

על מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

מגן ברושי

קצובת-מזון מינימלית של אשה

המקור הקרוב ביותר לתיאור סל המזונות בתקופה הרומית הוא הלכה הקובעת את מנת המזון לאשה החיה בנפרד מבעלה ובעלה מפרנסה באמצעות אדם שלישי.¹ פרטיו של התפריט המינימלי (לא יפחות לה) לששת ימי המעשה נמסרו בצורה ברורה למדי, אלא שאין הסכמה במחקר כאשר לשיעורי המידות התלמודיות. לפיכך נציג את הנתונים בשתי טבלאות: טבלה א' לפי השיטה 'המקובלת', שבה הסאה מחושבת לכ-13 ליטר (והקב — שישית הסאה, לכ-2.2 ליטר), וטבלה ב', לפי שיטת פליקס, בה הסאה מחושבת ל-8.565 ליטר.² לא כאן המקום לדון בפרטי הבעיות של המְטְרולוגיה (תורת המידות) התלמודית; נעיר רק, שהסאה בשיטה הראשונה היא בקירוב 1½ מודיה רומית (1 modius = 8.62 ליטר), ואילו בשיטה השנייה הסאה שווה בקרוב למודיה אחת.³

1 משנה, כתובות ה-ח-ט. וכן תוספתא, שם ה; ירושלמי, שם ה, ט-יא, ל ב; בבלי, שם סד ע"ב.

2 וראה: ש' ספראי, בשלהי הבית השני ובתקופת המשנה, ירושלים תשמ"ג, עמ' 91; D. Sperber, 'Weights and Measures', *EJ*, 16, cols. 386-392; פליקס, כלאי זרעים והרכבה, תל-אביב תשכ"ז, עמ' 186-185.

3 R. Duncan-Jones, 'The Choenix, the Artaba and Modius', *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 21 (1976), pp. 51-52. לפי יוסף בן מתתיהו (קדמוניות, ט, 85), אכן שווה הסאה למודיה איטלקית ומחצה; אבל אין להסיק מכאן, שמידה זו היתה שווה בכל הזמנים וככל המקומות. כנראה שימשו בעולם התלמודי, אלה בצד אלה, מידות שנשארו שמות זהים, אבל שיעורן לא היה שווה. דבר זה היה מקובל בארץ-ישראל עוד לפני דור או שניים. כך, דרך משל, שימשו עוד בזמן המנדט הבריטי שתי מידות בשם 'כיל'. הכיל הצפוני הכיל בין 80 ל-100 ליטרים, והכיל הדרומי שהכיל על-פי רוב רק 36 ליטר. וראה: ש' אביצור, אדם ועמלו: אטלס לתולדות כלי העבודה ומתקני ייצור בארץ-ישראל, ירושלים 1976, עמ' 241.

טבלה א'				
המוצר	המידה המשנאית	נפח (ליטרים)	משקל (ק"ג)	ערך קלורי
חיטה	2 קבין	4.4	3.3 ⁴	10,000 ⁵
קטניות ⁶	½ קב	1.1	0.92	3,139
שמן ⁷	½ לוג	0.25	0.229	2,061
תאנים יבשות ⁸	1 קב	2.2	1.1	2,992
סך הכל				18,192

הווה אומר, הצריכה היומית היתה 3,032 קלוריות = 18,192:6.

טבלה ב'				
המוצר	המידה המשנאית	נפח (ליטרים)	משקל (ק"ג)	ערך קלורי
חיטה	2 קבין	2.854	2.037	6,111
קטניות	½ קב	0.713	0.597	2,035
שמן	½ לוג	0.178	0.162	1,458
תאנים	1 קב	1.427	0.713	1,640
סך-הכל				11,244

הווה אומר, הצריכה היומית היתה 1,874 קלוריות = 11,244:6.

לפי חישוביו של ארגון הבריאות העולמי והארגון למזון וחקלאות של האו"ם, מומלצת לנשים בגיל הפריור צריכה של 2,220-2,090 קלוריות ליום, ולנשים מעבר לגיל הפריור — 1,980-1,540 קלוריות ליום.⁹ שיטתו של פליקס, המחשבת 1,874 קלוריות ליום, קרובה אפוא יותר לצריכה הריאלית.

4 לפי 1 ליטר חיטה = 0.714 ק"ג; וראה: L. Foxhall & H.A. Forbes, 'Sitometreia: The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity', *Cheiron*, 12 (1982), p. 75

5 ק"ג של חיטה קשה (T. durum) זוהי ככל הנראה החיטה העיקרית בארץ-ישראל בתקופה זו) שווה ל-3,320 קלוריות; אבל מותר להניח, שבטחינה ובניפוי איכדה החיטה כ-10 אחוזים מערכה הקלורי, ולפיכך נעשה החישוב לפי 3,000 קלוריות לק"ג.

6 החישוב נעשה לפי חצי חימצה, חצי עדשים, שמשקלם 800 ג' ו-875 ג' לליטר (ובממוצע 3,410). וראה: "ק גוגנהיים, תזונת האדם, ירושלים תשל"ח, נספח: טבלאות הרכב המזונות, בערכם [להלן: גוגנהיים].

7 החישוב הוא של שמן-זית, שמשקלו הסגולי 0.91 וערכו 9,000 קלוריות לק"ג, וראה גוגנהיים, שם, בערכו.

8 החישוב הוא של 1 ליטר = ½ ק"ג (וראה: 'פליקס, תלמוד ירושלמי: מסכת שביעית, ירושלים תש"ם, עמ' 29, הערה 44). ערכו של ק"ג תאנים יבשות הוא 2,720 קלוריות (וראה גוגנהיים, שם, בערכו).

9 וראה גוגנהיים, טבלה 49, עמ' 220.

מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

מכל מקום, יש לזכור כי קצובת המזון לא נתחברה בידי דיאטטיקן מקצועי ואין לראות בה תיאור מלא של סל המזונות השלם, אלא מירשם בסיסי בלבד. יתר-על-כן, אם אכן מיועד מזון זה רק לששת ימי המעשה, הרי שבעלה של אותה אשה היה חייב לזונה גם בשבת, וסעודות-שבת היו מגוונות ועשירות מאלה של ימי החול.¹⁰ האשה היתה יכולה גם לקנות מצרכים נוספים בכסף המועט ('מעשה') שבעלה היה חייב לתת לה, ואת החסר ניתן היה לה להשלים בהכנסה מפרי ידיה. להלן נדון בפרטיו של סל המזונות — תחילה בפרטים הנזכרים בקצובת המזון' שלפנינו ולאחר-מכן בפרטים החסרים בו.



שלוש שבליים, מטבע של אגריפס הראשון (37-44 לספירה)*

לחם

בחברות היס-תיכוניות, וכך גם בהרבה חברות אחרות, הלחם הוא עיקר המזון. בעברית ובהרבה לשונות אחרות 'לחם' הוא שם נרדף לאוכל בכללו. בסל המזון שדנו בו לעיל, מספק הלחם למעלה ממחצית הקלוריות (53-55 אחוז). זהו המצב הקיים גם כיום בקרב האוכלוסיה הערבית ביהודה ושומרון, הצורכת ממוצרי דגנים 1,330 קלוריות מתוך צריכה ממוצעת של 2,776 קלוריות (שהם 48 אחוז).¹¹

צריכת הדגנים, הן בחברות עתיקות הן בחברות אוכלות-דגן כנות ימינו, היא קבועה להפליא: כ-200 ק"ג לראש לשנה. כך ביוון, רומא ומצרים בעת העתיקה, כך במקומות שונים באירופה של ימי הביניים והעת החדשה וכך בחברות יס-תיכוניות בימינו.¹² הצריכה של אוכלוסי יהודה ושומרון פירושה צריכה של 183 ק"ג חיטים לנפש לשנה.¹³ צריכה דומה קיימת במצרים (206 ק"ג), יוגוסלביה (181 ק"ג) ותורכיה (171 ק"ג).¹⁴

ערכם הקלורי של הדגנים (ובאשר לערכים הקלוריים הם דומים אלה לאלה) הוא גבוה ביותר. בק"ג של חיטה לא-טחונה יש יותר קלוריות מאשר בכשר-בקר שמן, בלי עצמות (3,320 לעומת 2,970 קלוריות).¹⁵

* כל האיורים במאמר זה צוירו בידי אלברט לוי.

10 ראה לעיל, הערה 1. לדעתו של ז' ספראי (פרקי גליל בתקופת המשנה והתלמוד, מעלות — ירושלים תשמ"ה, עמ' 114), קצובת המזון האמורה מיועדת לכל ימי השבוע ושבת בכללם, ואין 'אוכלת עמו בלילי שבת' אלא לשון נקייה למצוות עונה, היינו לתשמישי המיטה. הוא סומך את דעתו על דברי הירושלמי (כתובות ה, יא, לב): 'דברים אמורים לשון נקייה... על דעתי דרבי יוחנן אוכלת משלה'.

11 שנתון סטטיסטי לישראל, 33, ירושלים תשמ"ב, עמ' 743.

12 ראה: מ' ברושי, 'אוכלוסיית ארץ-ישראל בתקופה הרומית-ביזאנטית', צ' ברס ואחרים (עורכים), ארץ-ישראל מחורבן בית שני ועד הכיבוש המוסלמי, א, ירושלים תשמ"ב, עמ' 453-454; J.K. Evans, 'Plebs Rustica: The Peasantry of Classical Italy II', *American Journal of Ancient History*, 5 (1980), p. 158 ופורבס (לעיל, הערה 4), עמ' 41-90.

13 בהנחה כי 20 אחוז אבדו תוך כדי טחינה.

14 הנתונים הם של הארגון הבינלאומי למזון וחקלאות (FAO). וראה הטבלה אצל י' קלצמן, 'התזונה בארצות הים התיכון', י' קרמון ואחרים (עורכים). אגן הים התיכון, תל-אביב תשמ"ג, עמ' 186. בישראל היתה הצריכה באותה שנה אליה מתייחסים הנתונים המובאים לעיל (1971), רק 111 ק"ג. בכך מגלה ישראל דמיון להרגלי האכילה של העולם המערבי התעשייתי — באותה שנה עצמה צרך האזרח הבריטי הממוצע רק 73 ק"ג של חיטים. M. Douglas, 'The Sociology of Bread', in A. Spicer (ed.), *Bread: Social, Nutritional and Agricultural Aspects of Wheat Bread*, London 1975, pp. 7-26; K.J. Carpenter, 'The Nutritive Value of Wheat Proteins', in Spicer (ibid.), pp. 93-114

15 גוגנהיים, עמ' 280-275 וכן נספח, בערכם.

מיני הדגן השונים עשירים לא רק בפחמימות, אלא גם בחלבונים (10-13 אחוז), אם כי החלבון בדגנים איננו 'שלם' וצריך למלא את חסרונו ממקורות אחרים, בעיקר בחלבון הבא מן החי. הספרות התלמודית מכירה חמישה מיני דגנים חורפיים: חיטה, שעורה, כוסמת, שיבולת-שועל ושיפון. באשר לחיטה ולשעורה, שמם בעברית החדשה זהה לשמם בעת העתיקה, אך שלושת המינים האחרים משמשים בעברית של ימינו שלא בהוראתם המקורית. ככל הנראה יש לזהות את הכוסמת עם החיטה הדו-גרגרית (*T. dicocum*; Rice wheat);¹⁶ את שיבולת השועל עם השעורה הדו-טורית (*H. distichum*; Two rowed barley);¹⁷ ואת השיפון עם חיטת הספלטה (*T. spelta*; Spelt wheat).¹⁸ אם נכונים זיהויים אלה (וקיימים גם זיהויים אחרים) הרי מדובר כאן בשלושה סוגי חיטה ושני סוגי שעורה.¹⁹

טיבם של לחם-חיטים ולחם-שעורה

לחם סתם הוא לחם-חיטה, הן חיטה רכה (*Bread wheat*) הן חיטה קשה (*durum*; macaroni wheat). אף-על-פי שקמח-שעורה שווה בדיוק בערכו התזונתי לקמח-חיטה, נחשב קמח השעורה לנחות. על-כן חייב הבעל הנותן לאשתו שעורים, להקציב לה מנה כפולה ממנת החיטים.²⁰ יחס זה בין קמח-שעורים לקמח-חיטים (1:2) נזכר גם במקרא כסיפור על מצור שומרון.²¹

השעורה דורשת פחות מים מן החיטה, ולפיכך זורעים אותה גם באזורי הספר היס-תיכוניים, בתנאים שבהם אין יכולים לגדל את החיטה. בשנים גשומות נותנים גם שדות הנגב הצחיחים יכולי-שעורה טובים.²² השעורה גם רגישה פחות למליחות הקרקע, ולכן היתה לתבואה הראשית של מסופוטאמיה. נחיתותו של קמח-שעורים נובעת ממיעוט הגלוטן – יסוד חלבוני המאפשר לקמח לתפוח. מחמת דלותה בגלוטן אין עיסת קמח-שעורים עולה יפה, ולכן טעמו של לחם-שעורים ירוד יותר והוא קשה לעיכול. ביוון וברומא העתיקות הוא היה מזונם של דלת-העם ושל עבדים.²³ חסרון אחר של השעורה הוא שיעור הטחינה הנמוך שלה (וראה להלן).

את איכותו של הלחם קובעים טיבו של הדגן שממנו הופק ודרגת הניפוי. מעלתו של התוצר הסופי תלויה בגורמים רבים, ועיקרם: טיב השמרים המתסיסים, התוספות לקמח וצורת האפייה. קרוב לשער ששיעור הטחינה (*extraction rate*) בקמח-חיטה שצרכו רובם של תושבי ארץ-ישראל הקדומה היה 85-90 אחוז (קמח לבן בן ימינו הוא תוצר של שיעור-טחינה של 70 אחוז ואפילו פחות). חוקרים אנגלים שבדקו באופן נסיוני את שיעור הטחינה הגיעו ל-94.6 אחוז בקמח

16 י' פליקס, הצומח והחי במשנה, ירושלים תשמ"ג, עמ' 83.

17 שם, עמ' 155.

18 שם, עמ' 161.

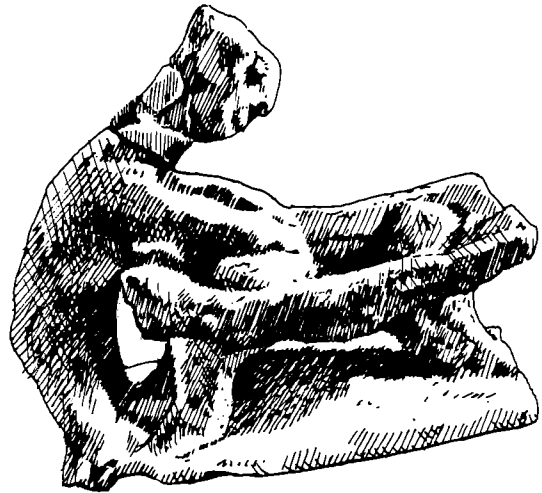
19 וראה על זיהויים אלה ועל הצעות-זיהוי אחרות אצל פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 23-31.

20 משנה, כתובות ה ח.

21 מלכים ב, ז א, טז, יח. יחס זה של 1:2 כמובן איננו קבוע, אבל הוא שכיה למדי. וראה: D. Sperber, *Roman Palestine, 200-400: Money and Prices*, Ramat-Gan 1974, p. 112; N. Lewis, *Life in Egypt under Roman Rule*, Oxford 1983, p. 208.

22 ראה: מ' זהרי, אנציקלופדיה מקראית, ח, טורים 335-337; י' אפרת, 'שעורה', האנציקלופדיה לחקלאות, ב, עמ' 71-67.

23 K.D. White, 'Food Requirements and Food Supplies in Classical Times in Relation to the Diet of the Various Classes', *Progressive Food Nutrition Science*, 2 (1976), pp. 147, 167-168.



אשה לשה. צלמית-חרס, אכזיב (מאה שמינית) — תחילת מאה שישית לפני-הספירה)

חיטה ורק ל-60 אחוז בשעורה.²⁴ דלת העם היתה אוכלת פת-קיבר (מלאטינית — panis cibarius), לחם שחור שעבר ניפוי מינימלי; ואילו בעלי האמצעים היו אוכלים פת נקייה או 'עיסה נקייה'.²⁵ מרביתו של הלחם שתושבי ארץ-ישראל היו אוכלים עד העת החדשה, היה מתוצרת בית — החל בטחינה וכלה באפייה. ביישובים הגדולים קיימות היו גם מאפיות, ומי שידו השיגה אכל פת של נחתום; אבל, כאמור, רוב הציבור אכל לחם שנעשה בבית. מאחר שקשה היה לשמר את הקמח, היתה הטחינה נעשית בידי האשה, מעשה יום ביומו, וליתר דיוק — לילה בלילו.²⁶ מלאכת הטחינה היא קשה ואיטית; תוך שעה של טחינה מאומצת בריחיים של יד ניתן להכין לכל היותר 800 ג' קמח (שהם כק"ג של חיטה). מאחר שהצריכה הממוצעת לנפש היתה כחצי ק"ג חיטה ליום, הרי כדי להאכיל משפחה בת חמש-שש נפשות נצטרכה האשה לכשלוש שעות טחינה. מלאכה זו נעשתה בשעות האחרונות של הלילה, כדי שעם האר השחר תספיק האשה להכין את העיסה ולאפות את הלחם, טרם צאת הגברים לעבודה.²⁷ לחם זה היה דומה למיני הפיתה הידועים לנו היום.²⁸

דגני-קיץ — אורז ודורה

בתקופתנו, ואולי כבר בסוף התקופה ההלניסטית, נוסף לחקלאות הארץ-ישראלית גידול חדש — האורז. דגן קיצי זה נזכר תכופות בספרות התלמודית, אבל ככל הנראה אין תכיפות הזכרתו עומדת ביחס נכון למשקלו במשק הארץ. האורז ניתן לגידול רק בהשקאה מרובה, ובעת העתיקה השטחים

24 פוקסהול ופורבס (לעיל, הערה 4), עמ' 75-78.

25 משנה, מכשירין ב ח ועוד; וייט (לעיל, הערה 23), עמ' 160.

26 משנה, כתובות ה ה: 'אלו מלאכות שאשה עושה לבעלה: טוחנת ואופה... הכניסה לו שפחה אחת, לא טוחנת ולא אופה'.

27 ראה אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 74. מקבילות אתנו-ארכיאולוגיות לעשיית לחם ראה: G. Dalman, *Arbeit und Sitte in Palaestina*, IV, Guetersloh 1935, pp. 1-152

28 על מיני הלחם השונים שהיו קיימים בתקופת המשנה והתלמוד ראה: ש' קרויס, קדמוניות התלמוד, כ, 1, תל-אביב תרפ"ט, עמ' 153-206. על הדגנים במזונם של הרומאים ראה: J. André, *L'Alimentation et la Cuisine à Rome*, Paris 1961, pp. 52-74

המושקים לא היו אלא חלק זעום מכלל השטח המעובד.²⁹ האורז בושל בדרכים רבות, ויש גם שטחנהו והשתמשו בקמחו לעשיית לחם ומיני מאפה אחרים. גידול אחר, שייתכן כי נתוסף למשק הארץ בתקופתנו, הוא הדורה (סורגום). לדעתו של פליקס, הפרגים הנזכר במשנה זהה לדורה.³⁰ גם הדורה נאכלת בדרכים רבות, והלחם שנעשה מקמחה הוא מאכל-עניים.³¹ עד שהוכנס לארץ התיירס, שהוא כידוע דגן אמריקני, היתה הדורה דגן הקיץ החשוב ביותר.³²

קטניות

המרכיב השני בחשיבותו כסל המזונות אחרי הלחם הוא הקטניות. ערכן האנרגטי של הקטניות למיניהן גבוה, והן מכילות כמויות לא-מבוטלות של חלבון. חלבון זה ערכו איננו גבוה במיוחד, אבל הוא מהווה השלמה יפה לחלבוני הדגנים.³³ קטניות נאכלות הן טריות והן כזרעונים יבשים. מעלה חשובה לזרעונים היבשים, בדומה לזרעוני הדגן, שהם נוחים לאחסון ממושך, תכונה חשובה ביותר בתנאי משק טרום-מודרני.

פליקס מנה בספרות חז"ל 20 מיני קטניות, רובם מאכל-אדם ומיעוטם מאכל-בהמה.³⁴ החשובים שבקטניות הם העדשים והפול, ולידם האפונה, החימצה והתורמוס.³⁵ כמה מהקטניות העולות על שולחננו, כגון השעועית לסוגיה (שמולדתה אמריקה) והסויה (שמולדתה סין), לא היו ידועים לבני ארץ-ישראל הקדומה.³⁶

שמן

סחם שמן בארץ-ישראל בתקופה הנדונה הוא שמן-זית, והזית הריהו בן השילוש הים-תיכוני, אח לדגן ולגפן, ואחד משבעת המינים. מיעוטו של פרי הזית שימש לאכילה, ורובו שימש לעצירת שמן.

שמן הזית (כשמנים אחרים) הוא המקור האנרגטי המרכזי ביותר (9,000 קלוריות לק"ג), נוח לאחסנה ממושכת ומאכל ערב נדרש ביותר, מראשית ההיסטוריה עד ימינו.

29 י' פליקס, 'האורז בספרות חז"ל', בר-אילן, ספר השנה, א (תשכ"ג), עמ' 177-189. טענתו של ווטסון (A.M.) 15-19 *Watson, Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge 1983, pp. נתפשט במזרח-התיכון רק בתקופה הערבית הקדומה היא כמוכח בלתי-נכונה. וראה: האנציקלופדיה לחקלאות, ב, עמ' 91-96.

30 שביעית ב' ז; י' פליקס, 'פרק זרעים', מ' מרגליות (עורך), הלכות ארץ ישראל מן הגניזה, ירושלים תשל"ד, עמ' קסה.

31 ווטסון (לעיל, הערה 29), עמ' 9-14.

32 וראה: אפרת (לעיל, הערה 22), עמ' 69.

33 גוגנהיים, עמ' 75-77, 284-285.

34 י' פליקס, 'החקלאות היהודית בארץ-ישראל בתקופת המשנה והתלמוד', צ' ברס ואחרים (עורכים), ארץ ישראל מחורבן בית שני ועד הכיבוש המוסלמי, א, ירושלים תשמ"ב, עמ' 426, 429-430; הנ"ל (לעיל, הערה 2), עמ' 33-34, 154-155.

35 וראה ערכיהם אצל פליקס, לעיל, הערה 16.

36 על הקטניות בכללן ראה: מ' בר דרומא, 'קטניות', האנציקלופדיה לחקלאות, ב, עמ' 96-125.

מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

עץ הזית קל יחסית לגידול ברוב חבלי ארץ-ישראל, ועל נפיצותו הרבה מעידים בתי-הבד הרבים שנתגלו בארץ.³⁷ הארץ ייצרה ברוב התקופות, החל בתקופת הברונזה הקדומה, עודפי-שמן ששימשו לייצוא. חסרונו של עץ הזית הוא תכונת ה'סרוגיות'. גם בימינו, כשמטעי הזיתים זוכים לטיפול מתקדם, וחלק מן המטעים אף מושקה — יש הפרשים גדולים מאד בין יכולי שנה אחת לאחרת.³⁸

חכמי המשנה הכירו גם מיני שמנים אחרים, ששימשו למאור וחלקם גם לאכילה: '... בשמן שמשמין, בשמן אגוזים, בשמן צנונית, בשמן דגים...'³⁹ — אבל ספק אם שמנים אלה שימשו בארץ-ישראל בצורה משמעותית. אלה הם שמנים שהיו מיוחדים לארצות שכנות.⁴⁰

פירות

הפריט הרביעי והאחרון בקצובת המזון של האשה הוא פרי התאנה המיובש (גרוגרות או דבלים) או כל פרי מיובש שהוא.⁴¹

כשלושים מינים של עצי-פרי גידלו בארץ בתקופה הרומית, והחשובים בהם הם חמישה העצים מתוך שבעת המינים: גפן, זית, תאנה, תמר ורימון (על פרי הזית דיברנו לעיל ועל פרי הגפן נדבר להלן).⁴²

התאנה היא מעצי הפרי המובהקים של הארץ מאז ראשית גידול עצי-פרי ואחד ממקורות המזון החשובים. התאנה נאכלת בעונתה חיה, אבל היא נצרכת בעיקר כפרי מיובש (דבלים) או גרוגרות (עוגות של דבלים מיובשות ודחוסות).⁴³ צרכיו של העץ מצומצמים. הוא מצליח בסוגי קרקע שונים ועולה יפה ברוב חלקי הארץ. על חשיבותה של התאנה יעידו ריבוי הפעלים הקשורים בעיבודיה.⁴⁴ עץ ים-תיכוני זה היה מרובה זנים. הספרות התלמודית מונה זנים אחדים, אבל בספרות הלאטינית ידועים 44 זנים.⁴⁵

התמר איננו נזכר בפירוש בין שבעת המינים, אבל חכמינו פירשו דבש שכמניין שבעת המינים (דברים ח ח) כתמר.^{45*} גם התמר הוא מגידוליה הקדומים של ארץ-ישראל, אבל שלא כגפן, הזית

37 ראה: א' זינגר, 'הזית', האנציקלופדיה לחקלאות, ג, עמ' 201-210; ש' לביא, 'גידול הזית בארצות אגן הים התיכון', י' קרמון ואחרים (עורכים), אגן הים התיכון, תל-אביב-ירושלים תשמ"ג, עמ' 193-209; דלמן (לעיל, הערה 27), עמ' 153-290; ז' ספראי, 'למקומו של הזית בכלכלתה של ארץ ישראל בתקופת המשנה והתלמוד', חלמיש, 1 (תשמ"ה), עמ' 32-47; ר' פרנקל, בית הבד הקדום, תל-אביב תשמ"ו.

38 כן, למשל, בשנת 1980 היה יכול זיתי השמן בארץ 30,000 טון (שמהם הופקו 6,000 טון שמן), ואילו בשנת 1981 ירד היבול לכדי רבע, 7,500 טון בלבד.

39 משנה, שבת כ ב.

40 תוספתא, שבת כ ג.

41 משנה, כתובות ה ח: 'ואם אין לו, פוסק לעומתן פירות ממקום אחר'.

42 פליקס (לעיל, הערה 34), עמ' 427, 433-434.

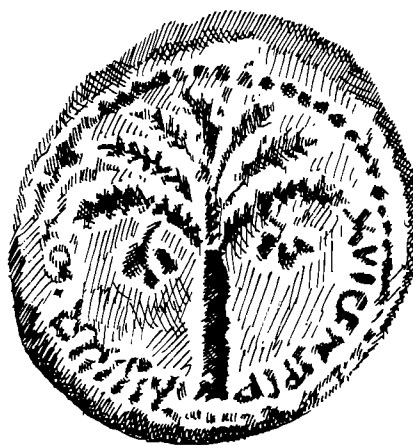
43 'קובץ, 'תאנה', האנציקלופדיה לחקלאות, ג, עמ' 220-223; מ' זהרי, 'תאנה', אנציקלופדיה מקראית, ח, טורים 396-402, ושם ספרות; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 75.

44 פליקס (לעיל, הערה 34), עמ' 434 מנה לא פחות מ-36 פעלים.

45 אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 75, הערה 3.

*45 ירושלמי, ביכורים א ג; סג ד.





דורכים בגת. מתוך רצפת־פסיפס של מיבנה־קבורה, בית־שאן, המאה השישית לספירה

תמר. שימש תכופות כסמלה של יהודה. מטבע של הקיסר דומיטיאנוס, 92 לספירה

והתאנה, גידולו מצומצם לחבלים החמים, היינו לעמקים, ובעיקר לבקעת־הירדן.⁴⁶ התמו נאכל לח או יבש, והיו מכינים ממנו דבש ואף יין־תמרים. תמריה של ארץ־ישראל נודעו לתהילה, וסופרים נזכרים (כגון סטרבון, פליניוס, סקיטוס ועוד) מרחיבים עליהם את הדיבור. חז"ל שיבחו את פירות התמר שהם 'מחממים, משביעים, משלשלים, מחזקים את הגוף ואינם מפנקים אותו'.⁴⁷ האחרון משבעת המינים שנוכר הוא הרימון, אף הוא מעצי הפרי האופייניים לארץ־ישראל. העץ הנאה ופריו הערב נזכרים תכופות בספרות הקדומה, אבל ככל הנראה לא מילא מקום חשוב במשק הארץ.⁴⁸

החרוב, עץ חסון הגדל ברוב חלקי הארץ וכמעט שאיננו מצריך טיפול, מילא בלי־ספק תפקיד כלכלי ניכר.⁴⁹ פריו העשיר בסוכר והגנוח לשימור נחשב לזול ולפחות שבמאכלים, וכתובים אחדים מעידים כי החרובים שימשו גם מאכל לחיות הבית.⁵⁰ משפחת הוורדניים תרמה כמה מינים של פירות, כגון תפוח, שקד, אגס ואפרסק.⁵¹ עצים אלה,

46 ח' בלס, 'תמר', האנציקלופדיה לחקלאות, ג, עמ' 211-218; מ' זהרי, 'תמר', אנציקלופדיה מקראית, ח, טורים 603-606 (ושם ספרות); א' גור, פירות ארץ ישראל, תל-אביב תשל"ד, עמ' 135-168.

47 בבלי, כתובות י ע"ב.

48 ש' חומסקי, 'רימון', האנציקלופדיה לחקלאות, ג, עמ' 223-224; מ' זהרי, 'רימון', אנציקלופדיה מקראית, ז, טורים 375-377 (ושם ספרות); גור (לעיל, הערה 46), עמ' 85-100; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 77.

49 ח' בלס, 'חרוב', האנציקלופדיה לחקלאות, ג, עמ' 218-220; גור (לעיל, הערה 46), עמ' 301-316.

50 ראה, למשל: תוספתא, עבודה זרה ד א; בבלי, תענית כד ע"ב; ירושלמי, מעשרות ג, א; נ ב.

51 גור, שם, בערכיהם; אנדרה (לעיל, הערה 28), מפתח בערכיהם.

מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

הדורשים טיפול וטיפוח מרוכים ותנוכתם נמוכה יחסית, לא מילאו תפקיד כלכלי חשוב. בין עצי הפרי ייזכרו גם התות (האדום; הלבן יופיע בארץ-ישראל רק בימי-הביניים), האגוז, הבוטנה והאתרוג. גם עצים אלה גודלו בשטחים מצומצמים בלבד.

הגפן ופריה

בתיאורים המקראיים המדברים ביבולה של הארץ חוזרת הרבה פעמים הנוסחה: 'דגן, תירוש ויצהר'.⁵² אלה מוצרי החקלאות העיקריים של ארץ-ישראל הקדומה לפי סדר חשיבותם: תבואה, יין ושמן. פרי הגפן היה נצרך, הן חי הן מיובש (צימוקים), אבל עיקר צריכתו היתה בצורת יין, שהיה בעת העתיקה אחד ממקורות המזון החשובים ובוודאי לא רק משקה בידורי.⁵³ אכן, יין אינו נכלל בקצובת המזון של האשה, שהרי זו מנת-מזון מינימאלית; ובנוסף על כך, חז"ל לא ראו בעין יפה, מטעמי צניעות, נשים השותות יין. יין ניתן לנשים מיניקות כדי להרבות את חלבן, ולנשים עשירות המורגלות ביינ; אך בעיקרו היה משקה של גברים. גם עבדים קיבלו מנה נדיבה של יין, ויש חוקרים המעריכים כי ברומא העתיקה שתה גבר מבוגר עד כליטר אחד ליום. גם הממעייטים, כגון אוואנס המערבי כי גבר רומאי שתה כ-0.7 ליטר יין ליום, קובעים ליין כרבע מתצרכת הקלוריות (600 מתוך 2,500) וכשליש מצריכת המינימום של ברזל.⁵⁴ הבירה, המשקה העיקרי של מצרים ומסופוטמיה, לא מילאה מעולם תפקיד נכבד בהרגלי השתייה של בני הארץ. אף-על-פי-כן, שתה חלק מן האוכלוסיה גם בירה. בתקופה הנדונה נקראת הבירה במלה היוונית 'זיתוס'.⁵⁵

מיני ירקות

היום עולים על שולחנו של הישראלי כחמישים מיני ירקות, אבל גם על שולחנו של בן ארץ-ישראל בתקופה הרומית עלו כשלושים מיני ירק וגידולי-מיקשה — מקצתם גידולי-תרבות ומקצתם צמחי-בר. אם נוסיף לכך את הקטניות הלחות — כגון האפונה בתרמילה — שהן ירקות לכל דבר, הרי שהרשימה תהיה גדולה עוד יותר.⁵⁶ ואמרו חז"ל: 'אסור לדור בעיר שאין בה גינוניתא של ירק'.⁵⁷ למרות דברי-שבח אלה, הירקות נחשבו כפחותים שבמאכלים, כפי שאנו לומדים מסדר העדיפויות המובא במשל זה: 'לימדך התורה דרך ארץ, שאם ילך אדם לאכסניא וקיבלו חברו — יום ראשון מאכילו עופות, בשני מאכילו דגים, בשלישי בשר, ברביעי קטניות, פוחת והולך עד שמאכילו ירק'.⁵⁸

52 דברים כח נא ועוד מקומות.

53 ראה מ' ברושי, על היין בארץ-ישראל הקדומה, תל-אביב תשמ"ה, עמ' 3.

54 שם, עמ' 32.

55 שם, עמ' 36.

56 פליקס (לעיל, הערה 34), עמ' 426, 430-431. תן את דעתך לכך שהרבה משמות הצמחים הנקוטים בידינו אינם מכוונים לשמות הצמחים בספרות התלמודית — מאפונים (שאינם ככל הנראה אלא חימצה — חומס) ועד לתרד (שאיננו אלא סלק העלים). לביורר המונחים ראה פליקס (לעיל, הערה 16), בערכיהם.

57 ירושלמי, קידושין ד יב; סו ב.

58 תוספתא דרב כהנא, לא (מהדורת באבער, עמ' קצה מתוקן על פי רש"י והתוספות), ויש גם נוסחים אחרים.



הבצלים והשומים אליהם התגעגעו בני ישראל כהיותם במדבר, נמצאו להם כשפע בארץ-ישראל. מן הבצל נאכלו הן עליו הירוקים והן גלדי עליו התת-קרקעיים (ה'בצל'). ה'כצלצול' ייתכן שהוא הבצל האשקלוני (shallot; מלה זו וכן אחותה 'scallion' נגזרו משמה של אשקלון). השום הוא מן המזונות השנויים במחלוקת של טעם; יש עמים המחכים אותו (כגון היוונים הקדמונים), ויש עמים שריחו שנוא עליהם (כגון הרומאים).⁵⁹ על היהודים היה השום חביב במיוחד עד שכינו עצמם 'אוכלי השום'.⁶⁰ הקדמונים ייחסו לו תכונות אפרודיזיות, ולעזרא ייחסו תקנה, 'שיהו אוכלין שום כליל שבתות [שהוא ליל עונה] שהוא מכניס אהבה ומוציא תאוה'.⁶¹ קרובתן של הבצל והשום היא הכרישה (leek; Allium porrum), שאכלו הן את עליה הן את בצלה הארוך והלבן (כלשון חכמים 'קפלוט', מיוונית — ראש).⁶¹ מירקות השורש והפקעות חשיבות מיוחדת נודעה ללפת (turnip; Brassica rapa) שהיו אוכלים אותה 'חיה, שלוקה או שחוקה',⁶² ולקרובה הנפוס (rape; Brassica napus).⁶³ הלפת הוא מאכל-עניים, וכנראה, בדומה לרומא, גם מאכל-בהמות; ולכן אמרו 'אוי לבית שהלפת עוברת בתוכו'. לפת אכן נחשב למאכל עלוב, אבל כשהוא מבושל בבשר טעמו משובח.⁶⁴ הצנון (radish; Raphanus Sativus)⁶⁵ והגזר (הנקרא במקורותינו אסטפנינין)⁶⁶ היוו אף הם חלק מן התפריט. פקעתו העשירה בעמילן של הלוף (Black Cala; Solomon's lily; Arum palaestinum) נאכלה אף היא.⁶⁷

כמעט כל העלים הירוקים שטעמם ערב ושאינם ארסיים, יפים לעשיית סלט. יש מהם שהועדפו ותורבתו, ומכאן המבחר הגדול בימינו כבימי קדם. מירקות העלים היה כנראה הכרוב החשוב ביותר. סתם כרוב הוא כרוב העלים הרב-שנתי (Kale; Brassica oleracea var. acephala). כרוב הראש הקטן (garden cabbage) נקרא בתלמוד 'תרובתור'.⁶⁸ סלק העלים (mangold or spinach beet; Beta vulgaris var. cicla) נקרא במקורותינו 'תרד'. הירק הקרוי היום 'תרד' לא היה ידוע בארץ-ישראל בחקופתנו והוא הופיע באירופה (ככל הנראה מפרס) רק בסביבות שנת 1100. גם אכילת בולבוס הסלק לא היתה נהוגה בתקופה הנדונה (באירופה החלו לאכלה רק בסביבות שנת 1600).⁷⁰ עלי הסלק (ה'תרד') נחשבו למאכל מבריא.⁷¹

59 אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 201; פ' קולמן, 'הסוג שום בישראל', רתם, 15 (תשמ"ה), עמ' 101; נ' קריספיל, 'השום והבצל — הסטוריה ופולקלור', שם, 16 (תשמ"ה), עמ' 27-33; D. & P. Brothwell, *Food in Antiquity*, London 1969, pp. 108-109

60 משנה, נדרים, ג י.

61 ירושלמי, מגילה, עה א. וראה גם פליניוס, תולדות הטבע (Hist. Nat. XX, 23)

*61 פ' קולמן (לעיל, הערה 59), עמ' 102.

62 ירושלמי, ברכות ו א; נ א.

63 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 76-79; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 15-16.

64 בבלי, ברכות מד ע"ב.

65 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 76-79; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 15-16.

66 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 109-110; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 17.

67 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 221-223; א' דפני, צמחי בר ראויים למאכל, תל-אביב תשמ"ה, עמ' 73.

68 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 80-81; הניל (לעיל, הערה 16), עמ' 86, 174.

69 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 82-84; ברוטוול (לעיל, הערה 59), עמ' 120; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 31.

70 ברוטוול (לעיל, הערה 59), עמ' 117.

71 בבלי עירובין כט ע"א: 'אמר רב חסדא: תבשיל תרדין יפה ללב וטוב לעיניים, וכל שכן לבני המעיים'; בבלי,

ברכות מד ע"ב: 'כרוב למזון ותרדין לרפואה'.

מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

מירקות המיקשה גידלו את האבטיח ואת המלון; הוא האבטיח הצהוב,⁷² ואת הדלעת (calabash; *Lagenaria vulgaris*).⁷³ המלפפון (הקרוי במקורותינו 'קישות') היה ככל הנראה ירק נפוץ בארצנו, כשם שהיה ברומא.⁷⁴

הזכרנו לעיל את עיקר ירקות התרבות, וניתן עוד להוסיף עליהם; אבל צריך גם לזכור, כי חלק חשוב מן הירקות שעלו על שולחנו של בן ארץ-ישראל הקדומה (ודבר זה נכון גם לגבי הפלחים של ארץ-ישראל בעת החדשה) הוא מגידולי הבר. מחקר מעין זה שחיברה פריין,⁷⁵ טרם נעשה לגבי הארץ, אבל עיון בספרות התלמודית ובספרות האתנו-בוטנית בת ימינו⁷⁶ עשוי ללמד על תרומתם החשובה של ירקות הבר. גם עני שבעניים יכול היה להשלים את תזונתו בירקות חינם שסיפקו לו ויטמינים (ובעיקר חומצה אסקורבית, הוא ויטמין C) ושאר אבות המזון.

בשר

מן המשל שהבאנו לעיל למדנו, שאם הירק הוא הפחות שבמזונות, בשר — הן של עופות הן של בהמות — הוא המעולה שבהם. 'ואמר רב חסדא: אני לא הייתי אוכל ירק... שאמרתי במקום שנכנס ירק [מוטב ש] יכנסו בשר ודגים'.⁷⁷ עם זאת נראים הדברים, שצריכת הבשר בתקופה הרומית הייתה נמוכה. רוב האוכלוסיה לא אכל בשר אלא בימי מועד ושמחה, ורק אנשים אמידים היו אוכלים בשר מדי שבת בשבתו.⁷⁸ החגים שהיו נוהגים לאכול בהם בשר, הם יום טוב אחרון שלחג (סוכות), יום טוב ראשון שלפסח, העצרת (שבועות) וראש השנה, וכגליל אף בערב יום הכפורים.⁷⁹ בשר נאכל גם בסעודות חגיגות כגון בחתונות.⁸⁰

בתקופה הנדונה הגיע שיעור הקרקעות המעובדות בארץ-ישראל למכסימום ההיסטורי (להערכתנו 65-70 אחוז של החבלים שמצפון לנגב, לעומת 40 אחוז במדינת ישראל כיום).⁸¹ עיבוד אינטנסיבי זה לא הותיר שטחים נרחבים למרעה. צפיפות האוכלוסים הגבוהה לא איפשרה גידול בהמות בהאבסה, להוציא האבסה חלקית של בהמות העבודה, שנזקקו גם למרעה להשלמת תזונתם. זאת ועוד, על גידול בהמה דקה — אויבתה של ארץ המיזרע והמקור העיקרי לבשר ולחלב — גזרו

72 במקורותינו נקרא המלון 'מלפפון'. וראה פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 49-51; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 82-83. על גידולי-מיקשה בכלל ראה ברותוול (לעיל, הערה 59), עמ' 124-129.

73 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 66-71.

74 פליקס (לעיל, הערה 2), עמ' 49-53; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 42.

75 J.M. Frayn, *Subsistence Farming in Roman Italy*, London 1979, chap. 4: 'Wild and Cultivated Plants'

76 וראה דפני (לעיל, הערה 67), שם ספרות נרחבת; נ' קריספיל, ילקוט הצמחים: צמחי הרפואה והתועלת של ארץ-ישראל, ירושלים תשמ"ג ואילך.

77 בבלי, שבת קמ, ע"ב.

78 ספראי (לעיל, הערה 2), עמ' 91; קרויס (לעיל, הערה 28), עמ' 206-216.

79 משנה, חולין ה ג.

80 תוספתא, שביעית ה"י (מהדורת צוקרמנדל, עמ' 68).

81 מ' ברושי, 'כושר הנשיאה של ארץ-ישראל בתקופה הביזנטית', א' אופנהיימר ואחרים (עורכים), אדם ואדמה בארץ ישראל הקדומה, ירושלים תשמ"ו, עמ' 55.

חז"ל: 'אין מגדלין בהמה דקה בארץ ישראל, אבל מגדלין בסוריא וכמדכריות שכארץ ישראל'.⁸² אין ספק, שגם הלכה זו גרמה לצמצום גידולם של כבשים ועזים. איסור על גידול צאן קיים היה גם במקומות אחרים, כפי שמעידה למשל הכתובת מן האי הרקלאה (שמדרום לנכסוס; המאה השלישית לפני-הספירה).⁸³ מכל מקום, עיון בסקרים של פוטנציאל המרעה הטבעי בימינו — והוא בלי ספק גבוה הרבה יותר מזה שבתקופה הרומית — מלמד שהארץ לא היתה יכולה לספק לתושביה בשר בשפע.⁸⁴

נראה, כי בהסתמך על הנתונים של המרעה הטבעי, ניתן להרכיב מודל מדויק למדי של משק המיקנה והרכבו בתקופה הרומית ולשער בקירוב כמה בשר היה משק הארץ מסוגל להפיק. אגב, בדיקה של עצמות בהמה דקה מ-11 אתרים בני תקופות שונות מלמדת, כי היחס בין כבשים לעזים היה בקירוב 70:30 אחוז.⁸⁵

גם באיטליה הרומית אין כל עדות על גידול בעלי-חיים לצורכי הספקת בשר, להוציא את החזיר (וראה להלן).⁸⁶ מותר להניח, כי גם בארץ-ישראל הבשר הנאכל היה של עורפי הצאן (הזכרים) — שהרי העדרים גודלו בעיקר לשם הספקת חלב וצמר — ושל הבהמה הזקנה והתשושה.

ידיעה רבת-ערך בנושא זה נמסרה לנו מפיי הירונימוס. בחיבורו נגד הנזיר יוביניאנוס שנכתב בבית-לחם בשנים 392/3 לספירה, הוא מספר על מיעוט הבקר בארץ-ישראל ובמצרים. הירונימוס היה בן איטליה, ארץ שהיתה יחסית לארץ-ישראל ומצרים דלילת-אוכלוסים ורב-בקה. ב'פרובינקיה שלנו [היינו ארץ-ישראל]', הוא אומר, 'רואים את אכילת בשר העגלים כפשע'. הוא מוסר גם על אדיקט של הקיסר ולנס (364-378 לספירה), שאסר על אכילת בשר עגלים, וכי גזירה זו נעשתה 'לתועלת החקלאות'.⁸⁷ לדעתנו, ניתן לבאר את האיסור הזה מטעם של שמירה על עבודה לבהמות-עבודה. חסרון שוורים היה עשוי לפגוע פגיעה חמורה בחקלאות, שהרי הבקר היה בהמת החריש העיקרית, וודאי בעבודות חקלאיות אחרות (כגון גרירת עגלות, דיש ועוד).

בשר בישלו בדרכים רבות — 'הצולה והמטגן, השולק והמעשן כולהן משום מבשל'.⁸⁸ ויש גם שאכלו את הבשר נא.

לסיכום, רוב בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית לא אכלו בשר אלא לעתים רחוקות. יוצאים מן הכלל היו הכהנים, שהיו אוכלים מבשר הקרבנות בשפע, ולפעמים אפילו אכילה גסה, שהיתה מביאתם לידי חולי מעיים.⁸⁹



רועה נושא עז — קטע מתוך רצפת הפסיפס 'מלאכות החדש', בית שאן, 567 לספירה בקירוב

82 משנה, בבא קמא ז.ז. וראה: ג' אלון, תולדות היהודים בארץ-ישראל בתקופת המשנה והתלמוד, א, ירושלים תשי"ג, עמ' 178-173. על הנוק שגורמת רעיית הצאן נכתב הרבה וראה לאחרונה: B.Z. Kedar, 'The Arab Conquest and Agriculture: a Seventh Century Apocalypse, Satellite Imagery and Palynology', *Asian and African Studies*, 19 (1985), pp. 10-12

83 וראה תרגומה אצל אלון, שם, עמ' 359.

84 ג' זליגמן ואחרים, המרעה הטבעי בישראל: הצמחייה, כושר הנשיאה ודרכי ההשבחה, מרחביה 1959; ג' זליגמן, קציר: שטחי המרעה הטבעי ביהודה ושומרון, בית-דגן תשל"ו.

85 ש' הלינג, כבשים ועזים במצא הארכיאולוגי בישראל: תקצירי הרצאות של הכינוס הארכיאולוגי האחד עשר, ירושלים תשמ"ה, עמ' 13.

86 אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 137.

87 I. Opelt, 'Ein Edikt des Kaisers Valens', *Historia*, 20: Heironimus, *Contra Iovinianum* II, 7 (1971), pp. 764-767.

88 שהפנה אותי למאמרה של אופלט.

89 ירושלמי, שבת ז, ב. ירושלמי, שקלים ה (מז ד).



דגים. מתוך רצפת פסיפס בבית שאן, המאה הרביעית לספירה

דגים

בתקופה הרומית תפסו הדגים מקום של כבוד על שולחנם של תושבי ארץ-ישראל, בייחוד אצל היהודים. הדגים הם מאכל-שבת טיפוסי, ושומרי השבת השתדלו לכבדה באכילת דגים. ספרות חז"ל משופעת באגדות על אנשים עניים, שעשו מאמצים גדולים להשיג דגים לשבת ולמועד.⁹⁰ את מנהגם של היהודים לאכול דגים בסעודת ליל-שבת מזכיר גם הסטיריקון הרומי פֶרְסִיוס.⁹¹ עם זאת, כפי שננסה להראות להלן, היתה הספקת הדגים בארץ-ישראל מצומצמת. דגים בשפע, כפי שמעיד התלמוד הבבלי, אכלו יהודי בבל, ארץ שנהרותיה שורצים דגים רבים. דגים טריים אכלו בעיקר רק אלה שישבו סמוכים לחופי הים-התיכון ולחופי הכנרת ואגם החולה. קשיי ההובלה והעדר אמצעי-קירור חייבו את רוב תושביה של הארץ לאכול דגים משומרים במלח. לא ידוע לנו בתקופה זו על עישון דגים או על ייבושם (בשמש, או באמצעות חימום מלאכותי) לשם שימור.⁹² היישוב מגדל שעל חוף הכנרת נקרא ביוונית טְרִיכָאָה — היינו מקום המלחת הדגים — ועל הדגים המצוינים של המקום מספר ההיסטוריון והגיאוגרף סטרבון.⁹³ בעולם היווני-רומי שכחים היו מינים רבים של ציר-דגים, והזכרות רבות בספרות חז"ל מעידות על שימושם. הציר, הקרוי בלטינית garum (מיוונית gáros או gáron) וכן liquamen היה המוצר הסופי של בשר-דגים שהתפרק. את בשר הדגים המפורק (ובמקרים מסוימים היו משתמשים לכך בקרבי הדגים) היו מערבבים בעשבי-תיבול ובמלח ושורים במים (לעתים בתוספות של שמן, יין או חומץ), ומתערובת זו היו מפיקים את הציר.⁹⁴ ממיני הציר השונים נזכרים בספרותנו המורייס, ההילמי, האוכסיגרון, המינוני והחילק.⁹⁵ ציר היה מיובא לארץ, וכדין מזון שהוכן בידי נוכרים ויש לגביו חשש שהוכן מדגים ושאר יצוריים לא טהורים, דנות בו הלכות רבות.⁹⁶

90 ראה, למשל: בבלי, ביצה טז ע"א; שבת קיט ע"א. וכן ראה: י' נאכט, 'דגים', סיני, ח (תש"א), עמ' שכי-שלג; הניל, 'דגים בשבת', שם, יא (תש"ב), עמ' קלט-קנח.

91 M. Stern, *Greek and Latin Authors on Jews and Judaism*, I, Jerusalem 1974, pp. 436-437

92 מ' נון, הדיג העברי הקדום, מרחביה 1964, עמ' 137-127; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 111-116.

93 וכן ראה אצל שטרן (לעיל, הערה 91), עמ' 299, 304, 309.

94 דיון מפורט בהכנת הגרום למיניו ראה אצל אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 198-200.

95 נון (לעיל, הערה 92), עמ' 133-135; על החילק, הוא ה-allec הלטיני, ראה אצל אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 116-115.

96 נון (לעיל, הערה 92), עמ' 133-135; 'דגים', אנציקלופדיה תלמודית, ז, עמ' רא-רו. על הקפדתם של היהודים על ציר דגים כשר מעידים גם פליניוס הזקן וכתובת שנמצאה בפומפיי, וראה שטרן (לעיל, הערה 91), עמ' 500, ושם מראי-מקום. פליניוס טעה וכתב שהיהודים אוכלים רק דגים בלא קשקשת, ועל טעותו חוזר גם אנדרה.

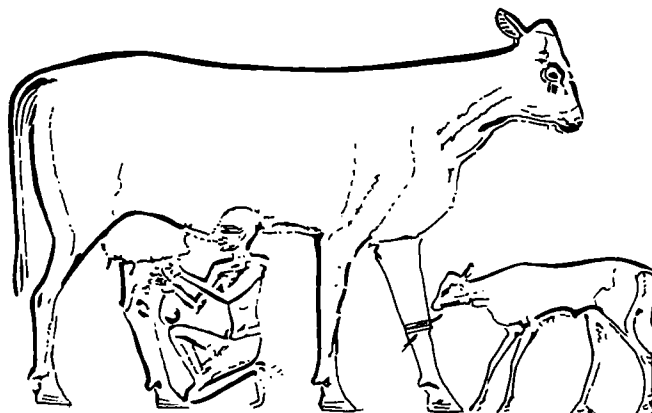


מכל מקום, אין להגזים במקומם של הדגים בתפריט הארץ-ישראלי בימי קדם. שני מקורות הדגים — ים כנרת והים התיכון — אינם משופעים בדגים. הכנרת סיפקה בשנים 1979-1983 בקירוב כ-2,000 טון לשנה⁹⁷ (ובימי המנדט הבריטי רק כ-400 טון לשנה).⁹⁸ מותר להניח, ששלל הדייג בימי קדם נפל מזה שבימינו; שכן אמצעי הדייג השתכללו, הכנרת מועשרת מדי שנה באורח מלאכותי במיליונים רבים של דגיגים ובאגם אוקלם דג חדש (הכסוף). אבל גם אם נניח, שבתקופה הרומית ניצודה בכנרת כמות שווה לזו של היום וכי מספר תושבי הארץ הגיע אז למיליון נפש,⁹⁹ הרי שבממוצע לא היתה הכנרת מסוגלת לספק יותר מ-2 ק"ג לנפש בשנה, שהם כ-40 גרם לשבוע. גם הים-התיכון הוא ים דל בדגים.¹⁰⁰ בשנים האחרונות מספק דיג המכמורת, הדייג החופי ודיג המים העליונים בחופי ישראל (בלי רצועת-עזה) כ-4,000 טון לשנה.¹⁰¹ לפי החישוב הנזכר לעיל, לא היה הים-התיכון מסוגל לספק יותר מאשר 4 ק"ג לנפש לשנה, וקרוב לוודאי שהרבה פחות. המקורות מלמדים אמנם על ייבוא דגים וציר-דגים לארץ, אבל מחמת דלותו של הים-התיכון וקשייו של המסחר הימי, ספק אם כמות הייבוא היתה משמעותית.

חלב ודבש

משני טעמים כללנו שני מזונות אלה יחדיו: הן משום שבהן נשתבחה ארץ-ישראל, שהיא 'ארץ זבת חלב ודבש', והן משום שאלה שני המזונות היחידים שנועדו מטבע ברייתם לאכילה. המזון היחיד המשותף לכל בני האדם והוא מאכלם בראשית חייהם, הריהו חלב האם. משנגמלו מחלב אדם, משתנה תפריטתם של בני חברות שונות — יש המרבים בצריכת חלב מבעלי-חיים ומוצריו, יש הממעיטים ויש שאינם צורכים כלל — הכול לפי טעמה של החברה, תנאיה הגיאוגרפיים והכלכליים ורגישותם של בני אותה חברה לצריכת חלב.¹⁰² בני הארץ שהיו מקפידים על כשרות מאכליהם, היו צורכים חלב של כהמות טהורות, ובעיקר מן הבהמה הדקה — כבשים ועזים — אבל גם חלב-פרה.¹⁰³ מותר להניח, שמגדלי-גמלים נופרים, כגון הנבטים ושאר בני שבטים ערביים, היו צורכים גם חלב-נאקות כמה חודשים בשנה (מחלב-נאקות אין מנינים מוצרי-חלב).

- 97 מ' נון, הכנרת, מונוגרפיה של ימה, חמ"ד 1977, עמ' 175-219; ש' שריג, 'הדייג והמדגה בישראל ב-1983', דייג ומדגה בישראל, יח (1985), עמ' 3.
- 98 נון (לעיל, הערה 92), עמ' 105; 89, p. *Statistical Abstract of Palestine*, Jerusalem 1943.
- 99 בררשי, לעיל, הערה 12; הנ"ל, לעיל, הערה 81. זוהי הערכה מינימליסטית. חוקרים רבים סבורים, שמניין תושבי הארץ היה כפול ומשולש מהערכה זו.
- 100 א' בן-טוביה, 'הדגה והדייג בים התיכון', י' קרמון ואחרים (עורכים), אגן הים התיכון, תל-אביב-ירושלים תשמ"ג, עמ' 211-217. על הדייג המסורתי ושיטותיו ראה דלמן (לעיל, הערה 27), ו, עמ' 343-370.
- 101 שריג, לעיל, הערה 97. בשנת תש"ה (1944/5) נדוגו בחופי הים-התיכון 2,877 טון (ברור [לעיל, הערה 98], עמ' 348). היתה זו שנה אחרונה למלחמת-העולם השנייה, ומחמת קשיי התחבורה שגרמה המלחמה ידעה הארץ מחסור במזון ונעשו מאמצים רבים לדוג עד כמה שאפשר ומחירי הדגים האמירו עד פי חמשה. ראה על כך בשנתון הסטטיסטי, לעיל, הערה 98. קרוב להניח, ששלל הדייג בימי קדם היה קרוב לזה של אותה שנה.
- 102 על ראשית צריכת החלב ומוצריו והבעיות הכרוכות בצריכתו ראה, למשל: A. Sherratt, *Plough and Pastoralism: Aspects of the Secondary Products Revolution apud I. Hodder et Alii, Patterns of the* *Past*, Cambridge 1981, pp. 261-305 וכן ברותוול (לעיל, הערה 59), עמ' 50-52.
- 103 על החלב במקרא ראה: ח' ביינארט, 'חלב', אנציקלופדיה מקראית, ג, טורים 135-139. על החלב בעולם הרומאי ראה אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 153-160.



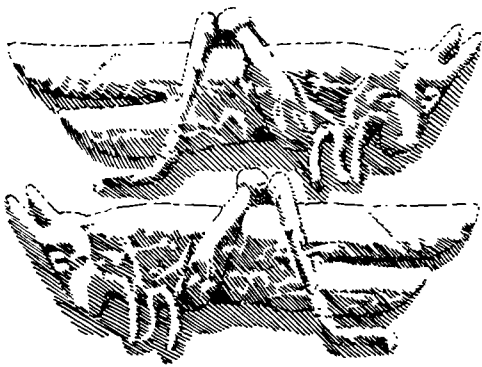
חליבה. העגל קשור לרגל אמו כדי להגביר את ניבת החלב שלה. דיר אל-בחרי, מצרים, ימי השושלת ה־18 (המאה ה־1 לפני־הספירה)

ראוי לזכור, כי מוצרי־חלב, כגון חמאה וגבינות, לא הומצאו מלכתחילה כדי לגוון את התפריט ולענג את החך, אלא משני טעמים מעשיים: ראשית, רוב בני האדם לאחר גיל הינקות מתקשים לעכל את החלב הבלתי־מעובד (באוכלוסיות מסוימות מתקרב שיעור האנשים שאינם סובלים חלב ל־98 אחוז),¹⁰⁴ אבל הם צורכים מוצרי־חלב בלי קושי. שנית, הרבה מוצרי־חלב ניתנים לשימור, שלא כחלב עצמו בעולם שלא היו בו אמצעי־קירור.

עיקר החלב בעולם העתיק בא מן הצאן, שעונת חליבתו קצרה. את עודפי התוצרת שימרו בעיקר בשתי דרכים: בחמאה ובגבינות קשות. הן החמאה (המבושלת!) הן הגבינות הקשות ניתנים לאחסון זמן ממושך.¹⁰⁵ חלב כחוש מעודפי הייצור של חמאה וגבינה נזכר בתלמוד בשם קום או קומא.¹⁰⁶ אם אכן נכונה דעתנו, שמשק הצאן בארץ־ישראל הרומית היה מצומצם, הרי שגם צריכת חלב ומוצריו היתה קטנה. קרוב לשער, שצריכת חלבונים מן החי היתה זעומה, ואפשר שהיתה דומה לצריכה של ארצות מזרח־תיכוניות בימינו (ירדן, סוריה, תוניס ועוד), הצורכות רק 10-15 ג' ליום.¹⁰⁷ בימי קדם היה הדבש החומר הסוכרי החופשי היחיד הידוע לאדם, והיו משתמשים בו לרוב לצורכי ההמתקה, שלהם משמש היום הסוכר המלאכותי.¹⁰⁸

דבש שנאכל היה גם משל דבורי־כר וגם משל דבורי־תרבות. דבש־כר אכלו שמשון, יונתן ויוחנן המטביל.¹⁰⁹ מקצוע הכוורנות היה מפותח בתקופה הרומית, ואחת ממעלותיו הרבות היא שאין הוא דורש השקעה מרובה, שכן גם דבורי התרבות פרנסתן על צמחי־כר, ובניית הכוורות כרוכה בטרחה מינימלית.¹¹⁰ לדעת חז"ל, הדבש הנזכר בין שבעת המינים הוא דבש־תמרים (וראה לעיל), אבל ספק אם אכן קלעו לפשוטו של הכתוב. פירות אחרים שימשו לעשיית דבש, בעיקר ענבים, תאנים וחרובים.¹¹¹

104 שרת (לעיל, הערה 102), עמ' 276-277. M. McGee, *On Food and Cooking*, New York 1984, pp. 7-8.
 105 על מקבילות אתנארכיאלוגיות לתעשיות חמאה וגבינות ראה אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 64-67.
 106 משנה, נדרים ו ה ועוד.
 107 קלצמן (לעיל, הערה 14), עמ' 182.
 108 על הדבש בכללו ראה: א' מזרחי, 'על הדבש ועל העוקץ', מדע, כו (1982), עמ' 72-77.
 109 שופטים יד ח-ט; שמואל א, יד כה ואילך; מתי ג ד.
 110 על הדבש בארץ־ישראל הקדומה ראה: מ' הורוביץ, 'האם גידלו הישראלים דבורים בתקופת המקרא', מדע, ז (תשל"ג), בעיקר עמ' 44-45; 'הנ"ל', 'תולדות הכוורת', מדע, טו (1970), עמ' 207-211. על הדבש בעולם העתיק ראה ברותוול (לעיל, הערה 59), עמ' 73-80. על הדבש ברומא העתיקה ראה אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 188-191. על כוורנות ארץ־ישראל 'קמאית' בת ימינו ראה אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 69-70.
 111 אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 99.



חגב. חותם עברי ממגידו, המאה השמינית לפני-הספירה

שאר מזונות

בסקירה קצרה זו לא נוכל להתעכב על כל המזונות, ובוודאי שלא בפירוט. עם זאת, נבקש להזכיר עוד שני מזונות: האחד, חשוב — ביצים; השני, הרבה פחות חשוב, ואולי קוריוזי, אבל הצדקת הזכרתו היא שהוא המזון היחידי שהיה נאכל בימי קדם והיום איננו נאכל בכלל — חגבים. הביצה היא מן המזונות החשובים והמעולים. בכך הכירו התזונאים בימינו, המשתמשים בביצה כמודל לחלבון השלם; אך בחשיבותה הכירו גם בני-קדם, שאמרו 'כל שהוא כביצה ביצה טובה הימנו, לבר מבשרא [חוץ מבשר]'.¹¹² ועוד אמרו: 'טובה ביצתא מגולגלתא משיטא קייסי סולתאי' (טובה ביצה מגולגלת [מבושלת מעט] משישה לוגים של סולת).¹¹³ סתם ביצה היא ביצת-תרנגולת, אבל יהודים (ושומרונים) אכלו ביצים של כל עוף כשר, ולא-יהודים אכלו גם של עופות לא-כשרים.

תרנגולת מטילה ביצה. מתוך רצפת הפסיפס של בית-הכנסת במעון, ראשית המאה השישית לספירה



בתלמוד נזכרים מבנים שונים להחזקת תרנגולות: לול, בית התרנגולין ושוכך תרנגולים.¹¹⁴ התרנגולות בעת העתיקה היתה מטילה מעט ביצים. ביצים ניתן לשמר לעת מחסור בסיד למשך חודשים רבים.¹¹⁵ החגבים היו מזון נדרש ואף נחשבו למאכל-תאוה.¹¹⁶ המפורסם באוכלי החגבים הוא יוחנן המטביל.¹¹⁷ לאחר שהיו תולשים בסכין את כנפיהם וקולפים אותם,¹¹⁸ היו אוכלים את החגבים בדרכים שונות, ובין השאר היו כובשים אותם ועושים מהם ציר.¹¹⁹ הבדווים בימינו אוכלים את

112 בבלי, ברכות מד ע"ב.
 113 שם, שם. על הביצה בספרות התלמודית ראה דיונו המפורט של קרויס (לעיל, הערה 28), עמ' 271-276; אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 152-153.
 114 על מבנים מקבילים בימינו ראה אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 68-69.
 115 אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 129.
 116 ראה, למשל: בראשית רבה סז ב; תנחומא, וארא, א יד. וכן ראה: F.S. Bodenheimer, *Insects as Human Food*, The Hague, 1951.
 117 מתי, ג ד.
 118 תוספתא, עוקצין ב טז (מהדורת צוקרמנדל, עמ' 688).
 119 משנה, תרומות י ט.

מזונם של בני ארץ-ישראל בתקופה הרומית

הארבה חי, צלוי ומבושל, ואף מייבשים אותו לשם שימור. גם יהודי תימן וצפון-אפריקה היו מתקינים בדרכים שונות חגבים טהורים למאכל.¹²⁰

מלח ותבלינים מן הצומח

החשוב שבתבלינים הוא המלח, הנמנה עם עיקר צרכיו של האדם.¹²¹ אכן הרעב למלח הוא אינסטינקט אנושי, אך מידת השימוש בו אינן לה שיעור, והבדלי הצריכה בין החברות השונות הם עצומים: מ-2 גרם אצל אסקימואים בני אלסקה עד ל-28 גרם אצל תושבי צפון-יפן. הרבה גורמים לכך, ועיקרם זמינותו של המלח וטעמה של החברה.¹²² בארץ-ישראל, בה ניתן להשיג מלח בקלות יחסית, הן מים-המלח והרסרום הן מכריכות-אידי טבעיות ומלאכותיות ביס-התיכון, מותר להניח שצרכו היתה גבוהה.¹²³

למלח חשיבות גדולה גם כחומר משמר. נהגו להמליח דגים וחגבים (ראה לעיל) וכן פירות, כגון זיתים, תאנים ותמרים.

המלח ממלא תפקיד חשוב גם בדיני ישראל הקשורים בתזונה: הוא משמש להמלחת הבשר כדי להוציא ממנו את הדם ולהכשירו לאכילה.

את המזון תיבלו גם בתבלינים מן הצומח, קצתם גידולי-תרבות ורובם צמחי-בר. בספרות התלמודית נזכרים כ-15 צמחי-תבלינים, והרשימה תהיה ארוכה הרבה יותר, אם נמנה גם את הווריאנטים (ליד האזוב יש גם אזוב כוחלי, רומי ומדברי. יש חרדל סתם וחרדל מצרי) ואת התבלינים המיובאים (הפלפל).¹²⁴ אפשר להאריך את הרשימה עוד יותר, אם נוסיף לה מיני ירקות בעלי אופי תיבולי (כגון הבצל, השום, הפטרוסלינון, הכרפס ועוד).¹²⁵

בתקופה הרומית יוכאו לארץ גם תבלינים אקסוטיים, כגון פלפל וזנגוויל, אבל מחירם היה גבוה מאוד, ואין ספק שהם עלו רק על שולחנם של מתי-מעט.¹²⁶ ומלמדנו התלמוד הירושלמי: 'המלח בזול פילפלין ביוקר; אפשר לעולם לחיות בלא פילפלין, אי אפשר לעולם לחיות בלא מלח'.¹²⁷

- 120 י' פלמוני, 'ארבה', אנציקלופדיה מקראית, א, טורים 520-526 (ושם ספרות); קרויס (לעיל, הערה 28), עמ' 223-224. ברומא ראו בהם מאכל הראוי רק לאנשי המזרח, וראה אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 129 והערה 201.
- 121 ראה, למשל: איוב ו' ו' בן סירא לט כו.
- 122 ראה: D. Denton, *The Hunger for Salt*, Berlin 1983. וראה הציור המצורף.
- 123 ראה: מ"ר בלוך, 'מלח אדום ומלח אפור', מדע, ו (1962), עמ' 3-8; אביצור (לעיל, הערה 3), עמ' 119-120, ומפתח בערכו; קרויס (לעיל, הערה 28), עמ' 249-255.
- 124 ראה פליקס (לעיל, הערה 34), עמ' 426, 431-432.
- 125 עשרות צמחי-בר נאים לתיבול נסקרו בספרים שיצאו לאחורונה. ראה, למשל: דפני, לעיל, הערה 67; קריספיל, לעיל, הערה 76; וראה גם ד' פלביץ (ואחרים), סקר צמחיית הבר כמקור לתרופות, ירושלים 1985.²
- 126 J.I. Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire*, Oxford 1969; עמ' 245-246; M.G. Raschke, 'New Studies in Roman Commerce with the East', in H. Temporini, W. Haase (eds.), *Aufstieg und Niedergang der Römischen Welt*, 9, 2, Berlin-New York 1978, p. 652.
- 127 הוריות ג, ה מח ע"ג.

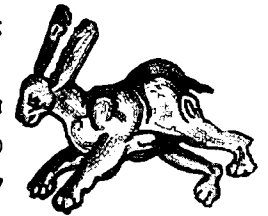
בין יהודים לנוכרים

רוב המקורות שהשתמשנו בהם הם מספרות חז"ל הארץ-ישראלית.¹²⁸ הסיבה לכך פשוטה: האוכלוסיה הלא-יהודית כמעט שלא השאירה לנו מקורות כתובים הנוגעים לנושא הנדון. אף-על-פי-כן, נראה כי בעיקרה היתה תזונתם של כל תושבי הארץ דומה, ואולי אף מותר להכליל ולומר, שתזונתן של האוכלוסיות שישבו על חופי הים-התיכון היתה דומה: דיאטה שרובה מזון מן הצומח, בראש וראשונה דגנים שסיפקו יותר ממחצית הקלוריות, וכן קטניות, ירקות ופירות. למזון מן החי היה, כאמור, תפקיד קטן בלבד.



חזיר-בר. מתוך רצפת פסיפס בחניתה, המאה השישית לספירה

עם זאת, ראוי לציין את ההבדלים בין מזונותיהם של היהודים לאלה של הנוכרים (ולעניין זה שומרונים הם כיהודים). חוקי הכשרות אסרו על היהודים כמה וכמה מיני מזונות מעולם החי, שהיו מקובלים על נוכרים. בראש וראשונה בשר-חזיר. בהמה זו — סמל הטומאה ליהודים, שומרונים וערכים גם בתקופה הטרומ-אסלאמית — נאכלה בארץ-ישראל, הן מגידול-בית והן מציד, בכל התקופות ההיסטוריות.¹²⁹ ידוע לנו על עדר החזירים מגדר¹³⁰ והחזיר שהועלה בחומה בימי מלחמת האחים החשמונאים הורקגוס ואריסטובלוס.¹³¹ על היהודים נאסר לא רק לאכול את בשר החזיר, אלא גם לגדלו.¹³²



ארנבת. מתוך רצפת הפסיפס של בית הכנסת במעון, ראשית המאה השישית לספירה

בתקופה הרומית היה בשר-חזיר יקר מבשר-בהמות אחרות. ממדרש שזמנו ככל הנראה ראשית המאה הרביעית לספירה, אנו למדים שליטרה בשר-חזיר עלתה עשרה מנה, בעוד שבשר של בהמות כשרות עלה רק שמונה מנה.¹³³ כך גם עולה מאדיקט המחירים של דיוקליטאנוס (301 לספירה), שהיחס בין מחיר בשר-חזיר למחירם של בשר בקר, עז וכבש הוא 1:1/2.¹³⁴ על היהודים נאסרה עוד אכילת בשר של בהמות מבויתות אחרות, כגון גמלים, סוסים וחמורים — בהמות שנאכלו על-ידי נוכרים בארץ-ישראל וכסביבותיה.¹³⁵ בתקופה הרומית כבר לא מילא הצייד תפקיד חשוב בכלכלתה של הארץ, אבל גם על הצייד המועט של עופות וחיות הולכות על ארבע הכבידו על היהודים חוקי הכשרות.¹³⁶ וכמובן שגם לגבי דגים ושאר יצורים קיימים היו חוקי-כשרות מגבילים.¹³⁷

- 128 היינו המשנה, התוספתא, התלמוד הירושלמי ומדרשי אגדה. המובאות המעטות מן התלמוד הבבלי צוטטו רק במקרים שאין סיבה לחשוב שהם מייצגים דווקא דברים המיוחדים לבבל.
- 129 כבר פליניוס הזקן הבחין בהעדר החזיר בערב (Hist. Nat., VIII, 78) ועל כך מעידים גם הירונימוס (ראה לעיל) וגם סוזונוס בן המאה החמישית לספירה (Eccl. History VI, 38 = PG 67, 1412).
- 130 מתי ח ל.
- 131 בבלי סוטה מט ע"ב ומקבילות.
- 132 משנה בבא קמא ז ז. על איטורי החזיר ראה: א"א אורבך, האנציקלופדיה העברית, יז, עמ' 242-243 ושם ספרות.
- 133 תנחומא, במדבר, מהדורת בובר, עמ' 145.
- 134 אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 139.
- 135 אכילת בשר-חמור היתה נהוגה במסופוטמיה, אירן וארמניה. באתונה היה קיים שוק מיוחד לבשר-חמור (אנדרה [לעיל, הערה 28], עמ' 143). על אכילת בשר-גמל אצל הערבים ראה: M. Rodinson, 'Ghidha', The Encyclopaedia of Islam, II, Leiden-London 1965, p. 1057. על אכילת בשר-סוס ראה שם, עמ' 1060.
- 136 על הצייד ברומא, ראה אנדרה (לעיל, הערה 28), עמ' 117-129.
- 137 וראה: האנציקלופדיה העברית, יא, טורים 924-925.