

ששת המינים שעל הקערה

שוע"ר סי' תעג

טז ונוהגין לחזור אחר ירק הנקרא כרפס (איפ"ך בל"א) לפי שהוא נוטריקון סי' פרך כלומר סי' רבוא עבדו עבודת פרך. ואם אין לו כרפס יקח ירק אחר מאיזה מין ירק שירצה.

יז וצריך שיהיה הירק ממיני ירקות שברכתן היא בורא פרי האדמה כשאוכלן חיים, כדי שיפטור מלברך בורא פרי האדמה על המרור שיאכל בתוך הסעודה.

כ ובזמן שבית המקדש קיים היה צריך להביא גם את הפסח בשעת אמירת ההגדה ועכשיו שחרב בית המקדש תיקנו חכמים שיהיו על השולחן בשעת אמירת ההגדה שני מיני תבשילין אחד זכר לפסח ואחד זכר לחגיגה ... נהגו מדורות הראשונים שהבשר יהיה מפרק הנקרא זרוע לזכר שגאלם הקב"ה בזרוע נטויה והשני יהיה ביצה לפי שהוא ביעא בלשון ארמי כלומר דבעא רחמנא למפרק יתנא בדורעא מרממא.

כא ונהגו שהבשר יהיה צלי על הגחלים זכר לפסח שהיה צלי אש ... והביצה עושין בין צלויה בין מבושלת ואוכלין אותה בתוך הסעודה כמו ש[נ]תבאר בסי' תע"ו.

אבל הבשר אין נוהגין לאכול בלילה הזה אפילו במקום שנוהגין היתר באכילת בשר צלי בלילה, מכל מקום זה הבשר שמביאין אותו זכר לפסח אם יאכלנו בלילה זה יהא נראה כאוכל קדשים בחוץ. לפיכך אם שכח לצלותן מערב יום טוב לא יצלה ביו"ט משחשכה אלא אם כן דעתו לאכול למחר ביום אבל אם דעתו להניחו ללילה השני אסור לצלותו בלילה ראשון. וכן יזהר כשצולה בלילה השני שיאכל למחר ביום ולא יניחם עד הלילה.

כו הנוהגים מטעם הידוע להם לסדר כל דברים אלו על גבי המצה, דהיינו לאחר שסדרו המצות בתוך הקערה כסדרן כהן מלמעלה ולוי תחתיו וישראל תחתיו, מסדרין על גבי הכהן **הזרוע של טלה** מימין והביצה משמאל והמרור למטה מעט כנגד אמצעם כעין סגו"ל, ואחר כך החרוסת מימין והכרפס משמאל והמרור של כריכה למטה מעט כנגד אמצעם כעין סגו"ל שני.

כז אלו ירקות שאדם יוצא בהן ידי חובת מרור, בחזרת (שקורין סאל"ט) ... ואינו מצוי בזמן הפסח אלא במדינות החמות ... בתמכא (שקורין קרין ... ובמרור ... והוא לענה).

כח חמשה מינים הללו מצטרפות לכזית.

ל אף על פי שכל ה' מינים אלו נקראים מרור בלשון תורה מכל מקום מדברי סופרים מצוה לחזור אחר חזרת ... ואף על פי שהחזרת אין בה מרירות מכל מקום כשהיא שוהה בקרקע מתקשה הקלח שלה ונעשה מר מאוד, ומפני כך היא נקראת מרור, ומצוה לחזור אחריה אף כשהיא מתוקה, לפי שמצות מרור היא זכר למה שמררו המצרים את חיי אבותינו בעבודת פרך והם נשתעבדו בהם בתחילה בפה רך על ידי פיוסים ונתנו להם שכר ולבסוף מררו חייהם בעבודה קשה, לכן יש לאכול החזרת שתחילתה מתוקה ורכה וסופה קשה ומר דהיינו כשהקלח שלה מתקשה כעץ ונעשה מר כלענה.

לב החרוסת צריך להיות עב לפי שהוא זכר לטיט שנשתעבדו בו אבותינו ואח"כ צריך לרכך אותו במשקה זכר לדם.

לג וצריך ליתן בתוכו תבלין הדומין לתבן כגון קנמון וזנגביל שאינן נידוכין הדק היטב, ויש בהן לאחר הדיכה חוטין קשיין וארוכין קצת כמו תבן, זכר לתבן שהיו מגבלין בתוך הטיט.

לד אם חל פסח בשבת צריך ליהרר לרכך החרוסת במשקה מערב שבת, ואם שכח לרככו מערב שבת ירככו בשבת על ידי שינוי, דהיינו שמתחלה יתן המשקה לתוך הכלי ואח"כ יתן לתוכו החרוסת, ויכול לערבו באצבעו או אווז בכלי ומנענע עד שיתערב.

שוע"ר סי' תעו

ו נוהגין בקצת מקומות לאכול ביצים בסעודה זכר לאבילות חורבן בית המקדש, שכשהיה קיים היו מקריבין פסח ואוכלין בלילה זה, ועכשיו אין לנו פסח לכן מתאבלין עכשיו על זה, ומזה הטעם אוכלין ביצים גם בלילה השני.

לקוטי טעמים ומנהגים להגש"פ

סי' אל החרוסת: חרושת **אבן** חרושת **עץ** בלשון אשכנז: איפ"ל באר"ן ניס"ן אינגב"ר צימרנ"ד, ובלה"ק: תפוחים אגסים קידה אגוזים וקנמון (פע"ח שחמ"צ פ"ו). אבל זה מכמה שנים אשר מנהגנו לא לקחת קידה וקנמון מחשש תערובת חמץ.