

# הזכמת נשים

דברים יקרים מלך אל לך  
מאת הרבנית  
נעמי טמאלי תליט"א  
אסת חנר למר"ר ועט"ר  
הגה"צ רבינו  
בניהו טמאלי תליט"א  
ראש ישיבת המקובלים  
"נהר שלום" תכנ"ץ

גליון מס' 209

## פרשת ויצא התשוב"א

### הנהגת יעקב אבינו

בפרשתנו מסופר על בחיר האבות, שהיה בדרכו על פי עצת אביו ללכת לחרן כדי למצוא לו אשה מבנות לבן אחי אימו.

בדרכו אל חרן, הלך לישון במקום המקדש, שם חלם על הסולם בו מלאכים עולים ויורדים, לפני שהלך לישון שם מסביב לראשו אבנים.

ואומר רש"י, שעשאו כמין מרזב סביב לראשו שירא מפני חיות רעות, התחילו מריבות זו את זו, זאת אומרת עלי יניח צדיק את ראשו, וזאת אומרת עלי יניח, מיד עשאו הקב"ה אבן אחת, וזהו שנאמר ויקח את האבן אשר שם מראשותיו. ולמדו מכאן חכמינו כי הכל כפוף לתורה, ואפילו האבנים מתווכחות, עלי יניח צדיק את ראשו.

ומספרים על ר' יונתן אייבשיץ כשהיה קטן קנה אביו תפוחים לשבת, ואמר לו אביו - זה לאורחים אל תאכל מזה! והבן אמר שהוא רוצה רק אחד אבל האבא לא נתן לו, יונתן הקטן ראה היכן החביא אביו את התפוחים וכשהוא הלך אכל את כל התפוחים, וכשבא האבא לתת לאורחים ראה שלא נשאר, אמר זה ודאי מעשה בני, אמר לו מה עשית, ביישת אותי - אין לאורחים.

הבן החכם אמר לאביו: לא אבא, אני אכלתי רק אחד אלא שזה כמו האבנים של יעקב שהתווכחו, עלי יניח צדיק ראשו, וגם כאן התפוחים התווכחו, עלי יברך צדיק וכולם נהיו לאחד ולכן לא נשאר.

מפסוק זה למד מרן ראש הישיבה הגאון רבי יהודה צדקה זצ"ל שגם האבנים שבבית צריכים להיות טהורים, גם הצלחות, והשולחן, "האבן אשר שמתני מצבה יהיה בית אלהים" הכל צריך לשמש בית אלהים, בשעה שאנו אוכלות על השולחן, צריכות לדעת כי השולחן קולט כל דבור שמדברים, ואם השלחן קולט דברי תורה הנאמרים בשלחן בסעודה לעתיד יביאו את השלחן לפני ה' ויגיד כל מה ששמע.

ובענין זה שואלים אם פחד יעקב מפני חיות רעות, למה דוקא על ראשו פחד, והלא על כל הגוף היה לו לפחד?

ויש לומר על פי מה שכתב הרמב"ן (בפרשת לך לך יב, ו) אומר לך כלל ותבין אותו בכל הפרשיות הבאות בענין אברהם יצחק ויעקב, שכל מה שאירע לאבות סימן לבנים. נמצא שגם כאן החלום הזה וכל גלות יעקב - סימן לבנים, והכונה

אשרת  
חילי  
מי ימצא  
זרחוק  
מפנינים  
מכרה

המשך בעמוד הבא





# חכמת נשים

כי לעתיד כשילכו עם ישראל בגלות יפחדו מחיות רעות אלו דעות רעות, שמא יתקלקלו מדעות והשקפות זרות, ופן יכנסו בראשם דעות מינים ואפיקורסים, ואז הסכנה היא לכל הגוף.

לכן יעקב אבינו ביודעו את המצב לקח אבני המקום - אבנים קדושים של בית המקדש להגן על הראש, כי שם עיקר הפחד, ואז אם השכל שמו, אין חשש מחיות רעות, ועם ישראל חי וקיים בקדושתו ובטהרתו (קול יהודה).

כשיעקב אבינו קם ללכת ממקום המקדש, ביקש מהקב"ה שישמרוהו בדרך, והבטיח שכל מה שיתן לו הקב"ה "עשר אעשרנו לך". ומכאן למדו שאדם צריך לעשר את כספו, ומכל מה שמרויח צריך להפריש לצרכי צדקה וכדומה.

ואמרו רבותינו, כי מה שאדם נותן מהמעשרות זה שלו ונשמר לו ואף אחד לא יכול לגעת לו בזה. ומסופר על שר האוצר של מלך ספרד הלא הוא הגאון דון יצחק אברבנאל שהיו לו שונאים רבים בחצר המלך, ופעם אחת טענו למלך שהוא שלח את ידו ומעל בכספי אוצר המלוכה, והמלך אשר ידע את צדקותו ויושר לבבו לא האמין להם.

אך מרוב שכל אנשי המלוכה היו רשעים לחצו עלי המלך שיבדוק אם אינו מועל בכספי הממלכה, הזמינו המלך ללשכתו וביקש ממנו לערוך חשבון מדויק על כל נכסיו שיש לו. לאחר זמן מה חזר ר' יצחק והגיש למלך את הרשימה, המלך עיין בה ועיניו חשכו כי ברשימה לא היה נקוב סכום כי אם עשירית משווי נכסיו האמיתיים, קדרו פניו וביקש הסבר.

פתח ר' יצחק ואמר לו, אדוני המלך ישנה באמתחתי רשימה נוספת ובה כל הנכסים אשר ברשותי אבל הם אינם שלי כי בכל עת יכול אדוני המלך להפקיעם ולהחרימם, הסכום שהמלך ראה ברשימה אשר בידיו אינו אלא סיכום של מעשי הצדקה והחסד שעשיתי, אשר את זה איש לא יכול ליטול ממני כי הם שמורים לי לעתיד לבוא והם נכסי האמיתיים, שמע המלך והוסיף לו אהבה על אהבתו.

ה' יזכנו.

בברכת שבת שלום

נעמי שמואלי

## מעשיות וחיזוקים

על רבינו מרדכי שרעבי זע"א

שלי ושלכם שלה היא

הרבנית הצדקת לאה שרעבי ע"ה, היתה גם יתומה מאמה, וכשנישאה לרבינו היתה צעירה לימים בסה"כ בת תשע שנים בלבד, וקבעה לה מסמרות כפי שקבלה מאביה להעריך כל רגע של תורה, ולעמוד לימין רבינו לעסוק בתורה יומם ולילה, וכל שמחתה וששונה היתה לראות את רבינו כשהוא רכון על ספריו ומתמיד בתורה הקדושה.

## אסדו גזר וצימוקים - אשפלאו (אוכל ליל שבת)

### המצרכים:

- 2 ק"ג אסדו דק
- 2 ק"ג גזר
- 1/2 ק"ג צימוקים
- 2 ק"ג אורז
- 7 בצלים מטוגנים לרצועות

### אופן ההכנה:

#### הכנת האורז:

לבשל את ה-2 ק"ג אורז עם 4 כפות מחוקות של מלח, 2 כוסות שמן קנולה לערבב טוב טוב ואח"כ להוסיף מים רותחים 2 ס"מ מעל האורז להרתיח לערבב ולהנמיך, לכסות ולבשל למשך 20 דקות.

2 ק"ג גזר לקלף ולהוריד ראש וזנב, לחתוך לרצועות דקות דקות אורך 5-7 ס"מ ורוחב 1/2 ס"מ, לטגן את הגזר החתוך עם מעט שמן ומלח עד שנעשה זהוב ומצטמק יפה, להוציא מהשמן ולהוסיף חצי כוס סוכר 1/2 כפית פלפל שחור, ואח"כ לטגן את הצימוקים עד שהם רכים ונפוחים ולהוציא מהשמן ולערבב עם הגזר.

#### הכנת האסדו:

לטגן את האסדו בסיר בשמן נקי, להוסיף מלח ופלפל שחור, לערבב עד שכל הבשר מטוגן. להוסיף חצי מהבצל המטוגן, ולהוסיף מים עד לגובה האסדו. להרתיח ולהנמיך, לכסות היטב ולבשל על אש קטנה למשך שעתיים (אם האסדו עבה - שלש שעות) עד שכל המים כמעט מאודים.

להוציא חצי מהאסדו לקערה, ועל האסדו שנשאר בסיר להוסיף שכבה של אורז, ומעליו שכבה של גזר עם הצימוקים, ומעליהם עוד שכבה של אורז וגזר, ולהניח מעליהם את האסדו שנשאר.

להוסיף כוס מים לסיר, ולחמם על אש נמוכה עם מכסה סגור. ביום שישי להניח על הפלטה כבר בצהריים.