

שחזור מעדני זיתים מהתקופה הרומית: השלכות פרשניות על דברי חז"ל

יונית תבק-קניאל,
מרדכי א' כסלו,
אורית שמחוני

גלעיני זיתים ממצדה כמקרה מבחן

מבוא

רוב הממצאים שהתגלו במצדה עד כה כבר פורסמו בדוחות הארכאולוגיים.¹ ממצאים אלו עוררו התעניינות ציבורית רבה בעקבות תיאורו של יוספוס פלוויוס על התמודדותם של מגני מצדה עם הרומאים בסוף המרד הגדול (73-74 לסה"נ). בין שלל הממצאים במצדה נמצא מגוון עשיר של זרעים ופרות שנשתמרו היטב, רובם יבשים, משום שהאקלים היבש מנע ריקבון, ומיעוטם מפוחמים. ממצאים אלו נחקרו במעבדה לבוטניקה ארכאולוגית באוניברסיטת בראילן.² במאמר זה נתמקד בממצא של גלעיני זית (*Olea europaea*).

תודות לפרופ' אהוד נצר מן המכון לארכאולוגיה באוניברסיטה העברית בירושלים, שהרשה לנו לפרסם את הנתונים על שרידי הזית במצדה; לפרופ' שמעון לביא מ'מכון וולקני' בבית-דגן ולד"ר סוהיל זידאן, מנהל מחלקת הייעור של 'קרן קיימת לישראל', שעזרו לנו רבות במחקר על הזית. תודה לד"ר יעקב לנגוס על צילום התמונות במיקרוסקופ האלקטרוני הסורק ולד"ר אורית שמחוני על התמונות הדיגיטליות.

- 1 'י ירין, מצדה: בימים ההם – בזמן הזה, תל-אביב וחיפה תשכ"ו, עמ' 204-207; Yadin et al., *Masada: The Yigael*; Yadin Excavations 1963-1965: Final Reports, I-VIII, Jerusalem 1989-2007
- 2 'י תבק, 'שגשוג החקלאות בארץ-ישראל בתקופה הרומית על-פי הממצאים הבוטניים ממצדה', עבודת מוסמך, אוניברסיטת בראילן, תשס"ז; M.E. Kislev & O. Simchoni, 'Hygiene and Insect Damage of Crops and Foods at Masada', J. Aviram et al. (eds.), *Masada*, VIII, Jerusalem 2007, pp. 133-170



רוב הממצא מתוארך לתקופה הרומית בארץ־ישראל (37 לפסה"נ – 324 לסה"נ), המקבילה לתקופת המשנה והתלמוד, ועל כן ניתן להיעזר בחיבורים אלה על מנת לעמוד על משמעות הממצאים. אך הפרשנות אינה חד־כיוונית, שכן הממצא גם שופך אור חדש על הכתובים. במחקרים רבים ממצאים ארכאולוגיים מסייעים בפירוש ובהבנה של מילים ומנחים במשנה ובתלמוד – בזיהוי יישובים, מבנים או חפצים, בשחזור החקלאות וכלי עבודה ועוד. זיהוי מדויק וניתוח של הממצא הבוטני מאפשר הבנה מדעית מבוססת של התזונה, החקלאות והכלכלה בתקופה הרומית בארץ־ישראל. במאמר זה נפרש את דברי חז"ל מתוך השוואה לספרות הלועזית הקלסית וניתוח ממצא גלעיני הזית ממצדה. גלעיני זיתים נמצאו באתרים רבים מן התקופה הרומית, כגון מערות בכתף יריחו, מערות מפלט בנחל ערוגות ובמערות הרומח במדבר יהודה.³ ההנחה היא שזנים שונים נכבשו בשיטות שונות.

תוצאות

במצדה נמצאו 2,616 גלעיני זיתים, 2,564 יבשים ו־52 מפוחמים, חלקם נמצאו כפריטים יחידים בלוקוסים שונים, ואחרים באוספים של עשרות ומאות גלעינים. מצב השתמרותם טוב, בשל היובש השורר באתר: רובם שלמים (להוציא מספר גלעינים שנפתחו לשתי קשוות), וניתן לראות היטב את

איור 1 (מימין): גלעיני זיתים ממצדה (L. 1267) שזוהו כגלעיני הזן המקומי נבאלי – על שם בית־נבאלה בשפלה. עוביים המרבי בדרך כלל בשליש העליון, קרוב לקדקוד הגלעין

איור 2 (משמאל): גלעין של זית נבאלי שגדל בגת־שמנים, ירושלים. הגלעין מוארך, עוביו המרבי בשליש העליון, קדקודו מתחדד, קצהו התחתון מצטנר, פניו מחורצים

(סריקת מיקרוסקופ אלקטרוני)

3 מ' כסלו וע' הרטמן, 'שרידי מוזון של יושבי מערות כתף יריחו בסופו של מרד בר־כוכבא', ח' אשל וד' עמית (עורכים), מערות המפלט מתקופת מרד בר־כוכבא, תל־אביב תשנ"ט, עמ' 153–168; מ' כסלו וא' שמחוני, 'עדות בוטנית להגעתם של פליטים מיהודה למערות מפלט בנחל ערוגות, בסתיו שנת 135 לספירה', מיו"ש, טו (תשס"ו), עמ' 141–150; א' שמחוני ומ' כסלו, 'שרידי צמחים וחרקים ממערות הרומח במדבר יהודה', שם, יג (תשס"ד), עמ' 135–148.



איור 3 (מימין): גלעין זית ממצדה (L. 92) שזוהה כגלעין זן תופאחי. הגלעין דמוי ביצה, גדול, רחב וסימטרי, בסיסו רחב מאוד וקטום, קדקודו מחודד מאוד, על פניו חריצים עמוקים היוצרים חספוס רב, דוקרני מעט (טריקת מיקרוסקופ אלקטרוני).

איור 4 (משמאל): זיתים מהזן גדול הפרי תופאחי ממצרים. הזית דל בשמן ומשמש לכבישה רק בעודו ירוק (לשם השוואה בין הזנים השונים צולמו הזיתים באותה צלוחית).

פני הגלעין; בחלק מן הגלעינים ניכרים סימני כרסום על ידי עכברים שניסו להגיע לזרע, ואף נמצאו חורים שקדחו חיפושיות.

במצא קיימים טיפוסים אחדים של גלעינים, השונים מורפולוגית זה מזה בגודל, בסימטרייה, במרקם פני הגלעין ובצורת הכוד (הקרוב לעוקץ הפרי) והחוד. מכל טיפוס קיימת קבוצת גלעינים הדומים זה לזה, וניתן לזהותם כזן.⁴ על סמך השוואה מורפולוגית של ריכוזים גדולים של גלעינים ממצדה לזני זיתים הקיימים כיום במזרח התיכון, אפשר לשייך 95 אחוז מ־2150 הגלעינים שבריכוזים לזנים השונים. זני הזיתים שגלעיניהם נמצאו במצדה הם: נבאלי, סורי, שאמי, תופאחי ומליסי. קיימים גלעינים מעטים שלא סווגו כזן. מבין הגלעינים שזוהו כמעט כולם, 94 אחוז (2,019 גלעינים), שייכים לזן נבאלי (איורים 1, 2), 3 אחוזים (60 גלעינים) וזהו כשייכים לזן סורי, 1.7 אחוזים (37 גלעינים) וזהו כשאמי, 1 אחוז (21 גלעינים) וזהו כתופאחי (איורים 3, 4), ו־0.6 אחוזים (13 גלעינים) וזהו כמליסי.

נבאלי, סורי ומליסי הם זנים מקומיים, המשמשים לשמן ולכֶבֶש, ואילו שאמי ותופאחי מיובאים מסוריה וממצרים (בהתאמה) ומשמשים לכבש, מפאת גודלם הניכר ומיעוט שמנם.

חמשת זני הזיתים הקיימים במצדה מתאימים לשמות זנים שהיו ידועים בימי קדם בספרות חז"ל וחלקם גם בספרות הקלסית.⁵

גלעיני הזיתים נמצאו במצדה בערבוביה בלוקוסים שונים, והריכוזים הגדולים הם מימי המורדים (66–73 לסה"נ). ייתכן שבגלל המצוקה באותה תקופה לא הברילו בין הזנים השונים, אך יש להניח

4 בזהווי הזנים השונים סיעו בדינו ר"ד סוהיל זידאן מ'קרון קיימת לישראל' ופרופ' שמעון לביא מ'מכון וולקני'.

5 מ' כסלו, י' תב"ק וא' שמחוני, 'לזיהוי שמות זנים של פרות בלשון חכמים', לשוננו, סט (תשס"ז), עמ' 271–290.

שבזמנים כתיקונם הבחינו בין זיתים גדולים לקטנים, ומסתבר שהזיתים הגדולים שימשו לקישוט שולחן הסעודה (איור 5).⁶

השימוש בזיתים במצדה

מספר עובדות מובילות למסקנה כי הזיתים במצדה שימשו למאכל ולא לשמן. ראשית, הגלעינים נמצאו שלמים ולא כשברי גפת; כידוע כותשים בבתי הבר גם את הגלעין, כדי להוציא את השמן שבזרע. שנית, האזור הקרוב ביותר למצדה המתאים לגידול זיתים הוא הרי יהודה, ולא סביר שהובילו זיתים ממקום גידולם למצדה על מנת להפיק שם שמן, ומה גם שלא נמצא במצדה בית בר – עדיף היה להוביל למצדה קנקני שמן מבתי בר שהיו סמוכים לכרמי הזיתים. וראיה נוספת לרבר – שרוב הזיתים שזוהו הם כאמור מזנים ששימשו לכבישה: נבאלי וסורי מתאימים לכבישה וגם



לשמן, ואילו מליסי, שאמי ותופאחי מתאימים רק לכבישה.⁷

גידול הזית היה ענף מרכזי בארץ בתקופה הרומית, ועצי הזית היו רבים.⁸ רוב היבול שימש לתעשיית השמן, אך חלק ניכר נקלט בשוק כזיתי מאכל,⁹ ונראה שתרבות הכנת הזיתים למאכל הייתה מפותחת. זאת אפשר ללמוד מספרות חז"ל וגם מתיאוריו של קולומֶלָה, סופר רומי שחי במאה הראשונה לסה"נ, ושכתב בשנים 60-65 לסה"נ ספר חקלאות שבו פירט לא רק שיטות עיבוד חקלאי בשדה ובכרם וזנים של גידולים חקלאיים, אלא גם מתכונים למוצרי מזון.¹⁰ הכנת זיתים למאכל נחלקת לשני שלבים עיקריים: תחילה כבישה ושימור בקנקנים, ולאחר מכן ניתן לאכול את הזיתים כבושים או לעבדם עיבוד נוסף. נוסף על חומרי הטעם הטבעיים, שמנו המרובה ומרירותו של הזית, שאפשר לקבוע בקלות את מינונם, אפשר לגוון את טעם הזיתים על ידי הוספת תיבול. חלק מהמתכונים מימי קדם דרשו עבודת הכנה רבה ומייגעת, וייתכן שעובדה זו משקפת כלכלה שהייתה מבוססת על עבודת עבדים או לחלופין את הפנאי שהיה לבעליהם.

זיתים היו מרכיב חשוב בתכנון המנות בארוחה כמתאבן או כתבלין ואף כמרכיב בתוספת. הם עשויים היו להיאכל כמות שהם או מגולענים, מרוסקים לפיתיתים או מעוכים למחית, והכינו מהם

איור 5: זיתים מושחרים מהזן האוסטרלי גדול הפרי Grand Mammuth. הזית זל בשמן ומשמש למאכל (נפחו כ-13 ס"מ³), הזן הובא כנראה מאזור הים התיכון

6 שמעון לביא, מידע בעל-פה, תשס"ד.

7 א' גור, פ' שפיגל וח' גרטש, הזית, תל-אביב תש"ך, עמ' 41-46; סוהיל זידאן, מידע בעל-פה, תשס"ו; International Olive Oil Council, *World Catalogue of Olive Varieties*, Madrid 2000, pp. 65-66

8 א' ברוך, 'עדות פלינולוגית להשפעת האדם על הצומח באזור הכנרת ב-4000 השנים האחרונות', רתם, 22; חלמיש, 5 (תשמ"ז), עמ' 18-20; U. Baruch, 'The Late Holocene Vegetational History of Lake Kinneret (Sea of Galilee)', *Paléorient*, 12 (1986), pp. 37-48

9 מ' אביריונה, מסות ומחקרים בידיעת הארץ, ירושלים ותל-אביב תשכ"ד, עמ' 140; כסלו, תבק ושמחוני (לעיל, הערה 5).

10 L.J.M., Columella, *De re rustica*, XII, xlix-li, 3 (ed. III by E.H. Warmington [The Loeb Classical Library], pp. 295-307), Cambridge, MA and London 1968

ממרחים, מטבלים ורטבים. המגוון הגדול של מתכוני זיתים הוא דוגמה לתרבות הכפּוּשִׁים הנרחבת שהייתה בתקופה הרומית. יש להדגיש שירקות כבושים היו המקובלים והנפוצים ביותר, וראיה לכך מהמשנה, שפירשה כי 'סתם כבוש, של ירק הוא'¹¹; מכאן שהזיתים שימשו כמתאבנים יחד עם ירקות כדוגמת צנון, כרוב, לפת, שום, בצל, מיני חזרת ומרור (חסה).

שחזור מבחר הזיתים הכבושים בתקופת חז"ל

בספרות חז"ל הבדילו בין זיתים לשמן לבין זיתים למאכל, זיתי כבש: 'ותורמין זיתי שמן על זיתי כבש'¹². במשנה הוזכרו עקרונות הכנה של זיתי מאכל וכן פרות אחרים וירקות בקשר לחיוב במעשרות: 'הכבוש, השולק, המולח בשדה – חיב. המְכֻמֵן באדמה פטור. המטבל בשדה, פטור. הפוצע זיתים שיצא מהם השרף – פטור'¹³. וכן פורטו מקורות שונים לשמן זית לא איכותי שאסור להביאו כמנחה לבית המקדש, ובתוכם שמן זית שנעשה מגרגרים, היינו זיתים שגִּשְׁרוּ במים, זיתים כבושים ושלוקים¹⁴ – כל אלו שיטות להכנת זיתים למאכל.

קולומלה תיאר בצורה שיטתית ארבע-עשרה דרכים לכבישת זיתים למאכל. מעניין לראות שתיאוריו תואמים את דברי חז"ל על שיטות הכבישה שנהגו בארץ-ישראל באותה תקופה ואף מרחיבים אותם. יתר על כן, מעיון במתכוני כבישה מסורתיים – יווניים וערביים – עולה כי חלק מדרכי כבישת הזיתים הקדומות נשתמרו עד ימינו ומשתמשים בהן בכבישה ביתית.¹⁵

דבריהם של חז"ל וכתבי קולומלה משלימים אלו את אלו. חז"ל הזכירו את שמות שיטות הכבישה אגב עיסוקם בסוגיות הלכתיות כגון טומאה וטהרה, תרומות ומעשרות ומנחות לבית המקדש. לעומתם קולומלה, שתיעד שיטות חקלאיות וניהול משק כפרי, תיאר בפרוטרוט מתכוני כבישה. מעניין כי אַפִּיקוּס, שכתב ספר על הבישול באימפריה הרומית במאה הראשונה לסה"נ,¹⁶ כלל לא הזכיר כבישת זיתים, כנראה מפני שהכנתם תובעת מיומנות שונה מבישול.

להלן יובאו דברי חז"ל על שיטות כבישת הזיתים, ולאחריהם מתכוני כבישה מהספרות הרומית ומתכונים מסורתיים מקבילים המבארים ומרחיבים את דברי חז"ל. גלעיני הזיתים מזנים שונים שנמצאו במצדה עשויים להעיד כי אף שם כבשו זיתים באחדות משיטות אלה, ואם אכן כך היה (ראו מתכון 8), אפשר לראות בממצא זה עדות לגסטרונומיה המפותחת שרווחה בארץ-ישראל באותה התקופה בהשפעת האימפריה הרומית.

11 משנה, נדרים ו, ג.

12 משנה, תרומות ב, ו.

13 משנה, מעשרות ד, א.

14 משנה, מנחות ח, ג.

15 ז' סמיש, כבישת הזית הירוק, רחובות ת"ש, עמ' 1-2; גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 113-116; ר' קינן, הזית: מתכונים יס'תיכונים עם זיתים ושמן זית, ירושלים 1999; G.D., Balatsouras, *Processing Black Olives*, Córdoba; 1975, pp. 23-25; International Olive Oil Council, *Table Olives*, Madrid 1997, pp. 8-12

16 Apicius, *De Re Coquinaria et Excerpta a Vinidario conscripta*, ed. M.E. Milham, Leipzig 1969; Apicius, *The Roman Cookery of Apicius*, trans. & adapted for the modern kitchen by J. Edwards, London 1984



איור 6 (מימין):
זיתים מהזן הספרדי
קטן הפרי ארְקִינו
בדרגות הבשלה
שונות, נקטפו
בקיבוץ גשור
איור 7 (משמאל):
זיתים שבורים,
מתובלים בפלפל
אדום חריף, מהזן
המקומי סורי – שמו
נגזר משם העיר צור
בדרום לבנון

כדי להכין זיתים למאכל יש להפיג תחילה את מרירותם, ואחר כך אפשר להתקנם שיהיו ערבים לחיך ויפים למראה, ושישתמרו זמן רב. יש להבריל בהקשר זה בין זיתים ירוקים לשחורים (איור 6). הזית הירוק הוא פרי לא בשל, טעמו מר מפני שיש בו גליקוזיד אולאורופין (Oleuropin) וגליקוזידים אחרים הנמסים במים. אי אפשר לאכלו לפני שמוצאת ממנו המרירות. בתהליך ההבשלה של הפרי, עד להבשלה המלאה, שבה הופך צבעו כהה מאוד, מתפרקים הגליקוזידים, ואת הזית השחור אפשר לאכול כמעט ללא כל הכנה. במהלך ההבשלה כמות השמן בזית עולה, ולכן כמות השמן בזית השחור גדולה מכמותו בזית הירוק.¹⁷

1. ביקוע זיתים: מרקם הפרי, צורתו, גודלו וגודל הגלעין שלו מאפשרים לפצח ולסדוק את ציפת הפרי. כדי להפיג את המרירות, תהליך הנדרש בעיקר בזיתים ירוקים, ביקעו את הפרי כך שיפריש את הנוזל המריר שבו. ביקוע הזיתים סייע לשיפור טעמם, וכך ניתן היה אפילו לאכלם אכילת ארעי בשדה. הביקוע כונה בלשון המשנה פציעה, והחומר המריר כונה שָׁרֶף: 'פוצע ואוכל בשדה';¹⁸ 'הפוצע זיתים כדי שיצא מהם השרף';¹⁹ 'הפוצע זיתים בידיים טמאות [...]'.²⁰ ייתכן שהפציעה נעשתה על ידי מכה באבן, בציפורניים או בחריצה בקצה חד של קנה.

17 גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 112-113.
18 משנה, שביעית ד, ט.
19 משנה, מעשרות ד, א.
20 משנה, טהרות ט, ה.



איור 8: זיתים
כבושים שחורים
מהזן היווני קלמטה.
הפרי חרוץ לאורכו
בסכין כדי להקל
את הכבישה. העיר
קלמטה שוכנת לחוף
מפרץ מסיניה בדרום
הפלופונסוס

2. ביקוע והשריה בתמיסה: יש שלא הסתפקו בביקוע הזיתים לשם הפגת מרירותם, אלא גם השרו אותם בתמיסת מלח; הביקוע סייע לתמיסת המלח לחדור ביתר קלות לבשר הפרי, ותהליך הכבישה היה מהיר יותר. שיטה זו נזכרה במשנה: 'זיתי חולין שכבשן עם זיתי תרומה, פצועי חולין עם פצועי תרומה, פצועי חולין עם שלמי תרומה, או במי תרומה, אסור'.²¹ ר' עובדיה מברטנורא פירש: 'דרך זיתים לכבשן במים ובמלח'. זיתים פצועים כאלה הוזכרו במשנה נוספת: 'היה אוכל זיתים פצועים [...]'.²² קולומלה תיאר גם הוא כבישה על ידי ביקוע הזיתים והשרייתם בתמיסת מלח בתוך קנקן חרס המכונה אמפורה. מתכון זה נועד לזיתים ירוקים:

מתכון המתאים לזנים *Orchis*, *Posia*, *Radiolum*, *Regia*;

בשלב הראשון יש לכקע את הפרות. יש שיטה המחליפה את

ביקוע הזיתים באבן – חריצת הזיתים בעזרת קצה חד של קנה. שיטה

זו מפרכת, אך היא עדיפה משום שכך הצבע נשמר יפה, בעוד הביקוע גורם

להופעת צבע כחלחל. שיטת הכבישה הבאה מתאימה לזיתים מבוקעים או מחורצים:

1. מבקעים או חורצים את הזיתים.

2. שמים את הזיתים בתמיסת מלח קרה, על מנת שלא יאבדו את צבעם.

3. מפזרים ענפי שומר (*Foeniculum vulgare*) מיובשים בתחתית האמפורה.

4. מכינים ענפי שומר ירוק ואלת המסטיק (*Pistacia lentiscus*) באמפורה קטנה.

5. מוציאים את הזיתים מתמיסת המלח וסוחטים אותם.

6. מערבבים את הזיתים עם החומרים שהוכנו קודם.

7. ממלאים את האמפורה עד צווארה בזיתים, מפזרים ענפי שומר מיובשים ומוסיפים שני שלישים

תירוש ושליש תמיסת מלח מרוכזת.

זיתים שנכבשו בדרך זו יכולים להיאכל במשך שנה שלמה.²³

כבישה הערבית המסורתית יש שיטות ששורים בהן את הזיתים במי מלח, או לאחר שמבקעים אותם

בעזרת פטיש או אבן חלקה, אלו מכונים 'זיתים דפוקים'; ויש גם זיתים חתוכים – שנחתכו בסכין.²⁴

כבישה היוונית המסורתית נוהגים לחרוץ בסכין זיתים שחורים וגדולים מזן משובח – קלמטה (איור 8).²⁵

21 משנה, תרומות י, ז.

22 משנה, טבול יום ג, ו.

23 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 295 (מתכון II).

24 סמיש (לעיל, הערה 15), עמ' 2; גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 113-114.

25 בלטסורס (לעיל, הערה 15), עמ' 23-24.

3. השריית זיתים שלמים בתמיסת מלח: כבישת זיתים שהוזכרה במשנה²⁶ היא הכנת זיתים למאכל על ידי השרייתם בתמיסה. באופן דומה תיאר קולומלה כבישה על ידי השריית הזיתים בתמיסה ללא פציעתם:

מתכון המתאים לזנים Posia, Regia; טיפול בתמיסת מלח לזיתים ירוקים שנמסקו ביד, ללא פגע.

1. שמים בתחתית אמפורה ענפי שומר מיובשים.
2. מערבבים את הזיתים עם ענפי שומר ואלת המסטיק וממלאים את האמפורה עד צווארה.
3. שופכים תמיסת מלח מרוכזת.
4. דוחסים את הזיתים בעזרת עלים של קנה כך שישקעו בתמיסה.
5. יוצקים תמיסת מלח פעם נוספת עד שתגיע לשפת האמפורה.

הזיתים שמוכנים בשיטה זו אינם טעימים כל כך, אך הם מתאימים להגשה בסעודות מפוארות כאשר הם עוברים עיבוד נוסף: מועכים את הזיתים ומערבבים עם תבלינים – פֶּרְשָׁה (Allium porrum), כרפס ריחני (Apium graveolens) ונענע (Mentha). אפשר להוסיף קצת חומץ מתובל בפלפל שחור (Piper nigrum), מעט דבש או מי דבש, שמן זית ירוק ומכסים בעלי כרפס.²⁷

שימור הזיתים בתמיסת מלח מקובל במסורת הערבית והיוונית. נוסף על היותו חומר משמר, משמש המלח כתבלין. נוהגים גם להוסיף תיבול של לימון, פלפל ירוק חריף, עלי דפנה (Laurus nobilis) ופיגם מצוי (Ruta chalepensis).²⁸

4. גרגור זיתים: שיטה זו כללה קטיף ברדני וכבישה מינימלית. במשנה דובר על גרגור זיתים שנועדו ליצירת שמן: 'שלושה זיתים, ובהן שלושה שלושה שמנים. הזית הראשון: מגרגרו בראש הזית [...] הזית השני: מגרגרו בראש הגג [...] הזית השלישי: עוטנו בתוך הבית עד שילקה [...]'.²⁹ ר' עובדיה מברטנורא פירש כי הגרגור הוא ליקוט הזיתים: בפעם הראשונה מלקט את הזיתים שגדלים בראש העץ, משום שהם מבשילים ראשונים; בפעם השנייה מלקט את הזיתים שנמצאים בגובה הגג, ושמבשילים בשלב השני; ובפעם השלישית מלקט את הזיתים שנמצאים מתחת לגג, ושאינן קרני השמש מגיעות אליהם, ושם אותם בכית הבר, במֶעֶטָן – מקום שמניחים בו מצבורי זיתים, שיתרככו. שלא כמו המסיק, שנעשה בעזרת מקלות או מכשירים אחרים, הגרגור היה שיטת קטיף ידנית, ובררו את הפרות אחד אחד. בפירושו למשנה אחרת הסביר ר' עובדיה מברטנורא: 'זיש מפרשים לגרגרן, לְמִתְקֵן בחמה כדי לסופתם [רש"י: לטובלם] במלח ולאוכלן. ולפי שאין מתמתקין כולם בכת אחת, משום הכי נקט לגרגרן, כלומר שיקח הגרגרים המתמתקין ראשון ראשון ויאכלם'.³⁰ מר' ג'השאן תיאר שיטה ערבית

26 משנה, מנחות ח, ג; שם, מעשרות ד, א.

27 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 297 (מתכון IV).

28 ג'ריס ג'השאן, מידע בעל-פה, כפר מג'אר, הגליל העליון, תשס"ד; מועצת שמן הזית הבין-לאומית (לעיל, הערה 15), עמ' 9.

29 משנה, מנחות ח, ד.

30 משנה, טהרות ט, ו.

מסורתית שבה נוהגים ללקט זיתים מזן סורי המיועדים לכבישה לפי התאמתם לכבישה ולפי דרגת הבשלתם – הדרגה המתאימה היא זיתים שחורים אך לא בשלים לגמרי; שוטחים את הזיתים בשמש למספר ימים, מתבלים אותם מעט במלח ופיגם, ולאחר מכן שורים אותם בשמן זית.³¹ בספרו של קולומלה תוארה שיטה דומה:

מתכון המתאים לזן *Pausea*. קוטפים את הזיתים אחד אחד, כשהם מתחילים לשנות את צבעם לפני שהם נעשים בשלים.

1. קוטפים את הזיתים עם עוקץ הפרי.
2. משרים את הפרי בשמן המשובח ביותר שאפשר.
3. ניתן להוציאם מן השמן, לבזוק עליהם מלח ואז לאכלם כזיתים טריים.

בדרך זו, יותר מן האחרות, הזיתים שומרים על טעמם הטרי אפילו לאחר שנה.³²

במשנה נזכרו גם גרגרים, כנראה במשמעות של התוצאה הטבעית של תהליך הגרגור, ורש"י פירש שאלו זיתים שנפלו.³³ במסורת הערבית מופיע מונח דומה, ג'רג'יר – זהו הפרי השחור הנושר מן העץ לאחר הגשם הראשון, ובשלב זה מתפוגגת המרירות באופן טבעי, ומלקטים אותו (איור 9).³⁴



1 ס"מ

איור 9: פרות בשלים שנלקטו מתחת לעץ זית נבאלי עתיק (700-1,000 שנים), כפר-שמואל

5. שליקת זיתים: במשנה אחת הוזכרו זיתים שלוקים,³⁵ ובמשנה אחרת הוזכרו העוסקים במלאכת השליקה – שולקי זיתים.³⁶ קולומלה תיאר שיטה שבה שלקו את הזיתים, כלומר השרו אותם במים חמים לזמן קצר:

כבישת זיתים ירוקים, מתאים לזן *Posia*.

1. בתקופת המסיק (ספטמבר, אוקטובר), מבקעים את הזיתים המרים.
2. משרים אותם לזמן קצר במים חמים.
3. סוחטים את הזיתים.
4. מערבבים קלות את הזיתים עם שומר, אלת המסטיק ומלח יבש ושמים באמפורה.
5. מוזגים על התערובת תירוש.

31 ג'השאן (לעיל, הערה 28), מידע בעל-פה, תשס"ד.
 32 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 299 (מתכון VIII).
 33 משנה, מנחות ח, ג.
 34 זיראן, מידע בעל-פה, תשס"ד.
 35 משנה, מנחות ח, ג.
 36 משנה, כלים ה, ה.

6. מניחים שומר ירוק בראש האמפורה ומשקיעים אותם כך שהזיתים יידחסו והנוזל יעלה מעליהם.
7. לאחר שלושה ימים, הזיתים ראויים לאכילה.³⁷

במתכון כבישה זה צוין שהזיתים ראויים לאכילה בתוך שלושה ימים. ובדומה לכך דובר במשנה על מאכלים כבושים שיכולים להיות מוכנים בתוך זמן קצר (במהלך השבוע של חול המועד): 'וכל כבשין שהוא יכול לאכול מהן במועד, כובשין'.³⁸



6. זית מליח: שיטה אחרת להכנת זיתי מאכל הייתה להניחם בכלי – בשם כְּתֵשׁ או כּוּפֵשׁ – כדי 'שימתונו, שיהו נוחים לכתוש [...] שימתונו שימלחם'.³⁹ ר' עובדיה מברטנורא ביאר: 'שיתרככו ותהיה בהן לחלוחית'. הזיתים התרככו במשך זמן מה ואחר כך הוסיפו להם מלח, לשמרם ולתבלם. בבבלי הוזכר זית מליח: 'אמר רבי חייא בר אבא: אני ראיתי את רבי יוחנן שאכל זית מליח ובריך עליו תחילה וסוף'.⁴⁰ נראה שנהגו לכתוש את הזיתים ולאכלם כממרח. קולומלה תיאר גם הוא שיטה של כבישה במלח (איור 10):

כבישת זיתים שחורים, מתאים לזנים *Pauseae, Orchis* ובמספר מחזות גם ל-*Naevia*.

לקטוף את הזיתים כשהם נעשים כהים אך לא מאוד בשלים, ולברור את היפים מביניהם.

1. מוסיפים מלח לזיתים ביחס של 10:1.
 2. שמים את הזיתים בסל נצרים, ומכסים היטב במלח כך שהזיתים כלל לא ייראו.
 3. מניחים את הזיתים כך למשך שלושים יום כדי שהם 'זיעו' והמוהל יצא החוצה.
 4. מעבירים את הזיתים לגיגית ומנגבים מהם את המלח.
 5. מעבירים אותם לאמפורה וממלאים אותה עד שלישי או חצי תירוש מורתח.⁴¹
 6. דוחסים את הזיתים בעזרת עלי שומר.
- יש שנהגו לערבב שני שלישים או שלושה רבעים תירוש מורתח או רבש עם חומץ ולהגיש את הזיתים בתערובת זו.⁴²

גם במסורת הערבית יש שנהגים לכבוש זיתים שחורים במלח בלבד.⁴³

איור 10: זיתים שחורים מהזן היווני תסוס שנכבשו במלח. האי תסוס נמצא בצפון הים האגאי

37 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 295 (מתכון I).
38 משנה, מועד קטן א, י.
39 משנה, טהרות ט, ה.
40 בבלי, ברכות לח ע"ב.
41 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 225-241. תירוש מורתח הוא נוזל מרוכז שנוצר על ידי הרתחה ממושכת ויש לו שימושים שונים.
42 שם, עמ' 301 (מתכון X).
43 ג'השאן (לעיל, הערה 28), מידע בעל-פה, תשס"ד.

7. זיתים מגולגלים: כינוי אחר לזיתים שכבשום במלח הוא זיתים מגולגלים.⁴⁴ זיתים שעברו תהליך כבישה כזה הם כנראה גם 'זיתי גלוסקאות המגולגלין'.⁴⁵ המפרשים התלכטו בפירוש המילה: ר' עובדיה מברטנורא פירש כי 'זיתי גלוסקאות המגולגלין' הם 'זיתים הכנוסים בכלי עגול ומתחממים ונעצרים מאליהן ונעשים כגלוסקים מגולגלים וכמו ביצה מגולגלת שנתחממו'. ר' נתן בן יחיאל מרומי (1110-1035 לסה"נ), מגדולי חכמי איטליה, מחבר ה'ערוך', הציע מספר פירושים למילה גלגל, ובתוכם: 'זיתים הנמתקין לאכילה נקראים זיתים מגולגלים'.⁴⁶ ר' מנחם די לונזאנו, בלשן עברי, פייטן, סופר ומקובל שפעל במאה השש-עשרה-השבע-עשרה, הוסיף בספרו 'המעריך' על פירושו של בעל ה'ערוך': 'זיתים מגולגלים פירש הערוך "הנמתקין לאכילה". ואני אומר לא כל הנמתקין לאכילה נקראין כן כי המרוצצין ומלוחין בלא מים או השחורים שנתבשלו כל צרכן ונמלחו נקראין זיתים כבושין לפי שדרך לכבושן באבנים והירוקין השלימין הניתנין במים ומלח הן הנקראין מגולגלין [...].'⁴⁷ לפי פירוש זה זיתים מגולגלים הם זיתים ירוקים שנכבשו שלמים בתמיסת מלח. אולם מהשוואה למתכון של קולומלה עולה כי זיתים מגולגלים הם כנראה זיתים שחורים שנכבשו במלח וגלגלו אותם באמפורה על הקרקע לשם שיפור הכבישה, שלא כדברי המפרשים.

שיטה זו מתאימה רק לזיתים שחורים.

1. שמים זיתים באמפורה ומוסיפים פירות של אלת המסטיק וזרעי שומר.⁴⁸ אם אין בנמצא זרעי שומר, ניתן לחתוך את ענפי הצמח לחתיכות קטנות ולהוסיפן.
 2. מוסיפים לזיתים מלח לא כתוש ביחס 10:1.
 3. שמים את הזיתים עם אגודה של שומר ומגולגלים על הקרקע כל יום. מוציאים את המוהל כל יום שלישי או רביעי.
 4. לאחר ארבעים יום מוציאים את הזיתים ומנקים מן המלח, לא בעזרת ספוג.
 5. שמים את הזיתים חזרה באמפורה ומערבבים עמם מלח.
 6. סוגרים את האמפורה בעזרת שומר כך שהזיתים שמורים מתחתיו, לשימוש עתידי.⁴⁹
- ברומה לכך על פי מתכון יווני מסורתי שמים את הזיתים בכלי בתוספת מלח ומגולגלים אותו על הקרקע בפרקי זמן שונים.⁵⁰

8. זיתי קלופסין: 'תורמין קלופסין על זיתי שמן ולא זיתי שמן על קלופסין'.⁵¹ זיתי השמן היו חשובים מזיתי מאכל, פרט לזיתי קלופסין – זיתי מאכל מזן משובח ביותר שנכבשו בשיטה ייחודית.

44 משנה, עדויות ד, ו; ר' עובדיה מברטנורא על המשנה.

45 משנה, עבודה זרה ב, ז; ראו: 'זיתי קלוסקא' (ירושלמי, עבודה זרה ט, ב | מב ע"א).

46 ר' נתן בן יחיאל מרומי, ערוך השלם, ירושלים תש"ל, ערך גלגל ב, כרך ב, עמ' 285.

47 ר' מנחם די לונזאנו, המעריך, לפסיא תרי"ג, ערך גלגל א, עמ' 26.

48 במקור נרשמו מידות רומיות: "To each modius of olives must be added a single sextarius [542 ml] of ripe mastic-

seed and three cyathi [1 cyathi = 45.2 ml] of fennel-seed'

49 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 305 (מתכון XII).

50 גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 116.

51 תוספתא, תרומות ג, טו (מהדרות ליברמן, עמ' 120).

המילה נכתבה במקורות בצורות שונות – קלופס, כלובס. ב'ערוך' נתפרש קלפס כזיתים גדולים הראויים למאכל ואינם עושים שמן.⁵² עמנואל לעף סבר שהקלפס הם ה־kolymbades ביוונית, שהוזכרו על ידי אתנאיוס,⁵³ ומשמעות שם: שחיינים; היו אלה זיתים קשים, ראויים לאכילה, שצפו בשמנם ובמי מלח, ושימשו כמתאבנים.⁵⁴ ייחודה של שיטה זו בכך שהזיתים לא נדחסו ואיברו את צורתם כבשאר השיטות אלא צפו – בשל משקלה הסגולי הגבוה של התמיסה שבה הושרו – וצורתם נשמרה יפה. יש להניח שכבשו בדרך זו זיתים מזן שאמי (איור 11), המתאימים בתכונותיהם לקלופסין, משום שציפתם קשה ואין הם מכילים הרבה שמן.⁵⁵ כאמור לעיל, נמצאו במצדה 37 גלעיני זיתים מזן שאמי. פליניוס, שחי במאה הראשונה לסה"נ, הזכיר שיטת כבישה יוונית היוצרת זיתים שחיינים, הנקראים גם בלטינית colymbades;⁵⁶ שיטה זו יפה הן לזיתים ירוקים והן לשחורים. קולומלה תיאר שיטת כבישה דומה להכנת זיתים שחיינים (colymbades):



2 ס"מ

איור 11: זיתים מזן מרחביה (הדומה לשאמי). פרות כבושים, גדולים ומוארכים, מתאימים לכבישה בשיטת קלופסין. הזיתים הוכנו במשק טפרברג, גבעת-עדה

- כבישת זיתים ירוקים, מתאים לזן Pausa. בשיטה זו מייצרים זיתים שחיינים.
1. מערבבים שלישי תמיסת מלח עם שני שלישים חומץ.
 2. משרים את הזיתים בתערובת.
 3. ניתן להוציא את הזיתים מהתערובת לכלי אחר ולתבלם בכל תבלון שהוא.⁵⁷

9. כבישה בייץ: במשנה הוזכרה כבישה בייץ: 'וכבשין שדרכן לתת לתוכן יין וחומץ'.⁵⁸ ר' עובדיה מברטנורא הזכיר כבישה בייץ בפירושו למשנה אחרת, 'ותורמים שמן על זיתים הנכבשים':⁵⁹ 'זיתים הנכבשים – זיתים מלוחים וכבושים בייץ או בחומץ כדי שיתקיימו'. ברוב המתכונים של קולומלה יש שימוש בתירוש (יין צעיר) או בחומץ (תוצר של יין) כנוזל לשימור הזיתים, ובמתכון אחר יש

52 ר' נתן בן יחיאל (לעיל, הערה 46), ערך קלפס, כרך ז, עמ' 111.
 53 Athenaeus, *The Deipnosophists*, IV, 133 (ed. C.B. Gulick, London 1950, II, p. 111)
 54 I. Löw, *Aramäische Pflanzennamen*, Leipzig 1881, pp. 137-138
 55 לביא, מידע בעל-פה, תשס"ו.
 56 Pliny, *Naturalis historiae*, XV, 16 (ed. IV by T.E. Page et al. [The Loeb Classical Library], p. 299) London and Cambridge, MA 1966
 57 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 299 (מתכון VII).
 58 משנה, עבודה זרה ב, ו.
 59 משנה, תרומות א, ט.

שימוש ביין צימוקים.⁶⁰ בשניים ממתכוניו דובר על תירוש טרי, שקל היה להשיגו בעונת המסיק,⁶¹ אך במתכונים אחרים הזכיר תירוש מורתח,⁶² למשל:

מתאים לזיתים שחורים:

1. מוסיפים מלח לזיתים ביחס של 3:1.
 2. מערבבים עם ענפי אלת המסטיק.
 3. שמים את הזיתים בסל בשכבות של זיתים-מלח-זיתים לסירוגין.
 4. משהים למשך ארבעים יום כדי שהם 'יזיעו' והמוהל יצא החוצה.
 5. מעבירים את הזיתים לגיגית, מוציאים את ענפי האלה ומנקים מהמלח היטב בעזרת ספוג.
 6. מעבירים לאמפורה, מוזגים חצי או שלישי מהנפח תירוש מורתח או מי דבש.
 7. דוחסים את הזיתים בעזרת עלי שומר.
- יש שנהגו לערבב שני שלישים או שלושה רבעים תירוש מורתח או דבש עם חומץ ולהגיש את הזיתים בתערובת.⁶³

שיטת כבישה זו של זיתים שחורים בשכבות של זיתים ומלח נהוגה גם כיום במסורת היוונית.⁶⁴

10. זיתי שלוחין: אלו זיתים מגולענים; הם הוזכרו במשנה,⁶⁵ ור' עובדיה מברטנורא פירש: 'אם נתרככו הזיתים כל כך עד שכשלוקה הזית בידו הגרעין שבתוכו משתלח ונופל מאליו'. בתוספתא פירטו שיש שהוציאו מהם את הגלעין לאחר שהיו 'זולפין עליהן חומץ כדי שיהו חולצין את גרעיניהן', והם 'זיתי השלחין הנמכרים על פתחי מרחצאות'.⁶⁶

סיכום

בספרות חז"ל נזכרו עשרה סוגים שונים של זיתים כבושים, אם על פי שם המוצר הסופי ואם על פי תהליך הכנתו. ההשוואה לספרות הקלסית ולמתכונים מסורתיים מרחיבה את דברי חז"ל ומאפשרת לתאר בדיוק רב את דרכי ההכנה של מגוון הזיתים הכבושים שהוזכרו במשנה ובתלמוד. ההשוואה מאפשרת גם הבנה מחודשת של דברי חז"ל, כדוגמת הבנת המונח זיתים מגולגלים (מס' 7), הבחנה מדויקת בין מונחים, כמו בין זית פצוע סתם לזית פצוע המושרה בתמיסה (מס' 1-2) או זיהוי של סוג

60 קולומלה (לעיל, הערה 10), עמ' 295-297 (מתכון III).

61 שם, עמ' 295 (מתכון I); עמ' 295 (מתכון II).

62 שם, עמ' 295-297 (מתכון III); עמ' 297 (מתכון V); עמ' 299 (מתכון VI); עמ' 301 (מתכון X); עמ' 303 (מתכון XI); עמ' 305 (מתכון XIII).

63 שם, עמ' 303 (מתכון XI).

64 גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 116; מועצת שמן הזית הבין-לאומית (לעיל, הערה 15).

65 משנה, עבודה זרה ב, ז.

66 תוספתא, עבודה זרה ד, ח (מהדורת צוקרמנדל, עמ' 466).

הזיתים שתיארו, כבמקרה של זיתי קלופסין (מס' 8). ריבוי שמות המוצרים מעיד על עושר כלכלי ועל רמה גבוהה של סעודות ומשתאות, הד לתרבות הרומית.

קולומלה פירט תשע שיטות שונות לכבישת זיתים ירוקים וחמש שיטות לכבישת זיתים שחורים. בספרות חז"ל לא דובר מפורשות על זיתים ירוקים ושחורים, אך כיוון שיש שוני עקרוני בכבישת הזיתים הללו, והשוני ניכר באזכורים השונים בספרות חז"ל, מובן כי ההבדלה הייתה קיימת גם בעולמם.

זיתים ירוקים הנשמרים בתמיסה שיש עליה שכבת שמן למניעת מגע עם האוויר ראויים למאכל עד ארבע שנים מזמן הכבישה, לאחר זמן זה הפרי מתרכך ונוצרים טעמי לוואי. זית שחור שנכבש בכבישה יבשה, במלח, יכול להיאכל עד שמונה שנים, משום שהמלח סופח 80-90 אחוז מהמים שבציפה (תכולת המים בציפה היא כ-50 אחוז). זית יבש, שחור, שנקטף מהעץ או נאסף מהקרקע ולא עבר טיפול, ראוי למאכל אפילו במשך עשרות שנים.⁶⁷ במשק הערבי המסורתי בארץ 80 אחוז מהזיתים הכבושים הם ירוקים, והשאר – שחורים; כבישת השחורים נפוצה פחות משום שהשהייה הארוכה על העץ חושפת את הפרי לפגיעות של פריזובוז הזית (*Dacus oleae*). אפשר שזכוב זה פגע בזיתים כבר בזמנו של קולומלה, ולכן הרבה במתכונים לכבישת זיתים ירוקים. ממצאי הזיתים במצדה מאשרים במידת מה את המסקנות מהספרות העתיקה. אמנם רובם נראים כנבאלי, המתאימים לכבישה הן כירוקים הן כשחורים; אבל תופאחי ושאמי מתאימים לכבישה רק כירוקים. נראה כי מיעוט הגלעינים מהזן סורי – שהוא זן מקומי בדומה לנבאלי, ושלא כמו התופאחי והשאמי – נובע מהעובדה שהוא מתאים יותר מאשר נבאלי לייצור שמן.⁶⁸ נוסף על כך אזור התפוצה של נבאלי קרוב יותר למצדה – הרי יהודה והשומרון – ואילו הזן סורי נפוץ באזורים צפוניים יותר.

כאמור על פי המשנה ירקות כבושים היו המקובלים והנפוצים ביותר.⁶⁹ אך בין הפרות, הזית מהווה קבוצה בפני עצמה, לעומת פרות שטעמם דמוי דבש, כגון תאנים ותמרים, או פרות חמצמצים, כמו הדרים, ובטעם חמוץ-מתוק – מיני גלעיניים וגרעיניים; לזית טעם מריר. בעיבוד פרי הזית למאכל גלומות אפשרויות רבות לקבוע את מינון החומרים המרים בציפה ולהוסיף תבלינים כמו עלי דפנה, שומר או אלת המסטיק.

תרבות האוכל הרומית הייתה מפותחת ומגוונת מאוד. ממצא גלעיני הזית במצדה פתח בפנינו צוהר לתחום גסטרונומי שלא נבחן לעומק עד כה – כבישת הזיתים בארץ-ישראל ובאימפריה הרומית. מחקרנו תורם להבנה טובה יותר של דברי חז"ל הנוגעים לזיתים כבושים ומרחיב את שחזור המטבח הרומי.

67 לביא וזידאן, מידע בעל-פה, תשס"ד.

68 גור, שפיגל וגרטש (לעיל, הערה 7), עמ' 42; א' זינגר, גידול הזית, תל-אביב 1985, עמ' 36-37; זידאן, מידע בעל-פה, תשס"ה.

69 משנה, נדרים ו, ג; שם, שביעית ט, ה.