WHAT IS HAROSET ?

Marcus Jastrow: Dictionary of Targumim, Talmud and Midrashic Literature (1926)

גרס) a pap made of fruits and spices with wine or vinegar, used for sweetening the bitter herb on the Passover night. Pes. X, 3. Ib. 116^a (play on גַוֶרָס I) ווֹכָר לטרט (ד, v. דַכָר. Tosef. ib. X, 9; a. e.

Ernest Klein: A Comprehensive Etymological Dictionary of the Hebrew Language for Readers of English (1987)

made of fruits and spices with wine and sugar, used to sweeten the bitter herbs eaten on Passover night. [Prob. formed from הקת (=clay), in allusion to its claylike color. For the ending see suff. הם.] Derivative: המולסת

<u>משנה מסכת פסחים פרק ב משנה ח</u>

אין נותנין קמח לתוך חרוסת או לתוך החרדל ואם נתן יאכל מיד...

One may not put flour into the haroset or into mustard, and if one did so—it must be eaten immediately.

(Italy, Jerusalem; 1450-c. 1500) <u>ר' עובדיה מברטנורא</u>

בחרוסת - דבר שיש בו חומץ ומים ועשוי לטבל בו בשר:

Haroset: something containing vinegar and water, in which meat is dipped.

<u>משנה מסכת פסחים פרק י משנה ג</u>

הביאו לפניו מצה וחזרת וחרוסת ושני תבשילין אף על פי שאין חרוסת מצוה...

He should be served matzah, horseradish, and haroset... even though there is no mitzvah to eat haroset...

<u>ר' עובדיה מברטנורא</u>

שאין חרוסת מצוה - אלא לרפואה לבטל שרף החזרת, שרע וקשה לגוף כארס:

Haroset is only medicinal, to counter the acrid horseradish, which is as difficult for the body as venom.

Middle Eastern Recipes:

Baghdad, d. 875 סדר רב עמרם גאון סדר פסח ד"ה ומביאין לפניו

ומביאין לפניו חרוסת חליק״א<mark>,</mark> שעושין אותו במקומנו מן <mark>תמרים</mark>.

He should be served haroset... which we make out of dates.

תשובות הגאונים החדשות - עמנואל (אופק) סימן מ

תשסו. מזכרת איך אנו עושין החרוסת בפסח. לשלישית ההין של חומץ חזק אנו נותנין בו מן הפירות ב' ליטרין <mark>ערמונים לבנים</mark> והיו מבושלים קודם שישחוק אותם, וב' לטרין <mark>שקדים</mark> ולא יקלוף אותם, ומן התמרים ל' מן הקטנים או עשר מן הגדולים, ושמנה מאות אגוזים, וחמשים תפוחים מן הבנוניות, או מן גדולות שלשים. ואם ימעט בערמונים ובשקדים הגדולים, ושמנה מאות אגוזים, וחמשים תפוחים מן הבנוניות, או מן גדולות שלשים. ואם ימעט בערמונים ובשקדים הגדולים, ושמנה מאות אגוזים, וחמשים תפוחים מן הבנוניות, או מן גדולות שלשים. ואם ימעט בערמונים ובשקדים הגדולים, ושמנה מאות אגוזים, וחמשים תפוחים מן הבנוניות, או מן גדולות שלשים. ואם ימעט בערמונים ובשקדים ויוסיף באגוזים אז יהיה יותר טוב ויפה. ומן התבלין חצי אוקיא <mark>ייניבר</mark> וחצי אוקי' <mark>סנבל +</mark>שבלת נדד, ראה תג"ה, סי' ויוסיף באגוזים אז יהיה יותר טוב ויפה. ומן התבלין חצי אוקיא <mark>ייניבר</mark> וחצי אוקי' <mark>סנבל +שבלת נדד</mark>, ראה תג"ה, סי' סד+ שקורין <mark>אשפי*י*ק</mark> וחצי אוקיא פלפלין. סד+ שקורין <mark>אשפי״ק</mark> וחצי אוקיא קנה שקורין <mark>קניל״א</mark> וחצי אוק' תבן של מיקה שקורין <mark>אשקיננ״ט</mark> וחצי אוקיא פלפלין. [וזה השיעור מספיק לנו בצמצום. ולזה השיעור יעשה, אם יוסיף על שלישית ההין כמו כן יוסיף מן הכל, או אם יפחות מן החומץ יפחות משאר המינין לפי חשבון.] וישחוק כל מין ומין בפני עצמו היטב עם התפוחים שישים בכל מין כראוי להם, ואחר כן ישחוק פעם אחרת היטב הדק בכל המינין כאחת עם החומץ כאשר יחזיק המדוכה, וכן התבלין ישחוק היטב עם החומץ, ויערב הכל יפה.

A reminder of how we make haroset on Pesah. To one third *hin* of strong vinegar, we add fruit: 2 litres of white chestnuts—cooked before grinding; 2 litres of almonds—not shelled; 30 small dates (or 10 large ones); 800 nuts; 50 medium apples (or 30 large ones).

If one cuts down on the chestnuts and almonds and adds more nuts, it will be better and nicer. Spices: ½ ounce each of *yeniver*, *sanbal* [nard] called aspic, *canilla*, *askint*, and pepper... Each ingredient should be ground fine individually along with the apples as appropriate, and then ground fine again all together along with the vinegar and spices.

Egypt, d. 1204 רמב״ם הלכות חמץ ומצה פרק ז הלכה יא

החרוסת מצוה מדברי סופרים זכר לטיט שהיו עובדין בו במצרים, וכיצד עושין אותה לוקחין <mark>תמרים</mark> או <mark>גרוגרות</mark> או <mark>צמוקין</mark> וכיוצא בהן ודורסין אותן ונותנין לתוכן חומץ ומתבלין אותן בתבלין כמו טיט בתבן ומביאין אותה על השלחן בלילי הפסח.

Haroset is a rabbinic ordinance recalling the plaster [mud] they used in Egypt. How is it made? We take dates or dried figs or raisins or the like, and grind them [by foot], add vinegar and spices to resemble clay and straw...

European Recipes:

France, 12th century <u>תוספות מסכת פסחים דף קטז עמוד א</u>

...ובתשובת הגאונים מפרש לעשות חרוסת בפירות שנדמה לכנסת ישראל בשיר השירים תחת <mark>התפוח</mark> עוררתיך , כפלח. הרמון , <mark>התאנה</mark> חנטה , אמרתי אעלה <mark>בתמר , אגוז</mark> אל גנת אגוז , <mark>ושקדים</mark> על שם ששקד הקב״ה על הקץ.

In Gaonic responsa, it is explained that haroset is made of fruits to which Israel is compared in the Song of Songs... apples, pomegranates, figs, dates, nuts... and almonds symbolizing God's diligence regarding the denouement.

Germany, 12th century ראבי״ה ח״ב - מסכת פסחים סימן תפד

... ויש שאין מניחין לתת <mark>תאנים</mark> לתוך החרוסת, מפני שאומרים שמתיזין מים עליהן כשדורסין אותן לתוך העיגול כשהם יבשין כדי שידבק להם הקמח, והקמח מפרידן שלא ידבקו זה לזה. ויש אומרים שאין מתיזין עליהן מים, ומי פירות אינן מחמיצין. והחדל יחדל:

Some don't permit the use of figs in haroset, saying that when they are pressed into a cake, they sprinkle water on them for the flour to stick so they don't stick to each other. Others say that they don't sprinkle water on them and that [in any event] fruit juice doesn't cause hametz. But whosoever refrains should continue to do so.

Provence, 13-14th century ספר כלבו סימן נד"ה החרוסת מצוה

החרוסת... ונהגו לתת בהן <mark>תפוחים</mark> זכר לתחת התפוח עוררתיך (שיר השירים ח, ה), <mark>ותמרים</mark> זכר לזאת קומתך דמתה לתמר (שם ז, ח) <mark>ואגוזים</mark> זכר אל גינת אגוז ירדתי (שם ו, יא) <mark>וענבים</mark> זכר לגפנים סמדר נתנו ריח (שם ב, יג)...

It is customary to put in apples... dates... nuts... and grapes...

R. Jacob b. Moses Moellin, Germany (1360?-1427); ספר מהרי״ל (מנהגים) סדר ההגדה ד״ה [ו] שני

חרוסת זכר לטיט. ועליו יהיו מונחין <mark>קידה וקנמון</mark> ושאר בשמים מחותכין ארוכין זכר לתבן. ואמר מהר"י סג"ל יש פוסקים לתת <mark>רימונים</mark> לחרוסת כדי לקהוי.

Haroset recalls the clay, and atop it are cassia, cinnamon and other spices, sliced lengthwise to recall the straw. Maharil said that some require the addition of pomegranates to dull [the maror?].

שו״ת מהרי״ל סימן כה ד״ה ואותן ענבים

ואותן ענבים דקים +שקורין להם <mark>רוזיינן</mark>, ספר מהרי״ל ה׳ מאכלות אסורות בפסח+ נזהרים מהם, לפי שמערבין אותם עם הגרוגרות ובסליהם +ובגרוגרות נוהגים איסור מפני חשש שמפזרים עליהם קמח, ספר מהרי״ל שם.

The Maharil ruled that one should be wary of those small grapes called raisins because they get mixed together with dried figs in the same baskets, and we prohibit the use of dried figs because some spread flour on them.

Italy; 1450-1509 ר׳ עובדיה מברטנורא מסכת פסחים פרק י משנה ג

וחרוסת – שעושים <mark>מתאנים ולוזים בטנים ושקדים</mark> וכמה מיני פירות ומשימין בה <mark>תפוחים</mark> ודכין הכל במדוכה ומערבין <mark>בחומץ</mark> ונותנין עליה תבלין <mark>קנה וקנמון</mark> כעין פתילות דקות ארוכות זכר לקש וצריך שתהיה עבה זכר לטיט:

Haroset is made of figs, hazelnuts, peanuts, almonds and several types of fruit including apples. Everything is ground in a mortar, mixed with vinegar, and topped with spices such as cassia and cinnamon [arranged] like thin threads to recall the straw. It must also be thick, recalling the clay.

R. Joseph b. Moses, Austria (1423-1490?); לקט יושר חלק א (או״ח) עמוד פג ענין ה

ודרש [מוהרר"י ווילאז] שמצוה לתן לחרוסת <mark>רמונים</mark> וכל הפירות הנזכרים בשיר השירים, אבל <mark>אגסים</mark> שקו' בירן אינן ידוע לו למה יתן בחרוסת, מ"מ אין לשנות המנהג. וזכורני ששמעתי מאבי ר' משה ז"ל, הנותן אגסים בחרוסת כשעור בתוך <mark>תפוחים ואגוזים</mark> יהא לו צבע כמו טיט, [פי' חמר, וכן ראיתי]. אבל מסתמא הגאון סבר לעשותו עב זכר לטיט, <mark>אבל</mark> לעשות לו צבע כמו טיט מסתמא זה לא מצינו בספרים.

It has been taught that it is a mitzvah to put pomegranates in haroset along with other fruits mentioned in the Song of Songs. It is unknown, however, why one would put pears in haroset, but in any event a custom should not be changed. I recall hearing from my father that putting pears in haroset along with apples and nuts gives it the color of red clay. It stands to reason that it must be thick like plaster, but I have seen no source that requires the color of clay too.

A Footnote on "Horse"-Raddish:

Arthur Schafer: "A History of Horseradish as the Bitter Herb of Passover," <u>Gesher</u> 8 (1981), 223 n. 26. Cites source as: Even ha-Ezer, Sefer Ra'avan (Prague, 1610) 74b.

(Rabbi Eliezer ben Nathan Germany circa 1090-1170) <u>ראב״ן</u> פסחים

ותיקון החרוסת בפירות כגון <mark>תפוחים ואגוזים ותבלין וקינמון</mark> וכיוצא בו ומיני ירקות כגון מרטך וחסא.

Haroset is made of fruits, such as apples and nuts; spices [such as] cinnamon etc., and vegetables, such as meerettiche and lettuce.

Worms (c. 1176 – 1238) ספר הרוקח הלכות פסח סימן רפד

החרוסת עשוי <mark>מתפוחים</mark> ...על שם "תחת התפוח עוררתיך". וצריך לסמוכיה זכר לטיט. ונותנים בו קצת מה שבשיר השירים <mark>אגוזים תאינים ורימונים ופילפל וזנגביל וכמון וכרפס ומירת״ך</mark> אבל התפוחים ואגוזים העיקר.

Haroset is made from apples to recall that "I aroused you beneath the apple [tree]." It should be reddish (?) to recall the clay. One should put in some of the other items mentioned in Shir HaShirim [such as] nuts, figs, pomegranates, pepper, ginger, cumin, lettuce, and meeretiche. However, apples and nuts are the main ingredients.

Meerettich from Latin *meer*: sea + *rettiche*: radish=a radish that grows by the sea.

If meer was taken as mare: horse, then sea-radish became horse-radish!

Some "Out of the Box" Haroset:

R. Chanoch Teitelbaum, Sassov/Galicia (1884-1943) שו״ת יד חנוך סימן ח ד״ה ואשר

לרעי ועמיתי הגאון רבי מרדכי אריה נ״י בק״ק פידקאמין.

הגיעני מכתבו, ואשר כותב שהוגד לו בשמי שאמרתי ליתן <mark>אתרוג</mark> בחרוסת, ותמה עלי שמעולם לא שמע כזאת, ומנהג ישראל ליקח <mark>עפי״ל ונו״ס</mark> ושאר פירות שסימנם חרוסת ע״ץ חרוסת אב״ן, ושואל טעמא דידי, הנני לבאר לו הענין:

א) הנה באו"ח סימן תע"ג (סעיף ה') כתב הרמ"א ז"ל ועושין החרוסת מפירות שנמשלו בהם ישראל כגון תפוחים וכו', עכ"ל. הרי שהחרוסת הן נעשין מתפוחים מפני שנמשלו בהם ישראל. והנה דבר זה נובע מש"ס פרק רבי עקיבא (שבת דף פ"ח ע"א) דאמרינן כתפוח בעצי היער (שה"ש ב' ג'), למה נמשלו ישראל לתפוחים, מה תפוח זה פריו קודם לעליו אף ישראל כן, עיי"ש. וכתבו התוס' (ד"ה פריו קודם), וזה לשונם, הקשה רבינו תם שהרי אנו רואים שאין התפוח פריו קודם ישראל כן, עיי"ש. וכתבו התוס' (ד"ה פריו קודם), וזה לשונם, הקשה רבינו תם שהרי אנו רואים שאין התפוח פריו קודם לעליו אלא גדל כשאר אילנות, ומפרש ר"ת דתפוח שנמשלו בו ישראל היינו אתרוג, ואתרוג פריו קודם לעליו מפני שגדל שלש שנים וכו', עיי"ש. הנה מבואר דלפי מסקנת דברי התוספות הך תפוח שנמשלו בו ישראל היינו אתרוג, וא"כ ממילא נוכל ליקח אתרוג לחרוסת.

1. I received your letter stating that you have heard it said in my name that one should put *etrog* into haroset. You are suspicious because you have never heard of such a thing and because the Jewish custom is to use apples, nuts and other fruits whose mnemonic is "haroset etz and haroset even." You ask for my reasoning, so here it is:

Haroset should be made out of fruits to which the Jewish people have been compared, and according to R. Akiva (BT Shabbat 88a), they are compared (Songs 2:3) to a *tapu'ah* whose tree bears blossoms before its leaves. The Tosafot, however, raise the question that in reality apple trees are no different from other

fruit bearing trees and do not bear blossoms before leaves. Therefore, R. Tam explains that the *tapu'ah* refers to the *etrog*, whose fruit does precede its blossoms. That is why we put *etrog* into the haroset.

ואו) ואשר נראה לי ליישב מנהג העולם שנוהגים ליקח לחרוסת פרי עץ הנקרא <mark>עפפי"ל,</mark> אינו משום שנמשלו בו ישראל, אלא טעמא אחרינא איכא, כמו שכתבו הקדמונים ז"ל (טור או"ח סי' תע"ג), ומקורו מש"ס פרק ערבי פסחים (דף קט"ז ע"א) זכר למה שהיו יולדות בניהן במצרים תחת התפוח שלא יכירו בהן מצרים, שנאמר (שה"ש ח' ה') תחת התפוח עורתיך. (ובחידושי רבינו המאירי (שם) כתב, וזה לשונו, זכר לתפוח שמשימים אותו בחרוסת על שם שהיו יושבות תחת התפוח, עכ"ל. והוא ט"ס וצ"ל שהיו יולדות תחת התפוח). והנה בזה גם רבינו תם יודה שאין הכוונה על עץ אתרוג, אלא היינו עץ שקורין <mark>עפפי"ל בוי"ם</mark> שטוב לישכב תחתיו בימות השרב ולהתגונן בצלו כי ענפיו מסתעפים לכל צד, ויש מקום להסתתר תחתיו, שאין נמצא זה בעץ האתרוג, וא"כ קרא דתחת התפוח בהכרח מוסב על אילן עפפי"ל, וזה ברור:

6. It appears to me that the universal custom of putting a fruit called "apple" in haroset is not because Israel is compared to apples but for another reason... to recall that they used to deliver their children in Egypt beneath apple tress so the Egyptians wouldn't notice them, to wit: "I have aroused you beneath the *tapu'ah*" (Song 8:5)...

R. Tam, too, would admit that the reference is not to an *etrog* tree but to the apple tree ("appelbaum") because it is pleasant to lie beneath it during a heat-spell and to take shelter in its branches that spread out to all sides and provide concealment. This is not the case with an *etrog* tree so it is clear that the verse "beneath the tapu'ah" clearly must refer to an apple tree.

R. Chaim Joseph David Azulai, Israel and Italy (1724-1806); ברכי יוסף אורח חיים סימן תעג ס"ק יב

יב. הדומין לתבן שמגדלין בו הטיט. ובספר שבלי הלקט סי' ס"ד כתב ויש משימין בו מעט <mark>חומר</mark> או <mark>גרירת לבנה</mark>, זכר לטיט. וכתב בגיליון הרב המקובל מהר"ם די לונזאנו זלה"ה בכ"י ממש: נבהלתי מראות שגעון כזה, אולי גם בפורים יוציאו מהם דם זכר לגזרת ההריגה, והלא צריכין להפך היגון לששון והרע בטוב, ויצא שבוש זה מט"ס שנפל בפירוש רשב"ם ופירוש רש"י פרק ערבי פסחים (קטז א) שכתוב וחרס שכותשין בו הדק זכר לטיט. ואני בדקתי בפירוש כ"י ישן נושן וכתוב בו וחרוסת שכותשין בו הטב זכר טיט, והוא מוכרח שהוא פירוש על מ"ש שם חרוסת זכר לטיט, עכ"ל. ופירוש רש"י בנסחא שלפני כתוב נמי וחרוסת, שכותשין וכו'... וכתב דבשלוניקי העידו זקנים שהיו נותנין בחרוסת אבן קיילירמינ"י כתוש.

There are those who put some clay or brick dust [into haroset] to recall the clay... I was frightened to see such nonsense. On Purim, do they draw blood to recall the fatal edict? One is obliged [on Pesah] to transform sorrow into joy and evil into goodness! This is based upon a misprint...

Little did The CHIDA imagine that something quite similar would find its way onto the battlefields of the American Civil War. In 1862, the **Jewish Messenger** published the following account of a *seder* celebrated by Union soldiers in Fayette, West Virginia, as reported by J.A. Joel of the 23rd Ohio Volunteer Regiment. A fellow soldier, returning from home leave, had supplied his comrades in arms with *matzot* and *haggadot*. The rest was ad hoc.

We... sen[t] parties to forage in the country [for Passover food] while a party stayed to build a log hut for the services.... We obtained two kegs of cider, a lamb, several chickens and some eggs. Horseradish or parsley we could not obtain, but in lieu we found a weed whose bitterness, I apprehend, exceeded anything our forefathers 'enjoyed.' ... We had the lamb, but did not know what part was to represent it at the table; but Yankee ingenuity prevailed, and it was decided to cook the whole and put it on the table, then we could dine off it, and be sure we got the right part.

The necessaries for the choroutzes (!) we could not obtain, so we got a brick which, rather hard to digest, reminded us, by looking at it, for what purpose it was intended.