

אוניברסיטת בר-אילן

**גידול תבליני עלים בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד**

**גדעון דאר**

**עבודה שוות ערך לתזה המוגשת כחלק מדרישות קבלה ללימודים לתואר שלישי  
במחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכיאולוגיה ע"ש מרטין (זוס)**

**באוניברסיטת בר-אילן**

**תשפ"ג**

**רמת גן**

עבודה זו נעשתה בהנחייתו של

**פרופ' זהר עמר**

המחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכיאולוגיה ע"ש מרטין (זוס)

אוניברסיטת בר-אילן

# שלמי תודה

רבי נחוניא בן הקנה היה מתפלל בכניסתו לבית המדרש, וביציאתו - תפלה קצרה אמרו לו - מה מקום לתפלה זו? אמר להם, בכניסתי - אני מתפלל שלא תארע תקלה על ידי. וביציאתי - אני נוטן הודאה על חלקי. (ברכות ד, ב)

מודה אני לפניך ה' ששמת חלקי מיושבי בית המדרש וזיכיתני לעסוק בתורת ארץ ישראל, ללמוד ולהבין תורתם של ראשונים ומשנתם של אחרונים, לחבר בין העולמות ולחדד תובנות.

- לפרופ' זהר עמר שמשנתו קב ונקי, שהנחה אותי בעבודתי החל מבחירתו של הנושא ועד לעיצובו הסופי, לידע הרב שחלק עימי, לזמינות ולנכונות לענות על כל שאלה ולהקפדה על הפרטים. תודה מיוחדת שלוחה לו על פתיחת הצוהר עבורי לתחומים ולספרים עלומים ומרתקים.
- לד"ר חיים אלבוים אשר העמיד לרשותי את עבודות המסטר והדוקטורט שלו, שסייעו לי רבות בתחום זיהוי הצמחים, בהיכרות עם פרשנים חדשים ובהיכרות עם שם המקור של הצמחים.
- לד"ר שרה גולד מאתר "צמח השדה", על תמונותיה שמעטרות את העבודה, על עצותיה הטובות ועל נכונותה לסייע בכל עת.
- לאלרון זבטני, דוקטורנט מהמחלקה ללימודי ארץ ישראל, שחלק עימי ידע רב ועצות טובות, על נכונותו לסייע בכל עת.
- לפרופ' נתיב דודאי ולפרופ' עוזי פז מחוות הניסיונות "נווה יער", שהאירו את עיניי בנושא גידול תבליני העלים בארץ ישראל בימינו, ובנושא הפקת השמנים האתריים מתבליני העלים.
- לדוד סילבמן ממר"י תבלינים במשרד החקלאות, על הסיוע בהשגת הנתונים העדכניים של גידול תבליני העלים בארץ ישראל בימינו.
- לחנניה שייחי ממושב יתד ולאופיר טרבליסי ממשק יראון, חקלאים מגדלי תבליני עלים שלמדוני פרק ארוך ומשמעותי בחקלאות המודרנית בארץ ישראל במאה ה-21.
- לפרץ גן ממשלת "פרץ גן" במושב ציפורי, שסייע לי במציאת מקורות מידע עדכניים על גידול תבליני העלים בארץ ובחו"ל.
- לספרייה הלאומית ולספריית ישיבת "הר עציון" ומכללת "הרצוג", אשר שימשו לי אכסניה לכתבת העבודה; לעובדיה ולספרניה המסורים שהאירו פנים ועזרו ככל שיכלו.
- אחרונה חביבה, למשפחתי, ובראשה רעייתי היקרה, יעל, שתמכה בי לאורך כל העבודה, חיזקה ידיים רפות ועודדה להתמיד ולסיים; לילדיי ולבני משפחתי היקרים שתמכו, עודדו, התעניינו ותיבלו את עבודתי בעצות טובות ומועילות.

## תוכן העניינים

### א. תקציר.....1

### 1. פרקי המבוא.....1

1 א. מבוא.....1

7 ב. שאלת המחקר ומטרתו.....7

7 ג. הגדרת הנושא והיקפו.....7

8 ד. תולדות המחקר.....8

10 ה. סקירת הספרות.....10

10 1. ספרות חז"ל ומפרשיה.....10

19 2. ספרות המחקר המודרני.....19

23 3. הספרות הקלאסית.....23

30 4. ספרות עזר.....30

31 ו. שיטת המחקר ושלביו.....31

31 ז. בעיות מתודולוגיות.....31

### 35 הערכים.....35

35 הקדמה.....35

36 1. אזור.....36

48 2. גופנן.....48

58 3. גרגיר.....58

66 4. כוסבר.....66

76 5. כרפס שבנהרות / פיטרוסלינן.....76

92 6. מינתא / מיתנא.....92

102 7. סיאה.....102

112 8. עדל.....112

120 9. פיגם.....120

130 10. קורנית.....130

142 11. שבת.....142

150 12. שחלים.....150

### 159 פרקי המסקנות.....159

159 הקדמה.....159

159 1. זיהוי תבליני העלים.....159

159 2. שלבי ההתפתחות בגידול תבליני העלים.....159

162 3. השימושים השונים שנעשו תבליני העלים.....162

167.....	4. המשפחות הבוטניות, מוצאן הפיטוגיאוגרפי והאקולוגיה של תבליני העלים.
169.....	5. מקומם של תבליני העלים בתקופת המקרא, המשנה והתלמוד.
172.....	6. גידול תבליני עלים - תמורות ושינויים מתקופת המשנה והתלמוד ועד ימינו.
174.....	7. תבליני העלים בגידולי הכפר המסורתי בארץ ישראל.
175.....	8. תבליני העלים בגידול החקלאי בישראל 2023.
<b>176.....</b>	<b>ביבליוגרפיה.</b>
<b>203.....</b>	<b>נספח: תבליני העלים הגדלים כיום בישראל.</b>
<b>I.....</b>	<b>תקציר אנגלי.</b>

## רשימת התמונות

36.....	1. אזוב מצוי.
47.....	2. תפרחת של אזוב מצוי.
48.....	3. שומר פשוט.
52.....	4. ענפים ועלים של שומר פשוט.
57.....	5. תפרחת שומר פשוט.
58.....	6. בן חרדל מצוי.
65.....	7. תפרחת של גרגיר.
66.....	8. עלים וזרעים של כוסבר.
74.....	9. פירות הכוסבר לאחר נשירת עלי הכותרת.
75.....	10. תפרחת של כוסבר.
76.....	11. כרפס ריחני.
85.....	12. תפרחת של כרפס ריחני.
85.....	13. תפרחת של פיטרוסלין.
86.....	14. עלי פיטרוסלין – פטרוזיליה.
92.....	15. עלי מינטה – נענע.
101.....	16. תפרחות של מינטה.
102.....	17. צתרה ורודה.
111.....	18. ניצני עלים של סיאה.
112.....	19. שחלים גבוהים.
118.....	20. תפרחות של העדל.
119.....	21. שחלים גבוהים – עלווה ותפרחות.
120.....	22. פיגם מצוי.
123.....	23. זחלי זנב הסנונית על פיגם.

129.....	24. תפרחות של פיגם.....
130.....	25. קורנית מקורקפת.....
140.....	26. קורנית מקורקפת – ענף, עלים ותפרחת.....
141.....	27. פריחת קורנית מקורקפת.....
142.....	28. עלי שבת.....
149.....	29. תפרחות של שבת.....
150.....	30. עלים ופריחה של שחלים.....
158.....	31. נבטים של זרעי שחלים (רשאד).....

כל התמונות (למעט תמונות השחלים) צולמו על ידי ד"ר שרה גולד, אתר "צמחיית ישראל ברשת".

תמונות השחלים צולמו על ידי ד"ר רון פרומקין ויהודה מרטה ז"ל.

תמונת נבטי השחלים צולמה על ידי Rainer Zenz.

## ראשי תיבות וקיצורים

ד"ה – דיבור המתחיל

הוצ' – הוצאת

הע' – הערה

וצ"ל – וצריך להיות

חו"ל – חוץ לארץ

חז"ל – חכמינו זיכרונם לברכה

ט"ס – טעות סופר

י"א – יש אומרים

יו"ט – יום טוב

כפו"פ – כפתור ופרח

כר' – כרכים

כת"י – כתב יד

כתכ"ה – כתר כהונה

לסה"נ – לספירת הנוצרים

לפנה"ס – לפני הספירה

מהד' – מהדורת

מהרי"ק – מורנו הרב יוסף קאפח

מוה"ע – ר' בנימין מוספיא בעל "מוסף הערוך"

מ"ל – מיליטר

מ"מ – מילימטר

מ"ק – מטר מעוקב

מ"צ – מעלות צלזיוס

סי' – סימן

ס"מ – סנטימטר

ע"א – עמוד א

ע"ב – עמוד ב

עיי – על ידי

עיל"ם – עמותה ישראלית לצמחי מרפא

פני"מ – פני משה

פיה"ג – פירוש הגאונים לסדר טהרות

פיה"מ – פירוש המשניות לרמב"ם

ק"ג – קילוגרם

ראב"ד – רבי אברהם בן דוד

ראב"ן – ר' אברהם בן נתן הירחי

ראה"פ – ר' אשתורי הפרחי

רא"ש – רבנו אשר

רדב"ז – רבי דוד בן זמרה

רדב"י – ר' דוד בן ישע הלוי

רז"ל – רבותינו זיכרונם לברכה

ריבמ"ץ – רבנו יצחק ב"ר מלכי צדק מסימפונט

רי"ף – רבי יצחק אלפסי

רמב"ם – רבי משה בן מימון

ר"נ – רבינו נתן

רנא"י – רבינו נתן אב הישיבה

רס"ג – רבי סעדיה גאון

רע"ב – ר' עובדיה מברטנורא

רע"ג – רב עמרם גאון

רי"ש – רבי שמשון משאנץ

רש"ג – רבנו שרירא גאון

רש"י – ר' שלמה יצחקי

ש"ס – ששה סדרים

תנה"י – תנחום הירושלמי

תפא"י – תפארת ישראל



## תקציר

בספרות חז"ל, במשנה ובתלמוד, מוזכרים 13 תבליני עלים אשר היו חלק מצמחי התבלין השכיחים במטבח בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד. תבליני עלים נזכרים בספרות חז"ל בשמם, בתכונותיהם, במאפייני גידולם ובשימושים נוספים שנעשו בהם לבד מאכילה. לרוב, המידע על תבליני עלים בספרות חז"ל מצומצם להיבטים הלכתיים הנובעים מאזכורם בספרות זו, ושאר המידע הוא ספורדי ואקראי. בד בבד עם ספרות חז"ל נכתבה ספרות טבע וחקלאות קלאסית, יוונית ורומית, שבה נמצא מידע רב על תבליני העלים ועל השימושים שנעשו בהם באותה תקופה, הכתוב באופן שיטתי יותר. ספרות זו, אף שלא נכתבה בארץ ישראל, יש בה מאפיינים רבים הדומים לחקלאות שהייתה נהוגה בארץ ישראל. זאת משום שמרחב ארץ ישראל הושפע מהתרבות ומהספרות שהגיעו מיוון ומרומא, וכן משום שארץ ישראל, יוון ורומא שייכות לאזור פיטוגיאוגרפי זהה – חבל הים התיכון.

### מטרות המחקר

למחקר כמה מטרות עיקריות: א. הצגת סקירה מקיפה של כל המידע הקיים בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית על תבליני העלים. הסקירה כוללת את זיהויו של הצמח לאורך הדורות, ואת השימושים השונים שנעשו בו בתקופת המשנה והתלמוד, לאור מקורות חז"ל והספרות הקלאסית שנכתבה באותה תקופה. הסקירה עוסקת גם בגידולם של תבליני העלים ובשימושים השונים שנעשים בהם כיום, במאה ה-21; ב. הסקת מסקנות מהמידע הנ"ל בשלושה מישורים: 1. גידולם של תבליני העלים, מיקומם וחשיבותם בגידול החקלאי בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד; 2. הסקת מסקנות על הגידול החקלאי בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, ועל השינויים שהוא עבר מתקופות אלו ועד לימינו אנו; 3. ניסיון לענות על השאלה ולו באופן חלקי: האם חז"ל הכירו את המידע החקלאי המפורט המופיע בספרות הקלאסית, והאם הוא שימש אותם כשקבעו את ההלכה? זהו הנושא של תקציר זה.

### מקורות המחקר העיקריים

מקורות המחקר בספרות חז"ל: המשנה, התוספתא, המדרשים, התלמוד הירושלמי, התלמוד הבבלי וכעשרים פרשנים ופירושים מתקופות שונות: מהתלמודים, מִפְתְּבֵי הגאונים והראשונים ומִפְתְּבֵים עד למאה ה-19. נוסף על ספרות חז"ל, נבחנו ספרות החוקרים המודרניים בני המאות ה-20 וה-21, ובהם: עמנואל לעף, בני משפחת הראובני, ברוך ציזיק, אוריה פלדמן, יהודה פליקס, הרב יוסף קאפח, טובה דיקשטיין וחיים אלבוים.

מקורות המחקר בספרות הקלאסית כוללים עשרה כתבים חקלאיים מהספרות היוונית והרומית, שנכתבו בתקופת המשנה והתלמוד. רשימת הכתבים כוללת את: תאופרסטוס (Theophrastus), קאטו (Cato), וארו (Varro), קולומלה (Columella), פליניוס (Plinius), דיוסקורידס (Dioscorides), אתניאיוס (Athenaeus), אפיקיוס (Apicius), פלדיוס (Palladius) וגאופוניקה (Geoponica).

לספרות זו נוספה ספרות עזר הכוללת מגדירי צמחים, ספרות התבלינים והרפואה, אנציקלופדיות העוסקות בצומח ובחקלאות ומחקרים בני זמננו העוסקים בצמחיית ארץ ישראל, בחקלאות ובהשפעתה של הספרות הקלאסית עליהן.

## שיטת המחקר

המחקר מתבסס על איתור שמות צמחי המשנה שבהם השתמשו כצמחי תבלין, בהתמקדות על תבליני העלים בלבד. לכל צמח מוקדש ערך בעל תבנית קבועה, הכוללת את זיהוי הצמח וכל המידע שנמצא עליו בספרות חז"ל; את בחינת הצמח ואזכוריו בספרות הקלאסית שממנה נאסף המידע עליו: שמותיו השונים, תיאורו, שיטות גידולו, סוגים וזנים, והשימושים השונים שנעשו בו בתקופה הקלאסית; את בדיקת מוצאו ותפוצתו של הצמח, והצגת הממצאים הבוטניים-ארכיאולוגיים ותיאורו הבוטני; ואת סקירת המינים השונים של צמח זה הגדלים בארץ ישראל. לאחר הערכים נערך דיון ומוצגות מסקנות, לאור מסד הנתונים.

## מסקנות המחקר

### זיהוי

רוב תבליני העלים שבמחקר זה (62%) זוהו בוודאות. מסורות הזיהוי שלהם עקביות לאורך הדורות, ואין סיבה לפקפק בהן. מקצת הצמחים (23%) זוהו ברמת זיהוי סבירה, ומסורת הזיהוי שלהם, למרות היותה שנויה במחלוקת, עקבית לאורך הדורות. למיעוט הצמחים (15%) אין מסורת זיהוי עקבית, וזיהוים מוטל בספק בקרב הפרשנים והחוקרים.

### גידול

כמחצית הצמחים המופיעים בספרות חז"ל נלקטו מצמחיית הבר, כדוגמת כוסבר השדה, כרפס שבנהרות, פיטרוסלין, עדל, פיגם ושומר; המחצית הנוספת גדלה בתרבות, כדוגמת אזוב, גרגיר, כוסבר, כרפס שבגינה, מינטה, סיאה, קורנית, שבת ושחלים. כמה מתבליני העלים נלקטו מצמחיית הבר, אך גם גודלו בתרבות, ושם הלוואי שלהם מעיד על מקום גידולם ועל שיוכם הקבוצתי. בספרות הקלאסית, בכל תבליני העלים נזכרים שני המינים: מין הבר והמין הגדל בתרבות. גידול תבליני העלים שגדלו ברובם בתרבות נעשה בהיקפים שונים לצורכי מסחר, לצרכים פרטיים ולשימוש אישי. עיקר העיסוק החקלאי הוא בצמח המתורבת, בזנים השונים של הצמח, בדרכי הרבייה שלו, בעונות השתילה או הזריעה ובדרכים להפיכתו לזמין במשך כל השנה. טכניקות הגידול שהיו פרי הידע החקלאי הרלוונטי לאותה התקופה, אזורי הגידול והזנים השונים של הצמח גרמו לכך שלכל צמח מתבליני העלים החד-שנתיים היו לפחות שתי עונות זריעה בשנה, על כן היה הצמח זמין בכל עונות השנה. בגידול תבליני העלים רווחו שתי שיטות: 38% מתבליני העלים היו גידולי בעל, ו-62% מהם היו גידולי שלחין.

### שימושים

השימושים שנעשו בתבליני העלים בתקופת חז"ל והמוזכרים בספרות של תקופה זו היו בשלושה תחומים עיקריים: 1. תבליני עלים שמטרתם להעניק טעם טוב למאכלים; 2. ירקות עלים ארומטיים שנאכלו כחלק מסל הירקות בתקופה ההיא; 3. צמחי מרפא לריפוי מחלות ומיחושים שונים. האזכורים הרפואיים היו ספורדיים, ולא תמיד אפשר להבין מהם את התהליך הרפואי עד תומו. השימושים השונים שנעשו בתבליני העלים בתקופת המשנה והתלמוד, על פי המקורות הקלאסיים, היו מגוונים, מעבר לשימוש בהם לתיבול, לאוכל ולרפואה. נמצאו שימושים חקלאיים בתחומי הגידול החקלאי, ברפואת בעלי החיים במשק הביתי ובענף גידול דבורים לדבש. שימושים נוספים היו לבושם, לקוסמטיקה, להיגיינה ולשימור מזון, וכן בתחומי המוטיבים הסמליים

והפולחן. השימושים הרפואיים בספרות הקלאסית רבים ומפורטים, והם משלימים את המידע הרפואי החסר בספרות חז"ל.

### **היבטים בוטניים ואקולוגיים**

תבליני העלים שבמחקר זה משתייכים בעיקר לשלוש משפחות של צמחים: כ-38% מתבליני העלים משתייכים למשפחת הסוככיים (Apiaceae); 30% משתייכים למשפחת השפתניים (Lamiaceae); 23% משתייכים למשפחת המצליבים (Brassicaceae) ו-8% משתייכים למשפחת הפיגמיים (Rutaceae). המשותף למשפחות הללו הוא שהן מתאפיינות בצמחים בעלי פרחים, עלים או גרגירים בעלי ריח עז וטעם מיוחד, עשירים בשמן אתרי ריחני ומשמשים למאכל האדם. מוצאם של כל תבליני העלים מארצות אגן הים התיכון, וגבולות התפוצה שלהם מתרחבים לכיוונים שונים – לאסיה הקטנה, לאזור האירנו-טורני, למרכז אירופה, לדרום אירופה ולמזרח הים התיכון. תבליני העלים הם במקור חלק מחבורת נוף הצומח הטבעי הים תיכוני, וארץ ישראל היא חלק מתפוצה זו. צמחים אלו הם המינים השולטים בחבורת הבתה ובחברות העשבוניות באזורים פתוחים. הם שולטים בנוף, ויוצרים כתמי פריחה בולטים לעין. במקומות מסוימים אף אפשר להריח את ריחם העז. לצמחים אלו תפקיד חשוב בקשרים האקולוגיים בסביבות הגידול שלהם. החומרים הארומטיים והשמנים האתריים שבהם מיועדים להגן על הצמח, ולשמור על האיזון האקולוגי בין הצמחייה לאוכליה.

### **מקומם של תבליני העלים בתקופת המקרא, המשנה והתלמוד בסל המזונות של האדם**

המידע על השימוש בתבליני העלים בתקופת המקרא הוא דל יחסית. מקורות המידע המועטים מפגישים אותנו עם 38% מתבליני העלים. התבלינים מוזכרים בשם, ובחלקם גם מוזכרת עובדת היותם צמחי מרפא. המידע הרב יחסית בספרות חז"ל על צמחים אלו מעיד על כך שהם היו חלק מרכזי מסל המזון בתקופת המשנה והתלמוד. סל המזון הצמחי בתקופה זו הורכב מדגנים, מקטניות, מירקות ומתבלינים. בכמה מתבליני העלים הטריים השתמשו גם כירק מאכל וגם כתבלינים. כל הקבוצות החברתיות אכלו את תבליני העלים, החל מהעניים שאכלו אותם כמאכל עניים זמין וזול, וכלה בעשירים שגידלו אותם בגינות הירק לצורכי טעם אישיים. ירקות הבר העונתיים נלקטו בדרך כלל על ידי האוכלוסייה הכפרית והנוודית שלא הייתה אמידה, ואילו הירקות שגדלו בתרבות ולרוב נמכרו בשווקים היו חלק מסל המזון של כל שכבות האוכלוסייה. עיקר מזונו של האדם בתקופה ההיא היה פת ובשר, ואליהם הצטרפו ירקות כמרכיב צמחי מרענן, נותן הטעם העיקרי במאכלים. לעומת זאת, צריכתם של תבליני העלים כנותני טעם הייתה בהכרח מצומצמת יותר, אף שהייתה נחלת הכלל.

### **הלימה בין ספרות חז"ל לספרות הקלאסית, והשפעתן זו על זו**

שאלת ההלימה בין ספרות חז"ל לספרות הקלאסית והשפעתן זו על זו מקבלת תשובה ברורה. בבחינת הנתונים ובהשוואה בין השימושים הרפואיים המוזכרים בספרות הקלאסית ובין השימושים הרפואיים המוזכרים אגבית בספרות חז"ל, אפשר לרוב למצוא התאמה כמעט בכל הצמחים, עד אמת הפירוט בנוגע למחלה ספציפית, ולא רק אמירה כללית על כך שמדובר בצמח מרפא. גם אם אין הוכחה שספרות זו הייתה מוכרת לחז"ל באופן ישיר, ממצאי המחקר מלמדים כי המנהגים החקלאיים המקובלים ביוון וברומא היו מוכרים לחקלאי ארץ ישראל. ציון שאר השימושים הכתובים בספרות חז"ל כמעט ואינו קיים, אך אין בזאת כדי לערער על הקביעה שחז"ל

והחקלאים בארץ ישראל הושפעו מספרות זו, וכן על הקביעה כי החקלאים נהגו על פי הכתוב בספרות חז"ל או לחלופין, ספרות חז"ל משקפת את מה שהיה מקובל בקרב החקלאים. את הפער במידע בין ספרות חז"ל לספרות הקלאסית אפשר להסביר בייעודה של כל ספרות, ובדגשים המיוחדים לה.

## **תבליני עלים בין העולם הקדום למאה ה-21**

גידול תבליני עלים והשימושים בהם עברו שינויים רבים מתקופת המשנה והתלמוד ועד ימינו. שינויים אלו הם בעיקרם פרי ההבדלים הטכנולוגיים בין התקופות. כל תבליני העלים שגדלו בתקופת המשנה והתלמוד, למעט אחד, גדלים גם בימינו בתרבות, בארץ ישראל. תבליני העלים הגדלים בתרבות הם לרוב מין הבר שתורבת, ולעיתים מינים אחרים. צריכת תבליני העלים שבמחקר זה נותרה כמעט כפי שהייתה, וגם השימושים המרכזיים – ירק ותבלין – נותרו כפי שהיו. השימושים הרפואיים נותרו רק ברפואה הטבעונית והמסורתית. שימושים נוספים בתבליני העלים שהכרנו בספרות הקלאסית – בושם, שימור, קוסמטיקה והיגיינה – התמזגו בתעשיית השמנים האתריים, המשמשים בעיקר להקניית צבע, טעם וריח בתעשיות הבשמים והתמרוקים. שאר השימושים שנעשו בתבליני העלים, כדוגמת שימושים בחקלאות ובתעשייה, אינם קיימים יותר, בעיקר מסיבות של קדמה טכנולוגית, וקיומם של חומרי גלם זולים ואיכותיים, שהם תחליף טוב לחומרים שהופקו בעבר מתבליני עלים.

כיום (נכון לשנת 2023) ענף תבליני העלים הגדלים בישראל מוערך בסדר גודל של כ-16,000 דונמים, ובהם מגדלים כ-30,000 טונות של תבלינים למיניהם. את תבליני העלים אפשר לחלק לשתי קבוצות: א. תבלינים מסורתיים ירוקים, שהם כ-70% משוק התבלינים; ב. תבלינים מיוחדים ירוקים, שהם כ-30% משוק התבלינים, וכולם מיוצאים בשם "תבלינים טריים ליצוא". רוב הגידול מרוכז במשקים משפחתיים במושבים. שטחי הגידול פרוסים על פני הארץ כולה, אך עיקר הגידול (60%) מתרכז באזור השבר הסורי אפריקני, מבית שאן דרך בקעת הירדן ועד לערבה. שיטות הגידול מגוונות – במבנים, בשטחים פתוחים, במצעים מנותקים ובאדמה מקומית על סוגיה השונים. היקף יצוא התבלינים הטריים מישראל הוא כ-6,000 טונות. עיקר יצוא התבלינים מופנה לאנגליה, לארה"ב, לגרמניה, לצרפת ולאיטליה, אך גם ליעדים נוספים באירופה.



## פרקי המבוא

### א. מבוא

צמחי התבלין היו חלק ממזונו של האדם לאורך הדורות, והם אלו שנתנו את הטעם למאכליו. לאורך ההיסטוריה האנושית גיוון האדם את טעם מאכליו במציאת צמחי תבלין שונים, והוספתם למאכלים. צמחי התבלינים המרכזיים הקיימים כיום במטבח הישראלי, רובם ככולם שימשו כצמחי תבלין כבר בתקופות שקדמו לתקופת המשנה והתלמוד.<sup>1</sup> עבודה זו עוסקת בתבליני העלים<sup>2</sup> בתקופת המשנה והתלמוד, ומטרתה לזהות את הצמחים, את שימושיהם המגוונים ואף לעסוק בדרכי גידולם. ממחקר זה מתקבלת תמונה מקיפה על גידול תבליני העלים בארץ ישראל בתקופה ההיא, מי מהצמחים גדל בר ומי גדל בתרבות, ואף תשובות לשאלות על אודות תהליכי הגידול, טכניקות הגידול השונות, מי מהצמחים גדל בצורה ממוסדת ומסחרית, מי גדל בצורה מקומית, מי נלקט מצמחיית בר אקראית ומה היה השימוש המקומי בו לצרכים פרטיים. המידע על אודות גידול תבליני העלים בארץ ישראל בתקופה ההיא מתקבל בעיקר ממקורות חז"ל הרלוונטיים לתקופה – משנה, תוספתא, תלמוד ירושלמי, תלמוד בבלי ומדרשי חז"ל, ומן הפרשנות שנכתבה עליהם לאורך הדורות. מידע נוסף מגיע מהספרות החקלאית היוונית והרומית, שנכתבה בתקופת המשנה והתלמוד. ספרות זו היא אוצר של ידע חקלאי מפורט, שאין מקביל לו בספרות העולמית המצויה בידינו מאותה תקופה. ספרות זו עוסקת באופן שיטתי בתיאור הטבע והחקלאות ובהוראתם באותה תקופה, ויש באפשרותה להוסיף מידע חשוב למחקר גידול התבלינים תקופה הנדונה. מידע נוסף מתקבל מן המחקר המודרני, מן המחקר האתנו-ארכיאולוגי ומן הממצאים הבוטניים-ארכיאולוגיים שעסקו בצמחיית ארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, ושופך אור נוסף על דרכי הגידול ועל השימושים השונים שנעשו בתבליני העלים.

עבודה זו מצומצמת ל-13 תבליני עלים שנחקרו, שהם כמחצית מצמחי התבלין המופיעים במשנה ובתלמודים. למרות מספרם הלא גדול, המידע המתקבל מהספרות ההלכתית והקלאסית שופך אור רב על גידולם ועל השימושים השונים שנעשו בהם, מעבר להיותם תבליני עלים. כדי לקבל תמונה מלאה על גידול צמחי התבלין בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, יש להמשיך ולחקור גם את שאר צמחי התבלין המופיעים במשנה ובתלמוד, העשויים להשלים את החלק החסר בתמונת התבלינים. הכוונה היא לקבוצת התבלינים היבשים (זרעים, שורשים, קליפות) שאורך חייהם המדף שלהם ושימושיהם היו ארוכים ומגוונים יותר.

### מהו צמח תבלין?

תבלין הוא תוסף אכיל שנועד לשיפור טעמם של מאכלים.<sup>3</sup> התבלין נצרך בכמות קטנה, וביכולתו לשפר את טעמו של המאכל, ואף לתת לו טעם מיוחד. ההגדרה המילונאית לתבלין היא: "חומר המוסיף טעם או ריח למזון..."<sup>4</sup> רוב התבלינים מופקים מן הצומח, אך יש תבלינים המיוצרים מחומרים טבעיים שאינם מן הצומח, כמו מלח, ויש המופקים מחומרים מלאכותיים, כמו חומרי

<sup>1</sup> קריספיל, טעם, עמ' 13; רובה של הספרות הקלאסית שמשמשת אותנו במחקר זה נכתבה בתקופת המשנה ואף לפנייה.

<sup>2</sup> תבליני עלים שאינם עצים. גם ער אציל (עלי דפנה) נכלל בקבוצת "תבליני העלים ועשבי התיבול", למרות היותו עץ, פטיבסקי, צמחי תבלין עמ' 286.

<sup>3</sup> חז"ל עשו שימוש מושאל בביטוי "תבלין" בהיבט המוזיקלי, כביטוי להוספת נופך מוזיקלי: "ולא היו אומרים בנבל וכינור אלא בפה כדי לתן תבל בנעימה", משנה, ערכין, ב, ו.

<sup>4</sup> אבן שושן, מילון, ערך תבל.

טעם וריח. תבליני הצמחים יכולים להיות מופקים מהפרי, מהזרע, מהשורש או מקליפת הצמח, לרוב לאחר תהליך של ייבוש, כתישה ועוד. צמחים המשמשים לתיבול ללא כל עיבוד קרויים עשבי תיבול. התבלינים נכללים במשפחות בוטניות רבות. המשפחות העשירות ביותר במספר מיני צמחי התבלין הן השפתניים (Lamiaceae), ובהם נכללים: נענע (*Mentha*), בזיליקום (*Ocimum basilicum*), מרווה (*Salvia*) ורוזמרין (*Salvia rosmarinus*); הסוככיים (Apiaceae), ובהם נכללים: כוסברה (*Coriandrum sativum*), כמון (*Cuminum cyminum*), פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*) וסלרי (*Apium graveolens*); המורכבים (Asteraceae), שבהם נכללים הגדילן (*Silybum marianum*), לענה שיחית (*Artemisia arborescens*) וקמומיל (*Matricaria recutita*); והשושניים (Liliaceae), שבהם נכללים שום (*Allium sativum*)<sup>1</sup> ועירית (*Asphodelus*)<sup>2</sup>. בחלק מהתבלינים הצמח נאכל כמות שהוא (בדרך כלל החלקים הירוקים), ובאחרים משתמשים בחלקים שונים שלו: זרעים [פרג (*Papaver*), קצח (*Nigella*), גד השדה – כוסברה (*Coriandrum sativum*)], שורשים או בצלים [חזרת (*Armoracia rusticana*), כורכום (*Curcuma longa*), זנגביל (*Zingiber officinale*), שום (*Allium sativum*)], חלקי פרחים [צלקות הכרכום (*Crocus sativus*), ציפורן (*Syzygium aromaticum*)], פירות [פלפל (*Piper nigrum*), צלף (*Capparis spinosa*) וקליפות עץ [קינמון (*Cinnamomum zeylanicum*)]. בצמחים מסוימים משתמשים בכמה חלקים שלהם כתבלין, דוגמת חרדל (*Sinapis*), שבו משתמשים הן בעלים והן בזרעים.

בצמחי התבלין נעשים שימושים מגוונים, שאינם מצטמצמים רק לתיבול המאכלים. מן הצמחים מפיקים חומרי ניחוח רבים כתמציות תבלין למטבח הביתי, לתעשיית המזון ולמזון המשומר. בחלק מהתמציות האלו משתמשים כתוספות המקנות ריח ליינות, לליקרים, למוצרי קוסמטיקה בתעשיות הפרמצבטיות למחצה ולייצור סבון, משחות שיניים וכו'. לרבים מהחומרים האלו תכונות רפואיות שונות, כגון: חיטוי, שיכוך כאבים ופעילות אנטיביוטיקה, המסבירה את חשיבותם בשימור מזונות. אפשר לומר כי כל צמחי התבלין בעת העתיקה שימשו כצמחי מרפא ברפואה העתיקה, ומשתמשים בהם כיום כחומרי מרפא ברפואה העממית. חומרי הניחוח הנדיפים המופקים מצמחי התבלין נקראים שמנים אתריים (Essential oils). שמנים אלה הם חומרים אורגניים שאין ביניהם מכנה משותף כימי, ולמעשה הם אינם שמנים כלל (שמן אמיתי הוא גליצריד של חומצות שומן). השמנים האתריים משתייכים לקבוצות כימיות שונות – פחמימנים, אלדהידים ועוד. את חומרי הניחוח מצמחי התבלין מפיקים באמצעות סחיטה או מיצוי. להפקת השמנים האתריים הנדיפים משתמשים בקיטור, באמצעות מכשיר הנקרא קלוונג'ר. שיטת ההפקה היא באמצעות הזרמת קיטור דרך הצמחים שנקצרו. הקיטור סוחף עימו את השמן האתרי, שנקודת רתיחתו נמוכה (60-80 מ"צ). לאחר מכן מקררים את הקיטור המכיל בתוכו את השמנים האתריים באמצעות מעבה. השמן שאינו מסיס במים ומשקלו הסגולי נמוך יותר משל המים צף על פני המים, ואפשר להפרידו מהם.<sup>3</sup> בצמח יש חומרי ניחוח שאינם נדיפים, המכונים אולאורזינים (Oleoresins), שנקודת רתיחתם גבוהה. חומרים אלו מופקים באמצעות ממיסים אורגניים כדוגמת אתר וכוהל, וחומרים הרגישים לחום – ממצים אותם באמצעות שמן קר.<sup>4</sup> בכל שיטות המיצוי לא מתקבל בד"כ

<sup>1</sup> בסיסטמטיקה החדשה משתייך השום למשפחת הנרקסיים (Amaryllidaceae).

<sup>2</sup> בסיסטמטיקה החדשה משתייכת העירית למשפחת העיריתיים (Asphodelaceae).

<sup>3</sup> דודאי, שליטה בהתפתחות עמי 349-354; דודאי, ייצור שמנים אתריים בישראל, באתר עיל"ם.

<sup>4</sup> בר דרומא, צמחי, עמ' 109.

חומר טהור מבחינה כימית, אלא תמיסה המכילה כמה מרכיבים. מאחר שהצמחים מכילים חומרי ניחוח, הרי שהתערובות מכילות כמה חומרים כאלה. תפקידם בטבע של השמנים האתריים בצמחים שנוי במחלוקת: בפרחים הם משמשים למשיכת חרקים ומאביקים; ייתכן כי הימצאות השמנים בשורש, בגבעול ובעלים מסייעת להגנה מפני טפילים, אוכלים ומזיקים. סברה נוספת טוענת כי השמנים האתריים מסייעים להקטנת אידוי המים מחלקי הצמח הצומחים מעל האדמה, ובכך לתרץ את מספרם הרב של צמחים המכילים שמנים אתריים בעלים ובגבעול באזורי הים התיכון.

בצמחי התבלין אפשר להבחין בין צמחי הבר הנאספים בטבע ובין צמחי התבלין הגדלים כצמחים מתורבתים. קיימים הבדלים שונים בין צמחי הבר לצמחי התרבות, הבאים לידי ביטוי בגודל, בצורת העלים, בצבע הפריחה ועוד. בספרות הקלאסית מודגש רבות ההבדל בין צמחי הבר לצמחי התרבות, הבא לידי ביטוי בכך שצמחי הבר חזקים וארומטיים יותר ממקביליהם הגדלים בתרבות. צמחי הבר הנאספים מן הטבע נקצרים פעם אחת בשנה, כשהם בפריחה (בד"כ בחודשים אפריל-יוני), ומיובשים על פי רוב בתפזורת בשדה באמצעות השמש. צמחי התרבות נשתלים לאורך עונות השנה, ונקצרים כמה פעמים בשנה (בד"כ שלושה קצירים, לפני החלפת הצמח). מועדי הקציר הם בהתאם לחלקי הצמח שבהם מעוניינים (עלים, זרעים, שורש ועוד), ולרוב כשהצמחים בפריחה. צמחי התרבות גדלים בגידול מקומי לצורכי שימוש ביתי, וגם בגידול תעשייתי. הצמח מיובש באופן מלאכותי בתנורי ייבוש או באופן מלאכותי למחצה בסככות החשופות לשמש. לאחר הייבוש מפרידים את העלים מהגבעולים, וסוחרים בעלים המיובשים. דברים אלו נכונים גם בנוגע לשאר חלקי הצמח הגדל בתרבות בגידול תעשייתי לצורכי מסחר שונים.<sup>1</sup>

בני אדם השתמשו בתבלינים כבר בתקופות קדומות ביותר, החל מלפני יותר מ-6,000 שנה. ככל הנראה השימוש בתבלינים החל כאמצעי לשימור מזון, שכן הם עיכבו או מנעו את קלקולו או הסתירו את טעמו המקולקל. במחקר ארכיאולוגי שהתפרסם ב-2013 על ידי ארכיאולוגים מאוניברסיטת יורק באנגליה, אוליבר קרייג (Oliver Craig) והיילי סול (Hailey Saul), נמצאו הוכחות לשימוש בחרדל באתרים שנחפרו בגרמניה, בנוישטאדט (Neustadt), ובשני אתרים בדנמרק. במחקר נבדקו שברים של כלי חרס שנמצאו עליהם פיטוליתים של תבלינים שונים, והחוקרים הצליחו לזהות בבירור נוכחות של חרדל השום שבושל בקדירות עם בעלי חיים ודגים. מחברי המחקר סבורים שהחרדל שימש לתיבול, ועורבב עם המזונות שבושלו בכלי החרס שגילם נאמד בין 5,800 ל-6,150 שנה. מאחר שהערך האנרגטי של זרעי החרדל הוא נמוך ביותר, סבורים החוקרים ששימושו העיקרי היה לתיבול המאכלים ולא כמקור למזון. לפי שעה זוהי הראיה הקדומה ביותר לשימוש בתבלינים לתיבול מזון בבישול, וזהו הממצא הקדום ביותר של שימוש בתבלינים ובחרדל שנתגלה עד כה.<sup>2</sup> השימוש בתבלינים בתקופה הקדומה לא הצטמצם רק לצורכי מאכל אלא גם לפולחן, לרפואה עממית ולצורכי קוסמטיקה, אף שהשימוש העיקרי היה למאכל, לשימור<sup>3</sup> ולמתן טעם מיוחד למזון, שפעמים רבות היה קשה, תפל ולא טרי במיוחד.

עדויות על הסחר המוקדם ביותר בתבלינים ובחומרים יקרים מופיעות אצל המצרים, באלף השלישי לפנה"ס. הם סחרו עם ארץ פונט, שנמצאה דרומית למצרים, באזור צפון סומליה וחוף הים האדום

<sup>1</sup> פוטיבסקי, צמחי תבלין, עמ' 286.

<sup>2</sup> Phytoliths in Pottery Reveal the Use of Spice in European Prehistoric Cuisine

<sup>3</sup> שמש, ריח, עמ' 16.



של סודן.<sup>1</sup> רשת הסחר הימית הראשונה באוקיינוס ההודי הייתה של העמים האוסטרונזיים באיי דרום-מזרח אסיה, ואחד התבלינים הראשונים שנסחרו בין האינדונזים ובין מזרח אפריקה היה הקינמון.<sup>2</sup> בגלל יכולות השימור של התבלינים, השתמשו בהם המצרים לחניטה, ודרישתם לתבלינים סייעה לעורר את הסחר העולמי.<sup>3</sup> הביקוש הרב לחלק מהתבלינים הקנה להם מעמד מיוחד, דוגמת הפלפל, שהגיע בעיקר מהודו, ובשל מחירו כונה לעיתים "זהב שחור", ואף שימש כמטבע עובר לסוחר.<sup>4</sup> בתקופה הצלבנית נחשבו התבלינים פריטי המסחר הרווחיים ביותר, והסחר בהם השפיע ישירות על פיתוח דרכי המסחר בין מדינות הצלבנים לאסיה המרכזית והמזרחית.<sup>5</sup> עם נפילת האימפריה הביזנטית במרחב המזרח הקרוב ועד לסוף ימי הביניים הוחזק רוב סחר התבלינים בידי שלטון האסלאם, ובידי ערי המדינה האיטלקיות, ונציה וג'נובה.<sup>6</sup> כיוון שתבלינים רבים מקורם באקלים טרופי, המסחר בהם התרחש בין אזורים מרוחקים אלה מאלה – סוחרים אינדונזיים נסעו ברחבי סין, הודו, המזרח התיכון והחוף המזרחי של אפריקה; סוחרים ערבים אכלסו את הנתבים דרך המזרח התיכון והודו; דרך הבשמים, שהובילה מדרומו של חצי האי ערב אל חופי הים התיכון, והייתה אחת מדרכי המסחר החשובות והידועות ביותר בעת העתיקה, שימשה גם היא את סוחר התבלינים.<sup>7</sup> גם בימי הביניים היה הצורך בתבלינים מניע מרכזי במסעות למזרח על ידי סוחרים אירופאיים, מסעות שהיו לעיתים מסובכים ומסוכנים. אותם מסעות הם שהובילו בהמשך אף לגילוי יבשת אמריקה, והתבלינים המגיעים ממנה.<sup>8</sup> עד היום תבלינים נסחרים בעולם בכמויות גדולות, עם השיפור בדרכי ההפקה, השימור וההובלה. תבלינים מקומיים ומיובאים מגוונים ממלאים את המטבח הביתי בכל מקום בעולם. רוב התבלינים שפעם היו יקרים נמכרים כיום במחירים השווים לכל נפש, אך יש גם תבלינים שנחשבו ונחשבים עד היום ליקרים במיוחד. לפי נתוני מרכז הסחר העולמי, היקף שוק התבלינים הבין-לאומי כיום הוא כ-4 מיליארד דולר, והוא אף עתיד לעבור בשנה הקרובה את ה-6.5 מיליארד דולר, עקב הביקוש המוגבר לתבלינים חדשים ולשירותי מזון ברחבי העולם.<sup>9</sup>

#### החקלאות היהודית בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד

החקלאות בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד הייתה מקור הפרנסה המרכזי של יושבי הארץ לאורך תקופת ימי הבית השני. רבים מן השטחים הטרשיים הנרחבים שבהרים היו שטחי חקלאות מדרגות מודרנית בתקופת המשנה והתלמוד.<sup>10</sup> הארץ פרנסה את יושביה, ולכך תרמה גם חריצותם של עובדי האדמה ופתיחותם להמצאות אגרוטכניות ולאימוץ גידולי תרבות חדשים.<sup>11</sup> השינויים

<sup>1</sup> נגוביץ, מצרים, עמ' 258; מנגוויין, ספנות אוסטרונזיות באוקיינוס ההודי, עמ' 51-76.

<sup>2</sup> בלנץ, פירות, עמ' 31-50.

<sup>3</sup> בר ניר, על תבלינים עמ' 67.

<sup>4</sup> קריספיל, טעם, עמ' 209; עד היום המושג "שכר גרגרי פלפל" (peppercorn rent) הוא מונח מקובל בחוזי שכירות באנגליה.

<sup>5</sup> פראוור, דיוקנה, עמ' 474.

<sup>6</sup> אשתור, מחירי התבלינים, XI, עמ' 26-41.

<sup>7</sup> בנבנישתי, השפעת עמ' 58-69.

<sup>8</sup> Phytoliths in Pottery Reveal the Use of Spice in European Prehistoric Cuisine; עמ' 17-18.

<sup>9</sup> <https://www.intracen.org/itc/market-insider/spices>

<sup>10</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 419-420.

<sup>11</sup> יוספוס מלחמת, ג, ג, ב-ד, (41-50) מתאר כך את מצב החקלאות בארץ בתקופה שלפני חורבן בית המקדש: "אדמת הגליל דשנה וטובה למרעה ומינים רבים של עצים עולים בה יפה, כה קל הגידול בה עד כי היא מעודדת אפילו את העצל שבאיכרים לעבדה". לעומתה פיריאה, עבר הירדן היהודית: "שומם ברובו ואדמתו טרשית מכדי לטעת בה מטעים. אך במקומות שבהם מרוככת הקרקע היא מצמיחה גידולים מכל הסוגים, ובמישורים גדלים עצים למיניהם – רובם עצי זית, גפנים ותמרים". גם את אדמת מחוז שומרון הוא מתאר: "גדלים עצים לרוב הנותנים פרי בשפע, הן פרי בר הן פרי מטע".

הקשים שחלו ביישובים היהודיים בעקבות החורבן השפיעו קשות גם על מצב החקלאות בארץ. בעקבות אירועים אלו חל שינוי בפריסת היישובים ואבדו קרקעות רבות שהיו בבעלות יהודית. הפקעת קרקעות היהודים על ידי אספסניוס<sup>1</sup> מכירתן והחזרתן לגויים, והחזרתם החוזרת ליהודים, לא מנעו אובדן קרקעות רבות מידי בעליהן המקוריים לידי בעלי אמצעים שיכלו לרכוש. תקנות חז"ל ביטאו היטב את התמודדות עם הבעיה, שכן תקנות אלו נועדו לשמר את הקרקעות בידי יהודים, ואף לנסות להחזיר לידיים יהודיות קרקעות שעברו לנוכרים.<sup>2</sup> למרות אירועי החורבן, התאוששה החקלאות בארץ ישראל לאחר זמן קצר יחסית. רוב הקרקעות חזרו לבעלות יהודית, והיישוב הלך וגדל בעקבות הריבוי הטבעי. רכישת הקרקעות נמשכה גם בימי מרד בר כוכבא, ואחריו היא חדלה. מרד בר כוכבא בשנים 132-136 גרם לפגיעה קשה בחקלאות בארץ ישראל. אזורים רבים חרבו, ובהם הגליל, שנחשב באותם ימים לאזור פורה ומיושב בצפיפות. בעקבות הגזרות והמיסים הכבדים הועמד קיומם הפיזי והרוחני של החקלאים ושל החקלאות בסכנה, ובעקבות זאת היו מן החכמים<sup>3</sup> שראו במעבר לעיר ונטישת החקלאות פתרון חלקי לקיומו הפיזי והרוחני של העם, מאחר שהפגיעה במלאכה ובמסחר הייתה פחות חריפה מהפגיעה בחקלאות.<sup>4</sup> יש הטוענים כי בתקופה זו נוצר מעבר של יהודים מחיי חקלאות לחיי נוודות ורעיית צאן.<sup>5</sup> העיסוק בנוודות וברעיית הצאן יצר מצב של הסתגלות לניידות ושל גמישות בקרב יושבי הארץ, אשר אפשר יכולת עמידות טובה יותר מול עריצות השלטון הרומי, ואף הימנעות מתשלום מיסים גבוהים לרומים, שהיה נחלתם של בעלי הקרקעות בארץ.<sup>6</sup>

החקלאות לאחר מרד בר כוכבא התאוששה במהירות. שיקום והתרחבות של החקלאות בארץ ישראל חלו רק בסוף המאה השנייה ובתחילת המאה השלישית לספירה, ובעיקר בחלק הצפוני של ארץ ישראל. למרות שיקום החקלאות, היו המשקים החקלאיים היהודיים משקים פרטיים קטנים, שגודלם לא עלה על בתי סאה אחדים, ושטח של כ-17 דונם נחשב ליחידת קרקע שפרנסה את בעליה בכבוד.<sup>7</sup> עם פיתוחה של המערכת העירונית בארץ ישראל בסוף התקופה הרומית החל תהליך של זניחת הקרקעות, תחילה על ידי חקלאים בעלי יחידות קרקע קטנות והעברת השדות לחקלאים בעלי אחוזות. בעלי אמצעים רכשו שטחים חקלאיים רבים והפכו להיות עשירים מופלגים, כדוגמת בית הנשיא, ר' אליעזר בן עזריה, ר' טרפון ועוד.<sup>8</sup> בשלב מתקדם יותר ניכר גידול במספר האריסים ובעלי אחוזות המעובדות על ידי איכרים צמיתים. החקיקה הרומית שנרתמה להצלת המצב רתקה את בעלי האחוזות לאדמתם, אסרה עליהם ניידות וחיוקה את הקשר בין האיכרים לאדמתם. בעקבות החקיקה הרומית, זניחת האדמות כמעט נעצרה. בעקבות זאת שגשגה שוב החקלאות בארץ ישראל במחצית השנייה של המאה השנייה, ועד אמצע המאה השלישית.<sup>9</sup> שגשוג זה היה נחלתם של

<sup>1</sup> יוספוס מלחמת, ז, ו, ו, (216)

<sup>2</sup> אפשר להביא לכך גם דוגמאות מהמשנה: עבודה זרה, א, ח, האוסרת למכור לגויים אף את היבול המחובר לקרקע. כן בירושלמי, גיטין ה, ו, מו, ע"ב (עמ' 1077), יש תקנות מיוחדות לשמירת קרקעות על ידי בעליהן; דוגמה נוספת לשמירת קרקעות במשנה בבא קמא, ז, ז: "אין מגדלין בהמה דקה בארץ ישראל אבל מגדלין בסוריא ובמדברות שבארץ ישראל". ראה: אלון, תולדות, א, עמ' 173-179, שמקשר את המשנה לתוספתא ערכין ה, ו: "אין אדם רשאי למכור שדה אחוזתו ולהניחם בפונדתו... ולגדל בהם בהמה דקה", וטוען כי תקנה זו יועדה לשמירת החקלאות בידי היהודים.

<sup>3</sup> בבלי, שבת לג, ע"ב-לד, ע"א, מעשיו של רבי שמעון לטהר את טבריה כדי שיוכלו לישבה.

<sup>4</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 422-423.

<sup>5</sup> גולאק, רועים, עמ' 184-189.

<sup>6</sup> לנדא, סוגיות, עמ' 18.

<sup>7</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 421.

<sup>8</sup> בבלי, שבת, כה ע"ב, "תנו רבנן: איזה עשיר... רבי טרפון אומר: כל שיש לו מאה כרמים ומאה שדות, ומאה עבדים שעובדין בהן".

<sup>9</sup> פאוסט וספראי, עמ' 228.

כל החקלאים בארץ, יהודים ושאינם יהודים כאחד. המחצית הראשונה של המאה הרביעית היא תקופת שיא של פיתוח ההתיישבות,<sup>1</sup> שלוותה בסימנים לפעילות כלכלית חזקה.<sup>2</sup>

אירועי סוף המאה השלישית והמשכם ההדרגתי במאה הרביעית – בצורות ופגעי טבע, אנרכיה באימפריה הרומית ומדיניות מיסים גזלנית של השלטון הרומי – גרמו למשבר חריף בחקלאות של ארץ ישראל, ולירידה גדולה בהיקף הקהילה היהודית בארץ ישראל,<sup>3</sup> ובעקבות זאת אף לצמצום בהיקף הגידול החקלאי של היהודים. רבים מן היהודים שזנחו את החקלאות נדדו אל הערים או יצאו לחוץ לארץ, ורבים מהם נאלצו למכור את שדותיהם לגויים שהלכו והתרבו בארץ.<sup>4</sup> למרות הצמצום שחל בקרב החקלאים, מיעוט החקלאים שעיבדו את אדמתם עשו זאת בשיטות מתקדמות ומתפתחות, הדים למצב המפותח של החקלאות בתקופה זו. אף בשרידי הקהילה היהודית המצומצמת נמצאו בחפירות שרידי גתות גדולות ובתי בד משוכללים המתוארכים לימי חתימת התלמוד הירושלמי.<sup>5</sup> הגידולים בארץ ישראל בתקופה זו היו רבים, בספרות חז"ל מוצאים כ-150 מינים של גידולי תרבות.<sup>6</sup> לצד הדגנים, הגפנים והזיתים, גידלו חקלאים בארץ גם גידולים מגוונים נוספים, ואף זרעו גידולי ביניים בין העונות. אזורים שונים בארץ היו ייחודיים לגידולים איכותיים שונים: הגליל התחתון התייחד בזיתו, אזור יריחו בתמריו ואזור עין גדי באפרסמון. התפתחות החקלאות בארץ ישראל בתקופה זו באה לידי ביטוי גם בפיתוחים טכנולוגיים בעבודת החקלאות ובהשבת גידולים, בזיבול ובדשנים,<sup>7</sup> בהרכבת עצים<sup>8</sup> ובטכנולוגיות מתקדמות להשקיה יעילה של אזורי החקלאות.<sup>9</sup>

גידול תבליני העלים בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד היה נפוץ,<sup>10</sup> ועדויות לכך מוצאים בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית. השימוש בתבלינים היה לצורכי נתינת טעם, חיטוי ושימור המזון,<sup>11</sup> ולשימושים רפואיים. שימושי התבלינים כנותני טעם היו מצומצמים, כבמטבח היווני שהיה מטבח פשוט המתובל בעדינות שהדגישה את טעמם של דגים או בשר.<sup>12</sup> גידול תבליני העלים התאפיין בגידול מקומי לצריכה פרטית ולצורכי מסחר מצומצמים. תבליני העלים גדלו כחלק מגידולי ירק בגינה, בעיבוד ובהשקיה אינטנסיביים. הירקות שהובאו לבית המגדל נאכלו כתבלין על ידי המגדל ובני ביתו, וחלק קטן שנותר שווק לשוק.<sup>13</sup> אורך חיי המדף הקצרים של תבליני העלים, השימוש התדיר בהם והגידול המקומי מסבירים את צמצום המידע על אודותיהם. הדגן, התירוש והיצהר היו מרכיבי מזון בסיסיים, הפקתם חייבה טכנולוגיה מקצועית ושמירה שלהם לאורך זמן, ולכן ההתייחסות אליהם רבה בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית. בניגוד להם, תבליני העלים לא התקיימו לאורך זמן, גידולם היה מקומי ובחלקם אף נקלטו מצמחי בר מן ההפקר.<sup>14</sup>

<sup>1</sup> ספראי, מאה, עמ' 23, 33.

<sup>2</sup> ספראי, כלכלה עמ' 404-414.

<sup>3</sup> דן, ארץ, עמ' 267.

<sup>4</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 424.

<sup>5</sup> קלוזר, המבנה, עמ' 197-208; הירשפלד, גתות, עמ' 386-389; פרנקל, בית הבד, עמ' 35-42, 51-52.

<sup>6</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 425.

<sup>7</sup> ספראי, כלכלה, עמ' 427-428. ראו לדוגמה: משנה שביעית, ג, א-ג.

<sup>8</sup> אביטל, הגידולים, עמ' 218-225.

<sup>9</sup> פליקס, מקרא, עמ' 298-316; ספראי, הריבוי הדמוגרפי, עמ' 35.

<sup>10</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 431.

<sup>11</sup> אבות דרבי נתן, נוסחא ב, ט, עמ' 72, "מה הבשר הזה אם אין את נותן בו תבלין כל צרכו הוא מביאש...".

<sup>12</sup> דיקשטיין, המטבח, עמ' 256.

<sup>13</sup> ספראי, גליל, עמ' 198-199.

<sup>14</sup> כדוגמת הגרגיר, כרפס שבנהרות, פיטרוסלין, פיגם, שומר (גופנין).

גורמים אלו מסבירים את ההתייחסות המצומצמת יחסית אליהם בספרות חז"ל, שכן אין הם נושא לעיסוק הלכתי רב.

## **ב. שאלת המחקר ומטרותו**

אילו תבליני עלים היו בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, מה היה מקומם בסל המזונות ומהם השימושים הנוספים שנעשו בהם?

למחקר זה שתי מטרות עיקריות:

1. סקירת כל אחד מתבליני העלים המופיעים במשנה ובתלמודים. הסקירה כוללת את זיהויו של הצמח בספרות חז"ל, על דעותיהם השונות של פרשני המשנה והתלמודים, וכן את זיהויו בקרב החוקרים המודרניים בני זמננו. נוסף על הזיהוי מוצגים השימושים השונים שנעשו בצמח בתקופת המשנה והתלמודים, בהתאם לספרות חז"ל ולספרות החקלאית הקלאסית שנכתבה באותה תקופה שבה נכתבו המשנה והתלמודים. הסקירה אף עוסקת במוצאו ובתפוצתו של הצמח, בממצא הבוטני-ארכיאולוגי הנוגע לו ובמיניו השונים הצומחים בארץ ישראל.

2. הסקת מסקנות העולות מהסתכלות כוללת על כל תבליני העלים, המתייחסות לשלושה מישורים:

א. גידולם של תבליני העלים והשימושים שנעשו בהם, תיאור שלבי ההתפתחות של גידול תבליני העלים, החשיבות שניתנה לצמחים אלו במקומות גידולם ותפקידיהם השונים.

ב. התייחסות להיבטים שונים של החקלאות בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, אשר מהם עשוי להתקבל מידע נוסף על החקלאות בארץ ישראל בתקופה ההיא.

ג. עיסוק בשאלות: האם חז"ל הכירו את המידע החקלאי המפורט המופיע בספרות הקלאסית, והאם הוא שימש אותם בבואם לקבוע את ההלכה?

## **ג. הגדרת הנושא והיקפו**

במשנה ובתלמודים מופיעים 29 צמחי תבלין לסוגיהם השונים: אזוב, בצל, גרגיר, זנגביל, חלתית, חרדל, כוסבר, כרפס, כמון, כרכום, מינטה, סיאה, עדל, ערא – דפנה, פיטרוסלין, פיגם, פלפל, פרגים, צלף, צתרה, קורנית, קנמון, קצח, קרבוס – כרוויה, שבת, שום, שומר, שחלים ותלתן – חלבה (עלים, זרעים, שורש ועוד). עבודה זו מתמקדת ב-13 צמחים אשר שימשו כתבליני עלים, שהם כ-40% מכלל צמחי התבלין. מספר זה של צמחים הוא צמצום ניכר של המחקר על אודות צמחי התבלין, שכן הוא עוסק בתבליני העלים ולא בתבלינים אחרים. גידול תבליני העלים, הפקתם, שימורם, השימושים השונים שנעשו בהם והביקוש אליהם שופכים אור רב ומשמעותי על גידול צמחי התבלין בארץ ישראל בתקופה הנדונה. מחקר זה אינו תחליף למחקר מקיף יותר על כל צמחי המשנה בכלל (בחלוקתם לקבוצות השונות), ועל שאר צמחי התבלין בפרט. המשכו של מחקר זה והרחבתו לשאר התבלינים המוזכרים בספרות חז"ל ירחיבו את התמונה על גידול הצמחים ועל

שימושיהם השונים, ויוסיפו מידע על החקלאות בארץ ישראל בתקופה הנדונה. עבודה זו היא קריאת כיוון למחקרים נוספים בנושא זה. מחקרים רבים נכתבו על תבליני העלים בארץ ישראל, מזוויות שונות. מחקר זה מצטמצם לתקופת המשנה והתלמוד, בשנים 70-640 לספירה. בתקופה זו נערכה התורה שבעל פה, ונוצרו שלוש מן היצירות הגדולות של העם היהודי – המשנה והתלמודים בבלי וירושלמי. ספרות זו היא מקור המידע הראשוני על אודות תבליני העלים אשר שימשו את תושבי ארץ ישראל. בתקופה הנדונה נכתבה גם הספרות החקלאית הקלאסית, היוונית והרומית, אשר גם היא משמשת כמקור מידע מפורט ומשלים על אודות תבליני העלים. במחקר זה נעשה שימוש גם בספרות מתקופות מאוחרות, בעיקר בתחום הפרשנות. ספרות זו, אף שנכתבה בתקופות מאוחרות לתקופת המחקר, עוסקת רובה ככולה בפרשנות לספרות חז"ל, שנכתבה בתקופה הנדונה.

#### ד. תולדות המחקר

מחקרים רבים נכתבו על תבליני העלים בארץ ישראל, מזוויות שונות – בוטניות, רפואיות, קולינריות, גיאוגרפיות ובוטניות-ארכיאולוגיות. המחקרים בהגדרתם אינם עוסקים בתבליני עלים דווקא, אולם המידע הקיים בהם מאיר זוויות נוספות במחקר על תבליני העלים. את הזווית הבוטנית פוגשים במחקרים של זהרי,<sup>1</sup> של פינברון<sup>2</sup> ושל דנין.<sup>3</sup> מחקרים אלו עוסקים בצמחיית הבר בארץ ישראל, ויש בהם מידע בוטני חשוב על מיני הבר של תבליני העלים, ועל מינים נוספים של הצמח הגדלים בצמחיית הבר. את הזווית הרפואית על תבליני העלים רואים במחקרים שנכתבו על הרפואה הקדומה בארץ ישראל, כדוגמת מאירהוף (Meyerhof),<sup>4</sup> סעיד (Said),<sup>5</sup> מונטר,<sup>6</sup> לוי,<sup>7</sup> חמרנה (Hamarneh)<sup>8</sup> וקאמל (Kamal).<sup>9</sup> אף שכתבתם אינה מתמקדת דווקא בארץ ישראל, אפשר לקבל ממחקריהם תמונה מקיפה על התכונות הרפואיות של תבליני העלים. מחקרו של ג'ון רידל (Riddle)<sup>10</sup> על חומרי המרפא מן הטבע בכתבי היפוקרטס, ומחקרה של קרנר<sup>11</sup> בנושא חומרי המרפא בתקופה הרומית, תורמים תרומה חשובה להבנת התפקיד הרפואי של תבליני העלים בהיבט ההיסטורי הקרוב יותר לתקופת מחקרנו. אל המחקרים הללו מצטרפים מחקרים העוסקים ברפואת הצמחים בהיבט אזורי: מצרים – פהמי (Phamy) ודוכרוס (Ducros);<sup>12</sup> לבנון – אבו חאר (Abou-Chaar);<sup>13</sup> המזרח התיכון – פהמי (Phamy).<sup>14</sup> מידע נוסף וחשוב מקבלים ממחקרי הרפואה העממית בקרב עדות ישראל: עירק – בן יעקב;<sup>15</sup> תימן – ריעאני;<sup>16</sup> צפון אפריקה – פרידמן עולים,<sup>17</sup> ובספרו של קריספיל, "צמחי מרפא".<sup>18</sup> נוסף על כך קיימים מחקריהם של עמר ושל לב, על חומרי

<sup>1</sup> זהרי, גיאובוטניקה, עולם הצמחים, פלורה.

<sup>2</sup> פינברון וודנין, מגדיר.

<sup>3</sup> דנין, צמחיית ישראל ברשת.

<sup>4</sup> מאירהוף, עיפאקי.

<sup>5</sup> סעיד, בירוני.

<sup>6</sup> רמב"ם, ביאור.

<sup>7</sup> לוי, כנדי.

<sup>8</sup> חמרנה, מקורות הרוקחות.

<sup>9</sup> קאמל, אנציקלופדיה.

<sup>10</sup> רידל, עממית.

<sup>11</sup> קרנר, חומרי.

<sup>12</sup> פהמי, מצרים; דוכרוס, הרוקח.

<sup>13</sup> אבו חאר ועדס, צמחי המרפא.

<sup>14</sup> פהמי, מזרח התיכון.

<sup>15</sup> בן יעקב, רפואה עממית.

<sup>16</sup> ריעאני, סממני.

<sup>17</sup> פרידמן, עולים.

<sup>18</sup> קריספיל, צמחי.

הרפואה בימי הביניים<sup>1</sup> וברפואה המסורתית, בקרב עדות ישראל.<sup>2</sup> ספרות המחקר הקולנירית כוללת את מחקרה של דיקשטיין<sup>3</sup> על שולחן האוכל בתקופה הרומית, וגם כאן מתקבל מידע נוסף על מקומם ועל תפקידם של תבליני העלים במטבח הרומי. למחקרים אלו מצטרפים מחקרים העוסקים בצמחיית ארץ ישראל במקרא ובספרות חז"ל: גוסטב דלמן (Dalman)<sup>4</sup>, לעף (Löw)<sup>5</sup>, בני הזוג הרולד ואלמה מולדנקה (Moldenke)<sup>6</sup> ונייג'ל הפר (Hepper)<sup>7</sup>, שעיקר עיסוקם הוא בתחום זיהוי צמחיית ארץ ישראל באותה תקופה. למחקרים אלו מצטרפים חוקרי הצמח במקורות, ועימם נמנים: ברוך צ'יזיק<sup>8</sup>, אפרים וחנה הראובני<sup>9</sup>, אוריה פלדמן<sup>10</sup>, יהודה פליקס<sup>11</sup>, מרדכי כסלו (ויכסלפיש)<sup>12</sup> וזהר עמר.<sup>13</sup> עיקר מחקרם של חוקרים אלו הוא בתחום ניתוח המקורות והקשרם בתחום הבוטני (תכונות הצמחים, תחום תפוצתם וההיסטוריה הגיאובוטנית שלהם), וכן בתחום הלשוני – האטימולוגי והפילולוגי (משמעות שמות הצמחים והשוואת השמות העבריים לשפות זרות – שמיות ואחרות). המחקר של זהרי הופף ווייס (Zohary, Hopf, & Weiss)<sup>14</sup> על הצמחייה בעולם העתיק עוסק גם בהיבטים הבוטניים-ארכיאולוגיים של תבליני העלים במקומות מוצאם, בתפוצתם ובתהליכים שעברו הצמחים לאורך הדורות. מחקריהם של בר דרומא<sup>15</sup>, פוטיבסקי<sup>16</sup> ורביד<sup>17</sup> עוסקים בחקלאות המודרנית של תבליני העלים, ובדרכי גידולם כיום, במאה ה-21. נוסף על מחקרים אלו קיימים מחקרים כלליים על תבלינים: יאנק (Jank)<sup>18</sup>, רידלי (Ridley)<sup>19</sup>, פארי (Parry)<sup>20</sup>, וקריספיל.<sup>21</sup> על ספרים אלו נוספו ספרי מחקר שנכתבו על התבלינים, ובהם ספר התבלינים מאת רוזנגרטן (Rosengarten)<sup>22</sup>, המדריך שכתב סטובארט (Stobart)<sup>23</sup>, הספר השלם על צמחים ותבלינים מאת לואנפלד (Loewenfeld)<sup>24</sup> וספר על בשמים ותבלינים מאת הייאט וריל (Hyatt Verrill)<sup>25</sup>.

בכל ספרות המחקר העשירה שנסקרה חסר מחקר מקיף המתמקד בצמח התבלין, ומציג את המידע המקסימלי הקיים על אודותיו בהיבט של זיהוי, תיאור בוטני, מקורו ותפוצתו, המקור הבוטני ארכיאולוגי, שימושי הקולניריים והרפואיים ושימושים נוספים שנעשו בו בעולם העתיק, שימושי בעת החדשה, מקומות הגידול ומיניו השונים הגדלים בארץ ישראל. מחקר זה בא להשלים את התמונה על אודות תבליני העלים, ומתמקד בתקופת המשנה והתלמוד. המטרה היא לתאר כל תבלין

<sup>1</sup> לב, סממני.

<sup>2</sup> לב ועמר, סממני.

<sup>3</sup> דיקשטיין, שולחן האוכל.

<sup>4</sup> דלמן, עבודה ומנהג.

<sup>5</sup> מולדנקה, צמחים. במבואו מופיעה סקירה של מחקר זיהוי צמחי התנ"ך.

<sup>6</sup> לעף, פלורה.

<sup>7</sup> הפר, אנציקלופדיה.

<sup>8</sup> צ'יזיק, אוצר.

<sup>9</sup> הראובני, שמות.

<sup>10</sup> פלדמן, משנה.

<sup>11</sup> פליקס, צומח ועוד.

<sup>12</sup> כסלו, ערף דביק.

<sup>13</sup> עמר, גידולי ועוד.

<sup>14</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים.

<sup>15</sup> בר דרומא, צמחי.

<sup>16</sup> פוטיבסקי, צמחי.

<sup>17</sup> רביד, בשומות.

<sup>18</sup> יאנק, תבלינים.

<sup>19</sup> רידלי, תבלינים.

<sup>20</sup> פארי, הסיפור.

<sup>21</sup> קריספיל, טעם, קריספיל, תבלינים ועוד.

<sup>22</sup> רוזנגרטן, הספר.

<sup>23</sup> סטובארט, המדריך.

<sup>24</sup> לואנפלד, תבלינים.

<sup>25</sup> הייאט וריל, בשמים ותבלינים.

מתבליני העלים בזווית של ספרות חז"ל ובספרות הקלאסית באותה תקופה, ואת השימושים שנעשו בו בעולם העתיק. המידע המרוכז יאפשר לקבל תמונה ממוקדת על כל צמח וצמח, ואף לקבל תמונה כללית על תבליני העלים בארץ ישראל בתקופה ההיא. נוסף על הכול, מחקר זה בוחן את הקשרים הקיימים בין הצמחים בזוויות מחקר שונות, ואת הקשרים וההשפעות שהיו בין ספרות חז"ל לספרות הקלאסית.

## ה. סקירת הספרות

ספרות המחקר שבה נעשה שימוש למחקר זה מתחלקת לשלוש קבוצות: א. ספרות חז"ל – ספרות זו היא מקור המידע המרכזי בזהויה תבליני עלים, וכן יש בה אזכורים על אודות שימושים שונים שנעשו בתבליני העלים; ב. הספרות הקלאסית – ספרות זו היא מקור מידע על אודות זיהוי תבליני העלים כפי שנקראו באותה תקופה במקומות שונים בארצות הים התיכון. נוסף על כך היא מקור המידע המרכזי על אודות הגידול והעיבוד החקלאי של תבליני העלים, ועל השימושים השונים שנעשו בהם בתקופת המשנה והתלמוד; ג. ספרות המחקר המודרני – ספרות זו היא מקור המידע העכשווי על אודות זיהוי תבליני העלים כפי שהם מקובלים כיום, במחקר המודרני. נוסף על כך נעשה שימוש בספרות עזר – ספרות מחקרית עכשווית ממקורות כתובים ודיגיטליים, המוסיפה מידע על אודות תבליני העלים.

### 1. ספרות חז"ל ומפרשיה

ספרות חז"ל היא המקור הראשון להיכרות עם תבליני העלים. רובה ככולה עוסקת בזיהויו של הצמח בהתאם לשמו המקובל, כפי שעבר מדור לדור וכפי שהוא נקרא בשפתו של הפרשן. מתוך ספרות זו אפשר ללמוד גם את הפרשנות והריאליה לשימושים שנעשו בתבליני העלים, כפי שהם מתוארים במשנה ובתלמוד. פרשנות זו אינה רבה, אך תורמת להבנת השימושים שנעשו בצמח, בעיקר אצל פרשנים שהייתה להם הבנה רפואית או חקלאית.

#### א. ספרות חז"ל

##### 1. משנה

המקור הראשון לספרות חז"ל הם שישה סדרי משנה. ששת הסדרים הם המקור הראשון הכתוב של תורה שבע"פ שנכתב כהשלמה לתורה שבכתב.<sup>1</sup> את המשנה ערך רבי יהודה הנשיא, מתוך קובצי משניות והלכות קדומות שנערכו על ידי חכמים שקדמו לו,<sup>2</sup> והיא נחתמה בשנת 218 לספירה לערך. לאחר חתימתה היא הפכה לקובץ ההלכתי הדומיננטי שהשפיע על עולם ההלכה, וכמעט אין לחלוק עליו. ששת הסדרים עוסקים בשישה תחומים מרכזיים הנוגעים לחיי הלכה של האדם בישראל: זרעים – מצוות התלויות בארץ; מועד – שבתות ומועדים שונים; נשים – ענייני אישות; נזיקין – ענייני ממונות שבין אדם לחברו; קדשים – ענייני קורבנות וטהרות, ענייני טומאה וטהרה. תקופת המשנה מתחילה עם חורבן בית שני בשנת 70 לספירה, ומסתיימת עם מותו של ר' יהודה הנשיא, בשנת 218 לספירה.<sup>3</sup> תקופה זו היא התקופה שבה עוסק מחקר זה, וסדרי המשנה, בעיקר סדר

<sup>1</sup> אלבק, משנה, עמ' 1.

<sup>2</sup> פרנקל, דרכי המשנה, עמ' 213-216.

<sup>3</sup> הקדמת רב נסים גאון למסכת ברכות.

זרעים, הם מקורות המידע החשובים עבורו. במשניות פוגשים את תבליני העלים בשם, את כינוייהם, את השימושים שנעשו בהם, את מעמדם ההלכתי בהיבט של מצוות התלויות בארץ ועוד. מתוך הדיונים ההלכתיים מקבלים מידע נוסף על אודות תבליני העלים. המידע הוא לרוב אגבי, אך הוא מלמד אותנו על מנהגים שונים שהיו מקובלים בחקלאות ובצריכת המזון מן הצומח בתקופת המשנה.

## 2. תוספתא

התוספתא היא קובץ מסודר של משניות מתקופת התנאים, שלא נכללו במשנה שערך רבי יהודה הנשיא, אלא הן חלק מהברייתות (ברייתא היא מאמר של תנאים שלא הוכנס לסדר המשניות, ולכן נותר חיצונית להן). רוב הברייתות מפוזרות בתלמודים, ומיעוטן מצויות בקבצים כמו התוספתא ומדרשי ההלכה. התוספתא מסודרת לפי סדר המסכתות במשנה, ולכן היא כוללת שישה סדרים המחולקים לכשישים מסכתות. סדר הדברים ברוב המסכתות דומה במשנה ובתוספתא, אם כי הן מביאות לעיתים מסורות הפוכות והלכות שונות. התוספתא מפרשת את המשנה, מנמקת את הלכותיה, מביאה מחלוקות במקום שהמשנה סתמית, חולקת עליה ומוסיפה הלכות ופרטים שלא צוינו במשנה.<sup>1</sup> התוספתא מרבה גם להביא "מעשים" הנוגעים להלכות הנדונות במשנה. על פי המסורת, רבי חייא, מתלמידיו של רבי יהודה הנשיא, ערך את התוספתא עם רבי אושעיא, בשנת 230 לספירה לערך.<sup>2</sup> קביעה זו מוטלת בספק על ידי החוקרים, וההנחה המקובלת היא שהתוספתא משקפת מסורות מארץ ישראל, והיא קרובה יותר לעולמו של התלמוד הירושלמי מאשר לזה של הבבלי.<sup>3</sup> הנחה זו מחזקת את מעמדה של התוספתא כמקור מידע חשוב בעבודה זו, ואף כמשלימה את המידע שמתקבל מהמשנה, שכן המידע שבה משקף את המסורת בארץ ישראל בכל הנוגע לעולם הצומח, לגידול החקלאי ולמצוות התלויות בארץ. מתוך הדיונים בתוספתא מקבלים מידע נוסף על אודות תבליני העלים. המידע הוא לרוב ישיר ולעיתים אגבי, והוא מוסיף מידע על תבליני העלים מעבר למה שמלמדת המשנה.

## 3. תלמוד ירושלמי

התלמוד הירושלמי, או כפי שהוא מכונה "תלמודא דבני מערבא", הוא חיבור המפרש את המשנה, מוסיף עליה ומרחיב אותה. ההרחבה שנוקט הירושלמי ממוצעת, בין ההרחבה המזערית הקיימת בכמה מקומות בתוספתא, ובין ההרחבה הארוכה והמפותחת, כפי שהיא בתלמוד הבבלי. הוא כולל בתוכו את תלמודם של האמוראים מארץ ישראל ומבבל על המשנה, וכן על תחומים אחרים. רוב הסוגיות שבתלמוד הירושלמי נערכו במאות השלישית והרביעית לספירה, בארץ ישראל, בטבריה, שהייתה מרכז התורה הגדול ביותר בארץ ישראל באותה תקופה.<sup>4</sup> את חיבור התלמוד הירושלמי מייחסים לאמורא רבי יוחנן, שהיה מגדולי האמוראים בארץ ישראל. הכוונה היא שחיבור זה יצא מבית מדרשו.<sup>5</sup> בכתבי היד של הירושלמי, כת"י לייזן הוא היחיד ששרד בשלמותו, ועל פיו מובאים הציטוטים במחקר זה.<sup>6</sup> התלמוד הירושלמי כתוב בארמית גלילית, והכתיב של המילים הכתובות

<sup>1</sup> מלמד, מבוא, עמ' 41-44.

<sup>2</sup> רמב"ם, הקדמה, עמ' כז-כח.

<sup>3</sup> ליברמן, תוספת, חלקים א-ב, עמ' 2.

<sup>4</sup> אפשטיין, ירושלמי, עמ' 279-287.

<sup>5</sup> רמב"ם, הקדמה, עמ' כט.

<sup>6</sup> ירושלמי, זוסמן, עמ' יא-יב.



בו בעברית ובארמית שונה במאפיינים רבים מהעברית ומהארמית של לשון הבבלי.<sup>1</sup> הסוגיות בתלמוד הירושלמי לקוניות, תמציתיות ופסקניות, וחלקן אף נותרות ללא הכרעה.<sup>2</sup> בתלמוד הירושלמי נכללות מסכתות זרעים, ובהן מופיעים רוב צמחי המשנה ובהם גם תבליני העלים. בתלמוד הירושלמי מופיעים זיהויים רבים לצמחי המשנה, והם בדרך כלל בארמית סורית או ביוונית.<sup>3</sup> התלמוד הירושלמי הוא אחד מן המקורות החשובים לזיהוי צמחי המשנה בכלל, ולזיהוי תבליני העלים בפרט, מאחר שאלו הם הזיהויים הקדומים ביותר לצמחים שמקורם בארץ ישראל. מתוך הדיונים השונים בתלמוד הירושלמי לומדים לזהות את הצמח, לאפיין אותו כצמח תבלין ולסווגו כצמח בר או תרבות, וכן לומדים על השימושים השונים שנעשו בו ועוד.

#### 4. תלמוד בבלי

התלמוד הבבלי (נקרא גם גמרא וש"ס) הוא חיבור שבו מסוכמת הגותם ההלכתית והאגדית המרכזית של האמוראים – חכמי ישראל בתקופה שלאחר חתימת המשנה, מתחילת המאה השלישית ועד סוף המאה החמישית, שהתגוררו בבבל ובארץ ישראל. הגות זו נכתבה בעיקרה כפרשנות על דברי דורות קודמים של חכמים, בפרט על המשנה<sup>4</sup> ועל הברייתות. מלבד המשנה מביא התלמוד גם מובאות תנאיות אחרות, שלא נכנסו לסדרי המשנה, המכונות "ברייתות" – חיצוניות (חלקן מוזכרות גם במדרשי התנאים: מכילתא, ספרא וספרי, בתוספתא ובמקומות אחרים). עיקר עיסוקם של האמוראים היה בהבנת המשנה מתוך השוואתה למקורות התנאיים האחרים, כגון: מדרש הלכה, תוספתא וברייתא.<sup>5</sup> שפת התלמוד הבבלי היא שילוב של עברית משנאית ושל ארמית בבלית.<sup>6</sup> את התלמוד ערך רב אשי,<sup>7</sup> ובמקומות רבים הוא מעיר ומוסיף על דברי האמוראים בסוגיה, וחתם אותו רב אשי ורבינא,<sup>8</sup> בשנת 499 לספירה לערך. בתלמוד הבבלי, שלא כירושלמי, לא נכללות מסכתות סדר זרעים (פרט למסכת ברכות). עם זאת, מובאים בו זיהויים רבים, בהם גם זיהויים לצמחים ממשניות סדר זרעים, הבאים תוך כדי דיונים רחבים במסכתות אחרות. הזיהויים כתובים בדרך כלל בארמית, ומציינים את שמו של הצמח כפי שהיה מקובל באותם ימים בבבל. בתלמוד הבבלי משוקע הרבה מאוד מתורת ארץ ישראל שירדה לבבל עם גלי ההגירה הרבים בתקופת האמוראים. תורה זו ניכרת על פי שמות החכמים, ציטוטי שמועות שבחלקן שונות בצורה משמעותית מגרסת המקור, הבנות שונות של דברי חכמי ארץ ישראל ועולם מושגים שונה המתורגם על פי ההוויה הבבלית.<sup>9</sup> גם כאן, כמו בתלמוד הירושלמי, הדיונים השונים מלמדים לזהות את הצמח ולאפיין אותו כצמח תבלין, לשייך אותו לקבוצות צמחי תבלין שונות<sup>10</sup> ולסווגו כצמח בר או תרבות. אפשר ללמוד ממנו גם על השימושים השונים שנעשו בו, ולעשות את ההשוואה המתבקשת למידע מארץ ישראל באותה תקופה.

<sup>1</sup> הרשקוביץ, מבוא עמ' 229-231.

<sup>2</sup> מלמד, ספרות, עמ' 79-88.

<sup>3</sup> פרנקל, מבוא, עמ' ז.

<sup>4</sup> אלבק, תלמוד, עמ' 3-4.

<sup>5</sup> מלמד, מבוא, עמ' 330.

<sup>6</sup> קוטשר, לשון, עמ' 40.

<sup>7</sup> אורבך, ההלכה, עמ' 216-219.

<sup>8</sup> "רב אשי ורבינא סוף הוראה", בבלי, בבא מציעא, פו, ע"א.

<sup>9</sup> רוזנטל, תורת ארץ ישראל, עמ' 262-275.

<sup>10</sup> כדוגמת הסיאה, האזוב והקורנית.

## ב. פרשני ימי הביניים ועד לעת החדשה

### 1. רבנו סעדיה גאון (רס"ג)

רבנו סעדיה גאון נולד בפיוס במצרים בשנת 882, ושם גדל והתחנך. בשנת 928 התמנה לגאון בישיבת סורא, וכיהן בתפקיד זה עד מותו, בשנת 942.<sup>1</sup> תחומי עיסוקו היו מגוונים: פרשנות המקרא, תלמוד ירושלמי, מדרשי חז"ל, בלשנות, מילונאות ופילוסופיה. רס"ג כתב חיבורים פולמוסיים ופיוטים, את "הנבחר באמונות ודעות", והותיר אחריו את סידור התפילה המסודר הראשון הכתוב, "סדר רב סעדיה גאון". מילונו "האגרון" הוא המילון העברי-ערבי הקדום ביותר המוכר, ובו מוזכרים חלק מצמחי המשנה ותרגומם לערבית, זאת נוסף על מילון למילים קשות מהמשנה, שנמצא בגניזה הקהירית "אלפאט" אלמשנה", המיוחס לרס"ג.<sup>2</sup> פירושי רס"ג הם הקדומים ביותר מהפירושים לאחר התלמוד, ותרומתם לזיהוי צמחי המשנה בכך שהם הקרובים ביותר למקור המשנה והתלמודי, וששפתו הערבית מאפשרת את זיהויו של הצמח.

### 2. תשובות הגאונים

אוסף של ספרי תשובות של הגאונים, שחלקם נמצאו בגניזה הקהירית, פורסם בקבצים שונים, כדוגמת: "זיכרון לראשונים ולאחרונים", המוכר יותר כתשובות הגאונים הרכבי (1887); אסף – "תשובות הגאונים מתוך 'הגניזה'" (1929);<sup>3</sup> ב' מ' לוי – "אוצר הגאונים" (1943-1928)<sup>4</sup> ו"ארץ ישראל בתשובות הגאונים ופירושיהם" (1926).<sup>5</sup> התשובות נשמרו בפורמט המקורי של קונטרסים, וחלקן סודרו על פי מחברן: רב שמואל בן חפני גאון, רב שרירא גאון ורב האי גאון. כמו כן, נכללו בקובץ זה תשובות מרבי שמואל הנגיד ומהרי"ף.<sup>6</sup> אוסף זה הוא חלק מכלל תשובות הגאונים שיצאו לאור מהגניזה הקהירית, וכמו כל תשובות הגאונים הוא מכיל בתוכו מידע על אודות צמחי המשנה, ואף אפשר לקבל ממנו מידע קדום על אודות זיהויים של חלק מצמחי המשנה.

### 3. פירוש הגאונים לסדר טהרות (פיה"ג)

פירוש הגאונים למשניות סדר טהרות מתמקד בעיקר בפירוש של מילים קשות. בניגוד לפירושי הגאונים הקודמים, הפירוש כאן הוא ארוך ומפורט יותר, ומעבר לפירוש לערבית<sup>7</sup> הוא מביא גם לעיתים את פירוש המילים ביוונית, בארמית ובפרסית. זהותו של מחבר הפירוש אינה ידועה, והדעות על אודותיו חלוקות. יש המייחסים אותו לרב האי גאון, יש המייחסים אותו לרב שר שלום גאון ויש אף שמייחסים אותו לרס"ג. אף שהשערות אלה אינן מבוססות דיין, ואזכורן של המילים היווניות אינו מעיד על כך שמדובר בחיבור בבלי אותנטי שלא עבר עריכה ושינויים, אין ספק כי מדובר בחיבור קדום המוזכר רבות על ידי ר' נתן בעל הערוך, שהעתיק לחיבורו פירושי מילים שונות מפירוש זה.<sup>8</sup> גם בפירוש זה מוזכרים שמות של צמחים מן המשנה, התורמים להכרת הצמחים ולזיהויים.

<sup>1</sup> אסף, תקופה, עמ' קפה'קפו.

<sup>2</sup> רס"ג, לשון, עמ' 171-198; ברודי, רס"ג, עמ' 135.

<sup>3</sup> אסף, תשובות.

<sup>4</sup> לוי, אוצר הגאונים, עמ' IV-I.

<sup>5</sup> לוי, ארץ ישראל.

<sup>6</sup> אסף, תקופה, עמ' ריט-רכ.

<sup>7</sup> פירוש המילה "בטיית" כאן הוא הפירוש לערבית.

<sup>8</sup> תא שמע, ספרות א, עמ' 218; ערוך, ערך "חלתית", ח"ג, עמ' 421.

#### 4. רב נתן אב הישיבה (רנאה"י)

רב נתן בר' אברהם אב הישיבה פעל בארץ ישראל במחצית הראשונה של המאה ה-11. פירושו הוא הפירוש הראשון המקיף את כל ששת סדרי המשנה. הוא אינו מפרש את כל המשניות, אך עוסק רבות בריאליה ובזיהוי הצמחים המוזכרים בישיבה. הפירוש המצוי בידינו אינו המקורי. הספר המקורי עבר עריכה במחצית השנייה של המאה ה-12 לערך, אליו נוספה הקדמה של המחבר, ובתוכו שולבו גם כמה מפירושיהם של רס"ג, הר"ף ובעל הערוך. על מקום כתיבתו חלוקות הדעות. לדעת אסף הוא חובר במצרים,<sup>1</sup> אך לדעת מהר"י קאפח החיבור נכתב בתימן, שכן הוא מכיל "מילים, ניבים וביטויים שאינם נוהגים אלא בערבית היהודית בתימן".<sup>2</sup> הפירוש במקורו הוא מארץ ישראל, שכן רב נתן חי ופעל בה, ותרומתו לזיהוי הצמחים ולריאליה אף היא חשובה מאוד. גם אם "נרחיק את עדותו" של רב נתן למצרים או אף לתימן, תמונת זיהוי הצמחים חשובה עד מאוד למרות הריחוק הגיאוגרפי, בגלל קרבת אזורי האקלים והמשותף להם.

#### 5. ר' נתן ב"ר יחיאל (הערוך)

ר' נתן ב"ר יחיאל בעל ספר הערוך חי ופעל ברומי במחצית השנייה של המאה ה-11, הוא נפטר בשנת 1103. ספר הערוך הוא מילון למילים הקשות שבש"ס. המילים מסודרות לפי שורשן האלפביתי, ובכל מילה מביא בעל הערוך גם אזכורים מספרות חז"ל. המקורות לפירושו הם: פירוש רבינו חננאל לתלמוד, מסורת הפרשנות של התלמוד הירושלמי, פירושי חכמי מגנצא לתלמוד, פירושי רבינו גרשום מאור הגולה ומסורת גאוני בבל עם פירוש הגאונים לסדר טהרות.<sup>3</sup> בתרגום המילים משתמש בעל הערוך באוצר מילים של שפות רבות, ובהן עברית, ארמית, ערבית, פרסית, יוונית, לטינית ואיטלקית. במאה ה-17 חיבר רבי בנימין מוספיא ספר הנקרא מוסף הערוך (מוה"ע). ר' בנימין מוספיא חי בשנים 1606-1675, בעיקר בצפון אפריקה. מוסף הערוך הוא ספר הוספות והשגות על חלק מערכיו של ספר הערוך, ובעיקר במילים שמוצאן יווני או לטיני.<sup>4</sup> ספר הערוך יצא לאור במהדורות דפוס רבות, ובהן המהדורה המדעית "ערוך השלם" שערך ח' י" קוהוט בשנים 1892-1878.<sup>5</sup> בשל גיוון מקורותיו של בעל הערוך, יש לו תרומה משמעותית לזיהוי הצומח במשנה, לעיתים כמחדש על קודמיו ולעיתים כמחזק עמדת זיהוי כזו או אחרת.

#### 6. ר' שלמה יצחקי (רש"י)

ר' שלמה יצחקי, גדול פרשני המקרא והתלמוד, חי ופעל בטרוואה (Troyes) שבצפון צרפת, במחצית השנייה של המאה ה-11 ועד תחילת המאה ה-12 (נפטר בשנת 1105). הוא למד במרכזי התורה שבאשכנז, שם ספג את תורתו של רבנו גרשום מאור הגולה ושל תלמידיו. פירושו לתלמוד בבלי נחשב למקיף וליסודי ביותר, וזיקתו לרבנותו "פירושי מגנצא" ולתורת רבנו גרשום מאור הגולה ניכרת בו בצורה מובהקת, הן בתוכן והן בצורה. בפירוש רש"י נמצאות גם מסורות פרשניות של גאוני בבל, אף שברור שרש"י לא הכיר את פירושי הגאונים לתלמוד. פירוש רש"י משופע בביאור ובתרגום מילים קשות מעולם הריאליה והצומח, המתורגמות בדרך כלל לצרפתית עתיקה, שהייתה השפה המדוברת בימיו. אף שרש"י לא כתב ביאור למסכתות סדר זרעים, ופירושו נכתבו רחוק

<sup>1</sup> אסף, פירוש, עמ' 384.

<sup>2</sup> דברים אחדים מאת הסופר והמתרגם, עמ' 7; עמר וקאפח, עמ' 11-12.

<sup>3</sup> תא שמע, ספרות א, עמ' 125-128.

<sup>4</sup> הקדמתו בתחילת הערוך השלם, ערוך השלם, ח"א.

<sup>5</sup> ערוך השלם, ח"א, הקדמות.

מארץ ישראל, הוא מפרש שמות רבים של צמחי המשנה וסדר זרעים המופיעים בתלמוד בהקשר אחר. זיהוי צמחיית המשנה שלו מהווה נדבך נוסף בזיהוי הצמחים, ופותח אפשרויות שונות לזיהוי, שלעיתים שונה מקו הפרשנות הרגיל.<sup>1</sup>

#### 7. ר' משה בר' מימון (רמב"ם)

ר' משה בר' מימון נולד בקורדובה בספרד בשנת 1138. לאחר סדרת נדודים הגיע הרמב"ם למצרים בגיל שלושים לערך, ושם חי עד מותו, בשנת 1204. במהלך נדודיו הגיע גם לארץ ישראל, ותיאר את ביקורו באחת מאגרותיו.<sup>2</sup> חיבוריו של הרמב"ם רבים וחשובים, בהם נמצא את "הי"ד החזקה" – "משנה תורה", חיבורו ההלכתי הגדול ביותר. ספרו הפילוסופי הגדול הוא "מורה נבוכים", וב"ספר המצוות" הוא מונה את תרי"ג המצוות, ומנסח את העקרונות כיצד צריך למנות אותן. הרמב"ם כתב גם פירוש לתלמוד, שרק מעט ממנו קיים בידינו, וכן תשובות רבות בהלכה. שניים מחיבוריו משמשים בעבודה זו: הראשון – פירוש המשנה שנכתב בערבית, שהוא הפירוש השני שנכתב על כל המשנה ושהגיע לידינו. זהו הפירוש המקיף ביותר שנכתב על המשנה בתקופה זו. הוא עבר בימיו של הרמב"ם שכלולים ושינויים שונים, כפי שמעיד על כך הרמב"ם.<sup>3</sup> מושגי הריאליה בכלל וזיהוי הצמחים בפרט בפירוש המשנה הם שילוב של מסורת הגאונים עם המסורות החדשות שאליהן נחשף בבואו למצרים. זאת ועוד, הקרבה הגיאוגרפית לארץ ישראל ועובדת היותו של הרמב"ם רופא וחוקר בעל ידע רב בהכרת הצומח ובבוטניקה הופכות את פירוש הרמב"ם למשנה למקור מידע חשוב ומשמעותי בזיהוי של צמחי המשנה ובשימושים השונים שנעשו בהם. פירוש המשנה נכתב בערבית, ותורגם לעברית. בעבודה זו נעשה שימוש במהדורתו של מהרי"ק, המבוססת על כת"י הרמב"ם, וכוללת את המקור הערבי לצד התרגום. נוסף על פירוש המשנה יש את "מחברת צמחי המשנה" מאת מהרי"ק, שנכתבה ככל הנראה לפני כתיבת תרגומו לפירוש המשנה. במחברת מופיעים רבים מצמחי המשנה, תיאורם וזיהוים על פי שיטתו של מהרי"ק, שהיא השלמה למפעל ההדרה של מהרי"ק לפירוש הרמב"ם למשנה.<sup>4</sup> החיבור השני של הרמב"ם שנעשה בו שימוש בעבודה זו – "באור שמות הרפואות" – הוא ספר מספרי הרפואה שכתב הרמב"ם, ובו הוא מבאר את שמות הרפואות שנהגו בימיו ואת מקור התרופות, ומזהה את צמחי המרפא בשם הערבי, וכן את הצמחים שהם מרכיב בתרופות השונות.<sup>5</sup>

#### 8. רבי יצחק בן מלכיצדק (ריבמ"ץ)

ר' יצחק בן מלכיצדק חי ופעל בעיר סימפונטו (Siponto) שבדרום איטליה, במחצית השנייה של המאה ה-12.<sup>6</sup> הוא חיבר פירוש למשניות סדר זרעים וטהרות, מלבד המסכתות שיש להן תלמוד בבלי.<sup>7</sup> בידינו קיים כיום רק הפירוש לסדר זרעים, הנחשב מהפירושים הקדומים למשנה, ובשונה ממקביליו הוא אינו מפרש את המשנה מילולית, כי אם עניינית. הבסיס לפירוש הוא דברי הירושלמי, אך לעיתים הוא פונה גם לבבלי, במקומות שבהם הוא דן במשניות זרעים. את שמות הצמחים הוא מתרגם ליוונית, לערבית ולאיטלקית. זיהוי צמחי המשנה של ריבמ"ץ מורכב מדברי

<sup>1</sup> תא שמע, ספרות א, עמ' 40-56.

<sup>2</sup> תא שמע, ספרות א, עמ' 185-190.

<sup>3</sup> רמב"ם, אגרות, עמ' 57-58; תא שמע, ספרות א, עמ' 188.

<sup>4</sup> קאפח, מחברת, עמ' 8.

<sup>5</sup> רמב"ם, ביאור, הקדמת המהדיר.

<sup>6</sup> תא שמע, ספרות א, עמ' 221.

<sup>7</sup> שם, עמ' 222.

הירושלמי, מפירושי הגאונים לסדר טהרות, מפירוש הערוך ומפירוש רש"י, שהיה המייצג של צפון אירופה ואיטליה באותם ימים.

### 9. ר' שמשון משאנץ (ר"ש)

ר' שמשון בר' אברהם, מגדולי בעלי התוספות, פעל בעיר שאנץ (Senz) בסוף המאה ה-12 ובתחילת המאה ה-13, ושנים אחדות לפני פטירתו עלה לארץ ישראל. מפעלו הספרותי מתחלק לשתיים: כתיבת תוספות לרוב מסכתות הש"ס, וכתיבת פירוש על המשניות של סדרי זרעים וטהרות. פירושו למשנה מתייחס באופן בולט לפירוש ריבמ"ץ, לעיתים בציטוט מדבריו ולעיתים כאשר הוא חולק על דבריו. בשונה מפירוש ריבמ"ץ הקצר והתמציתי, פירושו של ר"ש מקיף, ומתייחס לסוגיות תלמודיות ולדעות פרשניות אחרות באריכות. מקורותיו הם: הערוך, פירוש ריבמ"ץ ופירוש הגאונים לסדר טהרות. הר"ש על פי רוב לא פירש את שמות צמחי המשנה בשם הלועזי, אלא ציטט את שמות הצמחים בארמית, כפי שהם מופיעים בירושלמי. לעיתים הוא ציין את שמו הלועזי של הצמח ובכך אפשר את זיהויו, לעיתים לפי הפרשנות הרווחת ולעיתים הוא אף חידש.<sup>1</sup>

### 10. ר' תנחום בן יוסף הירושלמי (תנה"י)

תנחום בן יוסף הירושלמי פעל ונפטר במצרים במחצית השנייה של המאה ה-13. הוא חיבר פירושים לספרי המקרא, וכן את מילונו העבריערבי, "אלמרשד אלכאפיי" (המדריך המספיק), אשר לו כתיי רבים. לאחרונה ערך והדפיס אותו ה' שי במהדורה מדעית. המילון גדול ומקיף מאוד, וכולל את כל אוצר המילים המופיע במשנה תורה, שנכתב "בלשון המשנה". תנחום רואה בו את "חיבורו הגדול של מורו ורבנו משה זצ"ל, נזר הנשיאים ובחיר הקראים".<sup>2</sup> הוא מפליג בשבח, ורואה עצמו כתלמידו המובהק של הרמב"ם. הוא מצטט פעמים רבות מפירושו למשנה, "שרח אלמשנה", כמקור לבירור מילים ומושגים ממשנת הרמב"ם. תנחום מזכיר לשבח גם את ספר "הערוך", ששימש לו מקור חשוב. נוסף על כך הוא מזכיר בחיבורו את בן ג'נאח (אבו אלואליד), ולעיתים רחוקות גם את רס"ג.<sup>3</sup> המילון ערוך עפ"י סדר האזב של השורשים, וכולל בתוכו כמעט את כל צמחי המשנה. ברוב המקרים נצמד תנחום לפירושו של מורו הרמב"ם, אך יש מקומות שבהם הוא סוטה מפירוש הרמב"ם ומפרש אחרת, לעיתים כפירוש "הערוך" ולעיתים בפרשנות אחרת ייחודית, שאולי משקפת מסורת קדומה בארץ ישראל.

### 11. ר' אשתורי הפרחי (ראה"פ)

ר' אשתורי הפרחי פעל במחצית השנייה של המאה ה-13 עד המחצית הראשונה של המאה ה-14. הוא גדל בצרפת, ובבחרתו גלה ממנה ועלה לארץ ישראל. בארץ ישראל הוא התיישב בבית שאן, ומשם יצא למסע חקר בכל הארץ, שארך שבע שנים – שנתיים בגליל וחמש שנים בשאר ארצות השבטים.<sup>4</sup> בספרו "כפתור ופרח" (כפו"פ) הוא עוסק בסוגיות הקשורות למצוות התלויות בארץ, ובעקבות כך מתאר מקומות רבים שיש להם השלכה על סוגיות הלכתיות הקשורות לארץ. הוא מצייר את גבולות הארץ, מתאר את מידות הר הבית והמקדש ומונה את הערים שלדעתו הן ערים מוקפות חומה מימות יהושע בן נון. בסוף הספר יש פרקים העוסקים בהלכות כלאיים, ובהם נזכרים צמחים רבים

<sup>1</sup> תא שמע, ספרות ב, עמ' 106.

<sup>2</sup> תנחום הירושלמי, עמ' 5-7.

<sup>3</sup> שם, הקדמת המהדירה, עמ' כד.

<sup>4</sup> שוורץ, גיאוגרפיה היסטורית, עמ' 8.

מצמחי המשנה, שאותם הוא מזהה. זיהויו של ר' אשתורי הפרחי<sup>1</sup> זהים כמעט לחלוטין לזיהויים של הרמב"ם. לאחר פירושו למשניות הראשונות של מסכת כלאיים, שבו הוא מזהה את רוב הצמחים, הוא מציין: "ומצאתי פירוש ערבי זולת זה", ומצטט פירוש המונה יותר מעשרים צמחים. פירוש זה הוא העתקה של פירוש שמות הצמחים המופיע בתשובת רש"י. פירושו של ר' אשתורי והפירוש הערבי שמצא שופכים אור נוסף על זיהוי צמחי המשנה, גם אם חלקם אינם מחדשים וחוזרים על דברי קודמיהם.

## 12. ר' עובדיה מברטנורא (רע"ב)

ר' עובדיה נולד באמצע המאה ה-15 בעיר ברטינורו (Bertinoro) שבצפון איטליה. בשנת 1485 יצא למסע לכיוון ארץ ישראל, ובשנת 1488 הגיע לארץ. הוא כיהן זמן מה כראש הקהילה בירושלים, ואת חוויותיו משם סיפר למשפחתו שנותרה באיטליה באגרות ששלח.<sup>2</sup> רע"ב היה פורה מבחינה ספרותית. הוא כתב פירוש לתורה הנקרא "עמר נקא", תפילות, פיוטים ועוד. גולת הכותרת של יצירותיו היא פירושו המקיף למשנה, שכתב על כל ששת הסדרים ושהודפס בכל מהדורות המשניות. הפירוש מבוסס על פירוש הרמב"ם למשנה, ועל פירוש רש"י למשניות שבתלמוד הבבלי. בפרשו את המילים הקשות הוא נעזר בשפות שהיו בסביבתו, ערבית "לשון ישמעאל", או באחת מן השפות האירופאיות – איטלקית או צרפתית, ולעיתים אף נעזר בשתיהן.<sup>3</sup> פירוש המשנה של רע"ב נחתם בארץ ישראל, אך לא ברור אם כתיבתו החלה באיטליה או כל הפירוש נכתב בארץ ישראל. גם לפירוש זה יש תרומה בזיהוי צמחיית המשנה, כממשיך דרך של פרשנים גדולים שקדמו לו או כמחדש בכמה מזיהויי הצמחים.<sup>4</sup>

## 13. ר' שלמה סיריליאו (רש"ס)

רבי שלמה סיריליאו (ר"ש סיריליאו, רש"ס) נולד בספרד. תאריך לידתו אינו ידוע, אך ברור שנולד לפני שנת 1491, כפי שהוא מעיד על עצמו בהקדמתו לירושלמי, שהוא ממגורשי ספרד. לאחר הגירוש הוא עבר לקושטא ומשם לסלוניקי, שבה נמנה עם רבני העיר. בשנות ה-30 של המאה ה-16 הוא עלה לארץ עם ר' יוסף קארו ועם ר' שלמה אלקבץ, והתיישב בצפת, שם החל בכתיבת פירושו על התלמוד הירושלמי.<sup>5</sup> סמוך לשנת 1546 עבר רש"ס לירושלים, הקים בה ישיבה, נמנה עם רבני העיר ובה השלים את כתיבת פירושו לירושלמי. רש"ס נפטר בירושלים. שנת פטירתו המדויקת איננה ידועה, ההערכה היא שהוא נפטר בשנים 1553-1555. הייחוד של פירושו הוא בכך שזהו הפירוש הראשון הרציף שנכתב על התלמוד הירושלמי.<sup>6</sup> פירושו הוא מקורי, מאחר שלא עמדו לפניו פירושים קדומים לירושלמי שעליהם היה יכול להסתמך.<sup>7</sup> רש"ס נקט עמדה עצמאית בפירושו, ולא היסס לחלוק על הראשונים שקדמו לו. כרוב פרשני הירושלמי, גם רש"ס שאף בפירושו ליישב את הסתירות בין הבבלי לירושלמי, אך מטרתו לא הייתה רק פרשנית אלא גם הלכתית. רש"ס שילב בפירושו גם פסקי הלכה הנובעים מן הסוגיות,<sup>8</sup> על פי פרשנותו, שלימים הפכו לאבני היסוד בפסיקת ההלכה במצוות

<sup>1</sup> עמר, אשתורי, עמ' רסה-רסו.

<sup>2</sup> יערי, אגרות, עמ' 98-144.

<sup>3</sup> בעיקר כשהוא מצטט את רש"י.

<sup>4</sup> לרנר, ברטנורא, עמ' יד-טו.

<sup>5</sup> סמואל, ראשון, עמ' 33.

<sup>6</sup> שם, עמ' 36-37.

<sup>7</sup> מרגליות, אנציקלופדיה, עמ' 1305-1306.

<sup>8</sup> סמואל, ראשון, עמ' 43.

התלויות בארץ במדינת ישראל המתחדשת. תרומתו לזיהוי צמחיית המשנה, אף שאינה מרובה וגם לא בהכרח מחדשת, קובעת ברכה לעצמה מעצם היותה פרשנות ישראלית לירושלמי, והראשונה השיטתית.

#### 14. ר' שלמה בן ישועה (מלאכת שלמה)

ר' שלמה בן ישועה עדני נולד בתימן בשנת 1567. בשנת 1571 עלתה משפחתו לארץ, תחילה התיישבה בצפת ובהמשך עברה לירושלים. ר' שלמה למד בירושלים אצל הרב חיים ויטל ואצל ר' בצלאל אשכנזי. בשלב מאוחר יותר עבר להתגורר בחברון, שם כתב את פירושו למשנה, "מלאכת שלמה", במשך כשלושים שנה. ר' שלמה נפטר ונקבר בחברון, שנת פטירתו אינה ידועה אך עפ"י עדויות מכתביו היא הייתה לאחר שנת 1624.<sup>1</sup> ראשיתו של הפירוש היה ברשימות של פירושים והגהות אשר הוא רשם על גיליונות המשנה שלו, ובהם נוסח המשנה וניקודה, אשר העניקו חשיבות רבה לנוסחאותיו.<sup>2</sup> בהמשך עבודתו רב החומר שאותו ביקש לכנס לספר, שהפך להיות פירושו למשנה.<sup>3</sup> תרומתו לזיהוי צמחיית המשנה, אף שהיא אינה מרובה וגם לא בהכרח מחדשת, קובעת ברכה לעצמה מעצם היותה חלק מענף הפרשנות שנכתבה בארץ ישראל, על רקע המציאות המוכרת ליושבי הארץ.

#### 15. ר' דוד בן ישע הלוי, המאסף (אלג'אמע)

מילון מתרגם ומבאר "...מלים המבוארות על ידי רבינו (הרמב"ם) זכרונו לברכה בשה סדרי משנה וכמה מלים מן הערוך..."<sup>4</sup> חובר בתימן במאה ה'16, ויוחס לר' דוד בן ישע הלוי, חכם תימני אשר לו חיבורים שונים, ובהם פירושים רבים לכתבי הרמב"ם, אשר חי בתקופה זו. יש החולקים על כך, וסוברים כי מחבר הספר הוא אלמוני בן המאה ה'16, ואילו ר' דוד בן ישע הלוי חי כמה עשרות שנים לפני כן, בסוף המאה ה'15.<sup>5</sup> המילון מביא את המילים כפי שהן מופיעות במשנה לפי סדר הא"ב בתרגומם הערבי (לא עפ"י סדר השורשים). בזיהוי הצמחים הוא מביא לרוב את זיהוי הרמב"ם, ולעיתים מוסיף ומשנה מפירוש הרמב"ם. מילון זה, כקודמיו, אף שאינו מחדש רבות בתחום זיהוי הצמחים יש בו כדי להבהיר את זיהוי הרמב"ם וההולכים בעקבותיו.

#### 16. ר' דוד די לארה, כתר כהונה (כתכ"ה)

ר' דוד די לארה כתב את ספר "כתר כהונה" (1602-1674). הוא חי ופעל רוב ימיו בקהילה הספרדית-פורטוגזית שבהמבורג, שם כיהן ברבנות, ולאחר מכן עבר להתגורר באמסטרדם. ר' דוד היה מלומד ובלשן, אשר כתב כמה חיבורים בתחום הלשון העברית, ובראשם "כתר כהונה", שעוסק בביאור מילים קשות מן המקרא וממקורות חז"ל, ובו הוא משתמש בכלים פילולוגיים המביאים לחידושים רבים בביאור מילים.<sup>6</sup> מחיבור זה הודפס החלק המכיל את ערכי האותיות אי, אף שידוע כי ר' דוד השלים את חיבורו עד לאות ר. בזיהוי של ר' דוד את הצומח יש דמיון רב למוסף הערוך, וזאת לאור

<sup>1</sup> מרגליות, אנציקלופדיה, עמ' 1306-1307.

<sup>2</sup> שם, עמ' 1307.

<sup>3</sup> אפשטיין, משנה, עמ' 1209; פיינטוך, מסורות, עמ' 179.

<sup>4</sup> הקדמת המחבר, טובי, ר' דוד בן ישע הלוי, עמ' 79-82.

<sup>5</sup> מדינה, אלג'אמע, עמ' 99-101.

<sup>6</sup> בהקדמה לספרו הוא מדגיש את ממד החידוש שבדבריו "...כי חדשות אני מגיד לא שמעתם אוזן מעולם והנני נותן לכם היום ברכה ותוספת באור על הנגלות ועל הנסתרות... וחדוש דברים אשר לא שערו הראשונים אני עושה בהן..." כתר כהונה, הקדמה.

דמיון במקורות הפרשנות והחדשנות של שניהם. אזכורו ביחס לצומח בעבודה זו אינם רבים, אך החדשנות שבהם נותנת לפרשנותו מקום מיוחד.

## 17. ר' ישראל ליפשיץ, תפארת ישראל (תפא"י)

ר' ישראל בן ר' גדליה ליפשיץ (1782-1861) היה מגדולי חכמי גרמניה במאה ה-19, נצר למשפחת רבנים אשר כיהן ברבנות בקהילות שונות. הוא התפרסם בזכות פירושו למשנה, "תפארת ישראל". הפירוש הודפס בשתי מהדורות בחיי המחבר, והשלישית יצאה לאור לאחר מותו. המהדורה השלישית שר' ישראל החל בהכנתה לפני מותו הייתה שונה מהמהדורות הקודמות, בכך שהוא חילק את הפירוש לשני חלקים: הראשון עוסק בביאור מהלכי המשנה ובפלפול בהם, והשני עוסק בפשט המשנה ובביאור מילים קשות המופיעות בה. שני החלקים נקראו "יכין" ו"בועז". החל מהמהדורה השנייה הודפס הפירוש בסמיכות לטקסט המשנה, לפירוש רע"ב ולתוספות יו"ט. דפוס זה הוא הבסיס לכל המהדורות המודפסות כיום של פירוש "תפארת ישראל", ובו נעשה שימוש במסגרת מחקר זה. הפירוש נחשב חדשני, ובמסגרת הפרשנות הוא עוסק בביאור עניינים שונים ומגוונים, כמו: היסטוריה, זואולוגיה, פיזיקה, לשון, רפואה, פילוסופיה ועוד. המחבר לא נמנע מלהשתמש בספרות שאינה רבנית. תרומתו למחקר זה היא בזיהוי צמחיית המשנה, ובביאור שמות הצמחים הלקוחים מן השפות הזרות, ובעיקר מן היוונית והלטינית, ובהתייחסות למקורו ולשמו של הצמח כפי שמופיע בלשון המשנה.<sup>1</sup>

## 18. ר' יהוסף שוורץ, תבואות הארץ

הרב יהוסף שוורץ (1804-1865) היה שד"ר, תלמיד חכם, גיאוגרף, צייר ומראשוני חוקרי ארץ ישראל בעת החדשה. הוא החל את לימודיו הכלליים בשנת 1824, ורכש השכלה במדעי הגיאוגרפיה, האסטרונומיה, השפות והמוסר. בשנת 1829 שרטט את מפת ארץ ישראל לראשונה. במפה זו ציין גם את גבולותיה ההלכתיים, לנושאים כמו מצוות התלויות בארץ. בשנת 1830, בגיל 26, החל במסע קשה ומסוכן לעלייה לארץ ישראל, שנמשך שנתיים. בתחילת שנת 1833 הגיע לנמל יפו והתיישב בירושלים, ברובע המוסלמי. הוא עסק בלימוד תורה ובמחקרי ארץ ישראל, התהלך בישראל לאורכה ולרוחבה, חקר שמות מקומות ותולדותיהם, למד את טבע הארץ ואת תושביה, ורשם וצייר את ממצאיו. הוא חיבר שמונה ספרים. החשוב בהם הוא "תבואות הארץ", שבו הוא מתאר את הגיאוגרפיה של ארץ ישראל, את יישוביה ותושביה, ואת הצומח והחי. בחלקו הראשון הוא מקדיש שני פרקים לתוצאות הארץ: הראשון לחי שבארץ ישראל והשני לצומח. בפרק המוקדש לצומח הוא מתייחס לצמחיית ארץ ישראל ולצמחי התבלין, כפי שהיו מוכרים לו. הוא זיהה כל צמח עפ"י שמו הערבי, והוסיף לו תיאור קצר, את מקום גידולו הנפוץ ואת שמו בלשון אשכנז.<sup>2</sup>

## 2. ספרות המחקר המודרני

### 1. עמנואל לעף

הרב ד"ר אברהם חיים עמנואל לעף (Löw Immanuel) (1854-1944) היה רב, חוקר התנ"ך והתלמוד, בוטנאי ובלשן יהודי-הונגרי, שכיהן כאב בית הדין של סגד, והיה נציג היהדות הניאולוגית

<sup>1</sup> מאיר, ליפשיץ, עמ' 28-34, עמ' 104-123, עמ' 113-114.  
<sup>2</sup> ששון, תולדות, עמ' 243-256.



בבית העליון של הפרלמנט ההונגרי. היה לו תואר דוקטור בבלשנות שמית מאוניברסיטת לייפציג. הוא חיבר את הספר "צמחי היהודים". ב'1881 פרסם את מחקרו הראשון, "שמות הצמחים בארמית" (Aramäische Pflanzennamen), ובו תרגום שמות כל הצמחים המופיעים בתלמוד, מארמית לעברית ולגרמנית.

מפעל חייו של לעף היה החיבור אדיר הממדים, "צמחי היהודים" (Die Flora der Juden) – ארבעה כרכים הכתובים בגרמנית, שבהם ריכז את כל הצמחים המוזכרים במקורות (בעיקר בתנ"ך ובמשנה, ותוך הסתייעות בתלמוד ובמדרשים). מטרתו של לעף בחיבור זה הייתה לזהות ולסווג כל צמח המוזכר במקורות לפי הטקסונומיה של לינאוס – שיטה מדעית מודרנית למיון הצומח. לשם כך השתמש במיטב הידע הבוטני שהיה בזמנו, והסתייע במלומדים מכל אוניברסיטאות אירופה. לשם זיהוי הצמח הוא נעזר גם רבות בבלשנות. נראה שלעף שלט בשפות רבות, לצד כל צמח כתב את כינויו בשלל שפות (כולל ערבית וסורית, בעקבות המילון הסוריערבי של בר בהלול, שהוא חוליה מקשרת חשובה בין שמות צמחים מהתקופה הקדם-אסלאמית המשמרים מסורות קדומות, ובין שמות הצמחים בערבית). הוא מביא ציטוטים מטקסטים עתיקים ומודרניים בלשונות רבות, ומבצע ניסיונות להראות כיצד התגלגל שם של צמח מלשון ללשון. הוא השתמש גם בבקיאותו בהלכות ובאגדות ממרחב הספרות הרבנית, שבה היה בקי ביותר, ובפרט מן השולחן ערוך, כדי להשלים את התמונה ולזהות את הצמח ביתר ודאות. נדבך נוסף בעבודתו הוא התועלת לאדם מן הצמח, ובפרט מההיבט ההלכתי והרפואי. לעף כתב רק על צמחי ארץ ישראל, אך מעולם לא ביקר בארץ ולא ראה חלק גדול מן הצמחים בבית גידולם הטבעי, לכן היו שהמעטו בחשיבותו ובתובנותיו. מפעלו היה חלוצי, הוא ייסד למעשה ענף מחקר בוטני-בלשני-תורני מיוחד: הבוטניקה התלמודית. ממשיכי דרכו היו יהודה פליקס, אפרים וחנה הראובני וילדיהם, נגה ואיילת השחר הראובני, מייסדי נאות קדומים, ואוריה פלדמן, מחבר "צמחי התנ"ך" ו"צמחי המשנה".<sup>1</sup>

## 2. משפחת הראובני

אפרים הראובני (רובינוביץ) נולד באוקראינה ב'1881 ונפטר בירושלים ב'1953. הוא היה בוטנאי וחוקר צמחיית ארץ ישראל, וייסד גישה מחקרית אשר שילבה בין מדע הטבע ובין בלשנות, מקרא ופולקלור, כדי לתאר תמונה שלמה של הצומח כחלק ממארג גיאוגרפי-תרבותי-היסטורי.

הראובני היה בעל השכלה תורנית ובוטנית. הוא עלה לארץ ב'1906, ולימד טבע במושבות העלייה הראשונה. ב'1909 חזר לחו"ל, והמשיך בלימודיו עד לקבלת דוקטורט. ב'1914 חזר לארץ ישראל, ובשנת 1919 נשא לאישה את חנה. היא עלתה מרוסיה והשתלמה בחקלאות בגרמניה, ולימים חברה אליו במחקריו בנושא הבוטניקה. שיטתם של בני הזוג (שכוננו ומכונים עד היום "הראובנים") כורכת בלשנות, ידע והיכרות עם המקורות וקשר עמוק לטבע ולצומח, כדי ליצור תמונה כוללת שבה משתלבים הצמחים כמרכיב מוביל וכמפתח להבנה של תופעות במקרא ובהיסטוריה. בה בעת הם השתמשו באותו ידע כדי לזהות את הצומח של ארץ ישראל ברוח ה"בוטניקה התלמודית" של עמנואל לעף. הראובנים אספו צמחים, זיהו אותם וקראו להם בשמות השאובים מעולם התרבות, הבלשנות וההיסטוריה של הארץ. עם זאת, רבים משמות הצמחים שטבעו לא התקבלו על ידי הקהילה המדעית של האוניברסיטה העברית, ששאפה לתאר את הצומח של ארץ ישראל בהתאם

<sup>1</sup> אוצר ישראל, ח"ו, עמ' 56-57; הונדרט, אנציקלופדיה, עמ' 1090.

לטקסונומיה של ליניאוס, ולעגן אותה לפי הנוסחאות המדעיות המקובלות. בחזונום ראו הראובנים שלושה מפעלים – אנציקלופדיה, מוזיאון וגן. בשנת 1926 הועבר האוסף לאוניברסיטה העברית כדי לשמש בסיס למוזיאון, אך נתקל בקשיים עקב חוסר הנוחות של הקהילה הבוטנית של האוניברסיטה לקלוט את גישתו.<sup>1</sup> האנציקלופדיה הבוטנית, "אוצר צמחי ארץ ישראל", הייתה אמורה לכלול את כל צמחי ארץ ישראל, לכל אחד מהם תיאור בוטני מדעי, וכל הקשריו בתרבות ובהיסטוריה של ארץ ישראל. גן הנביאים ורז"ל היה אמור להיות גן בוטני שיכלול את כל הצומח של ארץ ישראל, בהקשריו לספרות הנביאים ולתורה שבע"פ. מחזונום הגדול של הראובנים הוגשמה רק תוכנית הגן, בשנת 1965, עם תחילת הקמת נאות קדומים באזור מודיעין, על ידי בנם, נגה הראובני.<sup>2</sup>

### 3. ברוך צ'יז'יק

ברוך צ'יז'יק (1885-1955) היה חוקר ומפתח מפעלי חקלאות בארץ ישראל. הוא התמחה בהתאמת הצרכים הנדרשים לחקלאות בארץ ישראל ובחקר צמחי האזור, והיה בעל מפעל "אוצר הצמחים". צ'יז'יק נולד בטומשפול שבדרום-מערב האימפריה הרוסית (אוקראינה). בצעירותו למד מקרא, משנה ותלמוד, והוא הוכשר בבית ספר חקלאי. בשנת 1905 עלה צ'יז'יק לארץ ישראל. תחילה עבד ברחובות במטעים של משה סמילנסקי. ב-1908 היה ממייסדי המושבה כנרת. עם פרוץ מלחמת העולם הראשונה הוא התגייס לצבא הטורקי, ובתום המלחמה שב לארץ ישראל והקים מוזיאון חקלאי, שהועבר כעבור תקופה לירושלים. צ'יז'יק השתתף בכתב העת "השדה", היה מעורב ופרסם בו מאמרים. מראשית שנות ה-20 החל בהוצאת ספרי חקלאות: "אגודות צמחיאל" ו"צמחי הדלועים בארץ ישראל בעבר ובהווה". הוא יזם את מפעל "אוצר הצמחים", שבו הגדיר את צמחי ארץ ישראל, ערך מחקר היסטורי מקיף ופרשנות של זיהוי צמחים המוזכרים בתנ"ך, ומתן שמות עבריים לצמחים שונים. מפעלו של צ'יז'יק וניסיונו הרב כחקלאי וכאגרונום נותנים לו מקום של כבוד בקרב החוקרים המודרניים שעסקו בצמחיית התנ"ך וחז"ל.<sup>3</sup>

### 4. אוריה פלדמן

אוריה פלדמן (1887-1958) היה אגרונום, מראשוני המורים לטבע בארץ ישראל, סופר, עורך ומתרגם. בילדותו למד בחדר מסורתי, ואת לימודיו הכלליים רכש בפוליטכניון בקייב, ובמכון החקלאי של אוניברסיטת נאנסי בצרפת, שם הוסמך להנדסה חקלאית. פלדמן עלה לארץ ישראל ב-1911 ועבד תחילה כמתמחה בתחנה לניסיונות חקלאיים של אהרן אהרנסון. ב-1913 החל בעבודתו כאגרונום באגודת "נטעים" שבהנהלת אהרן אייזנברג, והתיישב ברחובות. משם עבר לגליל, לניהול מרכז הנטיעות בחוות סג'רה. החל משנות מלחמת העולם הראשונה ועד לאחרית ימיו עסק בהוראת הטבע והחקלאות במסגרות לימוד שונות. בשנים 1922-1928 ערך את הירחון החקלאי "השדה" של המרכז החקלאי. ב-1932 ייסד את הירחון "הטבע והארץ". פלדמן חיבר ספרים בנושאי טבע וחקלאות, בהם הגינה העירונית ("הוראות מעשיות לגדול ירקות וצמחינוי בתנאי העיר"), מאה

<sup>1</sup> אורן, משפחת הראובני, עמ' 199-200.  
<sup>2</sup> ספר האישים, עמ' 184; הראובני, שמות, הקדמה.  
<sup>3</sup> צ'יז'יק, ברוך, עמ' 51-60.

ניסיונות מחיי הצמח, מגדיר מקוצר של צמחי ארץ ישראל ("לעם ולבתי-הספר"), צמחי התנ"ך וצמחי המשנה ("תאורם הבוטני וערכם הכלכלי בעבר ובהווה").<sup>1</sup>

## 5. הרב יוסף קאפח

הרב יוסף קאפח (1917-2000) היה פוסק תימניי-ישראלי, חבר בית הדין הרבני הגדול וחבר מועצת הרבנות הראשית לישראל. הוא גם היה מתרגם, מהדיר ומפרש כתבי הרמב"ם, ועשרות ספרים של ראשוני ספרד ותימן. הוא נולד בצנעא. בגיל צעיר התייתם מהוריו, ולמד תורה אצל סבו, הרב יחיא קאפח.<sup>2</sup> ב-1943 עלה לארץ ישראל, למד בישיבת מרכז הרב והוכשר לדיינות במכון הארי פישל. ב-1950 התמנה לדיין בבית הדין האזורי בתל-אביב, בהמשך מונה לדיין בבית הדין בירושלים, ולאחר מכן התמנה לדיין בבית הדין הרבני הגדול. בשנים 1969-1991 היה חבר במועצת הרבנות הראשית לישראל, ושנים רבות היה נשיא הקהילה התימנית בירושלים.<sup>3</sup> שיטתו התאפיינה בראייה שרק המקורות התלמודיים מחייבים, ואין לקבל דברי פוסק שאינו מביא ראיה לסברתו מהתלמוד. עם זאת, לא חשש להציע פירוש חדשני שלא נמצא בספרים המקובלים, כיוון שלדעתו לא הספר או מחברו מעידים על נכונות דבריו אלא ההיגיון המתאים להלכה. עיקרון חשוב של הרב קאפח, בעקבות הרמב"ם, היה ש"אין המציאות נמשכת אחרי הסברות אלא הסברות הנכונות נמשכות אחר המציאות", וכל ניסיון לתרץ עניין שאין לו אחיזה במציאות היה בעיניו תמוה. הוא הקפיד על דיוק הגרסה המקורית כדי להימנע משיבושים. הוא ראה בחשיפת הגרסה המקורית חשיבות העולה על הסברים לקושיות המתעוררות בלימוד, שכן ההיגיון והסברה יימצאו בסופו של דבר, אך לגוף ההלכה בגרסתה המדויקת אין תחליף. כמו כן, לדעתו, אין לשנות גרסה רק בגלל קושי שלנו, כי חוסר הבנתנו הוא פגם בנו ולא במקורותינו. הרב קאפח ראה ביהדות תימן כמעט המשך ישיר של המסורת התלמודית, ולכן ביאוריו לריאליה של חז"ל היו על סמך מה שהכיר בתימן. מפירושו למשנה אפשר ללמוד בין השיטין על הגידולים החקלאיים ועל הצמחייה בתימן. את זיהוי הצמחים שבפירוש רס"ג והרמב"ם ואת שימושיהם הוא ניסה לעיתים לתאר על פי מה שהכיר בתימן או באזור ירושלים. העובדה שלעיתים מדובר באותם מינים או בכינויים בערבית שהם שם קיבוצי לכמה צמחים, וכן חילופי השמות בערבית בין הארצות, עמדה לנגד עיניו, ולכן נמנע בדרך כלל מלהביא לצד פירושו איורים ותמונות. שליטתו המרובה במכמני השפה הערבית הביאה אותו לשימוש מרובה במילונאות הערבית, אף שלא ייחס לה משקל רב. לעיתים הוא הציע זיהוי עצמי משלו, וחלק על מילונים שקדמו לו. עם כל זאת, רוב זיהויו עומדים במבחן הביקורת המדעית, וחשיבותם מרובה משום שיש להם השלכה הלכתית מעשית, ואינם נשארים בתחום האקדמי תיאורטי. את זיהויו הוא מביא בלשון ברורה וחדה, ולא מותיר מקום לאי-הבנה בנושא.<sup>4</sup> הרב קאפח זכה בפרס ישראל לספרות תורנית, בפרס ביאליק לחוכמת ישראל, בפרס הרב קוק, בפרס הרב מימון ואף וקיבל תואר דוקטור לשם כבוד מטעם אוניברסיטת בראילן.

## 6. יהודה פליקס

יהודה פליקס (1922-2005) היה חוקר הבוטניקה והזואולוגיה במקרא ובתלמוד. הוא נולד בפולין, וב-1938 עלה לארץ ישראל ולמד בכפר הנוער הדתי. ב-1945 החל ללמוד ביולוגיה ותלמוד

<sup>1</sup> תדהר, אנציקלופדיה, ג, עמ' 1268; פלדמן, משנה, עמ' 9-11.

<sup>2</sup> לוי, הולך תמים, עמ' 67.

<sup>3</sup> לוי, הולך תמים, עמ' 158.

<sup>4</sup> עמר, עקרונות, עמ' 68-73.

באוניברסיטה העברית, והושפע מהזואולוג ישראל אהרוני בכל הקשור לזיהוי בעלי החיים שבמקורות ישראל. הוא ראה בעמנואל לעף את מורו ורבו בכל הקשור בצומח. ב־1960, לאחר שקיבל תואר דוקטור לבוטניקה, החל ללמד תלמוד ובוטניקה באוניברסיטת בראיילן. ב־1980 מונה לראש המחלקה ללימודי ארץ ישראל, עמד בראשה ותרם רבות לביסוס המחלקה, שהייתה בראשית דרכה. פליקס היה חבר האקדמיה ללשון העברית, ומנגד נמנה עם המעטים בעולם המחקר האקדמי שזכו להכרה ולהערכה בקרב לומדי התורה ובחוגי הישיבות.<sup>1</sup> הוא כתב ערכים רבים העוסקים בסוגי צמחים ובעלי חיים באנציקלופדיה התלמודית, באנציקלופדיה החקלאית ובאנציקלופדיית יודאיקה, ופרסם מאמרים רבים ו־18 ספרים. כתביו המרובים של פליקס עוסקים בחי ובצומח, בחקלאות הקדומה בארץ ישראל ובריאליה של ספרות חז"ל, ומתוכם נשאב לצורך מחקר זה חומר רב על אודות עשבי התיבול, ובעיקר מן הספרים הבאים: "הצומח והחי במשנה", "מראות המשנה: סדר זרעים – בלוויית צמחיית המשנה", "צמחי התנ"ך וחז"ל", "חי וצומח בתורה" ו"עולם הצומח המקראי".<sup>2</sup>

### 3. הספרות הקלאסית

נוסף על מקורות חז"ל עומדת לרשות מחקר זה גם הספרות הקלאסית, שהיא הספרות החקלאית היוונית והרומית ביזנטית. ספרות זו נכתבה בזמן שבו עוסק מחקר זה, והיא מציגה תמונה מפורטת של החקלאות בתקופת המשנה והתלמודים. אף שהחקלאות ביוון וברומא הייתה שונה מזו שבארץ ישראל עקב הבדלים אקלימיים בין האזורים, קיימים קווי דמיון רבים בזיהוי הצמחים, בשימושיהם השונים ובתכונות הרפואיות שייחסו להם. זאת ועוד, בתקופה זו היו קשרים בין יוון, רומא ויהודה, וככל הנראה היו השפעות הדדיות בתחום החקלאי. תיאור הצומח, הידע החקלאי, טכניקות הגידול ומידע נוסף המופיע בספרות זו הגיעו לארץ ישראל, ואת "טביעות אצבעותיו" מוצאים בספרות חז"ל.

המקורות היווניים והרומיים שנעשה בהם שימוש במחקר זה:

#### 1. תאופרסטוס

תאופרסטוס (Theophrastus) (371-287 לפנה"ס) היה פילוסוף יווני וחוקר צמחים שחי ופעל ביוון. הוא נחשב אבי הבוטניקה, תלמידו ויורשו של אריסטו באסכולה הפריפטטית.<sup>3</sup> תאופרסטוס נולד בארסוס, באי לסבוס שלחופי אסיה הקטנה. הוא למד אצל הפילוסוף לוקיפוס בלסבוס, ואחר כך נסע לאתונה ולמד אצל אפלטון, שעמד בראש האקדמיה האפלטונית. ב־347 לפנה"ס, אחרי מותו של אפלטון, הצטרף לאריסטו כשעזב את אתונה, והיה מתלמידיו. בשנים 344-345 לפנה"ס עברו תאופרסטוס ואריסטו להתגורר בעיר מיטילנה שבאי לסבוס, ושם החלו בחקר הבוטניקה והזואולוגיה. ב־343 לפנה"ס, כאשר נקרא אריסטו לכהן כמורהו של אלכסנדר הגדול במקדוניה, כנראה התלווה אליו תאופרסטוס. ב־335 לפנה"ס עבר לאתונה עם אריסטו, כשהחל ללמד בליקיאון.

<sup>1</sup> עמר, ירושלים וארץ ישראל, 4-5, עמ' 10.

<sup>2</sup> ספראי, פרידמן ושוורץ, חקרי ארץ, עמ' 7-9.

<sup>3</sup> המונח היווני (peripatein) מתייחס למי שמתהלך ומשוחח בעת ובעונה אחת, ומכאן הכינוי "פריפטטים", שדבק בתלמידי אריסטו בליקיאון.

על פי המסורת היו לו יותר מאלפיים תלמידים. שמו המקורי היה תירטמאוס, אך אריסטו כינה אותו תאופרסטוס, שמשמעו ביוונית: "בעל כושר ביטוי אלוהי".

יצירתו העיקרית היא בשטח ההיסטוריה של הטבע. עם מחקריו של תאופרסטוס ששרדו עד ימינו נמנים "מחקר על הצמחים" (Enquiry into plants) ו"על הסיבות לתופעת הצמיחה" (De Causis Plantarum). הוא התמחה במדעי הטבע, והיה החוקר הראשון שהבדיל בין עולם החיות ובין ממלכת הצומח, מה שאפשר את פיתוח הבוטניקה כתחום מדעי חדש. ב"מחקר על הצמחים" הוא מתייחס לצורותיהם ולסיווגם. חלק חשוב של יצירתו זו מוקדש לעריכת רשימה של צמחים ועצים, להבנת התנאים המתאימים ביותר להתפתחותם, האופן שבו הם מתרבים, והשימוש שאפשר לעשות בהם. כמו כן, בפרק מיוחד "בנוגע לריחות" ניתנת סקירה על צמחים ארומטיים, וניתנים מתכונים מפורטים להפקת בושם מכל אחד מהם. במחקר "הסיבות לתופעת הצמיחה" הוא מטפל בבעיות הפיזיולוגיה של הצמחים, ובעיקר בפריחתם וברבייתם. למטרות אלה פיתח אוצר מילים מיוחד, המתאר את מרכיביו השונים של הצמח. בכתביו הוא מזכיר את אוסף מיני הצומח שהביא ליוון אלכסנדר הגדול בעקבות כיבושיו או את אלה שקיבל במצרים. הוא מונה יותר מ-550 זני צמחים שאותם אפשר לזהות גם בימינו, ואשר משמשים ברובם לגידולי חקלאות. הוא מחלק את הצמחים לארבע קבוצות: עצים, שיחים, תת-שיחים ועשבים, אך היה מודע להיבט השרירותי של שיטתו זו, והודה כי צמח מסוים יכול להשתייך לכמה קבוצות. עבודתו היא המתווה המדעי הראשון ללימוד ממלכת הצומח. שלושת עמודי התווך של מחקרו הם תיאור, זיהוי וסיווג. הוא מייחס חשיבות מרובה להסתכלות ישירה ולתיאור מדויק וקפדני, ובכך הוא שונה מן המחברים שעסקו בשטח זה לפניו.<sup>1</sup> תאופרסטוס היה הראשון בספרות היוונית שתיאר את היהודים בקטע מתוך חיבורו "על החסידות" (De Pietate, Peri eusebeias), שבו הוא מתייחס לנושא הקורבנות. כמו כן, ב"מחקר על הצמחים" (Enquiry into plants) הוא מתייחס לשני עצים אשר צומחים בארץ ישראל: לתמר מצוי (*Phoenix dactylifera*)<sup>2</sup> ולבלסם (*Commiphora gileadensis*)<sup>3</sup>, הגדלים בארץ יהודה. התייחסות זו מלמדת על היכרותו עם הצומח בארץ, עם השימושים השונים שנעשו בו, ועל כך שהמידע החקלאי היה משותף לארץ ישראל, לסוריה ולארצות המזרח התיכון.<sup>4</sup>

## 2. קאטו

מרקוס פורקיוס קאטו קנסוריוס (Marcus Porcius Cato Censorius) (149-234 לפנה"ס), הידוע גם כקאטו הזקן, היה מדינאי וסופר רומי בתקופת הרפובליקה הרומית. הוא נולד בעיר טוסקולום למשפחה אמידה של מגדלי חזירים, משפחתו השתייכה לאצולה המקומית של טוסקולום, ובדורות האחרונים התחילה עלייה בכוחה הכלכלי. סבו ואביו של קאטו שירתו בהצטיינות בצבא הרומי. קאטו החל את דרכו כלוחם בצבא הרומי, והצטיין במלחמה הפונית השנייה בשנת 218 לפנה"ס. קאטו התחיל את הקריירה הפוליטית שלו בשנת 204 לפנה"ס, אז התחיל במסלול המשרות כאשר נבחר לכהן כקוואיסטור.<sup>5</sup> בשנת 195 לפנה"ס נבחר קאטו למשרת הקונסול,<sup>6</sup> ובתפקידו היה פעיל בניסיון לרסן את חברת השפע שנוצרה ברומא, מתוך אמונה שהיא תביא להתנוונות המדינה

<sup>1</sup> לארטיוס, פלוטופים, V, עמ' 194-201; תאופרסטוס, טיפוסים, עמ' 9-10.

<sup>2</sup> תאופרסטוס VI, II, 2, 5, 8.

<sup>3</sup> שם VI, IV, 1-4.

<sup>4</sup> שטרן, יוניס, א, I, III, תאופרסטוס, עמ' 8-17; בר כוכבא, דמותם, א, תאופרסטוס, עמ' 15-39.

<sup>5</sup> במקור, חוקר מקרי רצח, בפועל עוזר הקונסול לכספים ומנהל.

<sup>6</sup> ממלא תפקיד המלך הרומי לשנה אחת.

הרומית. הפעילות הציבורית של קאטו יצרה לו מתנגדים רבים במוסדות השלטון הרומי, אך דבר זה לא עצר את האמביציה שלו להתקדם במעלה סולם הדרגות בשירות הציבורי. למרות כל ההתנגדויות נבחר קאטו בשנת 184 לפנה"ס למשרת הקנסור.<sup>1</sup> כקנסור הוא נלחם בתקיפות על שמירת הסדר החברתי ועל מסורת האבות ברומא, ונגד חדירת התרבות היוונית. אף שהעריך אספקטים מסוימים של התרבות היוונית, תפס את העיסוק האינטנסיבי בה כמשחית, שכן עיסוק יתר בפילוסופיה ובספרות יוונית יגרום להזנחת חובותיו הציבוריות והצבאיות של הרומי הממוצע, ולפגיעה במנהגי האבות הרומיים. נוסף על כך, הייתה לקאטו דעה שלילית ביותר על היוונים של תקופתו, שאותם ראה כמושחתיים, בוגדניים ולא אמינים. הוא אף קישר בין תרבות המותרות שפשטה ברומא לתרבות היוונית, כיוון שמקור רוב המותרות היה מיוון. בתוקף תפקידו כקנסור הוא הטיל מיסים כבדים על מותרות, על ידי הערכה בלתי פרופורציונלית של שוויים, ובכך קיווה לרסן את היקפם של המותרות ברומא. פעילות זאת נבעה מתוך השקפת עולם שרואה בדברי מותרות דבר שמשחית את דרך החיים הרומית, וכתוצאה מכך פוגע בתפקודה של המדינה הרומית.<sup>2</sup>

קאטו היה מהסופרים הפוריים ביותר בתקופתו. הוא הסופר הרומי הראשון שכתב סיפורת וספרי היסטוריה בלטינית. רוב ספריו כתובים בטון ובצורה דידקטיים, ככל הנראה מתוך מחשבה להציג אלטרנטיבה לספרות היוונית, שאותה ראה כמסוכנת לרומים, וגם מתוך מניע פטריוטי ושאיפה ליצור ספרות לאומית רומית שתוכל להשתוות לזאת היוונית. ספרו "על החקלאות" (De Agricultura) הוא יצירתו היחידה ששרדה עד ימינו בשלמותה, והיצירה הקדומה ביותר בלטינית שהשתמרה עד ימינו. ככזאת היא בעלת חשיבות לחקר השפה הלטינית, החברה והדת הרומיות. הספר עוסק בעבודת החקלאות, תוך התמקדות בגידול גפנים ועצי זית, אף שפעמים אחדות הוא סוטה מנושאו המרכזי ועוסק בנושאים אחרים. הספר מחולק ל-162 פרקים, שכל אחד מהם עוסק בנושא אחר, בדגש על יישום פרקטי יותר מאשר על יישום תיאורטי. אף שספרו מתמקד בגידול גפנים ועצי זית, יש בו מידע לא רב על עשבי התיבול ועל השימושים שנעשו בהם, בעיקר לצורכי אכילה.

### 3. וארו

מרקוס טרנטיוס וארו (Marcus Terentius Varro) (116-27 לפנה"ס), שמכונה גם וארו ראטינוס (Varro Reatinus), היה מלומד וסופר רומי. הוא נולד ליד ריאטה (כיום העיר רייטי במחוז לאציו שבאיטליה) למשפחה ממעמד הפרשים. הוא נשאר קרוב לשורשיו, והיה בעל אחוזה חקלאית גדולה בעמק שבו נולד. לווארו הייתה עמדה ציבורית בכירה, והוא הגיע אף למשרה של פראיטור.<sup>3</sup> הוא היה גם מצביא בכמה קרבות, אף שבהם לא נחל הצלחות כבירות. הוא מונה למנהל הספרייה ברומא, אבל אחרי מות הקיסר, בעקבות כישלונם בקרב פארסאלוס, הוכרזו וארו כאויב המדינה. רוב רכושו הוחרם והוא איבד את משרתו בספרייה. כאשר הרפובליקה הרומית הפכה לאימפריה זכה וארו בחיי שקט ושלווה, שאפשרו לו לעסוק במחקר ובכתיבה.

וארו כתב יותר מ-74 יצירות בלטינית, על נושאים רבים, ובהם תשעה ספרי דיסציפלינה שעסקו בדקדוק, ברטוריקה, בלוגיקה, באריתמטיקה, בגיאומטריה, באסטרונומיה, במוזיקה, ברפואה

<sup>1</sup> בעל תפקיד ברפובליקה הרומית. בתפקידו היו הפיקוח המוסרי על האזרחים.  
<sup>2</sup> פלוטארכוס, Marcus Cato, II, עמ' 336-352; קורנליוס, Cato, XXIV, עמ' 282-285.  
<sup>3</sup> תוארו של הקונסול כאשר הוא מוביל צבאות למלחמה.

ובאדריכלות. רוב יצירותיו של וארו אבדו, ורק משני חיבורים שלו נותרו קטעים ניכרים, והם: "על אודות השפה הלטינית" (De Lingua Latina) ב-25 ספרים, שמהם נותרו שני ספרים בשלמותם, וחלקים משני ספרים נוספים. החיבור היחיד שנותר בשלמותו הוא "על אודות החקלאות" (De Re Rustica) בשלושה ספרים, שנכתב במתכונת של דו-שיח. נדונים בו בעיקר עניינים הנוגעים לגידול בקר, צאן, ציפורים ודבורים. קטעים קצרים רבים מספריו האחרים צוטטו בכתביהם של מחברי העת העתיקה, ובהם קיקרו, פליניוס הזקן, ורגיליוס ואולוס גליוס. קווינטיליאנוס כינה את וארו "הגדול שבמלומדים הרומיים". וארו היה זה שחזה מראש את המיקרוביולוגיה, כאשר המליץ לאנשי תקופתו להתרחק מאדמת ביצה, וטען כי מקומות אלה שורצים ביצורים קטנים שאינם נראים לעין, הנכנסים לגוף דרך הפה או האף וגורמים למחלה ולמגפה.<sup>1</sup> וארו הזכיר גם את ארץ יהודה, בדיווחו על אירועים שהתרחשו בזמן שפומפיוס ניהל מלחמה באזורים הסמוכים לה,<sup>2</sup> ובהתייחסו לתמרים שלה: "עצי התמר של סוריה נושאים פירות ביהודה, אבל אינם יכולים להוציא פרי באיטליה".<sup>3</sup> ספרו של וארו על החקלאות הוא מקור מידע נוסף על אודות עשבי התיבול. אומנם המידע אינו רב, אך הוא מתייחס לעשבי התיבול בעיקר בהקשר של אכילה ובשימושים החקלאיים שנעשו בצמחים אלו.

#### 4. קולומלה

לוקיוס יוניוס מודראטוס קולומלה (Lucius Junius Moderatus Columella) (4-70 לספירה לערך) היה סופר חשוב שכתב על חקלאות באימפריה הרומית. על חייו של קולומלה ידוע מעט מאוד. הוא נולד כנראה בקדיס, היספניה בייטיקה, כנראה להורים רומים. הוא היה טריבון בסוריה בשנת 35 לספירה, ולאחר קריירה צבאית עבר לעסוק בחקלאות באחוזותיו בארדיאה, בקרסאולי, באלבה ובלאטיום.

חיבורו "על החקלאות" (De Re Rustica) הוא המקיף ביותר בספרות הרומית שנכתב על חקלאות. הוא נשמר בשלמותו כמקור חשוב על החקלאות הרומית, עם חיבוריהם של מרקוס פורקיוס קאטו קנסוריוס ושל מרקוס טרנטיוס וארו, שאותם הוא נהג לצטט. לקולומלה מיוחס גם ספר קטן יותר על עצים (De Arboribus) שכתב באותה תקופה. קולומלה כתב את החיבור "על החקלאות" בשנים 60-65 לספירה. בעת העתיקה נקרא החיבור די מעט, צוטט רק על ידי פליניוס הזקן, סרוויוס, קאסיודורוס ואיזידורוס מסביליה, ונשכח כמעט לחלוטין לאחר שפאלאדיוס פרסם תקציר שלו. החיבור מוצג כעצה לאדם בשם פובליוס סילבינוס, והיה ידוע רק בקטעים שונים, עד שנתגלה בשלמותו בספריות של מנזרים בשווייץ ובצרפת. במסגרת המידע החקלאי הוא מציין ש"יהודה וערב" נחשבות מפורסמות בשל צמחייהן הריחניים.<sup>4</sup> החיבור מורכב מ-12 כרכים העוסקים בקרקעות, בגפנים, בפירות, בעצי זית, בבעלי חיים גדולים (בקר, סוסים ופרדים), בבעלי חיים קטנים (חמורים, כבשים, עזים, חזירים, כלבים), בעופות (תרנגולות, יונים, קיכלים, טווסים, תרנגולת נומידית ופניניה, אווזים, ברווזים), בדגים ובבריכות דגים, בחיות פרא (מכלאות לחיות פרא), בגידול דבורים (ייצור דבש ודונג), בגנים, בניהול כוח אדם, בלוחות שנה ובניהול משק בית. מקורותיו של קולומלה היו קאטו הזקן ווארו. נוסף על כך השתמש קולומלה במקורות רבים שלא שרדו, והוא אחד המעטים שמאזכר אותם. אלה כוללים חיבורים מאת קורנליוס קלסוס, הסופר

<sup>1</sup> הריסון, חווה עמ' 6-9.

<sup>2</sup> פליניוס, XXXIII, 136.

<sup>3</sup> וארו, I, II, 27; שטרן, יוניוס, I, XXXV, וארו, עמ' 207-212.

<sup>4</sup> קולומלה, III, VIII, 4.

הקרתגי מאגון, טרמליוס סקרופה ומקורות יווניים רבים. קולומלה היה בעליהן של חוות באיטליה. הוא מציין ספציפית אחוזות בארדאה, בקרסאולי ובאלבה, וכותב שוב ושוב על ניסיונו המעשי האישי בחקלאות. את המידע המעשי הראשון בחקלאות הוא מבסס על דודו, מרקוס קולומלה, "איש פיקח וחקלאי יוצא מהכלל", שעשה ניסויים חקלאיים רבים, וייתכן שהשפיע על תחומי העניין של אחיינו.<sup>1</sup> ספריו של קולומלה כוללים מידע על עשבי התיבול, נוסף על המידע שהוא מצטט מקאטו ווארו. הנושאים המגוונים שבהם עוסקים ספריו מפגישים אותנו עם עשבי התיבול במקומות שונים, ולא רק בתחום האוכל.

## 5. פליניוס

גאיוס פליניוס סקונדוס (Gaius Plinius Secundus) (23-79 לספירה), המוכר בשם פליניוס הזקן, היה סופר, חוקר טבע ומפקד צבא וצי רומי. הוא נולד בעיר קומו (Novum Komum) שבצפון איטליה, למשפחה עשירה ובעלת מעמד. בגיל צעיר עבר להתגורר ברומא עם משפחתו, שם למד רטוריקה, פילוסופיה, בוטניקה ותחומים נוספים. בשנת 45 לספירה התגייס פליניוס לצבא הרומי. עד מהרה התמנה לקצין בחיל הפרשים, ובמהלך שירותו הצבאי כתב את ספרו הראשון, ספר צבאי מקצועי שעסק בהטלת חניתות מגב סוס. לאחר השתתפותו בקרבות שונים חזר פליניוס סופית לרומא, בשנת 59. בגיל 36 הוא היה איש צבא מנוסה וסופר מוערך. בשנת 70, עשר שנים לאחר מכן בימי הקיסר אספסינוס, מונה לנציב בפרובינקיה גאליה נארבוננסיס, ובשנת 73 – בהיספניה טארקוננסיס שבספרד. משרתו האחרונה הייתה פיקוד על הצי הרומי במיסנוס, באזור מפרץ נאפולי של ימינו, ושם גם מצא את מותו, ככל הנראה מההתפרצות המפורסמת של הר הגעש וזוב (וויסוויוס), בשנת 79 לספירה.<sup>2</sup>

פליניוס כתב ספרים רבים, חלקם צבאיים וחלקם היסטוריים. רוב ספריו אבדו. כתביו ההיסטוריים הוערכו מאוד על ידי היסטוריונים ידועי שם, כטקיטוס, פלוטרכוס וסוטוניוס. מסעותיו במסגרת הצבאית אפשרו לפליניוס לחקור ולכתוב על הארצות שבהן שהה. כך למשל חקר תופעות טבע ותכונות של צמחים ושל בעלי חיים במשק החקלאי, וכתב עליהן מאוחר יותר בספריו. הוא כתב על גאליה, ספרד ומקומות רבים נוספים, בכללם גם על ארץ ישראל. את רשמיו ואת מסקנותיו ממסעותיו ערך בכתביו היחידים ששרדו – "תולדות הטבע" (Historia Naturalis), אנציקלופדיה בת 37 כרכים הנחשבת למקיפה ביותר בעולם העתיק. היצירה עוסקת, בין השאר, בגיאוגרפיה, בגאולוגיה, במינרלוגיה, בחקלאות, במסחר, ברפואה ובאומנות.<sup>3</sup> כתביו של פליניוס אינם מתארים עובדות מדעיות בלבד, ויש בהם השפעה של המסורת ההלניסטית, של המיתולוגיה היוונית ושל מנהגי החברה שהיו מקובלים בימיו. את האנציקלופדיה "תולדות הטבע" הקדיש פליניוס בשנת 77 לחברו, הקיסר טיטוס פלאביוס אספסיאנוס. בכתביו של פליניוס יש התייחסות לארץ יהודה – הוא מתאר את ים המלח ואת האספלט שהופק ממנו, וכותב על טיבו של האפרסמון שבו התברכה ארץ יהודה. הוא מונה אותה עם הארצות שבהן מגדלים תמרים, מדבר בשבח של עץ הקיפרוס (הכופר) הטוב ביותר הגדל באשקלון אשר ביהודה, וכן הבצל האשקלוני ועוד תיאורים פנטסטיים על "הנהר ביהודה שהופך לחרבה בכל שבת", וכן על המפלצת מיפו שאיימה בשעתה על אנדרומה, וששלדה רבי-הממדים הובא לרומא והוצג שם. כמעט אין בכתביו התייחסות לאומה היהודית, לאופייה

<sup>1</sup> שצמן, האימפריה, עמ' 136-137; שטרן, יוונים, I, LXVI, קולומלה, עמ' 426.

<sup>2</sup> שטרן, מחקרים, עמ' 246.

<sup>3</sup> פליניוס V, 14-16.



ולתולדותיה, למעט הערה כללית אחת המוזכרת כבדרך אגב, שבה הוא מגדיר אותה כאומה המצטיינת ביחס מעליב לאלים.<sup>1</sup>

## 6. דיוסקורידס

פדניוס דיוסקורידס (Pedanius Dioscorides) (40-90 לספירה לערך) היה רופא, פרמקולוג ובוטנאי יווני מאנאזרבוס שבקיליקיה. הוא עסק ברפואה ברומא, והיה הרופא הצבאי של הקיסרים נירון ואספסינוס. דיוסקורידס נחשב לאחד מאבות הבוטניקה הרפואית, והוא הכיר רפואות מכל רחבי העולם היווני-רומי.

דיוסקורידס כתב ספר ביוונית בחמישה כרכים, בשם "על הרפואה" (De Materia Medica), הספר נחשב לאחד מספרי רפואת הצמחים המשפיעים בעולם, ונותר בשימוש מעשי עד המאה ה-17. הוא הועתק שוב ושוב בעותקים רבים, ותורגם ללטינית ולערבית לאורך הדורות. פעמים רבות נוספו לו פירושים, הערות ותוספות אחרות. הספר תופס מקום מכובד בתולדות הציור הבוטני, וכמה עותקים מאוירים שלו שרדו, חלקם מוקדמים מאוד – מן המאות החמישית והשביעית לספירה. במהדורותיו השונות מופיעים רישומים מדויקים של צמחי המרפא, המאפשרים לזהותם כיום. ספרו של דיוסקורידס חשוב לא רק להיסטוריה של רפואת הצמחים, הוא נותן מידע רב על עשבי תיבול שבהם השתמשו היוונים, הרומים ותרבויות עתיקות אחרות. הספר כולל גם שמות של הצמחים בשפות תרקה ודקיה, שבלעדיו היו אובדים. בסך הכול מוזכרים בספר כ-600 צמחים שונים, והוא אולי העדות האתנובוטנית הקדומה ביותר המוכרת כיום, זאת אף שתיאורי הצמחים מעורפלים במידת מה, וחוקרים בני ימינו לא תמיד מצליחים לזהות באילו צמחים מדובר. כמו כן, בספר מוזכרים בעלי חיים ומחצבים שונים אשר שימשו לרפואה.<sup>2</sup> ספרו של דיוסקורידס כולל כמה אזכורים לתוצרתה של ארץ יהודה. הוא מספר על שיח הבלסם, "הגדל רק ביהודה בעמק מסוים",<sup>3</sup> מציין שהשרף של האלה מופק בין היתר גם ביהודה,<sup>4</sup> ומספר ש"האספלט היהודי שונה מהשאר. זה שיש לו ברק בצבע ארגמן וניחוח חזק והוא כבד, הוא יפה; ואילו הסוג השחור והמלוכלך הוא גרוע, מאחר שהוא מהול בתערובת של זפת".<sup>5</sup> הוא מציין ש"מיץ הסקמוניה הסורי וזה המופק ביהודה הם הגרועים ביותר",<sup>6</sup> וש"האבן היהודית המופקת ביהודה" מסייעת לסובלים מקשיים במתן שתן ומאבנים בדרכי השתן.<sup>7</sup> במקום אחר הוא מזכיר את העיר פטרה, ומציין שהיא נמצאת "בקרבת יהודה".<sup>8</sup>

## 7. אתנאיוס

אתנאיוס מנאוקרטס (Athenaeus) היה רטוריקן ופילולוג יווני יליד נאוקרטס שבמצרים.<sup>9</sup> הוא פעל במאה השנייה לספירה. יצירתו הגדולה היחידה, "החכמים במשתה" (Deipnosophistai),

<sup>1</sup> פליניוס XIII, 46; שטרן, מחקרים, עמ' 248-249; שטרן, יוונים, א, I, LXXVIII, פליניוס הזקן, עמ' 465-501.

<sup>2</sup> דיוסקורידס, INTRODUCTION, עמ' XX-XXII.

<sup>3</sup> שם I, 19.

<sup>4</sup> שם I, 71.

<sup>5</sup> שם I, 73.

<sup>6</sup> שם IV, 170.

<sup>7</sup> שם V, 137.

<sup>8</sup> שם IV, 157; שטרן, יוונים, I, LXV, דיוסקורידס, עמ' 425-422.

<sup>9</sup> אתנאיוס, מבוא, עמ' VII; אוקספורד, מילון, עמ' 202.

(Deipnosophistae),<sup>1</sup> נכתבה קרוב לוודאי אחרי מות הקיסר קומודוס (192 לספירה). היא כללה כשלושים ספרים, מהם נשתמרו לימינו 15 בלבד. היצירה שייכת ליצירות הסימפוזיון (symposium literature) המופיעות בספרות היוונית העתיקה. זהו תיאור של שיחת מלומדים המתנהלת במהלך משתה, אבל זו למעשה אנציקלופדיה שערכיה מסודרים במסגרת שיחת המלומדים. משתאות מלומדים מעין אלו רווחו בחצרות שליטי מצרים התלמית, והם היו הבסיס לדגם ספרותי זה. יצירה זו נחשבת אוצר מידע גדול של ספרות, היסטוריה, פילוסופיה, משפטים, רפואה, מוזיקה ועוד,<sup>2</sup> ובה מצוי מידע רב על נוהגי האכילה של אותם ימים, על המאכלים, המשקאות והתבלינים ועוד.

## 8. אפיקיוס

מרקוס גאביוס אפיקיוס (Apicius) הוא שמו של רומי עשיר המייצג את הראוותנות ואת אנינות הטעם במזון של רומא בראשית ימי הקיסרות הרומית. הוא חי בשלהי המאה הראשונה לספירה ובראשית המאה השנייה.<sup>3</sup> אפיקיוס בזבז כסף רב על מזון ועל השגתו, ועיסוקו החריג במזון היה סוג של אובססיה חולנית. סנקה, הפילוסוף הרומי, מתאר אותו כנהנתן, ורדיפתו אחר המזון המיוחד הייתה מוכרת לקיסר טיבריוס, שאף ניסה לבדוק כמה כסף יהיה מוכן אפיקיוס להשקיע במאכלים מיוחדים וחרגיים.<sup>4</sup> השם אפיקיוס, שאותו כפי הנראה ירש מאחד מזקני משפחתו, הפך ברבות השנים לשם נרדף לאנין טעם. אפיקיוס כתב שני ספרים העוסקים בבישול וברטבים, אך הם לא שרדו. הספר "על המטבח" (De Re Coquinaria) ששרד מיוחס לאפיקיוס, אך הוא אינו ספרו שלו כי אם ספר מאת מחבר אנונימי בן המאה הרביעית לספירה.<sup>5</sup> בספר יש כ-500 מתכונים, והוא מחולק לעשרה פרקים. יש בו מתכונים פשוטים, הוראות לטיפול במזון ומתכונים להכנת מנות מורכבות, אך יש בו גם מנות מוזרות וראוותניות למדי, המייצגות את הראוותנות של החברה הגבוהה הרומית. הספר "על המטבח" הוא ספר בישול מעשי, ודומה בתוכנו לספרי בישול מודרניים. בספר זה יש מידע על אודות עשבי התיבול והשימוש אשר נעשה בהם במטבח הרומי.

## 9. פלאודיוס

רוטיליוס שור אמיליאנוס פלאודיוס (Rutilius Taurus Aemilianus Palladius), המכונה פלאודיוס, היה סופר בעת העתיקה שכתב בלטינית, ומתוארך לסוף המאה הרביעית לספירה או למחצית הראשונה של המאה החמישית לספירה. הפאלדיים היו משפחה גאלית בולטת, והשם פאלדיוס הוא כנראה שם משפחה (ממקור יווני), ואמיליאנוס היה השם השלישי שלו (ממקור רומי). שמו היה מורכב משלושה שמות, כיאה למסורת הרומית.<sup>6</sup> המידע על אודות חייו דל מאוד. בכתבי יד של עבודתו מכנים אותו vir illustris, שמשמעותו היא "איש מהולל", מה שמעיד על מעמד חברתי גבוה. אף שפאלדיוס מסתמך במידה רבה על סופרים חקלאיים קדומים יותר, הוא עצמו החזיק בחוות באיטליה ובסרדיניה, והיה לו ניסיון רב בחקלאות, ועניין מיוחד בעצי פרי.

<sup>1</sup> היצירה מופיעה גם תחת השם "The Learned Banqueters". תרגומים נוספים: "משתה החכמים", "משתה המלומדים" או "סעודת הסופיסטים", שצמן, תולדות, עמ' 596.

<sup>2</sup> אתנאיוס, מבוא, עמ' XI-X.

<sup>3</sup> אוקספורד, מילון, עמ' 121.

<sup>4</sup> סנקה, אגרות, XCV, 42.

<sup>5</sup> קולומלה, XII, II, 4.

<sup>6</sup> בשלהי העת העתיקה, השימוש של ה-tria nomina ("שלושה שמות") לגברים רומיים כבר לא היה סטנדרטי, והשונות הגדולה יותר בפרקטיקה של שמות תורמת לאיזדאות בנוגע לסדר הנכון של שמותיו.

פלאודיוס ידוע בעיקר בזכות ספרו "על חקלאות" (The Opus Agriculturae), הידוע לעיתים בשם (De re rustica), שהוא חיבור על חקלאות ב-14 ספרים, שנכתבו בסוף המאה הרביעית או בתחילת המאה החמישית לספירה. הספר הראשון הוא כללי ומבוא. ספרים 2-13 מספקים הנחיות מפורטות לפעילויות האופייניות לחווה רומית עבור כל חודש בשנה, החל מינואר. בכל אחד מהספרים הקלנדריים הללו יש חלקים על גידולי שדה, גני ירק, עצי פרי ועצים אחרים, ועל בעלי חיים. הספר ה-14, De Veterinaria Medicina, התגלה מחדש רק במאה ה-20, ובו הנחיות לטיפול בבעלי חיים ומרכיבים של מדע הווטרינריה. יצירתו של פאלדיוס היא חלק ממסורת של חיבורים חקלאיים רומיים, המיוצגים במיוחד על ידי מרקוס פריסקוס קאטו (Cato), מרקוס טרנטיוס וארו (Varro), לוציוס יוניוס מודרוטוס קולומלה (Columella) וגרגיליוס מרטיאליס (Martialis). תרומתו העיקרית הייתה לצמצם ולמצות את המידע של קולומלה ומרטיאליס להוראות חקלאיות מעשיות, ובד בבד לארגן אותן מחדש על בסיס לוח השנה, כדי לספק לחקלאי רשימת בדיקה של המשימות החקלאיות הדורשות תשומת לב מיוחדת מדי חודש.<sup>1</sup>

#### 10. גיאופוניקה

"גיאופוניקה" (Geoponica) זה אוסף הכולל עשרים ספרים על תיאוריות חקלאיות, שנאספו במהלך המאה העשירית בקונסטנטינופול (Constantinople) עבור הקיסר הביזנטי קונסטנטינוס השביעי פורפירוגניטוס (Constantine VII Porphyrogenitus). המילה היוונית "גיאופוניקה" מסמלת "עיסוקים חקלאיים" במובן הרחב ביותר, והיא היצירה החקלאית היחידה ששרדה מהתקופה הביזנטית. האוסף של המאה העשירית מיוחס לפעמים באופן שגוי לסופר מהמאה השביעית, קסיאנוס באסוס (Cassianus Bassus),<sup>2</sup> שהאוסף שלו נקרא גם הוא "גיאופוניקה", והשתלב ביצירה הקיימת. באסוס התבסס רבות על עבודתו של סופר חקלאי אחר מהמאה הרביעית, וינדוניוס אנטוליוס (Vindonius Anatolius). המקורות של "גיאופוניקה" כוללים את פליניוס, סופרי חקלאות יוונים שונים שאבדו מהתקופה ההלניסטית ומהתקופה הרומית, האגרונום הקרתגי מאגו, ואפילו יצירות המיוחסות לנביא הפרסי זורואסטר. ל"גיאופוניקה" תרגומים מרובים לסורית, לפרסית, לערבית ולארמנית.

#### 4. ספרות עזר

מלבד פרשני המשנה, החוקרים המודרניים והספרות הקלאסית הרלוונטית (יוונית ורומית), נעשה בעבודה זו שימוש במקורות רבים נוספים, בעיקר מודרניים. המקורות המצוינים הם אלו שנעשה בהם שימוש תדיר, ובחלקם אף שימוש שיטתי במהלך כתיבת העבודה.

מגדירי צמחים של צמחיית הבר של ישראל, בהם המגדירים שכתבו נ' פינברון, א' דנין, מ' זהרי, והלקסיקון הבוטני מאת מ' זהרי;

אתר "צמח השדה – פרחים וצמחי הבר של ארץ ישראל" לצמחיית הבר בישראל, "צמחיית ישראל ברשת" להכרת הצומח בארץ ישראל, וכן המדור "החי הצומח בתלמוד" שבפורטל הדף היומי; ספרות התבלינים והרפואה, הכוללת מידע על הצמחים, על תכונותיהם ועל דרכי גידולם, בהם "צמחי תבלין, מרפא ובושם" מאת מ' בר דרומא, "ספרי הצומח והתבלינים" מאת נ' קריספיל,

<sup>1</sup> רודג'רס, פלאודיוס, עמ' 3-13.

<sup>2</sup> סופר חקלאי מסוף המאה השישית או מתחילת המאה השביעית לספירה, שליקט מסופרים קודמים אוסף של ספרות חקלאית.

"סממני המרפא" מאת א' לב וז' עמר, וכן ספרות מחקר על תבלינים מבית היוצר של חוקרי נווה יער – א' פוטיבסקי, ע' רביד ונ' דודאי.

אנציקלופדיות העוסקות בצומח ובחקלאות, בהן "החי והצומח של ארץ ישראל" שכתב ע' אלון, וכן "האנציקלופדיה לחקלאות" שכתב ח' הלפרין.

מחקרים שעוסקים בצמחיית ארץ ישראל, בחקלאות ובהשפעתה של הספרות הקלאסית עליהם, בהם "מסורת צמחי כלאיים ומסורת צמחי המשנה" מאת ח' אלבוים, "סוגיות חקלאיות בגידול המטע בתקופת המשנה והתלמוד" מאת ע' לונדון, "שאלות הלכתיות הדנות בנושאים חקלאיים בתלמוד הירושלמי" מאת א' לנדא וכן "חומרי המרפא בארץ ישראל בתקופה הרומית" מאת ר' קרנר.

## ו. שיטת המחקר ושלביו

שיטת המחקר כוללת כמה שלבים:

זיהוי צמחי המשנה המשמשים כתבלינים, גם אם הם מופיעים בהקשר לשימושים נוספים, כמו רפואה, פולחן וכו'. במסגרת זו מוכרים 29 צמחים אשר השתמשו בהם כצמחי תבלין בתקופת המשנה והתלמודים.

חלוקת צמחי התבלין לצורות השונות של השימוש בהם (עלים, זרעים, קליפות וכו'), ובידודה של קבוצת תבליני העלים הטריים.<sup>1</sup>

בחינת הצמחים וההתייחסות אליהם במשנה ובתלמודים, ועמידה על שמם, על התכונות המאפיינות אותם ועל השימושים השונים שנעשו בהם.

זיהויים של הצמחים על פי מפרשי המשנה והתלמודים המסורתיים, ועל פי החוקרים המודרניים.

בחינת ההתייחסות לצמחים בספרות הקלאסית, לתיאורם, לשמות השונים שלהם כפי שהם מופיעים בספרות הקלאסית, לדרכי רבייתם ולשימושים השונים שנעשו בהם בתקופה הנדונה.

בדיקת מוצאם ותפוצתם של הצמחים.

בחינת הממצאים הבוטניים-ארכיאולוגיים של הצמחים וגידולם בארץ ישראל.

תיאורם הבוטני וסקירת המינים השונים של הצמחים הגדלים בארץ ישראל.

בסופו של תהליך מתקבל ערך מפורט על כל צמח וצמח, שבו התייחסות לספרות חז"ל, לספרות הקלאסית, לתיאור הבוטני ולמצא הבוטני-ארכיאולוגי.

לאחר כתיבת הערכים, עריכת השוואה בין הנתונים של כל צמח לחבריו, ומציאת הדברים המשותפים והמפרידים בין הצמחים, ומתוך כל המידע – בניית חטיבת מסקנות מהמחקר.

## ז. בעיות מתודולוגיות

הבעיות המתודולוגיות במחקר זה מתאפיינות בזיהוי הצמחים, בשמותיהם השונים,<sup>2</sup> במרחק שבין התקופות המאפיינות את שימושי הצמח השונים וכן בייעודה של הספרות הקלאסית לעומת ספרות חז"ל, והאתגר למצוא את נקודות ההשקה ביניהן.

<sup>1</sup> לדוגמה צמח הכוסברה (*Coriandrum sativum*) שנמנה עם תבליני העלים משום שהשימוש המרכזי בו היה בעלים, אך שימוש לא מבוטל נעשה גם בזרעים.

<sup>2</sup> על הבעיות המתודולוגיות של מחקר הצמחים במקורות בכלל עמד פליקס, עצי פרי, עמ' 9-23; על הבעיות המתודולוגיות של זיהוי הצמחים בפרט, ראו אלבוים, כלאיים, עמ' 21-23.

בעיות הזיהוי :

הבעיה שהעסיקה את הפרשנים עצמם היא זהות שמות הצמחים שנכתבו בתקופה קדומה, שכן לאחר כתיבתם התרחשו שינויים בלשון המדוברת, וזהותו של הצמח תורגמה לשפתו של הפרשן. לדוגמה הרמב"ם, שהיה אמון על הערבית, לא הכיר משפת היומיום את השם "סיאה" העברי, ואחרים לא בהכרח מכירים את השמות הערביים של הצמחים שבהם נוקב הרמב"ם בזהותו מין זה או אחר. זאת ועוד, שפתו של הפרשן עברה לאורך הדורות תמורות ושינויים, ובמרחק הזמן שמו של הצמח שכתב הפרשן לפני מאות שנים אינו תואם בהכרח את זהותו של הצמח שאליו הוא התכוון. ספרות הבוטניקה והחיבורים הסוקרים צמחי בר וגידולים חקלאיים בהתאם לאזורי הגידול שלהם, ומציינים את שמם מפי התושבים המקומיים, נותנים מענה טוב יחסית לבעיה זו, מאחר שמדובר במקומות שבהם הרצף ההתיישבותי החקלאי והלשוני נשמר לאורך הדורות, ויש סבירות גבוהה שקיימת זהות בין הצמח כפי שנקרא על ידי פרשן המשנה לפני מאות שנים לצמח המופיע לפנינו וקרוי בשם זהה.

פן נוסף של בעיית הזיהוי הוא התייחסות לפרשנים שזיהו צמח בשפת המקור הזהה לכולם, אך כל פרשן התכוון לצמח אחר מאותה משפחה, שאותו הכיר מבית גידולו הסמוך אליו. לעיתים שמו של הצמח הוא שם קיבוצי לכמה צמחים מאותה משפחה, לדוגמה הזעתר המזוהה כצמח, אך זהו שם קיבוצי לקבוצת צמחים ולתערובת תבלינים, שאחד ממרכיביה הוא האזוב. כלי המחקר המדעיים המודרניים, ובעיקר מחקר מסורות זיהוי הצמחים של ח' אלבוים, נותנים מענה טוב לבעיה זו, וממקדים לצמח הספציפי שאליו התכוון הפרשן.

שמות הצמחים :

באיתור הצמח ושימושיו בספרות הקלאסית, נעזרים בשמו המדעי של הצמח, שלרוב הוא שמו הלטיני (או היווני). שמות אלו נקבעו במאה ה-18 על ידי לינאוס, ואינם בהכרח השם הקדום של הצמח. לכן צריך לבדוק את שמותיו השונים האפשריים במקורות קודמים ללינאוס. דיוסקורידס הוא המקור הגדול והמשמעותי לשמות הצמחים, ובו הסיכוי למצוא צמחים אלו בשם המקורי, ואת שמות הצמחים כפי שהיה מקובל לכנותם בארצות שבהן צמחו או נסחרו. במחקר זה נבדקו שמות הצמחים על פי שמם המדעי המקובל, ועל פי שמותיהם הנוספים, כפי שמופיעים אצל דיוסקורידס. בציטוטי המקורות מובא שם המקורי, אשר לעיתים הוא השם הלטיני המקובל בצורות תעתיק שונות השומרות על השם הלטיני המקורי, ולעיתים בשמות שונים המזוהים אצל לינאוס כצמח אחר לחלוטין. לדוגמה: האזוב המזוהה עם *Origanum* מופיע אצל חלק מן הסופרים הקלאסיים תחת השם *Cunila*, המזוהה אצל לינאוס עם סוג של צמחים ממשפחת השפתניים, השייכת לצמחי המנטה למיניהם. גם השחלים המזוהים עם *Lepidium sativum* מופיעים אצל חלק מן הסופרים הקלאסיים תחת השם *Kardamon*, המזוהה אצל לינאוס עם ההל, *Elettaria cardamomum*. זאת ועוד, בכל השפות יש שמות נרדפים לצמח או לחלופין – שמות קיבוציים לקבוצת צמחים מאותו מין. לדוגמה, *Lepidium* מזוהה בספרות הקלאסית עם השחלים התרבותיים ועם העדל (שחלים ארוכים), ללא השם המשני, כך ששם אחד כולל בתוכו כמה מינים.<sup>1</sup> זאת ועוד, השינויים המאוחרים בטקסונומיה של לינאוס תרמו אף הם לשמות כפולים לצמחים, כמו שקרה עם האזוב, שבעבר היו המינים אזוב תרבותי ואזוב מצוי שייכים לסוג *Majorana*, אולם

<sup>1</sup> על בעיה זו כותב כבר הרמב"ם בהקדמה לספרו, "ביאור שמות הרפואות": "...כי רפואה אחת יכולה להיקרא בכינויים שונים אצל אנשי אותה השפה בגלל הבדלי הזמן ומקור הכינויים והמונחים אצל תושבי האזורים השונים באותה המדינה..." רמב"ם, ביאור, עמ' 15.

לפי הסיסטמטיקה החדשה שערך הבוטנאי Jan H. Ietswaart בשנת 1980, נכלל Majorana בסוג אזובית *Origanum*.

תרגום שמות הצמחים לאנגלית גם הוא יוצר בעיה, שכן לעיתים שם אחד מזוהה עם שני צמחים. לדוגמה: המילה *Cress* מופיעה בתרגומים ללא שם לוואי, ומזוהה עם *Lepidium* וגם עם *Nasturtium*. כפי הנראה הדמיון החיצוני הקיים בין השחלים התרבותיים לגרגיר הנחלים הוא אשר יצר את התרגום הלא מוחלט למילה *Cress*.

בעיה נוספת בת זמננו הקשורה לשמות הצמחים היא הבלבול שקיים לעיתים אף בשפה המודרנית בזיהוי של הצמח. לעיתים משתמשים באותו שם, אבל מתכוונים לצמח אחר, כמו: בן חרדל מצוי – רוקט (*Eruca sativa*, Rocket) והטוריים המצויים – אורגלה (*Diplotaxis erucooides*, Arugula), שבגלל הדמיון ביניהם והשימושים הזהים שנעשים בהם יוצרים בלבול בזיהוי הצמח, ולעיתים הצמח מזוהה עם האחר ולהפך.<sup>1</sup>

שימושי הצמח:

השימושים בתבליני העלים בימינו מצטמצמים לרוב לתחום המאכל, התיבול והפקת חומרי טעם וריח וחומרי גלם לתעשיית המזון והקוסמטיקה. הספרות הקלאסית עוסקת בשימושים השונים שנעשו בתבליני העלים בתקופת המשנה והתלמודים, מעבר לתחום המאכל. שימושים אלו מתחלקים לשתי קבוצות: שימושים חקלאיים ושימושים רפואיים וקוסמטיים. השימושים החקלאיים מאפיינים את החקלאות בתקופה שבה נכתבה הספרות הקלאסית. את עולם המושגים של החקלאות הקדומה קשה עד מאוד לתרגם למונחים בני זמננו, ואין אפשרות להשוות בינם ובין השימושים החקלאיים הנעשים בימינו, ולהבינם על בוריים. לעומת זאת, השימושים הרפואיים והקוסמטיים מלווים את הצמח מרגע שהחל לשמש את האדם. השתמשו בתבליני העלים גם כעשבי מרפא וקוסמטיקה לאורך הדורות. השימושים שנעשו בהם רבים, וגם אם אינם תואמים את הרפואה העממית המסורתית בימינו באופן מלא, יש קווי דמיון רבים ביניהם.

ייעודה של ספרות חז"ל לעומת הספרות הקלאסית:

מטרתו של מחקר זה היא לקבל תמונה על אודות גידול תבליני העלים בתקופת המשנה והתלמודים. מקור המידע העיקרי הוא כמובן המשנה והתלמודים, וספרות חז"ל נוספת שנכתבה בתקופה זו. המידע הרצוי הוא מידע חקלאי מובהק. ספרות חז"ל היא ספרות הלכתית, וככזו היא אינה מתיימרת להיות ספרות חקלאית. המידע החקלאי הקיים בה מצומצם מאוד, אזכורו הוא אגבי<sup>2</sup> ומתייחס לסוגיה הנדונה, ואינו נותן תמונה חקלאית רחבה על תבליני העלים. את המידע החסר אפשר להשלים מהספרות הקלאסית, שהיא ספרות חקלאית מובהקת. ספרות זו קרובה בזמנה לתקופת מחקר זה, ומתארת בעיקר את החקלאות היוונית והרומית, שתנאיה האגרריים והאקלימיים שונים מאלו שבארץ ישראל, אך יש קווי דמיון רבים ביניהם בשיטות הגידול, בעיבוד החקלאי ועוד. בתקופה ההיא היו גם קשרים בין רומא ליהודה, וגם השפעות הדדיות בתחום החקלאי. ארץ ישראל ויהודה לא היו זרות לסופרים הקלאסיים, ואזכור ישיר או אגבי של עניינים חקלאיים מישראל ומיהודה נמצא ברבים מהם.<sup>3</sup> מנגד, חסרונה של ספרות זו בכך שלשונה היא

<sup>1</sup> פרופ' נתיב דודאי הסב את תשומת ליבי לעובדה זו, המקשה עלינו לקבוע מהו הצמח שממנו מפיקים את משקה הרוקלינו (*Rucolino*).

<sup>2</sup> הדברים גם נכונים בנוגע לסוגיות במסכת כלאיים, שבהן אזכורים חקלאיים מרובים, אך הם נועדו לצורך הלכתי ואי אפשר לקבל מהם תמונה מלאה על החקלאות בארץ ישראל בתקופת מחקר זה.

<sup>3</sup> לונדון, סוגיות, עמ' 5.

יוונית ולטינית, ומרחק הזמן גורם לעיתים לכך שתרגומה למונחים בני זמננו בעייתי. השימוש בספרות זו הוא הכרחי להשלמת התמונה על אודות גידול תבליני העלים בארץ ישראל, ויש בו כדי לענות ולו באופן חלקי על השאלה: האם ספרות זו הייתה מוכרת בארץ ישראל? מקומה של החקלאות המוזכרת בספרות זו היה באיטליה, ביוון, בספרד ובארצות נוספות באימפריה הרומית, כאסיה הקטנה ומצרים וארצות נוספות שגבלו בארץ ישראל. אף שהתנאים האגרריים והאקלימיים היו שונים מהמצוי בארץ ישראל, יש גם לא מעט קווי דמיון בין המקומות במאפייני החקלאות הים תיכונית, בדמיון חלקי בתנאי האקלים, בצומח ובהשתייכותה של ארץ ישראל למרחב האירנו־טורני וגם למרחב הים התיכון.

## הערכים

### הקדמה

לכל עשב מעשבי התיבול נכתב ערך. הערכים מסודרים על פי סדר הא"ב של שמות הצמחים, כפי שהם מופיעים במשנה.

הערכים מכילים את החלקים הבאים :

**שם הצמח:** שמו המדעי של הצמח בעברית, בלטינית ובאנגלית, ונוסף על כך שמו הערבי, היווני הקלאסי, היווני המקובל כיום ושמו המסחרי.

**ספרות חז"ל:**

**א. סקירה:** סקירת אזכורים של הצמח במשנה ובתלמודים, שמותיו ושימושו השונים.

**ב. זיהוי:** זיהוי של הצמח בספרות חז"ל, על פי פרשני המשנה והבלשנים המוזכרים במבוא.

**החוקרים המודרניים:** זיהוי של הצמח על ידי החוקרים המודרניים שמוזכרים במבוא.

**סיכום ותובנות:** סיכום המידע המתקבל מהזיהויים השונים של הצמח, הצגת בעיות הזיהוי השונות ופתרוןן האפשרי, הצגת הזיהוי המועדף ותובנות נוספות המתקבלות מהזיהויים השונים של הצמח.

**הספרות הקלאסית:** סקירה מפורטת של כל מה שנכתב על אודות הצמח בספרות הקלאסית שמצינת במבוא. הסקירה כוללת את תיאור הצמח, דרכי גידולו, שיטות ריבוי, סוגים וזנים שונים של הצמח, שמותיו השונים והשימושים השונים שנעשו בצמח (מאכל, רפואה, חקלאות ועוד).

**מוצא ותפוצה:** תיאור מוצאו של הצמח ותפוצתו באזורים השונים ברחבי העולם.

**הממצא הבוטני-ארכיאולוגי:** תיאור הממצא הבוטני-ארכיאולוגי של כל צמח וצמח, והמידע הרלוונטי הקיים על אודותיו.

**תיאור בוטני ופנולוגיה:** תיאור בוטני קצר של הצמח, מראהו החיצוני לאורך עונות השנה ותפוצתו בארץ ישראל.

**מיני הצמח שגדלים בישראל:** סקירה של מיני הצמח הגדלים בר בישראל, ואזורי תפוצתם.



## 1. אזוב

שם מדעי בעברית: אזוב מצוי

שם מדעי: *Origanum syriacum* = <sup>1</sup>, *Majorana syriaca*

אנגלית: Wild Marjoram, Bible Hyssop, Hyssop

משפחה: שפתניים (Lamiaceae)

שמות נוספים:

יוונית: ὀρίγανον, ἀμάρακον, ὕσσωπος

לטינית: Marjoram

שמות בלשון חז"ל: אזוב, אזובא

ערבית: زعتر, זעתר, צעתר

שם מסחרי: זעתר<sup>2</sup>



אזוב מצוי

<sup>1</sup> בעבר היו המינים אזוב תרבותי ואזוב מצוי שייכים לסוג *Majorana*, אולם לפי הסיסטמטיקה החדשה שערך הבוטנאי Jan H. Ietswaart בשנת 1980, נכלל *Majorana* בסוג אזובית, *Origanum*.

<sup>2</sup> לעיתים הכוונה היא לתערובת תבלינים המורכבת בעיקר מאזוב מצוי, ונוספים אליו תבלינים אחרים. כיום התערובת נמכרת בשוק תחת השם זעתר.

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

אזוב הוא צמח המופיע כבר במקרא כמשמש לפולחן ביציאת מצרים,<sup>1</sup> וכמרכיב בפעולת טהרת טומאת מת.<sup>2</sup> הצמח הוא אמצעי סמלי לצניעות ולענווה.<sup>3</sup> בספרות חז"ל מופיע האזוב פעמים רבות בשימושים שונים: צמח מרפא,<sup>4</sup> מאכל בהמה, עצי הסקה,<sup>5</sup> צמח מאכל החייב במעשרות<sup>6</sup> וצמח ההזאה של מי טהרת טומאת מת.<sup>7</sup> חז"ל מכירים בקיומם של סוגים שונים של צמחי אזוב בעלי שמות לוואי שונים.<sup>8</sup> האזוב נחשב ירק לאכילה אשר עליו חלים דיני כלאיים.<sup>9</sup> השימוש נעשה בעיקר בעלי האזוב, אך יש גם שימושים נוספים בענפיו, בעיקר לצורכי פולחן. בפירוש רס"ג למקרא<sup>10</sup> נמצא הזיהוי הראשון לאזוב: "...אזוב – צעתר..." בדברי האבן עזרא נמצא זיהויו הלטיני של האזוב: "...ובלשון לעז אוריגנו..."<sup>11</sup>

בזיהויו של האזוב יש כמעט תמימות דעים בנוגע לשמו העברי והערבי, אך דעות שונות ביחס לשמו הלועזי.

**ירושלמי:** בירושלמי מובאת מילה אחת שתמית: "...הסיאה צתרה אזוב איזובא קורנית קורניתא..."<sup>12</sup> המילה "אזובא" אינה מאפשרת את זיהויו של הצמח.<sup>13</sup>

**בבלי:** חז"ל נחלקים בתלמוד באשר לזיהויו של האזוב. "...אמר רב יוסף: אזוב אברתא בר המג, איזב – יון אברתא בר הנג. עולא אמר: מרוא חירא. עולא איקלע לבי רב שמואל בר יהודה, איתיו לקמיה מרוא חירא, אמ' היינו אזוב דכתיב באורייתא. רב פפא אמר: שומשוק. אמ' רב ירמיה מדפתי: כוותיה דרב פפי מסתברא, דתנן: מצות אזוב שלשה קלחין ובהן שלשה גבעולין ושומשוק הוא דמשתכחא הכי..."<sup>14</sup> "...אמר רב יהודה אזוב אברתא..."<sup>15</sup>

השמות השונים שמובאים בתלמוד הם: "אברתה בר המג" – פרסית – בת קורנית פשוטה – טימין (*Thymus vulgaris*),<sup>16</sup> [אברתא בר הינג" – אזוב – יון (*Lavandula stoechas*), "מרוא חירא" – סורית – אזוב מצוי, זעתר (*Origanum syriacum*),<sup>17</sup> ו"שומשוק".<sup>18</sup> המשותף לכל הצמחים הללו הוא שהם דומים, ושייכים למשפחת השפתניים.<sup>19</sup> הזיהוי של "המרוא חירא" עם האזוב המצוי,

<sup>1</sup> שמות, יב, כב.

<sup>2</sup> במדבר, יט, יח.

<sup>3</sup> תנחומא, מצורע, ח, ד"ה זאת תהיה.

<sup>4</sup> בבלי, שבת, קט, ע"א; פליישר, היסופ, עמ' 232-241, הדבר נכון גם בנוגע לאזוב המצוי וגם בנוגע לאזוב התרבותי.

<sup>5</sup> משנה, שביעית, ח, א.

<sup>6</sup> משנה, מעשרות, ג, ט.

<sup>7</sup> משנה, נגעים, יד, א.

<sup>8</sup> פרה, יא, ז. גם האזוביון הוא סוג של אזוב עם שם לוואי: אזוביון – אזוב יון כמו אזוב רומי, ערוך, ח"א, עמ' 49;

הראובני, אזובים, עמ' 40-47.

<sup>9</sup> תוספתא, כלאיים ג, יב.

<sup>10</sup> שמות, יב, כב.

<sup>11</sup> מקראות גדולות הכתר, פירוש ראב"ע הארוך שמות יב, כב.

<sup>12</sup> שביעית ז, א, לז, ע"ב (עמ' 202).

<sup>13</sup> בר בהלול, עמ' 99, תרגם את המילה "איזובא" ל"אזב" השעיר; שם, עמ' 683, תרגם את המילה "זופא" ל"אזב",

שאומרים שהוא האזוב ששימש לטהרת המצורע; עמר, מקרא, עמ' 127.

<sup>14</sup> שבת, ט, ע"ב; קכח, ע"א.

<sup>15</sup> שבת, קכח, ע"א.

<sup>16</sup> סוקולוף, ברוקלמן, עמ' 2; אלבוים, משנה, עמ' 47.

<sup>17</sup> סוקולוף, בבלי, עמ' 705; יש שרצו לזהות את הצמח עם המרווה (*Salvia*), עמר, מקרא, עמ' 128.

<sup>18</sup> ראו בזיהוי הגאונים.

<sup>19</sup> אלבוים, משנה, עמ' 47.

זעתר (*Origanum syriacum*), הוא הקרוב ביותר גם בגלל השם, שהוא חלק מהתיאור החיצוני – "חיוורא"<sup>1</sup> של הצמח.

**תשובות הגאונים:** "...איזוב רב פפי אמר שימשק ושימשק קורין אותו במקומינו מרדגוש..."<sup>2</sup> – אזוב תרבותי (*Origanum Majorana*)<sup>3</sup>.

**רס"ג:** "...אלצעתר..."<sup>4</sup> רס"ג משתמש בשם הערבי של האזוב. מאחר שהוא מפרש שם של צמח ספציפי ולא שם קיבוצי, אפשר לומר שהוא מתכוון לאזוב מצוי (*Origanum syriacum*).

**ערוך:** "...אזוב – איסופו... וכולן מיני איזוב הן..."<sup>5</sup> "Isopo" – בן אזוב רפואי (*Hyssopus officinalis*). הערוך מציין שיש מיני אזוב רבים. האזוב המדובר כאן הוא זה ששמר על השם הלטיני של בן אזוב רפואי.

**רש"י:** "...מין ירק שיש לו גבעולין..."<sup>6</sup> "...אברתא – אישב"א esbe..."<sup>7</sup> בזיהוי הצמח כתובות שתי דעות: א. גומא הפפירוס (*Cyperus papyrus*), שזהו התרגום של המילה אישב"א. התרגום בעיית, כי מחד גיסא, הוא קרוב לתרגום המילולי, ומאידך גיסא, גומא הפפירוס אינו שייך לקבוצת הצמחים שעליה מתקיים הדיון בגמרא; ב. מין ממיני האזוב על פי הדמיון שבין Esbe ל'*Hyssopus* – בן אזוב רפואי (*Hyssopus officinalis*)<sup>8</sup>.

**רמב"ם:** "אלצעתר"<sup>9</sup> "...הוא אלצעתר שמשמטמטין בו בני אדם במאכליהן..."<sup>10</sup> השם "זעתר" הוא שם קיבוצי לצמחים ממשפחת השפתניים, שהם המרכיבים המרכזיים של הזעתר בכל מקום, או שמו של האזוב המצוי (*Origanum syriacum*)<sup>11</sup>.

**ר"ש סיריליאנו:** "...אזוב אוריגאנו..."<sup>12</sup> בעקבות שמירת השם היווני והרומי הדומים, נראה שכוונתו לאזוב המצוי (*Origanum syriacum*) או לאזובית הפשוטה (*Origanum vulgare*). שני הזיהויים אפשריים, ואין דרך להכריע ביניהם ולקבוע אם מדובר במין הבר או במין המתורבת.

**תפארת ישראל:** "...איזאף..." – Sop – גרמנית – בן אזוב רפואי (*Hyssopus officinalis*)<sup>13</sup> – "...וי"א מאירן..." – Mairan – גרמנית – אזוב תרבותי (*Origanum majorana*)<sup>14</sup>. בדברי התפא"י מצויות שתי אפשרויות זיהוי מקובלות, שקל לטעות בהן. הוא מביא אותן בשמן הגרמני, המשמר היטב את שם המקור הלטיני.

<sup>1</sup> חיוורא.

<sup>2</sup> שמש, חומרי, עמ' 251.

<sup>3</sup> סוקולוף ברוקלמן, עמ' 827.

<sup>4</sup> פירוש, עמ' עג; ראה רמב"ם.

<sup>5</sup> ח"ו, עמ' 2.

<sup>6</sup> שמות, יב, כב.

<sup>7</sup> שבת, קכח, ע"א.

<sup>8</sup> קטן תלמוד, עמ' 44.

<sup>9</sup> רמב"ם, פירוש, מעשרות, ג, ט, עמ' רז, וכן הוא בפירוש רע"ב.

<sup>10</sup> רמב"ם, פירוש, נגעים, יד, ו, עמ' רנא.

<sup>11</sup> עמר, צומח, עמ' 43.

<sup>12</sup> שביעית, א, א, קכ, ע"ב.

<sup>13</sup> ון ווייק, מילון, א, עמ' 670.

<sup>14</sup> ון ווייק, מילון, א, עמ' 925.

**תבואות הארץ:** "...איזוב בל"ע אלזעתר ונמצאים מינים הרבה בארץ, מין אחד דומה לזאלוויא וכותשין ונאכל לרפואה והוא מר וחרוף ומין א' גדל על קוצים<sup>1</sup> ואינו ראוי לאכילה..."<sup>2</sup> "אלזעתר" – אזוב מצוי, זעתר (*Origanum syriacum*) או אזוב תרבותי (*Origanum majorana*). לא ברור מהו הצמח "זאלוויא" שמוזכר.

## החוקרים המודרניים

לעף,<sup>3</sup> צ'יז'יק,<sup>4</sup> הראובני,<sup>5</sup> פלדמן,<sup>6</sup> פליקס:<sup>7</sup> האזוב הוא *Origanum syriacum*.

**הרב קאפח:** "...אלזעתר שיח ידוע"<sup>8</sup> ובפירוש המשנה:<sup>9</sup> "ידוע שבארצות המזרח רגילים ללפת בו את הפת ומצוי הרבה בהרי ירושלים (*Origanum*)."<sup>10</sup>

**זהרי:** האזוב הוא האזוב המצוי (*Majorana syriaca*) והאזובית היא *Origanum*.<sup>11</sup>

**עמר:** האזוב הוא *Origanum syriacum*. אצל החוקרים שבהם מופיע הזיהוי *O. maru*, הכוונה היא ל'*Origanum syriacum* או לתת-מין קרוב לו.<sup>12</sup>

## סיכום ותובנות:

זיהוי האזוב על פי הירושלמי אינו ברור, והזיהויים השונים שניתנים לאזוב בבבלי דומים וקרובים זה לזה: האזוב המצוי (*Origanum syriacum*) ובת קורנית פשוטה – טימין (*Thymus vulgaris*), שהם מיני בר, ואזוב תרבותי (*Origanum majorana*). אפשר לשער שהזיהוי עם האזוב המצוי (*Origanum syriacum*) של עולא, שירד מארץ ישראל לבבל, משקף את זיהוי הירושלמי ואת מסורת הזיהוי בארץ ישראל. האזוב הרפואי (*Hyssopus officinalis*) מזהה בעיקר כאזוב על ידי הפרשנים האירופאים, הוא צומח באקלים ממוזג ואינו צומח בארץ ישראל. לאור נתונים אלו אפשר לומר כמעט בוודאות שהאזוב הוא האזוב המצוי (*Origanum syriacum*), והביסוס לכך הוא בזיהוי של עולא בתלמוד בבלי, שכנראה הביא איתו את מסורת הירושלמי בשימור השם *Origanum*, בעובדה שזהו צמח בר מארץ ישראל. בתיאור החיצוני, "חיוורא" דומה לאזוב המצוי, ובהסכמת כל החוקרים המודרניים האזוב הוא האזוב המצוי (*Origanum syriacum*). מכל הכתוב לעיל, המשותף לכל הזיהויים הוא שכולם משמרים את שם המקור בצורה כזו או אחרת, והם בני אותה משפחה. אפשרות נוספת היא שהשם הערבי של האזוב, "זעתר", אינו מכוון לצמח ספציפי, כי אם שם קיבוצי לקבוצת צמחים ממשפחת השפתניים (Lamiaceae), שהם מיני אזובים (זעתר) שונים.

<sup>1</sup> עמי' שצט, תוספת המהדיר: "לפי הנראה הוא אזוב יוון הנזכר בשבת פ' יד' מ"ג". הכוונה היא לאזוביון רפואי (*Lavandula angustifolia*) – לבנדר.

<sup>2</sup> עמי' שצט.

<sup>3</sup> פלורה, ד, עמי' 69.

<sup>4</sup> אוצר, עמי' 724.

<sup>5</sup> אזוב, עמי' 7.

<sup>6</sup> משנה, עמי' 295.

<sup>7</sup> צומח, עמי' 22.

<sup>8</sup> מחברת, עמי' 34.

<sup>9</sup> שביעית, ח, א.

<sup>10</sup> מחברת, עמי' 34, הערת המהדיר עמר: "...דומני שהתכוון לצמח הנקרא כיום אזוב מצוי *Majorana syriaca*".

<sup>11</sup> זהרי, מגדיר, עמי' 323-324; אלון, החי והצומח, 11, עמי' 79.

<sup>12</sup> מקרא, עמי' 127, הערה 12 שם; פלדמן, משנה, עמי' 295.

## הספרות הקלאסית

בספרות הקלאסית מופיעים שלושה שמות נפוצים לאזוב, המתייחסים לשלושה צמחים שונים:

אזוב מצוי – אוריגנון (*ὀρίγανον*), אוריגנום (*Origanum*) – *Origanum syriacum*

אזוב תרבותי – מרקון (*ἀμάρακος*), אמרקום (*Amaracum*) – *Origanum majorana* ר *Majorana Hortensis*

בן אזוב רפואי – היסופוס (*Υσσωπος*), היסופ (*Hyssop*) – *Hyssopus officinalis*

### תיאור:

האוריגנון (*ὀρίγανον*)<sup>1</sup> הוא צמח בר או צמח מתורבת ירוק עד<sup>2</sup> שטעמו חריף.<sup>3</sup> זהו שיח מעוצה עם עלים קטנים,<sup>4</sup> שפורח בקיץ.<sup>5</sup> ענפי האוריגנון הטבעי ועליו הם קטנים וקשים יותר יחסית לזן המתורבת, וטעמו חזק יותר.<sup>6</sup>

לאמרקום (*Amaracum*) יש ריח חריף.<sup>7</sup>

### גידול:

צמח האוריגנום (*Origanum*)<sup>8</sup> גדל בצורה טבעית בקרקע יבשה וחשופה, בין שיחים.<sup>9</sup> הוא צומח באזורים שונים, ואף באזורים החשופים לרוחות, אוהב אדמות סלעיות ויבשות<sup>10</sup> וגדל בשפע בקפריסין.<sup>11</sup>

האוריגנום הטוב ביותר מובא מ־Achaia,<sup>12</sup> ההיסופ הטוב ביותר גדל ב־Cilicia.<sup>13</sup>

### שיטות ריבוי:

ריבוי המרקון / אמרקום (*ἀμάρακος*) הטבעי נעשה על ידי ייחורים או זרעים. לצמח זרעים מרובים בעלי ניחוח עדין, ושורש אחד מרכזי הנכנס לעובי האדמה, וממנו יוצאים שורשים דקים, מעוצים וחסרי ברק.<sup>14</sup>

ההנבטה של האוריגנון ארוכה, והיא נמשכת יותר משלושים יום.<sup>15</sup> כדי לעודד את הנביטה יש לזרוע אותו בעציץ עשיר בזבל,<sup>16</sup> ואפשר אף לגדלו כצמח תרבות מזרעים ומייחורים. ככל שזרע האוריגנום

<sup>1</sup> מתורגם Marjoram.

<sup>2</sup> תאופרסטוס, I, IX, 4.

<sup>3</sup> תאופרסטוס, I, XII, 1.

<sup>4</sup> תאופרסטוס, VI, I, 1.

<sup>5</sup> תאופרסטוס, VI, VIII, 3.

<sup>6</sup> תאופרסטוס, VII, VI, 1.

<sup>7</sup> Amaracum מתורגם Sweet Marjoram, פליניוס, XXI, 27.

<sup>8</sup> ה־*Origanum* הוא אזוב הצומח בר – Wild Marjoram, פליניוס, XX, 175.

<sup>9</sup> פליניוס, XII, 89.

<sup>10</sup> פלאודיוס, X, XIII; קולומלה, XI, III.

<sup>11</sup> תאופרסטוס, VI, II, 4.

<sup>12</sup> קולומלה, X, 170, עיר במערב יוון.

<sup>13</sup> דיוסקורידס, III, 30; חבל ארץ בקצה הדרומי של אסיה הקטנה.

<sup>14</sup> תאופרסטוס, VI, VII, 4; פליניוס, XXI, 61.

<sup>15</sup> תאופרסטוס, VII, I, 3.

<sup>16</sup> אתניאוס, XV, 684.

ישן יותר, הנביטה מהירה יותר.<sup>1</sup> לאחר הצמיחה רצוי לגזום את הצמח כאשר גודלו עולה על גודל כף יד.<sup>2</sup> יש ליצור מרווח בין שתילת צמח האורייגנום לצמחים אחרים, שכן סמיכותו של האורייגנום לצמחים אחרים עלולה לפגוע בהם.<sup>3</sup>

האורייגנום נזרע בחודשים ספטמבר-אוקטובר,<sup>4</sup> בזמן השוויון בין היום ללילה. את הזרעים צריך להשקות בהתחלה בכמות מוגברת עד שהם נקלטים באדמה.<sup>5</sup> צמח האורייגנום נשתל בחודש מרץ.<sup>6</sup>

### **מינים:**

לאורייגנום יש שני מינים, האחד הררי טבעי והאחר מתורבת, ואפשר לגדלו בגנים.<sup>7</sup> לאורייגנום הטבעי עלים קטנים וגבעול קשיח, והנוזל המופק ממנו חריף יותר מזה של המין המתורבת.<sup>8</sup> לאורייגנום מינים שונים: בר,<sup>9</sup> מתוק,<sup>10</sup> מסוקס<sup>11</sup> ושעיר,<sup>12</sup> ולכולם אותן תכונות רפואיות, באיכויות שונות.

לאורייגנון יש שני מינים: שחור שהוא עקר ללא פירות, ולבן עם פירות. הפירות של המין הלבן גדולים וניכרים לעין.<sup>13</sup>

האורייגנום מזוהה עם האזוב. יש דמיון רב בינו ובין היסופ (Hyssop), המזוהה עם זעתר, ובחלק מן המקומות אצל דיוסקורידס הכוונה היא לאותו צמח או לצמח בעל שם שונה המזוהה עם אזוב או עם זעתר, או שהכוונה היא למין אחר של אזוב, כמו *Sampsuchinon*<sup>14</sup>, *Amarakinon*<sup>15</sup>, *Stear pos*<sup>16</sup>, *sampsuchitetai*<sup>17</sup>, *Origanos erakleotike*<sup>18</sup>, *Origanos onitis*<sup>19</sup>, *Agrioriganos*<sup>20</sup>, *Diktamnos allo*<sup>21</sup>, *Diktamnon*<sup>22</sup> ו-*Oinos origanites*<sup>23</sup>. לצמחים אלו ולדומים להם מראה חיצוני ותכונות רפואיות דומים מאוד לאלו של האזוב, ועל כן הזיהוי שלהם עם האזוב, עם הזעתר או כמין אחר של אזוב הוא הסביר ביותר.

<sup>1</sup> פליניוס, XIX, 118-119.  
<sup>2</sup> פליניוס, XIX, 121.  
<sup>3</sup> פליניוס, XXIV, 2.  
<sup>4</sup> פלאודיוס, XI, XI.  
<sup>5</sup> פלאודיוס, XIII, X.  
<sup>6</sup> פלאודיוס, IX, IV.  
<sup>7</sup> דיוסקורידס, III, 30.  
<sup>8</sup> פליניוס, XIX, 184.  
<sup>9</sup> דיוסקורידס, III, 34.  
<sup>10</sup> דיוסקורידס, I, 58.  
<sup>11</sup> דיוסקורידס, I, 58.  
<sup>12</sup> דיוסקורידס, III, 39.  
<sup>13</sup> תאופרסטוס, VI, II, 3.  
<sup>14</sup> דיוסקורידס, I, 58.  
<sup>15</sup> דיוסקורידס, I, 68.  
<sup>16</sup> דיוסקורידס, II, 92.  
<sup>17</sup> דיוסקורידס, III, 32.  
<sup>18</sup> דיוסקורידס, III, 33.  
<sup>19</sup> דיוסקורידס, III, 34.  
<sup>20</sup> דיוסקורידס, III, 37.  
<sup>21</sup> דיוסקורידס, III, 39.  
<sup>22</sup> דיוסקורידס, V, 57.  
<sup>23</sup> דיוסקורידס, V, 61.

בחלק מן הספרים מוזכרים הצמחים בשמות שונים או דומים: אזוב (*Cunila, Origanum*),<sup>1</sup> זעתר (*Hyssop / Hyssopus*).<sup>2</sup>

### שמות:

הזעתר הוא ההיסופוס – *Ussopos*, *Hyssopus hortensis*,<sup>3</sup> *Hyssopus officinalis*,<sup>4</sup> *Origanum*<sup>5</sup> *Hyssop of the Bible*, *syriacum*, ובשמותיו השונים: *Hyssopum* – זעתר, *Hyssop Origanum* – זעתר האורייגנוס, *Hyssop of the Bible* – זעתר התנ"ך, *Later* – לאטר, *Cassiala* – קסיאלה, *Pesalem* – פסלם.<sup>6</sup>

### שימושים:

#### מאכל:

האורייגנוס נמנה עם צמחי המטבח.<sup>7</sup> משתמשים בו כמרכיב בסלטים<sup>8</sup> וברוטב דגים מותסס (*Garum*),<sup>9</sup> כתבלין בבישולים שונים,<sup>10</sup> מקור לרוטב,<sup>11</sup> כתבלין ואמצעי שימור לחמוצים<sup>12</sup> וכתבלין לייך<sup>13</sup> – תוסף להשבחת היין, לשימורו<sup>14</sup> ולמניעת החמצתו.<sup>15</sup> זהו תבלין בכבישת זיתים,<sup>16</sup> בתעשיית הגבינות<sup>17</sup> ובדגים.<sup>18</sup> עוד הוא משמש להפגת ריח באוש של דגים מלוחים שהחלו להירקב.<sup>19</sup> את טעמה של הקונילה<sup>20</sup> אפשר לשמר בחומץ עם מלח, שיטה המאפשרת את שמירת הטעם לאורך זמן.

#### שמן:

אפשר להפיק מהאורייגנוס את ה-*Sampsuchus*,<sup>21</sup> שהוא שמן מבושם המעורב בחומרים נוספים, ונחשב בקפריסין לשמן איכותי.<sup>22</sup>

### קוסמטיקה:

ההיסופ מעלים חבורות וצלקות בפנים.<sup>23</sup>

<sup>1</sup> מתורגם *marjoram*, הכוונה היא כנראה ל *Cunila origanoides*, קולומלה, VII, XII, 5. פליניוס מזהה את ה *Cunila* עם הצתרה הדומה בריחה ובטעמה לאזוב, פליניוס, XIX, 165.  
<sup>2</sup> זעתר מתורגם *Hyssop* והכוונה היא *Hyssopus officinalis*, בן אזוב רפואי, קולומלה, X, VI, 1.  
<sup>3</sup> דיוסקורידס, III, 30, עפ"י פוקס.  
<sup>4</sup> דיוסקורידס, III, 30, על פי לינאוס.  
<sup>5</sup> דיוסקורידס, III, 30, על פי מבברלי.  
<sup>6</sup> דיוסקורידס, III, 30.  
<sup>7</sup> פליניוס, XIX, 118.  
<sup>8</sup> קולומלה, XII, LIX, 4.  
<sup>9</sup> גאופניקה, XX, XLVI.  
<sup>10</sup> אתניאוס, IV, 170; אפיקיוס, II, 50; III, 73; IV, 162 ועוד.  
<sup>11</sup> אתניאוס, IV, 170.  
<sup>12</sup> קולומלה, XII, X, 2-1; XII, XLVIII, 2-1.  
<sup>13</sup> פליניוס, XIV, 105; קולומלה, XII, XXXV, 1.  
<sup>14</sup> גאופניקה, VI, VIII.  
<sup>15</sup> גאופניקה, V, XIV.  
<sup>16</sup> פלאודיוס, XII, XXII.  
<sup>17</sup> קולומלה, XII, VIII, 2-1.  
<sup>18</sup> אתניאוס, IV, 322.  
<sup>19</sup> אתניאוס, III, 119.  
<sup>20</sup> מתורגם *Marjoram*, הכוונה היא כנראה ל-*Cunila origanoides*, קולומלה, VII, XII, 5.  
<sup>21</sup> שמן *Marjoram*.  
<sup>22</sup> פליניוס, XIII, 10.  
<sup>23</sup> פליניוס, XXV, 175.

## היגינה:

ההיסופ הוא מרכיב בתכשיר לשטיפת השיניים ולניקוי הפה.<sup>1</sup>

## רפואה:

הסגולות הרפואיות של ההיסופ גלומות בתוך עלים כתושים, גרגירים, שמן, מיץ, יין, משחה, מרקחות שההיסופ הוא אחד ממרכיביהן ומרתח מהעלים, מהפרחים ומהפירות.

עלי ההיסופ יעילים להורדת חום ולצמצום תסמינים של מחלות,<sup>2</sup> להורדת נפיחויות,<sup>3</sup> לאסתמה ולקוצר נשימה,<sup>4</sup> למניעת שיעול ולמניעת מחלת הנפילה.<sup>5</sup> הם מקלים על נתקפי היסטריה,<sup>6</sup> ועוזרים לגיהוקים, לקיבה חומצית ולהיפוכונדריה.<sup>7</sup>

יין האוריגנום בשילוב עם דבש מבושל יעיל לטיפול בתולעים בבטן.<sup>8</sup>

משחת האוריגנום המרוחה על פלסטר יעילה לטטנוס ולפרכוסים שונים.<sup>9</sup>

ההיסופ הוא מרכיב בתערובות מרפא למגוון מצבים בריאותיים: דלקת ריאות,<sup>10</sup> אסתמה, שיעולים, דלקות בגרון וכאבי גרון,<sup>11</sup> ליחה, תולעים בבטן, עצירות וניקוי המעיין, היצרות פי הטבעת,<sup>12</sup> ריפוי הטחול,<sup>13</sup> טיפול בדלקות ובמורסות,<sup>14</sup> כיבים,<sup>15</sup> ריפוי חבורות, כאבי שיניים ואוזניים,<sup>16</sup> הפרעות וחוסר סדירות בחזה, בצד הבטן ובריאות, שיעול כרוני,<sup>17</sup> אסתמה וליחה,<sup>18</sup> משתן, כאבים ממושכים, צמרמורות תקופתיות וגלי חום, זרימה סדירה של הווסת, הכשות נחשים,<sup>19</sup> בצקות באיברי המין,<sup>20</sup> הרחקת תולעים מהמעיים,<sup>21</sup> טיפול בבעיות באיבר המין הנשי, האצת לידה, הוצאת וסת, גורם להפלה, כאבי בטן ומפשעה, שרירים תפוסים והרפיית שרירים, חידוש וריענון שרירים,<sup>22</sup> שיפור הראייה,<sup>23</sup> מחלות הפה והגרון,<sup>24</sup> צהבת,<sup>25</sup> תולעים בבטן,<sup>26</sup> נקעים וחבלות.<sup>27</sup>

<sup>1</sup> פליניוס, XXV, 166; אתניאוס, XV, 385, דימוי לנשיקה ריחנית.

<sup>2</sup> דיוסקורידס, V, 50.

<sup>3</sup> פליניוס, XX, 55; 175.

<sup>4</sup> פליניוס, XXVI, 34.

<sup>5</sup> פליניוס, XX, 28.

<sup>6</sup> פליניוס, XXVI, 160.

<sup>7</sup> פליניוס, XX, 176.

<sup>8</sup> קאטו, CXXVII, 2.

<sup>9</sup> דיוסקורידס, I, 58.

<sup>10</sup> פליניוס, XX, 175.

<sup>11</sup> פליניוס, XX, 188; עמר, אסף עמ' 182.

<sup>12</sup> פליניוס, XXIII, 56.

<sup>13</sup> פליניוס, XXII, 33.

<sup>14</sup> פליניוס, XXVI, 127.

<sup>15</sup> פליניוס, XXVI, 144.

<sup>16</sup> דיוסקורידס, III, 30.

<sup>17</sup> פליניוס, XX, 65.

<sup>18</sup> פליניוס, ספר XXIII, 122.

<sup>19</sup> דיוסקורידס, III, 32; פליניוס, XXVII, 57.

<sup>20</sup> דיוסקורידס, V, 126.

<sup>21</sup> פליניוס, XXII, 46; XXV, 52; בבלי, שבת, קט ע"א; קרנר חומרי, עמ' 44.

<sup>22</sup> דיוסקורידס, I, 58.

<sup>23</sup> פליניוס, XX, 28.

<sup>24</sup> פליניוס, XXVI, 23.

<sup>25</sup> פליניוס, XXVI, 41; XXVIII, 124.

<sup>26</sup> פליניוס, XXVI, 54; בבלי, שבת, קט, ע"א.

<sup>27</sup> פליניוס, XX, 175.



מרתח בשילוב חומרים נוספים יעיל להמתת כינים וביצי כינים,<sup>1</sup> לטיפול בבצקות,<sup>2</sup> בגירודים ובעיות בעור,<sup>3</sup> לניקוי החזה ולהרגעת שיעול,<sup>4</sup> לכאבים בצד הגוף, בחזה ובחלק העליון של הקיבה,<sup>5</sup> ולפעילות תקינה של הטחול ושל הכליות.<sup>6</sup>

עלי היסופ טחונים עם שמן יעילים למחלות בעור (פיטריאזיס) ולגרד בקרקפת<sup>7</sup> ומשמשים גם לעיסוי כפות הרגליים.<sup>8</sup> גרגירי ההיסופ עם מים יעילים לטיפול באפילפסיה.<sup>9</sup>

### **חקלאות:**

פרחי האורייגנום מכילים צוף המושך דבורים,<sup>10</sup> וזהו מקור איכותי לייצור דבש.<sup>11</sup> לכן רצוי לשתול את הצמח סמוך לכוורות.<sup>12</sup> הדבש המופק מזעתר ההרים (Mountain Hyssop) ומהאורייגנום נמצא במקום השני באיכותו, בהשוואה לסוגי דבש אחרים.<sup>13</sup>

האורייגנום עם גופרית משמש להרחקת נמלים מגידולים חקלאיים,<sup>14</sup> אך בזמנית הוא מרחיק גם את הדבורים משם.<sup>15</sup> הוא מרחיק תולעים משורשי גפנים ועצים,<sup>16</sup> מרחיק מכרסמים וזבובים ומונע את התפתחותם,<sup>17</sup> ומרחיק דגים.<sup>18</sup>

צמח הקונילה<sup>19</sup> משמש לריפוי בהמות שאיבדו את התיאבון,<sup>20</sup> לשיעולים,<sup>21</sup> להרחקת טפילים ותולעים,<sup>22</sup> לסוסים שלקו בעצירות,<sup>23</sup> לכבשים הסובלות מנוזלים באף ובאוזניים, לכבשים הסובלות מצהבת,<sup>24</sup> לריפוי פצעים מזהמים בפי הכבשים,<sup>25</sup> וכן לרפואה עצמית של חסידות חולות,<sup>26</sup> לעופות ים שמקורן נפגע<sup>27</sup> ולשיפור יכולת הראייה של דבורים.<sup>28</sup>

- 
- 1 דיוסקורידס, II, 102.  
2 דיוסקורידס, III, 10.  
3 פליניוס, XX, 178.  
4 פליניוס, XXVI, 29.  
5 פליניוס, XXVI, 31; בבלי, עבודה זרה, כט' ע"א.  
6 פליניוס, XXVI, 76.  
7 פליניוס, XXV, 136.  
8 אתניאוס, XII, 553.  
9 פליניוס, XXVI, 114; 174.  
10 פלאודיוס, I, XXXVII.  
11 קולומלה, ספר IV, IX, 6.  
12 קולומלה, ספר V, IX, 2.  
13 פלאודיוס, I, XXXVII; קולומלה, ספר IV, IX, 6.  
14 גאופניקה, II, XXIX, XIII, X; פליניוס, X, 195.  
15 פלאודיוס, I, XXXV.  
16 גאופניקה, X, XC.  
17 גאופניקה, VII, XIX, XII, XIX.  
18 פליניוס, X, 195.  
19 מתורגם Marjoram, הכוונה היא כנראה ל-*Cunila origanoides*.  
20 קולומלה, VI, VIII, 2.  
21 קולומלה, VI, X, 1.  
22 קולומלה, VI, XXV, 1.  
23 קולומלה, VI, XXXI, 8.  
24 קולומלה, VII, V, 18.  
25 קולומלה, VII, V, 22.  
26 פליניוס, VIII, 98.  
27 גאופניקה, XV, I.  
28 גאופניקה, XV, II.

ההיסופ הוא מרכיב בנוזל להרחקת עכברים,<sup>1</sup> יתושים,<sup>2</sup> זבובים,<sup>3</sup> זוחלים ומזיקים בסביבת המגורים,<sup>4</sup> ומרכיב בתרופה לתרנגולות מצוננות ולבעלי חיים שנשך אותם כלב או זאב.<sup>5</sup> עוד משתמשים בהיסופ להורדת חום בסוסים<sup>6</sup> וכפיתיון לדגים.<sup>7</sup>

## **בושם:**

המרקון<sup>8</sup> הוא מקור לבושם<sup>9</sup> המופק מהשורשים.<sup>10</sup> שרף הבושם נחלט בשמן ללא תוספת של בשמים אחרים.<sup>11</sup> יש לו עמידות ואינו מתנדף בקלות.<sup>12</sup> בושם זה נחשב יוקרתי לנשים,<sup>13</sup> שני בחשיבותו מהבשמים,<sup>14</sup> והוא משמש גם לעיסוי הגוף.<sup>15</sup> הבושם מתאים למסיבות שבהן יש שתיית יין, שכן הוא תורם להשפעת היין על השותה.<sup>16</sup>

## **מוצא ותפוצה**

מוצאו של האזוב המצוי (*Majorana syriaca*) הוא מאסיה הקטנה ומאגן הים התיכון, והוא נפוץ באזור סוריה, לבנון וישראל. אזוב מצוי הוא צמח בר הנפוץ כיום בכל ארצות אגן הים התיכון. בארץ ישראל השימוש נעשה במין הבר, ומין התרבות כמעט אינו גדל בארץ. הקטיף המרובה של האזוב המצוי ולקטיתו לצורכי מסחר העמידו אותו בסכנת הכחדה, ובעקבות כך הוא הוכרז כצמח מוגן האסור בקטיף לצרכים מסחריים.<sup>17</sup> האזוב המצוי תורבת, וכיום מגדלים אותו בארץ כגידול חקלאי.<sup>18</sup>

מין התרבות הוא האזוב התרבותי (*Majorana hortensis* / *Origanum majorana*), שמוצאו מאירופה. עליו צרים בצבע אפרפר בהיר, ולצמח פרחים בצבע לבן-רוד הפורחים מאפריל ולאורך כל הקיץ. את האזוב התרבותי מגדלים כתבלין ולהפקת השמן האתרי המצוי בו, המשמש לתעשיית הקוסמטיקה והמזון. מין זה של האזוב גדל בארץ כגידול חקלאי בכמות מצומצמת.<sup>19</sup>

מין נוסף הגדל בארץ הוא האזובית הפשוטה (*Origanum vulgare*), צמח המוכר יותר בשמו העממי – אורגנו. מוצאו ממדרונות ההרים במזרח התיכון. הדמיון הרב במראה החיצוני ובריח יצר בלבול שמות והגדרות בין אורגנו, אזוב וקורנית. בעבר נחשבו האורגנו והאזוב מין אחד, אולם כיום קיימת הפרדה בין המינים. עדויות על גידולו בעבר ועל מיניו השונים<sup>20</sup> אפשר למצוא בספרות הקלאסית.<sup>21</sup>

<sup>1</sup> גאופניקה, IV, XIII.

<sup>2</sup> גאופניקה, XI, XIII.

<sup>3</sup> גאופניקה, XII, XIII.

<sup>4</sup> גאופניקה, VIII, XIII.

<sup>5</sup> קולומלה, I, XIII, VI.

<sup>6</sup> גאופניקה, IV, XVI.

<sup>7</sup> גאופניקה, IV, XX.

<sup>8</sup> תאופרסטוס, VIII, IX, VII, 3.

<sup>9</sup> פליניוס, XIII, 5.

<sup>10</sup> תאופרסטוס, על הבשמים, VI, 28; אתניאוס, XV, 689.

<sup>11</sup> תאופרסטוס, על הבשמים, VI, 31-32.

<sup>12</sup> תאופרסטוס, על הבשמים, XII, 55.

<sup>13</sup> תאופרסטוס, על הבשמים, X, 42.

<sup>14</sup> אתניאוס, XV, 689.

<sup>15</sup> אתניאוס, XII, 553.

<sup>16</sup> אתניאוס, XV, 689; שם, XV, 675.

<sup>17</sup> שמידע, צמחי, עמ' 27.

<sup>18</sup> בר דרומא, צמחי, עמ' 43.

<sup>19</sup> אלון, החי והצומח, 11, עמ' 79; 12, עמ' 89-91.

<sup>20</sup> דיוסקורידס, III, 34; I, 58; III, 39.

<sup>21</sup> דיוסקורידס, III, 30; פליניוס, XIX, 184.

צמח האזובית נחשב התבלין השני הנפוץ ביותר מתבליני העלים, לאחר המנטה. תפוצתו הרבה בעולם גדלה בשנים האחרונות, בגלל השימוש הנרחב בו כתבלין לפיצה. בארצות רבות באזור הים התיכון, בעיקר ביוון, הצמח אזובית נאסף מן הבר בכמויות גדולות. בארץ הוא תבלין העלים הנפוץ ביותר, הוא גדל בתרבות ורובו ככולה מיוצא לחו"ל.<sup>1</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

האזוב הוא בן שיח הצומח לגובה של 30 עד 60 ס"מ. ענפיו זקופים, הנצרים הצעירים אדמדמים, העלים נגדיים ובכל מפרק שני עלים. העלים פשוטים, מעוגלים אליפטיים ביציים או מעוגלים מאורכים בצבע אפור־רקרק ומכוסים שערות. שפת העלה תמימה. עלי החורף גדולים ועבים מעלי הקיץ. האזוב פורח בחודשים אפריל עד ספטמבר, פרחיו דו־מיניים, זעירים ולבנים בגודל של כ־4 מ"מ. התפרחת צפופה ודמוית שיבולת או ביצה. הגביע מתרחב בהדרגה כלפי מעלה ושסוע לאורכו לפניו, שפתו תמימה ושתי שפות הכותרת כמעט שוות. ארבעת האבקנים מפושקים לצדדים. הפרחים מואבקים על ידי חרקים שונים. הפרודות קטנות, דמויות ביצה וחלקות. לכל חלקי הצמח ריח אופייני שמקורו בשמן האתרי שבהם.<sup>2</sup>

## מיני האזוב הגדלים בישראל

בישראל גדל רק מין אחד של אזוב – האזוב המצוי (*Majorana syriaca*), שבו קיימים שני טיפוסים השונים זה מזה בהרכב השמן האתרי, הנותן את הריח לעלים. בין שני הטיפוסים אין הבדלים אחרים פרט לריח.

האזוב המצוי צומח בגולן, בחרמון, בגליל, בחוף הים התיכון, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבוע, בכרמל, בהרי שומרון, במדבר שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובבקעת ים המלח, בשפלה, בנגב ובהרי אילת. הפריחה בחודשים אפריל־ספטמבר, היא לבנה בתפרחת קטנה וצפופה דמוית שיבולת.<sup>3</sup>

בישראל נפוצים שישה מינים של אזובית (*Origanum*):<sup>4</sup>

אזובית המדבר (*Origanum dayi*): צמח הגדל בדרום מדבר יהודה, בדרום הר חברון ובהר הנגב הצפוני. הוא פורח בחדשים מאי־נואר, וניכר בפריחתו הלבנה שהייתה במקור צהובה. הצמח אנדמי לישראל.<sup>5</sup>

אזובית הרמון (*Origanum ramonense*): צמח הגדל רק בהר הנגב הגבוה, ברום שמעל 800 מטר. הוא פורח בחודשים מרץ־נובמבר, ומתאפיין בשעירות רבה ובפרחים קטנים בעלי גוון ורוד חיוור, שבמרכזם גוון ארגמן. הצמח אנדמי לישראל.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> בר דרומא, צמחי, עמ' 38.

<sup>2</sup> אתר "צמח השדה", אזוב מצוי.

<sup>3</sup> אלון, החי והצומח 11, עמ' 79-80.

<sup>4</sup> דנין, גילוי האזובית, עמ' 71-73.

<sup>5</sup> פינבורדוֹתן דנין, מגדיר, עמ' 584; אתר "צמח השדה", אזובית המדבר.

<sup>6</sup> פינבורדוֹתן דנין, מגדיר, עמ' 584; אתר "צמח השדה", אזובית הרמון.

אזובית פטרה (*Origanum petraeum*): צמח נדיר הגדל בסדקי סלעים ובאבני חול ברום 700-900 מטר. הוא פורח בחודשים יולי-אוקטובר, בגוון אדום. הצמח אנדמי לישראל.<sup>1</sup>

אזובית פונון (*Origanum punonense*): צמח נדיר מאוד הגדל בסדקי סלעים ובאבני חול ברום של 450 מטר. הוא פורח בחודשים יולי-אוקטובר, הפרחים בעלי גוון אדום. הצמח אנדמי לישראל.<sup>2</sup>

אזובית סיני (*Origanum isthmicum*): צמח הגדל רק בצפון סיני, ברכס חלאל, ברום של 500-600 מטר. הוא פורח בחודשים ינואר-ספטמבר, בגוון לבן צהוב.<sup>3</sup>

אזובית ירדנית (*Origanum jordanicum*): צמח הגדל בירדן באזור הרי אדום. הוא פורח בחודשים אוקטובר-יוני, בגוון אדום.<sup>4</sup>

במשפחת השפתניים קיימים סוגים נוספים של צמחים הגדלים בר בארץ, וטעמם וריחותיהם קרובים לאלה של האזוב. הם קרויים בערבית בשם כולל – "זעתר", והם מקור לבלבול בזיהוי הצמחים ובשיוכם המשפחתי. בקבוצה זו נמצאות קורנית ובת קורנית.



תפרחת של אזוב מצוי

<sup>1</sup> התגלה והוגדר על ידי אבינעם דנין, פינבורן-דותן דנין, מגדיר עמ' 584.

<sup>2</sup> התגלה והוגדר על ידי אבינעם דנין, שם.

<sup>3</sup> דנין, אתר "צמחיית ישראל ברשת", אזובית סיני.

<sup>4</sup> דנין, אתר "צמחיית ישראל ברשת", אזובית ירדנית.

## 2. גופנן

שם מדעי בעברית : שומר פשוט

שם מדעי : *Foeniculum vulgare*

אנגלית : Common Fennel

משפחה : סוככיים (Apiaceae)

שמות נוספים :

יוונית : Μαράθου , Μάραθο

לטינית : Foeniculum

שמות בלשון חז"ל : שומר, גופנן

ערבית : الشمره, شومر, שוקר, שמאר

שם מסחרי : שומר



שומר פשוט

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הגופנן (גופנין) הוא צמח הבא מן ההפקר, ונמנה במשנה עם צמחים שאין צורך להפריש מהם תרומות ומעשרות, ולכן פירות דמאי של גופנין פטורים מהפרשת תרומות ומעשרות.<sup>1</sup> זהו צמח שלמרות דמיונו לשבת, לכוסבר ולכרפס אין הוא ממינס, ולכן הוא נחשב כלאיים עם צמחים אלו.<sup>2</sup>

**ירושלמי:** "...והגופנן שמירה מה בין יהודה בין גליל מן מה דמתלין לה מתל בגלילא שומרה שמר מרה מאן מתל לך עם תבליא הדא אמרה בגליל פטור וביהודה חייב..."<sup>3</sup> שמרה – שומרה – סורית – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*).<sup>4</sup> הירושלמי מזהה את הגופנן עם ירק תבלין שבגליל היה גדל בר, לא היה טעים ולא נחשב תבלין, והיה פטור מתרומות ומעשרות. הזיהוי של הירושלמי מתאים לשאר הצמחים שבמשנה שהם צמחי בר או צמחי תרבות מאיכות ירודה, ולכן הם "הקלין שבדמאי", משום שחזקתם שהם באים מן ההפקר.

**בבלי:** "...גופנין – שילהי גופנא..."<sup>5</sup> רש"י מפרש: "ענבים סתווניות" – כוונתו כנראה הייתה לענבים המצויים על הגפן בסוף הקיץ, המבשילים מאוחר ואיכותם ירודה. הבבלי מזהה את הגופנן כפרי העץ, שהוא הענבים המאוחרים. הוא לא מציין את סוג הענבים אלא את תכונתם.

**רס"ג:** "גופנין אלסבסתאן... אלסבסתאן – ערבית – השזיפים.<sup>6</sup> רס"ג מפרש כרש"י שמדובר בפרי, אולם לא בענבים אלא בשזיפים, דבר שאינו תואם או קרוב לשם "גופנין", המשמר בתוכו את שם העץ. התרגום לשזיפים קשה, משום שבכל המקומות "אלסבסתאן" מזהה עם ערף דביק (*Cordia myxa*).<sup>7</sup>

**ערוך:** "...גפן – פי' בגמ' גופנן שיילי גפנים ובלע"ז קורין אותו למברוסק"ו והוא הנראה בסוף הבציר הם אלכאצלי אלדי יציבו אלי לקאטין (השאריות שנשרו אל המלקטים)..."<sup>8</sup> Lambrusca / Lambrusco – זן של ענבים המאחרים להבשיל. הערוך מפרש כבבלי, ואף מציין באיזה סוג ענבים מדובר. מנגד, המשך הפירוש המובא בערבית<sup>9</sup> מדבר על ענבים שנשרו בשעת הבציר, ולא ענבים שהבשילו מאוחר. בין כך ובין כך מדובר בענבים שנותרו בכרם לאחר הבציר.

**ריבמ"ץ:** "...מהו גופנן שומירה..."<sup>10</sup> שומירה – סורית – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*). הריבמ"ץ הולך בעקבות הירושלמי, ומזהה את המילה שומירה כשומר.

<sup>1</sup> דמאי, א, א; משנת ארץ ישראל, דמאי, עמ' 31.

<sup>2</sup> תוספתא, כלאיים, א, ב.

<sup>3</sup> דמאי א, א, כא, ע"ג (עמ' 115).

<sup>4</sup> לעף, שמות, עמ' 315.

<sup>5</sup> ברכות, מ, ע"ב, רש"י שם; ר"ש, דמאי, פ"א, מ"א; רע"ב, דמאי, פ"א, מ"א; תפא"י, דמאי, פ"א, מ"א, דף לב, ע"ב, ויש גורסים "שילי גופנא".

<sup>6</sup> רס"ג, לשון, עמ' 184 בתרגומו של אלוני.

<sup>7</sup> כסלו, ערף, עמ' 18.

<sup>8</sup> ח"ב, עמ' 339.

<sup>9</sup> לדעת קאהוט המשפט הזה אינו מקורי של הערוך, אלא הוא הועתק מפירוש רב האי גאון לסדר זרעים. הביטוי "באזשים" שנאמר ביחס לענבים אינו רק ענבים מקולקלים אלא גם ענבים שאינם משובחים.

<sup>10</sup> דמאי, א, א.

**רמב"ם:** "...גופנן ממיני הירקות הדומה לשבת ויש אומרים אלסבסתאן..."<sup>1</sup> מין ירק הדומה לשבת – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*), "אלסבסתאן" – ערף דביק (*Cordia myxa*). השם "אלסבסתאן" מזכיר את השבת, אולי סוג של שבת. אפשר לראות בדברי הרמב"ם שני זיהויים, אולם אפשר גם לראות בדבריו זיהוי אחד של השם העברי ושל השם הערבי הדומה לו. הזיהוי עם הערף הדביק קשה, אף שכבר הוזכר על ידי הגאונים.

**ר"ש:** "...גופנן – שילהי גופני, ענבים שמניחים בגפן בסוף הבציר שבקושי מתבשלין..."<sup>2</sup>

**ר"ש סיריליאנו:** "...גופנן – מפרש התם שלהי גופנ<sup>3</sup> הוא מין ירק ובריש תוספתא דכלאיים משמע שדומין עלין שלו לכרפס דתניא הכסבר והגופנן והכרפס אע"פ שדומין זה לזה. בושלי כמו שוליא דנגרי תלמיד הגפן שדומין פרו ועליו כגפן. הכי מפרש הכא שמירה והוא שקורים בלשון לע"ז פינגויו ובלשון ערבי קרוי שומר וכן פי הרמב"ם ז"ל בפי המשנה שלו מין ירק דומה לשבת..."<sup>4</sup> למרות הבאת דברי הבבלי, הרש"ס הולך בעקבות הרמב"ם בהכרעה לטובת אחת מהאפשרויות המובאות ברמב"ם: פינגויו – פניקולי, Faeniculi – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*), מאחר שמדובר במין ירק שעליו דומים לכרפס.

**כפו"פ:** "גופנן שיילי גופנא והוא אלסבסתן. והר"מ פירש מין מהירקות דומה לשבת ורבינו שמשון פירש ענבים הנשארים בגופן אחר הבציר שקשים להתבשל..."<sup>5</sup> "שיילי גופנא" – "אלסבסתן" – Sebestier – ערף דביק (*Cordia myxa*). הכפו"פ מפרש את המונח "שיילי גופנא" כשם של צמח ולא כתופעה חקלאית, והוא מחבר בין זיהוי הבבלי ובין זיהוי הגאונים, תוך התעלמות מפירוש הר"ש שפירש את לשון הגמרא. הצמח הוא ירק ויש התאמה בין השם הערבי והצרפתי, המזוהה עם הערף הדביק.

## החוקרים המודרניים

**לעף:** גופנן – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*).<sup>6</sup> הזיהוי הולך בעקבות דברי הירושלמי ושאר הפרשנים שמפרשים גופנן – שמירה – שומר, אך הוא אינו שולל גם את אפשרות הזיהוי עם "אלסבסתאן" – ערף דביק (*Cordia myxa*).

**פלדמן:** גופנן – "אלסבסתאן" – ערף דביק (*Cordia myxa*).<sup>7</sup> בזיהויו מחבר פלדמן בין שני דברים – שמו המדעי העברי של הצמח כפי שהוא מקובל כיום, עם הזיהוי האפשרי של הגופנן – ערף דביק, כפי שמופיע בצורה עקבית לאורך הדורות בספרות הפרשנית.

**פליקס:** גופנן – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*).<sup>8</sup> הזיהוי הולך בעקבות דברי הירושלמי ושאר הפרשנים שמפרשים גופנן – שמירה – שומר.

<sup>1</sup> רמב"ם, פירוש, דמאי, א, א, עמ' קלב. הזיהוי השני אינו מופיע בחלק מתרגומי הרמב"ם, ויש הטוענים כי הוא הוספה מאוחרת שלא מדברי הרמב"ם. בהערות המהדיר, שם המזוהה את "אלסבסתאן" עם מין ממיני השבת; תנה"י, עמ' 110; אלבוים, משנה, עמ' 77.

<sup>2</sup> דמאי, א, א.

<sup>3</sup> הפירוש כתוב בצורה לא ברורה, וסביר להניח שחלה טעות בסדר המשפטים בהדפסה.

<sup>4</sup> דמאי, א, א, ב, ע"א.

<sup>5</sup> פרק לו, עמ' תקכז.

<sup>6</sup> פלורה ד, עמ' 70.

<sup>7</sup> משנה, עמ' 241.

<sup>8</sup> צומח, עמ' 41; עצי פרי, עמ' 260-261.

**הרב קאפח:** "...נוע מן אלבקול ישבה אלשבת וקיל אלסבסתאן (מין ירק הדומה לשבת' ואומרים שהוא אלסבסתאן). והוא מין ידוע דומה לשבת', אלא קצת מריר בטעמו וריחו חזק ונקרא זקיקא. ור"נ<sup>1</sup> פי הענבים שאינם ראויים לצימוקים..."<sup>2</sup> אפשר לראות כאן את שני הפירושים האפשריים המובאים ברמב"ם: 1. שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*); 2. ערף דביק (*Cordia myxa*),<sup>3</sup> אך נראה מדבריו שיש עדיפות לפירוש הראשון.

**כסלו:** הגופנן הוא ה"סבסתאן", שהוא עץ המכונה ערף דביק (*Cordia myxa*), ובפירותיו הדביקים השתמשו בעת העתיקה לציד ציפורים.<sup>4</sup> את המכנה המשותף לו ולפירות הנמנים עם ה"קלין שבדמאי" הוא מסביר: הגופנן הוא פרי שאפשר לאוכלו, אבל איננו מיועד לאכילה אלא לשימוש אחר.

**שמש:** גופנן – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*), כזיהוי הירושלמי.<sup>5</sup> כך הוא מנמק את הכרעתו: "לדעתנו, מסורת הזיהוי שבירושלמי עדיפה על הבבלית, מפני היותה, בדומה למשנה, מקור ארצישראלי המשמר את מסורות הזיהוי המקומיות".

### סיכום ותובנות:

לגופנן שלוש הצעות זיהוי, וכולן מבוססות בספרות חז"ל. הראשונה היא הצעת הירושלמי, גופנן – שומרה – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*). ההצעה מבוססת על הזיהוי הלשוני בירושלמי, וכן על כך שהגופנן מוזכר ברשימת צמחי ירק שהם "הקלין שבדמאי". הצעת הזיהוי השנייה דומה לזו שבירושלמי, בזיהוי צמח הגופנן עם צמח אחר שאינו בהכרח ירק. הוא יכול להיות צמח מאכל, אך איננו מיועד לאכילה אלא לשימוש אחר, ולכן נמנה עם "הקלין שבדמאי". הצעה זו מתבססת על הפרשנות שמתחילה כבר אצל הגאונים, ומזהה את הגופנן עם "אלסבסתאן", שהוא הערף הדביק (*Cordia myxa*), ששימש לציד ציפורים. הרמב"ם כבר מזכיר את הגופנן כירק הדומה לשבת, ואכן יש דמיון בין השבת לשומר, וזאת נוסף על זיהוי הגופנן עם "אלסבסתאן", המזכיר בשמו את השבת, אף שאין שום דמיון חיצוני בין שבת ריחני (*Anethum graveolens*) לערף דביק (*Cordia myxa*). הצעת הזיהוי השלישית הולכת בעקבות התלמוד הבבלי, שאינו מזהה את הגופנן עם צמח מיוחד אלא עם הגפן הנמצאת בבסיס שמו של הצמח, ומזהה את הצמח עם סוג של ענבים שלא נבצרו כי איכותם ירודה, או שאריות בציר שנותרו בכרם. גם על פי זיהוי זה אפשר להבין מדוע הגופנן הם "קלין שבדמאי", שכן הוא פרי מהמינים החקלאיים החשובים, אך גדל בעונה ובמצב המורידים מאיכותו. הכרעת זיהוי הגופנן עם השומר פשוט (*Foeniculum vulgare*) נראית הסבירה ביותר, ומנומקת בכך שהיא מתבססת על מקור מארץ ישראל, המשמר את מסורות הזיהוי המקומי

<sup>1</sup> הכוונה היא לרנאה"י.

<sup>2</sup> מחברת, עמ' 39-40.

<sup>3</sup> הערת המהדיר, שם, 35.

<sup>4</sup> כסלו, ערף, עמ' 179-204.

<sup>5</sup> שמש, שומר, עמ' 108.





ענפים ועלים של שומר פשוט

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

לצמח השומר (מרתו – Μαράθου) ולעלים ניחוח מיוחד האופייני לכל חלקי הצמח.<sup>1</sup> הגזע סיבי ומעוצה,<sup>2</sup> העלים דמויי שיער.<sup>3</sup> השורש עבה וצורך חלק גדול מחומרי ההזנה של הצמח.<sup>4</sup> זרעי השומר הם זרעים חשופים ללא קליפה.<sup>5</sup> השומר משתייך לקבוצת הצמחים שאפשר לחוש בריחם על ידי טעימתם.<sup>6</sup>

### גידול

צמח השומר (פיניקולי, Faeniculi) צריך להיות חשוף לשמש, והוא מתפתח בצורה בינונית באדמת אבן.<sup>7</sup> הצמח נובט בחורף מריבוי עצמי ופורח באביב.<sup>8</sup>

### מינים:

קיים גם המין איפומארטרון (Ippomarathron) המזוהה עם שומר הבר (*Foeniculum vulgare*).<sup>9</sup>

### שמות:

לשומר שמות שונים: Herpyxe, Ophioctonon, Nephrium, Daphicum או Lyme. הרומים קראו לו *Cervi ocellum*, המצרים – Chemis והאפריקאים – Ascacau.<sup>10</sup> השם Ippomarathron מזוהה עם שומר הבר.<sup>11</sup>

### שימושים:

### מאכל:

משתמשים בשומר כתבלין במטבחים יוקרתיים.<sup>12</sup> זהו התבלין שבנוזל לכבישת ירקות<sup>13</sup> וזיתים,<sup>14</sup> תבלין לשימור עלי חסה,<sup>15</sup> מרכיב בהשבחת יינות<sup>16</sup> ותוסף בריאותי ביינ.<sup>17</sup> השומר נאכל גם כירק שאותו היו מלקטים מהשדות.<sup>18</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס I, XII, 2.

<sup>2</sup> תאופרסטוס VI, I, 4; III, VI, 9.

<sup>3</sup> תאופרסטוס IV, VI, 3.

<sup>4</sup> תאופרסטוס V, De Causis Plantarum, 4, 6.

<sup>5</sup> תאופרסטוס I, XI, 3; אתניאוס, IX, 371.

<sup>6</sup> תאופרסטוס VI, De Causis Plantarum, 3, 9.

<sup>7</sup> אדמה גירנית, פלאודיוס III, XXIV.

<sup>8</sup> אתניאוס, IX, 371.

<sup>9</sup> דיוסקורידס III, 82.

<sup>10</sup> דיוסקורידס III, 81.

<sup>11</sup> דיוסקורידס III, 82.

<sup>12</sup> אתניאוס, IV, 131.

<sup>13</sup> קולומלה XII, VII, 2; דמאי, פ"א, מ"א; משנת ארץ ישראל, דמאי, עמ' 31.

<sup>14</sup> גיאופניקה IX, XXXII; IX, XXXIII, 2; אתניאוס, II, 56.

<sup>15</sup> קולומלה XII, IX, 2-1.

<sup>16</sup> גיאופניקה VII, XII.

<sup>17</sup> גיאופניקה VII, XXXVI.

<sup>18</sup> אתניאוס, II, 71-70; שם, XIII, 495.

## יין:

מרת'ריס (Marathrites) הוא יין שומר המעורר את התיאבון.<sup>1</sup>

## רפואה:

צמח המרתרון (Marathron) מזוהה עם השומר הנפוץ (*Foeniculum vulgare*). העשב הנאכל או הזרע המבושל במשקה או במי שעורה יכולים להפחית את כמות החלב אצל אישה מיניקה. מי תבשיל של הצמח יעילים לטיפול בדלקות בכליות ובהפרעות במתן שתן, מאחר שזהו משקה משתן.<sup>2</sup> שילובו עם יין יעיל להכשות נחשים, ונטילתו עם מים קרים יעילה לצמצום זרימת הווסת, להקלת החום של צרבות ולבחילות ובעיות בקיבה. השורשים המרוחים בדבש יעילים לטיפול בנשיכות כלבים. הנוזל שמופק מגבעולים, מעלים טריים, מזרעים טריים, מעלים טחונים ומיובשים בשמש ומשורשים<sup>3</sup> יעיל לריפוי העיניים ולחיזוק הראייה. הצמח מייצר נוזל ההופך למסטיק, שאותו אפשר להפיק על ידי הנחת מקום חיתוך הענף סמוך למדורה, ומעוצמת החום הוא נוצר המסטיק, שיעיל לריפוי העיניים יותר מהנוזל המופק מהצמח.<sup>4</sup>

קיים גם הצמח איפומארתרון (Ippomarathron), המזוהה גם הוא עם שומר הבר (*Foeniculum vulgare*).<sup>5</sup> לצמח זרעים שאותם הוא מפיץ. לשורש ריח מתוק, והוא יעיל לכאבים בהטלת שתן ולהקלה בדימומי הווסת. הנוזל המופק מבישול הזרעים והשורש יעיל לשלשולים ולהכשות של בעלי חיים ארסיים,<sup>6</sup> הוא מפרק אבנים בכליות<sup>7</sup> ויעיל לטיפול בצהבת. בישול העלים יעיל להוצאת חלב מהאישה ולניקוי גופה לאחר הלידה.<sup>8</sup> השומר הוא מרכיב בתרופה לסובלים מבעיות עיכול ומקשיי נשימה.<sup>9</sup> המיץ יעיל לריפוי בצקות,<sup>10</sup> והוא גם מרכיב בתרופה היעילה לטיפול במחלות פרקים ולנטרול רעלים. הוא מרווה את הצמא, משמש כאפרודיזיאק ומעורר הזעה עדינה.<sup>11</sup> ככל שהשומר טרי יותר הוא יעיל יותר, וככל שהוא כהה הוא מאבד מאיכותו, ואף גורם לכאבי בטן כאשר יש גזים. מרת'ריס (Marathrites) הוא יין שומר משתן ומחזק את הבטן.<sup>12</sup>

## חקלאות:

משתמשים בשומר כמרכיב בתרופה לבעלי חיים במשק הביתי שהוכשו על ידי נחשים.<sup>13</sup> זהו אמצעי להשרשה יעילה של שקדים ושל אגוזים,<sup>14</sup> ואמצעי להחשת צמיחת המלפפונים ולניצול טוב יותר של חומרי הצמיחה שלהם.<sup>15</sup>

<sup>1</sup> גיאופוניקה VIII, IX.

<sup>2</sup> פליניוס XX, 43.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 254.

<sup>4</sup> דיוסקורידס III, 81.

<sup>5</sup> דיוסקורידס III, 82.

<sup>6</sup> פליניוס XX, 43.

<sup>7</sup> עמר, אסף, עמ' 207.

<sup>8</sup> דיוסקורידס III, 82.

<sup>9</sup> קאטו CXXVII, 1.

<sup>10</sup> פליניוס XX, 43.

<sup>11</sup> פליניוס XX, 195.

<sup>12</sup> גיאופוניקה VIII, IX.

<sup>13</sup> קאטו CII.

<sup>14</sup> קולומלה V, X, 14; גיאופוניקה LVII, X.

<sup>15</sup> קולומלה XI, III, 53.

גם זרעי השומר הם מרכיב בתרופות לבהמות.<sup>1</sup> הענפים הם אמצעי יעיל לסירוס לא אלים של עגלים<sup>2</sup> ולהורדת נפיחות מצוואר הבהמות,<sup>3</sup> והעץ הוא חומר גלם בתעשיית הכוורות.<sup>4</sup>

השומר (מרתרו הרבה, *Marathro herbae*)<sup>5</sup> משמש לחידוש עור הנחשים לאחר ההתנשלות בסוף החורף, ולחידוש מאור עיניהם לאחר תרדמת החורף.<sup>6</sup> ועשן שרפתו יעיל להרחקת נחשים משובכי יונים.<sup>7</sup>

### תעשייה:

השומר משמש לסינון ולניקוי יין בזמן בישולו,<sup>8</sup> ומגן מפני עש.<sup>9</sup>

### שימור מזון:

השומר משמש לתיבול ולשימור עלי חסה,<sup>10</sup> לייבוש ולשימור תאנים<sup>11</sup> וצימוקים,<sup>12</sup> ולתיבול ולשימור בכבישת כל סוגי הזיתים.<sup>13</sup>

### מוצא ותפוצה

מוצאו של השומר מאגן הים התיכון, מאיטליה ומדרום אירופה, ותפוצתו באזור הים התיכון ובמרחב האירנו-טוראני. השומר כצמח בר נפוץ במקומות שבהם ניקוז המים גרוע, ליד מקורות מים (כגון נחלים ומעינות) וליד הים, והוא מעדיף מורדות אבניים וסלעיים. קיימים חמישה מיני שומר הנפוצים באזורים אלו. בארץ ישראל נפוץ רק מין אחד, והוא השומר הפשוט. מקורו של השומר התרבותי הוא מאיטליה, והוא התפתחות של שומר הבר שגדל בארצות הים התיכון. השימוש בשומר הבר היה קדום מאוד, את הפטוטרות העבות אכלו, בעלים השתמשו לתיבול ובזרעים השתמשו לתיבול ולרפואה. השומר היה נפוץ אצל המצרים, הסינים וההודים. קיים קושי להצביע על התקופה שבה החלו לגדל אותו בתרבות, והשימוש בו נעשה בד בבד עם השימוש בזן הבר. מקור השם הוא ארמי, אין עדויות המצביעות כי אבותינו גידלו את השומר, אך יש עדויות המצביעות כי השתמשו בו כצמח תבלין. מקור השם *Foeniculum* הוא במילה הלטינית *Foenum*, שפירושה שחת, ומכאן אפשר להסיק שהשומר היה שחת לבהמות. העדויות המוקדמות לשימוש בו נמצאות אצל הסינים וההודים, שריפאו בעזרתו הרעלות קשות והכשות נחשים. ביוון העתיקה הפך השומר לסמל הצלחה, היוונים מכנים את השומר בשם "מרתון", משום שעל פי המסורת היוונית קרב מרתון שהתרחש בשנת 490 לפנה"ס נערך על שדה שומר.<sup>14</sup>

<sup>1</sup> קולומלה V, VI, 2.

<sup>2</sup> קולומלה VI, XXVI, 1.

<sup>3</sup> קולומלה VII, X, 3.

<sup>4</sup> קולומלה ספר IX, X, 1.

<sup>5</sup> מתורגם "דשא מרתרו", מזוהה עם ה-Fennel.

<sup>6</sup> פליניוס VIII, 99.

<sup>7</sup> גיאופוניקה XIV, V.

<sup>8</sup> קולומלה XII, XIX, 4.

<sup>9</sup> פליניוס XX, 194.

<sup>10</sup> קולומלה XII, IX, 1.

<sup>11</sup> קולומלה XII, XV, 2, 4.

<sup>12</sup> קולומלה XII, XVI, 5.

<sup>13</sup> קולומלה ספר XII, XLIX, 1-11; כיום נבדקת גם האפשרות להשתמש בו לשימור דגים, ריקו ועוד, שימוש בים, עמ' 5260.

<sup>14</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 444; קריספיל, ילקוט, עמ' 1467-1468; קריספיל, טעם, עמ' 132.

## הממצא הבוטני-ארכיאולוגי

זרעי שומר התגלו בקברי הפרעונים במצרים.<sup>1</sup>

### תיאור בוטני ופנולוגיה

השומר הוא צמח דו־שנתי ורב־שנתי (לצרכים חקלאיים רצוי לגדלו כצמח חד־שנתי), זקוף וגבוה. הוא עשוי אף להגיע לגובה של שני מטרים, בעיקר במיני הבר הגדלים בשולי הדרכים ובאזורי הצמיחה הטבעית שלהם. לשומר ריח אופייני של אניס, הענפים קירחים ולפעמים מעוצים בבסיסם. יש לו שורש שיפוּדי עמוק, והעלים הצומחים בחורף מנוצים לאונות צרות או לאונות דמויות סרגל. הפרחים ערוכים בסוככים מורכבים בצבע צהוב ללא מעטפת. השומר פורח זמן רב, מן האביב ועד סוף הקיץ, אפריל־נובמבר ואף בסתיו. הפרחים דו־מיניים, קטנים ומרובים, ערוכים בסוככים בדלילות. הפריחה נמשכת תקופה ארוכה מאוד, גם בצמחים הגדלים בתנאי בעל מובהקים ואינם מקבלים תוספת השקיה. הסוככים גדולים, בני 15-20 קרנות, ובמינים אחרים של השומר מספרם קטן יותר. בדרך כלל צבע הענפים והעלים כחלחל, אך הוא משתנה בהתאם לעונות השנה ולמינים השונים של השומר. השומר הוא עשב רב־שנתי קירח, המנהל משק מים חסכוני, בדומה לרותם: משיר בקיץ את עליו אך לא נכנס לתרדמה, אלא ממשיך להטמיע ולצמוח בעזרת כלורופיל ופיוניות בגבעוליו. הפרי הוא דו־זרעון חום וביצתי באורך של 4-6 מ"מ, הזרעון בעל 5 צלעות. השומר שכיח בבתה ובשדות בור, אך גם בגדות נחלים, בשולי דרכים ובשאר בתי גידול מופרעים. בישראל הוא מופיע בכל אזורי הארץ, מבאר שבע וצפונה.<sup>2</sup>

הזן המתורבת של השומר, שומר מתוק (*Foeniculum vulgare*, var *dulce*), מצטיין בגבעול תחתון מעובה, שהוא מוצא הענפים, וצורתו מעין פקעת (אין זו פקעת אמיתית, כיוון שהיא נמצאת מעל האדמה). "פקעת" זו נמכרת מסחרית כירק, לשימושים קולינריים מגוונים. כל חלקי הצמח העל־קרקעיים מדיפים ריח עז של אניס. הצמח מכיל רעלים חריפים המזיקים לחרקים ומגינים עליו בפניהם, אך אינם מזיקים ליונקים.<sup>3</sup>

### מיני השומר הגדלים בישראל

בארץ ישראל צומח מין אחד של שומר, השומר הפשוט (*Foeniculum vulgare*), שהוא צמח עשבוני רב־שנתי הגדל בגולן, בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבוּע, בכרמל, בהרי השומרון, במדבר שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובקעת ים המלח, בבקעת הירדן, בשרון, בשפלה, בנגב ובהרי אילת. בעבר זיהו בשומר שני מינים: שומר דל קרנות (*Foeniculum piperitum*) ושומר פשוט (*Foeniculum vulgare*), אולם כיום שני המינים מאוחדים תחת השם "שומר פשוט". הפריחה בחודשים יולי־נובמבר. השומר ניכר בגובהו, בענפיו הקירחים שבראשם התפרחת הצהובה ובריח העז שהוא מדיף בסביבתו.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> קריספיל, טעם, עמ' 132.

<sup>2</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 487, שומר פשוט, באתר "צמח השדה".

<sup>3</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 444; קריספיל, טעם, עמ' 189.

<sup>4</sup> שם; שומר פשוט, באתר "צמחיית ישראל ברשת".



תפרחת שומר פשוט

### 3. גרגיר

שם מדעי בעברית : בן חרדל מצוי

שם מדעי : *Eruca sativa*

אנגלית : Rocket

משפחה : מצליבים (Brassicaceae)

שמות נוספים :

יוונית : Εύζώμου , Ρόκα

לטינית : Eruca

שמות בלשון חז"ל : גרגר, גרגיר, גרגר של אפר

ערבית : جرير, ג'ורג'יר

שם מסחרי : ארוגולה (Arugula), רוקט (Rocket)



בן חרדל מצוי

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הגרגיר מופיע בספרות חז"ל במשנה,<sup>1</sup> בתוספתא,<sup>2</sup> במדרשי ההלכה<sup>3</sup> ובתלמודים,<sup>4</sup> ושמותיו העברי והארמי זהים.<sup>5</sup> הוא מזוהה עם צמח ה"אורות" המקראי,<sup>6</sup> גדל בר ובתרבות, וממנו נאכלים זרעיו ועליו, ולכן זרעיו ועליו חייבים בפאה ובתרומות ומעשרות.<sup>7</sup> תכונותיו של צמח הגרגיר מתוארות כמרבחה את הזרע<sup>8</sup> וגורם לטומאת קרי, ומשפר את איכות הראייה, ומכאן מקור הזיהוי עם "אורות" המקראי.<sup>9</sup> השימוש בו לצורכי רפואת העיניים נעשה על ידי אכילתו או על ידי העברתו על העין.<sup>10</sup> הגרגיר מוזכר כמחזיר לאדם שחלה את חוליו, ואף מקשה את מחלתו.<sup>11</sup> הגרגיר הוא תבלין חריף אשר שימש תחליף לפלפל,<sup>12</sup> ועקב כך הוא הרבה את הרוק בפה.<sup>13</sup> מין הבר איכותי יותר לצורכי רפואה.<sup>14</sup> בספרות חז"ל מוזכר הגרגיר, ומוזכר צמח נוסף שהוא "גרגיר של אפר". בשונה מן הגרגיר הרגיל, גרגיר של אפר פטור מן המעשרות משום שהוא גדל בר, אין דרך לשמרו והוא בחזקת הפקר.<sup>15</sup>

**בבלי:** "...ויצא אחד אל השדה ללקט אורות' תנא משמיה דר' מאיר זה גרגיר אמר ר' יוחנן למה נקרא שמן אורות שמאירות את העינים..."<sup>16</sup> הבבלי מזהה את הגרגיר עם הצמח אורות. הזיהוי מלמד שהצמח היה מוכר בשמו וגם בשמו הארמי, ולכן לא היה צורך לבאר את שמו ולזהותו, מלבד הזכרת תכונתו הרפואית.

**תשובות הגאונים, הרכבי:** "...גרגילא. אחד ממני הירק הנאכלים בבבל והוא דאמרינן בסדר יומי אכסני לא יאכל גרגיר מפני שמרבה את הזרע ובלשון ערבי גרגיר..."<sup>17</sup> הגאונים מזהים את הגרגיר עם ה"גרגילא", ובחלק מן הנוסחים הגרסה היא "גרגירא", שזהו השם הארמי סורי של הגרגיר. על פי התרגום הסורי,<sup>18</sup> "גרגירא" – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).

**ערוך:** "אורות... והוא גרגירא מצראה..."<sup>19</sup> הזיהוי בדבריו אינו ברור, אך המילה הארמית "גרגירא" מוכרת מדברי הגאונים. שם הלוואי של הגרגיר, "מצראה", יכול להתפרש כמי שבא ממצרים, או כפי שמופיע בכת"י אחר – "מצרנאה", שמשמעותו – גדל על המיצר. ההסברים השונים לשם הלוואי גם הם אינם תורמים לזיהוי הצמח בדברי הערוך.

<sup>1</sup> שביעית, ט, א; מעשרות, ד, ה.

<sup>2</sup> שביעית, ב, ט.

<sup>3</sup> ספרא, בחוקותי ה; ספרי, דברים קה.

<sup>4</sup> ירושלמי, מעשרות א, א, מח, ע"ג (עמ' 263); בבלי, יומא, יח, ע"ב.

<sup>5</sup> שם, גם בערבית הוא נקרא "גרגיר".

<sup>6</sup> מלכים ב, ד, לט.

<sup>7</sup> משנה, מעשרות, ד, ה.

<sup>8</sup> אבות דר' נתן, ב, מח, ד"ה: ג' דברים.

<sup>9</sup> מלכים ב, ד, לט; בבלי, יומא, יח, ע"ב.

<sup>10</sup> בבלי, יומא, יח, ע"ב.

<sup>11</sup> אוצר מדרשים אייזענשטיין, ח"ב, עמ' 512.

<sup>12</sup> בבלי, עירובין, כח, ע"ב.

<sup>13</sup> מאירי, בית הבחירה יבמות דף קו ע"ב, דה: יבמה שאכלה.

<sup>14</sup> בבלי, יומא יח, ע"ב, רש"י ד"ה "גרגירא מצרנאה" – הגדל על המיצר שאין סביבותיו זרע שיכחיש אותו.

<sup>15</sup> בבלי סוכה, לט, ע"ב. ראו להלן את ההסברים השונים לזיהויו של "גרגיר של אפר".

<sup>16</sup> בבלי, יומא יח, ע"ב.

<sup>17</sup> הרכבי, תשובות, סימן תטו.

<sup>18</sup> סוקולוף, ברוקלמן, עמ' 256; לעף, שמות, עמ' 92-93; אלבוים, משנה, עמ' 80.

<sup>19</sup> ח"א, עמ' 305.



**רש"י:** "...והגרגיר של אפר – אורוג"א הגדילה באחו, אבל של גנה, חשוב הוא..."<sup>1</sup> "אורוג"א" – Orugue – צרפתית עתיקה – Eruca – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).<sup>2</sup> בדבריו של רש"י קיימת חלוקה לשני המינים של הגרגיר, הקשורה למקום גידולו של הצמח, אך הזיהוי הוא אחד – Orugue, המשמר את השם הלטיני Eruca.

**ריבמ"ץ:** "...גרגיר יש אומ' ריקא דיפטרו..."<sup>3</sup> הזיהוי בדבריו אינו ברור, אך ייתכן כי "ריקא" הוא Ruca – איטלקית – Eruca – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).<sup>4</sup> גם בפירוש זה, השם "ריקא" – Ruca – משמר את השם הלטיני Eruca.

**רמב"ם:** "...וגרגיר – אלגירגיר..."<sup>5</sup> "...והגרגיר של אפר – אלגירגיר אלחפזי..."<sup>6</sup> – הגרגיר המדברי ואפר, שם המדבר "...אלגירגיר" – ערבית – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).<sup>8</sup>

**ר"ש סירליאו:** "...גרגיר ארוקא בלע"ז..."<sup>9</sup> Eruca – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*). אצל הרש"ס מופיע כבר השם הלטיני המוכר, המקל את זיהוי הצמח.

**תפא"י:** "...גרגר – איריגא, של אפר – הגדל באחו..."<sup>10</sup> השם "איריגא" לא מופיע בגרמנית, אך הוא דומה לשם הלטיני Eruca, וכנראה הולך בעקבות הפרשנים הקודמים. משמעות המילה היא Eruca – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).

## החוקרים המודרניים

### גרגיר / גרגיר של אפר

לעף,<sup>11</sup> צ'יז'יק,<sup>12</sup> פלדמן,<sup>13</sup> פליקס:<sup>14</sup> הגרגיר הוא בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).

לעף,<sup>15</sup> צ'יז'יק,<sup>16</sup> פלדמן,<sup>17</sup> פליקס:<sup>18</sup> גרגיר של אפר הוא טוריים מצויים (*Diplotaxis erucoïdes*). אפשרויות נוספות לזיהוי הן בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*)<sup>19</sup> או גרגיר הנחלים (*Nasturtium officinale*).<sup>20</sup>

<sup>1</sup> בבלי, סוכה, לט, ע"ב, ד"ה: והגרגיר של האפר.

<sup>2</sup> קטן, תלמוד, עמ' 40, 70.

<sup>3</sup> שביעית, ט, א, עמ' קצז.

<sup>4</sup> אלבוים, משנה, עמ' 80.

<sup>5</sup> רמב"ם, פירוש, מעשרות, ד, ה, עמ' רט.

<sup>6</sup> צמח בר או צמח שדה, עמר, הצומח, עמ' 18, 62.

<sup>7</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית, ט, א, עמ' קנח; יש המפרשים: אפר – שדה, שטח פתוח, בלאו, מילון, עמ' 492; תנה"י עמ' 110 ערך גרגיר; אלגיאמע עמ' 29.

<sup>8</sup> קאפח, פירוש המשנה, שביעית, ט, א, הערה 15; קאפח, מחברת, עמ' 41 "...ירק ידוע ודומה לעלי השחלים הנקרא רשאד (*Eruca sativa*), אלא שעלי הגרגיר יותר רחבים ויותר חריף בטעמו..."

<sup>9</sup> מעשרות, א, א, ג, ע"א.

<sup>10</sup> שביעית, ט, א; מעשרות, ד, ה.

<sup>11</sup> פלורה, ד, עמ' 70.

<sup>12</sup> אוצר, עמ' 875.

<sup>13</sup> משנה, עמ' 164.

<sup>14</sup> צומח, עמ' 44.

<sup>15</sup> פלורה, א, עמ' 492.

<sup>16</sup> אוצר, עמ' 837.

<sup>17</sup> משנה, עמ' 165.

<sup>18</sup> צומח, עמ' 45.

<sup>19</sup> לעף, פלורה, שם; רמב"ם, משנה, שביעית, ט, א: "...והגרגיר של אפר, הגרגיר המדברי..." הכוונה היא למין הבר של בן חרדל מצוי.

<sup>20</sup> פליקס, שביעית, עמ' 207.

## סיכום ותובנות:

הגרגריר מזוהה עם צמח האורות המקראי, אולם בתלמוד, מעבר לשמו העברי והארמי, אין שום מידע שיכול לסייע בזיהוי הצמח, מעבר לתכונותיו המרובות, שאפשר למצוא אותן גם בצמחים אחרים, ובעיקר במיני החרדל. בפרשנות רואים שני כיווני זיהוי המובילים לאותה מסקנה. הראשון, התרגום הארמי סורי למילה כפי שהיא מופיעה בתלמוד, המתרגם את המילה גרגיר – "גרגירא" – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*), וכך גם בתרגום הערבי. הכיוון השני הוא קבוצה רבה של מפרשים המזהים את הגרגיר עם צמח המשמר היטב את בסיס המילה הלטינית *Eruca*, כדוגמת אורוגה, ריקה, אורוקה ואוריגה. השימוש המרובה במילה זו ובנטייתיה מביאים למסקנה שהגרגיר הוא *Eruca* – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*). תמימות הדעים בקרב החוקרים המודרניים בזיהוי של הגרגיר אף היא תומכת בזיהוי זה, ומבחינה בין הגרגיר – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*) ובין גרגיר הנחלים (*Nasturtium officinale*), אף שתכונותיהם דומות.

זיהוי של הגרגיר של אפר מורכב יותר. חלק מפרשני המשנה מפרשים את המילה "אפר" כשם של מקום מסוים שבו צומח גרגיר, שיכול להיות זהה לגרגיר הסתמי אך הוא גדל בר, או שהוא מין אחר השונה ממין הגרגיר הסתמי, אך בעל תכונות דומות לו. דוגמה לכך הוא "גרגיר מצראה" המוזכר על ידי הערוך. אף על פי שלא ברור מהו הצמח, המקום שבו הוא צומח והמקום שממנו הוא נטל את שמו ברורים. אפשרות נוספת לפרש את המילה "אפר" היא במשמעות של שטח פתוח, מקום מרעה רווי מים, כהסברו של פליקס, ואז הכוונה היא לצמח הגדל על גדות הנחלים. המציאות שעליה מדבר פליקס לא הייתה מוכרת בארץ ישראל, ובלשון חז"ל "אפר" הוא מרעה סתם, שהוא בדרך כלל מדברי ואינו רווי במים. לכן יש לזהות את הגרגיר של האפר עם צמח יבש יותר.<sup>1</sup> בקרב פרשני המשנה אין הבחנה בין שני מינים שונים, גרגיר וגרגיר של אפר, דבר המלמד כי הם רואים את הגרגיר כצמח אחד הגדל בר באפר, ובתרבות בגינות. החלוקה לשני מינים מופיעה אצל החוקרים המודרניים, המזהים את הגרגיר עם בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*), ואת הגרגיר של אפר עם טוריים מצויים (*Diplotaxis eruroides*) או עם גרגיר הנחלים (*Nasturtium officinale*), כזיהוי של פליקס, המלמד כי הם רואים באפר שם של מקום מרעה יבש או לח שבו צומח מין אחר, הדומה בשמו ובתכונותיו לגרגיר. יוצא דופן מהחוקרים המודרניים הוא לעף, המקבל גם את האפשרות שהאפר הוא שטח פתוח, ולכן גרגיר של אפר הוא מין הבר של בן חרדל מצוי.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

השורש של הגרגיר (אפסילון, זומוב, εὐζώμου) מעוצה<sup>2</sup> וגבעוליו סיביים.<sup>3</sup> זרע הגרגיר שומר על טעמו החריף לאורך זמן.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> ספראי, משנת שביעית, עמ' 282.

<sup>2</sup> תאופרסטוס, VI, I, 6.

<sup>3</sup> תאופרסטוס, VII, II, 8.

<sup>4</sup> תאופרסטוס, VII, V, 5.

## גידול:

הזריעה נעשית בסוף הקיץ, בחודש מטגיתניון (Μεταχειτωνίωv), ויש המאחרים אותה לחודש אוקטובר, כחלק מגידולי השנה החדשה.<sup>2</sup> לגרגיר (ארוקה, *Eruca*) שתי עונות זריעה, בסתיו ובאביב.<sup>3</sup> למרות זאת, אפשר לזרוע אותו בכל זמן, ואין צורך להמתין לעונה מיוחדת, ואף אפשר לרבותו בכל זמן, אך עדיף לא לעשות זאת בחודשי הזריעה.<sup>4</sup> הגרגיר שייך לקבוצת הצמחים שנובטים במהירות. הנביטה מתרחשת יומיים שלושה<sup>5</sup> אחרי הזריעה. את הצמח אפשר לגדל בקלות בקיץ ובחורף, והצמח אינו מושפע משינויי מזג האוויר.<sup>6</sup>

## שיטות ריבוי:

אורך החיים של הזרע ארוך יחסית.<sup>7</sup> כדי להשיג תנובה איכותית של הגרגיר יש לטמון את הזרע בכדור העשוי מגללי עיזים, ולאחר מכן לזרוע אותו באדמה טובה ופורייה.<sup>8</sup>

הגרגיר הוא צמח שנזרע ביחד עם החסה.<sup>9</sup>

## מינים:

הגרגיר גדל בר בצידה המערבי של איבריה. הרומים השתמשו בו כתחליף לחרדל. צמח הבר חריף ומשתן יותר מהצמח המתורבת.<sup>10</sup> יש רק מין אחד של גרגיר.<sup>11</sup>

## שמות:

גרגיר – ה-Euzomon מזהה עם ה-*Eruca sativa*. שמות שונים: הרומים קראו לזה *Eruca*, מצרים – Ethrekicen, האפריקאים – Asuric.<sup>12</sup>

## שימושים:

## מאכל:

משתמשים בגרגיר כמרכיב בסלטים,<sup>13</sup> כתבלין הנותן טעם טוב לאוכל<sup>14</sup> וכתחליף לחרדל.<sup>15</sup> הוא נחשב מאכל המחמם את אוכלו, ועירובו ביין נותן ליין כוח משכר חזק מאוד.<sup>16</sup>

<sup>1</sup> חודשים יוליאוגוסט.

<sup>2</sup> גיאופוניקה, I, XII.

<sup>3</sup> קולומלה, 14, III, XI.

<sup>4</sup> פלאודיוס, XIV, II.

<sup>5</sup> תאופרסטוס, I, VII, 2-3.

<sup>6</sup> פליניוס, XIX, 117.

<sup>7</sup> פליניוס, XIX, 181.

<sup>8</sup> פליניוס, XIX, 185; פלאודיוס, XIV, II; גיאופוניקה, XIV, XII.

<sup>9</sup> פליניוס, XIX, 169-168.

<sup>10</sup> דיוסקורידס, II, 170; בבלי, יומא, יח, ע"ב, רש"י ד"ה "גרגירא מצרנאה" – הגדל על המיצר שאין סביבותיו זרע שיכחיש אותו. הכוונה למין הבר שהוא חריף יותר ומרפא את העיניים.

<sup>11</sup> תאופרסטוס, IV, VII, 1; פליניוס, XIX, 123.

<sup>12</sup> דיוסקורידס, II, 170.

<sup>13</sup> קולומלה, LIX, XII, 2; אתניאוס, IV, 130; משנה, מעשרות, ד, ה.

<sup>14</sup> פליניוס, XX, 125-126; אפיקיוס, IX, 438.

<sup>15</sup> דיוסקורידס, II, 170; בבלי, עירובין, כח, ע"ב. אומנם בספרות הקלאסית מדובר על חרדל ובתלמוד על פלפל, אך העיקרון שהוא תחליף לירק חריף שאינו זמין נכון בשני המקרים.

<sup>16</sup> פליניוס, XX, 125-126; גיאופוניקה, XXVI, XII.

## קוסמטיקה:

הגרגיר המעורב עם דבש מסיר כתמים מעור הפנים, וכשהוא מעורב בחומץ הוא יעיל להבהרת נמשים, לצמצום צלקות<sup>1</sup> ולהרחקת ריחות לא נעימים מבית השחי. הזרע יעיל להבהרת צלקות ולהסרת יבלות.<sup>2</sup>

## רפואה:

הגרגיר משתן, מקל את פעולת העיכול, משמש כאפרודיזיאק,<sup>3</sup> מרבה את הזרע<sup>4</sup> וטוב לרפואת העיניים,<sup>5</sup> להרגעת תינוקות ולחילוץ עצמות.<sup>6</sup> לעלים יכולת ריפוי של מחלת הצהבת,<sup>7</sup> זרע הגרגיר יעיל נגד רעל עקרבים וחדפים<sup>8</sup>, מסלק טפילים מן הגוף,<sup>9</sup> משתן ומשמש מקור לרטבים.<sup>10</sup> זרע הגרגיר שהושרה ביין יעיל גם הוא לנשיכות של עכבישים ושל עכברים, לתולעים בבטן ולכאבים בטחול.<sup>11</sup>

## חקלאות:

הגרגיר מעורר צמיחה בקרב צמחי מאכל שכנים, זריעתו בקרבתם תורמת להתפתחותם המיטבית של הצמחים השכנים.<sup>12</sup> הצמח נחשב נוח ואינו דורש טיפול מיוחד מעבר להשקיה וזיבול.<sup>13</sup>

## שימור ואחסנה:

לצורך אחסונו של הגרגיר לפרקי זמן ארוכים משרים אותו בחומץ או בחלב, ולאחר שהוא מתקשה מכניסים אותו לאחסון.<sup>14</sup>

## מוצא ותפוצה

הגרגיר – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*) נפוץ באזור הים התיכון, ממרוקו ופורטוגל במערב ועד ירדן וטורקיה במזרח. בישראל הצמח נפוץ מהערבה ועבר הירדן המזרחי ועד צפון ים המלח, לאורך בקעת הירדן ועד דרום הגולן. הצמח נפוץ גם במרכז הארץ, בשדות בור ובמעוזבות. הוא נוכח ואף שולט בכתמים מרהיבים באזורי גידולו בתקופת הפריחה. הגרגיר נמנה עם ירקות הבר הטובים לאכילה, אשר החליפו את ירקות הגינה בשנות רעב.<sup>15</sup>

הצמח כיום מתורבת, והוא נמכר בכמויות גדולות באופן מסחרי, גם בארצות הרחוקות מבית הגידול הטבעי שלו.<sup>16</sup>

<sup>1</sup> פליניוס, XX, 125-126.

<sup>2</sup> גיאופניקה, XII, XXVI.

<sup>3</sup> פליניוס, XIX, 154; X, 182; דיוסקורידס, II, 170.

<sup>4</sup> דיוסקורידס, II, 170; אבות דרבי נתן, נ"ב, פרק מח; עמר, אסף, עמ' 116.

<sup>5</sup> בבלי, יומא, יח, ע"ב; עמר, יניב ושפרמן, רוקט עמ' 397.

<sup>6</sup> פליניוס, XX, 125-126.

<sup>7</sup> גיאופניקה, XII, XXVI.

<sup>8</sup> Shrew mouse – Murisaranei, כנראה סוג של חדף.

<sup>9</sup> פליניוס, XX, 125-126.

<sup>10</sup> דיוסקורידס, II, 170.

<sup>11</sup> גיאופניקה, XII, XXVI; קרנר, חומרי, עמ' 75.

<sup>12</sup> גיאופניקה, XII, XXVI, X, XII.

<sup>13</sup> קולומלה, XI, III, 29.

<sup>14</sup> דיוסקורידס, II, 170.

<sup>15</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 694.

<sup>16</sup> <https://hort.purdue.edu/newcrop/ncnu02/v5-418.html>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

בן חרדל מצוי הוא צמח חד-שנתי זקוף, מסועף ונוקשה, גובהו 15-60 ס"מ. הגבעולים מכוסים בדלילות בשערות ממושקות. העלים התחתונים ערוכים בשושנת, בעלי פטוטרות, העליונים יושבים. העלים גזורים, מנוצים, דמויי כינור ולעיתים רחוקות משוננים או תמימים. הפרח אופייני למצליבים, בגודל 1.5-2 ס"מ, אורך עלי הכותרת 2 ס"מ וצבעם צהוב או קרם. סימנם הבולט הוא העורקים הסגולים. לעלה הכותרת טרף רחב וציפורן צרה וארוכה. התפרחת בצורת אשכול, והיא מתארכת עם הפריחה, כך שלצמח מתאפשרת תקופת פריחה ארוכה. הפרי סרגלי באורך 3 ס"מ, בקצהו מקור חסר זרעים דמוי חרב ואורכו כ-1 ס"מ. הפרי זקוף וצמוד לגבעול, המקור אינו נפתח בהבשלה והקשוות קירחות או מכוסות זיפים. בן חרדל מצוי פורח מינואר עד אפריל. טעמו חריף כחרדל, והטעם ניכר במיוחד בעלים הצעירים ובניצני הפרחים.<sup>1</sup>

### מיני הגרגיר הגדלים בישראל

**גרגיר:** בישראל יש מין אחד של גרגיר, והוא בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*). הצמח גדל בגולן, בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבוע, בכרמל, בהרי שומרון, במדבר שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובקעת ים המלח, בעין גדי, בשרון, בשפלה, בערבה ובבקעת הירדן. הוא פורח בחודשים ינואר-אפריל, ובולט בצבע קרם-צהוב של פרחיו בהם עורקים סגולים.<sup>2</sup>

**גרגיר של אפר:** גרגיר של אפר מזוהה עם טוריים מצויים (*Diplotaxis eruroides*).<sup>3</sup> הצמח גדל בגולן, בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בכרמל, במדבר שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובקעת ים המלח, בשרון, בשפלה, בנגב, בהרי אילת, בערבה, ובבקעת הירדן. הוא פורח בחודשים אוקטובר-מאי, ובולט בצבע הלבן של פרחיו.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> פינבורדוֹתן דנין, מגדיר, עמ' 263; אתר "צמח השדה", בן חרדל מצוי. שם.

<sup>2</sup> לעף, פלורה, א, עמ' 492; ציז'יק, אוצר, עמ' 837; פלדמן, משנה, עמ' 165; פליקס, צומח, עמ' 45, הוא אינו שולל את זיהויו של הגרגיר של אפר עם מין הבר של הגרגיר – בן חרדל מצוי (*Eruca sativa*).

<sup>3</sup> פינבורדוֹתן דנין, מגדיר, עמ' 259; אתר "צמח השדה", טוריים מצויים.



תפרחת של גרגיר

#### 4. כוסבר

שם מדעי בעברית : גד השדה

שם מדעי : *Coriandrum sativum*

אנגלית : Coriander

משפחה : סוככיים (Apiaceae)

שמות נוספים :

יוונית : Κολιάνδρο

לטינית : Coriandrum

שם בלשון חז"ל : כוסבר

ערבית : كزبرة, כוסברה, כבזרה

שם מסחרי : כוסברה



עלים וזרעים של כוסבר

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הכוסבר מוזכר בשמו העברי, גד,<sup>1</sup> ומשתמשים בו כדבר מאכל הדומה למן שאכלו בני ישראל במדבר.<sup>2</sup> בספרות חז"ל הצמח נקרא בשם "כוסבר", והוא מופיע במשנה,<sup>3</sup> בתלמודים,<sup>4</sup> במדרשי האגדה<sup>5</sup> ובספרות הגאונים.<sup>6</sup> זהו ירק נאכל הצומח בר, ומוכר ככוסבר השדה או ככוסבר ההרים. קיים מין הגדל בתרבות, המוכר בשמו הסתמי "כוסבר".<sup>7</sup> על הכוסבר חלים דיני כלאיים<sup>8</sup> ודיני תרומות ומעשרות.<sup>9</sup> הוא נחשב ירק זול וזמין, בעל ארומה ריחנית עזה שבגללה לעיתים היו הרמאים מחליפים ושמים אותו במקום הפלפל, שהיה ירק יקר.<sup>10</sup>

**אונקלוס:** "...כבר זרע גידא חיוור..."<sup>11</sup> "גידא" – גויד (Goïd). השם גויד הוא גד בפיניקית, המזהה את ה"גידא" הארמי ועם ה"גד" המקראי. שם זה מופיע אצל דיוסקורידס<sup>12</sup> כאחד השמות של הכוסבר, ושומר על דמיון לשם המקראי – גד.

**ניאופיטי:** "...והיא כזרע כסבר חיוור..."<sup>13</sup> "...והמן כזרע כסבר הוא..."<sup>14</sup> "כסבר" – גד השדה (*Coriandrum sativum*). בתרגום זה מתוודעים פעם ראשונה לזיהוי הצמח גד עם הכוסבר.

**וולגטה:** גד – Coriandri<sup>15</sup> – לטינית – גד השדה (*Coriandrum sativum*). בתרגום זה כבר מתוודעים לשם הלטיני של הכוסבר, המאפשר את זיהוי הצמח בספרות הקלאסית.

**בבלי:** "...אמר רב יוסף כוסברתא אין בה משום רפואה..."<sup>16</sup> זיהוי ה"כוסברתא" עם גד השדה, שהוא *Coriandrum*, מתקבל משילוב התרגומים הניאופיטי והוולגטה, בשם הארמי ובשם הלטיני, וכפי שתורגם השם "כוסברתא" – כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).<sup>17</sup>

**רס"ג:** "... כזרע גד<sup>18</sup> – כבזר, אלכבזרה..."<sup>19</sup>. שיכול האותיות בדיאלקט הערבי או התימני, בשילוב עם התרגום הניאופיטי, מביא לזיהוי שאינו חדש: "כבזר" – כסבר – כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).

<sup>1</sup> שמות יא, ז; במדבר, יא, ז; פליקס, עולם, עמ' 180; עמר, מקרא, עמ' 87.  
<sup>2</sup> תרגום יונתן, שמות, טז, לא; שם במדבר, יא, ז, שכל טוב, שמות טז ד"ה ותעל.  
<sup>3</sup> דמאי, א, א; כלאיים, א, ב; מעשרות, ד, ה.  
<sup>4</sup> ירושלמי, דמאי א, א, כא, ע"ד (עמ' 116); בבלי, שבת, קט ע"א; עבודה זרה, י ע"ב.  
<sup>5</sup> שמות רבה, פ"ה, ט.  
<sup>6</sup> רס"ג, פירוש, שמות טז, לא.  
<sup>7</sup> פליקס, צומח, עמ' 181.  
<sup>8</sup> משנה, כלאים, א, ב.  
<sup>9</sup> משנה, שביעית, ט, א. יש הבחנה בין כוסבר שבהרים ושבנהרות הגדל בר, שאינו נשמר ופטור מתרומות ומעשרות, ובין כוסבר שתם הגדל בתרבות ונשמר, החייב בתרומות ומעשרות.  
<sup>10</sup> מדרש זוטא קהלת, פרשה ו, ד"ה יש רעה.  
<sup>11</sup> שמות יא, ז; במדבר, יא, ז.  
<sup>12</sup> דיוסקורידס III, 71.  
<sup>13</sup> עמ' 146.  
<sup>14</sup> עמ' 289.  
<sup>15</sup> עמ' 195.  
<sup>16</sup> שבת, קט, ע"א.  
<sup>17</sup> סוקולוף, בבלי, עמ' 564.  
<sup>18</sup> תפסיר, שמות טז, לא.  
<sup>19</sup> כבזר ולא כזבר וזאת בהשפעת הדיאלקט התימני. הכוונה היא לכוסבר, קאפח, מחברת, עמ' 51, הע' 69.



**ערוך:** "...וכך שמו בלשון ישמעאל כסבר פירוש כוליינדר"ו בלעז...<sup>1</sup> Coriandro – איטלקית.<sup>2</sup> השם באיטלקית משמר היטב את השם הלטיני Coriandri – כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).<sup>3</sup>

**רש"י:** "...והוא כזרע גד לבן<sup>4</sup> – עשב ששמו אליינדר"א וזרע שלו עגול ואינו לבן, והמן היה לבן, ואינו נמשל לזרע גד אלא לענין העגול כזרע גד היה, והוא לבן... "אליינדר"א – Aliendre – צרפתית עתיקה – כוסבר<sup>5</sup> – גד השדה (*Coriandrum sativum*).

**רמב"ם:** "...והכוסבר – אלכובר...<sup>6</sup> "אלכובר" – גד השדה (*Coriandrum sativum*).<sup>7</sup>

**ר"ש סיריליאנו:** "...כוסבר, קוליינדרו בלע"ז...<sup>8</sup> "כוליינדרו בלע"ז גד לבן תרגום ירושלמי כסבר חיוור וביהודה הוא חמוץ מאוד ואינו ראוי לאכילה בעיניה...<sup>9</sup> "כוסבר של הרים תרגום גד לבן כוסבר חיוור כוליינדרו בלע"ז והוא שגדל בהרים אבל כוסבר של גינה חשוב הוא...<sup>10</sup> רש"ס מזהה את הכוסבר כמו הערוך, עם ה"קליינדרו" Coriandro האיטלקי – Coriandri – כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).

**מלאכת שלמה:** "...כוסבר של ההרים הוא זרע גד הררי...<sup>11</sup> מלאכת שלמה אינו נזקק לתרגום כלשהו, הפירוש המקראי ברור ומזהה בוודאות את הכוסבר עם הצמח שהיה מוכר להם, כפי שתורגם על ידי התרגומים הארמיים למקרא.

**תפארת ישראל:** "...כוסבר שבהרים<sup>12</sup> – קאריאנדער שגדל בהר אבל של גינה חשוב... "קאריאנדער" – Coriander (*Coriandrum sativum*).<sup>13</sup> יש הבחנה בין מין הבר ובין המין המתורבת, הבחנת חשיבות שאינה משנה את שם הצמח.

**תבואות הארץ:** "...כוסבר בל"ע אלקוסבר והוא גד ונמצא הרבה בארץ אכן אינו טוב כגד חו"ל...<sup>14</sup> "אלקוסבר" – כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).

"...כוסבר, ידוע תדע שיש גם מין ירק הנקרא בל"ע אלכוסברא והוא דומה לירק הנקרא בל"א זעלערי, ויש לו בראשו מין פירות קטנים ירוקים ולדעתי הוא הכוסבר הנזכר בריש פ"ט דשביעית... אכן כוסבר הנזכר בריש דמאי... הוא מין הנקרא בל"א קאריאנדר ואינו דומה לכוסבר הנ"ל כלל וכלל וכפי שראיתי בערוך ושאר מפרשים שהן מין א' הוא. ואין נראה לי כי אי אפשר להכחיש את המציאות שהם ב' מינים ונמצאים עד היום הזה. המין הא' לשין בתוך העיסה והלחם, והמין הב' "

<sup>1</sup> ח"ד, עמ' רעב; רע"ב, כלאיים א, ב; ריבמ"ץ, שביעית, ט, א.

<sup>2</sup> אלבוים, כלאיים, עמ' 75.

<sup>3</sup> כך אפשר להבין את הזיהוי של רש"י, וכן את הזיהוי של הר"ש משאנץ אליינדר"א, שזה כנראה שיבוש של קוליינדר"א.

<sup>4</sup> שמות, טז, לא.

<sup>5</sup> קטן, מקרא, עמ' 6, 13.

<sup>6</sup> דמאי, א, א, עמ' קלג.

<sup>7</sup> ובהע' המהדיר שם: "בכת"י ק. 'כבורה' ירק ידוע עליו וזרעונו משמשים כתבלינים בעלי ריח נעים לרגיל בהם *Coriandrum*."

<sup>8</sup> כלאיים, א, א, ג, ע"א.

<sup>9</sup> דמאי, א, א, ב, ע"א וע"ב.

<sup>10</sup> שביעית, פ"ט, ה"א, קלט ע"ב.

<sup>11</sup> שביעית, ט, א.

<sup>12</sup> שביעית, ט, א.

<sup>13</sup> חלק גדול מן הפרשנים לא ציינו זיהוי לכוסבר, ובכלל זה הירושלמי, רס"ג ועוד, כנראה בעקבות הקרבה הגדולה בין השמות העברי, הארמי והערבי, אלבוים, כלאיים, עמ' 75.

<sup>14</sup> עמ' שצג.

נאכל מבושל בתוך המרק...<sup>1</sup> תבואות הארץ מזכיר שני מינים הקרויים בערבית כוסבר. המין הראשון דומה לסלרי, כנראה כוונתו לפיטרוסלין – פטרוזיליה – (*Petroselinum crispum*), והמין השני הוא גד השדה (*Coriandrum sativum*). העובדה שהוא מציין שעל פי הפרשנות הם מין אחד אך הוא מבחין בשני מינים מעלה את ההשערה שהדמיון ביניהם הוא שהטעה אותו, וכנראה הטעות נפלה גם בשמו של הצמח.

## החוקרים המודרניים

לעף,<sup>2</sup> פליקס:<sup>3</sup> הכוסבר הוא גד השדה (*Coriandrum sativum*).

**הרב קאפח:** "...אלכבזרה (אלכזבר) והוא ירק ידוע והתימנים משתמשים בו תערובת ללפתן ובא"י ידוע בשם כזברה, והרס"ג תרגם כזרע גד כבזר אלכבזרה..."<sup>4</sup> גד השדה (*Coriandrum sativum*).

### סיכום ותובנות:

הכוסבר מזוהה עם צמח הגד המקראי. הזיהוי מתחיל מן המקרא, המזוהה את הגד עם הכוסבר בתרגומים הארמיים, בשימור השם הפניקי "גידא" – גויד, בתעתיק העברי "כסבר" ובתרגום הלטיני Coriandri. ההיכרות עם הצמח והדמיון בין שמו העברי, הארמי והערבי מביאים חלק גדול מן הפרשנים, ובכלל זה התלמוד הבבלי, לא לעסוק בזיהויו. הפרשנים שעוסקים בזיהויו נצמדים לשם הערבי המקורי או בשיכול אותיותיו, או לשם הלטיני על הטיותיו השונות, כפי שנשמע בשפתם של הפרשנים: "כוליינדר"ו", "אליינדר"א", "קוליינדרו" ו"קאריאנדער". הדבר נכון גם אצל החוקרים המודרניים, שתמימי דעים בזיהוי הגד עם כוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*).

הזיהוי של הכוסבר שבהרים מורכב יותר. הדעה הרווחת היא שמדובר במין הבר של גד השדה. במשנה מופיעים שני צמחים: כוסבר השדה<sup>5</sup> וכוסבר שבהרים,<sup>6</sup> אשר מקובל לראות אותם כמין בר אחד, אף שאין הכרח בדבר, ואולי מדובר בשני מינים שונים.<sup>7</sup> הרמב"ם מזהה את כוסבר שבהרים עם "אלכזבר ההררי",<sup>8</sup> שהוא כנראה מין הבר של גד השדה, ואין הבדלים גדולים בינו ובין המין המתורבת, אבל כפי עדותו של הרש"ס, הוא היה חמוץ מאוד ולא ראוי לאכילה לבדו. מין זה לא היה כלאיים עם גד השדה המתורבת, משום שהם אותו מין, ואף היה פטור מתרומות ומעשרות משום שהוא מין בר. מין הבר הזה היה מוכר בחקלאות המודרנית בארץ כעשב רע שהיה צורך להדבירו בחומרי הדברה כימיים.<sup>9</sup> בספרות הפרשנית והמודרנית מועלות אפשרויות שונות לזיהוי הכוסבר שבהרים עם צמח ממין אחר.<sup>10</sup> מהצמחים שהוצעו רק אחד יכול לבוא בחשבון, והוא חרירים מצויים (*Bifora testiculata*), צמח ממשפחת הסוככיים הדומה לכוסבר, וטעמו וריחו כשל הכוסבר. זרעיו משמשים כתבלין, והוא נקרא בשפות רבות גם "כוסבר קטן".<sup>11</sup>

<sup>1</sup> עמ' שצח.

<sup>2</sup> פלורה IV, עמ' 71.

<sup>3</sup> צומח, עמ' 81.

<sup>4</sup> מחברת, עמ' 51; משנה, כלאיים, א, ב.

<sup>5</sup> כלאיים, א, ב.

<sup>6</sup> שביעית, ט, א.

<sup>7</sup> כמו אצל תנה"י, שיש התייחסות לכוסבר בלבד ולא לכוסבר השדה.

<sup>8</sup> שביעית, ט, א, עמ' רנו.

<sup>9</sup> פליקס, כלאיים, עמ' 62; ארנון, אנציקלופדיה, עמ' 363-364.

<sup>10</sup> ראו לעיל – מיני הכוסבר שבישראל.

<sup>11</sup> פליקס, כלאיים, עמ' 64; הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 700; פינבורך-דוין, מגדיר, עמ' 474.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

זרע הכוסבר (קוליאנדרו, *Kopíavrov*) שייך לקבוצת זרעי הירקות החשופים שאינם גדלים בתרמילים,<sup>1</sup> הוא חשוף ללא קליפה או בשר הפרי.<sup>2</sup> זרעי הכוסבר (קריאנדרו, *Coriandro*) שייכים לקבוצת הזרעים השומרים על אורך חיים ארוך יותר.<sup>3</sup> גבעולי הכוסבר סיביים, השורש מרכזי, קצר ומעוצה, וממנו יוצאים שורשים דקים.<sup>4</sup>

### גידול:

הכוסבר נזרע בסוף הקיץ, בחודשים אוגוסט-ספטמבר. בתקופה זו נזרעים זרעי החורף.<sup>5</sup> יש מקומות שבהם היו מאחרים את הזריעה לתחילת הסתיו, בזמן השוויון בין היום ללילה.<sup>6</sup> את הכוסבר זורעים עד חודשים אוקטובר-נובמבר.<sup>8</sup> במקדוניה הכוסבר נזרע בחודש פברואר,<sup>9</sup> ואם מעוניינים בו בקיץ אפשר לזרוע אותו גם בקיץ,<sup>10</sup> אבל גם אפשר לזרוע בסתיו ובאביב.<sup>11</sup> הצמח נובט באיטיות, וזמן הנביטה הוא 12-30 יום.<sup>12</sup> הנביטה המהירה ביותר מתקבלת מזרעי כוסבר ישנים ויבשים, אך כדי לקבל יבול איכותי צריך לזרוע זרעים שאינם יותר מבני שנתיים, לאחר תקופה זו איכות הזרע ותנובתו יורדים.<sup>13,14</sup> הזריעה האפקטיבית ביותר היא בערמת זרעים, ולא בפיזורם לרוחב על פני השטח.<sup>15</sup> הזרע מתפתח טוב באדמה עשירה, אך הוא גדל גם באדמה דלה. צמח הכוסבר אוהב לחות ומתפתח היטב בסביבה לחה.<sup>16</sup>

### מינים:

הכוסבר שייך לקבוצת הצמחים שיש להם רק מין אחד המוכר לחקלאים.<sup>17</sup>

### שימור ואחסנה:

יש להרחיק עכבישים ומזיקים מהכוסבר. זוחלים אלו גורמים לו להתעפש.<sup>18</sup> את זרעי הכוסבר היבשים אפשר לשמור, לאורך זמן הם שומרים על טעמם ועל חריפותם. אורך החיים המקסימלי של זרע יבש הוא כארבע שנים.

---

<sup>1</sup> אתניאוס, IX, 371.  
<sup>2</sup> תאופרסטוס I, XI, 2; פליניוס XXXVI, 119.  
<sup>3</sup> פליניוס XIX, 181.  
<sup>4</sup> תאופרסטוס II, VII, 8.  
<sup>5</sup> תאופרסטוס I, VII, 2.  
<sup>6</sup> פליניוס XIX, 170.  
<sup>7</sup> פלאודיוס XIII, X.  
<sup>8</sup> פלאודיוס III, XXIV; גיאופניקה XII, I.  
<sup>9</sup> גיאופניקה XII, I.  
<sup>10</sup> פלאודיוס V, III.  
<sup>11</sup> קולומלה XI, III, 14.  
<sup>12</sup> פליניוס XIX, 117; תאופרסטוס I, VII, 3.  
<sup>13</sup> תאופרסטוס VII, V, 5.  
<sup>14</sup> תאופרסטוס I, VII, 6; וכן מזרעים שהקליפה החיצונית מעוכה במעט, *De Causis Plantarum*, IV, 3.1; פליניוס XIX, 118.  
<sup>15</sup> פליניוס XIX, 119.  
<sup>16</sup> פלאודיוס IV, IX.  
<sup>17</sup> תאופרסטוס VII, III, 5; פליניוס XXXVII, 123; בספרות הקלאסית לא הייתה חלוקה בין כוסבר שבהרים או כוסבר השדה ובין כוסבר סתם, וכנראה החלוקה הייתה בין מין הבר למין המתורבת.  
<sup>18</sup> תאופרסטוס VII, V, 5.

## שמות:

המצרים קוראים לצמח זה אוקיון (Ochion) והאפריקאים (בני קרתגו) קוראים לו גויד (Goid).<sup>1</sup>

## שימושים:

### מאכל:

הכוסבר הוא תבלין במאכלים ובבישולים שונים<sup>2</sup> (מין הבר ראוי יותר לתבשילים מהמין המתורבת):<sup>3</sup> תבשילי דגים,<sup>4</sup> מרכיב בכבישת זיתים ירוקים<sup>5</sup> ומרכיב בסלט.<sup>6</sup> הוא אף היה מרכיב בדייסת השעורה המשובחת והמזינה של האתונאים.<sup>7</sup>

### היגינה:

אפשר לתקן את ריחו של שמן שהסריח כתוצאה מכניסת עכבר או כל בעל חיים אחר, באמצעות חופן כוסבר טרי לתוכו. אם הדבר לא הצליח יש לחזור על הפעולה עם כוסבר יבש.<sup>8</sup>

### רפואה:

צמח הכוסבר מקרר את הגוף. אכילתו עם לחם או עם דבר מאפה יעילה נגד זיהומים בעור וכיבים. ערבובו עם דבש ועם צימוקים יעיל לטיפול בדלקות הנגרמות מאבנים בכליות ובשתן, ובגידולי עור ממאירים. ערבובו עם שעועית גרוסה יעיל נגד גידולים עם הפרשות ודלקות בעצמות. אכילת כוסבר תוך כדי שתית יין מגבירה את יעילותו הרפואית.<sup>9</sup> הכוסבר בשילוב עם שום ויין הוא אמצעי משלשל,<sup>10</sup> ואכילתו במצב טחון ומעורב ביין מעוררת את החשק המיני.<sup>11</sup> מעט זרעי כוסבר ביין צימוקים יעיל לטיפול בתולעים במעיים,<sup>12</sup> ולהגברת ייצור הזרע. מנגד, צריכה מוגזמת של הנוזל עלולה להשפיע על הנפש ולהיות מסוכנת.<sup>13</sup>

כוסבר עם כרוב מתולתל הם אמצעי לחיזוק הגוף, ושילוב הכוסבר (עלים ונוזל) עם כרוב, מלח, מעט פיגס וקמח שעורה יעיל נגד ראומטיזם ודלקות מפרקים.<sup>14</sup> כוסבר עם מיץ כרוב ומרכיבים נוספים יעיל לצרידות, גזים, הכשת נחשים ועייפות ברגליים כתוצאה מעמידה ממושכת.<sup>15</sup> שילובו עם קמח יעיל לדימום באף.<sup>16</sup> כוסבר עם חלב יעיל לנפיחות בפה.<sup>17</sup> כוסבר עם צימוקים יעיל לדלקות ולבעיות באשכים,<sup>18</sup> ויין פשוט עם כוסבר הוא תרופה לעקיצות בעלי חיים שונים.<sup>19</sup> הכוסבר בצירוף

<sup>1</sup> דיוסקורידס III, 71. השם גויד הוא גד בפניקית, המזהה את הצמח עם צמח ה"גידא" הארמי, שהוא הגד המקראי.

<sup>2</sup> אפיקיוס, I, 32; III, 74; IV, 180, ועוד; אתניאוס IV, 169; שם IV, 158.

<sup>3</sup> אתניאוס II, 68.

<sup>4</sup> אתניאוס, II, 68.

<sup>5</sup> קאטו, CXIX.

<sup>6</sup> קולומלה XII, LIX, 1.

<sup>7</sup> פליניוס XVIII, 73.

<sup>8</sup> גיאופוניקה IX, XXV.

<sup>9</sup> דיוסקורידס V, 11.

<sup>10</sup> פליניוס XX, 52.

<sup>11</sup> פליניוס XX, 57.

<sup>12</sup> עמר, אסף, עמ' 186.

<sup>13</sup> דיוסקורידס II, 27.

<sup>14</sup> פליניוס XX, 21; קאטו, CXIX, 6-7; גיאופוניקה XII, XVII.

<sup>15</sup> פליניוס XX, 87.

<sup>16</sup> פליניוס XX, 102.

<sup>17</sup> פליניוס XX, 149.

<sup>18</sup> פליניוס XXIII, 16.

<sup>19</sup> פליניוס XXIII, 43.

מרכיבים נוספים מונע מחלות, מרפא מחלות קיימות, מסייע לעיכול ויעיל לכאבי עיניים,<sup>1</sup> לכאבי ראש ולרפואת המפרקים.<sup>2</sup> מיץ כוסבר מוריד נפיחות באוזניים.<sup>3</sup> מיץ כוסבר או זרעים יבשים אשר נשמרו בבטנו של סמור הבית, לאחר שהוציאו ממנו את איבריו הפנימיים, יעילים לטיפול בנשיכות של בעלי חיים ארסיים, באפילפסיה, בגידולים ובנפיחויות.<sup>4</sup> הכוסבר שייך לקבוצת הצמחים שיש להם ערך תזונתי נמוך, הם לא תורמים לעליית המשקל, תורמים ליצירת ריחות לא נעימים מהגוף, קשים לעיכול ובתהליך העיכול הם עולים לחלק העליון של הבטן.<sup>5</sup>

### **חקלאות:**

מיץ הכוסבר הירוק יעיל להפסקת דימומים באף של בעלי החיים במשק הבית. את המיץ שופכים לתוך הנחיריים.<sup>6</sup> למשל, משתמשים בכוסבר כתרופה ברפואת סוסים הסובלים מדלקות בנחיריים. שופכים אותו לנחירי הסוס להקלה על הדלקת.<sup>7</sup>

### **בושם:**

אפשר להשתמש בכוסבר כדי להפיג את ריחו החרף של השמן.<sup>8</sup>

### **מוצא ותפוצה**

מוצאו של הכוסבר – גד השדה (*Coriandrum sativum*) הוא מדרום אירופה ומאגן הים התיכון. הצמח גדל בר בארץ ישראל בקרקע כבדה, בשדות של תבואות חורף בחלקים שונים של מרכז הארץ וצפונה. תפוצתו בארץ היא בגולן, בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, בשפלה ובנגב צפוני.<sup>9</sup>

כבר מהעת העתיקה עלי גד השדה נאכלים, וזרעיו משמשים לתיבול. ההיכרות עם גד השדה קדומה ואף מוזכרת בתורה בדימוי לאוכל שבני ישראל אכלו במדבר: "...והוא כזרע גד לבן..."<sup>10</sup> השימוש בו היה כבר מהתקופה הקדם-קרמית בארץ ישראל ובמצרים. עדות כתובה מהעיר פילוס ביוון מלמדת על גידולו כבר מהאלף השני לפנה"ס לצורך ייצור בושם, צריכת זרעיו כתבלין ואכילת עליו כירק. כמויות גדולות של הצמח מאותה תקופה נמצאו גם בחפירות במקדוניה, דבר העשוי להצביע על גידול הצמח בתרבות.<sup>11</sup>

בארץ ישראל הכירו את שני המינים, הבר והתרבות, והם אף קיבלו שמות שונים במשנה: הכוסבר זהו מין התרבות, וכוסבר השדה או כוסבר שבהרים<sup>12</sup> זהו מין הבר.

<sup>1</sup> בבלי, שבת, קט ע"א, חכמים נחלקו במקום אם הגד מזיק וגורם לכאבים בעיניים או הוא תרופה לכאבי עיניים.

<sup>2</sup> קאטו, CXIX, 6-7.

<sup>3</sup> פליניוס XXXII, 78.

<sup>4</sup> דיסקורידוס II, 27; פליניוס XXIX, 60. ספר XXX, 90; קרנר, חומרי, עמ' 83.

<sup>5</sup> אתניאוס II, 70.

<sup>6</sup> קולומלה VI, XXXIII, 2.

<sup>7</sup> גיאופניקה IV, XVI.

<sup>8</sup> פלאודיוס XII, XX; באירופה בעת החדשה ראו בו סוג של צמח מסריח.

<sup>9</sup> אלון, החי והצומח, 12, עמ' 92.

<sup>10</sup> שמות, טז, לא.

<sup>11</sup> עמר, מקרא עמ' 87; רענן, גד השדה, באתר "פורטל הדף היומני".

<sup>12</sup> ראו הרחבה בנושא: מיני גד השדה שבישראל.

## הממצא הבוטני-ארכיאולוגי

בחפירות שהתבצעו במערת נחל חימר נמצאו 15 פרודות יבשות של צמח זה. שרידי הצמח (כחצי ליטר פרודות) נמצאו בקברו של המלך המצרי תות אנח אמון (1325 לפנה"ס) ובאתרים נוספים במצרים.<sup>1</sup> מאחר שהגד איננו צמח בר במצרים, מניחים שכבר אז הוא גודל בתרבות. כמו כן, שרידי גד השדה מתקופת הברונזה נמצאו בסוריה, בתל עמאם ובאום אל מרה.<sup>2</sup> שרידים של כוסברה נמצאו בכמה אתרים הלניסטיים ורומיים במצרים, כמו מחצבת המדבר של מונס קלאודיאנוס במצרים, בברניקה, בנמל ים סוף ובקוסייר אלקאדים. זרע של כוסבר נמצא במערת הרומח במדבר יהודה, שאליה נמלטו פליטי מרד בר כוכבא.<sup>3</sup> ממצאים אלו מעידים כי במהלך התקופה הרומית הוא נחשב תבלין מהותי המתאים לתזונה של הרומים. זמינות התבלינים גדלה באופן משמעותי בתקופת האימפריה הרומית, ובמידה מסוימת הייתה ממאפייני תקופה זו.<sup>4</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

הכוסבר – גד השדה הוא צמח חד-שנתי זקוף, קירח, גובהו 20-50 ס"מ ושטחו כ-25 סמ"ר. הוא מדיף ריח חזק. הגבעולים מסתעפים לשני ענפים. העלים התחתונים שסועים, וככל שהם עולים במעלה הצמח הם גזורים יותר. העלים העליונים גזורים שלוש פעמים לאונות צרות, והם מבריקים. הסוכך חסר חפים, ובו 3-5 סוככונים. לסוככוני חפיות סרגליות, ובו 3-8 קרניים. עלי הגביע גדולים, עלי הכותרת לבנים או אדמדמים, העלים החיצוניים בסוככוני גדולים מהיתר. ההאבקה נעשית על ידי דבורים. הפרי כמעט כדורי, עם חריץ לאורכו, קוטרו 2.5-5 מ"מ, ובראשו שיני הגביע שאינן שוות, ואינו נפרד בהבשלה. שני עמודי העלי הם אופקיים או נטויים מטה, ומורכבים משני זרעונים חומים. השורש סיבי בצבע חום בהיר, ודומה לגזר. הזריעה נעשית בסתיו המאוחר – נובמבר, הנביטה איטית ואורכת 45 ימים. הפריחה בחודשים מרץ-יוני, ובחודשים יולי-אוגוסט צבע הזרעים משתנה מירוק לחום צהבהב, וזה הזמן לקטוף את הפרי ולייבש את הזרעים.<sup>5</sup>

## מיני הכוסבר הגדלים בישראל

בישראל מוכרים שני מינים של גד השדה (*Coriandrum sativum*). הראשון גדל בתרבות, ומוכר מלשון חז"ל בשם "כוסבר"; השני הוא מין הבר המוכר בלשון חז"ל בשמות "כוסבר השדה"<sup>6</sup> ו"כוסבר שבהרים".<sup>7</sup> סביב זיהויו של כוסבר השדה או כוסבר שבהרים נאמרו דעות שונות. הרמב"ם זיהה את כוסבר השדה עם "אלכזבר המדברי..." ייתכן כי מדובר במין בר של גד השדה (*Coriandrum sativum*), ושההבדל בין השניים הוא במקום הגידול,<sup>8</sup> או שיש הבדלים נוספים הקשורים למבנה הצמח.

<sup>1</sup> לב, סממני, עמ' 118; קריספיל, טעם, עמ' 110.

<sup>2</sup> ואן זייץ, עמ' 61-114; קרנר, חומרי, עמ' 84.

<sup>3</sup> שמחוני וכסלו, מערת הרומח, עמ' 110.

<sup>4</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמ' 163.

<sup>5</sup> פינבורדוֹתן דנין, מגדיר עמ' 473; זהרי ופאהן, תרבות, עמ' 217; קריספיל, טעם, עמ' 110.

<sup>6</sup> משנה, כלאיים א, ב.

<sup>7</sup> משנה, שביעית, ט, א.

<sup>8</sup> פליקס, כלאיים, עמ' 62; מין בר שהיה נפוץ כעשב רע שהוכחד באמצעות חומרי הדברה כימיים, הלפרין,

אנציקלופדיה, ב', עמ' 363-364.

בקרב החוקרים<sup>1</sup> הובאו אפשרויות שונות לזיהויו של כוסבר השדה או כוסבר שבהרים עם מינים אחרים הגדלים בארץ ישראל. האפשרויות הן :

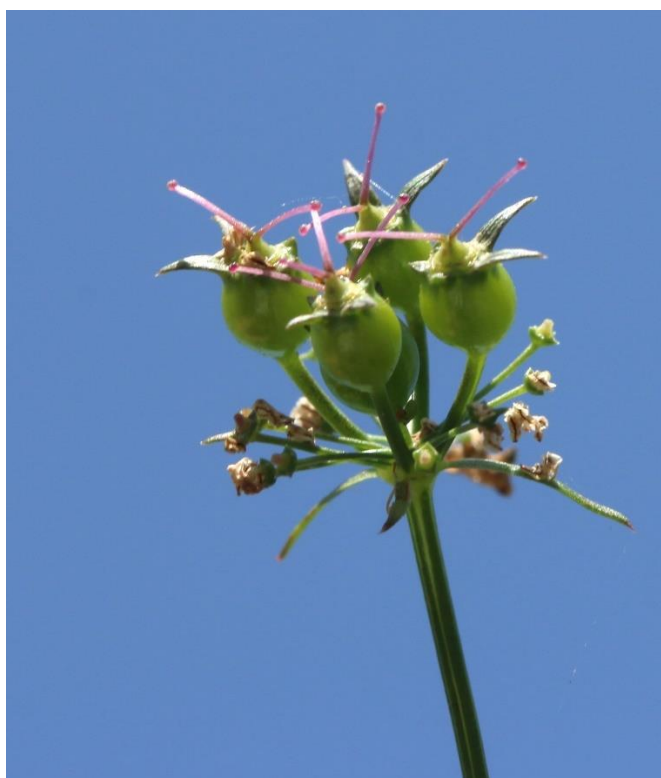
1. עשן רפואי (*Fumaria officinalis*)

2. חרירים מצויים<sup>2</sup> (*Bifora testiculata*)

3. שערות שולמית מצויות (*Adiantum capillus veneris*)

האפשרות המתקבלת ביותר היא שמדובר בחרירים מצויים (*Bifora testiculata*), בגלל הדמיון לכוסבר והשימושים הדומים שנעשו בו.<sup>3</sup> הצמח חד-שנתי, ממשפחת הסוככיים (Apiaceae), גדל בגולן, בחרמון, בגליל, בעמק ירדן העליון, בעמקים, בכרמל, בהרי השומרון, במדבר שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובקעת ים המלח, בשרון ובשפלה, ופורח בחודשים מרץ-אפריל.

פלדמן סבור שהיו שלושה מינים של כוסבר : 1. כוסבר שהוא זרוע בחצר – צמח מתורבת שהיה נזרע בכמויות קטנות בחצר.<sup>4</sup> 2. כוסבר השדה – בר. 3. כוסבר שבהרים.<sup>5</sup>



פירות הכוסבר לאחר נשירת עלי הכותרת

<sup>1</sup> אלבוים, כלאיים, עמ' 76.

<sup>2</sup> הצמח דומה לכוסבר, זרעיו משמשים לתבלין. הוא נקרא בשפות רבות גם "כוסבר קטן", פליקס, כלאיים, עמ' 64 ; הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 700 ; פינבורדון דנין, מגדיר, עמ' 474.

<sup>3</sup> אלבוים כלאיים עמ' 76.

<sup>4</sup> משנה, מעשרות, ג, ט.

<sup>5</sup> פלדמן, משנה, עמ' 288-289 ; סביר יותר כי לפחות חלק מן הפרשנים העריכו כי בארץ ישראל יש מין נוסף של כוסבר הגדל בר, וזהו כוסבר השדה, אלבוים, כלאיים, עמ' 76, ובהע' 415.



תפוחית של כוסבר



## 5. כרפס שבנהרות / פיטרוסלינן

שם מדעי בעברית: כרפס ריחני

שם מדעי: *Apium graveolens*

אנגלית: Engl celery

משפחה: סוככיים (Apiaceae)

שמות נוספים:

יוונית: Σέλινον, Σέλινο

לטינית: *Apium*

שם בלשון חז"ל: כרפס של נהרות, כרפס של אפר, כרפס של גינה

ערבית: كرفس כרפסו

שם מסחרי: סלרי (Celery)



כרפס ריחני

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הכרפס שבנהרות הוא צמח ירק שאינו גדל בתרבות, ונחשב ירק הפקר ולכן הוא פטור מתרומות ומעשרות, ואפשר לקנותו מכל אדם בשביעית.<sup>1</sup> על הכרפס חלים דיני כלאיים, וגידולו סמוך לשבת, לגופנין ולכוסבר הוא כלאיים, אף שצמחים אלו דומים זה לזה.<sup>2</sup> בתלמוד הירושלמי הוא מזוהה עם הצמח פיטרוסלין.<sup>3</sup> צמיחתו של הכרפס מהירה, עד שהקוצר אותו בשבת עובר על שני איסורים – קוצר וזורע.<sup>4</sup> אכילת הכרפס משפיעה לטובה על יופיים של בניו של האוכל אותו,<sup>5</sup> ומשתמשים בו כתרופה לאבעבועות בעור<sup>6</sup> וכגורם המקרר את הגוף.<sup>7</sup> הכרפס הוא אחד ממיני הירקות הנאכלים בתחילת ליל הסדר.<sup>8</sup> יש לו מינים רבים הקרויים בשם אחד – כרפס.<sup>9</sup> קיימים שני סוגי כרפס: כרפס שבנהרות שהוא מין הבר, וכרפס של גינה שהוא המין המתורבת, החשוב מהשניים.<sup>10</sup> על פי מסורת הירושלמי, הפיטרוסלין הוא בן כלאיים הנוצר מהרכבה של זרגון ושל לפת.<sup>11</sup> מעבר להיותו ירק אכילה, היה הכרפס גם מרכיב בתרופה לברית המילה.<sup>12</sup>

**ירושלמי:** "...מהו כרפס שבנהרות רבי יוסי בר חנינה אמר פיטרוסלין..."<sup>13</sup> פיטרוסלין – *Petroselinum* – יוונית – השם זהה ביוונית ובלטינית – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*). מתוך שאלת הגמ' אפשר להבין שהזיהוי מתייחס לצמח הספציפי בעל שם הלוואי כרפס שבנהרות. עם זאת, אין לשלול את האפשרות שמדובר גם בכרפס סתם המוזכר במקום אחר, שהוא גם כרפס שבנהרות.

**ערוך:** "...א כרפס בל' לעז אפיוו בל' ישמעאל כרפס..."<sup>14</sup> *Apio* – איטלקית – כרפס, סלרי (*Apium*).<sup>15</sup> הערוך מביא בתחילת דבריו את הירושלמי, פיטרוסלין, ומביא דעה נוספת המזהה את הכרפס עם הסלרי (*Apium*). ולבסוף הוא מביא את לשון ישמעאל, שבה הכרפס שומר על שמו ואי אפשר ללמוד ממנה על זיהויו של הצמח, אם זהו אחד מהזיהויים הקודמים או זיהוי חדש.

**רש"י:** "...והכרפס של נהרות שקורין בלעז קירשוין אבל של גנה חשוב הוא. ויש אומרים כרפס אפי"א וכן שמעתי, אבל נראה שאינה גדילה בנהרות..."<sup>16</sup> רש"י מציע שתי אפשרויות לזיהויו. הראשונה "קירשוין", המבחינה בין המין הגדל בסתם ובין המין הגדל בנהרות. הזיהוי הזה מתאים

<sup>1</sup> משנה, כלאיים, ט, א.

<sup>2</sup> תוספתא, כלאיים, א, א.

<sup>3</sup> ירושלמי, שביעית ט, א, לח, ע"ג (עמ' 208).

<sup>4</sup> ירושלמי, שבת ז, ב, י, ע"א (עמ' 408).

<sup>5</sup> בבלי, כתובות, סא, ע"א; אוצר המדרשים, אייזנשטיין, חופת אליהו, עמ' 167.

<sup>6</sup> בבלי, עבודה זרה, כח ע"א.

<sup>7</sup> בבלי, עבודה זרה, לח ע"ב.

<sup>8</sup> סדר רב עמרם גאון, סדר פסח, עמ' קיב, ד"ה "ומביאין מיני".

<sup>9</sup> רמב"ם, פירוש, ערלה, ב, י, עמ' רנו.

<sup>10</sup> ר"ש, שביעית, ט, א. אפשר אולי להסביר כי כרפס שבהרים הוא סוג של כרפס בר, ואילו כרפס שבגינה הוא הסוג הגדל בתרבות; חידושי הרמב"ן, שבת, פט, ע"א, ד"ה: הא דתנן.

<sup>11</sup> ירושלמי, כלאיים, א, ד, כז, ע"א (עמ' 146), לא ברור מהו הזרגון; יש גרסאות שהשומר והכרפס הם יוצרי הפטרוסלין, ר"ש, כלאיים, א, ד; היתכנותה של יצירת כלאיים משני ירקות אלו מוטלת בספק, למרות היותם בני משפחה אחת. אפשר להסביר את הדברים בכך שמקור זה שאוב מתוך אגדות פולקלוריסטיות חקלאיות שרווחו ביוון וברומא, ושחדרו לספרות היהודית, פליקס, כלאיים, עמ' 110.

<sup>12</sup> ספר המנהיג, הלכות מילה, עמ' תקפה, ד"ה: תחבושת לילד; מחזור ויטרי, סי' תקה, עמ' 625, "וכותשין עשב אפיא ונותנין על המילה להסיר הכאב".

<sup>13</sup> שביעית ט, א, לח, ע"ג (עמ' 208).

<sup>14</sup> ח"ד, עמ' 341; רא"ש, שביעית, א, ט; רע"ב, שביעית ט, א.

<sup>15</sup> פיאניגיאני, אטימולוגיה, <http://etimo.it/?term=apio>; אלבוים, משנה, עמ' 121.

<sup>16</sup> סוכה, לט, ע"א; ר"ש, שביעית, ט, א.

למציאות המתוארת בגמרא של צמח הגדל בנהרות. אפשרות הזיהוי השנייה, "אפי"א", אינה תואמת את המציאות המתוארת בגמרא, והצמח אינו זה שגדל בנהרות. למרות זאת רש"י אינו נמנע מלהביא אותה, כנראה זהו הזיהוי המקובל והידוע.

ברש"י מוצעות שתי אפשרויות :

1. "קירשו"ן" (Cresson)

א. שחליים (*Lepidium*);<sup>1</sup> ב. גרגיר הנחלים (*Nasturtium*);<sup>2</sup> בהצעה זו יש דמיון לשם Cresson, "קירשו"ן", Cress או גרגיר הנחלים, *Nasturtium*, הגדלים בנחלים או בנהרות, שזהו הכרפס שבנהרות.

2. "אפי"א" – Apie

א. Faux cresson – צרפתית – cresson – מזויף – Faux Cresson – כרפס מזויף – כרפס הביצות, כרפסת (*Apium nodiflorum*).<sup>3</sup> בזיהוי זה נשמרים השם "אפי"א", מקום הגידול העשיר במים ומשמעות השם "קירשו"ן".

ב. "אפי"א" – Apie – צרפתית עתיקה – Ache – צרפתית – כרפס, סלרי (*Apium*).<sup>5</sup> בזיהוי זה יש הליכה אחר הזיהוי המקובל, שאינו בהכרח תואם את המציאות המתוארת בגמרא: "...אבל נראה שאינה גדלה בנהרות..."

**רמב"ם:** "...אלכרפס..."<sup>6</sup> יש הסבורים שהוא מתייחס לכמה מינים ממשפחת הסוככיים.<sup>7</sup> נראה שהכוונה היא לכרפס ריחני, סלרי (*Apium graveolens*).<sup>8</sup> בדומה לערוך, הרמב"ם משתמש בשם הערבי, שהוא זהה לשם העברי, ומתייחס אליו כאל מין ידוע. העובדה שהוא לא מבחין בין מינים שונים תורמת להבנה שהוא מתייחס לכמה מינים שלא היה ידוע ההבדל ביניהם, מעבר למקום גידולם.

**תנה"י:** "...הכרפס של הנהרות הוא כרפס הגינה, ואם אמרו כרפס שדה או כרפס של אפר הרי הוא כרפס הבר או השדה וכרפס של הרים הררי..."<sup>9</sup> גם תנה"י, כמו הרמב"ם, מזהה את הכרפס בשמו הערבי המוכר, אך מתוך דבריו ניכר שהוא מתייחס לכמה מיני כרפס הנקראים בשם אחד, הנבדלים זה מזה במקום גידולם ובמינם (בר או מתורבת).

**כתור ופרח:** "...כסבר (ט"ס וצ"ל כרפס) שבנהרות רבי יוסי בר חנינה אמר פיטרוסילנון.... כך הוא בירושלמי ובלשון ערבי קורין אל בקדוניס..."<sup>10</sup> – "בקדוניס", בקדנוס – بقدونس – פטרוזיליה

<sup>1</sup> קטן, בבלי, עמ' 70.

<sup>2</sup> ון ווייק, מילון, א, עמ' 115.

<sup>3</sup> אלבוים, משנה, עמ' 122.

<sup>4</sup> וכן אצל הר"ש, שביעית, ט, א.

<sup>5</sup> קטן, בבלי, עמ' 70.

<sup>6</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית, ט, א, עמ' קנח.

<sup>7</sup> תנה"י, עמ' 269, הוא מתייחס לכרפס כמין אחד, שההבדל הוא רק במקומות הגידול; אלבוים, משנה, עמ' 122.

<sup>8</sup> הערת המהדיר, שם, מס' 14; תנה"י, עמ' 268, ערך כרפס, "אלכרפס אלבסתאני".

<sup>9</sup> עמ' 269.

<sup>10</sup> פרק מח, עמ' תרסד.

*(Petroselinum crispum)*.<sup>1</sup> הכפ"פ הולך בעקבות הירושלמי, אך הוא מחדש את שמו הערבי של הפיטרוסלין – "בקדוניס".

**ר"ש סיריליאנו:** "...מהו כרפס שבנהרות אמר ר' יוסי בר חנינא פיטרוסילינן – בלעז פיטרוסינו..."<sup>2</sup>  
"פיטרוסינו" – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*). רש"ס כמו הכפ"פ הולך בעקבות הירושלמי.

**מלאכת שלמה:** "...יש מפרשים פריגיל בלע"ז. דהיינו בקדוניש בערבי והקשה הר"מ דילונזאנו ז"ל דיקשה לפי זה כי הפריגיל נשמר הוא וכ' דני"ל דכרפס שבנהרות בראצא בערבי..."<sup>3</sup> במלאכת שלמה מובאות שתי אפשרויות לזיהוי: א. "בקדוניש" – בקדוניס – כמו אצל הכפ"פ – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*); ב. "בראצא" – ערבית – לא מזוהה.

**תפארת ישראל:** "...הכרפס שבנהרות – פעטערזילען..."<sup>4</sup> Petersilie – גרמנית – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*). השם הגרמני משמר היטב את השם הלטיני, ואינו מותיר ספק בזיהוי.

**תבואות הארץ:** "...כרפס בל"ע אלכארפאס והוא מין ירק הדומה לזעלערי הנזכר..."<sup>5</sup> אף שבדבריו לא מוזכר זיהוי, אפשר לשער כי מאחר שהוא מדבר על כרפס סתם הדומה לסלרי וקרוי בערבית כרפס, הזיהוי מוליך לדברי הערוך, שבהם אפשרות הזיהוי הראשונה (לא סלרי), כירושלמי, פיטרוסלין – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*).

## החוקרים המודרניים

לעף,<sup>6</sup> פליקס:<sup>7</sup> כרפס הוא כרפס ריחני, סלרי (*Apium graveolens*).

**פלדמן:** הכרפס שבנהרות זהה לכרפס סתם – כרפס ריחני, סלרי (*Apium graveolens*).<sup>8</sup>

**פליקס:** יש אפשרות נוספת לזהות את הכרפס שבנהרות – כרפס הביצות, כרפסת (*Apium nodiflorum*).<sup>9</sup>

**ציז'ניק:** כרפס שבנהרות – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*).<sup>10</sup>

**הרב קאפח:** "...אלכרפס מין ידוע שבקטנו יש לו כעין נרתיק..."<sup>11</sup> – כרפס ריחני, סלרי (*Apium graveolens*).

## סיכום ותובנות:

בספרות חז"ל מוצאים שני צמחים תחת השם כרפס: כרפס שבנהרות וכרפס סתם. הזיהוי הראשון לכרפס הוא זה המופיע בירושלמי, המתייחס לכרפס שבנהרות ומזוהה עם הפיטרוסלין. בירושלמי אין זיהוי לכרפס סתם, ואין הכרח לזהות אותו גם עם הפיטרוסלין – הוא מאפשר לזהות אותו

<sup>1</sup> עיסא, עמ' 41, 5; טובי, מילון, עמ' 100.

<sup>2</sup> שביעית, ט, א, קלט, ע"ב.

<sup>3</sup> שביעית, ט, א.

<sup>4</sup> שביעית, ט, א.

<sup>5</sup> עמ' שצח.

<sup>6</sup> פלורה, ד, עמ' 71.

<sup>7</sup> צומח, עמ' 90.

<sup>8</sup> משנה, עמ' 185.

<sup>9</sup> צומח, עמ' 90.

<sup>10</sup> אוצר, עמ' 837.

<sup>11</sup> מחברת, עמ' 52, ובהערות המהדיר שם, את הפטרוזיליה, Parsley, הוא מזהה עם נץ החלב, ראה שם עמ' 55.

אחרת. הערוך מתייחס אל הכרפס כאל צמח אחד, ואינו מבחין בין המינים השונים. הוא מביא את דעת הירושלמי, פיטרוסלין, ומביא דעה נוספת המזהה את הכרפס עם האפי"ו האיטלקי, המשמר היטב את השם הלטיני של הסלרי (*Apium*), ואף מזכיר את הלשון הערבית, המשמרת את השם העברי ללא ציון זיהוי. כמו בהרבה מהמקרים שבהם החזרה בלשון הערבית על שמו של הצמח בעברית עוסקת בצמח מוכר שאינו צריך זיהוי, כך גם כאן מדובר בצמח ידוע ומוכר. בדומה לערוך, פרשנים רבים קובעים שהכרפס סתם (ללא הבחנה בין מיניו השונים או בין גידולי בר ותרבות) הוא כרפס ריחני (*Apium graveolens*), ובהם הערוך, רמב"ם, תנה"י, ר"ש ורע"ב.

זיהוי הכרפס שבנהרות מורכב יותר אצל הפרשנים. הזיהוי הראשון היה של הירושלמי, פיטרוסלין – פטרוזיליה (*Petroselinum crispum*), ובעקבותיו הולכים כפ"פ, רש"ס, מלאכת שלמה בפירוש הראשון ותפא"י. בדיקת הזיהויים מלמדת כי הם מפרשים את שם הצמח בהתאם למסורת הקדומה של הירושלמי, ללא התייחסות לתכונותיו או לשמו. זיהוי נוסף של הכרפס שבנהרות הוא של הרמב"ם – כרפס ריחני (*Apium graveolens*). אף שהרמב"ם מפרש זיהוי זה תחת השם כרפס שבנהרות, הוא לא מבחין בין סוגי הכרפס השונים, וההבחנה נעשית רק בין מין הבר למין המתורבת, אשר ההבדלים ביניהם מזעריים. בדרכו של הרמב"ם הולך גם תנה"י, ולכן מובאים הרמב"ם ותנה"י הנ"ל עם הפרשנים שלא מבחינים בין סוגי הכרפס השונים, כי גם ברמב"ם אין הבחנה כזו. הפרשן היחיד שאפשר לעמוד בדבריו על הבחנה בין כרפס סתם לכרפס שבנהרות וזיהויים כשני צמחים שונים, על שמם ועל תכונותיהם, הוא רש"י. רש"י מזהה את הכרפס שבנהרות עם צמח בר הגדל על שפת הנהר. הוא מעלה שתי אפשרויות: 1. Cresson – גרגיר הנחלים (*Nasturtium*) או שחלים (*Lepidium*). שני צמחים אלו מאפיינים את שימור השם Cresson או את התכונה – הצמח גדל על הנהרות; 2. Apie – כרפס – *Apium* – כרפס הביצות – כרפסת (*Apium nodiflorum*) או כרפס ריחני (*Apium graveolens*). מכל הזיהויים נראה שהזיהוי של רש"י והבחנתו בין המינים השונים הם הסבירים ביותר. השילוב של Cresson ושל Apie נמצא רק בכרפס הביצות, מין הבר הגדל על גדות הנהרות, המזוהה בשמו ובתכונותיו. אפשר לסייע להסברו של רש"י גם מהתרגום האנגלי לשמו של כרפס הביצות (European Parsley), המעיד על מקום גידולו באירופה, וכפי הנראה על היותו מוכר לרש"י. גם אם יזוהה הכרפס שבנהרות עם גרגיר הנחלים (*Nasturtium*) אין בכך טעות, שכן הדמיון החיצוני והבוטני בין שני הצמחים הוא רב, וההבדל ביניהם הוא רק בטעם. לעומת כרפס שבנהרות, כרפס סתם הוא כרפס ריחני (*Apium graveolens*), והוא המין הגדל בתרבות, וכעדונו של רש"י "אינו גדל על הנהרות".

המחלוקת על הזיהוי קיימת גם בקרב החוקרים המודרניים, אף שרובם מזהים את הכרפס עם הסלרי – כרפס ריחני (*Apium graveolens*), ואינם מבחינים בין כרפס סתם לכרפס שבנהרות. ראוי לציין את פליקס כמי שסבור שאפשר לזהות את הכרפס שבנהרות עם כרפס הביצות – כרפסת (*Apium nodiflorum*). זיהוי זה מאפשר להסביר את ההבחנה בין כרפס סתם לכרפס שבנהרות כהבחנה בין המין הגדל בתרבות למין הגדל בר, ואף שהם מינים שונים, יש ביניהם קווי דמיון מרובים.

## הספרות הקלאסית<sup>1</sup>

### תיאור:

הכרפס (סלינון, σέλινον) הוא צמח דו־שנתי, וזרעיו צומחים בשנתו השנייה.<sup>2</sup> לכרפס שורש מרכזי חזק, וממנו מסתעפים שורשי לוואי. יש לו שורשים אחדים עבים הצומחים מהצד, נכנסים לאדמה וגדלים עמוק יחסית.<sup>3</sup> הגבעול חלק והעלים צומחים בראשו.<sup>4</sup> לצמח ניחוח עז וטעם חריף ויבש.<sup>5</sup> הכרפס הוא צמח ירוק עד, אך כאשר הוא מגיע לשיא גובהו עליו נושרים והוא מצהיב.<sup>6</sup>

### גידול:

את הכרפס זורעים בחורף, לאחר היום הקצר ביותר בחודש גמליון.<sup>7</sup> הנביטה איטית ואורכת יותר משלושים יום, ויכולה להגיע אף לחמישים יום,<sup>8</sup> אלא אם כן הזרע ישן, שבו הנביטה מהירה יותר.<sup>9</sup> הכרפס הוא צמח דו־שנתי, ולכן הזרעים ינבטו בו רק בשנה השנייה לזריעה.<sup>10</sup> השורש בשרני ואינו נובל גם כאשר הוא יבש. כאשר רוצים לעבות את השורש חושפים אותו ומכסים בשעורה טרופה, ולאחר מכן באדמה. השורש מקבל את חומרי ההזנה ישירות וכך הוא מתעבה.<sup>11</sup> את הזרעים טומנים בפיסת בד לפני הזריעה. בדרך זו כמות גדולה של זרעים מביאה ליבול איכותי.<sup>12</sup> כרפס אשר התפתח מזרע צומח פחות טוב מצמח שגדל באמצעות ייחור, והנזרע שהוטמן באדמה צומח טוב יותר מזריעה באמצעות פיזור זרעים.<sup>13</sup> טיפוח הזרעים וכתישתם לפני הזריעה מניבים את הכרפס המסולסל.<sup>14</sup>

### שיטות ריבוי:

מרבים את הכרפס על ידי זרעים או על ידי ייחורים בעלי שורש.<sup>15</sup>

### מינים:

לכרפס מינים שונים, וההבדלים ביניהם בעלים ובגזע. סוג אחד מסולסל ובעל עלים מחוספסים, והסוג האחר בעל גבעול גדול יותר, המתפתח בצמיחה שטוחה המתפרסת על פני השטח. יש הבדל גם בצבע הגבעולים – אדומים לבנים או צבעוניים ודומים יותר למין הבר של הכרפס.<sup>16</sup> קיימים כמה מיני כרפס, ובהם כרפס הביצה הגדל בתעלות מים ובביצות. הוא דומה במראה, בריח ובטעם למין הגדל בתרבות. שורשיו וענפיו מתוקים, וכמעט אין טעם בעלים.<sup>17</sup> כרפס הסוסים הוא בעל

<sup>1</sup> Apium מְזוּהָה עִם ה־celery וְעִם ה־parsley. להשלמת מידע, עיינו להלן בהמשך במה שנכתב על הפיטרוסלין. הדבר אולי מסביר את אִי־הִתְיַחֶסוּת לְצִמְחָה או את הִתְיַחֶסוּת הַדְּלָה שֶׁאֵלּוּ הוּא זֹכֶה בְּסִפְרוֹת הַקְּלָאִסִית.

<sup>2</sup> תאופרסטוס II, I, 2.

<sup>3</sup> תאופרסטוס VI, I, 6.

<sup>4</sup> תאופרסטוס X, I, 7.

<sup>5</sup> תאופרסטוס VI, De Causis Plantarum, 14.7.

<sup>6</sup> תאופרסטוס IX, I, 4.

<sup>7</sup> דצמבר-ינואר

<sup>8</sup> תאופרסטוס VII, I, 3; IV, De Causis Plantarum, 3.1.

<sup>9</sup> תאופרסטוס VII, I, 6.

<sup>10</sup> תאופרסטוס VII, I, 7.

<sup>11</sup> תאופרסטוס VII, II, 8; V, De Causis Plantarum, 6.2.

<sup>12</sup> תאופרסטוס VII, III, 4; V, De Causis Plantarum, 6.9.

<sup>13</sup> תאופרסטוס VII, V, 3.

<sup>14</sup> תאופרסטוס II, IV, 3; V, De Causis Plantarum, 6.6.

<sup>15</sup> תאופרסטוס II, VII, 2.

<sup>16</sup> תאופרסטוס VII, IV, 6.

<sup>17</sup> תאופרסטוס VI, De Causis Plantarum, 11.10.

עלים הדומים לעלי כרפס הביצה, יש לו גבעול גדול ושורש עבה והפרי שחור. כרפס ההרים<sup>1</sup> בעל עלים ושורשים דקים ופרי קטן.<sup>2</sup>

### שמות:

הכרפס המזוהה עם *Selinon agrion*, *Selinon kepaion* הוא כרפס הבר או המתורבת או כרפס הביצות (פטרוזיליית הביצות). קיימים צמחים נוספים: *Oreoselinon*, המזוהה עם כרפס הסלעים,<sup>3</sup> *Oinos selenites* המזוהה עם כרפס הבר,<sup>4</sup> וכן *Heleoselinum* שגם הוא כרפס הבר.<sup>5</sup>

### שימושים:

#### מאכל:

הכרפס צומח בגינה עם עשבי התיבול<sup>6</sup> ומשתמשים בו כתבלין וגם כירק מאכל.<sup>7</sup> הוא היה ניתן בתחתית הפת, וגורם לטעם מיוחד וחגיגי בפת.<sup>8</sup> הוא משמש לתיבול בשרים,<sup>9</sup> דגים,<sup>10</sup> סלטים,<sup>11</sup> פטריות<sup>12</sup> ומיני מאפה,<sup>13</sup> וגם לשיפור טעםם ואיכותם של מאכלים מקולקלים.<sup>14</sup>

#### קוסמטיקה:

משתמשים בכרפס כמרכיב בתכשיר לחיזוק השיער ולצמיחתו.<sup>15</sup>

#### רפואה:

אכילת הכרפס עם לחם יעילה לאותם מיחושים שעבורם יעילה אכילת כוסברה עם לחם. הוא יעיל לטיפול בדלקות עיניים, מרגיע צרבות, גורם ליציאת החלב שנקרש בשדי האישה ומשתן. הנוזל היוצא מבישולו ומבישול שורשיו מנטרל רעלים על ידי גרימת הקאות, ומונע שלשולים. אכילת הזרעים אף היא משתנת. הכרפס יעיל לטיפול בעקיצות של חיות ארסיות ולמי שצרך משקאות רעילים, והוא מרכיב בתרופות לשיכוך כאבים ונגד שיעולים.<sup>16</sup> צמח נוסף מזוהה עם כרפס הסלעים.<sup>17</sup> הצמח קטן יותר, ובעל תכונות הדומות לסלרי. הוא משתן, מסדיר את הווסת, מנטרל תרופות ורעלים ומחמם.<sup>18</sup> צמח אחר המזוהה עם כרפס הבר,<sup>19</sup> גם הוא בעל תכונות הדומות לחבריו – מגביר תיאבון, יעיל לטיפול בהפרעות בקיבה ולהטלת שתן תכופה ומכאיבה, ומקל את הנשימה.<sup>20</sup>

<sup>1</sup> כנראה הכוונה היא לפטרוזיליה.

<sup>2</sup> תאופרסטוס ספר VII, VII, 3-4.

<sup>3</sup> דיוסקורידס III, 76.

<sup>4</sup> דיוסקורידס V, 74.

<sup>5</sup> פליניוס XX, 117.

<sup>6</sup> דיוסקורידס III, 74.

<sup>7</sup> אתניאוס, XIV, 653.

<sup>8</sup> פליניוס XIX, 168.

<sup>9</sup> אפיקיוס, III, 74, שם, VI, 257.

<sup>10</sup> אפיקיוס, VII, 288.

<sup>11</sup> אפיקיוס, III, 98; שם, IX, 444.

<sup>12</sup> אפיקיוס, VI, 324.

<sup>13</sup> אתניאוס, VIII, 347.

<sup>14</sup> אתניאוס, III, 91.

<sup>15</sup> פליניוס XXII, 62.

<sup>16</sup> דיוסקורידס III, 74.

<sup>17</sup> דיוסקורידס III, 76.

<sup>18</sup> דיוסקורידס III, 76.

<sup>19</sup> דיוסקורידס V, 74.

<sup>20</sup> דיוסקורידס V, 74.

לכרפס הבר שני מינים,<sup>1</sup> הזכרי פוגם בראייה והנקבי מועיל לרפואה. שורש הצמח מחזק את השמיעה, ויעיל לטיפול במחלת הלומבגו (מחלת עור).<sup>2</sup> הכרפס יעיל לעקיצות עכבישים, ונטילתו עם יין יעילה להסדרת הווסת.<sup>3</sup> שילובו עם אניס במשקה יוצר תרופה להקלה בלידה<sup>4</sup> ולכאבי בטן תחתונה,<sup>5</sup> ונוזל משתן לתינוקות.<sup>6</sup> הוא גם מרכיב בתרופה לצהבת.<sup>7</sup>

## קישוט:

פרחי הכרפס שימשו כקישוט לזרים.<sup>8</sup>

## מוצא ותפוצה

מוצאו של כרפס הבר הוא ממקומות לחים בארצות הים התיכון, ובכלל זה ארץ ישראל, באירופה ובאסיה, עד להרי הקווקאז וההימלאיה.<sup>9</sup> מין הבר של אב הכרפס הקדמון מוכר היטב לחוקרים. קיימים כמה מיני בר פוריים של הכרפס (*Apium graveolens*) המפריעים לזני כרפס אחרים לשגשג. הם נמצאים בכל רחבי אגן הים התיכון ובדרום מערב אסיה, ומשתרעים צפונה, לאורך ביצות החוף המלוחות, עד לאיים הבריטיים ולדנמרק. לכרפס היסטוריה ארוכה של ביות. הוא תורבת באירופה, וטופח כבר בתקופה העתיקה. גידולו כצמח תרבות נפוץ בסין זה 3,000 שנה.<sup>10</sup> לאחר מכן הוא גודל במצרים, ביוון וברומא, שבהם גם הצליחו להדיח ממנו את המרירות, והיה חלק מגינת הירק הים תיכונית בתקופה הקלאסית.<sup>11</sup> הכרפס מוזכר בספרות היוונית העתיקה אצל הומרוס, והוא הוטבע במטבעות יווניים מהמאה החמישית לפנה"ס. שימושו העיקרי בעולם העתיק היה למטרות רפואה.<sup>12</sup> הכרפס מוכר כירק תבלין בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, ופרסומו הרב בא לו מהיותו הירק הנוסף על שולחן הסדר בליל פסח. תפוצתו של הכרפס כיום היא בכל העולם. באירופה מגדלים בעיקר את כרפס השורש, ובארצות הברית מגדלים את כרפס העלים, ושם הוא נחשב ירק העלים השני בחשיבותו אחרי החסה. את הכרפס מגדלים גם במזרח התיכון ובארץ ישראל, הן לצורכי אכילה של העלים ושל השורש, והן לצורכי גידול זרעי הכרפס.<sup>13</sup>

## הממצא הבוטני-ארכיאולוגי

במצרים נמצאו שרידי עלי סלרי ותפרחות שהיו חלק מקישוט בקברו של תות אנח אמון, המתוארכים לשנת 1325 לפנה"ס, וכן עם המומיה של קנט המתוארכת לשנת 1000 לפנה"ס. נוסף על כך נמצאו שרידי כרפס מריקרפי בהריון סאמוס שביוון, המתוארכים למאה השביעית לפנה"ס. בממצא זה קשה להחליט אם מדובר במין הבר של הכרפס שגדל באזור זה או במין מתורבת שלו. שרידים של כרפס מריקרפי מהתקופה הניאוליתית המאוחרת, משנת 7000 לפנה"ס, נמצאו בכמה מקומות על שפת אגם בשוויץ. הממצא כשלעצמו מוטל בספק, מאחר שבמקום זה לא גדל מין הבר

<sup>1</sup> פליניוס XX, 162.

<sup>2</sup> פליניוס XX, 112-115; בבלי, עבודה זרה, כח ע"א.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 117.

<sup>4</sup> פליניוס XX, 189.

<sup>5</sup> עמר, אסף, עמ' 104.

<sup>6</sup> פליניוס XX, 253.

<sup>7</sup> פליניוס XXVII, 49; קרנר, חומרי, עמ' 139.

<sup>8</sup> אתניאוס, XV, 674.

<sup>9</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 441-443.

<sup>10</sup> לב, סממני, עמ' 168.

<sup>11</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמ' 161.

<sup>12</sup> סטרטבנט, סלרי, עמ' 599-606.

<sup>13</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 441-443.



של הכרפס. הטענה כי במקום נשתל המין המתורבת שלו גם היא מוטלת בספק, שכן עדויות על גידול כרפס בתרבות יש רק מהתקופה הקלאסית.<sup>1</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

הכרפס הוא צמח חד־שנתי או רב־שנתי קירח, הגדל בבתי גידול לחים. הוא שכיח במים רדודים בצפון הארץ ובמרכזה. גובהו 30-100 ס"מ, והוא עשוי להגיע לגובה רב יותר בזמן הפריחה. ברוב הארצות הצמח מגיע לפריחה רק בשנה השנייה, בארץ ישראל ובארצות בעלות אקלים כשולנו הצמח מגיע לפריחה כבר בשנה הראשונה. השורש עבה ושיפודי, הגבעול זקוף חרוץ ובשרני. העלים מורכבים, עם 3-5 זוגות של עלים. הם גזורים מנוצים או גזורים לשלוש אונות רחבות. בסיסי העלים בשרניים ותפוחים. העלים התחתונים גדולים והם הולכים ונעשים צרים ככל שעולים לראש הגבעול. הפרחים קטנים דומיניים, בעלי חמישה עלי כותרת לבנים, לבנים ירקרקים או אדמדמים זעירים, ובעלי חמישה אבקנים. הפרי הוא דו־זרעון, וכל זרעון בעל זרע אחד. הזרעים זעירים מאוד (1,800-2,000 גרם) ומעט מחוספסים, פחוסים מהצד ודמויי ביצה בצבע חום בהיר. חיות הזרעים נשמרת 4-5 שנים. הגבעולים והעלים מדיפים ריח עז של סלרי, המזכיר את ריח הכרפס התרבותי.<sup>2</sup>

## מיני הכרפס הגדלים בישראל

בישראל נפוצים שלושה מינים של כרפס:

1. כרפס ריחני (*Apium graveolens*): הצמח גדל בגולן, בגליל, בחוף הים התיכון, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבוע, בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, בשרון, בשפלה, בנגב ובהרי אילת. הוא פורח בחודשים מאיספטמבר, וניכר בפרחים לבנים, ירקרקים או אדמדמים.<sup>3</sup>
2. כרפס הביצות (*Apium nodiflorum*): הצמח גדל בגולן, בחרמון, בגליל, בחוף הים התיכון, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, בשרון, בשפלה ובבקעת הירדן. הוא פורח בחודשים אפריל-אוקטובר, וניכר בפרחים לבנים, אשר לעיתים נוטים לגוון ירקרק או אדמדם.<sup>4</sup>
3. כרפסית עדינה (*Ciclospermum leptophyllum*):<sup>5</sup> הצמח גדל בהרי יהודה ובשרון, ופורח בחודשים מאי-יולי. הוא קירח עדין עם עלי כותרת זעירים בצורת ביצה.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמ' 161.

<sup>2</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 441-442; פינברון-דותן דנין, מגדיר, עמ' 480; קריספיל, טעם, עמ' 40.

<sup>3</sup> פינברון-דותן דנין, מגדיר עמ' 480; כרפס ריחני, באתר "צמח השדה".

<sup>4</sup> שם; כרפס הביצות, באתר "צמח השדה".

<sup>5</sup> יש הסבורים כי הצמח כרפסית עדינה איננו שייך לסוג כרפס אלא הוא ייחודית לסוג של כמה צמחים הקרויים כרפסית.

<sup>6</sup> שמידע, פולק ופרגמקספיר, הספר האדום עמ' 1037; כרפסית באתר "צמח השדה".



תפרחת של כרפס ריחני



תפרחות של פיטרוסלין

## פיטרוסלינן<sup>1</sup>

שם מדעי בעברית : פטרוזיליה

שם מדעי : *Petroselinum crispum*

אנגלית : Parsley

משפחה : סוככיים (Apiaceae)

שמות נוספים :

יוונית : ὄρεοσέλιον , Μαϊντανός

לטינית : Apium , Petroselinum

שם בלשון חז"ל : פיטרוסלינן, כרפס שבנהרות

ערבית : بقونس, בקדונים

שם מסחרי : פטרוזיליה



עלי פיטרוסלינן – פטרוזיליה

---

<sup>1</sup> עקב המחלוקת בזיהוי הכרפס מוצגת כאן גם אפשרות הזיהוי השנייה, שגם היא מרכזית, ולכן יוחד לה מקום בקרב תבליני העלים.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

הפיטרוסלין (ריאוסלינון, ὀρεοσέλινον) מכונה גם סלרי ההרים. עליו דומים לעלי הרוש (Κωνείω), השורש דק והפירות דומים לפירות השמיר (ἀνηθον), אלא שהם קטנים יותר.<sup>1</sup> הפיטרוסלין (פטרוזילון, Petroseiloon) מוכר גם כפטרוזילית ההרים (Mountain Parsley), צמח הגדל במורדות ההרים במקדוניה. הזרע דומה לזרע האמיתה הקייצית (*Ammi visagna*), בעל ניחוח מתוק, חד וארומטי.<sup>2</sup> הצמח שייך לקבוצת צמחי המטבח בעלי שורש אחד סיבי,<sup>3</sup> ולקבוצת הצמחים בעלי הניחוחות החזקים ביותר. ריח הצמח ניכר כשהוא יבש, וכשהוא נזרע על קרקע יבשה.<sup>4</sup>

### גידול:

זריעת הכרפס (אפיוס, *Apium*)<sup>5</sup> מתחילה בחודש אפריל, בתאריך השוויון בין היום ללילה.<sup>6</sup> יש הזורעים אותו במחצית השנייה של חודש מאי,<sup>7</sup> אך הזמן הטוב לזריעה הוא מ-15 במאי ועד ליום הארוך בשנה, שכן הוא זקוק לחום בתחילת הצמיחה.<sup>8</sup> עקב העונה החמה, זריעה זו מצריכה השקיה סדירה.<sup>9</sup> הפיטרוסלין צומח בכל עונה – בסתיו, בחורף ובאביב, במזג אוויר קר וחם, ובכל סוגי הקרקע. יש צורך להקפיד על לחות מתמדת במקום הגידול, אף שאין זה הכרחי, שכן הפיטרוסלין גדל גם באדמה יבשה.<sup>10</sup> הכרפס גדל בכל קרקע,<sup>11</sup> אך הגידול הטוב הוא בסמיכות למקורות מים. זרעי הפיטרוסלין הישנים נובטים בקצב המהיר ביותר, והזרעים החדשים נובטים אחרונים. יש לכסות את הזרעים מייד לאחר הזריעה, ולעשב את הערוגה מדי פעם. לצורך השגת יבול מקסימלי יש לשמור על מרחק בין צמח לצמח, ולדאוג לסביבה לחה ומדושנת.<sup>12</sup>

הזריעה האיכותית ביותר המניבה יבול רב ואיכותי נעשית בהטמנת כל זרע בכדור העשוי מגללי עיזים.<sup>13</sup> כדי לקבל יבול רב ואיכותי<sup>14</sup> יש לזרוע את הזרעים בכמות קטנה העטופה בבד נקבובי, ואותו לטמון בעומק בינוני במקום שבו פוזר לפני כן זבל.<sup>15</sup> עם הנביטה יש להמשיך להשקות ולזבל את הצמח עד שהגבעול יתפתח.<sup>16</sup> לקבלת פיטרוסלין מסולסל יש למעוך בעדינות את הזרעים ולגלגל קצת לפני הזריעה. יש לזרוע אותם בקבוצות זרעים עם פשתן, במרווחים קבועים בין זריעה לזריעה. הצמיחה המפותלת והמסולסלת של הפיטרוסלין היא תוצאה של מעיכת הזרעים ופציעתם לפני הזריעה, ועוד תופעות הקשורות במצב הזרע לפני זריעתו.<sup>17</sup> הכרפס נטחן בעדינות, ופריכותו תלויה

<sup>1</sup> תאופרסטוס VI, VII, 3-4.

<sup>2</sup> דיוסקורידס III, 77.

<sup>3</sup> פליניוס XIX, 98.

<sup>4</sup> פליניוס XXI, 38.

<sup>5</sup> *Apium* מתורגמת גם Parsley וגם Celery, וכן בכל מקום שבו מוזכרת המילה כרפס

<sup>6</sup> פליניוס XIX, 158; פלאודיוס V, III.

<sup>7</sup> קולומלה XI, III, 18.

<sup>8</sup> קולומלה III, XI, 34; פלאודיוס V, III.

<sup>9</sup> קולומלה XI, III, 18.

<sup>10</sup> פלאודיוס V, III.

<sup>11</sup> פליניוס XIX, 163.

<sup>12</sup> פלאודיוס V, III.

<sup>13</sup> פליניוס XIX, 185.

<sup>14</sup> פלאודיוס V, III.

<sup>15</sup> פליניוס XIX, 120; פלאודיוס V, III; גיאופניקה XII, XIV; גיאופניקה XII, XXIII; גיאופניקה XVI, XIII.

<sup>16</sup> גיאופניקה XII, XIV.

<sup>17</sup> פלאודיוס V, III; גיאופניקה XII, XXIII; גיאופניקה XVI, XIII.

בתהליך הזריעה ובכיסוי האדמה מעל הזרעים. מאפיין נוסף של הכרפס הוא שהוא משנה את צבעו.<sup>1</sup> השפעת הנזקים והפצעים על הכרפס מפסיקה עם זריעתו.<sup>2</sup> גיזום הפיטרוסלין לעיתים תכופות גורם לצמיחה ולהתחדשות של העלים ושל שאר חלקי הצמח.<sup>3</sup> להגברת היבול יש החופרים באזור השורשים ומפזרים מוץ במקום התפשטות השורשים, ומקפידים על השקיה מרובה.<sup>4</sup>

### שיטות ריבוי:

אפשר לגדל את הפיטרוסלין מזרעים או משתילים,<sup>5</sup> אלו הבוחרים בשיטת הזריעה של הפטרוזיליה צריכים להקפיד שזו תיעשה בצורה מקצועית.<sup>6</sup>

### מינים:

לכרפס יש כמה מינים. מין הבר של הפטרוזיליה גדל באזורים לחים, ויש לו שם יווני – פטרוזיליית הביצה (Marsh Parsley). שמו הנוסף הוא Many leaved Parsley. הצמח מתאפיין בעלה אחד בכל ענף ובצמיחה שאינה מדובללת. מין נוסף הוא פטרוזיליה הגדלה במקומות יבשים ונקראת פטרוזיליית הסוסים (Horse Parsley). צמח זה נחשב הפורה ביותר.<sup>7</sup> מין שלישי נקרא ביונית פטרוזיליה הררית (Mountain Parsley). יש לו עלים דקים הדומים לעלי הרוש (Hemlock) הפרסי. השורש והזרע דומים לשמיר, אך קטנים יותר. מינים נוספים של פטרוזיליה מתורבתת מתאפיינים בעלים בעלי צורות שונות (עבים ומקומטים, מסולסלים או דלילים וחלקים יותר), בעובי של הגבעול ובצבעו (לבן, סגול או מנומר).<sup>8</sup> קיים מין נוסף של פטרוזיליה הנקרא פטרוזיליה מקדונית. מין זה נזרע בחודש פברואר.<sup>9</sup> המין היפוזילון (Hipposelinon)<sup>10</sup> קשה יותר ובעל טעם חריף. המלאוזלין (Meleoselinon) מתאפיין בעלים ובגבעולים רכים, וצומח לרוב בבריכות. פיטרוסלין (Petroselinon)<sup>11</sup> וכן בזלינום (Buselinum) – פטרוזיליית פרה (Cow Parsley) – שונים מהפטרוזיליה המתורבתת בגבעול הקצר ובשורשיהם האדומים.<sup>12</sup>

### שימושים:

#### מאכל:

הכרפס הוא צמח פופולרי באופן אוניברסלי. מגוון הדעות המנוגדות על אודותיו בקרב המלומדים עצום, ושימושיו רבים. בין השאר הוא משמש לתיבול מאכלים ותבשילים שונים.<sup>13</sup> יש הבחנה בין סוגי הצמח הזכריים והנקביים.<sup>14</sup> הוא נאכל גם כצמח מאכל, אך יש שסברו שאין לאכול אותו כמאכל, מאחר שהוא משמש לכבוד המתים, וזה לא נראה טוב לעין.<sup>15</sup> המיץ של הכרפס חריף

<sup>1</sup> פליניוס XIX, 158.

<sup>2</sup> פליניוס XIX, 184.

<sup>3</sup> פלאודיוס III, V.

<sup>4</sup> גיאופוניקה XII, XXIII; גיאופוניקה XVI, XIII.

<sup>5</sup> קולומלה III, XI, 33.

<sup>6</sup> פלאודיוס III, V.

<sup>7</sup> פליניוס XXI, 24, לא מדובר בסוג של Parsley אלא בצמח *Alisanders – Smyrniolum olusatrum*.

<sup>8</sup> פליניוס XIX, 124.

<sup>9</sup> גיאופוניקה XII, I.

<sup>10</sup> מין פטרוזיליה גדול אשר קיבל את שמו מהצרפתים.

<sup>11</sup> Mountain Parsley.

<sup>12</sup> פליניוס XX, 118.

<sup>13</sup> אפיקיוס II, 56; שם VIII, 345.

<sup>14</sup> פליניוס XX, 113.

<sup>15</sup> פליניוס XX, 114.

ורחני.<sup>1</sup> משתמשים בפיטרוסלין כתבלין בכבישת מלפפונים<sup>2</sup> וזיתים,<sup>3</sup> הוא יוצר טעם מיוחד ומבוקש<sup>4</sup> כתבלין בחלב מוחמץ<sup>5</sup> וכמרכיב בהכנת אוכל מהיר לעיכול.<sup>6</sup> זרעי הכרפס עם עשבי תיבול נוספים<sup>7</sup> משמשים לתיבול ולשימור יין, במינונים שונים ובשלים שונים של תעשיית היין<sup>8</sup> (יש המכנים יין הקרוי יין פטרוזיליה, שבו מוסיפים את קליפות זרעי הפטרוזיליה עם מרכיבים נוספים היוצרים יין בעל טעם מיוחד).<sup>9</sup> העלים משמשים לשיפור טעם המים והיין, בשילוב עם חומרים נוספים.<sup>10</sup> הפיטרוסלין צומח בגינה עם עשבי התיבול.<sup>11</sup>

### **קישוט ושמחות:**

בכרפס נעשה שימוש באירועי הלוויה לכבוד המתים.<sup>12</sup>

### **קוסמטיקה:**

הפיטרוסלין גורם לנשימה נוחה ומתוקה, ומרחיק ריחות רעים מהפה.<sup>13</sup>

### **רפואה:**

הפיטרוסלין יעיל לטיפול במחלות נשים שונות, עם יין יבש.<sup>14</sup> הוא משתן, מצמצם את זרימת הווסת, יעיל לטיפול בגזים, בעצירות ובכאבי בטן חזקים, משכך כאבים בכליות ובשלפוחית השתן ומשמש לריפוי מחלות הקשורות בדרכי השתן.<sup>15</sup> יש הרואים בו צמח מסוכן הגורם לאוכליו להיות עקרים (גברים ונשים כאחד), ותינוקות יונקים הופכים לאפילפטיים אם מניקותיהם אכלו פטרוזיליה.<sup>16</sup>

מי בישול הפיטרוסלין (העלווה והשורש) יעילים לשיפור איכות ההנקה, לגב תפוס, לקשיי שמיעה, לאבנים בכליות ולהפרעות במתן שתן.<sup>17</sup>

זרע הכרפס משתן ומסייע לסדירות הווסת ולסדירות הגוף לאחר הלידה, ומחזיר פצעים וחבורות לצבע העור הטבעי.<sup>18</sup> הצמח בשילוב עם חומרים ונוזלים נוספים יעיל לרפואת העיניים, לבעיות בכליות, לאבנים בכליות, לכיבים בפה, לפצעים ושטפי דם בגפיים,<sup>19</sup> לטיפול בחולי צהבת ולהכשות

<sup>1</sup> פליניוס XIX, 186.

<sup>2</sup> קולומלה VII, VII, 1.

<sup>3</sup> קולומלה VII, XLIX, 5.

<sup>4</sup> גיאופניקה IX, XXVIII.

<sup>5</sup> קולומלה VII, VIII, 3.

<sup>6</sup> קולומלה VII, LIX, 4.

<sup>7</sup> פליניוס XIV, 105.

<sup>8</sup> פלאודיוס XI, XIV; גיאופניקה VIII, XV.

<sup>9</sup> גיאופניקה VIII, XXX.

<sup>10</sup> גיאופניקה VII, XXVI.

<sup>11</sup> דיוסקורידס III, 74.

<sup>12</sup> פליניוס XX, 114.

<sup>13</sup> גיאופניקה XII, XXIII; גיאופניקה XVI, XIII.

<sup>14</sup> תאופרסטוס VII, VI, 3; עמר, אסף, עמ' 191.

<sup>15</sup> דיוסקורידס III, 77.

<sup>16</sup> פליניוס XX, 114.

<sup>17</sup> גיאופניקה XII, XXIII; גיאופניקה XVI, XIII.

<sup>18</sup> בבלי, עבודה זרה, כח ע"א.

<sup>19</sup> ספר המנהיג, הלכות מילה, עמ' תקפה, ד"ה: תחבושת לילד; מחזור ויטרי סי' תקה, עמ' 625, "וכותשין עשב אפיא ונותנין על המילה להסיר הכאב", תפקידו של העשב יכול להיות לעצירת הדם או לשיכוך כאבים.

נחשים.<sup>1</sup> הכרפס גם מרכיב בתרופות לטיפול בדלקות שונות ובנוכחות דם בדרכי השתן (haematuria),<sup>2</sup> להקלה בלידה ולכאבים ברחם.<sup>3</sup>

גם הסוגים השונים של הפיטרוסלין משמשים כצמחי מרפא לבעיות רפואיות. הצמח היפוסלינום (Horse Parsley), פטרוזיליית הסוסים, יעיל נגד עקיצות עקרבים, נשיכות כלבים שוטים ותולעים במעי, וכן מסייע בקשיים במתן שתן ולחימום הגוף.<sup>4</sup> הפטרוזיליה ההררית (Mountain Parsley) יעילה לטיפול בבעיות בשתן, בבעיות המחזור החודשי ולעקיצות עכבישים.<sup>5</sup> הפטרוזיליה הסלעית (Rock Parsley) יעילה לטיפול במורסות ובפצעים מוגלתיים. Buselinum – פטרוזילית פרה (Cow Parsley), יעילה אף היא לכל המיחושים שהוזכרו, ותכונותיה הרפואיות זהות לאלו של סוגי הפטרוזיליות השונים.<sup>6</sup> טחינתם של העלים ושילובם עם יין יוצרים משקה משתן ומעורר תיאבון, המשמש גם כתרופה למחלות עצבים ולהיפוכנדריות.<sup>7</sup> הפיטרוסלין מעורר את כוח התשוקה של הנשים, אך אינו מומלץ לנשים מניקות, שכן הוא מפסיק את תנובת החלב.<sup>8</sup>

### **חקלאות:**

משתמשים בכרפס כאמצעי למשיכת הדבורים במסגרת העברת נחילי הדבורים לכוורת ואיתור המלכות בנחילים.<sup>9</sup> כמו כן הוא משמש לרפואת דגים בבריכות מים<sup>10</sup> ומרכיב בתרופות לסוסים.<sup>11</sup> זרעי הפיטרוסלין בצירוף חומרים נוספים הוא אמצעי להרחקת עכברים,<sup>12</sup> והסנוניות מוסיפות לקניניהן את עלי הפיטרוסלין לצורך הרחקת חיפושיות מהקן.<sup>13</sup>

### **בושם:**

המיץ של הכרפס חריף וריחני.<sup>14</sup> הפיטרוסלין משמש אצל הטבחים להרחקת ריח החומץ מן הכלים ולהרחקת ריחות רעים.<sup>15</sup>

### **מוצא ותפוצה**

מוצאו של הפיטרוסלין הוא ככל הנראה במזרח הים התיכון, אך הוא הפך להיות פופולרי מאוד ברחבי אירופה. יש הסבורים כי מקורו בדרום אירופה, שם הוא גדל בדרך כלל במנזרים ובגנים מלכותיים. משמעות השם Petroselinum הוא כרפס הסלע: Petros – סלע, selinum – כרפס, כלומר: כרפס שגדל בין הסלעים, להבדיל מהכרפס הרגיל שגדל סמוך למקורות מים. עד היום

<sup>1</sup> פליניוס XX, 115, 264.

<sup>2</sup> פליניוס XX, 111.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 191.

<sup>4</sup> בבלי, עבודה זרה, לח, ע"ב.

<sup>5</sup> פליניוס XX, 117.

<sup>6</sup> פליניוס XX, 118.

<sup>7</sup> גיאופניקה VIII, XVI.

<sup>8</sup> גיאופניקה XII, XXIII; גיאופניקה XVI, XIII.

<sup>9</sup> פלאודיוס VII, VII; אפיקיוס, I, 29.

<sup>10</sup> פליניוס XX, 112.

<sup>11</sup> גיאופניקה XVI, IX.

<sup>12</sup> גיאופניקה XIII, IV.

<sup>13</sup> גיאופניקה XV, I.

<sup>14</sup> פליניוס ספר XIX, 186.

<sup>15</sup> פליניוס XIX, 188.

הפיטרוסלין גדל בר בספרד, ביוון ובאלג'יריה. היוונים הקדמונים קישרו את הפטרוזיליה לאכרומוס, מבשר המוות, והיו מכסים את קבריהם בזרעי עשב זה.<sup>1</sup>

## הממצא הבוטני-ארכיאולוגי

ממצאים תכופים של פיטרוסלין התחילו להופיע במקומות יישוב על שפת האגס בשוויץ כבר בתקופה הניאוליתית המאוחרת, בשנת 7000 לפנה"ס. קשה לקבוע אם מינים אלו גדלו בר במקום או יובאו לשם מאזורים הקרובים לחוף הים התיכון.<sup>2</sup> קיימים גם ממצאים המלמדים על גידולו בצפון מערב אירופה, כבר מהתקופה הרומית.<sup>3</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

פיטרוסלין מסולסל (*Petroselinum crispum*) הוא עשב תיבול דו-שנתי, אולם באופן משקי הוא חד-שנתי, בעל עלים בצבע ירוק כהה. צמח הבר הוא חד-שנתי עשבוני עם שורש שיפודי. העלים גדלים בשושנת עלווה ללא גבעול מרכזי, הם משוננים, גזורים ומסולסלים, ומומלץ להסיר את הפריחה להארכת חיי העלווה. הצמח המתורבת הוא דו-שנתי, ורק בשנה השנייה מוציא עמוד תפוח עם פרח סוככי למעלה בצבע צהוב-ירוק. ריבוי הצמח יכול להיות מזרעים, והוא מתאים לקרקע גירנית בעלת מליחות נמוכה. הפיטרוסלין גדל היטב באקלים הישראלי (אף שאינו בית גידולו הטבעי ואין בישראל כלל זני בר שלו). הוא עמיד לקרה ולשרב, אולם יסבול בלחות ובהרטבת העלים. הפטרוזיליה פותחה כגידול חקלאי משלושה סוגים:

1. פיטרוסלין חלק: צמח בעל עלים בהירים וכהים, חלקים, שעיקר שימושו בצורה טרייה והוא נמנה עם הירקות.
2. פיטרוסלין מסולסל: צמח שמיעוטו משמש לצריכה טרייה, ורובו מיובש.
3. שורש הפיטרוסלין: שורש שיפודי מעובה, הנמנה עם הירקות.

את הצמח מגדלים כמעט כל השנה. הגידול רב קציר והזנים נבדלים לפי הגוונים, הסלסול והריח. מקור הריח הוא בשמן האתרי, המכיל כמות גדולה של ויטמין סי. מהזרעים אפשר להפיק שמן ריחני. העלים והשורשים משמשים לתיבול ולקישוט, ובצורתם היבשה הם מרכיבים חשובים להכנת מרקים באופן תעשייתי.<sup>4</sup>

## מיני הפיטרוסלין הגדלים בישראל

בישראל הפיטרוסלין אינו גדל בר, וכל המינים המצויים כיום בשוק הם מיני תרבות שונים, אשר יובאו לארץ ישראל.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> קריספיל, טעם עמי 169.  
<sup>2</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמי 163.  
<sup>3</sup> ליברדה וואן דר וין, גישה, עמי S209-S201.  
<sup>4</sup> בר דרומא, צמחי, עמי 61-62.  
<sup>5</sup> שם.



## 6. מיתנא / מינטה

שם מדעי בעברית : נענע

שם מדעי : *Mentha*

אנגלית : Mint

משפחה : שפתניים (Lamiaceae)

שמות נוספים :

יוונית : Σισύμβριον , Μέντα

לטינית : *Mentha*

שם בלשון חז"ל : אמיתא, דנדנה, יועזר, מינטה, ניניא, נענע, פותנק

ערבית : نعناع, נענאע

שם מסחרי : נענע



עלי מינטה – נענע

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

צמח המינטה מוזכר פעם אחת במשנה<sup>1</sup>, עם צמחים נוספים אשר שורשיהם שנעקרו כדי לשתלם מחדש הם חלק מן הצמח לעניין טומאה וטהרה. המינטה מוזכרת גם בתלמוד הירושלמי<sup>2</sup>, כצמח הנאגד בפני עצמו עם מיני הצמחים שבבית שאן נהגו בהם דיני שביעית, תרומות ומעשרות<sup>3</sup>. יש המזהים<sup>4</sup> את המינטה עם צמח האמיתא המוזכר בתלמוד הבבלי<sup>5</sup> או בשם הנרדף "ניניא", אשר היה צמח מרפא ללחץ ולכאב בשריר הלב – "צרחא דליבא". יש שרצו לזהות את המינטה עם צמח הדנדנה המוזכר במשנה<sup>6</sup>, וכן עם צמח המרפא הקרוי "יועזר"<sup>7</sup>, אשר שימש לטיפול במחלת הכבד "ארקתא"<sup>8</sup>.

**בבלי:** "...וכן באמיתא וכן בפיגם וכן בשאר מיני תבלין מאי אמיתא ניניא..."<sup>9</sup> "ניניא" מתפרש ברש"י "מינטאי", מינטאי – מנטה (*Mentha*)<sup>10</sup>. צמח האמיתא נזכר עם צמחי התבלין, ואפשר לזהות בתוך השם "אמיתא" את שם "המינתא" או "מיתנא" (כפי שמופיע בחלק מן הגרסאות), בשיכול ובחילוף אותיות. נראה מהבבלי שהצמח היה מוכר אך שמו המשנאי לא היה מוכר<sup>11</sup>, ולכן הוא נזקק לשם המוכר יותר – "ניניא".

**פיה"ג:** "...אלנענע בטיית..."<sup>12</sup> זהו הזיהוי הראשון בלשון הערבית, ובעקבותיו הולכים פרשנים רבים המכירים את הצמח בשמו הערבי, ולא בשמו המשנאי.

**ערוך:** "מנתא... פי' בל' ישמעאל נענע ובלעז מינטא ממש..."<sup>13</sup> במקום מובא הזיהוי הערבי והרומי, *Minta* – נענע (*Mentha*)<sup>14</sup>. הערוך מוסיף את השם הלטיני, המשמר היטב את שמו של הצמח כפי שמופיע במשנה.

**רמב"ם:** "...ומינתא ממיני אלנענע..."<sup>15</sup> שם של מינים שונים של מנטה (*Mentha*). הרמב"ם לא מפרש מהם המינים השונים של הנענע.

**תנה"י:** "...הוא אלנענאע ונכתב לעיל באות א' שהוא נקרא גם אמיתא. ואם מבטאים את הת"י דגושה, הוא מן השורש הזה מפני שהוא אמיתא והנו"ן נבלעה בת"י. ואם מבטאים אותו רפה

<sup>1</sup> עוקצין א, ב. במקור זה, שם הצמח הוא מיתנא. הכוונה היא למינתא, וגרסאות אחרות גורסות במשנה זו את המילה מינתא.

<sup>2</sup> דמאי, ב, א, כב, ע"ג (עמ' 121).

<sup>3</sup> אגודת מינטה. האגודה בפני עצמה, בלי מינים אחרים, היא מנהג ארץ ישראלי, ולכן אם היא נמצאה בבית שאן חזקתה שבאה מארץ ישראל, ואסורה בשביעית וחייבת בתרומות ומעשרות; ר"ש סיריליאו, דמאי, ב, א, כח, ע"א.

<sup>4</sup> אלבוים, משנה, עמ' 131.

<sup>5</sup> שבת, קכח, ע"א.

<sup>6</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית ז, א, עמ' קנב ובהערת המהדיר שם 5. יש המזהים צמח זה עם הדנדנה הרפואית (*Ceterach asplenium*), פליקס, משנה, עמ' 48.

<sup>7</sup> רש"י, שבת קט, ע"א, יועזר – פוליול Poliol – סוג של נענע; קטן, תלמוד, עמ' 40; בירושלמי ד, ג, יד, ע"ג (עמ' 432) מזוהה צמח זה עם פוליטריכון – מרובה שיער – שערות שולמית מצויות (*Adiantum capillus*), צמח מרובה שיער הנאכל כתרופה נגד תולעים בכבד, וגם לשתיה לשם הנאה, לעף, פלורה, ח"א עמ' 11; משנת, שבת, עמ' 387.

<sup>8</sup> בבלי, שבת, קט, ע"א.

<sup>9</sup> שבת, קכח, ע"א.

<sup>10</sup> קטן, תלמוד, עמ' 43.

<sup>11</sup> השם "מנטה" מוזכר רק פעם אחת במשנה, והשם "אמיתא" מוזכר רק פעמיים.

<sup>12</sup> עוקצין עמ' 138; רנאה"י, עוקצין, עמ' 5.

<sup>13</sup> ח"ה, עמ' 181 ערך מנתא, ובהוספות ערוך השלם.

<sup>14</sup> פיאניגיני, אטימולוגיה, <http://etimo.it/?term=menta>.

<sup>15</sup> עוקצין, א, ב, עמ' תמה. ובהערת המהדיר "...ושלושה מינים הם ממשפחה אחת מינתה, דנדנה ואירוס..."

האות הנחה באה במקום הדגש...<sup>1</sup> תנה"י כבר נותן הסבר פונולוגי לדמיון הקיים בין "אמיתא" ובין "מינטה". לא סתם דמיון כפי שהובן בהתחלה בבבלי, אלא הסבר פונולוגי מדויק.

**ר"ש:** "...מיני ירקות הן ובפרק מפנין אמרינן מאי אמיתא אניניא ופי' בערוך מינט"א בלע"ז...<sup>2</sup> גרסתו של הר"ש כבר ברורה יותר. הוא גורס "אמינתא" ולא "אמיתא". בגרסתו אין מקום לטעות בזיהויו של השם, המשמר היטב את השם המקורי המופיע במשנה.

**ר' עובדיה מברטנורא:** "...כך שמה מינט"א ובערבי נעני"ע...<sup>3</sup> (*Mentha*). אצל רע"ב ופרשנים נוספים, השם המשנאי והשם הלועזי זהים, ולמען הסר ספק הוא מוסיף את השם הערבי, המוכר לכול.

**תפארת ישראל:** "...לר"ש זהו קלאמוס... (בדפוסים מאוחרים)... הגרסא הנכונה היא המינתא והוא מין ירק. ואמרינן בשבת מאי אמיתא אנינא. ופי' בערוך שהוא עשב המריח טוב ומביאין אותו עם גמי לבהכ"נ. והוא הנקרא בלשון לטינא אינטא ובלשון אשכנזי באלזאם מינצע שגדל אצלנו בגנים...<sup>4</sup> שני זיהויים מופיעים בפירוש:

1. "קלאמוס" – Kalmus (גרמנית) – *Acorus kalamus* (מין ממשפחת הלופיים).<sup>5</sup>
2. *Minze – Balsam Minze* (גרמנית) – "אינטא" – לטינית – מנטה – אחד ממיני התרבות של המנטה (*Mentha*).<sup>6</sup>

**תבואות הארץ:** "...מנתא, עיין דנדנה...<sup>7</sup> "...דנדנה בל"ע אלנענע מין ירק שיש לו טעם חזק וחריף...<sup>8</sup> "נענע" – ערבית – נענע חריפה (*Mentha piperita*). הוא מזהה את המנטה עם הדנדנה כפי שעשו לפניו, והוא מכיר את הצמח כפי שהוא מוכר כיום, בשמו הערבי, אך מזהה אותו בשם נוסף, הנפוץ יותר בלשון המשנה.

## החוקרים המודרניים

**לעף:**<sup>9</sup> הצמח מינטה הוא נענע קירחת (*Mentha spicata*).

**פלדמן**<sup>10</sup>, **ציז'יק**<sup>11</sup>, **פליקס**<sup>12</sup>: הצמח מינטה הוא נענע קירחת (*Mentha spicata*). מקור השם הוא מרומית, ולמרות השימושים הרבים שנעשו בו, לא היה לו שם לפני כן. המינטה מזוהה גם עם הדנדנה, ובשמו הערבי – נענע.<sup>13</sup>

<sup>1</sup> עמ' 309, ערך מנת.

<sup>2</sup> עוקצין, א, ב.

<sup>3</sup> עוקצין, א, ב.

<sup>4</sup> עוקצין, א, ב.

<sup>5</sup> ון ווייק, מילון, א, עמ' 53

<sup>6</sup> אלבוים, משנה, עמ' 132.

<sup>7</sup> עמ' שצט.

<sup>8</sup> עמ' שצז, ובתוספת המהדיר "פפערמינץ" – נענע חריפה (*Mentha piperita*).

<sup>9</sup> פלורה, ד, עמ' 72.

<sup>10</sup> משנה, עמ' 308-309.

<sup>11</sup> אוצר, עמ' 729.

<sup>12</sup> צומח, עמ' 86.

<sup>13</sup> פלדמן, משנה, עמ' 308-309.

## סיכום ותובנות:

צמח המינטה כמעט לא מוזכר בספרות חז"ל, למעט אזכור אחד במשנה ואחד בירושלמי. בבבלי הצמח נזכר בשם אחר, "אמיתא", שמבחינה פונטית מזכיר את השם "מינטה". תנה"י בהסברו הפונולוגי לזיהוי ה"אמיתא" עם ה"מינטה" מחזק יותר את הזיהוי של צמח אחד בשני שמות דומים, הנובעים זה מזה, וגרסתו של הר"ש משלימה את התמונה, ומבהירה ששמו של הצמח הוא "אמינתא", המשמר היטב את שם המקור – "מינטא". האמינתא מזוהה בגמרא עם צמח הקרוי "ניניא". זהו שם של צמח שהיה מוכר לכולם, אך איאפשר לזהות בשמו את הקרבה לשם המקור. זיהוי הצמח מתחלקים לשני ערוצים היוצאים ממקור אחד, ונפגשים בסוף הדרך. הערוץ הראשון הוא זיהוי ה"מינטה" על בסיס השם הלטיני שהשתמר, ועל הטיותיו השונות. בערוץ זה נמצאים רש"י, הר"ש ותפא"י. הערוץ השני הוא זיהוי ה"מינטה" על בסיס השם הערבי המוכר – "נענע". בדרך זו הולכים הגאונים, הרמב"ם, תנה"י ותבואות הארץ. יש גם פרשנים אשר טורחים לציין את שני הפירושים ולראות אותם כאחד, וממילא לתת זיהוי אחד מקובל, שהוא *Mentha* – מינטה – נענע. עם הפרשנים הללו נמנים הערוץ ורע"ב. הזיהוי של המינטה באמצעות שמותיה השונים והמוכרים נכון גם אצל החוקרים המודרניים, שמזהים את המינטה – *Mentha* – נענע. את ההסבר לכך שבספרות חז"ל הצמח אינו מוכר בשמו, אף שהוא צמח מוכר, נותן פלדמן, בהסבירו שאומנם הצמח היה מוכר, אך לא היה לו שם עד לבוא הרומים, שנתנו לו את שמו.

הרמב"ם מזהה צמחי משנה נוספים כמנטה: דנדנה, יועזר, סיאה ואירוס.

את הצמח דנדנה, המופיע במשנה כצמח שעליו נאכלים, זיהה הרמב"ם כ"אלנענע" – מנטה – *Mentha*<sup>1</sup>. זיהוי אחר לדנדנה מוצאים אצל פליקס, שמזהה את הצמח עם דנדנה רפואית (*Ceterach*)<sup>2</sup>. פלדמן ותבואות הארץ הולכים בעקבות הרמב"ם, ואף הם מזהים את הדנדנה עם המינטה (*Mentha*).

היועזר מופיע במשנה כצמח מרפא הנאכל כתרופה נגד תולעים בכבד, וגם משמש לשתייה לשם הנאה. הרמב"ם גם מזהה אותו עם הצמח "אלפודנג וכיוצא בו..."<sup>3</sup> הזיהוי של הרמב"ם, המתבסס על שמו של הצמח "אלפודנג", בעייתי, שכן הרמב"ם מזהה גם את הסיאה עם "אלפודנג"<sup>4</sup>. אלו שני צמחים שונים הנושאים את אותו שם. לבעיה זו הוצע פתרון, שזהו שם קיבוצי לצמחי תבלין ורפואה ממשפחת השפתניים (Lamiaceae), כדוגמת הנענע. גם אם מדובר בשם קיבוצי הבעיה לא נפתרה, כי הרמב"ם מייחד שם זה גם לצמח ספציפי – הסיאה. זיהוי דומה לרמב"ם מצוי ברש"י, פוליו"ל, Poliol – סוג של נענע.<sup>5</sup> לעומת זאת, היועזר מזוהה בירושלמי<sup>6</sup> עם "פוליטריכוך", שמשמעותו היא "מרובה שיער", ולכן יש המזהים את היועזר עם שערות שולמית מצויות (*Adiantum capillus*), צמח מרובה שיער הנאכל כתרופה נגד תולעים בכבד וגם לשתייה לשם הנאה.<sup>7</sup>

<sup>1</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית, ז, א, עמ' קנב ובהערת המהדיר שם 5.

<sup>2</sup> פליקס, משנה, עמ' 48.

<sup>3</sup> רמב"ם, פירוש, שבת, יד, ג, עמ' מג.

<sup>4</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית, ח, א, עמ' קנה.

<sup>5</sup> בבלי, שבת, קט ע"א; קטן, תלמוד, עמ' 40.

<sup>6</sup> שבת, י"ד, ג, יד, ע"ג (עמ' 432).

<sup>7</sup> משנת, שבת, עמ' 387.

האירוס אף הוא מזוהה ברמב"ם עם "סינסבר" – נענע רחבת עלים.<sup>1</sup> אפשר להסביר שהזיהוי מבוסס על מעתק לשוני, שכן האירוס (*Iris*) מתורגם בארמית "שושן – ברא (בר)", וצמח הנענע נקרא "סינסבר". הרמב"ם סבור שזהו מין של מנטה (*Mentha*) שהזיהוי הסביר שלה הוא נענע ריחנית (*Mentha suaveolens*), מין בר הגדל בבתי גידול לחים בארץ ישראל, נחשב למיני זרעים ולא חל עליו איסור כלאי הכרם. זיהוי זה נראה סביר, מאחר שבמקומות שבהם מוזכר האירוס במשנה מדובר בצמח שמתקיים גם בקיץ וגם בחורף, מה שלא נכון בנוגע לצמח איריס (*Iris*), שחלקו העליון מתקיים רק בחורף.<sup>2</sup>

המינטה מוזכרת גם בכתבי השליחים הנוצריים: "אוי לְכֶם הַפְּרוּשִׁים, כִּי נֹתְנִים אֶתֶם מְעַשֵּׂר מִמִּנְתָּה וּפְיָגָם וּמְפָל יִרְק, וּמִזְנִיחִים אֶת הַמְּשֻׁפָּט וְאֶת אֶהְבַּת אֱלֹהִים".<sup>3</sup> בכתוב יש ביקורת על הפרושים המעשרים את המנטה, את הפיגס ואת הירק, ואינם ממלאים אחר מצוות החסד והאמונה. המחבר תיאר נוהג לעשר את המנטה, את הפיגס ואת הירק, שאלו הם ירקות הפקר שאינם חייבים בתרומות ומעשרות. הוא ראה בכך מצווה קלה, ואפילו סוג של חומרה. גם אם נסתייג מבקיאיותם ההלכתית של מחברי כתבים אלו ומכך שלא השתייכו לרובד הלמדני שבקרב חז"ל, עדיין אפשר לראות בדבריהם תיאור של תפיסות עממיות ושל מציאות שבה היו אנשים שהחמירו על עצמם לעשר צמחי הפקר שאינם נשמרים ופטורים מתרומות ומעשרות.<sup>4</sup>

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

צמח המינטה (סיסימבריון, *Σισυμβριον*)<sup>5</sup> מסווג כשיח, מאחר שיש לו ענף מעוצה ועלים קטנים.<sup>6</sup> הצמח שייך לקבוצת הצמחים המעוצים (צמחים שיש להם ענפים מעוצים ועלים קטנים).<sup>7</sup> ריחו וטעמו של הצמח מינטה מתקבלים לא רק מהפרח כי אם מכל חלקי הצמח.<sup>8</sup>

### גידול:

הצמח מינטה (מנטה, *Mentha*) נזרע בחודש ינואר, ואם הזריעה לא מצליחה אפשר לרבות אותו מייחורים של מינטה בר.<sup>9</sup> אפשרויות נוספות לזריעת המינטה הן ממועד השוויון בין היום ללילה, בסוף האביב.<sup>10</sup> גידול צמח המינטה האידיאלי והתחדשותו נעשים בחודשים אפריל-מאי.<sup>11</sup>

את המינטה מרבים באמצעות ייחורים נקיים מניצנים ומפריחה. הצמח מרבה את עצמו, ולכן כמות השורשים בו גדולה יותר מכמות העלים. הוא פורח במקבצים של עלים ופרחים.<sup>12</sup> כל סוגי המינטה עולים מאליהם מהייחורים ומהשורשים.<sup>13</sup> הם גדלים באדמה לחה או סמוך למקורות מים. לגידול

<sup>1</sup> רמב"ם, פירוש, כלאיים, ה, ח, עמי' קכד; אהלות, ח, א, דף קעב.

<sup>2</sup> עמר, צומח, עמי' 45.

<sup>3</sup> לוקס, יא, 42; מתי, כג, 23.

<sup>4</sup> ספראי, משנת, שביעית, עמי' 280.

<sup>5</sup> *Σισυμβριον* מזוהה עם נענע המים (*Mentha aquatica*).

<sup>6</sup> תאופרסטוס I, VI, 1.

<sup>7</sup> תאופרסטוס VI, VI, 2.

<sup>8</sup> תאופרסטוס VI, VI, 3.

<sup>9</sup> קולומלה III, XI, 37.

<sup>10</sup> 21 במרץ.

<sup>11</sup> פלאודיוס III, V; XI, XI; גיאופוניקה XII, I.

<sup>12</sup> פליניוס XIX, 100.

<sup>13</sup> פליניוס XIX, 123.

הצמח אין צורך בקרקע פורייה או בתנאי גידול מיוחדים.<sup>1</sup> הצמח מבלבל בקיץ, אז צבעו ירוק, ובחורף משתנה הצבע לצהוב.<sup>2</sup> צמח המינטה חי פרק זמן ממושך. אורך החיים שלו גדול גם לאחר הקטיף, ובכלל זה האפשרות שיפרח במקום שבו הוא מאוחסן.<sup>3</sup> צמח המינטה מתנוון אם לא גוזמים<sup>4</sup> אותו או שותלים ומחדשים אותו בכל עונה מחדש.<sup>5</sup>

לאורך תקופת גידולה של המינטה יש להרחיקה מברזל וממגע של אישה בימי המחזור החודשי שלה, שכן אלו גורמים לה להצהיב ולהתייבש.<sup>6</sup>

### שיטות ריבוי:

הניסיונות לרבות את המינטה באמצעות ייבוש הפרח וזריעת תוכנו לא כל כך הצליחו.<sup>7</sup> הריבוי המועדף הוא באמצעות ייחורים. שורשי המינטה מסועפים ונמצאים מעל פני השטח.<sup>8</sup> הריבוי הנפוץ ביותר של המינטה הוא על ידי הורדת ייחורים מהצמח, ושתילתם במקום עשיר במים.<sup>9</sup> רצוי שליחורים יהיו גם מעט שורשים.<sup>10</sup> גידול חוזר ונשנה של צמחי מינטה בר הופך אותם, לאחר כמה זמן, לצמחים מתורבתים בעלי תכונות בוטניות שונות.<sup>11</sup>

### מינים:

יש מין של *Menta* בר הקרוי *Mentastrum*. מין זה מתרבה על ידי שכבות,<sup>12</sup> כמו הגפן, או על ידי הכנסת קצה הענפים לאדמה לצורך השרשה וריבוי הצמח.<sup>13</sup> מין הבר של המינטה, כמו כל צמחי הבר, שופע יבול יותר מהמינים המתורבתים.<sup>14</sup>

### שמות:

הצמח מינטה הוא *Eduosmos emeros*<sup>15</sup>. שמו במקור נגזר מהשם הלטיני, והוא נקרא בפי היוונים "ריחני מתוק".<sup>17</sup> שמו של מין הבר הוא *Mentastrum*.<sup>18</sup>

<sup>1</sup> פלאודיוס III, XXIV.

<sup>2</sup> פליניוס XIX, 159.

<sup>3</sup> פליניוס XIX, 160.

<sup>4</sup> תאופרסטוס, De Causis Plantarum, III, 19.1.

<sup>5</sup> תאופרסטוס VI, VII, 6.

<sup>6</sup> פליניוס XIX, 177.

<sup>7</sup> תאופרסטוס VI, VII, 2.

<sup>8</sup> תאופרסטוס VI, VII, 4.

<sup>9</sup> אתניאוס, XV, 684.

<sup>10</sup> תאופרסטוס II, I, 3. מתייחס בכל הספר ל'*Bergamot Mint*, אך נראה נכון לכל סוגי המנטה.

<sup>11</sup> תאופרסטוס II, IV, 1.

<sup>12</sup> שכבות – טכניקה של ריבוי צמחים שבה הצמח החדש נשאר מחובר, לפחות חלקית, לצמח האם, תוך יצירת שורשים חדשים, והתהליך יכול להתרחש גם באופן טבעי, באמצעות מבני גזע שהשתנו – סוג של הברכה.

<sup>13</sup> פליניוס XIX, 159.

<sup>14</sup> תאופרסטוס VI, I, 1.

<sup>15</sup> זהו שם כולל לכמה סוגי מנטה: מנטה נפוצה, חנית נענע, מנטה מסולפת, *Mentha piperita* – נענע לבנה, מנטה.

<sup>16</sup> דיוסקורידס III, 41.

<sup>17</sup> פליניוס XIX, 160.

<sup>18</sup> פליניוס XIX, 159.

## שימושים:

### מאכל:

צמח המינטה, ככל צמחי התבלין, משמש לתיבול דגים<sup>1</sup> ויינות, ולנתינת טעם מיוחד ליינ<sup>2</sup>. משתמשים בו גם כתבלין לזיתים כבושים<sup>3</sup>, בהכנת חומץ<sup>4</sup>, בהכנת חלב חמוץ<sup>5</sup> ובהכנת מאכל לעיכול מהיר<sup>6</sup>. הכנסת עלי המינטה לחלב מונעת את קרישתו<sup>7</sup>. ריח המינטה מרענן ונותן לאוכל טעם מיוחד<sup>8</sup>.

### משקאות:

מינטה עם חומץ ומרכיבים נוספים יוצרים משקה טוב לעיכול ולבריאות<sup>9</sup>.

### רפואה:

המינטה הוא צמח מרפא, והשימוש בו נעשה ללא עיבוד, אף שאפשר גם לצרוך אותו מבושל<sup>10</sup>. הצמח (*Eduosmos emerros*)<sup>11</sup> יעיל לטיפול בבעיות רפואיות שונות<sup>12</sup>. מיץ המינטה עם חומץ יעיל נגד שטפי דם, ושילובו עם גרגיר ויין יעיל נגד תולעים בבטן<sup>13</sup>, ואף יוצר התעוררות מינית. שילובם של שניים או שלושה עלים עם מיץ לימון חמוץ גורם להרגעת שיהוקים, להפסקת הקאות ולפתרון בעיות בכיס המרה. מיץ זה מקל גם כאבי ראש, וכאשר מורחים אותו על המצח הוא מוריד נפחות. עלי המינטה עם מלח הם אמצעי לחבישה למי שנשך אותו כלב. מיץ עלי המינטה עם מים ודבש יעיל לשיכוך כאבים, לנשים לפני קיום יחסי מין להרפיית השרירים, להחלקת לשון מחוספסת ולכאבי בטן. צמח המינטה עם שקדים יעיל להקאה מדממת<sup>14</sup> ועם חמאה ומרכיבים נוספים – יעיל לטיפול בשיעול ובגירוי בעורקים<sup>15</sup>. עלי כרוב עם מינטה יעילים לכאבי ראש, לאפלולית או להבזקים בעיניים, לכאבים בבטן ובטחול וכן להיפוכונדריה<sup>16</sup>.

הצמח מינטה בר יעיל לטיפול במחלות עור המייבשות את עור הפנים<sup>17</sup>. הוא אינו יעיל למריחה על פצעים, וההחלמה באמצעות צמח זה ממושכת<sup>18</sup>.

צמח המינטה עם מים, חומץ או דבש יעיל לסובלים מבעיות נשימה. בתוספת חומרים שונים הוא יעיל לטיפול במגוון גדול של מחלות ושל מיחושים: כאבי ראש, התקררות, בעיות עיכול, בעיות עיניים ועקיצות והכשות של זוחלים ארסיים. צריכתם בכל דרך שהיא משפיעה על הגוף ועל הארס

<sup>1</sup> אפיקיוס, IX, 238.

<sup>2</sup> פליניוס ספר XIV, 105.

<sup>3</sup> קאטו On Agriculture, CXIX; קולומלה XII, XLIX, 5; פלאודיוס XII, XXII.

<sup>4</sup> קולומלה XII, V, 2.

<sup>5</sup> קולומלה XII, VIII, 1.

<sup>6</sup> קולומלה XII, LIX, 5.

<sup>7</sup> פליניוס XX, 147; גיאופניקה XII, XXIV.

<sup>8</sup> פליניוס XX, 150.

<sup>9</sup> גיאופניקה XII, I; אתניאוס, III, 91.

<sup>10</sup> תאופרסטוס VII, VII, 1.

<sup>11</sup> זהו שם כולל לכמה סוגי מינטה: מינטה נפוצה, חנית נענע, מינטה מסולפת, *Mentha piperita* – נענע לבנה, מינטה.

<sup>12</sup> דיוסקורידס III, 41; גיטין, סט, ע"ב.

<sup>13</sup> דיוסקורידס I, 176; פליניוס XX, 128; שבת, קט, ע"ב.

<sup>14</sup> דיוסקורידס I, 176.

<sup>15</sup> דיוסקורידס II, 107.

<sup>16</sup> פליניוס XX, 80.

<sup>17</sup> פליניוס XX, 144.

<sup>18</sup> גיאופניקה XII, XXIV.

שבו.<sup>1</sup> מינטה ופרוניאל (*Pennyroyal*)<sup>2</sup> הם אמצעי יעיל לעירור אנשים מעילפון. לקבלת תרסיס שלהם הם מוכנסים שלמים לבקבוק זכוכית מלא חומץ, כדי לשמר את עוצמת הריח שלהם.<sup>3</sup> המינטה בשילוב עם אניס יעיל נגד ריבוי נוזלים בגוף, וגם נגד צליאק.<sup>4</sup> משתמשים בצמח גם כמרכיב בתרופה לכאבי ראש הנגרמים משתיית יין מרובה.<sup>5</sup>

### **חקלאות:**

הצמח מינטה בר משמש לחיסול תולעים הנמצאות בראש הכבש. עוטפים את הצמח בצמר, מכניסים אותו לתוך נחירי הכבש ומסובבים עד שהכבש מתעטש. באמצעות ההתעטשות יוצאות התולעים מראשו של הכבש.<sup>6</sup> המינטה יעיל להרחקת חרקים ומזיקים, במיוחד אם הצמח נשתל סמוך לצמחים הגדלים בעציץ.<sup>7</sup>

### **בושם:**

הבושם מופק מפרחי המינטה, ללא חלקים נוספים של הצמח.<sup>8</sup> ייבוש המינטה מחדד ומעצים את הריח.<sup>9</sup> משתמשים בצמח כבושם לנשים<sup>10</sup> ולריפוד ומילוי כריות, בזכות ריחו המיוחד,<sup>11</sup> והוא אף משמש לבישום שולחנות בעת נשפים<sup>12</sup> ולבישום חדרים,<sup>13</sup> ומועדף כבושם בחדר השינה.<sup>14</sup>

### **קישוט:**

פרחי המינטה שימשו קישוט לשערות.<sup>15</sup>

### **מוצא ותפוצה**

מוצאו של צמח המנטה מאירופה ומאגן הים התיכון, והוא גדל באזורים הממוזגים בחצי הכדור הצפוני והדרומי. הסינים עשו בו שימוש כבר לפני 3,000 שנה, ושימושיו כצמח מאכל ומרפא מוכרים כבר מהתקופה ההלניסטית.<sup>16</sup> שמו המדעי נגזר משמה של הנימפה מינטס (*Minthes*), הנזכרת במיתולוגיה. צמח המנטה שימש גם את היהודים בבתי הכנסת, עליו פוזרו על הרצפה וכתוצאה מדריכת המתפללים הופץ ריח בושם. השימוש בו כצמח תרבות קדום מאוד, אך איאפשר לדעת מתי החל השימוש בזנים המתורבתים של המנטה. גידולו של צמח המנטה, שיטות הגידול ורבייתו מוזכרים כבר במשנה, וכבר בספרות החקלאית היוונית והרומית מתקופת המשנה מוזכרים מיני מנטה מתורבתים, לצד מין הבר של המנטה. בתרבות מוכרים כיום שני מיני נענה הגדלים מסחרית: 1. נענה חריפה (*Mentha piperita*); 2. נענה ספיקטה (*Mentha spicata*). שני מינים אלו הם מקור

<sup>1</sup> פליניוס XX, 144; פליניוס ספר XX, 150; פליניוס XXII, 126.

<sup>2</sup> נענת הכדורים.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 152.

<sup>4</sup> פליניוס XX, 191.

<sup>5</sup> פליניוס XXIII, 144.

<sup>6</sup> קולומלה VII, V, 18.

<sup>7</sup> פלאודיוס I, XXXV.

<sup>8</sup> תאופרסטוס CONCERNING ODOURS, VI, 27. למרות זאת הטעם מצוי בכל חלקי הצמח, ראו תאופרסטוס

VI, VI, 3; אתניאוס, XV, 689.

<sup>9</sup> פליניוס XXI, 38; תאופרסטוס, De Causis Plantarum, VI, 14.12.

<sup>10</sup> אתניאוס, XII, 553.

<sup>11</sup> פליניוס XIX, 159-160.

<sup>12</sup> פליניוס XIX, 159-160.

<sup>13</sup> אתניאוס, IX, 403.

<sup>14</sup> פליניוס XX, 152.

<sup>15</sup> אתניאוס, XV, 674; XII, 553; II, 49.

<sup>16</sup> לב, סממני, עמ' 193.



לשמנים האתריים המופקים מהם בתעשיית הקוסמטיקה, הסבון, משחות השיניים והדטרגנטים, בתעשיית המזון וברפואה.<sup>1</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

צמח המנטה לסוגיו הוא צמח רב־שנתי עשבוני בעל קנה שורש זוחל, גובהו 10-60 ס"מ בדרך כלל, ולעיתים רחוקות הוא מגיע למטר אחד. הגבעולים זקופים, לרוב פתוחים ולעיתים קרובות סגורים יותר. הם מסועפים, צבעם חום ולפעמים אדמדמם, מדובללים ומלאים בשערות המכוונות כלפי מטה. העלים שומניים ומכילים שמן אתרי. צורת העלה מלבנית־ביצית או מלבנית־אליפטית באורך 2-6.5 ס"מ וברוחב 1-2 ס"מ, המלבניות מכוונות לקצה העלה המשונן. הגביע דמוי פעמון או צינור, בעל 10-13 עורקים וחמש שיניים. התפרחות של המנטה דומיניות, דמויות קרקפת או שיבולת, בגודל 3-4 מ"מ, עשויות ממספר רב של פרחים בגוון ורוד בהיר או לילך, ומושכות מאביקים רבים. התפרחות צומחות על הגבעול בבסיס העלים. הפרי עגול וחלק בבסיס הפרחים, ומתפתח לאחר קמילתם. צמח המנטה פורח בחודשים יוני־אוקטובר, והפירות מבשילים בחודשים אוגוסט־אוקטובר.<sup>2</sup>

## מיני המנטה הגדלים בישראל

בישראל נפוצים ארבעה מיני בר של מנטה, כולם גדלים בבתי גידול לחים:

1. מנטת הכדורים (*Mentha pulegium*): הצמח גדל בגולן, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בהרי יהודה, בשרון, בשפלה ובבקעת הירדן. הוא פורח בחודשים יוני־ספטמבר בצבע סגול־לבן, וניכר בצורתה הפריחה הכדורית.<sup>3</sup>

2. מנטת המים (*Mentha aquatica*): הצמח גדל בגולן, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה. הוא פורח בחודשים יולי־נובמבר בצבע סגול־לילך. הוא ניכר בגידולו סמוך למקורות מים.<sup>4</sup>

3. מנטה ריחנית (*Mentha suaveolens*): הצמח גדל בחרמון. הוא פורח בחודשים יולי־אוקטובר בפריחה לבנה־זרודה בהירה. הוא ניכר בגבעוליו הגבוהים ובעליו הקטנים והרחבים.<sup>5</sup>

4. מנטה משובלת (*Mentha longifolia*): הצמח גדל בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבע, בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, במדבר יהודה ובקעת ים המלח, בשרון, בשפלה, בנגב הצפוני, בערבה ובבקעת הירדן. הוא פורח בחודשים יוני־אוקטובר בצבע סגול־לילך, וניכר בצמיחה מסביב לעמוד הצמח המרכזי, בצורת שיבולת.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> אלון, החי והצומח, 12, עמ' 95.

<sup>2</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 586; אלון, החי והצומח, 11, עמ' 83.

<sup>3</sup> שם.

<sup>4</sup> שם.

<sup>5</sup> דנין, נענה ריחנית, באתר "צמחיית ישראל ברשת".

<sup>6</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 586.



תפרחות של מנטה

## 7. סיאה

שם מדעי בעברית : צתרה ורודה<sup>1</sup>

שם מדעי : *Satureja thymbra*

אנגלית : Savory of Crete

משפחה : שפתניים (Lamiaceae)

שמות נוספים :

יוונית : θύμρα

לטינית : *Satureja*

שמות נוספים בלטינית : *Thymbra*, *Cunila*

שם בלשון חז"ל : סיאה, זעתר רומי

ערבית : ندغ البساتين, נדעי אלבסאתין, זעתר רומי, זעתר אַל חמיר

שם מסחרי : זעתר<sup>2</sup>



צתרה ורודה

<sup>1</sup> זהו הזיהוי של רוב החוקרים המודרניים, אך זיהוי זה שנוי במחלוקת, ראו "החוקרים המודרניים".  
<sup>2</sup> הצתרה אינה נמכרת באופן מסחרי בנפרד. השם הערבי "זעתר" מתייחס גם למינים אחדים של צמחים ריחניים ממשפחת השפתניים או לתערובת התבלינים שאחד ממרכיביה היא הצתרה הוורודה. בתלמוד הירושלמי מופיעים השמות יחד : "הסיאה צתרה אזוב איזובא קורנית קורניתא". ירושלמי, שביעית, פ"ז, ה"א, עמ' 202.

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הסיאה הוא צמח המוזכר עם האזוב והקורנית כשלישיית צמחים דומים, אשר מעמדם זהה ביחס להלכות שונות הקשורות בהם. ייעודם של צמחים אלה נקבע על ידי מחשבת האדם. מהמשנה במסכת שביעית<sup>1</sup> לומדים שהשימוש בצמחים אלו והמעמד ההלכתי שלהם תלויים במחשבת האדם, ואם חשב המלקט להשתמש בהם למאכל אדם, אסור לו להשתמש בהם לרפואה: "...וכל שאינו מיוחד לא למאכל אדם ולא למאכל בהמה, חשב עליו למאכל אדם ולמאכל בהמה נותנין עליו חומרי אדם וחומרי בהמה, חשב עליו לעצים, הרי הוא כעצים, כגון הסיאה והאזוב והקורנית". לעניין הוצאה בשבת, נמצא בתוספתא: "...חבילי אזוב הסאה והקורנית שהכניסן לאכילה כגרוגרת, לבהמה כמלא פי הגדי, לעצים כשיעור עצים, להזאה כשיעור הזאה וכו'".<sup>2</sup> ייעודם קבע את מעמדם ההלכתי גם בנוגע לחיוב מעשרות,<sup>3</sup> כלאיים<sup>4</sup> ועוד. קיימת תמימות דעים כמעט מוחלטת בין המפרשים והחוקרים, שצמחים אלו הם מינים ריחניים ממשפחת השפתניים, שהאדם אכל כתבלין או כצמח רפואה, וכן אכלו אותם בהמות. השתמשו בהם גם כחומרי בעירה. השימוש שנעשה בצמחים אלו הוא בגבעוליהם, בעליהם ובפריהם בלבד, אך זיהויים המדויק שנוי במחלוקת.

בזיהוי הסיאה נאמרות דעות שונות המשייכות את הצמח לשני מינים מן הסוגים *Satureja* ו-*Origanum*.

השם העברי ניתן בעקבות השם המדעי (סטוריאה), שפירושו "מבושם".<sup>5</sup> מקור השם הלטיני הוא בערבית העתיקה, המכנה את כל הצמחים שריחם כריח האזוב בשם "זעתר".<sup>6</sup> השם הערבי "זעתר" מתייחס גם למינים אחדים של צמחים ריחניים ממשפחת השפתניים. בתלמוד הירושלמי מופיעים השמות יחד: "הסיאה – צתרה, איזוב – איזובא, קורנית – קורניתא".<sup>7</sup>

**ירושלמי:** "...הסיאה צתרה אזוב איזובא קורנית קורניתא..."<sup>8</sup> זיהויו של הצמח סיאה שנוי במחלוקת בין חוקרי הירושלמי. יש המזהים אותו עם צתרה – סורית, שכן זהו שם הערבי של כמה צמחים ממשפחת השפתניים, ובעיקר מיני *Origanum*.<sup>9</sup> לפי גישה זו, אין מדובר בצמח ספציפי אלא פירוש השם "צתרה" הוא "זעתר", שזהו שם קיבוצי לקבוצת צמחים. מנגד, רוב החוקרים המפרשים את הירושלמי מזהים את הצתרה עם *Satureja*, בגלל דמיון הצליל לשם האירופאי.<sup>10</sup>

<sup>1</sup> שביעית, ח, א.

<sup>2</sup> שבת, (ליברמן), ח, ל"א.

<sup>3</sup> משנה, מעשרות, ג, ט; בבלי, נדה, נא, ע"א.

<sup>4</sup> תוספתא (ליברמן), כלאיים, ג, י"ב, ובתוספתא כפשוטה שם.

<sup>5</sup> קריספיל, טעם, עמ' 103.

<sup>6</sup> קריספיל, ילקוט, עמ' 1163; פליישר, היסופ, עמ' 232-241.

<sup>7</sup> שביעית ז, א, לז, ע"ב (עמ' 202).

<sup>8</sup> שם.

<sup>9</sup> עיסא, עמ' 129, ע" 13; אלבוים, משנה, עמ' 140.

<sup>10</sup> לעף, שמות, עמ' 325; סוקולוף ברוקלמן, עמ' 1305.

**בבלי:** "...אמר רב יהודה: (סיאה) – צתרי, אזוב – אברתא, קורנית – קורניתא שמה...<sup>1</sup> – "צתרי" – צתרה (*Satureja*) – הבבלי מזהה את הצמח כמו הירושלמי, וממילא שתי דרכי הפרשנות שבירושלמי רלוונטיות גם לבבלי.<sup>2</sup>

**ערוך:** "...גמרא סיאה צתרי... פי סיאה פוליא וי"א ססימבר"ו... וכולן מיני אזוב הן...<sup>3</sup> הערוך מציע שתי אפשרויות לזיהוי: 1. "פוליא"ו" – איטלקית – פולאי, Polei – נענע הכדורים (*Mentha pulegium*);<sup>4</sup> 2. א. "ססימבר"ו" – איטלקית – Sisimbro-brio, והמקור מיוונית –  $\sigma\iota\sigma\upsilon\mu\beta\rho\iota\omicron\nu$ , המזוהה עם Wasserminze – נענע המים (*Mentha aquatica*);<sup>5</sup> ב. "ססימבר"ו" – איטלקית – תודרה רפואית (*Sisymbrium officinale*).<sup>6</sup> מבחינת הזיהויים המובאים בערוך, אפשר להסיק שההגדרה "מיני אזוב הן" מתכוונת לצמח ממשפחת השפתניים, הן בזיהוי הראשון המזוהה אותו עם נענע הכדורים, והן בזיהוי השני, "ססימבר"ו", לפי הערוך השלם, שם אומנם השם אינו נאמן לשם הלטיני, אך הוא משאיר את הצמח במיני האזוב, כהגדרת הערוך. הזיהוי השני של ה"ססימבר"ו" נאמן לשם המקור הלטיני והיווני, אך הוא אינו צמח ממשפחת השפתניים, ואינו בכלל מיני אזוב.

**רש"י:** צתרי – "שדריא"ה, לוי"ה, ל"א: פוליאול...<sup>7</sup>

"שדריא"ה", Sadree – צרפתית עתיקה, המילים הארמית והצרפתית הן מאותו מוצא: Sarriette – צרפתית – צתרה (*Satureja*).<sup>8</sup> "פוליאול", Poliol – צרפתית עתיקה – סוג של נענע – נענע הכדורים (*Mentha pulegium*).<sup>9</sup> שני הזיהויים ברש"י משאירים את הצמח בהגדרת "מיני האזוב". הזיהוי הראשון, שהוא כנראה העיקרי בדברי רש"י, נאמן לשם הארמי והצרפתי, וקיים גם כיום בצרפתית. מנגד, הזיהוי השני אינו נאמן לשם המקורי, אך הוא ממשפחת השפתניים, ואולי דבריו של רש"י מבוססים על הערוך, אף שהוא אינו אומר זאת במפורש.

**ריבמ"ץ:** "...לעז הסיאה פוליו ובלש"י יון בליסקוני, ויש אומ' סוסימברו, ויש אומר סלביאה...<sup>10</sup>

בריבמ"ץ מופיעים שלושה זיהויים: "פוליו" ו"סוסימברו", המזוהים כמו הערוך, ו"סלביאה" – *Salvia* – איטלקית – מרווה (*Salvia*).<sup>11</sup> ריבמ"ץ הולך בעקבות מי שקדם לו – שני הפירושים הראשונים תואמים את דברי הערוך, ומשאירים לפי אחת הדעות את הזיהוי של הסיאה עם צמח ממיני האזוב או עם התודרה, שאינה ממשפחת השפתניים. הזיהוי הנוסף הוא מרווה. זיהוי זה יכול להיחשב זיהוי סביר אפשרי בעקבות קרבת השם בין "סיאה" ובין "סלביאה", ועובדת היותו צמח ממשפחת השפתניים, העונה על ההגדרה המופיעה אצל חלק מן המפרשים – "מיני האזוב".

<sup>1</sup> שבת, קכח, ע"א.

<sup>2</sup> אצל הר"ף מופיעה המילה "סנתרי", שכנראה היא שיבוש של "צתרי", ר"ף, שבת, נא ע"א.

<sup>3</sup> ח"ו, עמ' 2, ערך סאה.

<sup>4</sup> ערוך השלם, ח"ו, עמ' 2 הע' 6.

<sup>5</sup> שם, הע' 7.

<sup>6</sup> אלבוים, משנה, עמ' 140.

<sup>7</sup> בבלי, שבת, קכח, ע"א; כך גם מזהה רע"ב, מעשרות, ג, ט.

<sup>8</sup> קטן, בבלי, עמ' 44.

<sup>9</sup> שם.

<sup>10</sup> שביעית, ח, א.

<sup>11</sup> אלבוים, משנה, עמ' 140.

**רמב"ם:** "...וסיאה, 'אלפודנג'... והיא מפורסמת מאד אצל הרופאים והיא עשב ממיני "אלפודנג'אית..."<sup>1</sup> "אלפודנג" – ערבית – מין קיבוצי ממשפחת השפתניים, ושם כללי לכל מיני העשבים שיש בהם חדות וחריפות, כגון מיני האזוב לזניו השונים.<sup>2</sup> "אלפודנג" סתם מזוהה עם נענע הכדורים (*Mentha pulegium*).<sup>3</sup>

**ר"ש סיריליאנו:** "...סיאה... צתרי ובלע"ז פוליאוו..."<sup>4</sup> הרש"ס הולך בעקבות קודמיו, הערוך ורש"י: "פוליאוו" – נענע הכדורים (*Mentha pulegium*).

**תפא"י:** "...ווילדער ראסמארין..."<sup>5</sup> Wilder Rosmarin – גרמנית – רודודנדרון<sup>6</sup> (*Rhododendron tomentosum*).<sup>7</sup> לא ברור מתוך דברי התפא"י מה מביא אותו לזיהוי זה, הצמח אינו ממשפחת השפתניים וגם לא צומח בארץ ישראל.

### החוקרים המודרניים

**לעף:** הצמח סיאה הוא צתרה (*Satureja*).<sup>8</sup> זיהוי הצתרה עם ה־Satureja נעשה בגלל דמיון הצליל לשם האירופאי.<sup>9</sup>

**פלדמן<sup>10</sup>, פליקס<sup>11</sup>:** הצמח סיאה הוא צתרה ורודה (*Satureja thymbra*), המין הגדל בארץ ישראל.

**הרב קאפח:** "...אלפוד'נג. ומין איזוב הוא הנקרא גם סאיה וכן פי' ר"נ סאיה ויש אומרים שהוא הנקרא בערבית צ'רו..."<sup>12</sup> הפוד'נג הוא שם קיבוצי לצמחי תבלין ורפואה שונים ממשפחת השפתניים, כגון נענע (*Mentha*). יש האומרים שהסיאה מזוהה עם אלת המסטיק (*Pistacia lentiscus*).<sup>13</sup>

**הראובני:** הצמח סיאה הוא קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*), והקורנית היא כלמינתה אפורה (*Calamintha incana*).<sup>14</sup> דעתו של הראובני חריגה, ונימוקו עימו. במקורות רבים משתמשים בסיאה, באזוב ובקורנית כעצי הסקה. הסדר שבו הם נזכרים במקורות הוא לדעתם סדר חשיבותם כעצי הסקה, ומבחינה זו הקורנית המקורקפת היא המתאימה לכך ביותר, בגלל היותה מעוצה יותר מהאזוב ומהקורנית, ואכן גם עומדת בראש הרשימה. זאת ועוד, בסוריה השם "צתרה" משותף לטענתם לצתרה ורודה ולקורנית מקורקפת. הפריחה הוורודה והריח העז המשותף להם יצרו את הזהות בין שני הצמחים בסוריה. מנגד, יש לזכור כי הראובני מסתמך על סדר המשנה

<sup>1</sup> רמב"ם, פירוש, שביעית, ח, א, עמ' קנו; בשבת יד, ג, מזהה הרמב"ם את היועזר עם אלפודנג; רע"ב, מעשרות, ג, ט; תנה"י, עמ' 360, ערך סאה בסופו.

<sup>2</sup> רמב"ם, פירוש, שם ובהע' המהדיר שם 8; עמר, צומח, עמ' 115, אף שמדובר בשם קיבוצי, נראה שכאן הוא מתכוון לצמח מסוים, ופחות סביר שכאן התכוון למיני המנטה שנכללים בשם הכולל "פוד'נג'אית". ראו דבריו בדברי החוקרים המודרניים.

<sup>3</sup> אלבוים, משנה, עמ' 141, הע' 961.

<sup>4</sup> שביעית, ח, א; שביעית קכ, ע"ב.

<sup>5</sup> שביעית, ח, א.

<sup>6</sup> ממשפחת האברשיים.

<sup>7</sup> אלבוים, משנה, עמ' 142, הערה 966.

<sup>8</sup> פלורה, ד, עמ' 72.

<sup>9</sup> שמות, עמ' 325.

<sup>10</sup> משנה, עמ' 293, הוא מביא גם את אפשרות הזיהוי המוקדמת עם שברק (*Ononis*). לא מנומק מדוע הוא הציע זאת כאפשרות זיהוי של הסיאה.

<sup>11</sup> צומח, עמ' 104.

<sup>12</sup> מחברת, עמ' 56.

<sup>13</sup> הערת המהדיר, שם, 87.

<sup>14</sup> א' הראובני, תרביץ, שנה כ"ג, תשי"ב, עמ' 61-64.

המקדים את הסיאה לאזוב ולקורנית, ועל כך שהמשנה מתייחסת אליהם כאל עצי הסקה. סדר הצמחים בתוספתא הוא שונה, שם הם מוזכרים כצמחי מאכל, והסדר השונה יכול להשפיע גם על הזיהוי.

**עמר:** הצמח סיאה הוא קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*), והקורנית היא צתרה ורודה (*Satureja thymbra*) או צתרנית משובלת (*Satureja spicata*).<sup>1</sup> את השינוי והחלפת הצמחים מסביר עמר בכך שהרמב"ם כולל את הסיאה עם מיני האזובים הצומחים בר ופטורים מתרומות ומעשרות, ולא סביר שהכוונה כאן היא למין ממיני המנטה (*Mentha*), שכן גם בחלק מהשם הכולל "פוד'נג'אית" בזיהוי הסיאה הכוונה היא לצמח מסוים, ולא לשם כללי. מאחר שהרמב"ם מזהה את הקורנית עם ה"תימברון" ביוונית ועם ה"טומילה" בספרדית, תימברון – תימברה – *Thymbra* – צתרה ורודה (*Satureja thymbra*) או צתרנית משובלת (*Satureja spicata*), שהם שני בני שיח מעוצים הגדלים בארץ ישראל, בעלי פרחים ורודים ועלים קטנים, בריח ה"זעתר". הם משמשים לתיבול ולמאכל בהמות, ולכן סביר שהצמח סיאה הוא קורנית מקורקפת או מינים קרובים שהוצעו לזיהוי הקורנית.

### סיכום ותובנות:

הזיהוי הראשון של הסיאה נמצא בירושלמי, סיאה – צתרה. מעבר לשם שחוזר על עצמו גם בבבלי, אין מידע נוסף על הצמח. חוקרי הירושלמי חלוקים ביניהם אם משמעות השם היא על פי התרגום הסורי, ואם כן – אין מדובר כאן בצמח ספציפי כי אם בשם קיבוצי לצמחים ממשפחת השפתניים, ובעיקר מיני ה-*Origanum*. זיהוי נוסף המופיע בקרב החוקרים הוא הזיהוי של הצתרה עם *Satureja*, בגלל דמיון הצליל לשם הלטיני והאירופאי. ההסבר הראשון שמביאים החוקרים הוא קשה, משום שמטרת בירור השמות בירושלמי ובבבלי היא לתת לצמח את שמו, שכן אפשר להתבלבל בין שלושת הצמחים (סיאה, אזוב וקורנית) שהם מאותה משפחה אפשרית, ומטרת הבירור בירושלמי ובבבלי היא לתת זיהוי נקודתי ולא כללי. ההסבר השני הוא הסביר מהשניים, שכן הוא מתמקד בצמח ספציפי, וגם שומר על צליל השם הלטיני והאירופאי. בקרב המפרשים מצוי זיהוי נוסף שחוזר על עצמו – "פוליאור" – נענע הכדורים (*Mentha pulegium*), תוך ציון העובדה שכולם (שלושת הצמחים המוזכרים במשנה) מיני אזוב הם. אומנם ה"פוליאור" אינו ממשפחת האורייגנום, אך הוא חלק ממשפחת המנטה, והוא חלק ממשפחה כללית יותר – השפתניים. זיהוי זה מופיע אצל רוב המפרשים: ערוך, רש"י, ריבמ"ץ והר"ש סיריליאור. זיהויים נוספים גם הם אינם רחוקים מצמחים ממשפחת השפתניים, ועומדים בקריטריון של "מין ממיני האזוב", כדוגמת אחד הזיהויים ל"סיסבריום" בערוך עם נענע המים, והמרווה ממשפחת השפתניים בזיהוי הרימב"ץ. הזיהויים האחרים שמובאים לסיאה אינם ברורים, וחוף ממסורת של היכרות עם השם (שיכול להיות שהתחלף באתר), אין שום גורם המסייע לזיהוי (משפחה, תכונות, שם דומה או קרוב לשם "סיאה" ועוד). רק אחת מאפשרויות הפירוש בירושלמי ופירוש אחד ברש"י מזהים את הסיאה עם *Satureja* – צתרה, ואף על פי כן זהו הזיהוי המועדף, מכמה סיבות: א. שלושת הצמחים המדוברים במשנה ובירושלמי הם צמחים בעלי שימושים רבים: מאכל אדם, מאכל בהמה ועצים להסקה. קבוצת הצמחים ממשפחת המנטה (*Mentha*) מיוחדת בהיותם צמחי תבלין ומאכל אדם, אך הם אינם משמשים למאכל בהמה ולהסקה; ב. אומנם הזיהוי הראשון בירושלמי מדבר על שם קיבוצי

<sup>1</sup> צומח, עמ' 115, גם קביעה זו אינה מוחלטת, כפי שהוא כותב שם: "תופעת השמות הקיבוציים אינה מאפשרת לקבוע בוודאות את מין הצמח המדויק שהרמב"ם התכוון אליו".

של צמחים, אך אלו צמחים ממשפחת האורגנום (*Origanum*), שבהם אפשר למצוא חלק מצמחים אלו וצמחים הקרובים אליהם בתכונותיהם. את זיהוי החוקרים המודרניים אפשר לראות באור הדברים שמוזכרים למעלה. זיהוי הסיאה עם *Satureja* – צתרה הוא המשותף לרוב החוקרים המודרניים, ומתבסס על הזיהויים המוקדמים ועל שמירת השם האירופאי והלטיני, על תכונותיו של הצמח, על עמידתו בשלושת הקריטריונים שאליהם משייכת אותו המשנה ועל שיוכו לצומח ארץ ישראלי בדמותה של הצתרה הוורודה (*Satureja thymbra*). הזיהוי של הראובני מורכב, ומבוסס על חשיבות ועל סדר קדימות המופיע במשנה – הקדמת הסיאה לשאר המינים ברשימת עצי ההסקה. לשיטתו, משלישיית הצמחים אין מתאים יותר להסקה מהקורנית המקורקפת, שהיא המעוצה ביותר מהשלושה. בתוספתא רואים סדר שונה, שבו הצמח המוקדם ביותר הוא האזוב, ואם אכן קריטריון החשיבות הראשון משתנה בצמח למאכל ולא להסקה, הרי שגם הזיהוי יכול להשתנות. עמר הולך בכיוון דומה לזה של הראובני בזיהוי הסיאה, ובעקבות הרמב"ם מזהה את הסיאה עם צמח ספציפי – קורנית מקורקפת – או עם מינים קרובים שהוצעו לזיהוי הקורנית.<sup>1</sup> הנימוק לבחירה בו הוא שמאחר שזהו צמח בר הגדל מאליו בגינות ובחצרות, אין צריך לזרעו בכוונה תחילה והוא ממיני הזעתר ממשפחת האזובים.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

הצמח צתרה (תימברה, Θύμβρα) הוא תת־שיח אשר לו גבעולים וענפים רבים, הצומחים מהשורש ללא גזע מרכזי.<sup>2</sup> לצמח זרעים רבים ופוריים,<sup>3</sup> והוא צומח במקומות שונים באקלים.<sup>4</sup> הצתרה (*Satureia thymbra*) מזוהה עם *Tragoriganum*. *Thymus tragoriganum* הוא שיח קטן הדומה לאורגנום בעליו ובענפיו הקטנים. יש מינים מפותחים יותר בעלי עלים רחבים ודביקים יותר, הדבר תלוי במקום הגידול, ויש מין בעל ענפים קטנים ועלים דקים. המינים הטובים ביותר גדלים בקיליציאן (Cilician), בציוס (Chios), בסמירנה (Smyrna) ובכרתים (Crete).<sup>5</sup>

### גידול:

הצתרה (קונילם / תימברם – Cunilam / Thymbra) הוא צמח תבלין הנזרע בחודשים פברואר-מרץ, באדמה עשירה לא מזובלת ובמקום שטוף שמש או בשטח התואם לזה, סמוך לחוף הים.<sup>6</sup> הנביטה מאוחרת ונמשכת שלושים ימים לפחות. נביטה מזרע יבש מהירה יותר מאשר מזרע לח.<sup>7</sup>

### שיטות ריבוי:

הריבוי האידיאלי של הצתרה הוא על ידי ייחורים, והדבר תורם לאיכות הרפואית של הצמח.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> עמר, צומח העי' 554, יש גם אפשרות לזיהוי ההפוך: סיאה – צתרה, קורנית – קורנית מקורקפת או בת קורנית.

<sup>2</sup> תאופרסטוס I, III, 1.

<sup>3</sup> תאופרסטוס VI, II, 3.

<sup>4</sup> תאופרסטוס VI, II, 4.

<sup>5</sup> דיוסקורידס III, 35.

<sup>6</sup> פליניוס XIX, 165; פלאודיוס IV, V; גיאופניקה XII, I.

<sup>7</sup> תאופרסטוס VII, I, 6; פליניוס XIX, 117.

<sup>8</sup> פליניוס XIX, 184, 186.



## מינים:

לצתרה מין בר ומין מתורבת. מין הבר מאופיין בעלים ובענפים קטנים יותר, ובמיץ שטעמו חריף יותר.<sup>1</sup> המין המתורבת פחות טעים.<sup>2</sup> הגידול המתורבת של הצתרה פוגע בטעם, אף שהיבול עשוי להיות רב יותר.<sup>3</sup>

## שמות:

Cunila נקרא *Satureia*.<sup>4</sup> יש עוד סוג של Cunila הנקרא *Heracleotic marjoram*.<sup>5</sup> *Satureia* *thymbra* מזוהה עם *Thymus tragoriganum*.<sup>6</sup>

## שימושים:

### מאכל:

לצתרה טעם חריף<sup>7</sup> הנשמר לאורך זמן.<sup>8</sup> משתמשים בצמח כתבלין בתבשילים<sup>9</sup> ובכבישת מלפפונים, שם הכבישה בשילוב עם מלח שומרת על טעמו של הצמח לאורך זמן.<sup>10</sup> הצתרה היא מרכיב בסלטים חיים בצורות שונות,<sup>11</sup> תבלין בכבישת זיתים<sup>12</sup> ותוסף בתיבול יין.

### רפואה:

צמח הצתרה מחמם, משתן, טוב לבעיות במעיים ולסובלים מדיכאון, ועירובו עם חומץ יעיל לבעיות בטחול; הוא מנטרל את השפעת האלכוהול למי ששתה יין בכמות גדולה, מצמצם את זרימת הווסת, וניתן עם דבש כסירופ לשיעול ולדלקת ריאות. אפשר להפיק מצמח הצתרה תרופה נוזלית למחלות שונות: בעיות בקיבה, בעיות יציבה, מחלת ים, בחילה, צרבת והמסת בצקות עם גריסי פנינה.<sup>13</sup> ארבע כפיות גדושות של צתרה עם ארבעה ליטרים של עיסת ענבים, והמתנה של שלושה חודשים, ייצרו תרופה היעילה לכיווץ שרירים, לעוויתות, לבקע, לכאבי צד, לגזים ולקשיי עיכול.<sup>14</sup> צמח הצתרה הוא צמח מרפא המשמש לחבישת פצעים ולהכשת נחשים, בתוספת יין. שפשוף הפצעים בחומר זה מונע הרעלה מהכשה בעתיד. הצמח מקל גידולים בגוף ובעיות באיברי הגבר.<sup>15</sup> קיים סוג צתרה נוסף הנקרא *Heracleotic marjoram*,<sup>16</sup> היעיל לרפואת העיניים, לטיפול בכבד, להקלת שיעול, לכאבים בגוף ולהכשת נחשים.<sup>17</sup> קיימים מינים נוספים של צתרה שהמשותף להם הוא שהם תרופה נגד הכשת נחשים, ויעילים בהרחקת מזיקים (נחשים, תיקנים ופרעושים).<sup>18</sup> המין המתורבת

<sup>1</sup> פליניוס LX, XIX, 186, 182; תאופרסטוס VI, VII, 1.

<sup>2</sup> תאופרסטוס VI, VII, 1.

<sup>3</sup> תאופרסטוס De Causis Plantarum, III, 1.4.

<sup>4</sup> פליניוס XIX, 165.

<sup>5</sup> פליניוס XX, 170, 171.

<sup>6</sup> דיוסקורידס III, 35.

<sup>7</sup> תאופרסטוס I, XII, 1, 2.

<sup>8</sup> תאופרסטוס V, VII, 5.

<sup>9</sup> אפיקיוס IV, 4-1.

<sup>10</sup> קולומלה XII, VII, 5.

<sup>11</sup> קולומלה XII, LIX, 4.

<sup>12</sup> פלאודיוס XIII, XXII.

<sup>13</sup> דיוסקורידס III, 35.

<sup>14</sup> דיוסקורידס V, 55.

<sup>15</sup> פליניוס XX, LXI, 169, 170; קרנר, חומר, עמ' 185.

<sup>16</sup> פליניוס XX, 170, 171.

<sup>17</sup> פליניוס XX, 170, 171.

<sup>18</sup> פליניוס XX, 172, 173.

של הצתרה טוב לטיפול באוזניים, לעקיצות חרקים, להכשת נחשים, להקלת פעולת המעיים, להגברת התיאבון ולעצירות לאחר צום.<sup>1</sup>

### חקלאות:

צמח הצתרה הוא מקור לצוף איכותי לדבורים,<sup>2</sup> ומזון לדבורים בכוורות (בשילוב עם ענבים יבשים).<sup>3</sup> לכן הוא נמנה עם צמחי התבלין שטוב להעמיד בקרבם כוורות דבורים. הדבש המופק מצמחי הצתרה נמצא במקום השלישי באיכותו מכל סוגי הדבש המופקים מצמחי תבלין.<sup>4</sup> כדי לקבל דבש איכותי וטעים יש לשתול את הצתרה בקרבת צמחי תבלין נוספים באזור שאליו מגיעות הדבורים או ממוקמות הכוורות. הדבש הטוב ביותר הוא זה המופק מהצתרה היוונית, ואפשר גם להפיק דבש מהצתרה האיטלקית, המכונה *Satureia*.<sup>5</sup> הדבש האיכותי ביותר מופק בזמן השוויץ בין היום ללילה, לפני תחילת חודש אוקטובר.<sup>6</sup> צמח הצתרה משמש להגברת כמות ואיכות הבצל, כאשר הם נזרעים יחד.<sup>7</sup> מגע הצתרה עם ברזל אינו מיטיב עם הצמח.<sup>8</sup> איכות הזרע של הצתרה נשמרת לאורך זמן רב יחסית.<sup>9</sup> את הצתרה אפשר להשקות במים מליחים, הממתיקים את הצמח ותורמים לפריונו.<sup>10</sup> זמן ההשקיה האידיאלי הוא בבוקר או בערב, כשהמים לא חמים.

### שימור מזון:

משתמשים בצתרה כחומר שימור לדובדבנים<sup>11</sup> ולדגים.<sup>12</sup>

### השוואה לצמחים אחרים:

צמח הצתרה מתחרה באזוב (*Marjoram*) בגלל טעמו הדומה, עדיפות בטעם ניתנת לאזוב הבר.<sup>13</sup>

### מוצא ותפוצה

מוצאה של הצתרה הוורדה (*Satureja thymbra*) בבתה ובגריגה בחבל ההר הים תיכוני. היא שולטת במיוחד בסלעי קרטון, ועולה גם בחוואר ובסדקי סלעים גירניים. תפוצתה העולמית היא בארצות שמסביב לים התיכון, ובעיקר במזרחו. לצתרה הוורדה מאתיים מינים, ויש חוקרים המצמצמים את המינים לשלושים. תפוצתם משתרעת באזורים החמים והממוזגים. יש מין אחד, צתרה תרבותית (*Satureja hortensis*) – Summer Savory, הגדל בתרבות לצרכים מסחריים.<sup>14</sup>

<sup>1</sup> פליניוס XX, 172, 173; משנה, שביעית, פ"ח מ"א, המשנה מתייחסת לסיאה גם כצמח מרפא, אף אין פירוט של תכונותיו הרפואיות.

<sup>2</sup> גיאופניקה XV, II.

<sup>3</sup> גיאופניקה XV, IV.

<sup>4</sup> פלאודיוס I, XXXVII.

<sup>5</sup> קולומלה IX, IV, 6, 2.

<sup>6</sup> קולומלה IX, XIV, 10.

<sup>7</sup> פליניוס XIX, 107.

<sup>8</sup> פליניוס XIX, 177.

<sup>9</sup> פליניוס XIX, 181.

<sup>10</sup> פליניוס XIX, 182.

<sup>11</sup> גיאופניקה X, XLII.

<sup>12</sup> גיאופניקה XX, II; IV, XX.

<sup>13</sup> פליניוס XIX, 165.

<sup>14</sup> אלון, החי והצומח, 11, עמ' 77.

## תיאור בוטני ופנולוגיה

צתרה ורודה היא בן־שיח רב־שנתי, ריחני וזקוף, המסתעף מאוד, צפוף ומרובה בגבעולים. גובהו 45-30 ס"מ. העלים ביציים, גלדניים, בסיסם יתדי וראשם מחודד, והם מקופלים לאורך העורק הראשי. עלי החורף רחבים יחסית לעלי הקיץ, שהם צרים וקטנים יותר. העלים והגבעולים מכוסים בלוטות המפרישות נוזל אתרי שריחו חריף, המקובל כתבלין. נוסף על כך הם מכוסים בשערות זקופות. הפרחים ערוכים בדורים צפופים היוצאים מחיקי העלים ויוצרים שיבולת לא רצופה. הפרח שפתני אופייני, וצבעו ורוד־סגול בהיר (ולעיתים רחוקות גם לבן). במרכז האונה האמצעית של השפה התחתונה (ולא בלוע הכותרת) יש ניקוד בסגול כהה. המאבקים של ארבעת האבקנים בולטים בסגול כהה על רקע השפה העליונה הבהירה של הכותרת. לוע הכותרת שעיר בשערות ארוכות, ושולי אונות הכותרת שעירים בשערות קצרצרות. צתרה ורודה פורחת במשך כל האביב והקיץ, מרץ־יוני, ולפעמים הפריחה מתארכת עד חודש ספטמבר. הפרח מואבק על ידי דבורי דבש.<sup>1</sup>

## מיני הסיאה הגדלים בישראל

בישראל נפוצים שלושה מינים מהסוג צתרה וצתרנית:

1. צתרה ורודה (*Satureja thymbra*): צמח הגדל בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה. הוא פורח בחודשים מרץ־ספטמבר, וניכר בפריחה הוורודה־סגולה.<sup>2</sup>
2. צתרה מדברית (*Satureja thymbriifolia*): צמח אנדמי למדבר יהודה הגדל גם בבקעת ים המלח. הוא פורח בחודשים יוני־אוקטובר, וניכר בגבעולים החשופים ובעלים הבשרניים שלו, שהם חסרי פטוטרות. הצתרה המדברית מצויה בסכנת הכחדה.<sup>3</sup>
3. צתרנית משובלת (*Thymbra spicata*): צמח הגדל בגליל, בכרמל, בהרי שומרון, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה. הוא פורח בחודשים מאי־אוקטובר, וניכר בפריחה הסגולה.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 580; צתרה ורודה באתר "צמח השדה".

<sup>2</sup> שם.

<sup>3</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 580.

<sup>4</sup> צתרנית משובלת, באתר "צמח השדה".



ניצני עלים של סיאה

## 8. עדל (אדל)

שם מדעי בעברית: שחלים גבוהים

שם מדעי: *Lepidium latifolium*

אנגלית: Tall whitetop, Dittander, Tall pepperwort

משפחה: מצליבים (Brassicaceae)

שמות נוספים:

יוונית: ψηλό πιπέρι<sup>1</sup>

לטינית: Lepidion

שם בלשון חז"ל: עדל, אדל

ערבית: الرشاد عريض الأوراق שיטרג', חיאמשה

שם מסחרי: הצמח אינו נסחר כיום



שחלים גבוהים

<sup>1</sup> מתורגם – פלפל, ואין הכרח שהכוונה היא ל*Lepidium latifolium*.

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

העדל הוא צמח המוזכר מעט בספרות חז"ל. לולבי העדל נמנים עם לולבי זרדים ועם עלי לוף השוטה, כירקות הנאכלים בתחילת צמיחתם, כירק שעדיין אין בו טעם ולכן אינו מטמא בטומאת אוכלין.<sup>1</sup> לולבי העדל הנמנים עם לולבי עצים אחרים – אלה, בטנה ואטדין – הם ירק השנוי במחלוקת אם הוא חייב בביעור כדן עלי צמחים אחרים או שמא דינם כלולבין והם אינם חייבים בביעור.<sup>2</sup> יש הסכמה שהעדל הוא ירק, ולכן במעבר משנה שישית לשנת השמיטה הוא נחשב ירק של שנת השמיטה, בשונה מאלה, בטנה ואטדין, שהם עצים ולכן גם בתחילת השמיטה פירותיהם מוגדרים כפירות שישית.<sup>3</sup>

**פיה"ג:** " ...מצאתי בספר רפואות<sup>4</sup> שמפרש כל שם עשבים בלש' יוני ובל' ארמי, עדלא דמי לפוגלא (צנון) והוי במוציל (מוסול – צפון עיראק) ועצרין מיא ושטרין לגרבא עדלא הוא סיטרג זרקופת דהוא קלפותא ומתפסק (מתפרש) רסאן...". בפיה"ג מובאים תיאורו ושמותיו<sup>5</sup> השונים של העדל. הוא דומה לצנון, גדל במוסול שבצפון עיראק ואפשר לסחוט ממנו נוזל שטוב לטיפול בגרב (שחין) – מחלת עור.

השמות שמוזכרים הם: "עדלא" – ארמית סורית – שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*),<sup>6</sup> "סיטרג" – ערבית – שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*),<sup>7</sup> השמות "זרקופת", "קלפותא" ו"רסאן" – לא מזוהים. אפשרות לזיהוי ה"רסאן" – טיון השמש (*Inula helenium*).<sup>8</sup> בתיאור השמות מבחינים בשם הארמי, הדומה לשם העברי, ובשם הערבי. שאר השמות הם שמות נוספים או שאינם שייכים כלל לזיהוי העדל.

**ערוך:** " ...פיי עדל דומה לצנון<sup>9</sup> וי"א שדוריי"א...<sup>10</sup> Sadureia – איטלקית<sup>11</sup> – Satureia – צתרה תרבותית (*Satureja hortensis*). הערוך הולך בעקבות הגאונים ומזכיר את הדמיון לצנון, אך אינו מציין מהו הדמיון. לא ברור מהו מקורו של השם הנוסף. ייתכן שמקור זיהוי זה הוא בדמיון שבין השמות 'שיטרג' – "שדורייא".

**רמב"ם:** " ...ועדל אלשיטרג צמח ידוע...<sup>12</sup> "אלשיטרג" – ערבית – שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*).<sup>13</sup> בביאור שמות הרפואות הוא מציין את שמו ביוונית – "לבדיון" – *Lepidium*.<sup>14</sup> אצל

<sup>1</sup> משנה, עוקצין, פ"ג, מ"ד.

<sup>2</sup> תוספתא, שביעית (ליברמן), פ"ה, ה"יא.

<sup>3</sup> תוספתא, שביעית (ליברמן), פ"ה, ה"יא; ירושלמי, שביעית ז, ב, לו, ע"ב (עמ' 202).

<sup>4</sup> כלומר "ספר רפואות" כתוב "ארמית" (סורית) ומפרש שמות העשבים בסורית וגם ביוונית. הלשון הבאה היא לשון הספר הסורי, אפשטיין, פירוש, עמ' 144.

<sup>5</sup> שם, עמ' 144, ש.1. בנוגע לשאר השמות המוזכרים בהמשך הציטוט, ייתכן שזהו המשך הציטוט מספר הרפואות, והובאו כאן שני צמחים שונים, שרק הראשון שייך לענייננו, אלבום, משנה, עמ' 144 הע' 979.

<sup>6</sup> סוקלוף, ברוקלמן, עמ' 9.

<sup>7</sup> ראה להלן, רמב"ם.

<sup>8</sup> בן יעקב, הרפואה, ב, עמ' 487; "שראב אלראסן" תרופה נוזלית המקובל לזהותה עם טיון השמש (*Inula helenium*), עמר וסרי, עמ' 122.

<sup>9</sup> ר"ש, עוקצין, ג, ד; רע"ב, שם.

<sup>10</sup> ח"ו, עמ' 173.

<sup>11</sup> אלבום, משנה, עמ' 144.

<sup>12</sup> פירוש, עוקצין, ג, ד עמ' תנב; תנה"י עמ' 408.

<sup>13</sup> עיסא, עמ' 107; רמב"ם, פירוש, עוקצין, ג, ד, עמ' תנב, ובהע' המהדיר שם, 23.

<sup>14</sup> רמב"ם, ביאור, מס' 367.

הרמב"ם הזיהוי בנוי על החיבור בין השם הערבי המוכר עם השם היווני, המשמר בתוכו את השם הלטיני.

**כתכ"ה:** "אדל, עדל – מין ממניי הבצלים נקרא אצל הרומאים בולבוס ציבאריוס ואדוליס ב"ר (בלשון רומי) שווה הוא לציבאריוס כלי' (כלומר) הנאכל...<sup>1</sup> edulis – לטינית – נאכל, bulbus cibarius – לטינית, שמשמעות הדבר הוא בצל או פקעת הנאכלים, כמו חצב (*Urginea*), בן חצב (*Scilla*), יקינתון (*Hyacinthus*) או סוג אחר הקרוב אליו. הזיהוי של הכתכ"ה הולך בעקבות הגאונים, המזהים את העדל כצמח הדומה לצנון. זהו המקום הראשון שבו מובחן הדמיון לצנון בפקעת, ומשמעותו צמח בעל פקעת הנאכלת, והוא מין ממניי הבצלים. בדבריו אין זיהוי קונקרטי אלא זיהוי כללי. הזיהוי עם הבצל בעייתי, שכן אין דמיון בין הבצל לצנון. גם אם מדובר בשני צמחים בעלי פקעות, הרי שהבצל פקעתו היא גלדנית, בשונה מהצנון שפקעתו היא שורש מעובה.

**תפארת ישראל:** "דומה לצנון הוא פרי אדמה שדומה לצנון כד כתב בערוך, וי"א שהוא ווינטער עזאף...<sup>2</sup> Winterisop – גרמנית – צתרה תרבותית (*Satureja hortensis*). התפא"י הולך בדרכו של הערוך: הצמח דומה לצנון, אך אינו מציין במה הוא דומה לצנון. הזיהוי הנוסף מוביל שוב אל הערוך, המזהה את הצמח בשמו הנוסף עם הצתרה.

## החוקרים המודרניים

לעף,<sup>3</sup> פלדמן,<sup>4</sup> פליקס,<sup>5</sup> עמר:<sup>6</sup> "עדל, אדל" שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*).

**הרב קאפח:** "עדל אלשיטרג... שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*).<sup>7</sup>

## סיכום ותובנות:

הזיהוי הראשון לעדל נמצא בערוך, המזהה אותו בשמו הארמי הדומה לעברי, וכן בתיאור תכונותיו: דומה לצנון, ואפשר להפיק ממנו נוזל לשימושים רפואיים חיצוניים. התרגומים הסורי והערבי מזהים את העדל עם השחלים הגבוהים. הערוך הולך בעקבות התיאור החיצוני, הדומה לצנון, אך אינו מפרט מהו הדמיון. הצעת הזיהוי השנייה היא כפי הנראה הצעת הזיהוי הראשונה, בהטיית הלשון מהשם הערבי לשם הלטיני. הזיהוי עם הצתרה אפשרי אצל הערוך, ותפא"י הולך בעקבותיו, שכן את הסיאה הוא מזהה עם מין ממניי הנענע. יש קושי בזיהוי זה, מאחר שאין קווי דמיון בין הצתרה לצנון. זיהוי הרמב"ם ודומיו הולך בעקבות השם הערבי, המזוהה עם השחלים הגבוהים, וסיוע לדבריו מוצאים באזכור שמו היווני, "לבדיון", שמשמר את השם הלטיני של השחלים הגבוהים. ברמב"ם לא מוזכר הדמיון לצנון, דבר המאפשר זיהוי פשוט וקל יותר. הזיהוי של כתכ"ה הולך בעקבות הדמיון לצנון, והוא מזהה את העדל עם אחד ממניי הבצל, גיאופיט, ובשונה מהדמיון לצנון – כאן מדובר בפקעת גלדנית. נוסף על כך, אין לו זיהוי קונקרטי, אלא אפשרויות זיהוי לצמח ממניי הבצלים. זאת ועוד, העדל הוא ירק ועלי הבצלים המוצעים בזיהוי אינם ירק מאכל, חלקם אף חריפים מאוד. החוקרים המודרניים הולכים כולם בדרך זיהוי אחת, של זיהוי העדל עם

<sup>1</sup> ד, ע"ב.

<sup>2</sup> עוקצין, ג, ד.

<sup>3</sup> פלורה, ד, עמ' 69.

<sup>4</sup> משנה, עמ' 202-203.

<sup>5</sup> צומח, עמ' 107.

<sup>6</sup> גידולי, עמ' 298.

<sup>7</sup> מחברת, עמ' 57, הע' 89.

השחלים הגבוהים. הבסיס לזיהוי הוא שם המקור הערבי, והתרגומים השונים של השם. זיהוי העדל עם השחלים הגבוהים יכול לקבל סיוע מהתיאור החיצוני, הדומה לצנון, בכך שלעדל מערכת שורשים מפותחת המאפשרת לו להתחרות עם שכניו על מים ועל חומרי הזנה, ולגרום לצימוח מהיר של הגבעולים. העלים הצומחים בבסיסו גדולים ומזכירים את עלי הצנון, וזאת נוסף על היותו צמח חריף המזכיר בטעמו את הצנון.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

צמח השחלים הגבוהים (לפידיון / לפידיום – *Lepidion / Lepidium*) הוא צמח נמוך המתפתח צמוד לקרקע. הוא מגדל ענפים עליונים עם תפרחת בראשו, המכילה את הפירות ואת הזרעים.<sup>1</sup> הוא צומח לגובה של עשרה ס"מ ואף יותר, ועליו דומים לעלי ער אציל.<sup>2</sup>

### גידול:

צמח השחלים הגבוהים נזרע לאחר תחילת ינואר.<sup>3</sup> אפשר לאכול צמחים שנזרעו בזמן, ולא יאוחר מתחילת חודש מרץ, כמו כרישה. זריעה מאוחרת יותר גורמת לצמח להתייבש בסיום הפריחה. לעומת זאת, צמח מושקה ומטופל יכול להחזיק מעמד במשך שנתיים, ובמקומות רבים הוא מאריך ימים ושומר על טעמו אף מעבר לעשר שנים.<sup>4</sup> יש מקומות שבהם הוא נזרע לאחר הרוח המערבית באביב. כאשר הוא מתחיל להוציא ענפים יש לגזם אותו קרוב לקרקע, לזבל אותו ולכסות אותו. פעולה זו מבטיחה שהוא ייתן ענפים במשך שנתיים, במזג אוויר רגיל וללא חורף קשה.

### שמות:

את השחלים הגבוהים אפשר לזהות עם *Thlaspi*, צמח הנקרא גם שחלי השדה, או עם שחלי בר מזויפים.<sup>5</sup> אפשרות נוספת לזיהוי ה-*Lepidium* היא *Lepidion*, השומר על שם הצמח המקורי.<sup>6</sup> יש המזהים את השחלים הגבוהים עם ה-*Dittander*.<sup>7</sup>

### שימושים:

### מאכל:

לצמח טעם אקזוטי, והשימוש בו תמיד נעשה עם חלב.<sup>8</sup> משתמשים בו כתבלין בהכנת חלב חמוץ, ויש המערבבים את עליו הצעירים עם חלב מתוק, ולאחר שלושה ימים מתקבלת גבינה, שאליה מוסיפים תבלינים שונים הנותנים בה טעם מיוחד.<sup>9</sup>

<sup>1</sup> דיוסקורידס II, 186.  
<sup>2</sup> פליניוס XIX, 166.  
<sup>3</sup> קולומלה XI, III, 16.  
<sup>4</sup> קולומלה XI, III, 41.  
<sup>5</sup> דיוסקורידס II, 186.  
<sup>6</sup> דיוסקורידס II, 205.  
<sup>7</sup> פליניוס XIX, 166.  
<sup>8</sup> פליניוס XIX, 166.  
<sup>9</sup> קולומלה XII, VIII, 3.



## **רפואה:**

זרעי השחלים הגבוהים חריפים ומחממים. שילובם עם חומץ יעיל להוצאת דם ולבקיעת מורסות פנימיות בגוף, מעורר את זרימת המחזור ואף גורם להפלות, ויעיל בטיפול במחלות נשים שונות.<sup>1</sup> לשחלים הגבוהים שימושי רפואה מגוונים: העלים חריפים ומונעים התפתחות כיבים, יעיל לריפוי הטחול, לריפוי צרעת ולמניעת כאבי שיניים.<sup>2</sup> הצמח הוא אחד מהצמחים המאכלים את העור – הוא מנקה את העור אך גם משאיר בו פצעים, שאפשר לרפאם בקלות על ידי שעווה ושמן ורדים. הצמח יעיל לצרעת, לנגעי עור ולמחלות עור. יש הרואים בו גם תרופה לכאבי שיניים, אם הצמח מחובר לזרוע בצד שבו נמצא הכאב.<sup>3</sup>

## **מוצא ותפוצה**

מוצאו של העדל בדרום אירופה ובארצות הים התיכון. משתמשים בו כתבלין לצרכים מקומיים, וריבוי נעשה באמצעות זן הבר שלו שלא תורבת. אין מגדלים אותו לשימוש מסחרי. הגידול היה לצרכים מקומיים, כצמח עלים טרי. כיום הוא נפוץ בדרום אירופה, באנגליה, בארצות הים התיכון ועד למזרח ההימלאיה, וגם בצפון אמריקה. הוא גדל בכל רחבי ארצות הברית, במקסיקו ואף באוסטרליה. תפוצתו של הצמח שונה ממקום למקום, בהתאם לתנאי הגידול. בארץ ישראל נמצא הצמח בסכנת הכחדה,<sup>4</sup> ואילו בצפון אמריקה (בעיקר בארצות הברית) הוא נחשב זן פולש המאיים על בתי גידול טבעיים של צמחים אחרים, ומחייב תוכניות לצמצום התפשטותו בבתי גידול אלו.<sup>5</sup>

## **תיאור בוטני ופנולוגיה**

שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*) הוא צמח עשבוני רב־שנתי, קירח, זקוף, המתנשא לגובה 40-100 ס"מ. הוא הגבוה משאר מיני הסוג שחלים הגדלים בישראל. גבעוליו הזקופים עולים ממערכת שורשים מפותחת. מערכת שורשים זו מאפשרת לצמח להתחרות עם שכניו על מים ועל חומרי הזנה, ולגרום לצימוח מהיר של הגבעולים. בבסיס הצמח עלים גדולים שאינם סדורים כשושנת, בעלי פטוטרת ארוכות, דמויי מרית או מוארכים בצורת איזמל. שפתם משוננת והם בשרניים למדי, מכילים. עלי הגבעול קטנים יותר, בעלי פטוטרת קצרות או כמעט יושבים, מוארכים, מחודדים בקצותיהם, תמימים או משוננים, מסורגים לאורך הגבעול. הגבעולים מסועפים בחלקם העליון לענפים נושאי צברי פרחים. התפרחת מורכבת מאשכולות קטנים צפופי פרחים, בראשי הגבעולים והענפים הצדדיים. לפרחים הקטנטנים ארבעה עלי כותרת לבנים, שישה אבקנים ושחלה עילית בת שתי מגורות. עלי הגביע שעירים, לבנים בשוליהם. עוקץ הפרי נימי, ארוך פי 2-4 מאורך הפרי, נוטה כלפי מעלה. הפרי תרמילון ביצני עגלגל, פחוס, בן שתי מגורות, שבכל אחת זרע אחד. הוא היחיד מפירותיהם של שאר מיני השחליים בישראל שאינו משונץ, ושקשוותיו שעירות ואינן מכונפות. מעל ראשו הקהה של הפרי ניכר עמוד עלי קצר, שבראשו צלקת דמוית דסקית. הצמח שחלים גבוהים פורח באביב, בחודשים מאי-יולי. בית גידולו הוא גדות נחלים ותעלות מים, בחלקה הצפוני והצפון-מזרחי של הארץ, באתרים המרוחקים זה מזה.<sup>6</sup> הצמח, שהיה צמח

<sup>1</sup> דיוסקורידס II, 186; פיה"ג, עוקצין, עמ' 144, ש.1.

<sup>2</sup> דיוסקורידס II, 205.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 181.

<sup>4</sup> שחלים גבוהים, באתר "צמח השדה".

<sup>5</sup> *Lepidium latifolium*, באתר "מינים פולשים", אוניברסיטת ג'ורג'יה; יאנג ועוד, האקולוגיה, עמ' 402-405.

<sup>6</sup> פינברודותן דנין, מגדיר עמ' 256.

מצוי בישראל, נדיר כיום ונחשב צמח "אדום" המצוי בסכנת הכחדה.<sup>1</sup> השם "שְׁחָלִים" נזכר במשנה. שם זה מתאר את השחלה כפולת המגורות במיני הסוג. שם המין המדעי, *Lepidium*, ביוונית: "קשקש קטן", מתייחס לצורת הפרי של חלק ממיני הסוג,<sup>2</sup> ושם המין המדעי הנוסף, *Latifolium*, בא מהמילים הלטיניות *Latus* – "רחב", ו-*Folium* – "עלה", לאמור: "עלה רחב", על שום עלי הבסיס הרחבים והגדולים של הצמח. הצמח מכונה פלפל רב־שנתי ופלפל רחב־עלים.

## מיני העדל הגדלים בישראל

בארץ ישראל גדלים בר שמונה מיני שחלים, ומין אחד גדל בתרבות:

1. שחלים עדיניים (*Lepidium ruderale*): צמח חד־שנתי הגדל באופן נדיר בצידי דרכים בחבלים הים תיכוניים של ישראל. מוכר גם בשמו הקודם, "שחלי האשפות". הפריחה בעונת החורף.<sup>3</sup>
2. שחלים שרועים (*Lepidium aucheri*): צמח חד־שנתי הגדל בצורה שרועה. הוא גדל בישראל באופן נדיר ביותר, בעמק הערבה וכן בעבר הירדן המזרחי, הנחשב לגבול התפוצה המזרחי של מין זה.<sup>4</sup> הפריחה בעונת החורף. מין זה נמצא בסכנת הכחדה מיידית מישראל.
3. שחלים דוקרניים (*Lepidium spinescens*): צמח חד־שנתי זקוף הגדל באדמות עמוקות ובקרקע בזלתית, בחבלים הים תיכוניים. צבע עלי הכותרת ורוד והפרי דוקרני.<sup>5</sup>
4. שחלים קוצניים (*Lepidium spinosum*): צמח חד־שנתי זקוף הגדל באדמות לחות ובקרקע בזלתית, בצפון ארץ ישראל. הפריחה בעונת החורף, הפרי קוצני.<sup>6</sup>
5. שחלים שעירים (*Lepidium hirtum*): צמח חד־שנתי נמוך קומה הגדל באופן נדיר בחרמון. הפריחה בעונת החורף, הפרי שעיר.<sup>7</sup>
6. שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*): צמח עשבוני רב־שנתי הגדל בשולי נחלים בצפון ישראל ובעבר הירדן המזרחי. הפריחה בעונת הקיץ.<sup>8</sup>
7. קרדריה מצויה (*Cardaria draba*):<sup>9</sup> גדל במקומות שהופרעו על ידי האדם, לרוב בחבלים ההרריים של הארץ. פורח בסיום החורף ובתחילת האביב.

<sup>1</sup> שמידע, פולק ופרגמן־ספיר, הספר האדום, עמ' 922-923.

<sup>2</sup> דיוסקורידס II, 205.

<sup>3</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר, עמ' 256.

<sup>4</sup> שם, עמ' 257.

<sup>5</sup> שם.

<sup>6</sup> שם; אלון, החי והצומח, 10, עמ' 112.

<sup>7</sup> שחליים שעירים, באתר "צמח השדה".

<sup>8</sup> פינברון־דותן דנין, מגדיר, עמ' 256.

<sup>9</sup> מין זה נמנה בעבר על הסוג שחלים, אך הופרד ממנו, ובמקורות שונים עדיין מובא בשמו המדעי הקודם. "*Lepidium draba*"; פינברון־דותן דנין, מגדיר עמ' 258.

8. שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*): צמח חד־שנתי זקוף הגדל באופן נדיר כפליט תרבות בחבלים הים תיכוניים של ישראל. מין זה מגודל בתרבות לצריכת עליו הטריים לסלט, ומוכר בשם הערבי "רשאד". הפריחה בעונת החורף.<sup>1</sup>



תפרחות של העדל

---

<sup>1</sup> פינברוך־דותן דנין, מגדיר עמ' 257.



שחלים גבוהים – עלווה ותפרחות

## 9. פיגם

שם מדעי בעברית: פיגם מצוי

שם מדעי: *Ruta chalepensis*

אנגלית: Rue

משפחה: פיגמיים (Rutaceae)

שמות נוספים:

יוונית: *πηγανον*

לטינית: *Ruta*

שם בלשון חז"ל: פיגם

ערבית: *فيجّن*, פייג'ים, פיג'יל, רודה, רוטה, שדאב

שם מסחרי: רוטה, רודה



פיגם מצוי

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הפיגם הוא צמח המוזכר במשנה ובספרות חז"ל. יש לו שימושים שונים, ועל פי שמושים אלו נקבע מעמדו. זהו ירק, ולכן אסור להרכיבו על קידה לבנה, שהיא עץ.<sup>1</sup> הירק הצומח בר בהרים פטור מתרומות ומעשרות.<sup>2</sup> הפיגם הוא ירק תבלין שמותר למללו בראשי האצבעות בשבת, כדי להפיק ממנו את טעמו ואת ריחו<sup>3</sup> העז המשמש כבושם.<sup>4</sup> זהו צמח בר העולה מאליו, מעטים זורעים אותו.<sup>5</sup> לפיגם מעמד דומה לסיאה, לאזוב ולקורנית, שהם צמחים אשר שימשו לבעירה, למאכל בהמה ולתבלין, שמחשבתו של האדם היא המגדירה את שימושם, וממילא גם את המותר והאסור לעשות בהם בשבת.<sup>6</sup> שורשי הפיגם הם חלק מן הצמח לענייני הגדרות דברים המקבלים טומאה וטהרה.<sup>7</sup>

**רס"ג:** פיגם – "סדאב"<sup>8</sup> – בסיס הזיהוי הוא השם הערבי, ושתי אפשרויות הזיהוי מקובלות – פיגם מצוי (*Ruta chalepensis*) או פיגם ריחני (*Ruta graveolens*), מה גם שאין הבדל גדול ביניהם.

**תשובות הגאונים:** פיגם – "...סדאב בטיית..."<sup>9</sup> סדאב – ערבית. כמו אצל רס"ג, פיגם מצוי (*Ruta chalepensis*) או פיגם ריחני (*Ruta graveolens*).

**רנאה"י:** בפירוש מופיעים שלושה שמות לצמח:

1. סדאב<sup>10</sup> – השם הערבי ללא זיהוי קונקרטי.

2. אלשדאב<sup>11</sup> – פיגם מצוי (*Ruta chalepensis*).<sup>12</sup>

3. אלפיגן<sup>13</sup> – פיגם ריחני (*Ruta graveolens*).<sup>14</sup>

אצל רנאה"י, שני השמות הראשונים הם אותו שם, ואם כך הרי שאצלו יש שני שמות המזהים את הפיגם בשמותיו הערביים השונים עם שני מיניו הדומים, שהיו ידועים ומקובלים ואין ביניהם הבדלים גדולים.

**ערוך:** "פגם... בלעז רוט"א ובל' ישמעאל פיגאל (הערת המהדיר: "צ"ל פיגאן)..."<sup>15</sup> *Ruta* – פיגם מצוי (*Ruta chalepensis*) ופיגם ריחני (*Ruta graveolens*). אצל הערוך מוזכר השם הלטיני, שאינו מבחין בין המינים. תוספת השם הערבי המובחן אולי תביא למסקנה שהערוך מתכוון לפיגם ריחני (*Ruta graveolens*).

<sup>1</sup> משנה, כלאיים, א, ח.

<sup>2</sup> משנה, שביעית, ט, א.

<sup>3</sup> תוספתא, שבת, יד, יא.

<sup>4</sup> שכל טוב, שמות ט"ז, ד"ה: "מפנין", עובדת היותו של הפיגם צמח בושם שנויה במחלוקת, ראו רמב"ם, פירוש, עוקצין, ג, ה, עמ' תנג "...ופיגם וחלתית אף על פי שאין ריחן נעים..."

<sup>5</sup> תוספות יו"ט, שביעית, ה, ו.

<sup>6</sup> בבלי, שבת, קכח, ע"א.

<sup>7</sup> משנה, עוקצין, א, ב.

<sup>8</sup> לשון, עמ' 194, 12.

<sup>9</sup> עוקצין, א, ב, עמ' 138.

<sup>10</sup> כלאיים, עמ' 30, כמו רס"ג ותשובות הגאונים.

<sup>11</sup> שביעית, ט, עמ' 52.

<sup>12</sup> אלבוים, כלאיים, עמ' 123.

<sup>13</sup> עוקצין עמ' 5.

<sup>14</sup> רמב"ם, ביאור, מס' 279.

<sup>15</sup> ח"ו, עמ' 291; רימב"ץ עמ' פא; תפא"י, עוקצין, א, ב, "...מין עשב רוטע בלשון אשכנז..."

**רש"י:** "...פיגם – רוד"א...<sup>1</sup> רוד"א – Rude – פיגם (*Ruta*).<sup>2</sup> רש"י אינו מבדיל בין המינים השונים של הפיגם.

**רמב"ם:** "...ופיגם אלפיגין והוא אלסדאב...<sup>3</sup> פיגם (*Ruta*). הרמב"ם אינו מבדיל בין שני המינים של הפיגם, אף שהוא מציין אותם בשני שמות שונים. אפשר להסביר שהוא מתכוון למין אחד או לשני צמחים, שאף שיש להם שמות שונים והם מינים שונים, הוא לא רואה מקום להבדיל ביניהם, משום שאין הבדל ביניהם מבחינה הלכתית.

**תנה"י:** "...הוא פיגם גם בערבית וכך הוא ידוע לאנשי אלשאם, ונקרא גם סדאב...<sup>4</sup> תנה"י מסביר ששמו הערבי והמשנאי של הפיגם הוא אותו שם, וממילא פיגם – פיגין – סדאב, וגם כאן אפשר להסביר את כפילות השמות כפי שמוסבר בדברי הרמב"ם.

**תבואות הארץ:** "פיגם בל"ע אלסאדאביא, והוא ירק מר וחרף ונאכל לרפואה...<sup>5</sup> "אלסאדאביא" – אלסדאב – ערבית – פיגם (*Ruta*). כקודמיו, תבואות הארץ הולך אל הזיהוי הערבי המקובל, ללא הבחנה בין המינים השונים של הצמח.

### החוקרים המודרניים:

**לעף:** פיגם – (*Ruta*).<sup>6</sup> לעף מתייחס לזיהוי הכללי של הצמח ללא הבחנה במין ספציפי.

**ציז'יק:** פיגם – פיגם ריחני (*Ruta graveolens*).<sup>7</sup> ציז'יק אינו מנמק את בחירתו בצמח, ולא ברור למה הוא מעדיף את הצמח האירופאי על פני אחיו המוכר בארץ ישראל.

**פליקס:** פיגם – פיגם מצוי (*Ruta bracteosa*), הצמח המוכר בארץ ישראל.<sup>8</sup>

**הרב קאפח:** "...אלסדאב. והוא עשב ידוע בריחו הנעים ובטעמו המריר ונקרא גם פיגן וגם שד'אב וגם כיפת...<sup>9</sup> פיגם (*Ruta*).

### סיכום ותובנות:

זיהוי של הפיגם עם *Ruta* מוסכם על דעת כל המפרשים והחוקרים, וכן זיהוי עם השם הערבי "סדאב". אפשר להסביר את השם הערבי הנוסף המופיע אצל המפרשים, "פיגין", כשם אחר לצמח, אך ההסבר של תנה"י הוא הסביר ביותר – זהו השם הערבי של הפיגם, המשמר היטב את השם המשנאי. רוב הפרשנים ראו זהות בין שלושת השמות, ולא מצאו סיבה להבחין בין מיני הפיגם השונים ולא ליצור הבחנה הלכתית בין שני מיני הפיגם. חלק מהפרשנים מבחינים בין שני מיני הפיגם לפי ההבדל שבין השמות: ה"סדאב" המצוי והמוכר הוא הפיגם המצוי (*Ruta bracteosa*), ואילו ה"פיגין" הוא הפיגם הריחני (*Ruta graveolens*) שגדל באירופה, וגדל בתרבות. אצל החוקרים המודרניים מוצאים שלוש גישות לזיהוי. הראשונה רואה בפיגם שם כללי, *Ruta*, ואינה

<sup>1</sup> שבת, קכח, ע"א; רע"ב, כלאיים, א, ה, "...עשב שקורין לו רודא בלע"ז..."

<sup>2</sup> קטן, בבלי, עמ' 43.

<sup>3</sup> פירוש, עוקצין, א, ב, עמ' תמה, ובהערות המהדיר שם.

<sup>4</sup> עמ' 444. כזיהוי המופיע ברמב"ם.

<sup>5</sup> עמ' שצו, ובתוספת המהדיר "רוטהע".

<sup>6</sup> פלורה ד, עמ' 73.

<sup>7</sup> אוצר, עמ' 836.

<sup>8</sup> כלאיים, עמ' 157-158, *Ruta bracteosa* זהו סינון של השם *Ruta chalepensis* – פיגם מצוי; פלדמן, משנה, עמ' 311; אלבוים, כלאיים עמ' 124, הע' 684.

<sup>9</sup> מחברת, עמ' 60, ובהערות המהדיר הע' 104, *Ruta* – זיהוי כללי של הצמח ללא דיוק במין ספציפי.

מבחינה בין שני מיניו, שכן אין להבחנה זו משמעות הלכתית, ואולי גם המין השני לא היה מוכר לחז"ל. הגישה השנייה מזהה את הפיגם עם הפיגם ריחני (*Ruta graveolens*). גישה זו לא מנמקת את בחירתה בצמח זה, ולא ברור למה היא מעדיפה את הצמח האירופאי על פני אחיו המוכר בארץ ישראל. הגישה השלישית היא הסבירה והמתקבלת ביותר. גישה זו מזהה את הפיגם עם פיגם מצוי (*Ruta bracteosa*), צמח בר חסר חשיבות הגדל בארץ ישראל,<sup>1</sup> פטור מתרומות ומעשרות, ורק מעטים מגדלים אותו בתרבות.

הפיגם מוזכר גם בכתבי השליחים הנוצריים: "אוי לָכֶם הַפְּרוּשִׁים, כִּי נוֹתְנִים אֶתְּם מַעְשֵׂר מִמְּנַתְּהָ וּפְיָגָם וּמְכַל יָרֵק, וּמְזַנְיָחִים אֶת הַמִּשְׁפָּט וְאֶת אֶהְבֵּת אֱלֹהִים..."<sup>2</sup>



זחלי זנב הסנונית על פיגם

<sup>1</sup> ספראי, משנת, שביעית, עמ' 281.

<sup>2</sup> לוקס, יא, 42; מתי, כג, 23; על משמעות האזכור ע"ע מינטה, עמ' 94.



## הספרות הקלאסית:

### תיאור:

הפיגם (פיגנון,  $\pi\tau\alpha\gamma\alpha\nu\sigma\nu$ ) הוא תת־שיח אשר לו גבעולים וענפים רבים.<sup>1</sup> לצמח גזע מרכזי מעוצה, והוא שייך לקבוצת הצמחים המכונה "עשבי עץ",<sup>2</sup> ולקבוצת ירוקי עד.<sup>3</sup> עליו קטנים<sup>4</sup> ובשרניים יחסית.<sup>5</sup> הצמח פורח במועד אחד, באשכול של תפרחות.<sup>6</sup> לדברי פליניוס, הצמח שייך לקבוצת הצמחים שהשקיייתם במי מלח מיטיבה עימם, ממתיקה אותם ומגבירה את פריונם.<sup>7</sup> ריחו של הפיגם חריף, ובעיקר של אלו בעלי הזרע היבש או הגדלים על קרקע יבשה.<sup>8</sup>

קיים מין נוסף הנקרא *Peganon agrion*, שמשמעותו היא פיגם השדה או פיגם בר. מין זה מזוהה עם *Ruta sylvestris*.<sup>9</sup> מהשורש יוצאים ייחורים רבים, הצמיחה ארוכה ומניבה עלים רכים יותר. לצמח ניחוח חזק, התפרחת לבנה וחלקה העליון גדול יותר מזה שבמין המתורבת. התפרחת מורכבת משלושה חלקים, ובה נוצר זרע תלת־פינתי בצבע צהוב קלוש, בעל טעם מריר ביותר.<sup>10</sup> קיים מין נוסף הנקרא *Thaliktron*. צמח זה מתאפיין בעלים הדומים לעלי הכוסברה אך שומניים יותר, והגבעול דומה לגבעול הפיגם.<sup>11</sup>

### גידול:

זריעת הפיגם נעשית בשני מועדים: באביב, כאשר הרוח המערבית נושבת, ובסתיו, מייד לאחר תאריך השוויון בין היום ללילה.<sup>12</sup> יש המאחרים את הזריעה לחודשי החורף, ינואר<sup>13</sup> ופברואר.<sup>14</sup> הפיגם גדל באזורים חמים, שטופי שמש ויבשים, באדמה המכילה חמר לבנים רב. את הזרעים יש לערבב עם אפר לצורך אוורור האדמה והדברת מזיקים. לדברי פליניוס, מקום הגידול האידיאלי של הצמח הוא מתחת לתאנה.<sup>15</sup> הצמח מתפתח היטב גם בתוך הגזע, ואף מאפשר לעץ התאנה להמשיך להפיק את השרף הרפואי שלו.<sup>16</sup> את השורשים של הפיגם שנשתל בתוך גזע התאנה מכסים באפר, למניעת כניסת תולעים לשורשים ולגזע.<sup>17</sup> יש המפזרים עליו אפר בתקופת החורף, להגברת פריונו. הצמח רגיש לקור, ללחות ולדישון על ידי גללים, המזיקים לו.<sup>18</sup> כאשר הצמח מגיע לגודל של זרת ויותר יש לגזם אותו, כמו כל צמחי התבלין שמרבים מייחורים.<sup>19</sup> את הצמח יש לדלל בתחילת מרץ, ולחשוף אותו לשמש מלאה, כדי שיגיע לפריחה הטובה ביותר שלו. הגזע של הפיגם מתקשה

<sup>1</sup> תאופרסטוס I, III, 1.

<sup>2</sup> תאופרסטוס I, III, 4.

<sup>3</sup> תאופרסטוס I, IX, 4.

<sup>4</sup> תאופרסטוס VI, I, 2.

<sup>5</sup> תאופרסטוס I, X, 4.

<sup>6</sup> פליניוס XIX, 100.

<sup>7</sup> פליניוס XIX, 184.

<sup>8</sup> פליניוס XXI, 38.

<sup>9</sup> מין בר נוסף של הפיגם, המוכר בשם *Ruta montana*.

<sup>10</sup> דיוסקורידס III, 53.

<sup>11</sup> דיוסקורידס IV, 98.

<sup>12</sup> פליניוס XIX, 156; קולומלה III, XI, 38.

<sup>13</sup> קולומלה III, XI, 16.

<sup>14</sup> גיאופניקה XII, I.

<sup>15</sup> פליניוס XIX, 156.

<sup>16</sup> תאופרסטוס, De Causis Plantarum, V, 6.10.

<sup>17</sup> תאופרסטוס, De Causis Plantarum, III, 17.1.

<sup>18</sup> פליניוס XIX, 156; תאופרסטוס VII, V, 1.

<sup>19</sup> תאופרסטוס VII, II, 1.

ומתייבש, ולאחר הגיזום צומחת עלווה חדשה, גדולה וריחנית יותר.<sup>1</sup> יש לנכש ולדלל סביב הצמח מעשבים שוטים. לצורך הדילול יש לעטות כפפות, לאור החומר הקיים בצמח העלול לגרום לפצעים ביד החשופה המטפלת בו. הצמח חזק ויכול להתקיים שנים רבות, אלא אם כן אישה בזמן המחזור החודשי שלה נוגעת בו ועלולה לגרום למותו.<sup>2</sup>

### שיטות ריבוי:

אפשר לרבות את הפיגם מזרעים ומייחורים אשר התחילו להכות שורש.<sup>3</sup> אפשר להנביט את הזרעים על ידי הכנסתם לגרעיני שעועית, שבהם הם מתפתחים באיטיות וניזונים ממיץ השעועית.<sup>4</sup> לפי אמונה רווחת, הפיגם אשר הועבר ממקום למקום צומח טוב יותר במקום גידולו החדש.<sup>5</sup> הצמח מתפתח גם מהברכת ענפים הבאים במגע עם האדמה, משרישים במהירות ויוצרים צמח חדש.<sup>6</sup>

### מינים:

הפיגם שייך לקבוצת צמחי התבלין שיש להם מין אחד בלבד הגדל בר, ומין אחד הגדל בתרבות.<sup>7</sup> Peganon to oreinon, Peganon to kepaion, הוא מין הבר של הפיגם.<sup>8</sup> מין זה מתאפיין בעלים ובענפים קטנים יותר ומחוספסים, וטעמו חזק וחרוף יותר<sup>9</sup> מהמין המתורבת, ואינו ראוי לאכילה.<sup>10</sup> מין הבר של הפיגם הוא ארומטי<sup>11</sup> מגעו של הצמח עם ברזל אינו מיטיב עימו.<sup>12</sup> המין המתורבת בעל עלים רחבים יותר וענפים עשירים בעלים.<sup>13</sup> המין המתורבת הטוב ביותר גדל ליד עצי תאנה, טעמו חריף והוא ראוי לאכילה.<sup>14</sup> המין הטוב ביותר של הפיגם צומח ב־Myra.<sup>15</sup>

### שמות:

לפיגם שמות שונים: הרומים קוראים לו *Ruta montana* או *Ruta Hortense*; המצרים – Epnubu; הסורים – Harmala, וחלקם קוראים לו Besasa; האפריקאים קוראים לו Churwa / Churma והקפדוקים – Moly.<sup>16</sup>

פיגם ריחני (*Ruta graveolens*), המזוהה עם *Ruta sylvestris*, נקרא גם *Peganon agrion*, Hypericon, Androsaemon, Corion או Chamepitys, והרומים קוראים לה Hederalis. אחרים קוראים לו Sentinalis.<sup>17</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס, De Causis Plantarum, III, 19.2.

<sup>2</sup> קולומלה, XI, III, 38.

<sup>3</sup> תאופרסטוס, I, I, De Causis Plantarum, 4.2; פליניוס, XIX, 121.

<sup>4</sup> פליניוס, XXI, 38.

<sup>5</sup> פליניוס, XIX, 123; משנה, עוקצין, פ"א, מ"ב.

<sup>6</sup> פליניוס, XXI, 38.

<sup>7</sup> תאופרסטוס, VII, IV, 1.

<sup>8</sup> דיוסקורידס, III, 52.

<sup>9</sup> תאופרסטוס, VII, VI, 1.

<sup>10</sup> דיוסקורידס, III, 52.

<sup>11</sup> פליניוס, XIX, 157.

<sup>12</sup> פליניוס, XIX, 177.

<sup>13</sup> דיוסקורידס, IV, 98.

<sup>14</sup> דיוסקורידס, III, 52.

<sup>15</sup> אתניאוס, II, 59, שמה הקודם ליקיה, עיר יוונית בדרום מערב אסיה הקטנה.

<sup>16</sup> דיוסקורידס, III, 53.

<sup>17</sup> דיוסקורידס, III, 52.

## שימושים:

### מאכל:

משתמשים בפיגם כירק מאכל לפתיחת התיאבון,<sup>1</sup> כתבלין במטבח<sup>2</sup> בתבשילי ירקות,<sup>3</sup> דגים<sup>4</sup> ובשרים,<sup>5</sup> לכבישת זיתים,<sup>6</sup> כתוספת לכרוב רפואי,<sup>7</sup> ביין ובכל משקה שבו הוא ניתן.<sup>8</sup>

### רפואה:

הפיגם נחשב לאחד מצמחי המרפא העיקריים.<sup>9</sup> הוא מחמם, מרפא כיבים, משתן ומסייע בסדירות הווסת. המשקה המופק ממנו יעיל לטיפול בבעיות במעיים, ושילוב הזרע עם יין יעיל לטיפול ברעלים<sup>10</sup> ובעקיצות נחשים, ולמניעת הפלות. בישולו עם שמיר יבש ונטילתו כמשקה יעילים להרגעת צמרמורות, לטיפול בבעיות מערכת הרבייה הנשית, לשיכוך כאבים במותניים ובמפרקים ולבעיות נשימה שונות. ערבובו עם שמן וכתישתו עם דבש יעילים לריפוי איברי המין, וגם להיצרות הרחם, לכאבי פרקים ולשלפוחיות מתחת לעור.<sup>11</sup> הפיגם יעיל גם לתיקון הראייה ולהרגעת כאבים בעיניים. נטילתו עם חומץ מסייעת להרגעת כאבי ראש ולהפסקת דימום והפרשות מהנחיריים, ונטילתו עם עלי דפנה מסייעת לריפוי דלקות הנגרמות מאבנים בדרכי השתן. שילובו עם כרוב יעיל לרפואת שיגרון ומחלות מפרקים,<sup>12</sup> ושילובו עם חומרים שונים מסייע לטיפול בבעיות עור ובדלקות בעור. בישולו של המיץ עם קליפת רימון יעיל לדלקות ולפצעים באוזניים. לעיסתו גורמת להרחקת ריחות רעים או חריפים מהפה. שריית הזרע היבש במים ושתיית המשקה יעילות למי שסובל מהתייבשות. לצמח שימושים רפואיים נוספים ומגוונים: הוא יעיל לרפואת אוזניים ועיניים, לטיפול בבעיות ראייה ובקטרקט, ונטילתו כשיקוי במשך עשרה ימים על ידי אישה בהיריון יכולה לגרום לה להפלה.<sup>13</sup> הצמח בשילוב עם יין יעיל לרפואת פצעים שנגרמו על ידי בעלי חיים. השיקוי יעיל גם לטיפול באפילפסיה, בכאבים בבית החזה ואף לניקוי האוזניים.<sup>14</sup>

הפיגם הצומח בר בהרים עלול להיות קטלני למי שאוכל אותו בכמות מרובה. פריחתו גורמת לגירוי העור, לאדמומית, לדלקות בעור ולגירודים, ויש צורך בהגנה על העיניים כאשר עובדים איתו. נשים נמנעות מלנגוע בצמח בזמן המחזור החודשי שלהן.<sup>15</sup> המיץ המותז ממנו על הבשר מרחיק ממנו את החתולים. מין הבר של הפיגם דומה לזן המתורבת, והוא יעיל לטיפול באפילפסיה, לכאבי ריכיים, לזרימת הווסת ולהפלה. מין זה חריף יותר ויעיל יותר, אולם אין לאכלו משום שהוא פוגע בגוף.<sup>16</sup>

<sup>1</sup> אתניאוס, III, 101.

<sup>2</sup> אתניאוס, IV, 170.

<sup>3</sup> אפיקיוס, V, 210.

<sup>4</sup> אפיקיוס, II, 54.

<sup>5</sup> אפיקיוס, VIII, 382, 384.

<sup>6</sup> קאטו CXIX.

<sup>7</sup> קאטו C.

<sup>8</sup> פליניוס XIV, 105.

<sup>9</sup> פליניוס XX, 131; קרנר, חומרי, עמ' 170.

<sup>10</sup> אתניאוס, III, 85.

<sup>11</sup> דיוסקורידס, III, 52.

<sup>12</sup> גיאופניקה XII, XVII.

<sup>13</sup> נלסון, זרעי פרספונה, עמ' 60.

<sup>14</sup> גיאופניקה XII, XXV.

<sup>15</sup> פלאודיוס IV, IX.

<sup>16</sup> דיוסקורידס, III, 52.

החלק היעיל במין הבר הוא השורש. מפיקים ממנו נוזל שאותו מערבבים עם יין, והוא מיועד לשימושים רפואיים שונים. העלים הכתומים הנלקחים עם יין יעילים למחלות בדרכי הנשימה.<sup>1</sup>

מיץ הפיגם מופק מטחינת הזרעים עם מים, והוא מאוחסן בקופסאות נחושת. מנת יתר של המיץ היא רעילה ביותר, ובמיוחד במין הגדל במקדוניה. מיץ הרוש (Hemlock) מנטרל את הרעל של הפיגם. המיץ של הצמח טוב לניקוי פנים וידיים, כמו כן הוא יעיל לנטרול השפעתן של תרופות ורעלים המצויים בגוף האדם, שכן מיץ הפיגם הוא חזק יותר מכל תרופות הנגד שניתנו לפניו. אכילתו או שתיית המיץ שלו יעילים לנטרול השפעה של כמעט כל הרעלים, ונשיכות והכשות של בעלי חיים רבים. המיץ המעורבב עם חומרים נוספים יעיל למגוון מצבים: דלקות בעיניים, כאבי ראש ובטן כרוניים, בעיות בעיכול,<sup>2</sup> גזים, פתיחת הרוחם, הקדמת הווסת, האצת תהליך הלידה לאחר שהעובר מת, מניעת הפלות, כאבי גוף שונים, בעיות בדרכי הנשימה, מניעת דימומים פנימיים בגוף, הפסקת דימום באף, כאבי אוזניים, עיסוי הרקות, דיזנטריה, מניעת בריחת שתן, טיפול במגוון בעיות עור ונגעי עור, הגברת ייצור הזרע ועוררות התשוקה המינית.<sup>3</sup> שילובו עם כוסברה יעיל לטיפול במחלת הכולרה.<sup>4</sup>

המינים השונים של הפיגם משמשים אף הם כצמחי מרפא. את הזרע של מין הפיגם הנקרא *Peganon agrion*, המזוהה עם *Ruta sylvestris*, כותשים לחתיכות קטנות ומערבבים עם דבש, יין, מיץ מרה של תרנגולת, זעפרן (Saffron) ומרתרום (Marathrum). נוזל זה טוב לסובלים מראייה חלשה.<sup>5</sup> קיים מין נוסף של הפיגם, ה-Thaiiktron. עליו נטחנים עד דק ונמרחים על העור לצורך שיקומו והתחדשותו במקום של כיבים ופצעים שאינם נרפאים.<sup>6</sup>

### חקלאות:

הפיגם עם יין הוא מרכיב בתרופות לבהמות במשק הבית,<sup>7</sup> ולרפואת סמורים במלחמותיהם בציד עכברים.<sup>8</sup> את נוזל הפיגם שמים על עצי תאנה להרחקת מזיקים ולמניעת ריקבון השורשים.<sup>9</sup> הפיגם משמש גם להרחקת טורפים ובעלי חיים ארסיים, ולכן תולים אותו בכמה מקומות בכל שובך יונים.<sup>10</sup> בעלי חיים מנמעים מלאכול אוכל שבא במגע עם הפיגם, ופיזורו בבית מרחיק יתושים ומזיקים שונים.<sup>11</sup>

### שימור מזון:

הפיגם משמש לשימור זיתים, עם פטרוזיליה, כמון ומלח.<sup>12</sup>

<sup>1</sup> פליניוס XX, 134.

<sup>2</sup> עמר, אסף, עמ' 191.

<sup>3</sup> פליניוס XX, 132-143.

<sup>4</sup> פליניוס XX, 217.

<sup>5</sup> דיוסקורידס III, 53.

<sup>6</sup> דיוסקורידס IV, 98.

<sup>7</sup> קולומלה VI, IV, 2; קאטו LXX.

<sup>8</sup> פליניוס VIII, 98.

<sup>9</sup> פליניוס XVII, 261; פלאודיוס IV, X.

<sup>10</sup> פלאודיוס I, XXIV; גיאופניקה XIV, XVIII; פליניוס XX, 133; שכל טוב, שמות פט"ז, ד"ה (פרק יח) מפנין, עובדת היותו של הפיגם צמח בושם שנויה במחלוקת, ראו פיה"מ להרמב"ם עוקצין, פ"ג, מ"ה, "...ופיגם וחלתית אף על פי שאין ריחן נעים..."

<sup>11</sup> גיאופניקה XIII, XI.

<sup>12</sup> פלאודיוס XII, XXII.

## מוצא ותפוצה

מוצאו של הפיגם המצוי (*Ruta chalepensis*) מארצות חבל הים התיכון, ותפוצתו משתרעת עד לארץ ישראל. מוצאו של הפיגם הריחני (*Ruta graveolens*) מדרום מזרח אירופה, מאזור חצי האי הבלקני. תהליך הביות הוא קדום מאוד, וההכרה בקיומו של זן מתורבת בד בבד עם זן הבר קיימת כבר מהמאה הראשונה לספירה, הן בספרות חז"ל והן בספרות החקלאית היוונית והרומית. תפוצתו של הפיגם המצוי בחבל הים התיכון היא בחורש, בגריגה ובבתה, וכן בין סלעים. תפוצתו העולמית משתרעת בארצות שסביב הים התיכון. תפוצתו של הפיגם הריחני בארצות אירופה ואף באמריקה.<sup>1</sup> אפשרות נוספת להבחנה בין מין הבר למין המתורבת כשני מינים שונים – מין הבר (פיגם מצוי) היה צמח בר, ואילו בגינות גידלו את הפיגם הריחני. לדעת לעף, צמח הפיגם הריחני הובא ארצה מיוון כגידול תרבות, במאה הראשונה לספירה, ולדעתו גם מקור השם הוא יווני.<sup>2</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

פיגם מצוי הוא שיח רב־שנתי ירוק־עד, הנפוץ בחבל הים תיכוני. גובהו 50-70 ס"מ, חלקיו התחתונים מעוצים ואילו צמיחתו הצעירה עשבונית. צבע עליו וענפיו ירוק מאפיר, והם קירחים, אך פניהם זרועים בלוטות צהבהבות המכילות שמן אתרי. כאשר ממוללים חלקים אלה מופץ ריח השמן סביב. הצמח מוכר בעיקר בגלל ריחו החריף. הגבעול עגול. העלים מסורגים, גזורים מנוצים פעמיים. שפת העלעל משוננת. העלעלים אינם אחידים בצורתם, אחדים גדולים ומנוצים מאוד, אחרים קטנים ופחות מנוצים, דמויי אזמל או סגלגלים ושפתם משוננת מעט. הפרחים ערוכים בתפרחות דמויות סוכך. הפרח נישא על עוקץ, והוא בולט בצבעו הצהוב. קוטרו 10-20 מ"מ. עלי הגביע ירוקים, מספרם 4-5 וזה גם מספרם של עלי הכותרת. סימן מובהק הוא עלה הכותרת, ששפתו מצויצת. הפרח דרמיני. 8-10 האבקנים מפורדים ובולטים בפרח. הם מבשילים לפני העלי, ונפתחים אחד אחד – בכל פעם מתכופף האבקן הבשל התורן לעבר מרכז הפרח, וחוזר למקומו אחרי יום, עת בא במקומו אבקן אחר. השחלה עילית, צבעה ירוק והיא בולטת במרכז הפרח כמו כיפה. עלי השחלה מאוחים. הפרח מכיל צוף גלוי, המושך אליו חרקים שונים, מדבורים עד זבובים הנמשכים לצוף הפרח אך מתרחקים משאר חלקיו, המכילים חומר רעיל וריח עז. לפני הלקט עם 4-5 אונות, כל אונה מסתיימת בחוד. בפרי זרעים רבים. כאשר הזרעים מבשילים וההלקט מתקשה, נעים ההלקטים ברוח ומפזרים את זרעיהם. הפריחה מתרחשת בחודשים פברואר-יוני, בצבע צהוב עז.<sup>3</sup>

## מיני הפיגם הגדלים בישראל

בישראל יש מין אחד של פיגם, והוא הפיגם המצוי (*Ruta chalepensis*). הוא נפוץ בארץ בגולן, בגליל, בעמק הירדן העליון, בעמקים, בגלבוע, בכרמל, בהרי השומרון, במדבר שומרון, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה. הוא פורח בחודשים פברואר-יוני, וניכר בפריחתו הצהובה, בריחו העז ובפרפרי זנב הסנונית האוכלים את עליו.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> קריספיל, ילקוט, עמ' 1033; קריספיל, טעם, עמ' 125; פיגם ריחני, באתר "על עלים".  
<sup>2</sup> פלורה ד, עמ' 73; פליקס דוחה סברה זו, לאור כך שמין הבר נפוץ בארץ, ונוטה לקבל את דעתו של יאסטרוב, שהשם פיגם הוא ממקור שמי והועבר ליוונית.  
<sup>3</sup> פינברוך-דותן דנין, מגדיר, עמ' 415; פיגם מצוי, באתר "צמח השדה".  
<sup>4</sup> שם.



תפרחות של פיגם

## 10. קורנית

שם מדעי בעברית: קורנית מקורקפת

שם מדעי: *Coridothymus capitatus*

אנגלית: Israeli Thyme

משפחה: שפתניים (Lamiaceae)

שמות נוספים:

יוונית: ἔρπυλλος, θυμάρι

לטינית: Serpullum, Thymus

שם בלשון חז"ל: קורנית, קורניתא

ערבית: زعتر فارسي זַחִיף, זַעֲתַר פֶּאַרְסִי

שם מסחרי: קורנית



קורנית מקורקפת

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הצמח קורנית מוזכר עם הסיאה והאזוב כשלישית צמחים דומים, אשר מעמדם זהה ביחס להלכות שונות הקשורות בהם. ייעודם נקבע על ידי מחשבת האדם. מהמשנה בשביעית<sup>1</sup> לומדים שהשימוש בצמחים אלו והמעמד ההלכתי שלהם תלויים במחשבת האדם – אם חשב המלקט להשתמש בצמח למאכל אדם, אסור לו להשתמש בו לרפואה: "... וכל שאינו מיוחד לא למאכל אדם ולא למאכל בהמה, חשב עליו למאכל אדם ולמאכל בהמה נותנין עליו חומרי אדם וחומרי בהמה, חשב עליו לעצים, הרי הוא כעצים, כגון הסיאה והאזוב והקורנית". לעניין הוצאה בשבת נמצא בתוספתא: "... חבילי אזוב הסאה והקורנית שהכניסן לאכילה כגרוגרת, לבהמה כמלא פי הגדי, לעצים כשיעור עצים, להזאה כשיעור הזאה וכו'".<sup>2</sup> ייעודם של הצמחים קבע את מעמדם ההלכתי וגם בנוגע לחיוב מעשרות, כלאיים ועוד. בקרב המפרשים והחוקרים קיימת תמימות דעים כמעט מוחלטת, שצמחים אלו הם מינים ריחניים ממשפחת השפתניים, שהאדם אכל כתבלין או כצמח רפואה, והשתמש בהם כמזון לבהמות וכחומרי בעירה, אך זיהויים המדויק של הצמחים נתון במחלוקת. השימוש נעשה בגבעולים, בעלים ובפרחים בלבד.

**ירושלמי:** "...קורנית קורניתא..."<sup>3</sup> קורניתא – סורית, הכוונה למין ממשפחת השפתניים, אזוב תרבותי (*Origanum majorana*).<sup>4</sup> הזיהוי הוא בעייתי, שכן התרגום הארמי סורי מזהה את הצמח עם צמח שכבר זוהה – האזוב, או לחלופין מדובר במין אחר של האזוב, ממשפחת השפתניים.

**בבלי:** "...קורנית – קורניתא שמה. והא הוא דאמר להו: מאן בעי קורניתא, ואישתכח חשי! אלא... קורניתא – חשי..."<sup>5</sup> בבבלי מובאים שני שמות לקורנית: 1. "קורניתא" – סורית – אזוב תרבותי (*Origanum majorana*);<sup>6</sup> 2. "חשי", חאשי – סורית – קורנית – Thyme – טימין (*Thymus*).<sup>7</sup> הדיון בבבלי חושף את הבעייתיות בזיהוי. מחד גיסא, שם הצמח הארמי שומר על שם המקור המשנאי, ומאידך גיסא, הזיהוי בשפת העם מוביל לשם אחר ולזיהוי אחר. הדבר אינו מפתיע, שכן זיהוי הקורניתא עם האזוב התרבותי הוא בעצם זיהוי נוסף של האזוב, ובמשנה עצמה עוסקים בשלושה מיני צמחים שונים, שאומנם דומים הם וממשפחה אחת, אך הם שונים.

**רנאה"י:** "...קורנית – אלסאחיה...". לא מזוהה, ואף בשמו אי אפשר למצוא שקיעת שם של צמח משלישית הצמחים ממשפחת השפתניים המופיעה במשנה.<sup>8</sup>

**ערוך:** "...קורנית אוריגנו וי"א סטוריא וכולן מיני איזוב הן..."<sup>9</sup> "אוריגנו" – איטלקית – אזוב (*Origanum*), "סטוריא"<sup>10</sup> – לטינית – צתרה (*Satureja*). הערוך מציע שתי אפשרויות זיהוי. הראשונה מוכרת כאחד הזיהויים של האזוב, והשנייה מובילה לזיהויה של הקורנית עם הצתרה,

<sup>1</sup> שביעית, ח, א.

<sup>2</sup> שבת, (ליברמן) ח, לא.

<sup>3</sup> ירושלמי, שביעית ז, א, לו, ע"ב (עמ' 202).

<sup>4</sup> פיין סמית, תזאורוס, ב, עמ' 3567.

<sup>5</sup> בבלי, שבת, קכח, ע"א.

<sup>6</sup> פיין סמית, תזאורוס, ב, עמ' 3567.

<sup>7</sup> שם, א, עמ' 1931.

<sup>8</sup> אלבוים, משנה, עמ' 177. יש המזהים אותו עם אלחאשא – *Thymus vulgaris* – בת קורנית פשוטה, או עם

*Lavandula pubescens* – אזוביון שעיר, שם, עמ' 178.

<sup>9</sup> ח"ו, עמ' 2.

<sup>10</sup> ראו את דברי הערוך בערך סיאה.



שאינה מזוהה על ידי הערוך עם הסיאה. השם "חשי" המופיע בבבלי אינו עולה לדיון, והוא אינו טורח לזהותו. כפי הנראה, לדעת הערוך אין לשם זה השפעה על הזיהוי.

**רש"י:** "...חשי – שדריאה", וללשון הראשון לא פורש...<sup>1</sup> "שדריאה" – צרפתית – צתרה (*Satureja*)<sup>2</sup> (השם קורניתא לא מזוהה). הזיהוי של רש"י בעייתי, שכן הוא מזוהה גם את הסיאה וגם את הקורנית עם אותו צמח – צתרה.<sup>3</sup>

**ריבמ"ץ:** "...קורנית אוריגנו, ויש אומ' טומו..."<sup>4</sup> "אוריגנו" – אזוב (*Origanum*), "טומו" – טומוס – *Thymus* – בת קורנית פשוטה (*Thymus vulgaris*). שתי אפשרויות הזיהוי אצל ריבמ"ץ מבוססות. הראשונה מבוססת על זיהוי הערוך עם האזוב. זיהוי זה בעייתי, כיוון שזהו גם הזיהוי של האזוב. גם אם נאמר שמדובר במין אחר של אזוב, הרי כולם ממיני האזוב ושמותיהם השונים מכוונים לצמחים שונים. אפשרות הזיהוי השנייה מזוהה את הקורנית עם צמח אחר, והשם המוצע שומר על שם המקור הלטיני של בת קורנית.

**רמב"ם:** "...וקורנית אלחאשא והיא מפורסמת מאוד אצל הרופאים והוא עשב ממיני אלפוד'נג'את..."<sup>5</sup> "אלחאשא" – ערבית – קורנית מקורקפת (*Coridothymus*) או בת קורנית (*Thymus capitatus*).<sup>6</sup> הזיהוי של הרמב"ם שונה מקודמיו וייחודי, על פי השם הערבי, המשמר בתוכו את הזיהוי החדש המובא בגמרא לקורנית, "חשי". לרמב"ם יש זיהוי אחד שונה, והוא אינו מתלבט בין הזיהויים כקודמיו. אף שהרמב"ם רואה את הקורנית כחלק מקבוצת העשבים שיש בהם חדות וחריפות, כמיני האזוב לזניו השונים, הוא רואה בה צמח בעל זיהוי עצמאי, ולא עוד מין של אזוב. זיהוי נוסף אפשרי בדברי הרמב"ם, בעקבות דברי אבן אלביטאר: "...חאשא" – מכירים אותה העשבונאים וספרד ותושביה בשם 'צעתר אל חמיר' והוא מרבה באדמת ירושלים ומשכנותיה..."<sup>7</sup> את ה"חאשא" אפשר לזהות בהקשר של צמח הגדל בארץ ישראל, צתרה ורודה (*Satureja thymbra*), או עם צתרנית משובלת (*Satureja spicata*). זיהוי זה גם הוא מבוסס ונימוקיו עימו. נראה שנכון יותר להעדיף לפי דעת הרמב"ם את הקורנית המקורקפת או את בת הקורנית או את הצתרה הוורודה, צמחים העונים על הקריטריון של צמח הגדל בארץ ישראל, בעל פרחים ורודים ועלים קטנים שמדיפים ריח חריף כריח "צעתר", משתמשים בהם לתבלין או מאכל לבהמות, והם משמרים היטב את שם המקור, טומוס – תימברון – טומילה.

**ר"ש סיריליאנו:** "...קורנית. קורניתא ובפ' מפנין חשא ובלשון ערב צעתר ובלע"ז טומיליו..."<sup>8</sup> הרש"ם מזוהה את ה"חשא" עם ה"טומיליו" – *Thymus* – בת קורנית פשוטה (*Thymus vulgaris*). גם בזיהוי זה אפשר ללכת בעקבות הרמב"ם באפשרויות הזיהוי, גם עם קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*) או עם צתרה ורודה (*Satureja thymbra*), המשמרים היטב את שם המקור, טומוס – תימברון – טומילה.

<sup>1</sup> בבלי, שבת, קכח, ע"א.

<sup>2</sup> קטן, בבלי, עמ' 44.

<sup>3</sup> ראו בערך סיאח, רש"י.

<sup>4</sup> שביעית, ח, א.

<sup>5</sup> פירוש, שביעית, ח, א, עמ' קנו; תנה"י עמ' 360, ערך סאה.

<sup>6</sup> בהע' המהדיר שם: "ונקרא גם האזוב הפרסי *Thymus Capitatus*", שהוא בת קורנית, מין הקרוב לקורנית מקורקפת.

<sup>7</sup> אבן אלביטאר, ב, עמ' 2; עמר, צומח, עמ' 140.

<sup>8</sup> שביעית, ח, א, דף קכ, ע"ב.

**רע"ב:** "...קורנית בערבי חש"א ובלע"ז שדר"יאה...<sup>1</sup> "...וסיאה וקורנית מן אזוב הם...<sup>2</sup> רע"ב יוצר איחוד של שני זיהויים שונים, של הרמב"ם ושל רש"י, בעלי שמות שונים שאינם קרובים זה לזה.<sup>3</sup> את האיחוד של שני הזיהויים אפשר להסביר בעובדה שהסיאה והקורנית הם מיני אזוב, הם מאותה משפחה וההבדל ביניהם אינו גדול. האיחוד של הרע"ב קשה ואף תמוה, ויש הסבורים שמקורו בטעות.<sup>4</sup>

**תפא"י:** "...קורנית – ציטווערקרויט...<sup>5</sup> גרמנית – לענה דרקונית (*Artemisia dracunculus*). לא ברור מהו הזיהוי של התפא"י ומה מקורו, למעט הדמיון הלשוני הקל. צמח זה אינו משתייך למשפחת השפתניים, ואי אפשר לראותו כאחד ממיני האזובים.

## החוקרים המודרניים

לעף,<sup>6</sup> פלדמן,<sup>7</sup> פליקס:<sup>8</sup> קורנית – קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*).

**הרב קאפח:** "...קורנית אלחאשא. מין ממיני האיזוב וידוע בשם חאשה סרור והאמינו כי הוא מסיר מועקה מעל הלב ואומ' דרך בדיחה דאגה בלב איש ישחנה שיאכל חאשא...<sup>9</sup> "...והוא מזוהה עם צתרה ורדה (*Satureja thymbra*) או עם צתרנית משובלת (*Thymbra spicata*)...<sup>10</sup>

**הראובני:** הקורנית היא כלמינתה אפורה (*Calamintha incana*) והסיאה היא קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*).<sup>11</sup> דעתו של הראובני חריגה ושונה, ונימוקו עימו. לדעתו, הצמח שגדל בבבל וקרוי קורנית אינו אותו צמח הגדל בארץ ישראל וקרוי קורנית. הבבלים קראו לקורניתא "חש"י", וסביב מילה זו נסובו אפשרויות הזיהוי של הקורניתא, אולם הסורים זיהו את הקורנית עם צמח הכלמינתה, ויצרו את ההבחנה בין "קורנית דטורא" ל"קורנית דנהרא". לדעתו, אי אפשר לזהות את הקורנית עם הטימין, שכן הטימין לא גדל בהרים ולא על שפת הנחלים, אלא בשפלה ועל שפת הים, בקרקעות סלעיות. לכן אינו "קורנית דטורא" או "קורנית דנהרא". סעד נוסף לדבריו הוא מביא משימור השם הערבי על ידי ערביי הר חברון, וכן ממשמעות השם קורנית – קור, המבטא את תחושת הקור החש מי שאוכל מין ממיני המנטה, ובכלל זה הכלמינתה. זיהוי הקורנית עם הכלמינתה, המשמרת היטב את השם "מנטה" בתוכה, מוביל לזיהוי הקורנית דנהרא עם הכלמינתה, שהיא סוג של מנטה הגדלה על שפת הנחלים.<sup>12</sup>

**עמר:** הקורנית היא צתרה ורודה (*Satureja thymbra*) או צתרנית משובלת (*Satureja spicata*), והסיאה היא קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*).<sup>13</sup> את השינוי והחלפת הצמחים מסביר עמר בכך שהרמב"ם כולל את הסיאה עם מיני האזובים הצומחים בר ופטורים מתרומות ומעשרות,

<sup>1</sup> מעשרות, ג, ט.

<sup>2</sup> עוקצין, ב, ב.

<sup>3</sup> אלבוים, משנה, עמ' 178.

<sup>4</sup> שם.

<sup>5</sup> שביעית, ח, א.

<sup>6</sup> פלורה, ד, עמ' 73.

<sup>7</sup> משנה, עמ' 311-313.

<sup>8</sup> משנה, עמ' 137; שביעית, עמ' 188.

<sup>9</sup> מחברת, עמ' 68.

<sup>10</sup> שם.

<sup>11</sup> הראובני, קורנית, עמ' 61-64.

<sup>12</sup> לזיהוי הסיאה אצל ראובני, ע"ע סיאה.

<sup>13</sup> הצומח, עמ' 115, גם קביעה זו אינה מוחלטת, כפי שהוא כותב שם: "תופעת השמות הקיבוציים אינה מאפשרת לקבוע בוודאות את מין הצמח המדויק שהרמב"ם התכוון אליו".

ולא סביר שהכוונה כאן למין ממיני המנטה (*Mentha*), שהם חלק מהשם הכולל "פודינג'את". אם כך, כיוון שהרמב"ם מזהה את הקורנית עם ה"תימברון" ביוונית ועם ה"טומילה" בספרדית, תימברון – תימברה – *Thymbra* – צתרה ורודה (*Satureja thymbra*) או צתרנית משובלת (*Satureja spicata*), אז הסיאה היא קורנית מקורקפת (*Corisothymus capitatus*). מדובר בשני בני שיח מעוצים הגדלים בארץ ישראל, בעלי פרחים ורודים ועלים קטנים בעלי ריח ה"זעטר", המשמשים לתיבול ולמאכל בהמות.

### סיכום ותובנות:

הקורנית מוכרת מצמחיית המשנה כאחת מהשלישייה: "סיאה איזוב וקורנית", צמחי בר הגדלים בארץ ישראל, ממיני האיזוב ובעלי ריח ה"זעטר". הקורנית היא השלישית בחבורה, וזיהויה מושפע ישירות מזיהוי חברותיה. הזיהוי הראשון מופיע בירושלמי, בשם הארמי סורי "קורניתא", המשמר את השם המשנאי ומזוהה עם מין ממיני האיזוב. זיהוי זה בעייתי, שכן הוא כללי ואינו מזהה את הצמח המסוים, אלא כחלק מקבוצת צמחים השייכת למשפחת האיזובים. העובדה שאין לקורנית שם נוסף אחר תורמת לחוסר הדיוק בזיהוי הקורנית. בבבלי מתוודעים לשם נוסף של הקורנית – "חשי", שהוא השם המקובל והנפוץ בקרב האנשים. תרגומו הוא טימוס (*Thymus*), שזוהי הקורנית – טימין. אפשרות הזיהוי הזו מחדשת שם אחר של צמח במסגרת "שלישית צמחי הזעטר". היא מזהה את הצמח בשם מסוים המבוסס על שם ידוע ומוכר בתלמוד, זיהוי שהוא ברמת סבירות גבוהה. זיהוי נוסף המופיע בערוך מוליך אל הצתרה. זיהוי זה אינו רחוק מן הזיהויים הקודמים, שכן גם הצתרה דומה בצורתה ובתכונותיה לשלישיית צמחי הזעטר. בחינת הזיהויים מעלה שלוש אפשרויות של זיהוי, שאינן רחוקות זו מזו. הזיהוי הראשון עוסק בשם כללי של אחד ממיני האיזוב – אוריגנום. בדרך זו הולכים הירושלמי, הבבלי, הערוך וריבמ"ץ. כפי שנאמר, זיהוי זה בעייתי, שכן את האיזוב כבר מזהים, וכן את מיניו השונים. כאן המשנה נוקבת בשם אחר ומתכוונת לצמח אחר, ולכן לא סביר לזהות את הקורנית עם אחד ממיני האיזוב – אוריגנום. האפשרות השנייה מזהה את הקורנית עם הצתרה. בדרך זו הולכים הערוך ורש"י, הנאמנים לזיהוי המבוסס על שימור השם הלטיני בהטיותיו השונות. זיהוי זה מורכב ובעייתי, מכמה סיבות: א. רש"י מזהה את הסיאה ואת הקורנית עם אותו צמח, דבר שהוא קשה שכן מלשון המשנה משמע שמדובר בשלושה צמחים שונים; ב. הערוך אינו מתייחס לשם המקובל של הצמח, "חשי", כפי שהוא מופיע בבבלי. הוא אינו טורח לזהותו, וכפי הנראה לדעת הערוך אין לשם זה השפעה על הזיהוי. זיהוי נוסף של הקורנית עם טומו – טומוס – *Thymus* – בת קורנית, מופיע אצל הרימב"ץ, רמב"ם ורש"ס. זהו זיהוי של שם חדש לצמח שלא הכרנו. שם זה מתרגם את הזיהוי הערבי, "חשי", לצמח מוכר, וכן את הזיהוי בין השם הלטיני לשמות ולכינויים השונים של הצמח. הזיהויים האחרים הנוספים של הקורנית, כדוגמת רנאה"י ותפא"י, אינם ברורים או שאין אפשרות למצוא קשר בינם ובין קבוצת הצמחים ממשפחת הזעטר. פירוש נוסף לא ברור הוא פירוש הרע"ב, שבו הוא מזהה את הקורנית עם שני שמות של צמחים שונים, וכפי הנראה זיהוי זה מקורו בטעות. זיהוי הקורנית עם קורנית מקורקפת רווח בקרב רוב החוקרים המודרניים. הצמח הוא צמח בר מעוצה הגדל בארץ ישראל, משתייך למשפחת צמחי הזעטר ומשמר בתוכו היטב את השם הלטיני, טימוס – תימברה. החוקרים המודרניים המזהים את הקורנית עם קורנית מקורקפת הם לעף, פלדמן ופליקס. זיהוי דומה שאינו חריג נמצא אצל הרב קאפח ועמר, שהולכים בעקבות זיהוי הרמב"ם, ומזהים את הקורנית עם צתרה ורודה או עם צתרנית משובלת, שהם צמחי בר ממשפחת צמחי הזעטר. גם כאן הזיהוי סביר,

שכן אלו צמחים המשמרים בתוכם היטב את השם הלטיני, תימוס – תימברה. עמר עצמו אינו שולל את האפשרות של זיהוי הקורנית עם קורנית מקורקפת או עם בת קורנית, מאחר שכל הצמחים הללו נכללים במיני האזובים, ובעקבות כך גם הזיהוי של הסיאה ישתנה לצתרה.

הזיהוי החריג ביותר בקרב החוקרים המודרניים מצוי אצל הראובני, המזהה את הקורנית עם הכלמינתה האפורה – מין ממיני המנטה. קשה לקבל את הזיהוי הזה, לאור העובדה ששלישית הצמחים "סיאה, אזוב וקורנית" היא צמחים ששימשו למאכל אדם, למאכל בהמה ולהסקה, ומיני המנטה שימשו למאכל אדם בלבד.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

הקורנית (רילוס, ἔρπυλλος) נמנית עם קבוצת השיחים והצמחים העשבוניים.<sup>1</sup> זהו תת־שיח בעל מאפיינים של עץ שעליו קטנים והוא מצוי בשפע במקומות שחונים.<sup>2</sup> הריח המיוחד לקורנית מצוי בפרחים ובעלים.<sup>3</sup> התומוס (Thumos) הוא קורנית הבר או אם הקורנית, שיח קטן מלא ענפים המוקפים בעלים קטנים וצרים, ראשים קטנים עם פרחים בצבע סגול בחלקם העליון. הצמח גדל בעיקר במקומות סלעיים ויבשים.<sup>4</sup> לקורנית הבר (סרפולוס, Serpullum) פריחה המופיעה בבת אחת.<sup>5</sup> מין הבר הוא צמח משתרע, והמין המתורבת צומח לגובה, עד לגובה כף היד. מיני הקורנית השונים שופעים, העלים והגבעולים בצבע חיוור.<sup>6</sup> צמח הקורנית גדל לחוף הים, וענפיו אינם ירוקים אלא בהירים וקשים כמו אבנים. העלים והענפים הרכים ירוקים, הפרח בולט בצבעו אך נראה כמו לא סיים את התפתחותו עדיין.<sup>7</sup>

### גידול:

צמח הקורנית נזרע בסתיו בחודשים ספטמבר-אוקטובר,<sup>8</sup> ובחודש אפריל יש לקבע אותו.<sup>9</sup> הוא פורח באביב לאחר הרוחות המערביות,<sup>10</sup> ויש המאחרים את שתילתו לסוף החורף ואף לתחילת האביב. הצמח מצריך גיזום קבוע, כדי לקבל ירק איכותי וריחני.<sup>11</sup> הוא צומח באזורים יבשים וצורך פחות מים משאר הצמחים.<sup>12</sup> הוא צומח על מצע פורה עם צמחי תבלין נוספים, ואז תנובתו איכותית יותר.<sup>13</sup> את הקורנית הטובה ביותר היו מביאים מהימטן (Hymettan).<sup>14</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס I, IX, 4.

<sup>2</sup> תאופרסטוס IV, III, 5.

<sup>3</sup> תאופרסטוס VI, VI, 2, פחות בפרחים בניגוד למקובל; De Causis Plantarum, VI, 11.3.

<sup>4</sup> דיוסקורידס III, 44.

<sup>5</sup> פליניוס XIX, 100.

<sup>6</sup> פליניוס XX, 245.

<sup>7</sup> תאופרסטוס IV, VII, 2.

<sup>8</sup> פלאודיוס XI, XI, I; קאטו I, XXXV.

<sup>9</sup> פלאודיוס V, III.

<sup>10</sup> אתניאוס, XV, 677.

<sup>11</sup> תאופרסטוס De Causis Plantarum, III, 19.1.

<sup>12</sup> תאופרסטוס VI, VII, 6.

<sup>13</sup> קאטו I, XXXV.

<sup>14</sup> אתניאוס, I, 28, רכס הרים במרכז מזרח יוון.

## שיטות ריבוי:

את הקורנית אפשר לרבות מייחורים או מזרעים,<sup>1</sup> או שהצמח מרבה את עצמו בהפצת הזרעים באמצעות הרוח או באמצעות גשמים עזים, הגורמים לנשירת הפרחים. הזרע הקטן, שכמעט אינו ניכר לעין במיקומו בפרח עצמו, נושר עם הפרח, מנביט את עצמו ומתרבה במהירות.<sup>2</sup> שיטת הריבוי המקובלת נעשית על ידי ייחורים ממין הבר של הקורנית, שאותו מעבירים לקרבת הערים. אפשר גם לרבות אותו על ידי זרעים, אולם הצמיחה מתרחשת בקושי. לעיתים לאחר ההעברה וקליטת הצמח קשה להבחין בהבדל בין מין הבר למין הגדל בתרבות.<sup>3</sup> צמיחת הייחורים חזקה מאוד ומתפתחת בכל מצב שבו שותלים אותם לכל כיוון, ואף במקומות חשופים לרוח.<sup>4</sup> איאפשר להבחין בין המינים השונים הגדלים בתרבות, אולם במין הבר אפשר להבחין בין המין הגדל בהרים, שהוא בעל ריח עז, ובין המין השני שהוא בעל ריח עדין יותר.<sup>5</sup>

שתילת צמח הקורנית באדמה מעובדת פוגמת באיכות טעמו.<sup>6</sup> מנגד, אפשר לגדל אותו באדמה דלה אך שטופת שמש. כדי להחיש את צמיחתו, עבור צמח שנשתל באדמה פורייה יש לרסק ענף של קורנית לתוך מים, וביום שלמוחרת להשקות את הצמחים הרכים של הקורנית בנוזל זה, המחזק את הצמחים.<sup>7</sup>

## מינים:

קיימים שני מינים של קורנית. הראשון חיוור-לבן עם שורש דמוי עץ, הצומח על הגבעות ונחשב איכותי יותר, והמין השני כהה וצבע פרחיו כהה יותר.<sup>8</sup> מין הבר של הקורנית גדל בשפע יותר מהמין המתורבת.<sup>9</sup>

## שמות:

Thumos הוא קורנית הבר או אם הקורנית, צמח הקרוי גם Zugi.<sup>10</sup> הוא נקרא גם בשם טימין לבן – White Thyme, קפלוטוס – Cephalotus, אפיתומיס – Epithumis או תירסיום – Thyrsum. הרומים קוראים לו תימוס – Thymus, המצרים – סטפיין, Stephane, והדאקים<sup>11</sup> – Mozula.<sup>12</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס II, I, 3.

<sup>2</sup> תאופרסטוס III, I, 3; פליניוס XXI, XXXI, 57.

<sup>3</sup> תאופרסטוס VI, VII, 2; אתניאוס, XV, 681.

<sup>4</sup> אתניאוס, XV, 683.

<sup>5</sup> תאופרסטוס VI, VII, 2.

<sup>6</sup> תאופרסטוס De Causis Plantarum, III, 1.4.

<sup>7</sup> קולומלה XI, III.

<sup>8</sup> תאופרסטוס VI, II, 2; פליניוס XXI, 56.

<sup>9</sup> תאופרסטוס VI, I, 1.

<sup>10</sup> אתניאוס, XV, 681.

<sup>11</sup> אזור בהרי הקרפטים ממערב לים השחור, הכולל בתוכו את רומניה, מולדובה ועוד חלקים ממדינות שכנות.

<sup>12</sup> דיוסקורידס III, 44.

## שימושים:

### מאכל:

את הקורנית היו נוהגים לכבוש בחומץ בתחילת האביב.<sup>1</sup> משתמשים בצמח כירק,<sup>2</sup> כתבלין למאכלים<sup>3</sup> וליין,<sup>4</sup> כמרכיב במאכל דיאטטי<sup>5</sup> וכמרכיב בגיבוש החלב והפיכתו לגבינה.<sup>6</sup> אכילת צמח הקורנית מנטרלת את השכרות הנגרמת משתיית יין.<sup>7</sup> הדבש האיכותי ביותר בעולם הוא דבש הדבורים המופק מפרחי הקורנית,<sup>8</sup> צבעו זהוב והוא טעים ביותר.<sup>9</sup>

### משקאות:

המיץ של הקורנית חריף במקצת.<sup>10</sup>

### רפואה:

צמח הקורנית משמש לרפואה.<sup>11</sup> שילובו עם יין וחומץ יעיל להוצאת ליחה ונוזלים מהמעיים, ושילובו עם דבש יעיל לבעיות נשימה, לטיפול בתולעים ולסדירות הווסת. הוא גורם להפלה, מונע היריון, ומכינים ממנו סירופ הגורם להקאה. שילובו עם חומץ יעיל לטיפול בנפיחויות ובעיות בכלי הדם, בבלוטות פנימיות וביבלות.<sup>12</sup> שילובו עם יין יעיל לטיפול בכאבים בירך, ואכילתו עם בשר יעילה ללקויות ראייה.<sup>13</sup> הצמח יעיל נגד הכשות נחשים,<sup>14</sup> עקרבים ויצורים ימיים. כמו כן, הוא טוב להקלת כאבי ראש, דלקות בדרכי השתן, הקאות, בעיות בטחול ויריקת דם, שיעול כרוני<sup>15</sup> וכן הוא שומר על קור הגוף ומטפל בבעיות בגרון, בקיבה ובמעיים. צמח הקורנית יעיל לריפוי כאבים בשכמות ובחזה, ולטיפול בבעיות נפשיות, כמו היפוכונדריה ומלנכוליה. עוד הוא משמש לטיפול באפילפסיה, באסתמה ובקשיי נשימה שונים, באמצעות מלוי הכריות בעלי הקורנית לבישום האוויר בבית, וכמצע ריחני לחולה. הוא יעיל להגברת כוח הגברא, לכאבי בטן, לכאבי אשכים ולכאבים בשלפוחית השתן, וכן לריפוי דלקות, לטיפול ביבלות, לעיסוי מפרקים ולחוסר תיאבון.<sup>16</sup>

שני מיני הקורנית יעילים לשיפור הראייה, בין שהם נלקחים כמזון ובין שהם נלקחים כתרופה.<sup>17</sup> עם זאת, צריכת הקורנית צריכה להיות מבוקרת, שכן כמות גדולה עלולה לגרום לכיווץ המעיים ולהתפתחות כיבים בהם.<sup>18</sup>

<sup>1</sup> קולומלה IX, XII, 2.

<sup>2</sup> אתניאוס, IV, 130, ופיתגורס היה מאוכלי הקורנית, שם, III, 108.

<sup>3</sup> אתניאוס, II, 68, IV, 131.

<sup>4</sup> פליניוס XIX, 105.

<sup>5</sup> פליניוס XIX, 92.

<sup>6</sup> קולומלה VII, VIII, 7.

<sup>7</sup> אתניאוס, XV, 689.

<sup>8</sup> פליניוס XXI, 57.

<sup>9</sup> פליניוס X, 38.

<sup>10</sup> תאופרסטוס I, XII, 2.

<sup>11</sup> משנה, שביעית, פ"ח, מ"א, המשנה מתייחסת לסיאה גם כצמח מרפא, אף שאין פירוט של תכונותיו הרפואיות.

<sup>12</sup> שם, "מלוגמא" זהו אמצעי חבישה, וכנראה אחד משימושי הקורנית המוזכרים במשנה.

<sup>13</sup> דיוסקורידס III, 44.

<sup>14</sup> פליניוס XX, 173, 264.

<sup>15</sup> עמר, אסף, עמ' 228.

<sup>16</sup> פליניוס XXI, 154-157; משנה, שביעית, פ"ח מ"א, המשנה מתייחסת לקורנית גם כצמח מרפא, אף שאין פירוט של תכונותיו הרפואיות.

<sup>17</sup> פליניוס XXI, 154; קרנר, חומרי, עמ' 186.

<sup>18</sup> פליניוס XXI, 155.

## חקלאות:

צמח הקורנית הוא מקור משמעותי לצוף איכותי וטעים<sup>1</sup> לדבורי הדבש, ולשם כך מגדלים אותו סמוך לכוורות.<sup>2</sup> את הכוורות יש למקם באזור שהוא עשיר בצמחייה, ובכלל זה במקום שבו צומחים גם קורנית מתורבתת וקורנית בר. הדבש המשובח ביותר מופק מצמח הקורנית המתורבתת, פחות ממנו מקורנית הבר.<sup>3</sup> דבורים אוהבות מאוד את צמח הקורנית, וכאשר הן ניזונות ממנו הן מפיקות את כמות הדבש הגדולה ביותר, ומתרבות ממנו טוב יותר.<sup>4</sup> כדי שהכוורת תמשוך אליה את הדבורים ותשמר אותם בה יש לשפסף ענפי קורנית בעץ שממנו עשויה הכוורת, ואף להניח בה ענפים של קורנית.<sup>5</sup> הימצאות של כמות גדולה של צמחי קורנית סמוך לכוורת, שאותם יפגשו הדבורים ביציאה הראשונה ממנה, תתרום להסתגלות מהירה של הדבורים לכוורת ולהפיכתה לתחנת המוצא והסיום שלהן.<sup>6</sup> פריחת הקורנית היא מדד לכמות הדבש – פריחה טובה מניבה בעקבותיה כמויות גדולות של דבש. אם הפריחה נפגעת או נהרסת בעקבות ירידת הגשמים, תחול ירידה גם בתפוקת הדבש.<sup>7</sup>

צמח הקורנית הוא מרכיב בתרופות לבעלי החיים במשק הביתי,<sup>8</sup> ובתרופת מנע לבהמות הניתנות להן באמצע הקיץ.<sup>9</sup> הוא משמש להרחקת זבובים מפצעי בעלי החיים במשק הביתי,<sup>10</sup> וריחו החרוף כאשר הוא מבושל עם יין יעיל להרחקת מזיקים.<sup>11</sup> כמו כן הוא מרכיב במאכל הדגים, המאפשר לשמור את להקות הדגים במקום אחד,<sup>12</sup> לצורך דיג של דגי נהרות.<sup>13</sup>

## תעשייה:

צמח הקורנית משמש כמגבש וכתבלין בתעשיית הגבינות.<sup>14</sup>

## שימור מזון:

צמח הקורנית הוא מרכיב בנוזל לשימור פירות.<sup>15</sup>

## סמליות:

כאשר היו רוצים להחמיא לנערה היו אומרים לה: "ריחך כריח הקורנית".<sup>16</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס VI, II, 3; קולומלה IX, IV, 6.

<sup>2</sup> קולומלה IX, V, 2.

<sup>3</sup> פלאודיוס I, XXXVII.

<sup>4</sup> גיאופניקה XV, II.

<sup>5</sup> גיאופניקה XV, II.

<sup>6</sup> גיאופניקה XV, II.

<sup>7</sup> תאופרסטוס VI, II, 3; פליניוס XXI, 57.

<sup>8</sup> קולומלה VI, IV, 3; גיאופניקה XVII, XV.

<sup>9</sup> קאטו על החקלאות, LXXIII, עמ' 81.

<sup>10</sup> קולומלה VI, XXXIII, 2.

<sup>11</sup> פליניוס XX, 173, 264.

<sup>12</sup> גיאופניקה XX, II.

<sup>13</sup> גיאופניקה XX, III.

<sup>14</sup> פלאודיוס VI, X; גיאופניקה XVIII, XIX.

<sup>15</sup> קולומלה XII, X, 2.

<sup>16</sup> תאופרסטוס I, XII, הע' 2.

## **בושם:**

צמח קורנית הבר בלבד נמנה עם צמחי הבשמים שבהם הריח נמצא בכל חלקי הצמח (גזע, עלים ופרחים).<sup>1,2</sup> את עלי הקורנית היו מפזרים בחדרים כמצע על הרצפה לצורך בישום החדר.<sup>3</sup>

## **קישוט:**

הקורנית הייתה מרכיב בזרים,<sup>4</sup> לקישוט שערות הראש אצל נשים.<sup>5</sup>

## **מוצא ותפוצה**

מוצא הקורנית (*Thymus*) מאגן הים התיכון ומאסיה הקטנה. הצמח גדל בדרומה ובמזרחה של אירופה, בצפון אפריקה, באסיה ובארצות הים התיכון. לקורנית יש יותר מ-350 מינים הצומחים בבתי הגידול השונים. הצמח תורבת כבר בתקופות קדומות, ובספרות החקלאית היוונית והרומית מהמאה הראשונה לספירה מוצאים עדויות על מין קורנית הגדל בתרבות. השימוש בקורנית נעשה במין הבר ובמין התרבות. לקורנית מינים מתורבתים רבים ומגוונים בטעמים ובניחוחות שונים, וחלקם פותחו למטרות נוי ולא רק כצמחי תבלין. תפוצת הקורנית כיום היא בכל רחבי העולם. קיימים שלושה סוגים עיקריים של טימין – צרפתי, אנגלי וגרמני, וכל אחד מהם נושא עלים בצורות ובצבעים שונים. ההרכב הכימי של השמנים האתריים המיוצרים על ידיהם שונה. בארץ ישראל נעשה שימוש בעיקר בקורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus – Thymus capitatus*) הגדלה בר, לצורך שימושים מקומיים, ובבת קורנית פשוטה (*Thymus vulgaris*) הגדלה בתרבות כגידול חקלאי.<sup>6</sup>

## **תיאור בוטני ופנולוגיה**

קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus – Thymus capitatus*)<sup>7</sup> היא ברשיח רבשנתי נמוך, צפוף ונוקשה. הצמח מסתעף מבסיסו, צמיחתו כדורית, קוטרו 20-50 ס"מ וגובהו 30-40 ס"מ. הענפים קשים, דוקרניים (אך לא קוצניים), לעיתים קליפתם מלבינה. העלים נגדיים, תמימים, קטנים באורך 2-8 מ"מ וברוחב 1-2 מ"מ. הם מוארכים, קשים ומכוסים בשערות בלוטיות המפרישות את ריחו המיוחד. בקיץ העלים מוחלפים בעלים קטנים יותר, הנוף הקיצי קטן ב-70% מן הנוף החורפי, הצמיחה החלופית ניכרת בקורנית מענפים ארוכים לענפים קצרים, ובהתייבשות חלק מן הענפים.<sup>8</sup> קורנית מקורקפת פורחת בסוף האביב ובקיץ, מאיאוקטובר. הפריחה עשירה והומה ממאביקים. הפרח קטן, שפתני, ורוד-סגול, אופייני למשפחת השפתניים: גביע ירוק דרשפתיני ועליו 13 עורקי אורך, כותרת שחלקה התחתון צינורי וחלקה העליון בנוי משתי שפתיים: שפה תחתונה רחבה, כמשטח נחיתה לחרקים, מפוצלת בקצה לשלוש אונות, האמצעית מקושטת לעיתים בכתמים כהים והשפה העליונה מפורצת מעט בקצה, ומהפרח בולטים ארבעה אבקנים. הפרחים

<sup>1</sup> תאופרסטוס VI, VI, 2, פחות בפרחים בניגוד למקובל; De Causis Plantarum, VI, 11.3; אתניאוס, XII, 553, XV, 689.

<sup>2</sup> פליניוס XXI, 59.

<sup>3</sup> אתניאוס, XII, 541.

<sup>4</sup> אתניאוס, XV, 679.

<sup>5</sup> אתניאוס, XV, 685, XIV, 622.

<sup>6</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 223; אלון, החי והצומח, 12, עמ' 92.

<sup>7</sup> התיאור כאן מתייחס לקורנית מקורקפת הגדלה בר בארץ ישראל. תיאור זה מתאים גם לבת קורנית פשוטה, וכן לשאר המינים של הקורנית (בהבדלים קלים).

<sup>8</sup> ויזל, פולק וכהן, אקולוגיה של הצומח, עמ' 424.



ערוכים בקבוצות כדוריות צפופות כקרקפות, מכאן שם המין – קורנית מקורקפת. הצמח קורנית מקורקפת שכיח בריכוזים צפופים ברוב חלקי צפון הארץ, במרכזה ולאורך החוף. הוא מעדיף קרקעות דלות, עולה בהמוניו בסלעים, בעיקר בכורכר, בחוואר ובקרטון. הוא גדל באזור הים התיכון ובשוליו בארץ, ותפוצתו העולמית משתרעת בארצות הים התיכון.<sup>1</sup>

### מיני הקורנית הגדלים בישראל

בישראל נפוצים שני מינים מהסוג קורנית:

1. קורנית מקורקפת (*Coridothymus capitatus*): הצמח גדל בשפלה, בחוף, בהר ובנגב. הפריחה בחודשים מאי-אוקטובר.<sup>2</sup>
2. בת קורנית הערבית (*Thymus bovei*): הצמח גדל במדבר יהודה ובבקעת ים המלח, בנגב ובהרי אילת. הפריחה בחודשים מאי-אוגוסט.<sup>3</sup>



קורנית מקורקפת – ענף, עלים ותפרחת

<sup>1</sup> פינברון-דותן דנין, מגדיר עמ' 585; קורנית מקורקפת, באתר "צמח השדה".

<sup>2</sup> שם.

<sup>3</sup> שם; בת קורנית הערבית, באתר "צמח השדה".



פריחת קורניית מקורקפת

## 11. שבת

שם מדעי בעברית: שבת ריחני

שם מדעי: *Anethum graveolens*

אנגלית: Dill

משפחה: סוככיים (Apiaceae)

שמות נוספים:

יוונית: Άνηθος

לטינית: Anethum

שם בלשון חז"ל: שבת

ערבית: شبت, שבתה

שם מסחרי: שמיר



עלי שבת

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

השבת הוא צמח תבלין בעל טעם וריח<sup>1</sup> משמעותיים<sup>2</sup>, החייב בפאה. הוא מוזכר עם החרדל כצמח הנזרע בערוגות ולא בשדות.<sup>3</sup> לאחר זריעתו הצמח מתאפיין בקצבי צמיחה שונים.<sup>4</sup> חלקים שונים שלו היו מנוצלים למטרות שונות אשר חייבו הפרשת תרומות מועשרות נפרדת, מכל חלק וחלק ממנו.<sup>5</sup> את השבת היו שולקים במים, ומימיו היו משמשים לתיבול או לניקיון.<sup>6</sup> הצמח היה נזרע לירק, לזרעים ולשימושים נוספים.<sup>7</sup> קיים צמח הדומה לו, הקרוי גופנין ומזוהה עם השומר (*Foeniculum vulgare*). למרות הדמיון החיצוני המועט בין הצמחים, מדובר בשני צמחים שונים אשר הם כלאיים זה בזה.<sup>8</sup> שורשי השבת אינם משמשים למאכל, ולכן אינם מקבלים טומאה.<sup>9</sup>

**רנאה"י:** "אלשבת..."<sup>10</sup> אצל רנאה"י יש זהות בין השם הערבי לשם המשנאי. "אלשבת" – ערבית, מזוהה על ידי רוב המתרגמים לערבית – שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*).<sup>11</sup>

**ערוך:** "...פ"י אניט"ו..."<sup>12</sup> – Aneto, Anitu – איטלקית<sup>13</sup> – שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*). בזיהוי השבת, הערוך משמר את בסיס השם הלטיני של הצמח, בתרגום האיטלקי.

**רש"י:** "אנייד"ד..."<sup>14</sup> – Aneid – צרפתית עתיקה – Aneth – צרפתית – שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*).<sup>15</sup> גם אצל רש"י בצרפתית העתיקה יש שימור של בסיס השם הלטיני, המזוהה את השבת עם *Anethum*. יש לשים לב לדמיון השמות בין *Anethum* – *Aneth* – שבת, ובין *Anis* (*Pimpinella anisum*), כמנון האניס, היוצר בלבול בין שני צמחים הקרובים זה לזה, אך שונים זה מזה.<sup>16</sup>

**רמב"ם:** "...ושבת הוא 'אלשבת'..."<sup>17</sup> יש זהות בין השם המשנאי לשם הערבי, המשמר היטב את השם המשנאי. "...צמח שעליו וזרעונו בעלי ריח נעים מתבלים בו את התבשיל ובתמצית זרעונו מבשמים את הערק, *Anethum*..."<sup>18</sup> *Anethum* – שבת ריחני (*Anethum graveolens*).

**ר"ש:** "...מין ירק ומתעשר זרע וירק..."<sup>19</sup> אין שם לצמח.

<sup>1</sup> בבלי, שבת, קיט, ע"א.

<sup>2</sup> משנה, עוקצין, ג, ד.

<sup>3</sup> משנה, פאה, ג, ב.

<sup>4</sup> ירושלמי, פאה ב, א, טז, ע"ד, עמ' 88.

<sup>5</sup> משנה, מעשרות, ד, ה.

<sup>6</sup> בבלי, ברכות, לט, ע"א.

<sup>7</sup> תוספתא, שביעית, ב, ז.

<sup>8</sup> תוספתא כלאיים, א, א.

<sup>9</sup> תוספתא, עוקצין, א, א.

<sup>10</sup> פאה, עמ' 22.

<sup>11</sup> יש שזיהו אותו עם *Foeniculum vulgare* – שומר פשוט, עיסא עמ' 84; אלבוים, משנה, עמ' 201 הע' 1376.

<sup>12</sup> ח"ח, עמ' 24, ערך שבת; רע"ב, פאה, פ"ג, מ"ב.

<sup>13</sup> שם, ערוך השלם. הע' 1.

<sup>14</sup> בבלי, ברכות, לט, ע"א.

<sup>15</sup> קטן, בבלי, עמ' 19.

<sup>16</sup> קטן, בבלי, שם.

<sup>17</sup> פירוש, פאה, ג, ב, עמ' סא; תנה"י, עמ' 600, ערך שבת.

<sup>18</sup> הערת המהדיר, שם מס' 4; עיסא עמ' 17.

<sup>19</sup> עוקצין, ג, ד.

**אלג'אמע:** "...אלשבת והו אלשמאר...<sup>1</sup> שבת – שומר פשוט (*Foeniculum vulgare*). אצל אלג'אמע הזיהוי חד וברור – "אלשמאר" בכל התרגומים לערבית מזוהה עם השומר הפשוט.<sup>2</sup> כאן אפשר לומר בזהירות שמה שהכריע את הזיהוי הוא הדמיון החיצוני בין השבת לשומר, ואין הבחנה שמדובר בשני צמחים שונים האסורים בכלאיים. אפשרות נוספת להסבר הוא שיש טעות בזיהוי השבת בתרגום הערבי, מאחר שהשבת, *Anethum graveolens*, לא היה מצוי בתימן.<sup>3</sup>

**מילון מהד' טובי:** "...כבזרה...<sup>4</sup> כוסברה, גד השדה (*Coriandrum sativum*). בדבריו איאפשר להבין את הזיהוי, ולא מוצע נימוק לו.

**תפא"י:** "...דילקרויט...<sup>5</sup> "אניס, ויש אומרים דילל בלשון אשכנז...<sup>6</sup> בדברי התפא"י מובאים שני זיהויים משני מקומות: א. *Dillcranut, Dill* – גרמנית – שבת ריחני (*Anethum graveolens*);<sup>7</sup> ב. *Aneis, Anis* – גרמנית – כמנון האניס (*Pimpinella anisum*).<sup>8</sup> לשני הזיהויים יש בסיס. בראשון – *Dillcranut, Dill* – השמות בגרמנית משמרים היטב את שם השבת בתרגום האנגלי. הזיהוי השני שגוי, אך מקור הטעות הוא הדמיון בשמות בין *Anethum – Aneth* – שבת, ובין *Anis (Pimpinella anisum)*, כמנון האניס, היוצר בלבול בין שני צמחים הקרובים זה לזה, אך שונים זה מזה.<sup>9</sup>

**תבואות הארץ:** "שבת בל"ע אלסבאת, מין ירק הנאכל מבושל בתוך המאכלים והוא מעט חריף...<sup>10</sup> "אלסבאת" – ערבית – שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*). תבואות הארץ הולך בעקבות הזיהוי הערבי, המשמר את זהות הצמח מאות שנים, כפי שהיה מקובל לאורך הדורות.

### החוקרים המודרניים

**לעף,<sup>11</sup> צ'יזיק,<sup>12</sup> פלדמן,<sup>13</sup> פליקס:<sup>14</sup>** שבת – שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*). הזיהויים מבוססים על היכרות עם הצמח לאורך הדורות, ועל שימור שמו הלטיני והערבי.

**הרב קאפח:** "...צמח שעליו וזרעונו בעלי ריח נעים מתבלים בו את התבשיל ובתמצית זרעונו מבשמים את הערק *Anethum*...<sup>15</sup> שבת ריחני, שמיר (*Anethum graveolens*).

### סיכום ותובנות:

השבת הוא צמח מוכר בספרות חז"ל, ושימושיו היו מגוונים. פרטים אלו מקלים את זיהוי, שכן זיהוי השבת מוסכם ומקובל בקרב רוב פרשני ספרות חז"ל והחוקרים המודרניים. הזיהוי הראשון נמצא אצל רנאה"י, המבסס את הזיהוי על שמו הערבי המוכר והמקובל של הצמח. בדרכו הולכים הרמב"ם ומפרשיו, אלג'אמע ותבואות הארץ. נוכחות השם הערבי לאורך הדורות, והשימושים

<sup>1</sup> עמ' 124, ערך שבת.

<sup>2</sup> ע"ע גופנין.

<sup>3</sup> אלבוים, משנה, עמ' 202.

<sup>4</sup> עמ' 118.

<sup>5</sup> פאה, ג, ב.

<sup>6</sup> עוקצין, ג, ד.

<sup>7</sup> ון ווייק, מילון, א, עמ' 972.

<sup>8</sup> שם, עמ' 999.

<sup>9</sup> קטן, בבלי, עמ' 19.

<sup>10</sup> עמ' שצב.

<sup>11</sup> פלורה, ד, עמ' 74.

<sup>12</sup> אוצר, עמ' 462.

<sup>13</sup> משנה, 221-222.

<sup>14</sup> צומח, עמ' 154.

<sup>15</sup> פירוש, פאה, ג, ב, עמ' סא, הע' 4.

הרבים שנעשו בצמח בארץ ישראל, לא מותירים ספק בנוגע לזיהויו של השבת עם השבת הריחני. ערוץ זיהוי נוסף, המגיע ממקור אחר אך מביא לאותה מסקנת זיהוי, מצוי בזיהויים המבוססים על השם הלטיני של השבת הריחני, על ההטיות השונות שלו ועל שמות נוספים המשמרים בתוכם את בסיס שמו של הצמח בלטינית. בדרך זיהוי זו הולכים הערוך, רש"י ותפא"י. זה האחרון מעלה כמה אפשרויות לזיהוי, המצויות כולן במסגרת הזיהוי שהובאה למעלה. גם הזיהוי המוטעה שמובא בדברי התפא"י מבוסס על דמיון לשם המקור הלטיני. זיהוי חריג נמצא אצל טובי. הזיהוי הוא ללא מקור ואינו מנומק, ולכן אפשרות זיהוי זו איננה סבירה. החוקרים המודרניים אף הם הולכים בדרך זו – מחד גיסא, השם הערבי של השבת המוכר מאות שנים בארץ ישראל, ומאידך גיסא, הדמיון בין שם המקור הלטיני לשמותיו השונים, מביאים אותם למסקנה אחידה בזיהוי השבת עם השבת הריחני.

## הספרות הקלאסית

### תיאור:

ענפי השבת (ניטו / אנטום, Anetum / ἀνήθου) סיביים ומעוצים, השורש בשרני, מעוצה ולא ארוך. הצמח יכול לגדול גם כאשר הוא יבש.<sup>1</sup> זרעי השבת שייכים לקבוצת הזרעים החשופים בצמחים החד-שנתיים.<sup>2</sup>

### גידול:

השבת נזרע בעונת הסתיו, בזמן השוויון בין היום ללילה,<sup>3</sup> לאחר מפנה השמש בחודש Metageitnion.<sup>4</sup> יש הזורעים אותו בימים הקרים של חודש נובמבר,<sup>5</sup> ויש הזורעים דווקא בימים החמים של חודש נובמבר.<sup>6</sup> אחרים מאחרים את זריעתו לסוף ינואר.<sup>7</sup> השבת משריש בתוך ארבעה ימים,<sup>8</sup> הוא מתפתח בכל מזג אוויר אבל משגשג הכי טוב באוויר חם. הוא צריך השקיה תכופה, וצמח שאינו מקבל מים בכמות גדולה מתפתח בצורה מוגבלת ודלה. חלק מן החקלאים אינם מכסים את הזרעים לאחר הזריעה, משום שאינם חוששים שהציפורים יאכלו אותם מפאת טעמם.<sup>9</sup>

### מינים:

השבת שייך לקבוצת עשבי התיבול שיש להם רק מין אחד, והוא מופיע באותה צורה בכל מקום.<sup>10</sup>

### שמות:

ה-Anethum, Anethinon מזהה עם השבת ועם שמן השבת.<sup>11</sup> יש עוד צמח המזוהה עם השבת, Anethon, שהוא *Pastinaca Athenum*.<sup>12</sup>

<sup>1</sup> תאופרסטוס VII, II, 8; פליניוס XIX, 62.  
<sup>2</sup> תאופרסטוס I, XI, 2.  
<sup>3</sup> פליניוס XIX, 170.  
<sup>4</sup> התקופה שבין אוגוסט לספטמבר.  
<sup>5</sup> פלאודיוס III, XXIV; IX, IV.  
<sup>6</sup> פלאודיוס X, XIII.  
<sup>7</sup> קולומלה XI, III.  
<sup>8</sup> תאופרסטוס VII, I, 2.  
<sup>9</sup> פלאודיוס III, XXIV; IX, IV.  
<sup>10</sup> תאופרסטוס VII, III, 1; פליניוס XIX, 123.  
<sup>11</sup> דיוסקורידס I, 61.  
<sup>12</sup> דיוסקורידס III, 67.

## שימושים:

### מאכל:

השבת שייך לקבוצת עשבי התיבול,<sup>1</sup> ומשתמשים בו כתבלין בתהליך כבישת הזיתים.<sup>2</sup>

### משקאות:

למיץ השבת ניחוח מיוחד,<sup>3</sup> הוא חריף וריחני<sup>4</sup> ומבחינים בו באמצעות טעימה.<sup>5</sup> גם שמן השבת מזוהה עם Anethinon.<sup>6</sup>

### רפואה:

השבת הוא מרכיב בתרופות למניעת גזים. שילובו עם ארס של צפע יוצר נסיוב להכשת נחשים<sup>7</sup> ולטיפול בפצעים דלקתיים ומוגלתיים.<sup>8</sup> הוא גם מרכיב בתכשיר המעורר תשוקה מינית,<sup>9</sup> ובתרופה המקילה את הלידה.<sup>10</sup>

השבת יעיל נגד כאבים כרוניים, ומונע שלשולים. שורשיו המבושלים במים או ביין יעילים לעיניים דומעות, והזרע המבושל בעת הרתחתו גורם לגיהוקים. צריכתו עם מים משפרת את העיכול, והאפר שלו יעיל לטיפול בדלקות בנרתיק, אך הוא מחליש את העיניים ואת יכולות הפריון.<sup>11</sup> שילובו עם צמחים אחרים גורם לתוצאה הפוכה – לריפוי עקרות ולהיריון מהיר.<sup>12</sup> שילובו עם בשר של בהמות משק הבית יעיל לבעיות עיכול ולצליאק,<sup>13</sup> ושילובו עם ביצים יעיל ללידה קלה.<sup>14</sup> שילובו עם מרק עוף ישן יעיל למגוון מצבים: ניקוי הגוף, קדחת ממושכת, גפיים משותקות, מחלות מפרקים, כאבי ראש, עיניים דומעות, גזים, אובדן תיאבון, טנסמוס,<sup>15</sup> כאבי כבד, בעיות בכליות ובשלפוחית השתן ואסתמה.<sup>16</sup> שילובו עם חומרים נוספים יעיל לפטריות רעילות<sup>17</sup> ולבעיות במעי,ים,<sup>18</sup> ושילובו עם nitrum יעיל לכאבי בטן עזים.<sup>19</sup> חליטת פרחי השבת עם שמן יעילה לפתרון בעיות בנרתיק ובחניכיים, לקירור הגוף, לערנות ולפצעים במפרקים.<sup>20</sup>

קיים צמח נוסף המזוהה עם השבת, והוא Anethon (*Pastinaca athenum*). הצמח נאכל כירק. בישול של הזרע עם סיבים דקים מהצמח יעיל להורדת תנובת החלב אצל נשים, לשיכוך כאבי בטן,

<sup>1</sup> תאופרסטוס III, VII, 2; אתניאוס, IV, 170.  
<sup>2</sup> פלאודיוס XII, XXII; גיאופניקה IX, XXVIII.  
<sup>3</sup> תאופרסטוס I, XII, 2.  
<sup>4</sup> פליניוס XIX, 186.  
<sup>5</sup> תאופרסטוס, De Causis Plantarum, VI, 9.3.  
<sup>6</sup> דיוסקורידס I, 61.  
<sup>7</sup> פליניוס XX, 87, 110.  
<sup>8</sup> פליניוס XX, 83.  
<sup>9</sup> פליניוס XX, 110.  
<sup>10</sup> פליניוס XX, 191.  
<sup>11</sup> פליניוס XX, 196; גיאופניקה XII, XXXIV.  
<sup>12</sup> פליניוס XXVIII, 98.  
<sup>13</sup> פליניוס XXVIII, 209.  
<sup>14</sup> פליניוס XXIX, XI, 47.  
<sup>15</sup> הליכות תכופות לשירותים.  
<sup>16</sup> פליניוס XXIX, 79.  
<sup>17</sup> פליניוס XXXI, 119.  
<sup>18</sup> פליניוס XXXII, 94.  
<sup>19</sup> פליניוס XXXII, 101.  
<sup>20</sup> דיוסקורידס I, 61.

לעצירות, לבחילות, כחומר משתן, מונע שיהוקים, מונע היריון וגורם להפלה ויעיל להפרעות ברחם. זרע השמיר הקלוי וטחון יעיל להורדת יבלות.<sup>1</sup>

### חקלאות:

השבת הוא מרכיב בפיתיונות הדגים.<sup>2</sup>

### השוואה לצמחים אחרים:

יש דמיון בין השבת לכלך (נרתיקס / פרולה, Ferula / váρθηξ). פרי השבת דומה לפרי הכלך אך קטן ממנו. מנגד, צמיחת העלים והפירות, גם על גבי גבעולי הצד, זהה בשני הצמחים.<sup>3</sup>

### בושם:

השבת נמנה עם צמחי הבושם, שמופק מכל חלקי הצמח – שורשים, קליפה, גזע, ענפים, זרעים, שרף ופרחים.<sup>4</sup>

### מוצא ותפוצה

מוצאו של השבת מדרום אירופה, ומשם הוא נפוץ בזמנים קדומים לארצות ים תיכוניות אחרות. השבת גדל בארצות הים התיכון, בדרום אירופה, במערב אסיה ועד הודו. זן הבר שלו נחשב עשב רע ומטריד, במקומות שבהם יש גידולי תרבות – בספרד, בפורטוגל ובאיטליה. אף שקשה לקבוע מתי הוא תורבת, הידיעות הכתובות על היותו צמח תרבות קיימות כבר מלפני יותר מאלפיים שנה. בפפירוס אברס, שנחשף בחפירות נוא'אמון (כרנכ) בשנת 1874 על ידי הגיאוגרף מוריץ אברס, מוזכר צמח בושם בשם Ammes, כתרופה למיחושי ראש. רבים מזהים אותו עם השבת. לשבת יוחסו תכונות מאגיות, כמו סתירת מעשי כישוף והבטחת מזל טוב, ופיתגורס היווני היה סבור שהחזקת השבת ביד השמאלית תמנע מן האוחז בו את מחלת הנפילה. את השבת גידלו באנגליה בצורה מסחרית מאז 1570, ובשלהי המאה ה-19 הוא הגיע גם לארה"ב, הנחשבת כיום המדינה המובילה בעולם בגידול שבת. השבת גדל בתרבות באזורים טרופיים וממוזגים, ועיקר גידולו הוא באירופה, בארצות הברית, בהודו וביפן. השבת כצמח תבלין נפוץ בכל העולם בצורות צריכה שונות, והסחר העולמי בו הוא כ-3,000 טון לשנה. לשבת יש זנים תרבותיים אשר פותחו ממנו, שמשם נקבע על פי ארץ גידולם, ולפי תכונותיהם המורפולוגיות, הפיזיולוגיות והכימיות. המקור לשמו המסחרי של השבת, Dill, הוא במילה הנורדית העתיקה Dilla, שפירושה להרגיע. כנראה השבת שימש בעבר כסם מרגיע. הצמח קרוי בשפה העממית "שמיר". זהו שם מוטעה, אשר נוצר מהבלבול בין השומר לשבת.<sup>5</sup>

### הממצא הבוטני-ארכיאולוגי

ממצאים תכופים של שבת מתחילים להופיע במקומות יישוב על שפת האגם בשוויץ כבר בתקופה הניאוליתית המאוחרת, בשנת 7000 לפנה"ס. קשה לקבוע אם מינים אלו גדלו בר במקום או יובאו

<sup>1</sup> דיוסקורידס III, 67.

<sup>2</sup> גיאופוניקה IX, XX.

<sup>3</sup> תאופרסטוס VI, II, 8.

<sup>4</sup> תאופרסטוס IX, VII, 3; בבלי, שבת, קיט, ע"א.

<sup>5</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב, עמ' 444; קריספיל, טעם, עמ' 130; קריספיל, ילקוט, עמ' 1439-1440.



לשם מאזורים הקרובים לחוף הים התיכון.<sup>1</sup> ממצאים של שבת מסוף תקופת הברזל נמצאו באוסטריה,<sup>2</sup> ושרידים שלו נמצאו בכמה אתרים הלניסטים ורומיים במצרים, כמו מחצבת המדבר של מונס קלאודיאנוס במצרים, בברניקה בנמל ים סוף ובקוסייר אלקאדים. ממצאים אלו מעידים כי במהלך התקופה הרומית הוא נחשב תבלין מהותי, המתאים לתזונה של הרומים. זמינות התבלינים גדלה באופן משמעותי בתקופת האימפריה הרומית, ובמידה מסוימת הייתה ממאפייני תקופה זו.<sup>3</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

השבת הוא צמח חד-שנתי קירח, ויש אף מין שהוא דו-שנתי בעל ריח חריף של אניס. השבת שייך למשפחת הסוככיים, והוא גדל בתרבות או כפליט תרבות. העלים גזורים ומנוצים 2-3 פעמים לאונות דקות. השבת גדל לגובה 40-60 ס"מ. גבעוליו דקים ועליו עדינים ודקים, באורך 10-20 ס"מ. חלוקת העלה הסופית היא בעובי של 1-2 מ"מ, עלי השבת מעט עבים יותר מעלי השומר, הדומים לחוטים, בעובי של פחות מ-1 מ"מ, אך פחות עדינים. פרחי השבת לבנים-צהבהבים, בתפרחות קטנות שקוטרן 2-9 ס"מ. הפרי דו-זרעון בעל זרעים אליפטיים. אורכם של זרעי השבת 4-5 מ"מ, ועוביים 1 מ"מ. הם ישרים או מעוקלים קמעה, עם קווים לאורכם. השבת פורח בחודשים אפריל-יוני. הפרחים קטנים, ערוכים בסוככים מורכבים גדולים שצבעם זהוב-לבן. הצמח הגדל בתרבות בגידול תעשייתי הוא השבת הריחני (*Anethum graveolens*). משתמשים בעלים הירוקים ובזרעים למגוון מטרות בתעשיית המזון.<sup>4</sup>

## מיני השבת הגדלים בישראל

בישראל נפוצים שני מינים מהסוג שבת:

1. שבת ריחני (*Anethum graveolens*): הצמח גדל על חוף הים התיכון המרכזי והדרומי, בשפלה ובנגב הצפוני. הוא פורח בחודשים אפריל-יוני, וניכר בעליו הגזורים, בתפרחת רבת הסוככים ובריחו העז.<sup>5</sup>
2. שבת זהוב (*Anethum chryseum*): הצמח גדל בשפלה. הוא פורח בחודשים אפריל-יוני, וניכר בכך שאונות עליו סרגליות, ולסוכך קרנות מועטות (7-10). הוא נחשב צמח נדיר, הנמצא לעיתים רחוקות.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמ' 163.

<sup>2</sup> קולר-שניידר ועוד, שימוש בקרקע, עמ' 517-540.

<sup>3</sup> זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים, עמ' 163.

<sup>4</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, שם.

<sup>5</sup> דותן-פינברון דנין, מגדיר עמ' 488; שבת ריחני, צמח השדה.

<sup>6</sup> שם, סוג של פליט תרבות; זהרי, פלורה, עמ' 434.



תפרחות של שבת

## 12. שחלים

שם מדעי בעברית : שחלים תרבותיים

שם מדעי : *Lepidium sativum*

אנגלית : Garden Cress

משפחה : מצליבים (Brassicaceae)

שמות נוספים :

יוונית : Κάρδαμον ,Κάρδαμο

לטינית : *Lepidium sativum*

בלשון חז"ל : שחלים

ערבית : رشاد, רשאד

שם מסחרי : רשאד



עלים ופריחה של שחלים

## תיאור הצמח וזיהויו במקורות

### ספרות חז"ל

הצמח שחלים מוזכר בספרות חז"ל במשנה<sup>1</sup>, בתוספתא<sup>2</sup>, במדרשי ההלכה<sup>3</sup> ובתלמודים<sup>4</sup>. הוא מוזכר במשנה כירק החייב במעשרות.<sup>5</sup> זרעי השחלים היו נאכלים, ואף הם חייבים במעשרות. הצמח משמש כתבלין המצריך שחיקה.<sup>6</sup> התבלין חריף ותורם לריבוי הזרע,<sup>7</sup> אכילתו במינונים גדולים מזיקה,<sup>8</sup> ומפאת חריפותו אין בו את דין "גילוי".<sup>9</sup> השתמשו בו כתרופה<sup>10</sup> נגד תולעים בכבד,<sup>11</sup> לטיפול במחלות חניכיים<sup>12</sup> ולעצירת דימומים,<sup>13</sup> ואין לאכול שחלים לפני הקזת דם.<sup>14</sup> מומלץ להלך לאחר אכילת דגים, שחלים וחלב.<sup>15</sup> יש כמה אמונות הקשורות בשחלים, למשל: לאישה האוכלת שחלים בזמן הריונה ייולדו בנים שעניניהם דומעות לצמיתות,<sup>16</sup> והאוכל שחלים ללא רחיצת הידיים יסבול מפחדים במשך חודש.<sup>17</sup> בארץ ישראל היה כפר שנקרא כפר שחליים. הוא קיבל את שמו מפאת עיסוקם של תושביו בצמח זה<sup>18</sup> או לחלופין – בגלל ילודה מרובה, הדומה לריבוי ולצמיחת השחלים או בגלל סיבה אחרת כלשהי שאינה ידועה לנו.<sup>19</sup>

**ערוך:** הירק מופיע במשנה ובתלמודים, אך לא מזהה עם צמח מסוים. **מוסף הערוך:** "...פי מין ירק חם ויבש וטעמו חד מועיל לפתוח האיברים אטומים..." אצל מוסף הערוך אין זיהוי של צמח מסוים, אך יש תיאור של תכונות הצמח ושל סגולותיו הרפואיות. התיאור החיצוני ותכונות הצמח אינם מסייעים לזיהוי, שכן קיימים צמחים רבים בעלי תכונות כאלה, ואי אפשר לפיהן להתמקד בצמח מסוים. **ערוך השלם:** "השום והשחלים בערבי חרף או רשאד בלעז מסטורסו גסטורצי... והוא בלשון רומי *Nasturtium* ובלשון אספמיא *Nasturzi* ובפירוש הרמב"ם במעשר חב אלרשאד".<sup>20</sup> ערוך השלם מציע שני זיהויים אפשריים: א. "מסטורסו גסטורצי" – המשמר היטב את השם הלטיני, כפי שגם אותו הוא מביא – *Nasturtium* – גרגיר הנחלים (*Nasturtium*); ב. "רשאד" או "חב אלרשאד" – השם הערבי של השחלים לאורך הדורות – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*).

**רש"י:** "...שחליים – כרישיין צ"ל קירשוין..."<sup>21</sup> "קירשוין" – צרפתית עתיקה – Cresson – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*).<sup>22</sup> רש"י מזהה את הצמח עם ה"קירשוין" – Cresson

<sup>1</sup> מעשרות, ד, ה.

<sup>2</sup> שביעית ב, ט; שבת יד, יב.

<sup>3</sup> ספרא, בחוקותי ה; ספרי, דברים קה.

<sup>4</sup> ירושלמי, מעשרות ד, א, נא, ע"ב (עמ' 277) ועוד; בבלי, ברכות, נו ע"ב ועוד.

<sup>5</sup> מעשרות ד, ה.

<sup>6</sup> תוספתא (ליברמן) מעשרות, ג, ב.

<sup>7</sup> אבות דר' נתן, ב, מח, ד"ה: ג' דברים.

<sup>8</sup> בבלי, ברכות, נו, ע"ב.

<sup>9</sup> בבלי, עבודה זרה ל, ע"ב.

<sup>10</sup> בבלי, יומא, מט ע"א.

<sup>11</sup> בבלי, שבת, קט, ע"א.

<sup>12</sup> בבלי, גיטין, סט, ע"א.

<sup>13</sup> בבלי, עבודה זרה, כח, ע"א.

<sup>14</sup> בבלי, נדרים, נד, ע"ב.

<sup>15</sup> בבלי, מועד קטן, יא, ע"א.

<sup>16</sup> בבלי, כתובות, ס, ע"ב.

<sup>17</sup> בבלי, פסחים, קיא, ע"ב.

<sup>18</sup> בבלי, גיטין, נו, ע"א.

<sup>19</sup> איכה רבה (בובר), פרשה ב ד"ה: שלוש עיירות היו.

<sup>20</sup> ח"ח, עמ' 51.

<sup>21</sup> שבת, קמ, ע"א.

<sup>22</sup> קטן, בבלי, עמ' 46; ואן וייק, מילון, עמ' 748.

Cress, שזהו גם התרגום האנגלי לשחלים תרבותיים. הזיהוי של רש"י אינו מוחלט, אף שהוא לא מציע עוד אפשרות לזיהוי, כפי שעשה במקומות אחרים. במקום אחר<sup>1</sup> הוא מזהה את ה"קירשו"ן עם הכרפס שבנהרות, והמילה "קירשו"ן מזהה עם השחלים התרבותיים או עם גרגיר הנחלים. נראה שרש"י הכיר את הבעייתיות באפשרויות הזיהוי של "קירשו"ן, והלך בעקבות הזיהוי המקובל של השחלים.

**רמב"ם:** שחלים<sup>2</sup> – "חב אלרשאד"<sup>3</sup>. הרמב"ם נאמן גם הוא לשם הערבי של השחלים, העובר לאורך הדורות – "רשאד". בזיהוי הצמח אצל הרמב"ם מוצגות שתי דעות: א. שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*)<sup>4</sup>. זיהוי זה הוא המקובל ל"רשאד" לאורך הדורות במטבח הערבי; ב. גרגיר הנחלים (*Nasturtium officinale*)<sup>5</sup>. זיהוי זה קשה ואינו קיים בקרב מפרשי הרמב"ם, למעט אחד מהם. הקושי בקבלת הזיהוי משמעותי, לאור העובדה שה"רשאד" זוהה לאורך הדורות עם השחלים התרבותיים. יכול להיות שמקור הטעות הוא הדמיון וההחלפה שהיו עושים בין השחלים התרבותיים ובין גרגיר הנחלים, וכן תרגום שם הצמח לשפות שונות, אשר יצר את הבלבול וגרם לטעות. גם אם נאמר שזיהוי השחלים ברמב"ם שנוי במחלוקת, הרי שהבחנתו בין ה"עדל" ל"שחלים" שרירה וקיימת, והוא רואה בהם שני מינים שונים של שחלים, ולא שני זנים של שחלים – גדול וקטן.<sup>6</sup>

**ר"ש סיריליאנו:** "...שחליים בירוש בלעז..."<sup>7</sup> לא מזהה.

**מלאכת שלמה:** "...שיחליים בירו"ש בלעז ובשם רבינו הלל מצאתי שהוא רשד בערבי ובלעז משטויירסו..."<sup>8</sup> המילה "בירו"ש לא מזהה, אך בהמשך הוא מזהה את השחלים עם הרשד ועם השם הלועזי, "משטויירסו". רשד – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*). "משטויירסו" – משמר היטב את השם הלטיני, *Nasturtium* – גרגיר הנחלים (*Nasturtium*) הזיהוי קשה, מאחר שהזיהויים דומים לערוך השלם, אך בשונה ממנו, ה"רשד" וה"משטויירסו" מזהים כצמח אחד, אך למעשה מדובר בשני צמחים.

**אלג'אמע:** "...חב אלרשאד והו אלחלף..."<sup>9</sup> "חב אלרשאד" – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*). אלג'אמע נאמן לזיהוי הערבי המקובל – שחלים תרבותיים. בדבריו הוא לא מתייחס לצמח כי אם לזרעיו, "חב אלרשאד" – אלחלף.<sup>10</sup> הזיהוי לצמח המקור ברור, כמו קודמיו שהולכים עם הזיהוי הערבי המקובל.

<sup>1</sup> ע"ע כרפס שבנהרות.

<sup>2</sup> מעשרות, ד, ה.

<sup>3</sup> כך הוא מזהה גם אצל רע"ב, אלא ששם מופיע ציטוט שגוי – "חב אלשאר", והכוונה היא ל"חב אלרשאד". כך גם אצל תנה"י, אלא שהוא מחלק עפ"י לשון המשנה בין השחליים (רשאד) ובין גרגירי השחלים (חב אלרשאד); באור שמות הרפואות 162, עמ' 53.

<sup>4</sup> עיסא, עמ' 108; עמר, צומח, עמ' 157; עמר, גידולי, עמ' 299; אלבוים, משנה, עמ' 205.

<sup>5</sup> עיסא, עמ' 124; אלבוים, משנה, עמ' 205.

<sup>6</sup> עמר, צומח, עמ' 157, הע' 833.

<sup>7</sup> מעשרות, ד, ה, סב, ע"א.

<sup>8</sup> מעשרות, ד, ה.

<sup>9</sup> עמ' 851.

<sup>10</sup> תנה"י, עמ' 608; רמב"ם, פירוש, מעשרות, ד, ה, עמ' רט, הע' 17.

**תפארת ישראל:** שחלים – קרעססע<sup>1</sup> – Kresse – גרמנית – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*).<sup>2</sup> הזיהוי מבוסס על שם הצמח בגרמנית, שזהו גם התרגום האנגלי, Cress, לשחלים תרבותיים.

**תבואות הארץ:** "...שחלים בל"ע רשאד והוא הנקרא ג"כ חרדל המדינה והוא מין ירק חריף..."<sup>3</sup> - שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*). "... גרגר בל"ע אלגירגיר ירק מר וחריף מאוד דומה לברוננען קרעססע..."<sup>4</sup> Kresse – גרמנית – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*). הגרגיר דומה לשחלים, "ברוננען קרססע" – Kresse. תבואות הארץ מודע לדמיון שבין הצמחים, וממילא גם לאפשרות שיתבלבלו ביניהם. הזיהוי שלו מבוסס על שני מקורות המביאים לאותה מסקנה. המקור הראשון הוא הזיהוי הערבי המקובל, רשאד, כפי שהוא נקרא על ידי ערביי הארץ בתקופתו. במקור השני אזכור אגבי של דמיון לגרגיר הנחלים של צמח ששמו Kresse, שכבר זוהה עם השחלים התרבותיים.

### החוקרים המודרניים

**לעף,**<sup>5</sup> **פליקס,**<sup>6</sup> **פלדמן,**<sup>7</sup> **עמר:**<sup>8</sup> שחלים – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*). הזיהוי מבוסס על השם הערבי הנפוץ בארץ ישראל, "חב אלרשאד"<sup>9</sup>, וכן על השם הקשור לפרי, שהוא כעין שתי שחלות.<sup>10</sup>

**הרב קאפח:** "...חב אלרשאד – שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*), ירק ידוע בעל עלים מפוצלים יש להם דמיון רב לעלי הגרגיר אלא שהם קטנים יותר, טעמו חריף ונאכלים עם הלחם, וזרעיו משמשים כתבליים מחממים, ובתימן נקרא ירקו בפי היהודים 'תרי' וזרעונו ידועים בשם 'חלף', ובא"י ידוע בפי הערבים בשם 'רשאד'".<sup>11</sup>

### סיכום ותובנות:

הצמח שחלים מופיע בספרות חז"ל כירק תבלין ורפואה. הזיהוי שלו עם השחלים התרבותיים מגיע משני ערוצים, שהם אחד. הראשון, הזיהוי עם השם האירופאי "קרשו"ן", "קרעע"ס" (צרפתית עתיקה, גרמנית), המזהה את הצמח עם השחלים התרבותיים. בערוץ זה נמצאים רש"י, התפא"י ותבואות הארץ. הערוץ השני הוא זיהוי הצמח על פי שמו הערבי לאורך הדורות, מתקופת הראשונים (ואולי גם לפני כן) ועד ימינו, המזהה את הרשאד עם השחלים התרבותיים, בין שמדובר בצמח ובין שמדובר בזרעיו. בערוץ זה נמצאים הרמב"ם, תנה"י, רע"ב, אלג'אמע, מלאכת שלמה וכן העדות מארץ ישראל של תבואות הארץ. זיהוי נוסף מזהה את השחלים עם השם "מסטוירסו", המשמר היטב את השם הלטיני *Nasturtium*, שם המזהה את השחלים עם גרגיר הנחלים. השם הלטיני, וכן

<sup>1</sup> מעשרות, ד, ה.

<sup>2</sup> ון ווייק, מילון, עמ' 748. במקום אחר (עמ' 882) הוא מזהה את הקרעססע, Kresse, עם גרגיר הנחלים *Nasturtium officinale*.

<sup>3</sup> עמ' שצט-ת.

<sup>4</sup> עמ' שצט.

<sup>5</sup> פלורה, ד, עמ' 74.

<sup>6</sup> צומח, עמ' 159.

<sup>7</sup> משנה, עמ' 224-225.

<sup>8</sup> גידולי, עמ' 298; צומח, עמ' 157.

<sup>9</sup> עמר, שם.

<sup>10</sup> פליקס, שם.

<sup>11</sup> פירוש, מעשרות, ד, ה, עמ' רט, הערה 17.

הדמיון הרב בין הצמחים, היו מקור לטעות ולהחלפה ביניהם, ומכאן אפשרות הזיהוי סבירה ומבוססת. זיהוי נוסף של השחלים הוא עם הצמח הקרוי "בירוש". הצמח אינו מזוהה, אך מהקשר אזכור הצמח אצל מלאכת שלמה עם השחלים התרבותיים ועם גרגיר הנחלים, המסבך את הזיהוי, אפשר להבין כי כנראה מדובר בשם נוסף לאחד משני הצמחים – ה"בירוש" הוא השחלים התרבותיים, המזוהה עם *Nasturtium*. כל החוקרים המודרניים מזהים את השחלים עם השחלים התרבותיים, והבסיס לזיהוי הוא בעיקר הזיהוי הערבי, עם תרגום המילה בשפות האירופאיות, אשר גם הן מזהות את הצמח עם השחלים התרבותיים. זיהוי זה מבוסס על תכונותיו של הצמח ועל השימושים שנעשו בו מתקופת המשנה ועד ימינו (ירק מאכל, צמח מרפא). השימוש נעשה בחלקיו השונים (עלים, זרע), ושימור שמו הערבי לאורך מאות שנים, וכן העדות שזהו שמו בארץ ישראל (לעומת שם אחר בארצות אחרות), מחזקים את המסקנה שזהו הזיהוי של השחלים, והזיהוי עם גרגיר הנחלים שגוי, למרות הדמיון ביניהם.

## הספרות הקלאסית

### מבוא:

זיהוי השחלים שנוי במחלוקת, והם מזהים לעיתים עם גרגיר הנחלים.<sup>1</sup> בספרות הקלאסית ובתרגומיה קשה מאוד להכריע בסוגיה זו. התרגום היווני קרדמו, קרדמון (*κάρδαμον*), זהה לשני הצמחים, והמילה *Cress* המופיעה בתרגומים האנגליים לספרות הקלאסית ללא שם לוואי מזוהה עם *Lepidium*, וגם עם *Nasturtium*. כפי הנראה הדמיון החיצוני הקיים בין השחלים התרבותיים לגרגיר הנחלים הוא אשר יצר את הזהות הלא מוחלטת בנוגע לשחלים.<sup>2</sup>

בסקירת הספרות הקלאסית יש התייחסות גם ל-*Lepidium* וגם ל-*Nasturtium*.

שחלים / קרדמון / *κάρδαμον* / *Kardamon*<sup>3</sup> / *Lepidium* / *Garden Cress*

גרגיר הנחלים / קרדמו / *Κάρδαμο* / *Cardamom* / *Nasturtium* / *True Water Cress*

### גידול:

הצמח שחלים (קרדמון, לפידיום, *κάρδαμον* / *Kardamon*<sup>4</sup> / *Lepidium*) נזרע עם סיום הקיץ, בחודשים אוגוסט-אוקטובר.<sup>5</sup> זמן הנביטה כחמישה ימים,<sup>6</sup> והנביטה מהירה יותר מזרע ישן ויבש.<sup>7</sup> אפשר לגדל אותו בקיץ ובחורף, ושינויי הטמפרטורות כמעט לא משפיעים עליו.

הצמח גרגיר הנחלים (קרדמו, נסטורטיום, *Κάρδαμο* / *Cardamom* / *Nasturtium*) נזרע בחודשים דצמבר-ינואר, ויש המאחרים את זריעתו לחודש פברואר. האדמה צריכה להיות מעובדת ומושקה היטב. הצמח נקלט ומתייצב באדמה בתוך חודש מיום הזריעה. הוא אוהב לחות, ולמרות זאת יצמח

<sup>1</sup> צ'יזיק, אוצר, עמ' 733, שחלי מים (*Nasturtium officinale*); קריספיל, ילקוט, עמ' 107.

<sup>2</sup> *Lepidium sativum*, באתר אוניברסיטת פרדו.

<sup>3</sup> הכוונה היא לשחלים ולא להל (*Elettaria cardamomum*); דיוסקורידס II, 185.

<sup>4</sup> הכוונה היא לשחלים ולא להל (*Elettaria cardamomum*); דיוסקורידס II, 185.

<sup>5</sup> תאופרסטוס I, VII, 2; גיאופניקה XII, I; פלאודיוס X, XIII.

<sup>6</sup> תאופרסטוס I, VII, 3; פליניוס XIX, 117, פליניוס מתייחס ל-*Nasturtium*, אך המהדיר מציין שהכוונה היא ל-*Cardamum*.

<sup>7</sup> תאופרסטוס I, VII, 6; פליניוס XIX, 118, פליניוס מתייחס ל-*Cardamum*.

גם במקומות יבשים וללא זבל.<sup>1</sup> את הזרע או את השורשים יש לכסות בקומפוסט נוזלי, גם בצמחים ששורשיהם נחשפו. לאחר ההשרשה יש לשתול אותו שוב באדמה דשנה. עם התפתחות הצמח יש לכסותו בחול נהר או ים. יש להפריד את העלים אם הם צומחים בצפיפות, מאחר שהצמיחה הצפופה משפיעה על רכות העלים. אפשר לשתול את הצמח פעם נוספת, המשפיעה על רכות העלים ועל איכותם.<sup>2</sup> זרעי גרגיר הנחלים נשמרים לאורך זמן רב.<sup>3</sup> הזריעה היעילה ביותר של גרגיר הנחלים היא על ידי הטמנת כל זרע בנפרד בתוך גלל חלול של עז.<sup>4</sup> יש הזורעים אותו עם חסה, דבר המשפיע על איכותו ועל איכות החסה. גרגיר הנחלים קיבל את שמו הלטיני, *Nasturtium*, בגלל ריחו החריף, המשפיע על הנחיריים, ושמו הוא ביטוי נרדף למרצות. מקום גידולו האידיאלי של גרגיר הנחלים הוא בחצי האי ערב, שם הוא מגיע לגודלו המקסימלי.<sup>5</sup>

#### מינים:

הצמח שחלים שייך לקבוצת עשבי התיבול אשר להם רק מין אחד.<sup>6</sup>

#### שמות:

Kardamon מזוהה עם *Lepidium* וגם עם *Nasturtium*.<sup>7</sup>

השם *Lepidium* מופיע בזהויות של צמחים שונים: שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*), גרגיר הגינה – Garden Cress – *Lepidium draba*,<sup>8</sup> חרדל ערבי – Arabian Mustard – *Lepidium*,<sup>9</sup> עדל (*latifolium*), שחלים גבוהים – Pepperwort.<sup>10</sup>

ל-Kardamon שמות שונים: *Cardamina*, *Iberis*, *Cynocardamon*, *Cardamantica*; המצרים קוראים לו *Semeth*, והלטינים קוראים לו *Nasturtium*.<sup>11</sup>

#### שימושים:

#### מאכל:

צמח השחלים הוא ירק מאכל חריף<sup>12</sup> ועשב תיבול בתבשילים<sup>13</sup> ובמאפים.<sup>14</sup> זרעי השחלים נשמרים היטב בחורף, ושומרים על טעמו החריף של הירק.<sup>15</sup> המיץ היוצא ממנו חריף אף הוא.<sup>16</sup> השחלים נמנים עם קבוצת הירקות המוגדרים כירק משני בחשיבותו, מאחר שהוא בעל ערך תזונתי מועט.<sup>17</sup>

<sup>1</sup> פלאודיוס X, XIII.

<sup>2</sup> פלאודיוס II, XIV.

<sup>3</sup> פליניוס XIX, 181.

<sup>4</sup> פליניוס XIX, 185; פלאודיוס II, XIV.

<sup>5</sup> פליניוס XIX, 154-155.

<sup>6</sup> תאופרסטוס VII, III, 1.

<sup>7</sup> דיוסקורידס II, 185.

<sup>8</sup> פליניוס, Index of plants, עמ' 496.

<sup>9</sup> פליניוס, Index of plants, עמ' 505.

<sup>10</sup> פליניוס, Index of plants, עמ' 514.

<sup>11</sup> דיוסקורידס II, 185.

<sup>12</sup> אתניאוס, II, 66.

<sup>13</sup> אתניאוס, II, 68; שם, IV, 131.

<sup>14</sup> אתניאוס, IV, 157; שם, III, 114.

<sup>15</sup> תאופרסטוס VII, V, 5.

<sup>16</sup> פליניוס XIX, 186.

<sup>17</sup> אתניאוס, II, 70.



## **רפואה:**

זרעי השחלים<sup>1</sup> חריפים, מחממים,<sup>2</sup> רעים לקיבה וגורמים לבעיות במעיים.<sup>3</sup> הצמח מוציא את התולעים מהגוף,<sup>4</sup> מקטין את הטחול, גורם להפלות, משפיע על זרימת הווסת ומשמש כאפרודיזיאק.<sup>5</sup> לזרע השחלים יש תכונות הדומות לזרעי החרדל ולזרעי בן חרדל מצוי. הזרע גורם לריפוי ולניקוי פסוריאזיס וזיהומי עור.<sup>6</sup> זרעי שחלים המעורבים בדבש יעילים להשאת הטחול נמוך ולהורדת פצעונים של אבעבועות שחורות, ובישולם עם משקאות יעיל להוצאת דברים שנתקעו בחזה. זרעי השחלים הנלקחים עם משקה יעילים נגד ארס נחשים, ועשן שרפתם גורם להרחקת הנחשים.<sup>7</sup> הזרעים מונעים את נשירת השיער וגורמים לנגעי השחין היבשים להיות מוגלתיים, כחלק מתהליך ריפוי הנגעים. הם אף יעילים למיסוס בצקות ודלקות, ושאר גידולים בעור. הזרעים בשילוב חומץ וקמח תירס יעילים למחלה הנשית. העשבים עושים את אותן פעולות, אך הם קצת פחות יעילים ביחס לזרעים.<sup>8</sup>

קיימים שני סוגים של גרגיר הנחלים. הלבן יעיל לטיפול במחלות כיס המרה ובנפיחות בבלוטות,<sup>9</sup> והכהה מתאים יותר לכאבי ראש, למחשבה טורדת, לשיפור הראייה, לבעיות בטחול ולשיעול.<sup>10</sup> לגרגיר הנחלים תכונה של דיכוי היצר המיני,<sup>11</sup> ואכילתו משפרת את איכות הראייה.<sup>12</sup> הוא יעיל לעקיצת צרעות ולשיכוך כאבי ראש, ויש לו ריח טוב.<sup>13</sup>

## **חקלאות:**

גרגיר הנחלים הוא מרכיב בתערובת הזנה לאפרוחים ולאווזים בימיהם הראשונים,<sup>14</sup> וכהכנה לפיטומם בשלב מתקדם יותר.<sup>15</sup>

## **קישוט:**

גרגיר הנחלים משמש כקישוט לצורכי פולחן.<sup>16</sup>

## **מוצא ותפוצה**

צמח השחלים הוא בעל תפוצה כלל עולמית, למעט אנטרקטיקה. הוא נפוץ באזורים ממוזגים באירופה ובצפון אמריקה, ושם אזורי ההתמיינות המרכזיים שלו. הצמח נפוץ בישראל בגליל, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה. רוב המינים של השחלים הם עשבוניים חד־שנתיים, למעט צמח השחלים הגבוהים, שהוא רב־שנתי.<sup>17</sup> יש מן השחלים שהם בני־שיח ואף שיחים ומטפסים, אף שאלה נדירים

<sup>1</sup> בבלי, יומא, מט, ע"א.

<sup>2</sup> עמר, אסף, עמ' 203.

<sup>3</sup> בבלי, ברכות, נו, ע"ב.

<sup>4</sup> בבלי, שבת, קט, ע"א.

<sup>5</sup> אבות דר' נתן, נוסחא ב, פרק מח, ד"ה: ג' דברים.

<sup>6</sup> גיאופוניקה XXVI, XII.

<sup>7</sup> פליניוס XX, 129.

<sup>8</sup> דיוסקורידס II, 185.

<sup>9</sup> כנראה סוג של שחפת.

<sup>10</sup> פליניוס XX, 127; קרנר, חומרי, עמ' 205.

<sup>11</sup> פליניוס XX, 127.

<sup>12</sup> פליניוס XX, 134.

<sup>13</sup> פליניוס XX, 247.

<sup>14</sup> קאטו, וארו, ROMAN FARM MANAGEMENT, III, IX.

<sup>15</sup> קולומה VIII, XIV, 10.

<sup>16</sup> אתניאוס, XV, 684.

<sup>17</sup> ע"ע עדל.

ביותר. בארץ ישראל צומחים שמונה מינים מסוג זה. הם גדלים באזורי גידול שונים בבתה הים תיכונית, בבתי גידול מופרים ובקרבת האדם. כל צמחי השחלים צומחים בר, למעט צמחי השחלים התרבותיים אשר צומחים בבתה כפליטי תרבות, ואף האדם מגדל אותם לצורכי מסחר בהיקף מצומצם. רוב צמחי השחלים פורחים באביב ובתחילת הקיץ, למעט צמח השחלים הגבוהים הפורח בקיץ. רוב פרחי השחלים קטנים ולבנים, אך יש גם שחלים בצבעי צהוב וסגול. מקורם של צמחי השחלים התרבותיים הוא דרום מערב אסיה, באזור איראן, ומשם הם התפשטו למערב אירופה. השתמשו בשחלים כצמח מרפא כבר בתקופות קדומות, והעדויות המוקדמות על כך מגיעות כבר מן התקופה האשורית.<sup>1</sup>

## תיאור בוטני ופנולוגיה

הצמח שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*) הוא חד־שנתי או רב־שנתי בגובה של 40-60 ס"מ. הוא קירח או בעל שערות פשוטות. הגבעול עגול, העלים תמימים או חלקים מנוצים. הפרח קטן בצבע לבן או סגול, בעל ארבעה עלי כותרת. הפרחים הם דו־מיניים וערוכים בתפרחות צפופות. ההאבקה נעשית על ידי חרקים. הפריחה היא בחודשים מרץ-מאי. הפרי הוא מסוג של תרמילון, קטן ועגלגל רקוע, פחוס מהצדדים ובעל בליטה בראשו, שהיא השריד של השחלה. אורך עוקץ הפרי 3-4 מ"מ. הפירות אינם צמודים לגבעול ואינם נפתחים בהירטבם. הצמח מגודל בהיקף קטן לצריכה של עליו הטריים או כאגודת נבטים לצריכה מיידית. העלים קטנים ומתאפיינים בטעם חריף וחרדלי, כמו שאר בני משפחתו הדומים לו (גרגיר הנחלים, רוקט). זרעי השחלים התרבותיים משמשים לתיבול חריף. הזרעים מכילים 58% שמן, והצמח וזרעיו משמשים כצמח מרפא. השורש מעוצה וגם הוא תבלין חריף.<sup>2</sup> תפוצתו כפליט תרבות נדירה, אזור גידולו הוא בגליל, בהרי יהודה, בשרון ובשפלה.

## מיני השחלים הגדלים בישראל

בארץ ישראל גדלים בר שמונה מיני שחלים, ומין אחד גדל בתרבות:

1. שחלים עדינים (*Lepidium ruderale*): צמח חד־שנתי הגדל באופן נדיר בצידי דרכים, בחבלים הים תיכוניים של ישראל. מוכר גם בשמו הקודם, "שחלי האשפות". הפריחה בעונת החורף.<sup>3</sup>
2. שחלים שרועים (*Lepidium aucheri*): צמח חד־שנתי הגדל בצורה שרועה. הפריחה בעונת החורף. הוא גדל בעמק הערבה וכן בעבר הירדן המזרחי, שהוא גבול התפוצה המזרחי של מין זה. בישראל הוא נדיר ביותר, מין זה נמצא בסכנת הכחדה מיידית מישראל.
3. שחלים דוקרניים (*Lepidium spinescens*): צמח חד־שנתי זקוף, הגדל באדמות עמוקות ובקרקע בזלתית בחבלי הים התיכון. צבע עלי הכותרת ורוד והפרי דוקרני.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> טומפסון, מילון, עמ' 59.

<sup>2</sup> שם עמ' 257; שחלים תרבותיים, באתר "פורטל הדף היומני".

<sup>3</sup> פינברוך-דודן דנין, מגדיר עמ' 256.

<sup>4</sup> שם.

4. שחלים קוצניים (*Lepidium spinosum*): צמח חד-שנתי זקוף הגדל באדמות לחות ובקרקע בזלתית בצפון ארץ ישראל. הפריחה בעונת החורף, והפרי קוצני.<sup>1</sup>
5. שחלים שעירים (*Lepidium hirtum*): צמח חד-שנתי נמוך קומה, הגדל באופן נדיר בחרמון. הפריחה בעונת החורף, והפרי שעיר.<sup>2</sup>
6. שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*): צמח עשבוני רב-שנתי, הגדל בשולי נחלים בצפון ישראל ובעבר הירדן המזרחי. הפריחה בעונת הקיץ.<sup>3</sup>
7. קרדריה מצויה (*Cardaria draba*):<sup>4</sup> גדל במקומות שהופרעו על ידי האדם, לרוב בחבלים ההרריים של הארץ. פורח בסיום החורף ובתחילת האביב.
8. שחלים תרבותיים (*Lepidium sativum*): צמח חד-שנתי זקוף, הגדל באופן נדיר כפליט תרבות בחבלים הים תיכוניים של ישראל. מין זה מגודל בתרבות לצריכת עליו הטריים לסלט, ומוכר בשם הערבי "רשאד". הפריחה בעונת החורף.<sup>5</sup>



נבטים של זרעי שחלים (רשאד)

<sup>1</sup> שם ; אלוו, החי והצומח, 10, עמ' 112.  
<sup>2</sup> שחליים שעירים, באתר "צמח השדה".  
<sup>3</sup> פינברודותן דנין, מגדיר, עמ' 256.  
<sup>4</sup> מין זה נמנה בעבר על הסוג שחלים, אך הופרד ממנו, ובמקורות שונים עדיין מובא בשמו המדעי הקודם. "Lepidium draba"; פינברודותן דנין, מגדיר, עמ' 258.  
<sup>5</sup> פינברודותן דנין, מגדיר, עמ' 257.

# פרקי המסקנות

## הקדמה

פרקי המסקנות מבוססים על עיבוד הנתונים של כל צמח וצמח מתבליני העלים שהיו נאכלים בתקופת המשנה והתלמוד.<sup>1</sup> בעבודה נבדקו 13 צמחים אשר שימשו כתבליני עלים, ולכל צמח נבנתה מעין "תעודת זהות" שפרטיה נבחנים בפרק זה – זיהוי של כל צמח והשימושים שנעשו בו, על פי המתואר בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית. במסגרת זו נבחנים גם היחס בין ספרות חז"ל לנוהגי החקלאות שהיו מקובלים בתקופה זו, והמידע החקלאי שהיה ידוע לחז"ל.

### 1. זיהוי תבליני העלים:

זיהוי תבליני העלים נעשה על פי הפרשנות לספרות חז"ל שבה מוזכרים הצמחים. תבליני העלים היו מוכרים לחז"ל, ומסורת הזיהויים מלווה אותם לאורך הדורות. שמות תבליני העלים בשפתו של הפרשן דומים לשמות המקור על גלגוליהם השונים, כפי שעברו לאורך הדורות, ומותאמים לשפה המדוברת של הפרשן. מתוך 13 תבליני העלים שנבדקו, שמונה מהם מזוהים בוודאות. מסורת הזיהוי שלהם עקבית לאורך כל הדורות, שמש היה מוכר ומשתמשים בהם כתבליני עלים גם בימינו. ברשימה זו נמצאים: אזוב, גרגיר, כוסבר, מינטה, פיגם, שבת ושחלים. צמח נוסף אשר לו מסורת זיהוי עקבית לאורך כל הדורות הוא העדל, אשר בשונה מקודמיו אינו משמש כיום כתבלין עלים. בחלק מן הצמחים נמצאים גם זיהויים אחרים, אך הם שוליים בהשוואה למסורת הזיהוי המרכזית. לשלושה מתבליני העלים יש שתי מסורות זיהוי עקביות לאורך הדורות, המלמדות על זיהוי של הצמח ברמה סבירה: כרפס ופיטרוסלין. שתי מסורות הזיהוי העקביות שלהם מלמדות על צמח מוכר, בין שמדובר בצמח אחד בעל שני שמות ובין שמדובר בשני צמחים שונים. צמח נוסף בקבוצה זו הוא הסיאה, אשר גם לו שתי מסורות זיהוי עקביות לאורך הדורות של שני צמחים קרובים ממשפחת השפתניים, המלמדות על זיהוי ברמה סבירה. לשניים מתבליני העלים אין מסורת זיהוי עקבית, אחת או שתיים, וזיהויים שנוי במחלוקת לאורך הדורות. תבלינים אלו הם השומר, שיש לו יותר משני זיהויים, והקורנית, שגם לה כמה מסורות זיהוי, ואיאפשר להצביע על אחת מהן כמובילה. מאפיין נוסף של מסורות הזיהוי קשור לקבוצת צמחים בעלת קווי דמיון מרובים (ארומה, גודל, ייעוד ועוד), המוזכרת במשנה, כדוגמת "הסיאה, האזוב והקורנית". הזכרתם כקבוצה מחייבת זיהוי שונה לכל אחד מן הצמחים.<sup>2</sup> הדעות השונות בזיהוי צמחים אלו בקרב החוקרים המודרניים משאירות אותם במרחב הזיהוי המסורתי (צמח מאותה משפחה, ולעיתים אף מאותו סוג אך ממין שונה).

### 2. שלבי ההתפתחות בגידול תבליני העלים:

גידול תבליני העלים כחלק מגידול הירקות בארץ ישראל עבר שלבים שונים של התפתחות, מההיכרות הראשונה עם הצמח ועם תכונותיו ועד לגידול המסחרי, כפי שהוא מוכר כיום.

<sup>1</sup> המונחים הכמותיים בפרק זה מתייחסים אך ורק לצמחים שנדונים במחקר זה – תבליני העלים שגדלו בתקופת המשנה והתלמוד, ואינם מתיימרים לתת תמונה כללית המתייחסת לכלל התבלינים מן הצומח או לירקות שגידלו בתקופת המשנה והתלמוד.

<sup>2</sup> הראובני, אזובים, עמ' 61-64; עמר, הצומח, עמ' 115.

1. **ליקוט בשטחים לא מנוצלים:** זהו השלב הראשון במפגש עם הירק או עם התבלין, כחלק מצמחיית הבר בשדה הפתוח, בשטחים שלא נוצלו לצרכים חקלאיים. המפגש נעשה עם הצמחים ועם טעמם, תוך הכרת תכונותיהם הקולינריות והרפואיות. בשלב זה, ליקוט הירקות ותבליני העלים נעשה מצמחיית הבר שגדלה בשטחים הפתוחים. צמחיית הבר נקראת אצל חז"ל "ירקות השדה"<sup>1</sup>, והיא שונה מ"ירק" סתם הגדל בתרבות – מעמדה ההלכתי בעניינים שונים שונה ממעמד ירק הגדל בתרבות. כל תבליני העלים, ככל צומח אשר משמש למאכל, עברו תהליך של תרבות. עם תבליני העלים שנלקטו מצמחיית הבר עד לימי חז"ל, ושלא עברו תהליכי תרבות, נמנה הגופן – שומר, העדל והמנטה.<sup>2</sup> תבליני עלים נוספים גדלו בתרבות, ובד בבד לוקטו מצמחיית הבר. הצריכה הייתה מקומית אישית. בשלב זה ההיכרות עם הצמחים התרחבה, ולמדו גם על מקום גידולם הטבעי,<sup>3</sup> על עונת הפריחה ועל תכונות בוטניות נוספות העשויות להקל על מלקטיהם.

2. **גידול תרבות בשולי השטחים:** בשלב השני, לאחר שהירק או התבלין היו מוכרים למלקטים, הלך וגבר הביקוש לצמחים, ואף עלה על ההיצע המקומי, דבר שחייב את מלקטיהם לרבות אותם, לאור הצריכה הגוברת. המידע הבוטני על הצמחים לא היה רב, הגידול נעשה בשולי השטחים שבהם גדלו בר, ותנאי האקלים לגידולם לא היו שונים מתנאי האקלים במקום גידולם הטבעי, שכן על פי רוב מדובר באותו אזור. הגידול התרבותי היה בראשית דרכו, והתבצע על ידי פעולות ריבוי מלאכותיות של מין הבר המקומי, באמצעים שונים – תחילה בהעתקת הצמחים ממקום גידולם למקום גידול אחר, ולאחר מכן בדרכי ריבוי שונות, כגון: זריעה, השרשת ייחורים ועוד.<sup>4</sup> דוגמה לכך אפשר לראות במשנה: "שרשי [המיתנא] = נענע (ובגרסות אחרות: מינתא) [והפיגום] (ובגרסות אחרות פיגם) וירקות שדה וירקות גנה שעקרן לשתלן... הרי אלו מיטמאין ומטמאים".<sup>5</sup> המקור שלפנינו עוסק בהעתקת צמחים ממקום אחד למקום אחר בגינת הירק, או מאזור גידולם בשטחי הפקר<sup>6</sup> אל שולי שטחי הגידול, לגינה או לחצר הבית. בשלב זה אומנם הגידול נעשה בשטחים הפתוחים, אך סמוך למקום הגידול הטבעי, שם תנאי האקלים והמשקעים דומים. בשלב זה גידול הצמחים כבר היה תרבותי, אך עדיין לא בא לידי ביטוי ההבדל בינם ובין המין הגדל בר, לא בגודל, לא בטעם, לא בארומטיות ואף לא בתכונות הרפואיות המיוחדות להם.

3. **הגידול בגינה:** בשלב זה הביקוש עלה על ההיצע הקיים בצמחיית הבר ובגידולי התרבות המעטים, הזמינות והנגישות של הצמחים לא היו טובות ביחס לביקוש ולצריכה הביתית, והתבצעה העתקה של צמחי הירק או התבלין אל הגינה, שאותה הקדיש בעל הקרקע לגידול ירקות ותבלינים. הגינה נמצאה בשולי הכפר והעיר, סמוך למקורות מים.<sup>7</sup> היא לא הייתה רחוקה ממקום המגורים של המגדל, והייתה חלק מהמארג העירוני.<sup>8</sup> הגינה הייתה גדולה מן החצר, וייעודה היה חקלאי מובהק.<sup>9</sup> את הירקות ואת צמחי התבלין גידלו בערוגה, שהיא חלקת גידול חקלאי קטנה, מושקית.

<sup>1</sup> משנה, נדרים, ו, ט; שביעית, ז, ג; ח ד; תוספתא שביעית, ה, י; ה, טז; ו, כא ועוד.

<sup>2</sup> אף שהמנטה לוקטה מצמחיית הבר, תיאור העקירה והשתילה שלה במשנה עוקצין, א, ב, מלמד שהיא גם גדלה בתרבות.

<sup>3</sup> לדוגמה, מקומות הגידול הטובים של האזוב למיניו השונים, קולומלה, X, 170, Achaia, עיר במערב יוון; דיסקורידס, Cilicia, 30, III, חבל ארץ בקצה הדרומי של אסיה הקטנה.

<sup>4</sup> כרפס – תאופרסטוס VII, V, 3; מנטה – פליניוס XIX, 123 ועוד.

<sup>5</sup> משנה, עוקצין, פ"א, מ"ב.

<sup>6</sup> ירקות שדה.

<sup>7</sup> דיקשטין, שולחן האוכל, עמ' 182.

<sup>8</sup> גינת ירק בדוגמת הגינות הקדומות אפשר לראות באזור הסוף, בקרבת ירושלים.

<sup>9</sup> שמש, צמחים ים תיכוניים, עמ' 138.

על פי המשנה, גודלן של הערוגות היה "ששה טפחים על ששה טפחים", ונזרעו בהן עד חמישה מינים של ירקות.<sup>1</sup> יש הסבורים כי מידות אלו משקפות ערוגה ממוצעת, הן מבחינת הגודל והן מבחינת מספר הגידולים,<sup>2</sup> אך אחרים סבורים כי התיאור ומספר הצמחים הוא המספר המקסימלי ודוגמה הלכתית, שאינה מעידה על הנורמה המקובלת.<sup>3</sup> שלב זה נחשב לשלב המעבר לגידול תרבותי מובהק. הגידול בסמיכות למקורות מים קבועים אפשר צמיחה יציבה,<sup>4</sup> הקל את התפתחות הצמחים במקום גידולם החדש ואפשר להם לרכוש תכונות שלא היו בהם כצמחים שגדלו בר.<sup>5</sup> כמו כן, השינוי באזור האקלים שאליו הועתקו הצמחים, כמות המשקעים המרובה והקבועה שאותם קיבלו ושינוי הקרקע שבה גדלו השפיעו ישירות על תכונותיהם. דוגמה לכך מוצאים בספרות הקלאסית ביחס למינסטה, המלמדת כי גידול חוזר ונשנה של צמחי מינסטה בר הפך אותם לאחר כמה זמן לצמחים מתורבתים, וגרם לשינוי בתכונות הבוטניות שלהם.<sup>6</sup> בשלב זה כבר אפשר לפגוש במובהק את החלוקה בין המין הגדל בבר ובין המין הגדל בתרבות, מבחינת גודל, טעם, ארומטיות ותכונות רפואיות המיוחסות לצמחים.

**4. השקיה:** ההשקיה הייתה שלב נוסף בגידול התרבותי. הביקוש לצמחים גדל והלך, היה רצון לצרוך צמחים עונתיים לאורך כל השנה, היו גילויים חדשים בעקבות העתקת הצמחים ממקום הגידול הטבעי לגינה הביתית – וכל אלה ביססו את הגידול התרבותי והפכו אותו למרכזי. את הירקות ואת התבלינים גידלו בערוגות. הערוגה הייתה שקועה, וצורתה כעין צלחת השקיה מרובעת שאפשר היה להסמיק אליה ערוגה נוספת, וליצור מעין תשבץ. בדופן הערוגה נפער פתח לצורך כניסת המים, שזרמו בתלמים ממקור המים – הבור, הבאר או המעיין – אל הערוגות. בין ערוגה לערוגה הפרידה תלולית אדמה המכונה גבול או גובל, ששימשה לעצירת המים. במקורות נזכרות בריכות אגירה שבהן נאגרו המים בטרם זרמו, וכמקום דריכה בין הערוגות.<sup>7</sup> ההשקיה הייתה מרכיב מרכזי שהשפיע על הגידול התרבותי – על מועדי הזריעה, על מחזורי היבולים לאורך השנה ועל הפיכת הצמחים לזמינים לאורך כל השנה ולא רק בעונה מסוימת, ואפשרה לגלות בצמחים תכונות נוספות שעשויות היו לשרת את האדם שגידל אותם, ולאפשר את ניצולם בצורה מיטבית. מגבלות כמויות המים חייבו את המעבר מהגינה הביתית (החצר) לגני ירק שהיו סמוכים למקורות מים קבועים. במקביל לגידול החקלאי של ירקות ושל תבלינים בגינות, המשיך גידולם של אלה גם בחצרות, בעיקר בחצרות גדולות אשר להן מקורות מים קבועים לצורכי השקיה.<sup>8</sup> המעבר לגני הירק, תהליכי תרבות נוספים שעברו הצמחים והגידול בשטחי גידול חקלאיים הפכו את ההשקיה לאחת מהשליבים הכי משמעותיים בגידול ובתרבות ירקות ותבליני עלים.

**5. מסחר:** זהו השלב האחרון בתהליך ההתפתחות של גידול הירקות ותבליני העלים. עם הגידול בכמות היבולים כתוצאה מתהליכי התרבות השונים שעברו הצמחים, כמות היבולים גדלה ונותרו עודפים רבים מהגידול, שבמקורו היה לצריכה ביתית. בעודפים התחיל להתנהל מסחר, שבשלב מתקדם יותר הפך את הגידול לגידול מסחרי ולא לצרכים אישיים, עקב כמויות היבולים הגדולות

<sup>1</sup> משנה, כלאיים, פ"ג, מ"א.

<sup>2</sup> פליקס, החקלאות, עמ' 287-289.

<sup>3</sup> ספראי, משנת שבת, עמ' 579-581.

<sup>4</sup> ספראי, חקלאות, עמ' 255.

<sup>5</sup> סיאח – תאופרסטוס VI, VII, 1; תאופרסטוס De Causis Plantarum, III, 1.4 ועוד.

<sup>6</sup> תאופרסטוס II, IV, 1.

<sup>7</sup> דיקשטיין, שולחן האוכל, עמ' 182.

<sup>8</sup> שמש, צמחים ים תיכוניים, עמ' 141.

שאפשר היה לגדל, העלויות הכספיות הנמוכות והרווח הכספי למגדל. גם בשלב זה, כשהמסחר בירקות כבר נפוץ, היה המסחר בתבליני העלים קיים אך בהיקפים קטנים יותר, גם בגלל הביקוש הנמוך יחסית וגם בגלל אורך חיי המדף הקצרים שלהם.<sup>1</sup> תבליני העלים והירקות שגדלו בתרבות ושוקטו מצמחיית הבר<sup>2</sup> נמכרו בשדה ובשוק,<sup>3</sup> בהתאם להיצע ולביקוש.

### 3. השימושים השונים שנעשו בתבליני העלים:

#### א. ספרות חז"ל

השימושים בתבליני העלים בספרות חז"ל מצומצמים לשלושה תחומים מרכזיים:

**תיבול:** כל אחד מהצמחים שנבדקו במחקר זה שימש כתבלין עלים (ומשום כך הוא נמצא במחקר זה). התיבול נועד לתת טעם טוב או ריח<sup>4</sup> למאכל, לעיתים להפיג מרירות, לשמר את המאכל או להרחיק ממנו ריחות לא טובים.

**צמחי מרפא:** כל תבליני העלים שבמחקר זה שימשו כצמחי מרפא בספרות חז"ל. יש מהם ששימשו כצמחי מרפא מובהקים, ובספרות חז"ל מוקדשת להם התייחסות מיוחדת,<sup>5</sup> ויש אשר שימושם הרפואי והמידע על אודותם הוא אגבי.<sup>6</sup>

**ירק מאכל:** כשליש מן הצמחים שבמחקר זה, אף שהם מוגדרים כתבליני עלים, שימשו גם כירק מאכל, למשל: גרגיר, כוסבר, כרפס, עדל, פיטרוסלין ושחלים.<sup>7</sup>

בספרות חז"ל מוזכרים אגבית שימושים נוספים שנעשו בתבליני העלים:

**פולחן:** חלק מתבליני העלים שימשו לפולחן טהרה,<sup>8</sup> לאכילה<sup>9</sup> ולברכה,<sup>10</sup> ולהבדיל – חומר גלם לפסלים.<sup>11</sup>

**קוסמטיקה:** לשלושה מתבליני העלים יש תכונות קוסמטיות (כרפס, פיטרוסלין ושבת), שנעשה בהן שימוש בתקופת המשנה והתלמוד.

**סמליות:** לשניים מתבליני העלים יש משמעות סמלית הקשורה לגודלו של הצמח ביחס לצמחים אחרים (אזוב), או לתכונה בוטנית ייחודית לצמח (שחלים).

**חומר בעירה:** שלושה מתבליני העלים שימשו גם כחומר בעירה (סיאה, אזוב וקורנית). שלושתם שיחים המוגדרים כעצים בלשון חז"ל:

<sup>1</sup> ספראי, חקלאות עמי' 255.

<sup>2</sup> משנה, שביעית, פי"ז, מ"ג.

<sup>3</sup> תוספתא, בבא מציעא, פי"ט, ה"ח.

<sup>4</sup> ראו שבת.

<sup>5</sup> ראו אזוב, גרגיר ועוד.

<sup>6</sup> ראו כוסבר, סיאה ועוד.

<sup>7</sup> ראו גרגיר, כוסבר, עדל ושחלים.

<sup>8</sup> ראו אזוב.

<sup>9</sup> ראו כרפס, פיטרוסלין ועוד.

<sup>10</sup> ראו פיגם.

<sup>11</sup> ראו ערא.

## תבליני העלים - ליקוט מצמחיית הבר או גידול תרבותי?

צריכת תבליני העלים בתקופת המשנה והתלמוד נעשתה מליקוט העשבים מצמחיית הבר המקומית, מפליטי תרבות, שכפי הנראה גדלו במקומות פתוחים ונהנו ממעמד של "הפקר", ומעשבי תיבול שגדלו כגידול חקלאי תרבותי, לצורכי מסחר ולצרכים מקומיים, והיו חלק מגידולי החצר בימי חז"ל. בחינת תבליני העלים, גידולם ודרך לקיטתם מלמדת ששתי הדרכים הללו רווחו בתקופת המשנה והתלמוד, בהתאם למעמדו של הצמח, לתפוצתו ולשימושים השונים שנעשו בו. כמחצית מתבליני העלים גודלו בתרבות – אזוב, גרגיר, כוסבר, כרפס שבגינה, מינטה, סיאה, קורנית, שבת ושחלים. גם אם גדלו בתרבות, לא מן הנמנע שבד בבד צרכו גם את מין הבר שלהם. מספר קטן יותר של תבליני עלים גדלו בר בלבד, ולוקטו על ידי אוכליהם, בהם גופנן – שומר, עדל ומנטה.<sup>1</sup> גם כאן, לא מן הנמנע כי רבים מצמחים אלו כבר גדלו בתרבות בתקופה זו במקומות אחרים לחופי הים התיכון, שכן רובם מתוארים כגידולי תרבות בספרות הקלאסית. שם הלוואי שלהם משייך אותם לצמחיית הבר או התרבות. לדוגמה, כרפס שבנהרות, שהוא צמח בר, ומנגד כרפס שבגינה, שהוא גידול תרבותי; גרגיר של אפר, שהוא צמח בר, ומנגד גרגיר סתם, שהוא צמח תרבותי; וכוסבר שבשדה / שבהרים, שהוא צמח בר, ומנגד כוסבר סתם, שהוא צמח תרבותי. שמונה מתבליני העלים היו חלק מגידולי החצר בימי חז"ל, חלקם צמחי בר או תרבות שהוכנסו לחצר, לדוגמה: כוסבר, סיאה, אזוב, קורנית, מינטה ופיגם, וחלקם צמחים שגדלו בתרבות לצרכים אישיים, כדוגמת כרפס ריחני ופיטרוסלין.<sup>2</sup>

### ב. הספרות הקלאסית

השימושים בתבליני העלים המוזכרים בספרות הקלאסית היו נרחבים בכמה תחומים מרכזיים:

**תיבול:** כל אחד מהצמחים שנבדקו במחקר זה שימש כצמח תיבול (ומשום כך הוא נמצא במחקר זה). התיבול נועד לתת טעם טוב או ריח למאכל, לעיתים להפיג מרירות, לשמר את המאכל או להרחיק ממנו ריחות לא טובים.

**ירק מאכל:** כשליש מתבליני העלים שימשו כירק מאכל, נוסף על היותם צמחי תבלין (גרגיר, כוסבר, כרפס, עדל, פיטרוסלינון ושחלים). צריכתם של העלים הייתה מגוונת, והם נאכלו ישירות או היו מרכיב בסלטים או בתבשילים, ולעיתים אף נאכלו לצידו של דבר מאכל עיקרי, כבשר או לחם, ונתנו טעם נוסף למאכל העיקרי.

**צמחי מרפא:** כל תבליני העלים שבמחקר זה מוזכרים בספרות הקלאסית כצמחי מרפא מובהקים. הריפוי לא היה מוגבל למחלות מסוימות, כמעט לכל המחלות והמיחושים ניתן ריפוי באמצעות עשבי התיבול. צריכת תבליני העלים הייתה בשימוש פנימי ובשימוש חיצוני, בהתאם למחלה ולדרכי הריפוי. השתמשו בחלקי צמח שונים (עלים, גזע, שורש, זרעים) ובצורות שימוש שונות: מרתח, חליטה, שילוב הצמח עם משקאות שונים, כמו יין ושמן, עם מאכלים שונים, ושילוב עם צמחי מרפא אחרים במינונים שונים.

**חקלאות:** לכשני שלישים מתבליני העלים שבמחקר זה (כוסבר, מינטה, סיאה, פיטרוסלינון, פיגם, קורנית ועוד) היו שימושים חקלאיים מגוונים, וכללו: אוכל לבעלי החיים במשק הביתי, פיתיונות

<sup>1</sup> אף שהמנטה לוקטה מצמחיית הבר, תיאור העקירה והשתילה שלה במשנה עוקצין, א, ב, מלמד שהיא גם גדלה בתרבות.

<sup>2</sup> שמש, צמחים ים תיכוניים, עמ' 143-147.



לדגים, אמצעי להחשת הצמיחה ולהנבת יבולים טובים, הדברת מזיקים, רפואת בעלי החיים במשק הביתי, בדגש על הכשות ועקיצות זוחלים, חומרי גלם בבניית הכוורות ומאכל לדבורים ליצירת דבש.

בספרות הקלאסית מוזכרים אגבית שימושים נוספים שנעשו בתבליני העלים :

**בושם** : כמחצית מתבליני העלים שימשו גם כמקור להפקת בושם (אזוב, כוסבר ומינטה).

**שימור** : כמחצית מתבליני העלים שימשו גם כחומר משמר במאכלים שונים (ערא, קורנית, פיגס וגרגיר).

**קוסמטיקה** : במעט מן הצמחים נעשה שימוש להבהרת עור הפנים והענקת מראה רענן (כרפס).

**היגיינה** : במעט מן הצמחים נעשה שימוש היגייני לניקיון הפה והשערות ולחיזוק שורשיהן (אזוב, כרפס ופיטרוסלין).

**תעשייה** : בשניים מתבליני העלים נעשו שימושים תעשייתיים שונים, ובכלל זה בניית כוורות (שומר וערא).

**סמליות** : בצמח אחד יש שימוש סמלי למנצחים במלחמה (ערא).

**פולחן** : בצמח אחד יש שימוש להרחקת שדים, והוא חלק מפולחן הכשפים (ערא).

השימושים המגוונים בתבליני העלים מגלים יכולת גבוהה לניצול חקלאי מקסימלי שלהם. למרות השימושים המרובים, בדומה לספרות חז"ל גם בספרות הקלאסית השימושים העיקריים בתבליני העלים היו בתחום המאכל והתיבול, ובתחום הרפואי. השימושים המשניים מגוונים ומועטים יחסית.

### **האם קיימת השפעה או הלימה בין המידע המופיע בספרות חז"ל לספרות הקלאסית?**

בעולמם של חכמי ארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד ניכרת השפעה של העולם החיצוני וקליטה ממנו, בעיקר מהעולם ההלניסטי-רומי. השפעות אלו באו לידי ביטוי בתחומים רבים – בהלכה, באגדה, בתפילה ובאומנות. מנגד, הייתה גם דחייה של דברים מן העולם החיצוני, מחשש לטמיעה והתבוללות, וגם במטרה לשמור על הייחודיות והעצמיות.<sup>1</sup> שיעורי ההשפעה היו שונים מזמן לזמן, ממקום למקום, ואף מרובד חברתי אחד למשנהו. השפעתה של התרבות ההלניסטית-רומית הייתה תהליך איטי, שהתחזק בסוף תקופת החשמונאים והתגבר ביתר שאת לאחר חורבן הבית השני. השפה היוונית הפכה להיות שפת הדיבור הרווחת, ועם כל זאת, חכמים רבים לא ידעו לדבר יוונית, וגם דובריה דיברוה לא על פי כללי הדקדוק וללא כל בקיאות בהשכלה היוונית.<sup>2</sup> חכמים וגם יהודי הארץ שהיו מחוץ לעולמם של חז"ל לא הכירו כלל את הספרות היוונית מכלי ראשון, ומנגד, הם הכירו מוטיבים ספרותיים יווניים שבאו מכלי שני (תרגומים, אגדות עם, שיחות ועוד). היכרות זו והשפעתה ניכרה בחיבוריהם שנכתבו בארץ בסוף ימי החשמונאים ועד לאחר חורבן הבית השני. עם הזמן, ההשפעות הלכו וגברו, וגם כאן הדברים לא נקלטו במישרין אלא בעקיפין.<sup>3</sup> ביטויים נאמנים להשפעות אלו נמצאים בדבריו של ר' אבהו, שממליץ ללמד את הבנות יוונית, באמירתו שמדע

<sup>1</sup> הר, השפעות חיצוניות, עמ' 83.

<sup>2</sup> לוי, עולמות, עמ' 213.

<sup>3</sup> הר, השפעות חיצוניות, עמ' 86.

המתמטיקה סייע לו לפתור בעיות הלכתיות<sup>1</sup> וכן בהשפעה על ההלכה, על עריכת ספרות חז"ל, על מנהגים חברתיים מקובלים ועוד.<sup>2</sup> עם כל האמור לעיל, עדיין נותרה השאלה המרכזית בעינה – האם בכל המקרים מדובר בהשפעה של התרבות ההלניסטית על הסביבה ועל חז"ל באופן ישיר או עקיף, בכיוון חד-סטרי, או שמא מדובר בהתפתחויות מקבילות בתוך שתי תרבויות, באותה מסגרת היסטורית? לשאלה זו אי-אפשר לתת תשובה חד-משמעית, ויש לבחון כל תופעה לגופה. מציאות מעין זו מזמינה השפעה הדדית גדולה בין התרבויות, ולתחומי ההשפעה ההדדית אין גבול.<sup>3</sup> התחום שבו השפעת העולם ההלניסטי על ספרות חז"ל הייתה מן הגדולות ביותר הוא מדעי הטבע. אם בתחומי ההגות, הדת וההלכה הייתה רתיעה מהשפעה הלניסטית והתנגדות לה, הרי שבתחום מדעי הטבע הייתה קבלה מוחלטת של הדברים. אמירת חז"ל: "אם יאמר לך אדם יש חכמה בגוים תאמן... יש תורה בגוים אל תאמן"<sup>4</sup> היא ביטוי נאמן לרוח זו. מוצאים בספרות חז"ל מידע מדעי רב, שמקבילותיו מצויות בספרות המדעית היוונית-רומית – עקרונות מיון הצומח, אנטומיה של גוף האדם ותכונות ביולוגיות של בעלי חיים במשק הבית. מידעים אלו, שהתבססו בעיקר על הסתכלות ובחינת התהליכים, הצטרפו למידעים רבים שברור שהיו שאולים ממקורות ספרותיים או מידיעות שבע"פ המקובלות בזמנם, והדומים להפליא למקורות הקלאסיים הכתובים.<sup>5</sup> הדברים נכונים גם בנוגע לחוכמת הרפואה, הן בריפוי מחושים ומחלות באמצעות סממני מרפא והן ברפואה העממית, שאף שחז"ל הכירו את מגבלותיה, לא מנעו מבני האדם להתרפא באמצעותה, ואף טרחו לתת הסברים ריאליים לפעולות, שלעיתים אינם הסברים רפואיים אלא רעיוניים.<sup>6</sup>

### **האם הספרות החקלאית היוונית-רומית הייתה מוכרת בארץ ישראל לחקלאים ולחכמי המשנה והתלמוד?**

במהלך המחקר נבדקו השימושים השונים בתבליני העלים בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית. הבדיקה העלתה זהות תואמת בשני שימושים: א. מאכל ותיבול; ב. רפואה. הזהות התואמת הזו, ככל שהיא חשובה, עדיין אינה עונה על השאלה במלואה. שימושים שונים נוספים המוזכרים בספרות הקלאסית אינם מוזכרים בספרות חז"ל. אי אזכורם אינו מעיד בהכרח שחז"ל לא הכירו את המידע החקלאי, שכן ייעוד ספרות חז"ל שונה מייעוד הספרות הקלאסית, והמידע שאותו מקבל הקורא שונה מספרות לספרות.<sup>7</sup> מנגד, יש קושי לקבל את החלוקה הדיכוטומית בין שני סוגי הספרות, שכן מוצאים נקודות השקה ביניהם, כדוגמת שימושי המאכל והרפואה. זאת ועוד, הספרות הקלאסית אינה ספרות מקצועית מעשית מובהקת, ואף שזוהי מגמתה, מוצאים בה גם דברים נוספים הקשורים לאמונותיו ולתפיסת עולמו של הסופר. כדי לענות על השאלה ולו בצורה חלקית, נבחן המידע התואם בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית, בנוגע לשימושים השונים שנעשו בצמח, בשתי קטגוריות: א. שימושים נוספים שנעשו בצמח, והם בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית, מעבר לשימושים למאכל ולרפואה; ב. שימושים רפואיים מקבילים נקודתיים, והם בספרות חז"ל ובספרות הקלאסית.

<sup>1</sup> לוי, יהדות ויוונית, עמ' 109-110.

<sup>2</sup> שם, עמ' 112-113.

<sup>3</sup> שם, עמ' 114; הדברים נכונים גם בנוגע לעמים האחרים שגרו בשכנות לאימפריה היוונית והרומית. איכה רבה, ב, יג.

<sup>4</sup> ליברמן, יוונית, עמ' 284-288.

<sup>5</sup> שם, עמ' 289-290.

<sup>6</sup> ראו פרקי מבוא, בעיות מתודולוגיות.

הממצאים :

א. **אזוב** : האזוב משמש להרחקת תולעים מהמעיים,<sup>1</sup> לכאבים בצד הגוף, בחזה ובחלק העליון של הקיבה.<sup>2</sup>

ב. **גרגיר** : גרגיר הבר תורם להגברת הזרע,<sup>3</sup> הוא חריף ומשתן יותר מן הצמח המתורבת.<sup>4</sup> הצמח משמש כאפרודיזיאק,<sup>5</sup> מרבה את הזרע וטוב לרפואת העיניים.<sup>6</sup> הוא גם מרכיב בסלטים,<sup>7</sup> ותחליף לחרדל.<sup>8</sup>

ג. **כוסבר** : הכוסברה יעילה לכאבי עיניים.<sup>9</sup>

ד. **כרפס** : שורש הצמח יעיל למחלת הלומבגו (מחלת עור).<sup>10</sup>

ה. **מינתא** : מיץ ה־Mentastro עם גרגיר ויין יעיל נגד תולעים בבטן.<sup>11</sup>

ו. **סיאה** : המין המתורבת של הסיאה טוב לטיפול באוזניים, לעקיצות חרקים ולהכשת נחשים.<sup>12</sup>

ז. **עדל** : העדל מעורר את זרימת המחזור, גורם להפלות ויעיל בטיפול במחלות נשים שונות.<sup>13</sup>

ח. **פיטרוסלינן** : זרעי ה־Apio מחזירים פצעים וחבורות לצבע העור הטבעי,<sup>14</sup> ומשמשים לפצעים ולשטפי דם בגפיים.<sup>15</sup>

ט. **פיגם** : יש אמונה רווחת ש־tue אשר הועבר ממקום למקום צומח טוב יותר.<sup>16</sup>

י. **קורנית** : ה־Thyme משמש לרפואה,<sup>17</sup> שילובו עם חומץ יעיל לטיפול בבלוטות פנימיות וביבלות.<sup>18</sup>

יא. **שבת** : ה־ἀνήθου נמנה עם צמחי הבושם, המופק מכל חלקי הצמח – מהשורשים, מהקליפה, מהעץ, מהענפים, מהזרעים, מהשרף ומהפרחים.<sup>19</sup>

יב. **שומר** : ה־Faeniculi משמש כתבלין בנוזל לכבישת ירקות.<sup>20</sup>

<sup>1</sup> פליניוס, XXII, 46; XXV, 52; בבלי, שבת, קט, ע"א; קרנר חומרי, עמ' 44.

<sup>2</sup> פליניוס, XXVI, 31; בבלי, עבודה זרה, כט, ע"א.

<sup>3</sup> דיוסקורידס, II, 170; אבות דרבי נתן, ב, מח.

<sup>4</sup> דיוסקורידס, II, 170; בבלי, יומא, יח, ע"ב, רש"י ד"ה "גרגירא מצרנאה" – הגדל על המיצר שאין סביבותיו זרע שיכחיש אותו. הכוונה למין הבר שהוא חריף יותר ומרפא את העיניים.

<sup>5</sup> דיוסקורידס, II, 170; אבות דר' נתן, ב, מח. מרבה את הזרע; אסף הרופא, ד, עמ' 173.

<sup>6</sup> בבלי, יומא, יח, ע"ב; עמר, יניב ושפרמן, רוקט, עמ' 397.

<sup>7</sup> קולומלה, XII, LIX, 2; משנה, מעשרות, ד, ה.

<sup>8</sup> דיוסקורידס, II, 170; בבלי, עירובין, כח, ע"ב. אומנם בספרות הקלאסית מדובר על חרדל ובתלמוד על פלפל, אך העיקרון שהוא תחליף לירק חריף שאינו זמין נכון בשני המקרים.

<sup>9</sup> קאטו, 6-7, CXIX; בבלי, שבת, קט, ע"א, חכמים נחלקו במקום, אם הגד מזיק וגורם לכאבים בעיניים או שהוא תרופה לכאבי עיניים.

<sup>10</sup> פליניוס, XX, 112-115; בבלי, עבודה זרה, כח, ע"א.

<sup>11</sup> דיוסקורידס, I, 176; פליניוס, XX, 128; שבת, קט, ע"ב.

<sup>12</sup> פליניוס, XX, 172, 173; משנה, שביעית, ח, א, המשנה מתייחסת לסיאה גם כצמח מרפא לשימוש חיזוני, אף שאין פירוט של תכונותיו הרפואיות.

<sup>13</sup> דיוסקורידס, II, 186; פיה"ג עוקצין, עמ' 144, 1, ההתייחסות אליו היא כצמח מרפא, שמו נמצא בספר הרפואות.

<sup>14</sup> בבלי, עבודה זרה, כח, ע"א.

<sup>15</sup> פליניוס, XX, 115, 264.

<sup>16</sup> פליניוס, XIX, 123; משנה, עוקצין, א, ב.

<sup>17</sup> משנה, שביעית, ח, א, המשנה מתייחסת לסיאה גם כצמח מרפא, אף שאין פירוט של תכונותיו הרפואיות.

<sup>18</sup> דיוסקורידס, III, 44; שם, "מלוגמא" – זהו אמצעי חבישה, וכנראה אחד משימושיה של הקורנית המוזכרים במשנה.

<sup>19</sup> תאופרסטוס, IX, VII, 3; בבלי, שבת, קיט, ע"א.

<sup>20</sup> קולומלה, XII, VII, 2; משנה, דמאי, א, א; משנת ארץ ישראל, דמאי, עמ' 31.

יג. **שחלים**: זרע ה-Kardamon<sup>1</sup> חריף, מחמם, רע לקיבה וגורם לבעיות במעיים.<sup>2</sup> הוא מוציא את התולעים מהגוף,<sup>3</sup> מקטין את הטחול, גורם להפלות, משפיע על זרימת הווסת ומשמש כאפרודיזיאק.<sup>4</sup>

הממצאים מבדיקה זו מוכיחים את ההתאמה בין ספרות חז"ל לספרות הקלאסית במידע רפואי נקודתי, ייחודי לכל צמח וצמח מתבליני העלים. עובדה זו מחזקת את הטענה שחז"ל וחקלאי ארץ ישראל שפעלו במרחב הים התיכון הושפעו מהספרות החקלאית היוונית והרומית, מן הנוהגים החקלאיים ומהרפואה המקובלת שרווחה באותם ימים בארצות הים התיכון, ואף עשו בה שימוש.<sup>5</sup> את היעדרו של מידע רב מספרות זו בספרות חז"ל אפשר להסביר בקהל היעד שאליו מיועדת כל ספרות. ייעודה של ספרות חז"ל היה הלכתי מעשי, והמידע הנוסף המופיע בה הוא אגבי וקשור ישירות למידע הלכתי. הספרות החקלאית הקלאסית היא ספרות פרקטית העוסקת בצמח, בדרכי גידולו ובשימושו המרכזיים, כמו מאכל ורפואה, ובשימושו המשניים, כמו חקלאות, קוסמטיקה, היגיינה, תעשייה, פולחן, סמליות ועוד.

כדי לענות על השאלה, יש להרחיב את מחקר ספרות חז"ל והספרות הקלאסית לצמחים נוספים,<sup>6</sup> לתחומים ולמחוזות חדשים<sup>7</sup> שבהם יתווסף נדבך בהבנה של הריאליה של חז"ל.

#### 4. המשפחות הבוטניות, מוצאן הפיטוגיאוגרפי והאקולוגיה של תבליני העלים

##### משפחות הצמחים

תבליני העלים שבמחקר זה משתייכים בעיקר לשלוש משפחות צמחים. כ-38% מתבליני העלים משתייכים למשפחת הסוככיים (Apiaceae), אשר נוסף על צורת התפרחת מתאפיינת בריחות של העלים ולעיתים גם של הזרעים. רבים מן הצמחים במשפחה זו תורבתו לצמחי תבלין או לירקות מאכל, בהם גופנון, כוסבר, כרפס, פיטרוסלין ושבת. 30% משתייכים למשפחת השפתניים (Lamiaceae), אשר מתאפיינת במינים רבים המכילים שמנים אתריים, בעיקר בעליהם. בהם נמצאים האזוב, המינתא, הסיאה והקורנית. 23% משתייכים למשפחת המצליבים (Brassicaceae), המתאפיינת בכך שצמחים אחדים במשפחה זאת הם צמחי תועלת המשמשים למאכל אדם ובעלי חיים, בהם הגרגיר, העדל והשחלים. 8% משתייכים למשפחת הפיגמיים (Rutaceae), המתאפיינת בצמחים בעלי פרחים עזי ניחוח. בהם נמצא את הפיגם. השיוך המשפחתי של עשבי התיבול יכול ללמד על הסיבה לבחירתם של צמחים אלו כצמחי תבלין. המשפחות מתאפיינות בצמחים בעלי פרחים, עלים או גרגירים אשר להם ריח עז וטעם מיוחד, עשירים בשמן אתרי ריחני ומשמשים למאכל האדם.

##### המוצא הפיטוגיאוגרפי של תבליני העלים

מוצאם של כל תבליני העלים המופיעים במשנה ובתלמוד מארצות אגן הים התיכון, וגבולות התפוצה של הצמחים מתרחבים אף יותר לכיוונים שונים. ארצות המוצא ותחומי התפוצה של

<sup>1</sup> בבלי, יומא, מט, ע"א.

<sup>2</sup> בבלי, ברכות נו, ע"ב.

<sup>3</sup> בבלי, שבת, קט, ע"א.

<sup>4</sup> גיאופוניקה XII, XXVI; אבות דר' נתן, ב, מח, ד"ה: ג' דברים.

<sup>5</sup> ליברמן, עמ' 284.

<sup>6</sup> צמחי תבלין נוספים, ירקות, קטניות ועוד.

<sup>7</sup> הטקסונומיה של מסכת כלאיים לאור הספרות הקלאסית ועוד.

הצמחים יוצרים מעין סהר שמרכזו הוא הים התיכון, ואליו נושקים אזורי המוצא והתפוצה: אסיה הקטנה – אזור, קורנית; האזור האירנו-טורני – גופנו, גרגיר, שחלים; דרום אירופה – כוסבר, עדל, פיטרוסלין, שבת; מרכז אירופה – נענע; מזרח הים התיכון – סיאה.

מוצאם זה של תבליני העלים מארצות אגן הים התיכון, יש בו כדי להסביר את עובדת היותם צמחי תבלין שבמקור לוקטו בר, ובשלב מאוחר יותר תורבתו. מקום הגידול הטבעי שלהם, התפשטותם לאזורי גידול נוספים בעלי אקלים דומה באזור והשימושים השונים שנעשו בהם הפכו אותם לתבליני העלים המרכזיים באזור, הן בספרות חז"ל והן בספרות הקלאסית.

### האקולוגיה של תבליני העלים

תבליני העלים שבמחקר זה הם במקור חלק מחבורת הנוף הים תיכונית, והשימוש בהם לתיבול נובע מעצם היותם צמחים המכילים בתוכם חומרים ארומטיים פעילים, שמנים אתריים ועוד. תבליני העלים משתייכים לקבוצת המזון המשמשת כתוספת טעם וריח למזון, הודות לחומרים שהם מכילים המשפיעים על חושי הריח והטעם. לתבלינים אלו נקודות השקה לכמה קבוצות מזון – ירקות וגרעינים שמהם מפיקים שמן ומשקאות,<sup>1</sup> והשפעתם על מזונו של האדם היא רבה. בצמחים אלו העלים ואיברי הפרח הם מרכיבי התבלין המרכזיים (שמו של המחקר אף הוא מעיד על מיקומם של המרכיבים המרכזיים של התבלין בצמח – "תבליני עלים"). תפקידם של החומרים הארומטיים ושל השמנים האתריים הקיימים בצמח הוא ליצור את ההגנה הכימית לצמחים אלו מפני אכילתם על ידי בעלי חיים.<sup>2</sup> המינון של הרעלנים בחומרי ההגנה אינו גדול, ואכילתם על ידי בעלי חיים אינה ממיתה אותם, אלא מעכבת את גידולם ומאפשרת לשמור על איזון אקולוגי בין הצומח לאוכליו. את חומרי ההגנה הקיימים בצמח אפשר לשייך לכמה קבוצות – תבלינים, חומרי מרפא ורעלים, וכל זאת בהתאם לריכוז החומר המצוי בצמח, למינון ולחומרים נוספים המצויים בכל אחת מן הקבוצות הללו. חומרי ההגנה הכימית המרובים המצויים בעלים ובעלווה של עצים וצמחים ירוקי עד אינם משמשים מזון לאדם, אך הם מקור לחומרי רעל, לסמים, לרפואה ולתבלין. לעומת זאת, בצמחים העשבוניים החד-שנתיים והחד-עונתיים יש חומרי הגנה כימיים בכמויות קטנות, משום שצמחים אלו הצליחו להתחמק מאוכליהם הפוטנציאליים. חומרים אלו הקיימים בעלים ובעלווה הם חומרי הטעם והארומה ההופכים את הצמח לתבלין עלים. זאת ועוד, גם במשפחות הצמחים שבהם יש רעלנים (כדוגמת המצליבים), כמות החומר היא קטנה ביותר, וביכולתו של בעל החיים האוכל אותו לפרק את הרעלן. לחלופין, אפשר לבשל את הצמח הבישול מפרק את הרעלן והופך אותו מרעל לתבלין.<sup>3</sup> השם "תבליני עלים" הוא שם כולל לצמחים בעלי אפשרויות שימוש מרובות: ירק מאכל, תבלין, חומר משפיע, בושם, תרופה ורעל,<sup>4</sup> בהתאם למינון החומר ולשילובו עם דברי מאכל נוספים.<sup>5</sup> חומרי ההגנה של ירקות המאכל הם התבלינים, כדוגמת השבת והכרפס, המשמשים כירק מאכל וגם כתבלין עלים. בשאר תבליני העלים שאינם ירקות מאכל, התבלינים הם חומרי הטעם והחומרים המשפיעים (צמחי בושם ומרפא ועוד – המשפיעים בעיקר על מערכת העצבים האנושית).

<sup>1</sup> שמידע, אהרונסון, מבט אקולוגי, עמ' 18.

<sup>2</sup> שם, עמ' 30.

<sup>3</sup> שם, עמ' 32.

<sup>4</sup> כדוגמת הפיגם, שם עמ' 36.

<sup>5</sup> שם, עמ' 35.

בתבליני העלים שבמחקר זה אפשר לראות את הקשרים האקולוגיים ואת השימושים המגוונים שנעשו בהם לאורך הדורות. הקשרים האקולוגיים באים לידי ביטוי בכך שכל תבליני העלים שבמחקר זה מוצאם מארצות אגן הים התיכון, וארץ ישראל היא אחד מבתי הגידול שלהם. צמחים אלו הם המינים השולטים בחבורת הבתה ובחברות העשבוניות באזורים פתוחים. הצמחים האלו שולטים בנוף ויוצרים כתמי פריחה בולטים לעין, ובמקומות מסוימים אף אפשר להריח את ריחם העז, המעיד על ריבוי חומרי ההגנה הכימית המצויים בהם. ארבע המשפחות שהן המקור לרוב התבלינים הים תיכוניים – הסוככיים (Apiaceae), השפתניים (Lamiaceae), המצלביים (Brassicaceae) והמורכבים (Asteraceae) – הן בעלות מינים רבים השולטים בנוף וגדלים בכתמים בולטים.<sup>1</sup> בחינת הקשרים האקולוגיים של תבליני העלים והמשפחות שאליהן הם משתייכים מלמדת כי בתקופה הקלאסית 100% מהשימושים בתבליני העלים היו לתבלינים ולחומרים משפיעים, ו-38% מהם שימשו גם לירק מאכל. נתונים אלו מלמדים כי הגדרת הצמחים כ"תבליני עלים" היא מדויקת, שכן השימוש העיקרי של צמחים אלו הוא לתיבול. לצמחים אלו תפקיד חשוב בקשרים האקולוגיים בסביבות הגידול שלהם. החומרים הארומטיים והשמנים האתריים המצויים בהם מיועדים להגן על צמחי המקור ולשמור על איזון אקולוגי בין הצמחייה לאוכליה. הכרת תכונותיהם של צמחים אלו הייתה הבסיס לתעשיית התבלינים בעולם העתיק, ולשימושים הנוספים שנעשו בהם.

## 5. מקומם של תבליני העלים בתקופת המקרא, המשנה והתלמוד

### תקופת המקרא

המידע על אודות השימוש בתבליני העלים בתקופת המקרא מתבסס על המקרא, וכן על ממצאים ארכיאולוגיים המתוארכים לתקופת המקרא. שני צמחים מתבליני העלים שנמצאים במחקר זה מוזכרים במקרא: גד – כוסבר<sup>2</sup> ואזוב.<sup>3</sup> שאר תבליני העלים אינם מוזכרים במקרא. מידע נוסף מקבלים מפירוט אברס, שהתגלה על ידי האיגפטולוג הגרמני ג'ורג' אברס, בשנת 1874 במצרים. הפפירוס מיוחס למאה ה-15 לפנה"ס, ויש הסבורים כי הוא הועתק מכתבי יד עתיקים, שהקדום שבהם משנת 3400 לפנה"ס.<sup>4</sup> חלק מתבליני העלים המוזכרים בו הם גופנן – שומר,<sup>5</sup> גד השדה – כוסבר,<sup>6</sup> מינתא<sup>7</sup> וקורנית.<sup>8</sup> ממקורות אלו לומדים ש-30% מתבליני העלים שבמחקר זה היו מוכרים כבר בתקופת המקרא, ונעשה בהם שימוש לאכילה, לתיבול, לטהרה, לרפואה, לבישום ולחניטה. קשה להעריך אם היה שימוש בשאר תבליני העלים שלא מוזכרים. העובדה שאינם מוזכרים יכולה ללמד שהם לא היו מוכרים ושלא נעשה בהם שימוש כלל, או לחלופין שהם היו מוכרים ונעשה בהם שימוש, אך הם "מסתתרים" תחת שמות תבליני עלים אחרים.

<sup>1</sup> שם, עמ' 41.

<sup>2</sup> במדבר יא, ז.

<sup>3</sup> במדבר, יט, יח.

<sup>4</sup> קריספיל, טעם, עמ' 13.

<sup>5</sup> בריאן סמית, פפירוס אברס, עמ' 62

<sup>6</sup> בריאן סמית, פפירוס אברס, עמ' 26

<sup>7</sup> בריאן סמית, פפירוס אברס, עמ' 33

<sup>8</sup> בריאן סמית, פפירוס אברס, עמ' 62.

## חלקם של תבליני העלים בסל המזון בתקופת המשנה והתלמוד

תבליני העלים היו חלק משמעותי מסל המזון בתקופת המשנה והתלמוד.<sup>1</sup> סל המזון בתקופה זו הורכב ממזון צמחי וממזון המבוסס על בעלי חיים. סל המזון הצמחי כלל דגנים, קטניות, ירקות ותבלינים, שהיו עיקר מזונם של תושבי ארץ ישראל.<sup>2</sup> סל המזון נחשב איכותי יותר מסל המזון בתקופת המקרא, והייתה לו השפעה ישירה על הריבוי הטבעי ועל הגידול היחסי באוכלוסייה בתקופת המשנה והתלמוד.<sup>3</sup> תבליני העלים הטריים שימשו בחלקם גם כירק מאכל וגם לתיבול.<sup>4</sup> בדיקת נתוני תבליני העלים על פי מקורות חז"ל והמקורות הקלאסיים מלמדת שכ-38% מתבליני העלים שבמחקר זה שימשו גם כירק למאכל או בעיקר ירק מאכל ארומטי, שעליו נוצלו גם לצורכי תיבול. יתרם של הצמחים שימשו כתבליני עלים בצורות שימוש שונות. מחד גיסא, ירקות המאכל היו חיוניים לתזונה, ומאידך גיסא, הם היו ברירת מחדל כלכלית למי שלא היה באפשרותו לרכוש מוצרי מזון טובים יותר, דוגמת בשר ודגים.<sup>5</sup> ההכרה בחשיבותם הכלכלית הביאה את ר' יוסי בי ר' בון ואת רב הונא לומר שאין לגור בעיר שאין בה ירק,<sup>6</sup> אך למרות אמירות אלו היו הירקות מאכל עניים, בתחתית סולם המזון.<sup>7</sup> תבליני העלים שימשו גם ירקות מאכל הם גרגיר, כוסבר, כרפס, עדל, פיטרוסלין ושחלים. ירקות אלו נאכלו בצורות אכילה שונות כירק בלעדי, כמרכיבים בסלט וכתוספת לדבר מאכל מרכזי (פת, בשר וכו'), והיו תדירים על השולחן. לתבליני העלים היו שימושים מגוונים, ובשונה מן הירקות, שהיו דבר מאכל, התבלינים לא היו המאכל אלא אלו שנתנו למאכלים את טעמם המיוחד, חיטאו ושימרו אותם, ואף תרמו לרפואתם, בעקיפין ובמישרין. עושרם של תבליני העלים בארומה, בריח ובחומרים ארומטיים ואנטיביוטיים הפכו אותם לנוכחים מרכזיים בסל המזון בתקופה ההיא.<sup>8</sup> נוסף על תבליני העלים שנאכלו כירקות ושימשו כתבלינים, נמצאים הצמחים שהם תבלינים מובהקים: סיאה, אזוב וקורנית, שמפאת דמיונם ושימושיהם הדומים פוגשים בהם על פי רוב כקבוצה ספרותית. נוספים אליהם גופנין, מינטה, פיגם ושבת. דרכי האכילה של תבליני העלים באותה תקופה היו שונות: אכילת עליו הטריים של הצמח, ליפות הפת,<sup>9</sup> מתבל תבשילים ויינות, מרכיב במטבלים, חומר מילוי לדברי מאפה, תבלין במאפים ועוד.<sup>10</sup>

השימוש בתבליני העלים היה נחלתה של כלל האוכלוסייה בארץ ישראל ובארצות הים התיכון, ולא התייחדה לאוכלוסייה מסוימת או למעמד מסוים. המידע הקיים בספרות חז"ל ומקבילו בספרות הקלאסית מלמד על שימוש נרחב בתבליני העלים בארצות אגן הים התיכון בכלל, ובארץ ישראל בפרט. תבליני העלים נמנים עם התבלינים הפשוטים, הזולים והזמינים. זמינותם נובעת מהיותם צמחים שבמקור נלקטו מצמחיית הבר, וגם לאחר שתורבתו המשיכה לקיטתם מצמחי הבר (עד ימינו האזוב נלקט גם מצמחיית הבר), בד בבד עם צריכתם מגידולי התרבות. חלק מתבליני העלים הנחשבים ירקות מאכל היו בתחתית סולם המזון היוקרתי ונחשבו מאכל עניים,<sup>11</sup> אף שהיו בשימוש

<sup>1</sup> דיקשטיין, שולחן האוכל, עמ' 256.

<sup>2</sup> ברושי, על מזונם, עמ' 38-51; דר, אוכל וארכיאולוגיה, עמ' 331-381.

<sup>3</sup> בר אילן, השיפורים בתזונה, עמ' 34.

<sup>4</sup> שם, עמ' 190, 214.

<sup>5</sup> שם, עמ' 184.

<sup>6</sup> ירושלמי, קידושין, ד, יד, סו, ע"ב (עמ' 1186); בבלי, עירובין, נה ע"ב.

<sup>7</sup> למרות התפיסה הרווחת שהירקות היו מאכל עניים, גם העשירים היו אוכלים ירקות, ואף היו שותפים בגידולם,

דיקשטיין, שולחן האוכל, עמ' 188.

<sup>8</sup> דיקשטיין, שולחן האוכל, עמ' 256.

<sup>9</sup> שם, עמ' 262.

<sup>10</sup> שם, עמ' 260-261;

<sup>11</sup> למרות התפיסה הרווחת שהירקות היו מאכל עניים, גם העשירים היו אוכלים ירקות, ואף היו שותפים בגידולם, שם עמ' 188.

נרחב בכל החברות. לתבליני העלים הירוקים יש אורך חיי מדף קצר. היו דרכים לשימור של העלים, אך הייתה בהן פגיעה בטעמים, וצריכת העלים כתבלינים יבשים הייתה מצומצמת. עדות לזמינותם של תבליני העלים מוצאים בתלמוד: "זרע גרגיר למאי חזי א"ר יוחנן שכן ראשונים שלא היה להן פלפלין שוחקין אותו ומטבילין בו את הצלי..."<sup>1</sup> זרע הגרגיר הזמין והזול שימש תחליף לפלפל הנדיר והיקר. הדבר נכון גם בנוגע לכוסבר, שנחשב ירק זול וזמין בעל ארומה ריחנית עזה, ולעיתים היו הרמאים מחליפים אותו עם הפלפל, שהיה ירק יקר.<sup>2</sup> זאת ועוד, הגדרתם של חלק מצמחי התבלין כצמח תבלין הייתה פרי הגדרה מקומית, שנבעה ממנהגי האכילה במקומות שונים בארץ ישראל. דוגמה לכך מוצאים בתלמוד הירושלמי: "... והגופנן שמירה מה בין יהודא בין גליל מן מה דמתלין לה מתל בגלילא שומרה שמר מרה מאן מתל לך עם תבלייא הדא אמרה בגליל פטור וביהודא חייב כוסברה כוסברתה מן מתליך עם תבלייא הדא אמרה בגליל חייבת וביהודה פטורה..."<sup>3</sup> השומר שגדל בר בגליל לא נחשב כלל צמח תבלין בגליל, ולכן היה פטור מתרומות ומעשרות, אך ביהודה הוא נחשב צמח תבלין, והיה חייב בתרומות ומעשרות. תמונה הפוכה רואים ביחס לכוסבר שגדל בר ביהודה, לא נחשב צמח תבלין והיה פטור מתרומות ומעשרות, ואילו בגליל הוא חייב בתרומות ומעשרות.

#### תבליני העלים – גידול בתרבות או ליקוט מצמחיית הבר, וצריכתם לאורך עונות השנה

ניתוח הנתונים מספרות חז"ל מלמד כי ברוב התבלינים שבמחקר זה התקיימו מיני התרבות לצד מיני הבר, וצריכת התבלין הייתה בהתאם לזמינותו ולביקוש. במיני הבר נמצאים גופנן – שומר, עדל ומנטה.<sup>4</sup> שאר תבליני העלים גדלו גם בתרבות בהיקפים שונים, ובהם מינים שגידולם בתרבות היה מרובה, כדוגמת שבת,<sup>5</sup> וכאלו שגידולם בתרבות היה מועט, כדוגמת פיגם.<sup>6</sup> ההבחנה בין מין הבר למין הגדל בתרבות הייתה בעיקר בהיבט ההלכתי, ולעיתים הידיעה אם מדובר במין הבר או במין הגדל בתרבות הייתה נלמדת מן ההכרעה ההלכתית. השימוש במינים אלו בעונת הגידול של הצמח היה במקביל, ולא קיימת התייחסות בספרות חז"ל להבחנה בין מיני הבר שנלקטו בעונתם ובין המינים שגדלו בתרבות גם מחוץ לעונה המתאימה. עיון בסוגיות העוסקות בתבליני העלים בספרות חז"ל מלמד כי הן עוסקות בעיקר במעמדו של הצמח לעניין תרומות ומעשרות, פאה, כלאיים ועוד. המשותף לכל הסוגיות האלו הוא שמדובר בגידול חקלאי תרבותי, שכן צמחיית הבר גדלה בשטחים הפתוחים והייתה בחזקת הפקר, שכל מי שרוצה יבוא וילקוט, ושאלות אלו אינן שייכות לה.

ניתוח הנתונים בספרות הקלאסית מספק תמונה ברורה על היחס בין המינים.<sup>7</sup> מין הבר הוא המקור לצמח המתורבת, הוא גדל בר בשטחים הפתוחים, יש לו עונת פריחה, הארומה שלו גבוהה יותר מן המין המתורבת והוא מלוקט בהתאם לצורך ולזמינות. מוקד העיסוק החקלאי הוא בצמח המתורבת, בדרכי הרבייה שלו ובהעשרתו, בעונות השתילה או הזריעה ובדרכים להפיכתו לזמין לאורך כל השנה. בתבליני העלים מוצאים ארבעה שמוגדרים כשיח או בן-שיח<sup>8</sup> (נענע, סיאה, פיגם

<sup>1</sup> בבלי, עירובין, כח ע"ב.

<sup>2</sup> מדרש זוטא קהלת, ו, ד"ה יש רעה.

<sup>3</sup> ירושלמי, דמאי, א, א, כא, ע"ד (עמ' 116).

<sup>4</sup> אף שהמנטה לוקטה מצמחיית הבר, תיאור העקירה והשתילה שלה במשנה עוקצין, א, ב, מלמד שהיא גם גדלה בתרבות.

<sup>5</sup> משנה, פאה, ג, ב.

<sup>6</sup> תוספות יו"ט, שביעית, ה, ו.

<sup>7</sup> ראו בנספח – טבלת נתוני הצמחים.

<sup>8</sup> הגדרות הצמחים הן לפי הטקסונומיה של הספרות הקלאסית.



וקורנית), צמיחתם לאורך השנה, ויש תקופה מועדפת לזריעה או לריבוי. שלושה מתבליני העלים מוגדרים צמחים רב־שנתיים (אזוב, גופנן, ושחלים גבוהים), וגם כאן יש תקופה מועדפת לזריעה או לריבוי. בשתי קבוצות אלו עלי התבלין זמינים בכל עונה, אין צורך בזריעה עונתית ואפשר לבצע את הריבוי לאורך כל השנה.<sup>1</sup> שישה מתבליני העלים מוגדרים כחד־שנתיים או דו־שנתיים (גרגיר, כוסבר, כרפס, פיטרוסלין, שבת ושחלים). לכל אחד מצמחים אלו יש את עונת הזריעה ואת עונת היבולים המיוחדת לו, כיאה לצמח שאינו רב־שנתי. החידוש המתגלה בספרות הקלאסית הוא כי נוסף על עונת הזריעה המוכרת לכל צמח יש לפחות עוד עונה אחת או שתיים שבהן אפשר לזרוע את הצמח. העונות פרוסות לאורך השנה, ובמקום שבו יש שתי עונות זריעה, הן נמצאות כמעט במרחק של כחצי שנה זו מזו. תבליני העלים שיש להם שתי עונות זריעה: גרגיר, כוסבר, שבת ושחלים. פיטרוסלין מתייחד בשלוש עונות זריעה,<sup>2</sup> ואילו לכרפס עונת זריעה אחת.<sup>3</sup> המציאות של יותר מעונת זריעה אחת הופכת את תבלין העלים לזמין לאורך כל עונות השנה, וההבחנה בין צמח רב־שנתי לצמח חד־שנתי הופכת להיות פחות משמעותית, לעניין יבולי הצמח. גידול עשבי התיבול בתרבות היה המרכזי בתקופה זו, ואילו הליקוט מצמחיית הבר היה המשני. בגידול תבליני העלים רווחו שתי שיטות גידול: 38% מתבליני העלים היו גידולי בעל, ואילו 62% מהם היו גידולי שלחין. לכל עשבי התיבול שבמחקר זה יש את המין הגדל בר ואת המין הגדל בתרבות. תשומת הלב החקלאית הוקדשה לריבויים, לגידולם ולטיפוחם של תבליני העלים שגידלו בתרבות, ולדאגה להבטחת יבול העלים בכל עונות השנה, עד כמה שהדבר אפשרי. מיני הבר שגדלו בשטחים הפתוחים היו במעמד של הפקר, צריכתם התבססה על זמינותם בשטח הפתוח והם כמעט לא זכו להתייחסות. ההתייחסות המעטה מזכירה את עובדת היותו של הצמח המדובר מין בר, את עונת הפריחה, את הארומטיות הגבוהה של מין הבר ביחס למין המתורבת ולעיתים אף את תהליך התרבות שעבר הצמח.<sup>4</sup>

## 6. גידול תבליני עלים – תמורות ושינויים מתקופת המשנה והתלמוד ועד ימינו

### תבליני עלים בין העולם הקדום למאה ה־21

את ניתוח גידול תבליני העלים<sup>5</sup> אפשר לחלק לשתי קטגוריות מרכזיות: א. גידול התבלין והתהליכים הנלווים אליו; ב. השימושים השונים שנעשו בתבליני העלים.

א. גידול התבלין והתהליכים הנלווים אליו:

1. 100% מתבליני העלים גודלו בתרבות בעבר, כיום 92% מהם גדלים בתרבות (למעט שחלים גבוהים).
2. ל־100% מתבליני העלים היו מינים<sup>6</sup> ואף זנים שונים, כיום ל־92% מהם יש מינים וזנים שונים.
3. 100% מתבליני העלים נלקטו ממין הבר כחלק מצריכה קבועה של התבלין, כיום ליקוט התבלין מצמחיית הבר אינו קיים, למעט האזוב.

<sup>1</sup> למרות זאת, הספרות הקלאסית מציינת עונה מועדפת לזריעה ולריבוי.

<sup>2</sup> פלאודיוס III, V.

<sup>3</sup> עם כל זאת שיש לו עונת זריעה אחת, הוא מוגדר כצמח דו־שנתי. תזמון הזריעה והקצירים הופכים את יבולו לזמין לאורך כל עונות השנה.

<sup>4</sup> תאופרסטוס II, IV, 1.

<sup>5</sup> ראו בנספח – טבלת תבליני עלים בין העולם הקדום למאה ה־21.

<sup>6</sup> גם במקום שמצוין שיש מין אחד, יש לפחות את מין הבר ואת המין המתורבת.

4. תהליך הריבוי בעבר היה בעיקר באמצעות זריעה או השרשת ייחורים. זוהי שיטת הריבוי הקיימת גם כיום, בהבדל מרכזי אחד – בעבר נעשה הריבוי במקום השתילה הקבוע של צמח התבלין, וכיום הריבוי נעשה באמצעות מגשי שתילה שבהם זורעים או משרישים את הצמח, ובשלב מוקדם לאחר הנביטה וההשרשה, כשהצמח כבר עצמאי, מעבירים אותו למקום הגידול הקבוע.
- ב. השימושים השונים שנעשו בתבליני העלים:
1. 38% מתבליני העלים שימשו כירק אכילה בתקופה הקדומה, כיום רק 23% מהם משמשים כירק לאכילה.
  2. 100% מתבליני העלים שימשו כתבלין, כיום 92% מהם משמשים כתבלין.
  3. 100% מתבליני העלים שימשו בעבר כחומרי מרפא, גם כיום 100% משמשים כחומרי מרפא ברפואה הטבעונית והמסורתית.
  4. 31% מתבליני העלים שימשו לצורכי קוסמטיקה, 23% לצורכי היגיינה, 46% כחומרי בישום וכחומרים משמרים, 77% מהם שימשו לצרכים חקלאיים שונים ומגוונים ו-8% מהם שימשו לצורכי קישוט ושמחות. כיום לא נעשה בתבליני העלים שימוש באף לא אחד מן השימושים הללו.

#### התמורות והשינויים שעבר הענף מתקופת המשנה ועד ימינו

גידול תבליני עלים והשימוש בהם עבר שינויים רבים מתקופת המשנה והתלמוד ועד ימינו, בעיקר פרי השינויים הטכנולוגיים הקיימים בין התקופות. צריכת תבליני העלים שבמחקר זה נותרה כמעט כשהייתה, וגם השימושים המרכזיים נותרו כמות שהיו.<sup>1</sup> כל תבליני העלים שגדלו בתקופת המשנה והתלמוד, למעט שחלים גבוהים (*Lepidium latifolium*), גדלים גם בימינו בתרבות בארץ, חלקם בגידול תעשייתי, חלקם לצריכה מקומית וחלקם לצריכה אישית. תבליני העלים הגדלים בתרבות הם לרוב מין הבר שתורבת, ולעיתים מינים אחרים,<sup>2</sup> שהשיקולים להעדפתם על מין הבר המתורבת מונעים משיקולי כדאיות כלכלית, המורכבת מאיכות הצמח, מנוחות הגידול, מתפוקות, מיכולות אחסנה, משימור וייבוש, מאחוזי השמן האתרי המצויים במין המועדף ומדרישות השוק. השימוש המרכזי בתבליני העלים בתחום המזון והתיבול ממשיך את המסורת בת אלפי השנים של נתינת טעם מיוחד למאכל באמצעות תבלינים.<sup>3</sup> זמינותם של תבליני העלים, הגידול החקלאי המתועש, אפשרויות הייבוש המתועש, שמירתם לפרקי זמן ארוכים, יכולות השימוש המגוונות ומחירם הזול יחסית הופכים אותם לבני בית קבועים בכל מטבח. בתבליני העלים נעשים כיום גם שימושים משניים לצורכי פולחן ומקור לצוף דבורים.<sup>4</sup> שימושים אלו הם מקומיים, אישיים, ואינם חלק מהשיקול בגידולו של תבלין עלים כזה או אחר. השימושים הנוספים בתבליני העלים שמוכרים מהספרות הקלאסית – בושם, שימור, קוסמטיקה והיגיינה – "נבלעו" בתעשיית השמנים האתריים והאולאורזינים המשמשים בעיקר להקניית צבע, טעם וריח בתעשיות הבשמים, התמרוקים והמזון, ולשם כך מיועד חלק משמעותי מתעשיות אלו.<sup>5</sup> שימושי החקלאות והתעשייה שהכרנו בספרות

<sup>1</sup> השימושים הרפואיים ברפואה הטבעונית וברפואה המסורתית.

<sup>2</sup> לדוגמה: אזובית פשוטה (*Origanum vulgare*), נענע ספיקטה (*Mentha longifolia*), בת קורנית פשוטה (*Thymus vulgaris*) ועוד.

<sup>3</sup> בר דרומא, צמחי, עמ' 7.

<sup>4</sup> הלפרין, אנציקלופדיה, ב', עמ' 231.

<sup>5</sup> דודאי, שליטה בהתפתחות, עמ' 349-354; דודאי, ייצור שמנים אתריים בישראל, באתר "עיליים".

הקלאסית נעלמו לחלוטין מהשימושים הרווחים כיום בעשבי התיבול, מסיבות שונות ובהן התעשייה המודרנית המשתמשת בחומרי גלם זולים יותר ועמידים יותר ממה שיכלו לספק תבליני העלים, החקלאות המתועשת המשתמשת לצרכיה בחומרים בכמויות גדולות מאלו שיכלו לספק תבליני העלים, בזמינות החומרים ובמחירם הזול. גם בתחום המשק החי השימושים נעלמו לחלוטין עם הוטריןריה המתקדמת, חומרי המרפא, אמצעי ההדברה והחיסונים, אשר ייתרו לחלוטין את השימוש בתבליני עלים במסגרת רפואת בעלי החיים במשק החי.

## 7. תבליני העלים בגידולי הכפר המסורתי בארץ ישראל

תבליני העלים בגידולי הכפר המסורתי בארץ ישראל במאה ה-19 היו חלק מגידולי הירקות, וגם אלו היו מצומצמים ביותר, והתמקדו בעיקר בגידול בצל ומלפפון. השימוש נעשה בעיקר בירקות ובתבלינים שגדלו בר בשדה, ובתבלינים יבשים שנשחרו בארץ ונכחו תדיר על שולחן האוכל בארץ ישראל באותה תקופה.<sup>1</sup> תנאי הבעלות על הקרקע והגידולים האחידים בכל כפר, שלא אפשרו את הקמת גינות הירק, צמצמו את גידול הירקות והתבלינים לשטחים שברשות היחיד, ליד הבית.<sup>2</sup> התופעה של הקמת גינות ירק הייתה נחלתם של פלחים מעטים אשר גידלו בבוסתן ובגינה הפרטית ירקות ותבלינים לשימוש פרטי. הירקות והתבלינים היו גדלים בעל, ללא השקיה או בהשקיה משלימה מעטה. גידול הירקות והתבלינים לשימוש מסחרי היה נחלתם של כפרים מעטים שהתמחו בכך, ושאדמתם ומקורות המים שעמדו לרשותם התאימו לגידול ירקות ותבלינים.<sup>3</sup> הגידול המסחרי המועט היה לצורכי השוק המקומי ולצריכה מיידית, לאור חיי המדף הקצרים של צמחים אלו. במהלך המאה ה-19 התחוללה מהפכה עם גידולם של שטחי הירקות והתבלינים, ובסוף המאה כבר מבחינים במגוון גדול יותר של ירקות ושל תבלינים בגינות הירק של הפלחים בארץ ישראל. ליד הערים התפתחו גינות ירק בקנה מידה הולך וגדל. גינות אלו התפתחו סמוך למקור המים היישובי, שנוצל להשקיית הגינות המתפתחות,<sup>4</sup> כדוגמת בריכות שלמה וארטאס.<sup>5</sup> בד בבד עם גידול תבליני העלים בתרבות בגינות הירק במאה ה-19, נמשך ליקוט תבליני העלים מצמחיית הבר. מהצמחים שהמשיכו ללקט: אזוב,<sup>6</sup> כרפס,<sup>7</sup> מינטה – נענע,<sup>8</sup> פיגם,<sup>9</sup> צתרה ורודה,<sup>10</sup> קורנית מקורקפת<sup>11</sup> ושומר.<sup>12</sup> לקראת סוף המאה ה-19 ניכרות תמורות המהפכה החקלאית שעברה על ארץ ישראל. בתקופה זו עיקר אספקת הירקות הייתה משטחים חקלאיים נרחבים מחוץ לשטחי הכפר, בעוד הגידול בסביבת הבית הצטמצם לתבליני העלים שגדלו בהיקפים קטנים, יחסית לגידול הירקות.<sup>13</sup>

<sup>1</sup> רוג'רס, חיי הבית, עמ' 179, 185.

<sup>2</sup> אביצור, חיי, עמ' 200.

<sup>3</sup> סטבסקי, הכפר, עמ' 133-134.

<sup>4</sup> רוג'רס, חיי הבית, עמ' 54; אביצור, חיי, עמ' 200.

<sup>5</sup> רוג'רס, חיי הבית, עמ' 322.

<sup>6</sup> קריספיל, ילקוט, עמ' 36.

<sup>7</sup> קריספיל, שם, עמ' 508.

<sup>8</sup> קריספיל, שם, עמ' 763.

<sup>9</sup> קריספיל, שם, עמ' 1132.

<sup>10</sup> קריספיל, שם, עמ' 1162.

<sup>11</sup> קריספיל, שם, עמ' 1208.

<sup>12</sup> קריספיל, שם, עמ' 1464.

<sup>13</sup> שמש, צמחים, עמ' 153-154.

## 8. תבליני העלים בגידול החקלאי בישראל 2023

ענף התבלינים הטריים (תבליני העלים) מוערך כיום בסדר גודל של כ-16,000 דונם, שבהם מייצרים כ-30,000 טונות של תבלינים למיניהם. בשוק המקומי מקובל לחלק את התבלינים לשתי קבוצות עיקריות:

א. "תבלינים מסורתיים" (ירק): פטרוזיליה, שבת (שמיר), כוסברה ונענע (מנטה), שהם כ-70% מסך כל שיווק התבלינים;

ב. "תבלינים מיוחדים": ריחן (בזיליקום), עירית, רוקולה, רוקט, מרווה, אורגנו, קורנית (טימין), רוזמרין, טרגון ועוד.

בייצוא נכללים כל התבלינים הללו יחדיו תחת השם "תבלינים טריים לייצוא". בשנים האחרונות יש עלייה הולכת וגוברת בהתעניינות, במודעות ובדרישה למוצרי תבלין למיניהם. הדבר נכון הן בשוקי הייצוא והן בשוק המקומי, בתבלינים ה"מסורתיים", ועוד יותר מכך בתבלינים ה"מיוחדים" או אלו שלא היו מוכרים בעבר.

### גידול תבליני העלים בפריסה ארצית

רוב רובו של גידול התבלינים הטריים לייצוא מרוכז במשק המשפחתי במושבים. שטחי הגידול פרוסים על פני הארץ כולה, אך עיקר הגידול (60%) מתרכז באזור השבר הסורי אפריקני, מבית שאן דרך בקעת הירדן ועד לערבה. נוסף על כך מגדלים תבלינים ביבנאל, בתענך, באזור השרון, בחבל אשכול, בבשור ובגוש קטיף. שיטות הגידול שונות, בהתאם לאזור ולדרישות הגידול. תבלינים לייצוא מגודלים הן במבנים והן בשטח הפתוח, הן במצע מנותק והן באדמה מקומית על סוגיה השונים.<sup>1</sup>

### ייצוא התבלינים

ייצוא התבלינים הטריים מישראל הוא ענף צעיר יחסית, אשר יצא מחיתוליו בסוף שנות ה-70. את צעדיו הראשונים החל בתחילת שנות ה-80, ומאז הוא צועד בצעדים גדולים קדימה. בשנת 1995 היה ייצוא התבלינים הטריים כ-1,200 טונות. יצוא זה הלך וגבר, ובשנת 2002 הוא הוערך בכ-6,000 טונות. עיקר ייצוא התבלינים מופנה לאנגליה, לארה"ב, לגרמניה, לצרפת ולאיטליה, אך גם ליעדים נוספים באירופה. הבסיס לייצוא הם בזיליקום ועירית, שהם כ-50% מסל הייצוא. הגידולים העיקריים הנוספים הם: כוסברה, רוקולה, מנטה, טרגון, רוזמרין ושבת (שמיר). נוסף על אלו, משווקים עוד כעשרים מינים של תבליני עלים.

<sup>1</sup> מנור ה', על אודות תבלינים, באתר "ארגון מגדלי הירקות".

## בביליוגרפיה

### א. כללי

משנה - מהדורת וילנא, ירושלים תשמ"ב.

תוספתא - מהדורת צוקרמאנדל, ירושלים תש"ל.

מהדורת ליברמן, זרעים- נזיקין, ניו-יורק תשט"ו- תשמ"ח.

מדרש תנחומא - מהדורת באבער, וילנא תרמ"ה.

מכילתא דרבי שמעון בר יוחאי - מהדורת אפשטיין מלמד, ירושלים תשט"ו.

מכילתא דרבי ישמעאל - מהדורת האראוויטץ, ירושלים תשנ"ח.

ספרא - מהדורת הילמן (עם פירוש אור הישר), ירושלים תשי"ד.

ספרי במדבר - מהדורת האראוויטץ, ירושלים תשנ"ב.

ספרי דברים - מהדורת פינקלשטיין, ירושלים ניו יורק תשנ"ג.

תלמוד ירושלמי - מהדורת זוסמן, ירושלים תשס"א.

תלמוד בבלי - מהדורת וילנא, זכרון יעקב תשל"ז.

אבות דר' נתן - מהדורת שכטר, וינה תרמ"ז.

### ב. מקורות

אבו חאר ועדס, צמחי המרפא

Abou-Chaar C.I. & Ades J., "Medicinal plants of Lebanon", Pakistan Journal of Science Indestrail Research, 4 (1961), pp.153-157.

אביצור, אדם

אביצור ש., אדם ועמלו - אטלס לתולדות כלי עבודה ומתקני ייצור בארץ ישראל, ירושלים 1976.

אביצור, חיי

אביצור ש., חיי יום יום ארץ ישראל במאה הי"ט, תל אביב תשל"ג.

אביטל, הגידולים

אביטל ע., הגידולים והכלים החקלאיים בפסיפסים מן התקופות הרומית המאוחרת והביזנטית מארץ ישראל, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור, אוניברסיטת בר-אילן, רמת גן 2014.

### **אבן אלביטאר, ג'אמע**

عبد اهلل بن احمد ابن البيطار, الجامع لمفردات الدوية والغذية, ١-٢ (جزء ١-٤), بيروت ١٩٩٢.

### **אבן אלביטאר, תפסיר**

عبد اهلل بن احمد ابن البيطار, تفسير كتاب دياسقوريدوس, بيروت ١٩٩٩.

### **אבן שושן, מילון**

אבן שושן א., מילון אבן שושן מחודש ומעודכן לשנות האלפיים, ישראל 2003.

### **אוניברסיטת אורגון, ירקות**

<https://horticulture.oregonstate.edu/oregon-vegetables>.

### **אוניברסיטת ג'ורג'יה, מינים פולשים**

<https://www.bugwood.org>

### **אוניברסיטת פרדו, אינדקס הגידולים**

[https://hort.purdue.edu/newcrop/Indices/index\\_ab.html](https://hort.purdue.edu/newcrop/Indices/index_ab.html)

### **אוניברסיטת צפון קרוליינה, עשבי תיבול**

[/https://newcropsorganics.ces.ncsu.edu/herb/culinary-aromatic-herbs](https://newcropsorganics.ces.ncsu.edu/herb/culinary-aromatic-herbs)

### **אופנהיימר, אדם ואדמה**

אופנהיימר א., כשר א. ורפורט א. (עורכים), אדם ואדמה בארץ ישראל הקדומה - קובץ מחקרים, ירושלים תשמ"ו.

### **אוקספורד, מילון**

THE OXFORD CLASSICAL DICTIONARY, by Hornblower S. & Spawforth A. (eds.), New York 1999.

### **אורבך, ההלכה**

אורבך א.א., ההלכה - מקורותיה והתפתחותה, גבעתיים 1984.

### **אורן, משפחת הראובני**

אורן ש., חקר צמחי ארץ ישראל במקורות היהודיים כמרכיב בזהות הלאומית העברית: פועלה ושיטתה של משפחת הראובני, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"א.

### **אייזנשטיין, אוצר ישראל**

אייזנשטיין י.ד. (עורך), אוצר ישראל – אנציקלופדיה, ניו יורק תשי"ב.

## **אלבויס, כלאיים**

אלבויס ח. צ., מסורות הזיהוי של צמחי משנת כלאיים, חיבור לשם קבלת תואר מוסמך, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשס"ח.

## **אלבויס, משנה**

אלבויס ח. צ., מסורת צמחי המשנה, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"ג.

## **אלבק, משנה**

אלבק ח., מבוא למשנה, תל אביב תשכ"ז.

## **אלבק, תלמוד**

אלבק ח., מבוא לתלמודים, תל אביב תשכ"ט.

## **אלג'אמע, מילון**

רבי דוד בן ישע, מילון ערבי-עברי "אלג'אמע" - המאסף, ירושלים תשמ"ח.

## **אלון, תולדות**

אלון ג., תולדות היהודים בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, תל אביב תשכ"א.

## **אלון, החי והצומח**

אלון ע. (עורך), החי והצומח של ארץ ישראל – אנציקלופדיה שימושית מאוירת, כרכים 10-11 (ד' ה' ה"ר ומ' לבנה – עורכים) ישראל 1982-1983; כרך 12 (י' ארנון – עורך) ישראל 1988.

## **אליאב פדלון, אמריקה**

אליאב פדלון מ., חמש מאות שנה לגילוי אמריקה, תל אביב תשנ"ג.

## **אסף, פירוש**

אסף ש., "פירוש ששה סדרי משנה לרבינו נתן אב הישיבה", קרית ספר י (1934), עמ' 381-388, 525-545.

## **אסף, תקופה**

אסף ש., תקופת הגאונים וספרותה, ירושלים תשט"ו.

## **אסף, תשובות**

אסף ש., תשובות הגאונים מתוך ה"גניזה", ירושלים תרפ"ט.

## **אפיקויס**

Apici Caeli de re coquinaria libri decem, Theophil Schuch (CHR), Heidelbergae 1867.

### **אפשטיין, ירושלמי**

אפשטיין י.נ., מבוא הירושלמי, מבואות לספרות האמוראים, חלק רביעי, ירושלים תשכ"ב.

### **אפשטיין, משנה**

אפשטיין י.נ., מבוא לנוסח המשנה, ירושלים תש"ח.

### **אפשטיין, פירוש**

אפשטיין י.נ., פירוש הגאונים לסדר טהרות, ירושלים תשמ"ב.

### **ארגון מגדלי הירקות**

<https://yerakot.org.il>

### **ארנון, אנציקלופדיה**

ארנון י. (עורך ראשי), אנציקלופדיה לחקלאות, כרך ד, תל-אביב תשנ"ד.

### **אשתור, מחירי התבלינים**

Ashtor E., "Spice prices in the Near East in the 15th century", Studies on the Levantine trade in the Middle Ages, Variorum Reprints, London, XI (1978), pp 26-41.

### **אתנאיוס**

ATHENAEUS, The Learned Banqueters, Olson S. D. (Edited and translated), London, 2006

### **ביטון סילברמן, צמחי**

ביטון ש. וסילברמן ד., צמחי תבלין טריים - הפגעים העיקריים וממשקי הדברתם, בית דגן 2021.

### **בן יעקב, רפואה עממית**

בן יעקב א., רפואה עממית של יהודי בבל, ירושלים תשנ"ב.

### **בנבנישתי, השפעת**

בנבנישתי ר., השפעת גורמים פוליטיים וכלכליים על היקף המסחר במוצרי מותרות ומסלוליו בתקופת האימפריה הרומית, חיבור לשם קבלת תואר מוסמך, האוניברסיטה העברית, ירושלים 2004.

### **בלאו, מילון**

בלאו י., מילון לטקסטים ערביים - יהודיים מימי הביניים, ירושלים תשס"ו.



### **בלנץ, פירות**

Blench R., "Fruits and arboriculture in the Indo-Pacific region". Bulletin of the Indo-Pacific Prehistory Association, 24 The Taipei Papers (Volume 2) (2002), pp. 31–50

### **בק, גאופוניקה**

Beckh H. (ed), Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogue, Leipzig 1895.

### **בר, ההתיישבות**

בר ד. , "ומלאו את הארץ" ההתיישבות בארץ ישראל בתקופה הרומית המאוחרת ובתקופה הביזנטית 135-640 לסה"נ, ירושלים תשס"ח.

### **בר אילן, השיפורים בתזונה**

בר אילן מ., "השיפורים בתזונה במהלך ימי בית שני", מורשת ישראל, 6 (תשס"ט), עמ' 31-50.

### **בר בהלול, לקסיקון**

R. Duval (ed), Lexicon Syriacum Auctor Hassano Bar Bahlule, Vol 1-2, Paris 1881-1901

### **בר דרומא, צמחי**

בר דרומא מ., צמחי תבלין מרפא ובושם, משרד החקלאות, שירות ההדרכה והמקצוע, 1988.

### **בריאן וסמית, פפירוס אברס**

Ancient Egyptian Medicine: the Papyrus Ebers / translated from the German version. by Bryan C. P. with an introd. by Smit G. E., Chicago 1974.

### **בר כוכבא, דמותם**

Bar-Kochva B., The Image of the Jews in Greek Literature, The Hellenic Period, (Bulloch A. W., Gruen E. S., Long A. A., & Stewart A. F. eds), California 2010.

### **בר ניר, על תבלינים**

בר ניר ד., "על תבלינים חיידקים וגיאוגרפיה", גליליאו 96 (אוקטובר 2006), עמ' 66-69.

### **ברודי, רס"ג**

ברודי י., רב סעדיה גאון, ירושלים תשס"ז.

### **ברושי, על מזונם**

ברושי מ. "על מזונם של בני ישראל בתקופה הרומית", קתדרה 48 (תשמ"ז), עמ' 62-82.

### **גולאק, רועים**

גולאק א., "על הרועים ומגדלי בהמה דקה", תרביץ, יב (תש"א), עמ' 181-189.

### **גולד, צמח השדה**

גולד ש., אתר צמח השדה,

<https://www.wildflowers.co.il/hebrew>

### **גיאופוניקה**

Geoponica. Agricultural Pursuits, T. Owen (Edited and translated), London 1805.

### **דודאי לוינסון ועוד, התפתחות**

Dudai, N., E. Lewinsohn, O. Larkov, U. Ravid, and E. Putievsky, "Developmental control of monoterpene content and composition in *Micromeria fruticosa* (L.) Druce", *Annals of Botany* 88 (2001), pp.349-354.

### **דודאי, שמנים**

דודאי נ., "ייצור שמנים אתריים בישראל – הייתכן?" באתר עיל"ם,

<https://herbology.org.il/articles>

### **דוכרוס, הרוקח**

Ducros A.H., *Essai sur le droguier populaire arabe de l'Inspectorat des pharmacies du Caire*, Caire 1930.

### **דונקין, בין מזרח למערב**

Donkin R.A., *Between east and west: the Moluccas and the traffic in spices up to the arrival of Europeans*, Philadelphia 2003.

### **דיוסקורידס**

Dioscorides, *de Materia Medica*, being an Herbal with many other Medicinal written in Greek in the first century of the common era, a new indexed version in modern English, T.A. Osbaldeston and R.P.A. Wodd, Johannesburg 2000.

### **דיקשטיין, שולחן האוכל**

דיקשטיין ט., על שולחן האוכל הארץ ישראלי בתקופת המקרא, המשנה והתלמוד, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"א.

### **דלמן, עבודה ומנהג**

Dalman G., *Arbeit und Sitte in Palestina*, Hildesheim 1964.

## דן, ארץ

דן י., "ארץ ישראל במאות החמישית והשישית", ברס צ. ואחרים (עורכים), ארץ ישראל מחורבן בית שני ועד הכיבוש המוסלמי, ירושלים תשמ"ב, עמ' 265-299.

## דנין פרגמן-ספיר, צמחיית

דנין א. ופרגמן ספיר א., צמחיית ישראל ברשת,

<https://flora.org.il>

## דנין, בעקבות

דנין א., בעקבות צמחים, ספר מקוון באתר:

<http://flora.org.il/books/plant-stories>

## דר, אוכל וארכיאולוגיה

Dar S., "Food and Archaeology in Romano Byzantine Palestine", In: Food in Antiquity, Wilkins J., Harvey D. & Michael J. Dobson M.J. (eds), Exeter (1995), pp. 326-335.

## הלפרין, אנציקלופדיה

הלפרין ח. (עורך ראשי), אנציקלופדיה לחקלאות, כרך ב, תל-אביב תשל"ב; כרך ג, תל-אביב תשל"ו.

## המאסף

ר' דוד בן ישע, מילון ערבי עברי, אלג'מאע - המאסף (מהדורת צילום, מבוא מאת י' טובי), ירושלים, תשמ"ח.

## הונדרט, אנציקלופדיה

Hundert G. D. (ed), The YIVO Encyclopedia of Jews in Eastern Europe, London 2008.

## הייאט וריל, בשמים ותבלינים

Hyatt Verrill A., Perfumes and Spices, including an account of soaps and cosmetics: the story of the history, source, preparation, and use of the spices, perfumes, soaps, and cosmetics which are in everyday use, Boston 1940.

## הירחי, המנהיג

ר' אברהם בן נתן (ראב"ן) הירחי, המנהיג (מהד' רפאל י.), ירושלים תשנ"ד.

### **הירשפלד, גתות**

הירשפלד י., "גתות יין קדומות באזור פארק איילון", ארץ ישראל טו (תשמ"א), עמ' 383 - 390.

### **הנקוק, תבלינים ריחות ומשי**

Hancock J.F., Spices, scents and silk: catalysts of world trade, Boston 2021

### **הפר, אנציקלופדיה**

F. N. Hepper, Baker Encyclopedia of Bible Plants, London 1992

### **הר, השפעות חיצוניות**

הר מ.ד., "השפעות חיצוניות בעולמם של חכמים בארץ ישראל - קליטה ודחיה, בתוך התבוללות וטמיעה", בתוך: קפלן י. ושטרן מ. (עורכים) התבוללות וטמיעה - המשכיות ותמורה בתרבות העמים ובישראל, ירושלים תשמ"ט, עמ' 83-102.

### **הראובני, שמות**

רובינוביץ' א.- הראובני, שמות צמחי ארץ-ישראל שנתחדשו או שנתבררו, ירושלים תרע"ז.

### **הראובני, אזובים**

הראובני א. והראובני ח., "האזובים - האזוב הרומי, המדברי, הכולי והאזוביון", תרביץ, כא, א (תש"י), עמ' 47-40.

### **הראובני, קורנית**

הראובני א., "הקורנית, הסיאה ו- *Thymus capitatus*", תרביץ, כג, א (תשי"ב), עמ' 61-64.

### **הריסון ופיפרקס, חווה**

Harrison & Fairfax, Roman Farm Management; the Treatises of Cato and Varro done into English, with notes of modern instances by a Virginia farmer, New York 1918.

### **הרכבי, תשובות**

הרכבי א.א., תשובות הגאונים: זכרון כמה גאונים וביחוד רב שרירא ורב האי בנו והרב יצחק אלפאסי עם מבוא והערות, ירושלים תשכ"ו.

### **הרשקוביץ, מבוא**

הרשקוביץ ש., מבוא לתורה שבעל פה, מרחבים ג, גוטל נ. (עורך), סיון התשמ"ח, עמ' 229-231.

### **ואן ווייק, מילון**

H. L. Gerth van Wijk, A Dictionary of Plant-names, vol. 1-2, Vaals - Amsterdam 1971.

## **ואן וייץ, צמחים**

Van Zeist W., "Palants Cultivation at Tell Hammam", in: Reports on Studies in the Old World Archaeobotanical 4 (Van Zeist W. ed), Groningen 2003, pp. 61-114.

## **וולגטה**

Biblia Sacra Iuxta Vulgatam Versionem, Weber R. et all (eds.), Stuttgart 1969.

## **ויזל פולק וכהן, אקולוגיה של הצומח**

ויזל י., פולק ג., כהן י., אקולוגיה של הצומח בארץ ישראל, פתח תקוה תשל"ח.

## **זהרי, הופף ווייס, ביות של צמחים**

D. Zohary, M. Hopf, & E. Weiss. Domestication of Plants in the Old World, The Origin and Spread of Domesticated Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin, Oxford 2012.

## **זהרי, גיאובוטניקה**

זהרי מ., גיאובוטניקה, מרחביה 1955.

## **זהרי, מגדיר**

זהרי מ., מגדיר חדש לצמחי ישראל, תל אביב תשי"מ.

## **זהרי, עולם הצמחים**

זהרי מ., כל עולם הצמחים, ירושלים תשמ"ב.

## **זהרי, פלורה**

Zohary, M., Flora Palaestina - Part One, Equisetaceae to Moringaceae, The Israel Academy of Sciences and Humanities, Jerusalem 1966.

Zohary, M., Flora Palaestina - Part Two, Platanaceae to Umbelliferae, The Israel Academy of Sciences and Humanities, Jerusalem 1987.

## **זהרי ופאהן, תרבות**

זהרי מ. ופאהן א., צמחי התרבות בישראל, תל אביב תשמ"א.

## **חבקין, על תבלינים**

חבקין ט., על תבלינים וצמחי מרפא, תל אביב תשנ"ה.

## **חמרנה, מקורות הרוקחות**

Hamarneh S. K., Origins of pharmacy and therapy in the Near East, Nat, Tokyo 1973.

### **טובי, מילון**

טובי י., "מילון עממי עברי-ערבי מתימן ללשון ספרות חז"ל", בתוך: גלוסקא י. וקיסר צ. (עורכים), ספר שבטיאל: מחקרים בלשון העברית ובמסורות העדות, רמת גן תשנ"ב, עמ' 77-121.

### **טובי, רדב"י**

טובי י., "ר' דוד בן ישע הלוי (תימן, המאה הטו')", עלי ספר טז (תש"ן), עמ' 79-93.

### **טומפסון, מילון**

Thompson C.J.S., Dictionary of Assyrian Botany, London 1949.

### **טחורש, ילקוט**

טחורש א.ס.ג., ילקוט הצמחים, ירושלים תש"ה.

### **יאנג ועוד, האקולוגיה**

James A. Young J.A., Palmquist D.E. and Blank R.R., "The Ecology and Control of Perennial Pepperweed (*Lepidium latifolium* L.)", Weed Technology, Vol. 12, No. 2 (Apr. - Jun. 1998), pp. 402-405.

### **יאנק, תבלינים**

Jank j.k., Spices: their botanical origin, their chemical composition, their commercial use Seeds, herbs, leaves, etc., their botanical origin, their commercial use Miscellaneous: technical advices and tables, St. Louis 1915.

### **יוספוס, מלחמת**

בן מתתיהו י., תולדות מלחמת היהודים ברומאים, ל' אולמן (תרגום), ירושלים תש"ע.

### **יערי, אגרות**

יערי א., אגרות ארץ ישראל, תל אביב תשי"ג.

### **כסלו, ערף**

כסלו מ., "ערף דביק ושימושו בציד ציפורים.", בתוך: ז' ספראי, א' פרידמן וי' שוורץ (עורכים), חקרי ארץ, רמת גן תשנ"ז, עמ' 179-204.

### **כפתור ופרח**

רבי אשתורי הפרחי, כפתור ופרח (מהד' לונץ), ירושלים תרנ"ז.

### **כתר כהונה**

דוד כהן די לארה, כתר כהונה, המבורג תכט.

## **לארטיוס, פילוסופים**

Laertius D., the lives and opinions of eminent philosophers, literally translated by Yonge C. D., London 1853

### **לב, סממני**

לב א., סממני המרפא של ארץ ישראל וסביבותיה בימי הביניים, תל אביב תשס"ב.

### **לב ועמר, סממני**

לב א. ועמר ז., סממני המרפא המסורתיים בארץ ישראל, ירושלים תשס"ב.

### **לואנפלד, תבלינים**

Loewenfeld C. & Back F., The Complete Book of Herb and Spices, London 1978.

### **לוי, הולך תמים**

לוי א., הולך תמים – מורשתו, חיו ופועלו של הרב יוסף קאפח, ירושלים תשס"ג.

### **לוי, כנדי**

Levey M., The Medical Formulary of Aqrabadhin of al-Kindi' medison 1966

### **לוי, עולמות**

לוי י., עולמות נפגשים, ירושלים תש"ך.

### **לוי, ארץ ישראל**

לוי ב.מ., ארץ ישראל בתשובות הגאונים ופרושיהם, ירושלים תרפ"ו.

### **לוי, אוצר הגאונים**

לוי ב.מ., אוצר הגאונים, תשובות גאוני בבל ופירושיהם על פי סדר התלמוד, ירושלים 1943-1928.

### **לוי, יהדות ויוונות**

לוי י.ל., יהדות ויוונות בעת העתיקה - עימות או מיזוג?, ירושלים תש"ס.

### **לוטון, משי ריחות ותבלינים**

Lawton J., Silk, scents and spice: Tracing the world's great trade routes: the silk road, the spice route, the incense trail, Paris 2004.

### **לונדון, סוגיות**

לונדון ע., סוגיות חקלאיות במטע בתקופת המשנה והתלמוד לאור מקורות חז"ל והספרות הקלאסית, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשס"ט.

## **ליברדה וואן דר וין, גישה**

Livarda A. & Van der Veen M., "Social access and dispersal of condiments in North - West Europe from the Roman to the medieval period", Vegetation History and Archaeobotany Vol. 17, Supplement: Proceedings of the 14th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany, Kraków 2007 (December, 2008), pp. S201- S209

## **ליברמן, יונית**

ליברמן ש., יונית ויונות בארץ ישראל, ירושלים תשמ"ד.

## **ליברמן, תוספת**

ליברמן ש., תוספת ראשונים, חלק ראשון - שני, סדר זרעים מועד נשים נויקין קדשים, ניו יורק /ירושלים תשנ"ט.

## **ליברמן, תוספתא**

ליברמן ש., תוספתא כפשוטה, כר' א - ז, ניו יורק תשט"ו- תשמ"ח.

## **ליץ, שיקום**

Leach H., "Rehabilitating the "Stinking Herbe": A Case Study of Culinary Prejudice", Gastronomica Vol. 1, No. 2 (Spring 2001), pp. 10-15.

## **לנדא, סוגיות**

לנדא א.י., סוגיות הלכתיות הדנות בנושאים חקלאיים בתלמוד הירושלמי מסכתות כלאים ושביעית - בין תיאוריה לריאליה, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"ט.

## **לעף, שמות**

Low I, Aramäische Pflanzennamen, Hildesheim - New York 1973.

## **לעף, פלורה**

Low I, Die Flora der Juden, Vienna - Leipzig 1924-1934 .

## **לרנר, ברטנורא**

לרנר י.ד., רבינו עובדיה מברטנורא, ירושלים תשמ"ח.

## **מאיר, ליפשיץ**

מאיר מ., הרב ישראל ליפשיץ: תולדותיו, כתביו ודיון ראשוני בשיטתו הפרשנית בחיבורו "תפארת ישראל", חיבור לשם קבלת התואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשס"ה.



#### **מאירהוף, ע'פאקי**

M. Meyerhof M. & Sobhy G.P., The Abridged Version of "The Book of Simple Drugs", of Ahmad ibn Muhammad al - Ghâfiqî, By Gregorius Abu'l-Farag, (Barhebraeus), I- IV, Cairo 1932-1940.

#### **מאירי, בית הבחירה**

מאירי מ., בית הבחירה על מסכת יבמות (מהד' אלבק), ניו יורק תש"ז.

#### **מג'רי, שמן אתרי**

Mejri j., Abderrabba m. & Mejri m., "Chemical composition of the essential oil of Ruta chalepensis L: Influence of drying, hydro-distillation duration and plant parts", Industrial Crops and Products, Volume - 32, Issue - 3 (November 2010), pp. 671-673.

#### **מדינה, אלג'אמע**

מדינה ש., "אלג'אמע - אלג'אמע - המאסף - אינו חיבור דוד בן ישע הלוי", קרית ספר, מוסף לכרך סח (תשנ"ח), עמ' 99-103.

#### **מדרש שכל טוב**

מדרש שכל טוב על ספר בראשית ושמות, חברו רבינו מנחם בר' שלמה (מהד' בובר), ברלין תר"ס.

#### **מדרש זוטא**

מדרש זוטא על שיר השירים, רות איכה וקהלת (מהד' בובר), ווילנא תרפ"ה.

#### **מדרשים, אייזענשטיין**

אייזענשטיין י.ד., אוצר מדרשים : בית עקד למתיים מדרשים קטנים ואגדות ... בסדר אלפא ביתא, ירושלים תשכ"ט.

#### **מודרניזציה, שומר**

מודרניזציה של שומר, באתר זרעי אירופה,

[/https://european-seed.com/2015/10/modernising-fennel](https://european-seed.com/2015/10/modernising-fennel)

#### **מולדנקה, צמחים**

Moldenke H. N. & Moldenke A. L., Plants of the Bible, Waltham 1952.

#### **מונטנרי, טעמים**

Montanari M., Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table, New York 2015.

#### **מחזור ויטרי**

מחזור ויטרי לרבינו שמחה אחד מתלמידי רש"י (מהד' הורוביץ), ירושלים תשמ"ח.

### **מלאכת שלמה**

ר' שלמה עדני, פירוש 'מלאכת שלמה' למשנה, בתוך: משניות תפארת ישראל, כר' א-יג, ירושלים תשל"ו.

### **מלמד, מבוא**

מלמד ע"צ., פרקי מבוא לספרות התלמוד, ירושלים תשל"ג.

### **מנגוויין, ספנות**

Manguin, Pierre - Yves, "Austronesian Shipping in the Indian Ocean: From Outrigger Boats to Trading Ships". In Early Exchange between Africa and the Wider Indian Ocean World (G. Campbell ed.), Switzerland 2016, pp. 51-76.

### **מקראות גדולות, הכתר**

מקראות גדולות הכתר, מהדורת יסוד חדשה ההדרה מדעית על פי כתבי יד עתיקים, רמת גן תשס"ז – תשע"ט.

### **מרגליות, אנציקלופדיה**

מרגליות מ. (עורך ראשי), אנציקלופדיה לתולדות גדולי ישראל, תל אביב תש"ו.

### **משרד החקלאות מערב אוסטרליה**

<https://www.agric.wa.gov.au>

### **ניאופיטי**

תרגום ארץ ישראל לתורה כתב יד ותיקן (ניאופיטי 1), מהד' צילום, ירושלים תשל"ט.

### **נגוביץ, מצרים**

Simson Najovits, Egypt, trunk of the tree, Volume 2, New York 2004.

### **נלסון, זרעי פרספונה**

Nelson S.E., "Persephone's Seeds: Abortifacients and Contraceptives in Ancient Greek Medicine and Their Recent Scientific Appraisal", Pharmacy in History, Vol. 51, No. 2 (2009), pp. 57-69.

### **נמליך, לכסיקון**

נמליך ח., לכסיקון בוטני, תל אביב תשמ"ב.

### **סוקולוף, ארץ ישראלית**

M. Sokoloff, A Dictionary of Jewish Palestinian Aramaic of the Byzantine period, Ramat Gan 1990.

### **סוקולוף, בבלי**

M. Sokoloff, A Dictionary of Jewish Babylonian Aramaic of the Talmudic and Geonic periods, Jerusalem 2002.

### **סוקולוף, ברוקלמן**

M. Sokoloff, Syriac Lexicon. A Translation from the Latin, Correction, Expansion, and Update of C. Brockelmann's Lexicon Syriacum. Eisenbrauns & Gorgias Press / Winona Lake, Indiana & Piscataway, New Jersey 2009

### **סטבסקי, הכפר**

סטבסקי מ., הכפר הערבי, תל אביב תש"ו.

### **סטובארט, המדריך**

Stobart T., The International Wine and Food Society's guide to herbs, spices, and flavorings, New York 1970.

### **סטרטבנט, סלרי**

Sturtevant E.L., "History of Celery", The American Naturalist Vol. 20, No. 7 (Jul. 1886), pp. 599-606.

### **סינגר הולמיארד והול, טכנולוגיה**

Singer C., Holmyard E.J. & Hall A.R., A History of Technology, vol 1, Oxford, 1954.

### **סירילאו, ירושלמי**

תלמוד ירושלמי סדר זרעים עם פירוש הנשר הגדול רבינו שלמה בכ"ר יוסף סירילאו ז"ל (מהד' ח. י. דינקלס), בני ברק תשמ"א.

### **סמואל, ראשון**

סמואל ע., "ראשון פרשני הירושלמי - קוים לדמותו ולפועלו של ר' שלמה סירילאו, ממגורשי ספרד", פעמים 49 (תשנ"ב), עמ' 32-53.

### **סנקה, אגרות**

Seneca, Epistles, Gummere R. M. (Translat), London 1917.

### **סעיד, בירוני**

Said H. M. & Elaie (eds.), Al-Biruni's Book on Pharmacy and Materia Medica, Karachi 1973.

### **ספראי, פרידמן ושוורץ, חקרי ארץ**

ספראי ז, פרידמן א. ושוורץ י. (עורכים), חקרי ארץ - עיונים בתולדות ארץ ישראל מוגשים לכבוד פרופ' יהודה פליקס, רמת גן תשנ"ז.

### **ספראי, גליל**

ספראי ז., פרקי גליל, מעלות תשמ"א.

### **ספראי, חקלאות**

Safrai Z., "Agriculture and farming", In: The Oxford Handbook of Jewish Daily Life in Roman Palestine, (Hezser c. ed), p.p 246-263.

### **ספראי, כלכלה**

Safrai Z., The Economy of Roman Palestine, London 1994.

### **ספראי, מאה**

Safrai Z., The Missing Century, Leuven 1998.

### **ספראי, משנת מעשרות**

ספראי ש., ספראי ז., ספראי ח., משנת ארץ ישראל - מסכת מעשרות, ירושלים תשע"ג.

### **ספראי, משנת דמאי**

ספראי ש., ספראי ז., ספראי ח., משנת ארץ ישראל - מסכת דמאי, ירושלים תשע"ג.

### **ספראי, משנת שביעית**

ספראי ש., ספראי ז., ספראי ח., משנת ארץ ישראל - מסכת שביעית, תל אביב תשס"ח.

### **ספראי, משנת שבת**

ספראי ש., ספראי ז., ספראי ח., משנת ארץ ישראל - מסכת שבת, ירושלים תשס"ט.

### **ספראי, ריבוי**

ספראי ז., הריבוי הדמוגרפי כהליך יסוד בחיי הארץ, בתוך אופנהיימר א., כשר א. ורפפורט א. (עורכים), אדם ואדמה בארץ ישראל הקדומה, ירושלים תשמ"ו, עמ' 35-36.

### **סרי ועמר, גידולי**

סרי י. ועמר ז., "גידולי תימן על פי אלואסעי", תהודה 33 (תשע"ח), עמ' 21-9.

### **עינב, גרגיר**

עינב ר., "גרגיר הנחלים", טבע הדברים 175 (2010), עמ' 44-45.

## עיסא

A. Issa Bey, Dictionnaire des Noms des Plantes, Le Caire 1930

### עמר, אסף

עמר ז., ספר הרפואות של אסף הרופא - המאמר על תכונות המזונות, קרית אונו תשפ"ב

### עמר, אשתורי

עמר ז., "הרב אשתורי הפרחי וצמחי ארץ ישראל", סיני קיב (תשנ"ג), עמ' רסג - רעב.

### עמר, גידולי

עמר ז., גידולי ארץ ישראל בימי הביניים - תאור ותמורות, ירושלים תש"ס.

### עמר וסרי

עמר ז. וסרי י., ארץ ישראל וסוריה על פי תיאורו של אלתימימי - רופא ירושלמי במאה העשירית, ירושלים תשס"ד.

### עמר וקאפח

עמר ז. וקאפח א., "הפירוש התימני של זיהוי צמחי המשנה", בתוך: מטוב יוסף - ספר היובל לכבוד יוסף טובי (אטינגר א. ובר מעוז ד. עורכים), חיפה תשע"א, עמ' 11-22.

### עמר, יניב ושפרמן, רוקט

Amar Z., Yaniv Z. & Schafferman D., "Tradition, uses, and biodiversity of rocket (Eruca sativa Brassicaceae) in Israel", *Economic Botany*, 52 (1998), pp. 394-400.

### עמר, ירושלים וארץ ישראל

עמר ז., "פרופ' יהודה פליקס (תרפ"ב - תשס"ו) - קווים לדמותו" בתוך ירושלים וארץ ישראל, 5-4 (תשס"ו), עמ' 7 - 10.

### עמר, מקרא

עמר ז., צמחי המקרא, ירושלים תשע"ב.

### עמר, עקרונות

עמר ז., "על עקרונות אחדים בשיטתו של הרב יוסף קאפח בזיהוי צמחים וענייני ריאליה", בתוך: ספר זכרון לרב יוסף בן דוד קאפח (סרי ח. ועמר ז. עורכים), רמת גן תשס"א, עמ' 68-73.

### עמר, צומח

עמר ז., הצומח והחי במשנת הרמב"ם, שבי דרום תשע"ה.

### פאהן, אנטומיה

פאהן, א., אנטומיה של הצמח, תל אביב תשמ"ז.

#### **פאהן, לזכרו**

פאהן, א., "לזכרו של מיכאל זהרי במלאת שנה לפטירתו", מדע, כח, 1 (1984), עמ' 33.

#### **פאוסט וספראי**

פאוסט א. וספראי ז., תולדות ההתיישבות בארץ-ישראל: ניתוח כמותי לאור ממצאי חפירות ההצלה והחפירות היזומות, רמת גן תשע"ה.

#### **פאררי, הסיפור**

Parry J.W., The Story of Spices, New York 1953.

#### **פהמי, מזרח התיכון**

Phamy I.R., "Medicinal Palants in the Middle East", The Lebanese Phrmacological Journal, 4 (1956), pp. 12-56.

#### **פהמי, מצרים**

Phamy I.R., "Durg Palants of Egept", Planta Medica, 11 (1963), pp 202-224.

#### **פוטיבסקי, צמחי**

פוטיבסקי א., צמחי תבלין ובושם, קרית טבעון, 2018.

#### **פוטיבסקי, צמחי תבלין**

פוטיבסקי א., "צמחי תבלין", מדע, כג, 6 (1979), עמ' 286-288.

#### **פוטיבסקי ודפני, תבלינים**

פוטיבסקי א. ודפני א., תבלינים, רמת גן 1979.

#### **פיאניג'יאני, אטימולוגיה**

O. Pianigiani, Vocabolario Etimologico della Lingua Italiana, Vol 1-2, Roma-Milano

1907. [Electronic resource: <http://www.etimo.it>].

#### **פיינטוך, מסורות**

פיינטוך י.צ., מסורות ונוסחאות בתלמוד - מחקרים, רמת גן תשמ"ה.

#### **פיין סמית, תזארוס**

.R. Payne Smith, Thesaurus Syriacus, Vol I-II, Oxford 1879.

#### **פינברון דותן, פלורה**

Feinbrun-Dothan, N., Flora Palaestina - Part Three, Ericaceae to Compositae, The Israel Academy of Sciences and Humanities, Jerusalem 1978.

Feinbrun-Dothan, N., Flora Palaestina - Part Four, Alismatceae to Orchidaceae, The Israel Academy of Sciences and Humanities, Jerusalem 1986.

#### **פינבורן ודנין, מגדיר**

פינבורן דותן נ., דנין א., המגדיר לצמחי בר בארץ ישראל, ירושלים תשנ"ח.

#### **פלביץ ויניב, צמחי מרפא**

פלביץ ד. ויניב ז., צמחי המרפא של ארץ ישראל, בן שמון, 2008.

#### **פלדמן, משנה**

פלדמן א., צמחי המשנה, תל אביב תשט"ז.

#### **פלדמן, תנ"ך**

פלדמן א., צמחי התנ"ך, תל אביב תשי"ז.

#### **פלאודיוס**

Palladius Rutilius Taurus Aemilianus, The Fourteen Books on Agriculture, T. Owen, London 1807.

#### **פלוטארכוס**

Plutarch's N., Plutarch's Lives, Theseus and Romulus. Lycurgus and Numa. Solon and Publicola, Perrin B. (tran.), London 1917.

#### **פליניוס**

Plinius G., Natural History, Rackman H. (tran.), London 1938.

#### **פליקס, החקלאות**

פליקס י., "החקלאות היהודית בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד", בתוך: ארץ ישראל מחורבן בית שני ועד הכיבוש המוסלמי - כרך ראשון (ברס צ., ספראי ש., צפרייר י. ושטרן מ. עורכים), ירושלים תשמ"ב, עמ' 420-441.

#### **פליקס, כלאיים**

פליקס י., כלאי זרעים והרכבה, תל - אביב תשכ"ז.

#### **פליקס, מקרא**

פליקס י., החקלאות בארץ ישראל בימי המקרא המשנה והתלמוד, ירושלים תשי"ן.

#### **פליקס, משנה**

פליקס י., החקלאות בארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, ירושלים תשכ"ג.

### **פליקס, עולם**

פליקס י., עולם הצומח המקראי, רמת גן 1968.

### **פליקס, עצי בשמים**

פליקס י., עצי בשמים יער ונוי - צמחי התנ"ך וחז"ל, ירושלים תשנ"ז.

### **פליקס, עצי פרי**

פליקס י., עצי פרי למיניהם - צמחי התנ"ך וחז"ל, ירושלים תשנ"ד.

### **פליקס, צומח**

פליקס י., הצומח החי וכלי החקלאות במשנה, ירושלים תשמ"ג.

### **פליקס, שביעית**

פליקס י., משנת שביעית, ירושלים תשמ"ז.

### **פליישר, היסופ**

Fleisher A. & Fleisher Z., "Identification of Biblical Hyssop and Origin of the Traditional Use of Oregano-Group Herbs in the Mediterranean Region", *Economic Botany*, 42 (1988), pp. 232-241.

### **פליישר, שמנים אתריים**

Fleisher A. & Fleisher Z., "The Essential Oils from *Mentha longifolia* Growing in Sinai and Israel", *Aromatic Plants of the Holy Land and the Sinai. Part IV*, pp. 57-58.

### **פראוור, דיוקנה**

פראוור י., הצלבנים: דיוקנה של חברה קולוניאלית, ירושלים תשל"ו.

### **פרובס, לימודי טכנולוגיה**

Forbes R.J., *Studies in Ancient Technology*, Leiden 1955-1964

### **פרידמן, עולים**

פרידמן א., סממני הרפואה של עולי יהדות המזרח ביישובי הגליל, עבודת M.Sc., ביה"ס לרוקחות, האוניברסיטה העברית, ירושלים 1966.

### **פרידמן, מחוץ למזרח**

Freedman P., *Out of the East: spices and the medieval imagination*, New Haven 2008.

### **פרנקל, בית הבד**

פרנקל ר., בית הבד הקדום, תל אביב תשמ"ו.



### **פרנקל, דרכי המשנה**

פרנקל ז., דרכי המשנה, לפיסיא תרי"ט.

### **פרנקל, מבוא**

פרנקל ז., מבוא הירושלמי, ברלין תרפ"ג.

### **צמחים טרופיים**

צמחים טרופיים שימושיים, באתר,

[/https://tropical.theferns.info](https://tropical.theferns.info)

### **ציז'יק, אוצר**

ציז'יק ב., אוצר הצמחים, הרצליה תשי"ב.

### **ציז'יק, ברוך**

ציז'יק ש., ברוך בנתיבותיו - במחיצתו של ברוך ציז'יק, מרגלית י.מ. (עורך), תל אביב תשכ"ו.

### **קאהוט, ערוך**

קאהוט ח.י., ספר הערוך השלם לרבינו נתן בן רבינו יחיאל מרומי, ניו יורק תשט"ו.

### **קאטו, וארו**

Cato & Varro - On agriculture, (De Re Rustica), W. D. Hooper (tran.),  
Harrison B. A. (revised), London 1967.

### **קאמל, אנציקלופדיה**

Kamal H., Encyclopedia of Islamic Medicine, Cairo 1975.

### **קאפח, מחברת**

קאפח י., מחברת צמחי המשנה של הרב יוסף קאפח (מהד' ז' עמר), תל אביב תשס"ה.

### **קהתי, משנה**

קהתי פ., משניות עם פירוש רבי עובדיה מברטנורא, ירושלים תשס"ד.

### **קוטשר, לשון**

קוטשר י., "לשון המשנה והתלמוד - ארמית של התלמוד הבבלי והתלמוד הירושלמי", מחניים, נז  
(1961), עמ' 37-40.

### **קולומלה**

Columella - On agriculture, (De Re Rustica), by Harrison B. A. (tran.), London  
1941.

### **קולר-שניידר ועוד, שימוש בקרקע**

Kohler-Schneider M., Anita Caneppele A. & Heiss A.G., "Land Use, Economy and Cult in late Iron Age Ritual Centres: an Archaeobotanical Study of the La Tène site at Sandberg-Roseldorf, Lower Austria", *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 24, No. 4 (July 2015), pp. 517-540.

### **קורנליוס**

Corneilius Nepos, *On Great Generals On Historians*, Rolfe J. C. (trans.), London 1929.

### **קטן, תלמוד**

קטן מ., אוצר הלעזים - המילים הצרפתיות שבפירושי רש"י על התלמוד, ירושלים תשמ"ד.

### **קטן, תנ"ך**

קטן מ., אוצר הלעזים - המילים הצרפתיות שבפירושי רש"י על התנ"ך, ירושלים תשנ"א.

### **קלוגר, המבנה**

קלוגר ע., "המבנה והמתקנים בחולדה ותפקודם כגת", בתוך: אדם ואדמה בארץ ישראל הקדומ (אופנהיימר א. ואחרים עורכים), ירושלים תשמ"ו, עמ' 197-208.

### **קליפורד, מילון**

Clifford, T. & Bostock, P.D., *Etymological Dictionary of Grasses*, Springer, Berlin, 2007

### **קלעי, אישים**

קלעי ד. (עורך), ספר האישים: לכסיקון ארצישראלי, תל אביב תרצ"ז.

### **קרופטון, תחרות**

Crofton R. H., *A pageant of the Spice islands*, London 1936.

### **קרייג וסול, פיטוליתים**

Saul H, Madella M, Fischer A, Glykou A, Hartz S, Craig OE, "Phytoliths in Pottery Reveal the Use of Spice in European Prehistoric Cuisine". *PLoS ONE* 8(8): e70583, (2013). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0070583>

### **קריספיל, טעם**

קריספיל נ., טעם החיים, אור יהודה 1996.

### **קריספיל, ילקוט**

קריספיל נ., ילקוט הצמחים, צמחי הרפואה והתועלת של ארץ - ישראל - אנציקלופדיה ב - 5 כרכים, ירושלים - ערד, תשמ"ג-תשמ"ט.

### **קריספיל, מדריך**

קריספיל נ., המדריך השלם לצמחי מרפא בארץ ובעולם, אור יהודה תש"ס.

### **קריספיל, צמחי**

קריספיל נ., צמחי מרפא, מדריך שדה לצמחי מרפא של ארץ ישראל, הר גילה תשמ"ו.

### **קריספיל, תבלינים**

קריספיל נ., תבלינים טעם הטבע, הכל על צמחי תבלין ותבלינים בארץ ישראל, תל אביב תשס"ז.

### **קריספיל וג'ברי, צמח ומרפא**

קריספיל נ. וג'ברי י., צמח ומרפא, ירושלים תשע"ז.

### **קרנר, חומרי**

קרנר ר., חומרי המרפא בארץ ישראל בתקופה הרומית, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור לפילוסופיה, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשס"ז.

### **רביד, בשומות**

רביד ע., בשומות וטעמים טבעיים, נווה יער 2020.

### **רוג'רס, חיי הבית**

Rogers M. E., Domestic life in Palestine, New York 1865.

### **רוזגרס, פלאודיוס**

Rodgers, Robert H. An Introduction to Palladius. University of London, Institute of Classical Studies, Bulletin Supplement 35. London, 1975.

### **רוזנגרטן, הספר**

Rosengarten F. Jr, The book of spices, Livingston 1969.

### **רוזנטל, תורת**

רוזנטל ד., "תורת ארץ ישראל בתלמוד בבלי", בתוך: ספרות חז"ל הארץ ישראלית – מבואות ומחקרים – כרך ראשון (כהנא מ., נעם ו., קיסטר מ. ורוזנטל ד. עורכים), ירושלים תשע"ח, עמ' 296-261.

### **ריבמ"ץ, פירוש**

ר' יצחק בן מלכי צדק, פירוש למשנה - זרעים (מהד' זק"ש), ירושלים תשל"ה

### **רידל, עממית**

Riddle, J. M., " Folk Tradition and Folk Medicine: Recognition of Drugs in Classical Antiquity", Pharmacy in History, Vol. 55, No. 2/3 (2013), pp. 64-87.

## **רידלי, תבלינים**

Ridley H. N., Spices, London 1912.

### **ריעאני, סממני**

ריעאני י. סממני הרפואה העממית של יהודי תימן, עבודת גמר, ביה"ס לרוקחות, האוניברסיטה העברית, ירושלים תשכ"ג.

### **רמב"ם, אגרות**

רבי משה בן מימון, אגרות (מהד' בנעט ד.צ.), ירושלים, תשי"ו

### **רמב"ם, ביאור**

רבי משה בן מימון, באור שמות הרפואות (מהד' ז. מונטר), ירושלים תשכ"ט.

### **רמב"ם, הקדמה**

רבי משה בן מימון, הקדמה למשנה תורה, עם פירוש יד פשוטה (מהד' נ' רבינוביץ), ירושלים תשנ"ז.

### **רמב"ם, משנה תורה**

רבי משה בן מימון, משנה תורה (מהד' י. קאפח) כר' א- כג, ירושלים תשמ"ד- תשנ"ו.

### **רמב"ם, פירוש**

רבי משה בן מימון, פירוש למשנה – מקור ותרגום (מהד' י. קאפח), ירושלים תשכ"ג – תשכ"ט.

### **רנאה"י, פירוש**

רב נתן אב הישיבה בארץ ישראל, פירוש ששה סדרי משנה (מהד' יי קאפח), בתוך: ששה סדרי משנה (הוצאת אל המקורות) כר' א – יג, ירושלים תשט"ו.

### **רס"ג, לשון**

אלוני נ., מחקרי לשון וספרות, כרך א' - פרקי רב סעדיה גאון, ירושלים תשמ"ו

### **רס"ג, פירוש**

פירושי רבינו סעדיה גאון על התורה (מהד' י. קאפח), ירושלים תשמ"ד.

### **רס"ג, סידור**

ר' סעדיה גאון, סידור רב סעדיה גאון, כתאב ג'מאע אלצלואת ואלתסביח (עורכים: דודזון י., אסף ש. ויואל י.), ירושלים תש"ל.

### **רס"ג, תפסיר**

ספר כתר תורה הנקרא בלשון קדמונו תאגי (הוצ' עראקי ונדאף), 2 כר', ירושלים תרנ"ט-תרס"א.

### **רע"ג, סידור**

ר' עמרם גאון, סדר רב עמרם גאון (גולדשמידט ד. , עורך), ירושלים תשל"ב.

### **רע"ב, פירוש**

פירוש המשניות לר' עובדיה מברטנורא, ששה סדרי משנה, ירושלים תשל"ו.

### **רענן, פורטל**

רענן מ., פורטל הדף היומי

<http://www.daf-yomi.com/dafYomi.aspx>

### **ר"ש, פירוש**

פירוש ר"ש משנץ לסדרי זרעים וטהרות בתוך: תלמוד בבלי, דפוס ראם - וילנא.

### **רש"י, פירוש**

פירוש רש"י, תלמוד בבלי, דפוס ראם - וילנא.

### **שווארץ תבואות**

שווארץ י., תבואות הארץ (מהד' לונץ), ירושלים תשכ"ח.

### **שוורץ, גיאוגרפיה היסטורית**

שוורץ ע., גיאוגרפיה היסטורית בחיבור "כפתור ופרח" לרבי אשתורי הפרחי, חיבור לשם קבלת תואר מוסמך, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"א.

### **שמחוני וכסלו, מערת הרומח**

שמחוני א. וכסלו מ.א., "שרידי המזון של יושבי מערות הרומח בסוף מרד בר כוכבא", בתוך מערות המפלט של בר כוכבא (אשל ח. ועמית ד. עורכים), קובץ שני, ירושלים תשע"ה.

### **שטרן, מחקרים**

שטרן מ., "תיאור ארץ ישראל בידי פליניוס הזקן וחלוקתה האדמיניסטרטיבית של יהודה בסוף הבית השני", בתוך: מחקרים בתולדות ישראל בימי הבית השני (גפני י., דוד הר מ. ועמית מ. עורכים), ירושלים תשנ"א.

### **שטרן, יוונים**

Stern M., Greek and Latin Authors on Jews and Judaism, Jerusalem 1976.

### **שמידע, לכסיקון**

שמידע, א., לכסיקון מפה, צמחי ישראל - המדריך השלם לצמחים ופרחים בארץ ישראל, תל אביב תשס"ה.

### **שמידע ואהרונסון, מבט אקולוגי**

שמידע א. ואהרונסון א., "מבט אקולוגי על צמחי מזון, תבלין, רפואה, בושם ורעל", רתם 11 (אפריל 1984), עמ' 16-56.

### **שמידע, פולק ופרגמן - ספיר, הספר האדום**

שמידע א., פולק ג. ופרגמן-ספיר א., הספר האדום: צמחים בסכנת הכחדה בישראל, ירושלים תשע"א.

### **שמש, גן עדן**

שמש א. א., ריח גן עדן - ריחות בשמים וקטורת במסורת היהודית, רמת גן תשע"ז.

### **שמש, חומרי**

שמש א. א., חומרי מרפא בספרות היהודית של ימי הביניים והעת החדשה - פרמקולוגיה, היסטוריה והלכה, רמת גן תשע"ג.

### **שמש, צמחים**

שמש א. א., צמחים מאכלים ודפוסי אכילה בספרות הברכות, אריאל תשע"ד.

### **שמש, צמחים ים תיכוניים**

שמש א. א., "צמחים ים תיכוניים בחצר הבית בארץ ישראל הקדומה: מסורת ותמורות", על אתר יג-יד (אלול תשס"ו), עמ' 133-159.

### **שמש, ריח**

שמש א. א., ריח שדה - בשמים מהצומח ומהחי בספרות הברכות תרבות חומרית, היסטוריה והלכה, רמת גן תשפ"א.

### **שמש, שומר**

שמש א. א., "שימושו של השומר הפשוט לאור ספרות ההלכה והמנהג בארצות המזרח ובאירופה", על אתר חי-טי (אב תשס"א), עמ' 107-118.

### **שצמן, האימפריה**

שצמן י., האימפריה הרומית ומורשתה, תל אביב תשס"ב.

### **שצמן, תולדות**

שצמן י., תולדות הרפובליקה הרומית, ירושלים תשנ"ז.

### **ששון, תולדות**

ששון א., "תולדות חייו של רבי יהוסף שווארץ", שנה בשנה מ (תשס"ג), עמ' 243-256.

### **תאופרסטוס, היסטוריה**

Theophrastus, Enquiry into Plants, Hort A. (trans.), London 1961.

### **תאופרסטוס, צמחים**

Theophrastus, De causis Plantarum, Einarson B. & K. K. Link (trans.), London 1976.

### **תאופרסטוס, טיפוסים**

כהנא, ח., תאופרסטוס, טיפוסים, תרגמה מיוונית והוסיפה מבוא והערות חנה כהנא, ירושלים תשס"ז.

### **תא שמע, ספרות**

תא שמע י., הספרות הפרשנית לתלמוד, חלק ראשון 1000-1200, ירושלים תש"ס.

### **תדהר, אנציקלופדיה**

תדהר ד. (עורך), אנציקלופדיה לחלוצי הישוב ובוניו, תל אביב 1947-1971.

### **תנחום הירושלמי**

אלמרשד אלכאפי: מילונו של תנחום הירושלמי למשנה תורה לרמב"ם (מהד' ה. שי), ירושלים תשס"ה.

### **תפא"י, פירוש**

הרב ישראל ליפשיץ, תפארת ישראל, פירוש למשנה (הוצאת אל המקורות) כר' א-יג, ירושלים תשט"ו.

**נספח:**

**תבליני העלים הגדלים כיום בישראל**



## תבליני העלים הגדלים כיום בישראל

התבלין	שדה פתוח	גידול חממה	תבלינים טריים	תבלינים לתעשייה	שמן אתרי	אחוז השמן האתרי המופק מהצמח הטרי	מדדי תפוקה לדונם (חומר טרי, טון לדונם לשנה)
אזוב מצוי <i>Origanum syriacum</i>	+	נדיר, אבל אפשרי (קיים גם בבית רשת)	+	+ עלים	+	1.6-0.3	שכיח 1.0-0.5 פוטנציאל של 2-3
אזובית פשוטה <i>Origanum vulgare</i>	+	+	+	+	+	1.5-0.3	שכיח 1.0-0.5 פוטנציאל של 2-3
אזוב תרבותי <i>Origanum majorana</i>	+	+	+	+	+	1.1-0.4	שכיח 1.0-0.5 פוטנציאל של 2-3
בן חרדל מצוי רוקט <i>Eruca sativa</i>	+	ביחס לארוקולה, הרוקט הרבה פחות שכיח, אבל קיים	+	-	-	-	4-2
טוריים צרי עלים ארוקולה <i>Diplotaxis tenuifolia</i>	+	ארוקולה +	+	-	+	-	3-2, ב-3 מחזורי גידול
כוסברה <i>Coriandrum sativum</i>	+	נדיר יחסית (נפוץ יותר בבתי רשת)	+	+ זרעים, עלים מיובא מחו"ל	+ בחו"ל	-	2-3, ב-3 מחזורי גידול
שבת – שמיר <i>Anethum graveolens</i>	+	נדיר יחסית, (נפוץ יותר בבתי רשת)	+	+	+ זרעים בחו"ל	0.04-0.2	2-3 טון לשנה, 2-3 מחזורי גידול
סלרי <i>Apium graveolens</i>	+	נדיר יחסית (נפוץ יותר בבתי רשת)	+	+	+	0.20-0.04	11,000-10,000 יחידות לדונם
סלרי שורש <i>Apium graveolens</i>	+	- (אולי יש בבית רשת)	+	+	+	+	9,000 יחידות לדונם
שומר מר – ביטר <i>Foeniculum vulgare</i>	-	- (אולי יש בבית רשת)	-	-	-	0.20-0.04	לא מגדלים כיום בגידול חקלאי תעשייתי

התבלין	שדה פתוח	גידול חממה	תבלינים טריים	תבלינים לתעשייה	שמן אתרי	אחוז השמן האתרי המופק מהצמח הטרי	מדדי תפוקה לדונם (חומר טרי, טון לדונם לשנה)
שומר מתוק <i>Foeniculum vulgare</i>	+	- (אולי יש בבית רשת)	+	-	-	0.20-0.04	4 טון לדונם
נענע חריפה <i>Mentha piperita</i>	+	מגדלים ליצוא טרי בהיקף קטן	+	-	+ בחו"ל	1.0-0.2	בישראל אין גידול תעשייתי, יש גידול נרחב מאוד בעולם לייצור שמן אתרי (8-16 ק"ג לדונם) וגם לייבוש (300-600 עלים יבשים לדונם)
נענע ספיקטה Spearmint <i>Mentha longifolia</i> <i>Mentha spicata</i>	+	+	+	+ בחו"ל	+	1.0-0.2	6-5 טון
צתרה ורודה <i>Satureja thymbra</i>	צמח בר, לא בארץ	-	מלקטים בטורקיה	-	-	1.2-0.3	-
צתרה סמר סבורי <i>Satureja hortensis</i>	+	-	+	-	-	0.9-0.3	שכיח 1.0-0.5 פוטנציאל של 3-2
שחלים גבוהים <i>Lepidium latifolium</i>	-	-	-	-	-	-	-
שחלים רשאד <i>Lepidium sativum</i>	+	+	+	-	-	-	גידול מקומי בהיקפים קטנים
פטרוזיליה <i>Petroselinum crispum</i>	+	נדיר (נפוץ יותר בבתי רשת)	+	+	+ בחו"ל	0.08-0.03	8-6 טון

התבלין	שדה פתוח	גידול חממה	תבלינים טריים	תבלינים לתעשייה	שמן אתרי	אחוז השמן האתרי המופק מהצמח הטרי	מדדי תפוקה לדונם (חומר טרי, טון לדונם לשנה)
פיגם מצוי <i>Ruta chalepensis</i>	+ גידול מקומי לצרכים אישיים, כיום לא גידול חקלאי	-	-	-	-	1.0-0.4	-
קורנית – קורנית מקורקפת <i>Coridothymus capitatus</i>	-	-	-	+ מלוקטים ביוון	-	1.0-0.2	-
קורנית – בת קורנית פשוטה – מאירופה <i>Thymus vulgaris</i>	+	נדיר לא נפוץ בבתי רשת, אבל קיים	+	+ בחוו"ל, ייבוש	+ בחוו"ל	1.0-0.2	2-3 טון

נתוני טבלה זו מבוססים על נתונים שהתקבלו מפרופ' נתיב דודאי ממרכז המחקר בנווה יער, ומדוד סילברמן ממר"י תבלינים במשרד החקלאות.

## **Abstract**

The Mishna and Talmud mention thirteen types of herbal plants commonly used in the Land of Israel in the rabbinic era. These herbs are identified by name, properties, cultivation characteristics, and other uses of herbs in addition to eating. Information on herbs in rabbinic literature is generally limited to specific halakhic contexts, while other information is sporadic and coincidental. Classical Greek and Roman literature on nature and agriculture from the same period includes a wealth of methodical information regarding herbs and their diverse functions. These works were not written in the Land of Israel, but they do include many similar agricultural characteristics to the region – since the region was influenced by Greek and Roman culture and literature on the one hand, and belongs to the same Mediterranean phytogeographical area, on the other.

## **Research Objectives**

This study has two primary objective. The first is the presentation of a comprehensive survey of existing information in rabbinic literature and parallel classical works regarding the thirteen herbs. The survey includes the identification of the herb throughout the generations and its various uses during the time of the Mishna and Talmud in light of rabbinic and classical literature of the time, as well as the cultivation and various uses of these herbs in the twenty-first century.

The second is the application of the information on three planes: (a) The cultivation, place, and significance of herbs in the Land of Israel during the Mishnaic and Talmudic periods. (b) Agricultural features of the herbs in the Land of Israel during the Mishnaic and Talmudic periods, and the changes they underwent from that era to present day. (c) Assessing whether the rabbis were familiar with the detailed agricultural information that appears in classical literature, and whether it served them in their halakhic rulings. This question is expanded further below.

## **Primary Sources**

Primary sources in rabbinic literature include the Mishna, Tosefta, Midrashic texts, the Jerusalem Talmud, the Babylonian Talmud, and approximately twenty commentaries from various periods – spanning from the Talmud, through Geonim, and Rishonim, to the nineteenth century. Twentieth and twenty-first century modern scholars on herbs in the rabbinic era include Immanuel Löw, the Hareuveni family, Baruch Chizik, Uriyah Feldman, Yehuda Felix, Rabbi Yosef Kapach, and Haim Elboim.

Classical resources include eight Greek and Roman agricultural works written in the Mishnaic and Talmudic era by Theophrastus, Varro, Cato, Columella, Plinius, Dioscorides, Athenaeus, Apicius, Palladius, and Geoponica.

Other resources include reference literature such as flora, works on herbal medicine, encyclopedias of vegetation and agriculture, and modern studies of agriculture in the Land of Israel during the Mishnaic and Talmudic era, and the impact of classical literature on rabbinic texts in this field.

## **Research Methods**

The research method was based on the identification of plant names documented as spices in the Mishna, while focusing exclusively on herbs. Each plant was provided with a value based on a fixed pattern including the following components: (a) the identification of the plant, and (b) all the information on the herb available in rabbinic literature. In parallel, references to the plant in classical literature are examined and information is collected regarding its names, description, cultivation methods, types, varieties, and uses in the classical era. Additionally, the plant's origin and distribution are assessed, as well as archeobotanical findings, botanical description, and a survey of varieties in the Land of Israel. The research concludes with a discussion of the findings in light of the database.

## **Conclusions**

### **Identification**

The majority of herbs in this study (62%) are identified unequivocally. Their identification tradition is consistent throughout the generations, and there is no reason to doubt these traditions. Some of the plants (23%) were identified with reasonable probability, and their identification tradition is consistent throughout the generations, despite the fact that it was under debate. A minority of the plants (15%) have no consistent identification tradition, and their identification is debated among scholars.

### **Cultivation**

Approximately half of the plants mentioned in rabbinic literature are wildcrafted, such as כוסבר השדה (wild coriander), כרפס שבנהרות (wild celery), פטרוסילנון (parsley), עֲדָל (lepidium), פִּיגָם (common rue), and שומר (fennel). The other half are cultivated, such as אזוב (hyssop), גרגיר (*Eruca sativa*), כוסבר (garden coriander), כרפס שבגינה (garden celery), מינתא (mint), סיאה (perhaps *Satureja hortensis*), קורנית (thyme), שָׁבֵת (dill), and שְׁחָלִים (garden cress). Some of the herbs were gathered from the wild, but others were cultivated, and their modifier sometimes attests to their origin and classification. Classical botanical literature mentions both the cultivated and uncultivated species of each herb. Cultivated herbs were grown for commercial and private use. The agricultural focus is on the cultivated plant, varieties, reproduction methods, planting and seeding seasons, and ways to make the herb available year-round. The development of growing techniques in various areas and the different varieties of the plant enabled at least two

annual plantings of each herb, ensuring the herb was available through all seasons. Two growing methods were prevalent in the cultivation of herbs: 38% of herbs were grown by dryland farming, and 62% by irrigation.

### **Common Use**

The uses of herbs in rabbinic literature were limited to three primary areas: (a) spices used for seasoning food; (b) aromatic leaves eaten as part of the nutritional regimen; and (c) herbal medicine for the treatment of disease and pain relief. Medical references of herbs are sporadic, and do not always provide sufficient explanation regarding the medical procedure. According to classical sources, the use of herbs during the Mishnaic and Talmudic era was diverse, and extended beyond seasoning, dietary, and medical needs. Among other usages, herbs served a purpose in agricultural growth, medicine for household animals, and the beekeeping industry for honey production. Herbs were also used in perfumes, cosmetics, hygienic products, and food preservation, in addition to serving symbolic and ritual functions. The medical uses detailed in classical works complement the missing information in rabbinic literature on the use of herbs for this purpose.

### **Botanical and Agricultural Facets**

The herbs in this study generally belong to three types: 38% of herbs belong to the Apiaceae species; 30% are Lamiaceae; 23% Brassicaceae; and 8% Rutaceae. All these species are plants with highly aromatic and flavorful flowers, leaves or seeds, contain rich aromatic essential oils, and are edible. These herbs all originate in the Mediterranean Basin, and their distribution extends to various areas, including Anatolia, the Irano-Turanian region, central and southern Europe, and the East Mediterranean. The herbs were originally a natural product of Mediterranean vegetation landscapes, which included the Israel region as part of its distribution.

These herbs are the dominant species in Mediterranean forests, woodlands, and scrublands; they dominate the landscape, and produce prominent visible flowers, and in some instances, emit a strong scent. These plants play an important role in the ecological relationships in their growing environments, and their aromatic substances and essential oils protect the source plants and maintain ecological balance between the vegetation and its consumers.

### **The Role of Herbs in Human Nutrition in the biblical, Tannaitic, and Talmudic Eras**

Information pertaining to the use of herbs in biblical times is sparse, and the limited available sources comprise only 38% of herbs. These are mentioned by name and sometimes by their medical use. The information in rabbinic literature is far broader in

comparison, and includes reference to herbs that were a significant part of human nourishment in Mishnaic and Talmudic times. Vegetarian dietary components at this time included grains, legumes, vegetables, and seasonings. Fresh leaves functioned both as food and seasonings, and were consumed by all social strata: the poor as a cheap and available food source, and the wealthy grew them in gardens for seasoning. Seasonal wild vegetables were usually harvested by the poor rural and nomadic population, while cultivated vegetables were sold in markets, and were part of the nutritional regime of all segments of the population. Human nourishment at this time consistent primarily of meat and bread, but vegetables were an important added component for variation and flavor. Conversely, herbs for seasoning were not as widespread, despite their availability.

### **The Influence and Congruence of Classical Works on Rabbinic Literature**

The influence and congruence of classical works on rabbinic literature is unequivocal. An examination of the data, and of the medical uses mentioned explicitly in classical literature and indicated in rabbinic texts, shows a correlation in details regarding the specific medical condition, and not only in general reference to the use of the plant. Even if there is no direct evidence that the Mishnaic and Talmudic rabbis were familiar with this literature, the findings show that accepted agricultural practice in Greece and Rome were known to farmers in the Land of Israel. The absence of reference to other uses in rabbinic literature does not undermine the assumption that the rabbis and farmers in the Land of Israel were familiar with the literature of the time, and possibly followed its teachings. The informational gap between rabbinic and classical literature can be explained based on the purpose and emphasis of each genre.

### **Herbs in Ancient Times and in the Twenty-first Century**

The cultivation and use of herbs have undergone significant changes from the Mishnaic and Talmudic eras to the present day, primarily due to existing technological changes. All but one of the herbs grown in Mishnaic and Talmudic times are currently cultivated in modern Israel. Herbs grown today are generally wild species that were cultivated, and sometimes also other species. The consumption of herbs addressed in this study remains almost unchanged to this day, as are the primary uses of herbs and spices. The use of herbs for medical purposes persists only in vegan and alternative medicine. The use of herbs for perfume, preservation, cosmetics and hygiene, mentioned in classical literature, merged with the essential oils industry, primarily to add color, flavor, and fragrance to perfumes and cosmetic products. The use of herbs in agriculture and industry is no longer prevalent due to technological advances and the availability of cheap and high-quality raw materials, which are a better substitute for materials previously produced from plants.

As of 2022, the herb industry in Israel is estimated to extend over approximately 16,000 dunam, producing approximately 30,000 tons of various spices. Herbs can be divided into two groups: (a) traditional green herbs, which comprise approximately 70% of the market, and (b) special green herbs, which comprise approximately 30% of the market. These are all exported as "fresh herbs for export." Herbs in Israel are mostly cultivated in family farms on cooperative settlements. Growing areas extend throughout the country, but are primarily concentrated (60%) in the Great Rift Valley, from Beit She'an, through the Jordan Valley, to the Arava. Growing techniques vary, and herbs are grown in structures, open fields, detached surfaces, and a variety of local grounds. Approximately 6000 tons of fresh herbs are exported from Israel annually. Herbs are exported to America, England, Germany, France, Italy, and other European countries.



This work was carried out under the supervision of

**Prof. Zohar Amar**

the Martin (Zsuzs) Department of Land of Israel Studies and Archaeology

Bar-Ilan University

Bar-Ilan University

**The Green Spices Herbs in the Land of Israel During the  
Mishnah and Talmudic Period**

**Gidon Dar**

A Dissertation equivalent to M.A. Thesis, submitted as a partial fulfillment of  
the requirements of the completion course for Ph.D.

of the Department of Land of Israel Studies and Archaeology

Bar-Ilan University

Ramat Gan, Israel

2023