

קטורת היא חומר אורגני (או תערובת חומרים) המפיץ ריח נעים במהלך בעירתו, ולעיתים גם ללא בעירה. שימוש בקטורת היה מקובל ברוב תרבויות העולם העתיק, בעיקר בטקסים דתיים ושימושים רפואיים. שימוש בקטורת נמשך עד ימינו.

קטורת מופיעה כמקלות קטורת או גושי קטורת (חתיכות עץ למשל), אולם יש גם עיצובים נוספים של הקטורת. מקור הקטורת יכול להיות בפרחים, זרעים, פירות, עלים, קליפות עצים או העץ עצמו, שרף עץ, שורשים, שעווה, צדפים, חלזונות ועוד.

בבית המקדש, קטורת הסמים הייתה תערובת בשמים, שהיו מקטירים על מזבח הזהב, שנקרא גם "מזבח הקטורת". הקרבת קטורת הייתה נעשית פעמיים ביום, בבוקר ובערב.

ההוראות להכנת הקטורת הניתנות בתורה (שמות ל' : לד-לח) אינן מפורטות. יש רשימת חומרים - נְטֹף וְשִׁחֳלֵת וְחִלְבֵּנָה וְלִבְנֵה זָפָה, ויש רשימת פעולות - מַעֲשֵׂה רוֹקַח, מְמַלֵּחַ, וְשִׁחֲקֵת מִמֶּנָּה הַדֶּק. חז"ל מונים רשימת חומרים ארוכה יותר הכוללת 11 סממנים.

אחד עשר החומרים הראשונים הם מוצקים ונמדדים ב'מנה', שהיא יחידת מסה. שאר החומרים הם נוזלים ונמדדים ב'קב', שהיא מידת נפח, או שכמותם מזערית, ואינה נמדדת. הכנת הקטורת כללה השריית חלק מהסממנים בנוזלים, ולאחר מכן טחינה וערבוב של המוצקים עד ליצירת אבקה. את הקטורת היו מכינים פעם בשנה, בכמות המספיקה לכל השנה.

תנו רבנן: קטורת הייתה נעשית שס"ח מנה, שס"ה כנגד ימות החמה, שלשה מנין יתירין, שמהן מכניס כהן גדול מלא חפניו ביום הכיפורים. כלומר, משקלם הכולל של מרכיבי הקטורת מגיע לכדי 368 מנים, על פי הפירוט: צרי 70, ציפורן 70, חלבנה 70, לבונה 70, מור 16, קציעה 16, שיבולת נרד 16, כרכום 16, קושט 12, קילופה 3, קינמון 9. סה"כ: 368.

מתברר שלצורך חישוב הכמות השנתית, מתחשבת הברייתא במוצקים בלבד. החומרים הנוזלים – בורית כרשינה, ויין קפריסין - לא השפיעו על הכמות הכללית. כמו כן לא נלקחים בחשבון החומרים הניתנים בכמויות מזעריות - מלח סדומית, מעלה עשן, וכיפת הירדן.

המנה הוא כ 400 גרם של ימינו, כלומר פיטום הקטורת השנתית הייתה תערובת של כ- 150 ק"ג.

מקורות: <http://www.biu.ac.il/JH/Parasha/kitisa/shi.html>

https://he.wikipedia.org/wiki/%D7%A7%D7%98%D7%95%D7%A8%D7%AA_%D7%94%D7%A1%D7%9E%D7%99%D7%9D

עריכת קובץ: מילכה ברקו גרש