

## מרדכי א' כסלו, אורית שמחוני וגדעון זיו

### שיעור ככותבת הגסה

האוכל ביום הכיפורים כמות מזערית בנפח של תמר גדול – ככותבת הגסה – חייב כרת. שיעור ככותבת הגסה המקובל אצל הפוסקים הוא 30 סמ"ק. אולם לעומת השיעורים הנפוצים המתבססים על תוצרת חקלאית – כזית, כביצה; נשארה ככותבת הגסה מנותקת מהמציאות מכיוון שבמאות השנים האחרונות לא היה בנמצא תמר בגודל שאליו התכוונו חז"ל ופוסקי ההלכה. לאחרונה פותח במרוקו זן תמרים חדש – מג'הול – שהגיע לארץ בדרכים עקלקלות. והנה, בעזרת שיטות חקלאיות, כגון דילול הפרי במטע ומינוו בבית האריזה, הצליחו לשווק תמרים בגודל סופר-ענק המתאים לשיעור ככותבת. עיון במקורות מראה ששיטות חקלאיות כאלה היו ידועות כבר בתקופת חז"ל.

### א. כותבת הגסה כיחידת נפח

#### 1. ההלכות הקשורות בכותבת

'כותבת' היא אחד מזני התמר שהיו ידועים בזמן חז"ל. זן זה של התמר משמש בדברי חז"ל ובספרות ההלכה כבסיס ליחידת נפח מיוחדת המכונה 'ככותבת הגסה' או בקיצור 'ככותבת'. זו מופיעה כמשנה ליד שאר השיעורים שנמדדים במידה גדולה:

ויש שאמרו במדה גסה: [...] האוכל ביום הכיפורים – ככותבת הגסה, כמוה וכגרעינתה (משנה, כלים יז, יב).<sup>1</sup>

\* תודות למר אמנון גרינברג, מנהל מו"פ ערבה דרומית, שסיפק לנו את התמרים סופר-ענק מהזן מג'הול, ולמר חזי אלמוג, ארגון הדקלאים, שדיווח לנו על דרכי השיווק של התמרים ועל החלוקה שלהם לגרלים שונים. הרב יהודה אדרי, ירושלים, פרופ' אליעזר גולרשמידט, המכון למדעי הצמח וגנטיקה, הפקולטה לחקלאות, רחובות וד"ר יובל כהן, המחלקה למדעי עצי פרי, מכון וולקני, בית-דגן קראו את כתב היד והעירו הערות חשובות. 1 ישנן 3 אפשרויות הסבר לביטוי: 1. 'כותבת הגסה' הוא שם של זן גדול פרי; 2. הפרי הגדול ביותר של 'כותבת' משמש כאמת מידה; 3. ממוצע של הקבוצה הגדולה ביותר בזן הזה. המשנה מגוונת ומביאה גם סוג של כלי גדול – תרווד גדול של רופאים, ויחידת שטח המבוססת על אגרופו היוצא דופן בגודלו של בן בטיח (אדם גדול מאוד שחי בזמן המשנה), ומכאן לא ברור המשמע של הכותבת הגסה. מסתבר – נפח ממוצע של קבוצת התמרים הגדולים ביותר, לא ממוצע כללי של זן (שהרי לא ידוע זן עם תמר כל כך גדול) ולא פרי בודד הגדול ביותר (כי אז אין אפשרות לכל דורש להשוות אליו).

מרדכי א' כסלו, אורית שמחוני וגדעון זיו

יחידה זו היא חלק ממערכת שלמה של יחידות נפח, כגון 'כזית'<sup>2</sup>, שהשתמשו בה בחיי היום יום בתקופת התנ"ך, המשנה והתלמודים במקום יחידות המשקל הנהוגות בימינו. יחידת הנפח 'ככותבת' היא הלכה למשה מסיני, וחז"ל סמכו את ההלכה על הפסוק: "ארץ זית שמן ודבש" (דברים ח, ח), ואמרו: "דבש – ככותבת הגסה ביום הכיפורים" (בבלי, ברכות מא ע"ב ומקבילות). כלומר, נפח מזון שגודלו ככותבת,<sup>3</sup> יש עונש כרת על אכילתו ביום הכיפורים (ובשוגג, בזמן שבית המקדש קיים, הבאת קורבן חטאת), וכל מיני המזון מצטרפים למידת הנפח הזאת:<sup>4</sup>

האוכל פְּכוּתֵבֶת הגסה, כמוה וכגרעינתה [...] חייב. כל האוכלין מצטרפין לככותבת (משנה, יומא ח, ב ומקבילות).<sup>5</sup>

לדעת בית שמאי משמשת ככותבת גם לעניין נוסף – שיעור איסור חמץ בפסח (בל יראה ובל ימצא):

בית שמאי אומרים: שאור בכזית וחמץ בככותבת, ובית הלל אומרים: זה וזה בכזית (משנה, ביצה א, א ומקבילות).

## 2. הקשר בין ככותבת וכביצה

מה נפחה של כותבת הגסה? כאמור לעיל, הכוונה למוצק של קבוצת תמרים גדולים מאוד הנכללים בזן המכונה כותבת,<sup>6</sup> ולא לנפח הפרי הממוצע של זן מסוים. בבבלי יש דיון אם גודלו

2 מ' כסלו, "כזית" – פרי הזית כמידת נפח, תחומין י (תשמ"ט), עמ' 427-437; "הכל לפי דעתו של רואה" – הערכה מחודשת של שיעור 'כזית', בד"ד 16 (תשס"ה), עמ' 77-89; "גודלם של הזיתים בימי חז"ל", הליכות שדה 149 (תשס"ו), עמ' 23-28.

3 חז"ל דנו בשאלה האם מחשבים את נפח הפרי כולו או פחות מכך. ש' ליברמן (תוספתא כפשוטה, סדר זרעים, נויארק תשט"ו, עמ' 813 ואילך) מביא את הבבלי (יומא ע"ב ואילך): "בעי רב פפא: ככותבת שאמרו – בגרעינתה, או שלא בגרעינתה? ... ומציין שכבר נדחקו מאוד הראשונים בפירושו, שהרי בפירושו אמרו במשנה כמוה וכגרעינתה. ומבאר ש' כמוה וכגרעינתה' פירושו 'כמוה בגרעינתה' כלומר כותבת כמו שהיא, או שהכוונה היא 'כמוה' לחוד (בלי גרעינתה) 'וכגרעינתה' לחוד, והחלל שבין בשר הכותבת וגרעינתה אינו מתחשב (ועיין הרב ח"פ בניש, מדות ושיעורי תורה<sup>2</sup>, בני ברק תשמ"ז ולהלן בניש), עמ' רמח; אנציקלופדיה תלמודית, ערך "כותבת", הערה 44 ואילך).

4 מהתלמוד הבבלי עולה לכאורה ששני זיתים שווים בנפחם לככותבת הגסה (כריתות יג ע"ב-יד ע"א): "משנה. יש אוכל אכילה אחת וחייבין עליה ארבעה חטאות ואשם אחד: תמא שאכל חלב והיה נותר מן המוקדשין ביום הכיפורים [...] גמרא: [...] והקתני: יום הכיפורים, וכיום הכיפורים כותבת דמחייב, וכותבת אית ביה שני זיתים! אמר רבי זירא: כגון שאכל כוליא בחלבה. רב פפא אמר: כגון דמלייה בתמרי". ומפרש רש"י: "כותבת אית בה ב' זיתים – דכך בית הבליעה מחזיק. כגון שאכל כוליא בחלבה – דאאכילת חלב מחייב שלש חטאות ואשם וגורם נמי להשלמת אכילת כותבת וזית של כוליא משלים לכותבת [...] רב פפא אמר – להכי לא תנא פיגול דלא מיירי בשני זיתי חלב ודקא קשיא לך כותבת כגון דמלייה לחלב בתמרי והשלימו לככותבת". אולם, כהסבר לסוגיה זו ולפירושו רש"י יש לומר שאין כאן קשר בין שיעור כזית לשיעור ככותבת, אלא מביאים בדיון הנחה מובנת מאליה שיש בככותבת לפחות שני כזיתים.

5 יש ראשונים הסוברים שהגודל להתענות יום אחד ושכח ואכל, אם אכל פחות מככותבת אינו חייב להתענות יום אחר (עיין אנציקלופדיה תלמודית, ערך "כותבת", הערה 20).

6 על מקום גידולו של הזן המתאים למדוד בו את השיעור יש מחלוקת תנאים: "האוכל ביום הכפורים ככותבת

## שיעור ככותבת הגסה

של תמר זה גדול מכביצה או קטן ממנה:

אמר (רבא) [רבה] אמר רב יהודה: כותבת הגסה שאמרו – יתירה מכביצה, וקים להו לרבנן דבהכי מיתבא דעתיה, בציר מהכי – לא מיתבא דעתיה. [...] אמר רבי ירמיה: אין [...] כותבת הגסה וגרעינתה – הוי יתירה מכביצה [...] רב זביד אמר: כותבת הגסה שאמרו חסרה מכביצה. [...] ואי סלקא דעתך כותבת הגסה שאמרו יתירה מכביצה – השתא כביצה שבועי משבעא, דעתא לא מיתבא? אלא לאו שמע מינה: כותבת הגסה שאמרו פחות מכביצה, כביצה – משבעא, ככותבת – מיתבא דעתיה (בבלי, יומא עט ע"א-ע"ב).

הבבלי מסיק כאן שכותבת פחותה מעט בשיעורה מביצה, כי בכביצה יש כבר שיעור שביעה, ולהתחייב באכילה ביום הכיפורים די ביישוב הדעת<sup>7</sup> שהוא פחות מכדי שביעה, אם כי לא ברור בכמה כותבת קטנה יותר. בשורות הבאות נברר מהו נפח התמר הגדול ביותר היום. שיעור זה יכול לשמש בסיס לדיון על קביעת נפחה של ככותבת להלכה, זאת לפי דעת הפוסקים שמסתמכים על גודל הפרות בימינו.

## ב. תמרי בקעת ים המלח וסיבתה

### 1. עדויות על מציאות כותבת בימי חז"ל

זן התמר המכונה 'כותבת' היה נחשב בארץ ובעולם לזן משובח, שבית גידולו העיקרי היה באזורים הדומים בדרישותיהם האקלימיות לאזור יריחו, בצד זנים אחרים; ראייה לכך מדברי חז"ל:

- "אין מביאין בכורים חוץ משבעת המינים לא מתמרים שבהרים ולא מפירות שבעמקים ולא מזיתי שמן שאינם מן המוכחר" (משנה, ביכורים א, ג; ראה רמב"ם הל' ביכורים ב, ג).
- "ואלו מביאין וקורין מן העצרת ועד החג, משבעת המינים, מפירות שבהרים, מתמרות שבעמקים ומזיתי שמן מעבר הירדן. רבי יוסי הגלילי אומר: אין מביאין בכורים מעבר הירדן, שאינה ארץ זבת חלב ודבש" (משנה, ביכורים א, י).

הגסה כמוה וכגרעינתה שבארץ ישראל חייב. ר' שמעון בן לעזר אומר: אפילו ככותבת הנמרין" (תוספתא, יומא ד, ג). ולפי הגרסה שלפנינו, ר' שמעון בן אלעזר מחמיר ומקטין את השיעור, ומכאן שהכותבות בנמרין (בעבר הירדן, מול יריחו) קטנות הן. אולם ליברמן מציין (תוספתא כפשוטה, עמ' 814) שבכמה כתבי יד של התוספתא ובירושלמי (שם ח, ב) חסרה המילה "אפילו".

7 במדרש איכה רבה (בובר לח, א) יש מחלוקת על השיעור של השבת נפש: "להשיב נפש" (איכה א, יא), כמה השבת נפש? רב אמר: עד ככותבת, ר' חנניא אמר: כגרוגרת". אם כן, יש צורך לברר איזו מילה סותרת: "בעשור לחודש תענו את נפשותיכם" (ויקרא טז, ט), והאם "יישוב הדעת" ו"השבת נפש" זהים במשמעם כאן? (ועיין אנציקלופדיה תלמודית, ערך "כותבת", הערה 9). יחד עם זאת, יש דעה בתלמוד שמי שאכל תמרים ובירך עליהם ברכת המזון יצא ידי חובה בדיעבד (בבלי, ברכות יב ע"א).

מרדכי א' כסלו, אורית שמחוני וגדעון זיו

- "רבן שמעון בן גמליאל אומר: אין מביאין בכורין תמרין חוץ מן התמרין שביריחו, ואין קורין אלא על הכותבות בלבד" (תוספתא, ביכורים א, ה).
- מן הירושלמי והבבלי נראה שהיו אוכלים תמרים כאלה, מטעמים שונים, לאחר הסעודה: "אמר רבי חנינא בר סיסיי: הון אילין הנשייא משלחין ליה ניקלווסין (תמרים מזן חשוב) והוה שבק לון בתר מזוניה ומברך עליהן תחילה וסוף" (ירושלמי, ברכות ו, ה).
- "אמר אביי, אמרה לי אם: תמרי מקמי נהמא – כי נרגא לדיקולא, בתר נהמא – כי עברא לדשא" (אכילת תמרים קודם אכילת לחם, הרי הם מזיקים כמו גרוזן שמשחית וגודע את ענפי הדקל; אבל תמרים שאוכלים אחר הלחם הרי הם כמו בריח לדלת שמחזקים ומועילים) (בבלי, כתובות י ע"ב).

תמרים מהזן נקליווס – nicolai – ייצאו לרומא והסופר הרומאי פליניוס מספר בשבחו, שפריו גדול מאוד: ארבעה תמרים אורכם מגיע לאמה רומית.<sup>8</sup> אולם לדאבוננו, לא ידוע על ממצא ארכאולוגי, לא של פרות ואף לא של גלעינים, המעיד על מציאות תמרים גדולים כאלה. ייתכן שבעזרת שימוש מושכל באבקה ודילול הפרחים והפרות, שיטות חקלאיות שהיו נהוגות כנראה כבר בתקופת חז"ל (ראה להלן), הגיעו אז להישגים מופלאים בגודל התמר.

שרידי תמרים נותרו בהריסות מצדה שנחרבה במרד הגדול בשנת 73. ככלל, שרידי פרות נמצאו שם בשתי צורות: גלעינים יבשים שלא נרקבו, והשתמרו הודות לאקלים המדברי השורר באזור ים המלח. וכן השתמרו בחלקים אחדים של המבצר פרות תמר מפוחמים ששרדו שריפה, ובגלל אחוז המים הנמוך שהיה בהם נשאר בצורתם המקורית. התמרים השרופים שייכים לזן יבש, זנים כאלה יכולים להיות יבשים כעץ (תמרי אבן).<sup>9</sup> יש לציין שקיים חלל בין הגלעין לבין בשר הפרי.<sup>10</sup> נוסף, שרבים מהגלעינים היבשים זהים לאלה של שרידי התמרים השרופים. אגב, תמרים יבשים נשמרים שנים רבות בלי להתקלקל ומשמשים מקור מזון להולכי מדבריות או לעת צרה.

## 2. הכחדת זני התמרים בארצנו

בבדיקה מקיפה של מומחי התמר, לא נמצאו בארץ עצים שנחשבים לצאצאיהם של הזנים העתיקים.<sup>11</sup> גם על פי תיאוריהם של נוסעים אירופאיים רבים מתברר, שלא הייתה רציפות בגידול זני התמר בארץ מזמן חז"ל עד ימינו. אמנם בימי הביניים, בעיקר לאחר התקופה הצלבנית, מציינים נוסעים שעברו בארץ עצים בודדים שראו ביריחו וכיוצא בזה. בבקעת הירדן כולה

8 Pliny, *Natural History*, I–VI, Cambridge, Mass.–London 1967-1971, XIII, 45

9 מ"א כסלו וא' שמחוני, "החוקתל והחוקתם של התמר", לשוננו סט (תשס"ז), עמ' 39-50.

10 עיין הערה 3.

11 ש' סטולר, גידול התמר בארץ ישראל, הקיבוץ המאוחד תשל"ז (להלן סטולר), עמ' 13; צבי ברנשטיין, בע"פ, שבט תשס"ד.

## שיעור ככותבת הגסה

נשארו במאות החמש עשרה-התשע עשרה רק עשרות או מאות עצים בלבד. אולם אפילו ביריחו ובעין גדי שהיו מפורסמות בתמריהן, נשמדו העצים כליל. מצב זה משתקף עד היום בצדה המזרחי של בקעת הירדן – כמעט שאין מוצאים שם מטעים מבוגרים. יש לשער שבזמן של נטישת המקום או חורבנו, התמוטטה או נהרסה מערכת ההשקיה, רוב העצים מתו בצמא ומטעני התמרים הצטמצמו לנאות המדבר או ליד מקורות המים. וגם במקומות אלה המצב הידרדר, כי במקום ריבוי ע"י חוטרים נבטו זרעים בעלי טיב ירוד. אמנם עקרונית אפשר לשחזר בצורה חלקית את תכונותיהם של הפרות הרכים שנמצאו במצדה; אולם בבדיקה ראשונית שנערכה, לא נמצאו הזנים הללו גם בארצות הסמוכות.

לשם השוואה – זיתים – הזנים המקוריים שהיו בתקופת חז"ל נשמרו עד היום, כי עץ הזית יכול לחיות מאות ואף אלפי שנים, הוא מתחדש לאחר כריתה. יתר על כן, אפשר להרבות אותו במהירות בעזרת ייחורים והרכבות; וכך גם זנים של עצי פרי אחרים, כגון אפרסק, שזיפים ושקד.<sup>12</sup> בניגוד למינים אלה, בעץ התמר התכונות הללו אינן בולטות, הוא תלוי בהספקת מים סדירה והסיכוי שלו לשרוד הרבה יותר נמוך. די בעשר שנים ללא פעילות רצופה של ניתוק החוטרים מצמח האם ונטיעתם של מטעים חדשים, כדי שזן ייעלם. הצלבנים תרמו לחורבנה של תרבות התמר, כפות התמר הפכו למוצר מבוקש כמזכרת מארץ הקודש, ויש להניח שנגרם נזק עצום לעצים כדי להגיע לכפות הצעירות והיפות. כיבוש הארץ ע"י הממלוכים הביא הרס וחורבן, ובאזור החוף נעלמו בימיהם רוב הדקלים. לכן, ספק אם נשארו עד סוף ימי הביניים זני התמר שהכירו חז"ל, ולכן לא ברור אם ר' יוסף קארו, מחבר השולחן ערוך, הכיר את התמרים שכוננו 'כותבת הגסה'. כרגע אין אפשרות לזהות את התמר שהיה מכונה בזמן חז"ל כותבת הגסה. אם כן, אין בידינו אלא להסתמך על התמרים שבימינו. שיבת התמר לארץ ישראל החלה בשנת תר"פ-1920, וכיום מצויים בה כ-10 זנים מסחריים שהובאו מעיראק, מצריים וארצות האטלס, המיועדים לצריכה מקומית וליצוא, וביניהם מג'הול.<sup>13</sup>

## ג. מג'הול – זן התמר בעל הפרות הגדולים

### 1. תכונות הפרי וההיסטוריה של הזן

מג'הול שמוצאו ממרוקו, מנווה המדבר הגדול תאפיללת בדרום-מזרח המדינה על גבול הסהרה,<sup>14</sup>

12 מ"א כסלו, י' תבק וא' שמחוני, "לזיהוי שמותיהם של זני פרות בלשון חכמים", לשוננו סט (תשס"ז), עמ' 271-290; מ"א כסלו, י' תבק וא' שמחוני, "לזיהוי השזיפים דרמסקין ואחוז", לשוננו (תשס"ט), עמ' 237-247; י' תבק, שגשוג החקלאות בארץ-ישראל בתקופה הרומית על-פי הממצאים הבוטניים ממצדה, עבודת מסטר, אוניברסיטת בר-אילן, תשס"ו.

13 א' גור, פירות ארץ-ישראל: תולדות ומקורות, הקיבוץ המאוחד 1974, עמ' 160; סטולר, עמ' 164; א' איילון, התמר – עץ החיים: סגולותיו ושימושיו, תל-אביב תשמ"ח, עמ' 29 ואילך; צ' ברנשטיין, התמר, תל אביב 2004 (להלן ברנשטיין), עמ' 32 ואילך.

14 תודה לפרופ' אפרים חזן שהביא לידיעתנו את מאמרו מתשנ"ו, "עמק התמרים אשר בתאפיללת, מרוקו, בפיוט עברי לר' דוד חסין, בן המאה ה'ח", על אתר, א, עמ' 99-107. בפיוט 'אספר פלאיך' מתאר המשורר את המראה הנפלא של 'קריית יערים'.

שימש בתחילת המאה העשרים זן עיקרי וחשוב ליצוא לארצות אירופה. אכן, צפון אפריקה תרמה את המשובחים בזני התמר הידועים היום בעולם – מג'הול ודקל נור. אולם, מחלה קטלנית של עצי התמר – באיוד, הנגרמת ע"י פטרייה – ריקבון הקדקוד (Fusarium oxysporum) – שפשטה שם במחצית הראשונה של המאה שעברה, השמידה כמעט כליל את עצי המג'הול. לשמחתנו, הובאו 11 חוטרים לארה"ב עוד בשנת 1927, גודלו כ-10 שנים בתנאי הסגר חמורים במדבר נבאדה, ואלה היוו את קרן המג'הול. כאשר נוכחו לדעת שהם בריאים, הפיצו אותם בין הרקלאים. לישראל הובאו החוטרים הראשונים בשנת 1949. הפרי משך את תשומת הלב בגודלו ובמשקלו (25-30 גרם) והוחל בריבוי הנמרץ. בתחילת שנות השבעים הובא משלוח חוטרים שני מקליפורניה. היום נטועים בארץ כ-250,000 עצי מג'הול שרוכס צעירים, זן זה דחק כאן את כל זני התמרים האחרים למעמד של זנים משניים.<sup>15</sup>

עץ המג'הול מיתמר במהירות, גזעו דק, ומצמיח שפע חוטרים. הפרי הבשל גדול מאוד, יבש, דמוי ביצה, בצבע חום כהה, הגלעין מכונף, הקליפה עבה; היום, בעיבוד נכון – הציפה עבה ועסיסית, המרקם רך וצורת הפרי נאה מאוד. זן זה גדל בבקע – מדרום הערבה עד יריחו ועמק הירדן. בבית האריזה מחלקים את הפרות לסוגים שונים לפי גודלם, טיבם, ומידת המיזם שלהם (התאמת שיעור המים לדרישות המוצר) וחלוקה זו משתנה מעט משנה לשנה. החלוקה לפי הגודל יכולה להיות: 4% סופר-ענק, 16% ענק, 55% גדול, 15% בינוני, 10% קטן.<sup>16</sup> פרי קטן משקלו 12-14 גרם. בשנות השמונים אכזב הפרי היבש כי הוא לא קנה לו מהלכים בשוקי אירופה. המפנה החל עם המעבר מפרי יבש לשיווקו באחוז מים גבוה כפרי עסיסי – גדיד בשלב הבוחל בתחילת התייבשותו, והבחלת הפרי. מחיר פרי מג'הול מסוג א' יכול להיות גבוה פי שישה ממחיר דקל-נור סוג א'. משקל פרי גדול ביותר מגיע ל-35-40 גרם, ובכך הוא נמנה עם הזנים הנותנים את פרות התמר הגדולים בעולם (תמונה 1). הפרי מבשיל מוקדם, בחודש אוגוסט יחד עם זני תמר נוספים – לפני יום הכיפורים, ולפני חג הסוכות שהוא סוף זמן הבאת ביכורים המלווה בקריאת פרשת ביכורים. אם כן, גם בזאת תמר סופר-ענק מזן מג'הול מייצג בימינו את הכותבת הגסה.

## 2. שיטות חקלאיות להגדלת הפרי

כידוע עץ התמר הוא דו-ביתי, כלומר עצי נקבה הם הנושאים פרות ודרושים עצי זכר להפרותם. בדרך כלל מכבד התמר שהופרה היטב נושא כפליים ויותר פרות מכפי שיד המכבד מסוגלת להזין; לכן, כדי לקבל פרי גדול יותר, יש לדלל את הפרחים או את הפרות. אפשר להקטין את

15 טולר, עמ' 164-165, 180-181; ברנשטיין, עמ' 380-386; ד"ר יובל כהן, בע"פ, חשוון תשס"ח.  
16 חלוקות משנה בטיבם של דגן תירוש ויצהר מופיעות גם במשנה (מנחות ח): "ואיזהו מוכחר? מכמס ומוזניחה אלפא לסולת. שניה לה – חפרים בבקעה. [...] תקועה אלפא לשמן. אבא שאול אומר: שניה לה רגב בעבר הירדן. [...] שלושה זיתים הם ובהם שלושה שלושה שמנים. [...] הראשון שבראשון אין למעלה ממנו. [...] קריתים והטולים אלפא לייין. שניה לה בית רימה ובית לבן בהר, וכפר סגנה בבקעה".

## שיעור ככותבת הגסה

מספרם בכמה דרכים כאשר הפרי צעיר: הפחתת מספר הסנסינים או קיצורם, או שילוב של שתי הדרכים האלה. ועוד, לשם הגדלת הפרי מבצעים דילול בזמן הפריחה – האבקה בתערובת עם טאלק המכילה 10-50% אבקה חיה.<sup>17</sup> מלבד זאת, אבקה מעצים שונים יכולה להשפיע בצורה שונה על גודל הפרי ומועד הבשלתו – מסקנה ממחקרים שעשו בזנים מסורתיים במצריים. ייתכן שיצליחו בעתיד להגיע לפרי יותר גדול בהשפעת אבקה ייחודית שגורמת למטקסניה (metaxenia – שינויים בלתי תורשתיים בתכונות הפרי בהשפעת אבקת הזכר). אפשרות אחרת, דילול של פרחים, פרות, סנסינים ומכבדים מביא גם הוא להגדלת הפרי, כגון דילול בשיטות ידניות של הפרות הצעירים על כל סנסן (לעבור אחד אחד ולהסיר חנטים "מיותרים"). יחד עם זאת, בהגדלה נוספת של הפרי יש נקודת איזון כלכלית בנושא של הכדאיות. בכל מקרה עדיף לדלל בתקופת הפריחה. אולם, מתברר שלא כל הזנים מגיבים בצורה חיובית לדילול.<sup>18</sup>

נראה ששיטות האבקה מתוחכמות היו גם בתקופת חז"ל והחקלאים ידעו להתאים אבקה זכרית לתמרה הנקבה לשם קבלת תוצאות טובות.<sup>19</sup> שנית, אפשר שמשום כך התירו לאנשי יריחו להאביק בערב פסח – בגלל הקושי בתזמון ההבשלה של אבקה מתאימה לפרחים הנקביים.<sup>20</sup> לבסוף, ייתכן שפעולות הקשורות להגדלת פרי התמר – האבקה חלקית, וכן דילול וקיצור הסנסינים – מוזכרות בתוספתא:

- "אמר ר' תנחומא: מעשה בתמרה אחת שהיתה עומדת באמתו (שם מקום בעבר הירדן) ולא היתה עושה פרות. עבר דקל אחד וראה אותה, אמר: אי (אין) ארכבה זו צופה מיריחו? כיון שהרכיבו אותה – עשת פרות" (בראשית רבה מ, יז).
- "ששה דברים עשו אנשי יריחו, על שלשה מיחו בידם, ועל שלשה לא מיחו בידם. ואלו הן שלא מיחו בידם: מרכיבין דקלים כל היום (ערב פסח) ... " (משנה, פסחים ד, ח).
- "אין תולין תחובין בתאנה ואין מרכיבין בתאנה מפני שהיא עבודה. ר' שמעון בן לעזר אומר: במועד צורך ובשביעית חותך" (תוספתא, שביעית א, ט).

פליקס מגיה בתוספתא על יסוד הירושלמי ("אין מרכיבין דקלים", שביעית ד, ד) במקום: "ואין מרכיבין בתאנה" צריך להיות: "ואין מרכיבין בתמרה", ומוסיף: ונראה שגם ההמשך מתייחס להרכבת דקלים. ר' שמעון בן אלעזר בא להקל ולהתיר 'הרכבה' זו בדרך שינוי: במועד (חול המועד) "צורך" – מותר לו לקשור את התפרחת הזכרית לנקבית (אך לא לנער), ע"ש.<sup>21</sup> ברצוננו להוסיף על דבריו של פליקס, ייתכן שלדעת ר' שמעון בן אלעזר מותר לקצר בשביעית את הסנסינים של התפרחת הנקבית.

17 טולר, עמ' 97-99. ברנשטיין, עמ' 196-201.

18 V. Täckholm and M. Drar, *Flora of Egypt*, vol. 2, Cairo 1950, pp. 180-183

19 ע' לונדון, מטעי התמר בארץ ישראל בתקופת הבית השני המשנה והתלמוד, עבודת מסטר, אוניברסיטת בר-אילן, תשס"ג, עמ' 87.

20 מ' כסלו, "מדוע התירו חכמים לאנשי יריחו להאביק תמרים בערב פסח", קתדרה 72 (תשנ"ד), עמ' 13-22.

21 פליקס, תלמוד ירושלמי, מסכת שביעית, ירושלים תש"מ, ח"א, עמ' 258.

מרדכי א' כסלו, אורית שמחוני וגדעון זיו

במבט לעתיד, יש אפשרות עקרונית לטפח זריעים בעלי פרי גדול ובעלי פוטנציאל חקלאי המתגלים מדי פעם בארץ ובעולם; ליד קיבוץ יטבתה בדרום הערבה למשל נמצא זריע שאורך פריו 6 ס"מ – כמג'הול סופר ענק לאחר שיבוח וברירה, אם כי נפחו קטן יותר. אם יתגלו זריעים בעלי צירוף של תכונות מעולות ואם יהיה קהל צרכנים שמעוניין בכך, אפשר יהיה להגיע לפרי מסחרי סופר-ענק יבש יותר או אף בנפח גדול יותר, הודות לשיטות החקלאיות שפורטו לעיל.

#### ד. פסקי הלכה

בעקבות פירוש רבנו נסים על הרי"ף (יומא עט), ד"ה ונמצינו, פסק ר' יוסף קארו בשולחן ערוך שני דינים התוחמים את שיעורה של כותבת הגסה:

- "האוכל ביום הכיפורים ככותבת הגסה חייב, והוא פחות מכביצה מעט. ושיעור זה שווה לכל אדם, בין לננס בין לעוג מלך הבשן" (או"ח תריב, א; ראה רמב"ם הל' שבייתת עשור ב, א).
- "כשמאכילין את העוברות או את החולה... מאכילין אותו כשני שלישי ביצה בינונית" (בהפרשי זמן של 'כדי אכילת פרס') (שם תריח, ז).

כלומר, שיעור ככותבת הגסה נמצא בין מעט פחות מכביצה לבין שני שלישי ביצה (תמונה 1). נוסף, שכאשר מודעים לקושי בהשוואת נפחים של גופים בעלי צורה שונה, מובן יותר הטווח בין 'מעט פחות' לבין 'שני שלישים'. הרי קל לברור מתוך ערמת תפוחים את הפרות הגדולים ביותר, אבל קשה מאוד לבחור מלפפון בנפח שווה לזה של תפוח.

כיום, על אף ריבוי הדעות וההשערות, יש לכותבת שיעור קבוע – השיעור הנמוך – 30 סמ"ק (= 30 מ"ל).<sup>22</sup> יחד עם זאת, ראוי לתשומת הלב פסק ההלכה של הרב נאה הבנוי משיעורי נפח ההולכים וגדלים (בהתייחסויות שונות לקשר בין כותבת לביצה – 57.6 סמ"ק) לפי חומרת מצבו של החולה:<sup>23</sup>

1. אפשר לתת לחולה מזון בנפח של 30 סמ"ק, שהוא מעט יותר משני שלישי ביצה בלי קליפה – 43.2 סמ"ק (לפי המחמירים שמחשבים את נפח קליפת הביצה כרבע של ביצה בלא קליפתה).

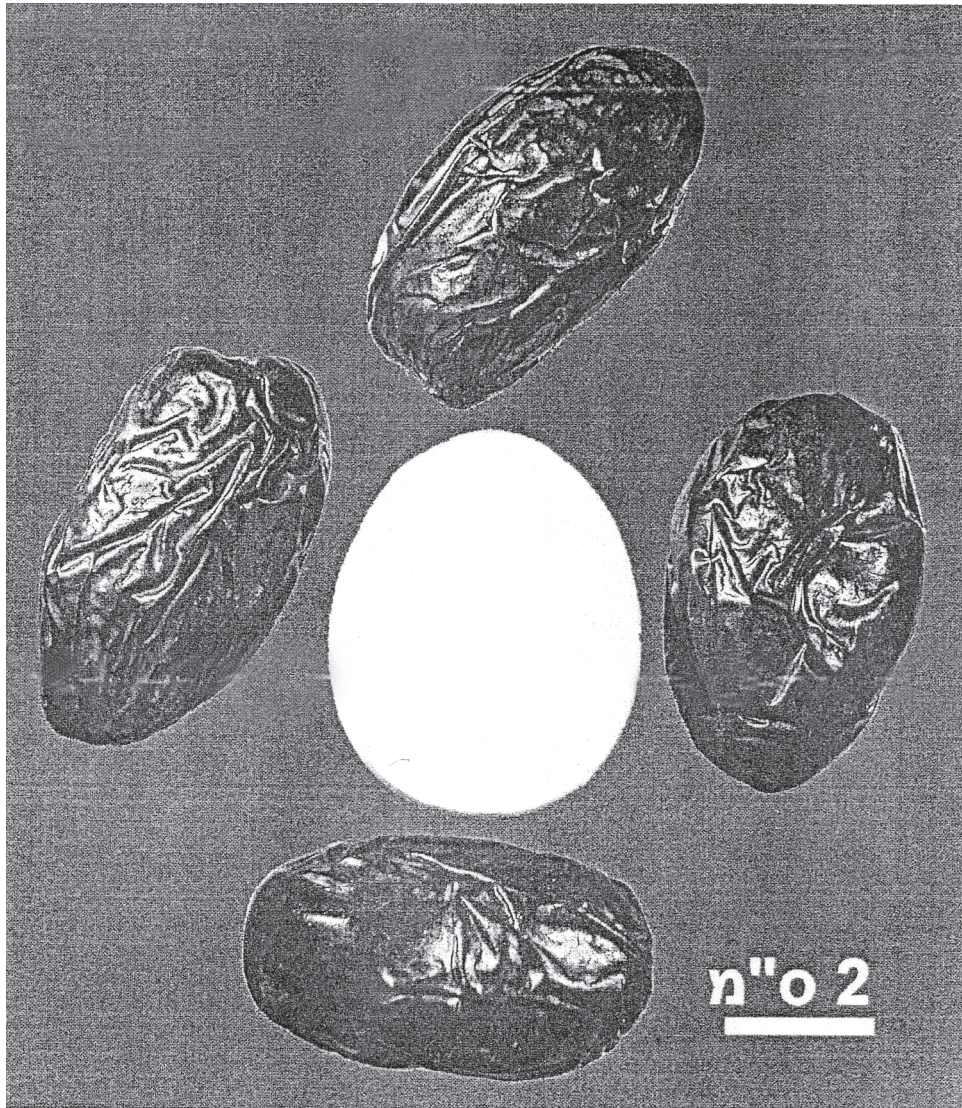
2. אם שיעור זה של 30 סמ"ק אינו מספיק לחולה, יוסיפו לו עד 38 סמ"ק שהוא מעט פחות מכותבת הלכתית גדולה יותר (40 סמ"ק) – מעט פחות מביצה בלי קליפתה – 43.2 סמ"ק.

22 בניש, עמ' רמו ואילך. הרב י' נויבירט, שמירת שבת כהלכתה, דיני חולה ביום הכיפורים. ירושלים תשכ"ה, כה, יז. לשם השוואה – נפח קופסת גפרורים רגילה בימינו הוא כ-26 סמ"ק.

23 הרב א"ח נאה, ספר שיעורי תורה, ירושלים תש"ח, עמ' סו ואילך, מאמץ את האפשרות לשינוי בגודל השיעור (בהתחשבות בחומרת המחלה) כבמשנה זו: "ויש שאמרו הכול לפי מה שהוא אדם: הקומץ את המנחה, והחופן את הקטורת, והשותה כמלא לוגמיו ביום הכיפורים" (כלים יז, יא), ומבדיל מהשיעורים בשאר המשניות שהם קבועים ואינם תלויים באדם.



שיעור ככותבת הגסה



תמונה 1: ביצה ללא הקליפה שנפחה 45 סמ"ק מוקפת בפרות בשרניים של מג'הול סופר-ענק שנפחם בממוצע 30 סמ"ק. התמרים – באדיבות מו"פ ערבה דרומית. התמונה – בגודל טבעי.

מדרכי א' כסלו, אורית שמחוני וגדעון זיו

3. ואם שיעור זה אינו מספיק, יוסיפו לו קמעא קמעא עד 48 סמ"ק, שהוא פחות מכביצה עם קליפתה. (למעשה פחות מביצה ללא קליפתה – 51.8 סמ"ק – לאחר ניכוי של 10%, טבלה 1).

כלומר, הנפח של כותבת הגסה להלכה תלוי בגודל הביצה ובחישוב נפחה עם או בלי הקליפה (להלן), זאת מלבד אי הבהירות לגבי היחס בין כותבת לביצה.<sup>24</sup> מהו גודל כביצה? השיעור תלוי בדעות הפוסקים השונות המבוססות על גודל הביצים שהיו בזמנם ובמקומם ועל שיקולים אחרים. כביצה שאמרו לעניין זה, יש מן האחרונים שכתב שהיינו כביצה האמורה לעניין טומאת אוכלים, שנחלקו בה תנאים אם השיעור הוא כמוה וכקליפתה, ושהלכה כדעת הסוברים שהוא כמוה בלא קליפתה. זאת, כי הביצה הנזכרת בטומאת אוכלים היא בלא קליפתה. ויש שחולק וסובר שהיינו כביצה עם קליפתה.<sup>25</sup> ונביא כאן בטבלה את עיקרי הדברים בהנחה שביצה בלא קליפתה נפחה קטן בעשירית מביצה בקליפתה (בניש, עמ' רמו) (טבלה 1).

#### טבלה 1

##### נפח ביצה (בסמ"ק) על פי דעות הפוסקים

ללא קליפתה	בקליפתה	
41.5	46	פוסקי אשכנז
45	50	רמב"ם
51.8	57.6	הרב נאה
90	100	חזון איש

לדעת הרב נאה השיעורים נקבעים על-פי הפרות שבאותה העת; וסברה היא, כי אם נקבעים הם על פי הפרות שבימי מתן תורה, אין לנו שיעור ידוע שנוכל לסמוך עליו. כך בעניין השיעור הגדול של ביצה לפי החזון איש (100 סמ"ק), שאל הרב בניש את הגר"י קנייבסקי זצ"ל בזה וענה לו: 45-50 סמ"ק, זהו השיעור שמשמע מרוב הפוסקים ולכן יש לחוש לו לחומרא (בניש, עמ' רכד).

24 במהדורה קודמת של ספרו, תש"ז, עמ' קנו כותב הרב נאה: "כותבת גדולה מן הבא לידי בשוק פרות בירושלים ת"ו, שקלה 26.8 גרם, והמים כנגדה שקלו 25 גרם (וזה אינה כותבת הגסה דמשנה יומא פ"ח)".

25 אנציקלופדיה תלמודית, ערך "כותבת", הערות 75-76. והסביר הרב בניש, עמ' רלח, הע' 7 בשם המאירי שאין אוכלים ביצה בקליפתה. אולם, הכותבת נמדדת עם גלעינתה אף על פי שהגלעין אינו נאכל, ויש לומר שאי אפשר להוציא את הגלעין וגם לשמור על שלמות הפרי.

### ה. סיכום

הכותבת בימי קדם הייתה כנראה פרי יבש ששימש כאמת מידה ולא הצטמק במשך השנה.<sup>26</sup> היום, כאשר אפשר לשמור את הפרות הלחים באריזות אטומות ובקירור, אין צורך לשם כך בתמר יבש. פרי המג'הול גדול ויכול להגיע ל-35-40 גרם, כלומר 29-33 סמ"ק. נתונים אלה של מג'הול מתאימים אפוא לנפח של כותבת גסה. מג'הול סופר-ענק שלפי המדידות שערכנו נפחו 30 סמ"ק בממוצע, שווה לכשני שלישי ביצה בלי קליפה. היחס בין תמר מסוג גדול ביותר לבין ביצה בינונית מתאים אפוא לפסק ההלכה בשולחן ערוך: "כשמאכילין את העוברות או את החולה... מאכילין אותו כשני שלישי ביצה בינונית" (או"ח תריח, ז). המסקנה – יש כעת בסיס ריאלי לשיעור של עד 30 סמ"ק באכילה לצורך ביום הכיפורים.

26 מ' כסלו, "פרי התמר – הלח והיבש", תחומין יג (תשנ"ג), עמ' 116-122.

