קמה) וצווי **מאָהנדלעך** – "שני פֶּרְיגים

(שחורים גדולים) (עמ' קמו). בזאת נשמע ברקוביץ לוועד הלשון שחידש את המונח פֶּרִיג ופרסמו בזכרונות תרע"ב-תרע"ג. ואולם בסיפור הזה כתב ברקוביץ גם שומשמיין (עמ' קמד) כנגד מאהן שבמקור, ולא פרג, ואת שטרודעל תרגם גם צפיהית ולא רק כרוכית, שהיא חידושו-החלטתו של ועד הלשון.

שומשום שלנו אינו מגידולי אדמות מזרח אירופה, ואילו הפרג צמח שם בשפע, ובפולין השתמשו בו להתקנת מאכלי חג. הצמח הזה גדל גם בחצרות בתים ותיאורו ילמד עליו. כך בליטא: "פרח השומשמיין היפה המתהדר בצבעיו המזהירים" (א"ז רבינוביץ, צללי העבר, פייטרקוב תר"ס, עמ' 35) וכנראה בפולין: "עלי המשי החלקים של השמשום המלבבים" (יהואש, העברי, ניו-יורק 1916, חוב' 43, עמ' 6).

"הפרגין והשומשמיין" הבאים פעמיים יחדיו במשנה – סמיכותם בצירוף הזה גרמה לחילופים. הצד השווה שבצמחי המאכל האלה הוא הגרגרים – זכר לזרעונים שאכלה אסתר בבית אחשוורוש (מִטְעָמִי כשרות). ברשימתו "שמשמיין לפורים" (כתורת למאמר השזור זוטות קצרות וחדות, וכיוצא בה פרפראות, פירורים, גרגרים – מיני מאכל שהם שם לסוגת כתיבה) כתב דניאל פרסקי: "כשם שאנו אוכלים עכשיו אזני המן משמשמיין שפירושו בלשון האידית מאָן" (מטעמים לחג [רשימות ישנות], ניו-יורק תרצ"ט, עמ' 151). מילון יידי-עברי מאת אליעזר ברזניאק (פרס תרצ"ט) ומילון יידי-עברי (ירושלים תרפ"ח) מתרגמים "מָאָהן – פרג, שמשמיין". יברכיהו בחלקו העברי-יידי של המילון הבחין ותרגם פרג – מאהן; שמשמיין – סעסאם. המילונים האלה אינם מכוונים לעולם הצמחים במשנה, אך משקפים נכונה את טעמי המלים למעשה. מילון צאנין (תל-אביב 1980), המתרגם מָאָהן רק במלה פרג, ומילון הארקאווי, שבו מָאָהן הוא poppy ולא sesame, אולי מדעיים יותר, אך אינם מקיפים את כל שימושי המלה, ולא בעזרתם, אף לא על פי המונח שֶׁמְשָׁמִיין העשויה שומשום = sesame, שקבע ועד הלשון בשנת תרצ"ח, יטעם הקורא טעם "שומשום שחור"... בגולה. "שמשום שהיה צווח מתוך אזני המן" בבוטשאטש (עיר ומלואה, עמ' 676) גם הוא, כמסתבר, פרג, כב"לשון הדורות" שאימץ לו עגנון לסגנונו.

כידוע, כיסונים-כיסונים (קרעפלאך וכן כרפליד) גם הם מאכל מובהק לסעודת פורים, כמתואר בחומר הקריאה שהוצע בפתח המאמר. סיבת

המנהג שנחבאת שם במקצת. היא שקלית הקרעפלאך (בייחוד בשר תחוח, אך גם גבינה או ירקות) מסמלת את הפור הכמוס הצפון במעטפת הבצק. כיוון ש**כיסון** ו**כיסן** היו שמות רגילים גם לאוזני המן, מובנם "תלוי בטיב המילוי". משום הצד השווה שבשני המאכלים, המכסים מעין סוד והדומים קצת גם בצורתם, כתב הזז "אזניות הקרויות קרעפלאך" סמוך ל"כיסניות מעוברות" (= ממולאות) (**דורות ראשונים**, עמ' 34). כיסנים שאינם אוזני המן נקט ביאליק: "כיסנין ממולאים פולים וקטניות" ("החצרה נתבישה", תרע"ה, סוף פרק א).

יהודה שטינברג סיפר: "הטס מלא מעדני הלילה ב**כיסנים** ובמגדנות" (**הצפירה**, ט באד"ש תרס"ב, גיליון 56, עמ' 22). הטעם נותן שאלו כיסני המן ממשפחת המגדנות, אך אין לדעת, אולי היו **כיסני בשר** דווקא, קרעפלאך לסעודת פורים? יטעם כל אדם כמשאלת חכם!

למרבה בלבולי החך, לקיים את "ונהפוך הוא" גם בתחפושות מאכלים, הנה ברשימת התבשילים של ועד הלשון משנת תרע"ג **כיסן** הוא "רקיק מקופל מלא גבינה, פרות או ממתקים" (מעין **חביתיות** שלנו), ואילו קרעפלאך אמתיים, שחובת המנהג לאכלם בפורים, מתורגמים בה **לביבות**, זכר לימים שליבבו בהם כל מיני דברי תבשיל ומאפה. במונחי ועד הלשון משנת תרצ"ח כבר krepl = **כיסן** כמקובל בפינו כיום.

* * *

בימים שהייתה המלה **המן-טאש** משוקעת בכתבים עבריים כתבו ברצף עברי גם **גרייגר** ('רעשן' ביידיש), וכמלה היידית שקיבלה סיומת ריבוי עברית – **המנטאשים** (= המנטאשים; **החבר**, 1908, חוב' 55, עמ' 3) כן נהגה ונטתה המלה **גרייגר**; ועוד מחו את זכר המן והכו את בן-הפז הרשע לא במחן אלא בכלים גר, גר, גר, גר, גר, גר, גר, קרקר, קשקשה, מקשקש, וגם מרעיש ורועש. מעין חילופי **כיסון-כיסן** כן שימוש יחדיו של **רעשון** (במשקל אחרון) ו**רעשן** (במשקל ביישן), אלא ש**רעשון** עוד קדמה בזמן ובתפוצה ל**רעשן**. בימי השומשמן לפורים עטו המתחפשים על פניהם **פרצופים ופרצופות** ואחר כך **אפר ומסכה**, עד שהדיחה אותם **מסכה** מכוח יתרונה: צלילה הקרוב אל mask. על המלים האלה בצירוף "קורות חיים וגיליון התנהגות" יסופר לקראת חג הפורים שיבוא עלינו לשמחה בתשנ"ד. עוד שמות מאכלים מן הימים ההם הובאו בחידה "טעם של פעם" שבסוף החוברת.