

## **"ובארץ ישמעאל עושין כן ואין לחם נכבד ממנו": השפעתן של הקולינריה והדיאטיקה במרחב המוסלמי בימי הביניים על פירושי ראב"ע למקרא**

אברהם אופיר שמש

### **מבוא**

רבי אברהם אבן עזרא נולד בטולידו שבספרד המוסלמית בשנת 1089/90 או בשנת 1092.<sup>1</sup> בספרד הוא פעל במשך חמשת העשורים הראשונים לחייו ובתקופה זו הוא נדד לארצות שונות בצפון אפריקה, כגון תוניס, מרוקו ואלג'יר. בעקבות כיבוש אל-אנדלוס בידי שבטי המוראביטון (1090) ובעקבותיהם המוחידון (1145) תמה הסובלנות החברתית והתרבותית של המוסלמים כלפי מיעוטים ששכנו בתחום שלטונם, וכתוצאה מכך נאלצו יהודים ונוצרים רבים להגר לארצות הנוצריות ובניהם גם ראב"ע. במשך שלושת העשורים הבאים (להלן: התקופה השנייה בחייו) הוא נדד לארצות נוצריות שבמערב אירופה - איטליה, צרפת ואנגליה, ושם מימש את מטען הידיעות שרכש בנעוריו ובבגרותו.<sup>2</sup>

אבן עזרא, אינטלקטואל ואיש מדע פורה, עסק בתחומים מגוונים: פרשנות למקרא, לשון, פילוסופיה, פיוט, מתמטיקה, אסטרונומיה ואסטרולוגיה.<sup>3</sup> אין ספק כי ייחודו האינטלקטואלי נבע מיכולותיו האישיות, אך גם תרמו לכך מאורעות חייו ונדודיו במגוון אזורים גיאוגרפיים, מקומות ותרבויות שהעשירו את ידיעותיו.<sup>4</sup> עבודתו הספרותית של ראב"ע התנהלה בין השנים 1140-1161, לאחר שעזב את ספרד ועד סמוך למותו ברומא בשנת 1164. את ידיעותיו הוא העביר לקהל קוראיו בתקופת חייו השנייה, מכאן שהשכלתו בתחום המדע והשפה הערבית שנכתבו בה חיבורים מדעיים רבים וחשובים, הפכו לחיוניים ובעלי משמעות רק עם בואו למרחב הלטיני-נוצרי.<sup>5</sup>

### **הריאליה במרחב המוסלמי בפרשנות ראב"ע: קווים ומאפיינים**

במקומות שונים בפירושו לתורה טען ראב"ע כי השפה, התרבות ואורחות החיים של העולם המוסלמי עשויים לתרום להבנת היבטים ריאליים בסיפורי המקרא וחוקיו. חוקרים, כגון ע"צ מלמד וא' סימון, אספו מקורות שונים ומגוונים למגמה זו, והחידוש שבמאמר הנוכחי הוא בנייתו מעמיק יותר של פרשנות הקשורה למזון בקונטקסט ההיסטורי והתרבותי-חומרי.<sup>6</sup>

- 1 על שנת לידתו של אברהם אבן עזרא ראה I. Kislev, "The Relationship between the Pentateuch Commentaries Composed by R. Abraham Ibn Ezra in France and the Significance of this Relationship for the Biographical Chronology of the Commentator", *JJS* 60 (2009), pp. 282-297.
- 2 סקירה מקיפה על חייו ופועלו של ראב"ע ראה: אבן עזרא על התורה, מהדורת א' וייזר ירושלים תשל"ו, עמ' 51-7; י' לוין, אברהם אבן עזרא, חייו ושירתו, תל אביב תשכ"ט, עמ' 9-46; ע"צ מלמד, מפרשי המקרא - דרכיהם ושיטותיהם, ירושלים תשל"ח, ב, עמ' 519-520.
- 3 על השימוש בידיעותיו בתחומי הטבע, המתמטיקה, האסטרונומיה, האסטרולוגיה ובתחומים נוספים לפרשנות המקרא מצויה ספרות ענפה למדי ראה למשל: ג' צרפתי, מונחי המתמטיקה בספרות המדעית העברית של ימי הביניים, ירושלים תשכ"ט, עמ' 130-155; מלמד, מפרשי המקרא (לעיל, הערה 2), עמ' 628-640; ש' סלע, אסטרולוגיה ופרשנות המקרא בהגותו של אברהם אבן עזרא, רמת גן תש"ס, עמ' 72-85.
- 4 בפירושו למצוות ארבעת המינים הניטלים בחג סוכות רומז ראב"ע לתועלת הטמונה במעבר מאזור גיאוגרפי אחד לאזור אחר מבחינת החשיפה לידיעות חדשות: "והגולה מארץ קדר לארץ אדום, אם יש לו עינים [=יכולת הבחנה] ידע סוד המצוה הזאת" (וי' כג, מ). ראב"ע מתכוון לנדודיו מספרד הערבית אל הארצות הנוצריות, אך קשה להבין מדבריו המעורפלים לאיזה 'סוד' הקשור למצווה הוא נחשף.
- 5 ראה S. Sela and G. Freudenthal, "Abraham Ibn Ezra's Scholarly Writings: A Chronological Listing", *Aleph*, 6 (2006), pp. 13-55.
- 6 על גישתו של ראב"ע כי מציאות החיים בעולם המוסלמי משקפת את העולם המקראי תוך הבאת דוגמאות ראה מלמד, מפרשי המקרא, שם וכן אוריאל סימון, אך הם לא התייחסו לריאליה הימיבינימית העומדת ברקע

מפירושו של ראב"ע למקרא עולות התובנות הבאות באשר לתרומתה של התרבות הערבית להבנת סיפורי המקרא:

א. המנהגים והתרבות החומרית של הערבים בימי הביניים משקפים את המציאות המקראית, משום שארצות המקרא ובכללן ארץ ישראל כלולות במרחב הערבי<sup>7</sup>. לעומת זאת ארצות הנוצרים הן חטיבה תרבותית שונה, ועל כן לא ניתן להסיק מהן על התנהלות החיים בימי המקרא<sup>8</sup>. אציג שתי דוגמאות כלליות מדברי אברהם אבן עזרא להשקפה הפרשנית הזו.

הכתוב בשמ' ג, כב מספר כי הקב"ה פוקד על משה לצוות על הנשים העבריות לשאול כלי כסף ופרטי לבוש מהנשים המצריות: "וְשָׂאֵלָה אִשָּׁה מִשְׁכַּנְתָּהּ וּמִגֵּרַת בֵּיתָהּ פְּלִי כֶסֶף וְכָלִי זָהָב וְשִׁמְלַת". הפקודה מעוררת את השאלה מדוע שהנשים המצריות ישאלו לנשים העבריות חפצים יקרי ערך? האם זה מקובל? ראב"ע מתוך ניסיונו האישי והכרתו את התרבות המוסלמית טוען בפירושו הארוך לפסוקינו כי תופעת ההשאלה של חפצים ואפילו יקרי-ערך רווחת בקרב נשים מוסלמיות: "כי מנהג הנשים לשאול מאת השכנות יותר מהזכרים כלי תכשיט זהב וכסף לשום על צוארי הבנים והבנות, ונזמים באזנים ובאף, אצעדה ושחרונים ועכסים, וזה המנהג היום בארץ ישמעאל, לא כן בארץ הערלים". ראב"ע מדגיש כי השאלה של חפצים נשיים אינה תופעה מקובלת בארצות הנוצרים, ולכן הכרת התרבות המוסלמית והליכותיה עשויה להבהיר את הפסוק.

בשמ' לח, ח מספר הכתוב על התקנת הכיור וכנו במשכן באמצעות מְרָאָת שהיו ברשותן של נשות ישראל. בפירושו הארוך למקור זה טוען ראב"ע כי הסתכלות במראות נחושת או זכוכית לשם התקשטות מקובלת בקרב נשים מוסלמיות, כפי שנהגו הנשים העבריות במצרים בעת השעבוד. וכך הוא כותב: "כי משפט כל הנשים להתיפות לראות פניהם בכל בקר במראות נחושת או זכוכית לתקן הפארים שעל ראשיהם [...] כי מנהג ישראל היה כמנהג ישמעאל עד היום". השימוש במראות בקרב נשים היה מקובל גם באירופה הנוצרית, באיטליה ובצרפת, בהן כתב ראב"ע את שתי גרסאות פירושו לתורה (הפירוש הקצר והארוך). הראב"ע אמנם לא דחה במפורש אפשרות זאת, אך ייתכן כי במסגרת נדודיו נחשף לכך שבאלאנדלוס השימוש במראות בקרב נשים מוסלמיות היה רווח יותר<sup>9</sup>. המראות שהתקינו מהן את הכיור וכנו במשכן יוצרו מנחושת. המציאות ההיסטורית מלמדת כי מראות זכוכית היו ידועות בספרד המוסלמית לפני התפשטותן באירופה למן המאה ה-15<sup>10</sup>.

ב. במקרים מסוימים, כמו למשל במקרה של מיטת השינה, לא נשתמרה בארצות האסלאם הרציפות התרבותית הקדומה, ודווקא המציאות באירופה הנוצרית משקפת את הריאליה המקראית שהמיטה היתה גבוהה למדי. בבר' מט, כט נזכר איסוף הרגלים אל המיטה של יעקב לפני מותו. בפירושו לפסוק זה טוען ראב"ע כי המיטה המצרית היתה גבוהה במתכונת דומה לזו בארצות אירופה הנוצרית, אשר על כן היה על יעקב לאסוף אותם תחילה: "ויאסף רגליו אל המטה - כי בתחילה ישב על המטה, ורגליו תלויות כמנהג ארץ אדום היום, ולא כן מטות הישמעאלים". המקורות ההיסטוריים אכן מלמדים כי המיטה האירופית בימי הביניים, ובמיוחד בבתיים של עשירים, היתה גדולה, רחבה וגבוהה. המיטות המאסיביות היו בדרך כלל מיטות אפריון שמארבע פינותיהן יצאו עמודים ומסביבן הונחו וילונות שהעניקו פרטיות<sup>11</sup>.

לפרשנותו של ראב"ע. ראה א' סימון, און מלין תבחן: מחקרים בדרכו הפרשנית של ר' אברהם אבן עזרא, רמת גן תשע"ג, עמ' 337-339.

7 ראה למשל בפירושו הארוך לשמ' יב, ז ובמקורות שיוזכרו להלן.

8 על אי הרלוונטיות של ארצות אירופה להבנת מנהגי המקרא הוא כותב בפירושו הארוך לשמות שנכתב בשנת 1153 בעיר דרוס או רודוס, ככל הנראה העיר Rouem בנורמנדיה שבצפון צרפת: "וכבר הזכרתי לך כי מנהג ישראל ותכשיטיהם איננו כמנהג אלה המקומות" (שמ' כח, לו). מקורות לזיהויה של העיר ראה סלע, אסטרוולוגיה (לעיל הערה 2), עמ' 16, הערה 13.

9 על השימוש במראות בארצות אירופה בימי הביניים ראה: R. Kalas, "The Technology of Reflection: Renaissance Mirrors of Steel and Glass", *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, 32 [3] (2002), pp. 519-542; R. A. Johnston, *All Things Medieval: An Encyclopedia of the Medieval World*, 1, California 2011, p. 186

10 קאלאס, טכנולוגיה (לעיל הערה 9), שם; ג'ונסטון, ימי הביניים (לעיל הערה 9), שם.

11 על המיטות באירופה בימי הביניים ראה: M. Donnelly and D. Diehl, *Medieval Furniture: Plans*

ג. לא תמיד ניתן ללמוד מהתרבות הערבית של ימי הביניים על תקופת המקרא שכן בעקבות כיבושי הערבים למן המאה השביעית ואילך חלו תמורות באורחות החיים בארצות המקרא<sup>12</sup>. לפיכך, במקרים אחדים, כמו למשל לגבי היחס השלילי של המצרים הקדמונים לאכילת בשר, טוען ראב"ע שיש להבחין בין התרבות המצרית העתיקה לבין תושבי המרחב המוסלמי הנוהגים לפי חוקי הקוראן. הימנעותם של המצרים הקדמונים מאכילת בשר קרובה לדעתו למנהגם של היהודים, הינדואיים או ג'יינים, שאינם ניזונים מבשר בעלי חיים<sup>13</sup>.

ד. בכמה מפירושו ראב"ע תומך עובדות ופרטים ריאליים בסיפורי המקרא וחוקיו על פי מנהגים והשקפות תיאולוגיות, אנתרופולוגיות ומשפטיות בתרבות היהודית בת זמנו. למשל, נישוק מלכים או הנחת יד תחת הירך בעת שבועה כביטוי של שליטה של האדון על עבדו (בר' כד, ב; תה' ב, יב); העובדה שבני הודו אינם מאמינים בסיפור בריאת העולם היהודי (הפירוש הארוך לשם' טז, א) או שבני ארץ הודו אינם נצרכים למשפטי רצה, גניבה, עושק ועדות שקר (הפירוש הקצר לשם' כג, כ). ראב"ע לא ביקר בהודו, אך מסתבר ששמע או שקלט רשמים על מנהגי התושבים שם. ההשוואות שהוא עורך בין שתי תרבויות שונות ורחוקות, למשל אי אכילת בשר אצל היהודים בזמנו והמצרים הקדמונים, מלמדת על חוסר זהירות מתודולוגית. ככל הנראה ראב"ע היה מודע לתרבותם העתיקה של אנשי הודו, ולכן הניח שגם בתקופתו הם משמרים אלמנטים מקבילים לתקופת המקרא<sup>14</sup>.

ההבנה שישנה רציפות תרבותית באזורים גיאוגרפיים מוגדרים מקובלת בהחלט. ברם, הנחה זו מעוררת שאלת יסוד: באילו תחומי חיים ניתן לומר בוודאות שהמצאיות "קפאה" של שמריה, ומה הכלים המתודולוגיים שעמדו לרשות ראב"ע כדי לקבוע האם חלו תמורות בשגרת החיים הקדומה. אין בכוונתי לעסוק בסוגיה זו כאן ובוודאי שיש מקום לבחון עניין זה במסגרת אחרת. בשורות הבאות אתמקד בשלוש דוגמאות לפרשנות של ראב"ע לנושאים מקראיים הקשורים למזון ותזונה על פי המסורת הערבית של ימי הביניים:

### 1. המטבח המוסלמי כרקע ריאלי לאיסור המקראי של בישול גדי בחלב אימו

האיסור לבשל גדי בחלב אמו בחלב נזכר במקרא שלוש פעמים<sup>15</sup>. במהלך הדורות הציגו מפרשים, פילוסופיים יהודים וחוקרים שורה של הסברים לאיסור, כמו למשל הרחקה מאכזריות ורעבתנות, נוהג שמקורו בפולחן אלילי עתיק או מטעמים בריאותיים<sup>16</sup>. בפירושו הארוך והקצר לשם' כג, יט

---

*and Instructions for Historical Reproductions, Mechanicsburg, Pennsylvania 1999, p. 79*

ג'ונסטון, ימי הביניים (לעיל הערה 9), עמ' 275.

12 קצב השערוב ותהליך האסלום בעקבות כיבושי הערבים היו שונים ממקום למקום. בסוריה רבתי (אלשאם) למדיניות הישערו בה נקטו האומיים בעיקר מימי הח'ליף עבד אל מלכ (685-705) היו השלכות משמעותיות על מציאות החיים. לקראת סוף המאה התשיעית סוריה וארץ ישראל נשתערבו לחלוטין, דבר שבא לידי ביטוי בהשרשת הלשון הערבית, אורח החיים והמחשבה הערביים. על הכיבוש המוסלמי והשפעותיו על היישוב והחקלאות בסוריה רבתי ראה: ז' עמר, גידולי ארץ-ישראל בימי הביניים תיאור ותמורות, ירושלים תש"ס, עמ' 47-41.

13 בפירושו לבר' מו, לד טוען ראב"ע שההסתייגות של המצרים הקדמונים מאכילת בשר בהמות אינה רלוונטית למוסלמים במצרים בתקופתו: "כי תועבת מצרים כל רועה צאן לאות כי בימים ההם לא הי' המצרים אוכלים בשר, ולא יעזבו אדם שיזבח צאן, כאשר יעשו היום אנשי הודו. ומי שהוא רועה צאן תועבה היא שהוא שותה החלב. ואנשי הודו לא יאכלו ולא ישתו כל אשר יצא מחי מרגיש עד היום הזה". לפי חוקי האסלאם אין מניעה לאכול מעולם החי, למעט בשר חזיר או נבילות שלא נשחטו לפי הדין המוסלמי (חלאל= حلال). יתירה מכך, אכילת בשר היא חלק מהטקסיות המוסלמית, למשל במסגרת חג הקורבן (עיד אל-אדחא, عيد الأضحى). והשווה לפירושו הארוך לשם' ח, כב: "ולפי דעתי, כי אנשי מצרים בימי משה היו על דעת אנשי לנדיא"ה [=הודו] שהם יותר מחצי העולם, וכולם הם בני חם ואינם אוכלים בשר עד היום, גם דם וחלב ודג ובצים, והכלל כל דבר שיצא מן החי, והם מתעבים מי שיאכל אותם".

14 סימון, און מלין (לעיל הערה 6), עמ' 338.

15 שם' כג, יט; שם, לד, כו; דב', יד כא.

16 ראה למשל פירוש רשב"ם לשם' כג, יט, תורת חיים (שמות ח"ב), מהדורת מוסד הרב קוק, ירושלים תשנ"ז; רמב"ם, מורה הנבוכים, מהדורת ר' יוסף קאפח, ירושלים תשנ"א, ח"ג, פמ"ח, עמ' שצב; פירוש רלב"ג לשם'

סבור ראב"ע כי הטעם לאיסור בשר וחלב הוא חינוכי-מוסרי. מבחינה רעיונית נכלל האסור בין הגבלות נוספות הקשורות לבעלי חיים שמטרתן למנוע התנהגות אכזרית של האדם, כמו למשל "וְיִשׂוּר אֹז שֶׁהָאֵתוֹ וְאֵת בְּנוֹ לֹא תִשְׁחָטוּ בַיּוֹם אֶחָד" (וי' כב, כח) ומצוות שילוח הקן (דב' כב, ו). ראב"ע עומד על מספר שאלות נסתרות המתעוררות בעקבות הנוסח שבתורה. המונח "גדי" מתייחס דווקא לבנה של עז הבית (*Capra hircus mambrica*), המשתייכת לסוג יעל במשפחת הפריים (*Bovidae*)<sup>17</sup>. האיסור ההלכתי של בשר בחלב כולל בפועל את בשרן של כלל הבהמות הטהורות, אם כן, מדוע הוא מנוסח כאיסור על בישול גדי בחלב אמו? זאת ועוד, האם בכלל בישול חלב ובשר גדי יהדיו הוא תופעה קולינרית רווחת? עמדתו של ראב"ע היא שהניסוח של איסור בשר וחלב נכלל בעיקרון של "דיבר הכתוב בהווה", דהיינו על פי המציאות הרווחת למעשה. הואיל וכך, התורה מדברת על בישול של שני המוצרים ולא על עירוב סתמי של שני המוצרים "בעבור שאין מנהג האדם לאכול בשר חי". המסורת הקולינרית המוסלמית מלמדת שבישול בשר בחלב, ובמיוחד של גדי הוא דפוס קולינרי מועדף, דבר הנעוץ בהשקפות רפואיות ודיאטטיות שהשילוב בין שני המוצרים עולה יפה מבחינות שונות. ואלו טענותיו:

#### א. תבשילי בשר בחלב נחשבים במרחב המוסלמי לערבים במיוחד

בפירושו הקצר לשמ' כג, יט טוען ראב"ע: "והשם צוה שלא יבשל הגדי בחלב אמו, כי [עד] היום מנהג הישמעאלים לבשל הגדי עם החלב, והם אומרים שהוא תבשיל ערב". כלומר, אומנות הבישול המוסלמית מלמדת שבשר גדי ומוצרי חלב הם רכיבי מזון ששילובם יחד מניב תוצאה קולינרית טעימה ומשובחת למדי, כלומר, שיש רציפות היסטורית גם בתחום המטבח והכנת המזון. האמנם כך סברו אניני הטעם המוסלמים? האם ניתן למצוא בספרות הקולינרית בת התקופה הערכה לשילוב בשר של בהמות המשק עם חלב ומוצריהם? מסתבר שכן. התמונה שמצייר ראב"ע משקפת בהחלט את מציאות ימיו והיא מקבלת חיזוק היסטורי מספרי בישול מוסלמיים של ימי

כג, יט, מקראות גדולות הכתר (שמות ח"ב), רמת גן תשס"ז; פירוש אברבנאל לשמ' כג, יט, מהדורת א' שוטלנד, ירושלים תשנ"ז. ספרות מחקרית עשירה למדי עוסקת בהיבטים שונים הקשורים לאיסור בשר וחלב, כגון הטעמים והרקע לאיסור בראי המקרא והתרבויות שבתקופתו, פרשנות לאיסור בקרב אנשי דת קדומים (למשל פילון) ופילוסופים מיבינימיים (פעולה אנטי-מוסרית, אקט אלילי). החוקרים המודרניים הציעו כמה הסברים לאיסור. פרייזר סבור כי האיסור נובע מרתיעה (טאבו) מפני שימושים מסוימים בחלב בשל חשש שמא יגרם נזק לפרות משום שקיים קשר מאגי סימפטי בין הבהמה לבין החלב שלה. ראה: J. G. Frazer, *Folk-Lore in the Old Testament: Studies in Comparative Religion, Legend and Law*, London 1919, pp. 118-119, 161-162. החוקר קיל (Keel) הציע כי בישולם יחד מפר לא רק את הקשר הנפשי והאינטימי של האם ובנה, אלא פוגע באופן סמלי בגילוי של נדיבות הלב האלוהי והיציבות הקוסמית הבאה לידי ביטוי בפעולת ההנקה. ראה: O. Keel, *Das Böcklein in der Milch seiner Mutter und Verwandtes: im Lichte eines altorientalischen Bildmotivs* (OBO 33). V.IRAT III-KEE 1980.1, (Böcklein), Tübingen 2013, p. 54 ff. ענת", מבוא: פרק שני, ח, עמ' 40; מ' הרן, "גדי בחלב אמו", ארץ ישראל, יד [ספר ח"א גינזבורג] (תשל"ח), עמ' 12-18; "הגדי בחלב אמו והגדי היונק חלב אמו", תרביץ, נב (תשמ"ג), עמ' 371-392; "ב' צ לוריא, "לא תבשל גדי בחלב אמו", בית מקרא, לח [א] (תשנ"ג), עמ' 72-75; M. Haran, "Seething a Kid in its Mother's Milk", *JJS*, 30 (1979), pp. 23-35; J. Milgrom, "You Shall Not Boil a Kid in Its Mother's Milk": An Archaeological Myth Destroyed", *Bible Review*, 113 (1985), pp. 48-55; R. Ratner and B. Zuckerman, "A Kid in Milk? New Photographs of KTU 1.23, Line 14", *HUCA*, 57 (1986), pp. 15-60; C. J. Labuschagne, "You Shall Not Boil a Kid in Its Mother's Milk": A New Proposal for the Origin of the Prohibition", in: F. Garcia Martinez et al. (eds.), *The Scriptures and the Scrolls: FS A. S. van der Woude*, VTSup 49, Leiden 1992, pp. 6-17; A. Cooper, "Once Again: Seething a Kid in Its Mother's Milk", *JSIJ*, 10 (2012), pp. 109-143.

17 בפירושו הארוך הוא כותב: "כי גדי לא יקרא רק שהוא מהעזים. ובלשון ערבי הוא גדי, ולא יאמר על מין אחר". ובעניין זה ראה עוד להלן. העז של המקרא מזוהה עם העז של ימינו. גם השם הערבי (مغزاة – מעזה או عَزْر – ענז) משמר את שמה הקדום של העז.

הביניים, אם כי לעת עתה לא מצאתי יחס מיוחד דווקא לבשר גדי בחלב<sup>18</sup>. לפני שאציג כמה מקורות העוסקים בתבשילי בשר בחלב בקולינריה המוסלמית ראוי שאחשוף את הרקע למקומם של מוצרי בשר וחלב בתורת הבישול של מטבח זה.

ההנחה היא שהשילוב בין בשר וחלב מושרש שנים רבות באורח החיים ובדפוסי החקלאות והכלכלה של הערבים. במרחב הערבי-מוסלמי תפס המקנה מקום כלכלי ניכר, שכן צאן ובקר סיפקו מגוון של מוצרים כגון בשר, חלב ומוצרים, עורות וצמר. למשק החי היתה חשיבות מרובה במיוחד באזורים סמי-מדבריים בקרב חברות של רועים נודדים שלא גידלו מטעים או שדות. מוצרי חלב נאכלו כשלעצמם, אך הם היו רכיב חשוב בפעולות בישול בסיסיות במטבח המוסלמי. במטבח המוסלמי נפוצים שמני בישול מהחי ומהצומח. מעולם הצומח השתמשו בשמן זית או בשמן שומשום. מצאן הפיקו אֶלִיָּה (لَيْتَة, أَلْيَة), דהיינו שומן מזנבו הרך של כבש האליה (*Ovis orientalis*) שבודרך כלל הומסה מעל מים רותחים וטוהרה באמצעות זיקוק. הסמנה היא השמן המקובל במזרח התיכון ומטגנים או מבשלים עמה בשר וירקות. השילוב של בשר בחלב במטבח הערבי קשור באופן בולט לסמנה שכן היא ממלאת תפקיד בתוספת טעם משמעותית לתבשילי בשר<sup>19</sup>. אכילת בשר היתה

18 במהלך ימי הביניים נכתבה ספרות קולינרית-ערבית עשירה למדי. אציג כאן מספר דוגמאות. כתאב אל טביח' חיבורו של אבן סיאר אלוראק מהמאה העשירית יצא לאור בתרגומו של Nawal Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Leiden 2007. החיבור האנונימי כנו אלפואא'ד פי תנויע אלמוואא'ד (אוצר התועלות בגוון השולחנות) התחבר בתקופת השלטון הממלוכי במצרים. ראה - Kanz Al-Manuela Marin and David Waines (eds.), *Fawaid Fi Tanwi Al-Mawaid*, Beirut 1993. במאה ה-13 חיבר אבן רזין אתג'יבי ספר בישול הכולל מתכונים מאלאנדלוס הקרוי פצ'אלת אלח'ואן, פי טיבאת אלטעאם ואלא'לואן (שבח השולחן הערוך): על המאכלים הטובים ביותר וסוגיהם, ביירות (1984). פרטים נוספים על החיבורים הללו הובאו אצל אורי מאיר-צ'יזיק, מזון ואיזון: התזונה מהלכה למעשה, על-פי תורת היסודות, המזגים והמרות באימפריה המוסלמית-ערבית במאות ה-9 עד ה-16, דיסרטציה, אוניברסיטת חיפה, חיפה 2011, עמ' 65-66. מצויה גם ספרות מחקרית ענפה העוסקת בתולדות הבישול המוסלמי בימי הביניים. בין הדיבטים שבחנו החוקרים הם: המזון והתזונה של המוסלמים בראי ספרי מתכונים בני התקופה; ספרות ומסמכים ערביים העוסקים באוכל, למשל ספרות האדב (أدب); השתקפות הריבוד החברתי על רקע דפוסי צריכה של סוגי מזון שונים; המטבח המלכותי המפואר של השליטים; מזון ותזונה בקרב הממלוכים ועוד. לביסוס השקפותיו של ראב"ע בעניין אורז, קמח לבן ובישול בשר במוצרי חלב חשובים במיוחד ספרי המתכונים המלמדים על העדפויות הקולינריות של המוסלמים. על אומנות הבישול המוסלמית הימיבינימית ראה למשל: A. J. Arberry, "A Baghdad Cookery Book," *Islamic Culture*, 13 (1939), pp. 21-47, 189-214; M. Rodinson, "Recherches sur documents arabes relatifs a la cuisine," *Revue des etudes islamiques*, 17 (1949), pp. 95-158; E. Ashtor, "Essai sur l'alimentation des diverses classes social dans l'Orient medieval," *Annales*, 23 (1968), pp. 1017-1053; D. Waines, *In a Caliph's Kitchen*, London 1989; idem, "The Culinary Culture of al-Andalus," in: Salma Khadra Jayyusi (ed.), *The Legacy of Muslim Spain*, Leiden 1992, pp. 725-738; idem, "Food and Drink", in: Jane Dammen McAuliffe (ed.), *The Encyclopedia of the Qur'an*, Leiden & Boston 2002, vol. 2, pp. 216-223; M. Marin, "Beyond Taste: The Complements of Colour and Smell in the Medieval Arab Culinary Tradition", in: Sami Zubaida and Richard Tapper (eds.), *Culinary Cultures of the Middle East*, London 1994, pp. 205-215; A. Levanoni, "Food and Cooking During the Mamluk Era: Social and Political Implications", *Mamluk Studies Review*, 9 [2] (2005), pp. 222-201.

19 על השמנים מהחי והצומח בימי הביניים ראה: D. Waines, "Matbakh", in: C.E. Bosworth, E. van Donzel and Ch. Pellat (eds.), *The Encyclopedia of Islam*, 2<sup>nd</sup> edition, Leiden: Brill, 1991, vol. 6, pp. 807-809; עמר, גידולי ארץ ישראל (לעיל הערה 12), עמ' 147-148; 327-326. החוקר ג'אק ששון טען כי יש לקרוא את האיסור המקראי "לא תבשל גדי בחלב אימו", כלומר בישול של הגדי בחלקים השומניים של האם ולא בחלב כפי המקובל. ייתכן שהוספת שומן שיפרה את טעם הגדי, ברם ששון אינו מציע שום הוכחה או רקע ריאלי התומך בהעדפה זו. ראה J. M. Sasson, "Ritual Wisdom? On 'Seething a Kid in its Mother's Milk'", in: U. Hübner and E. Axel Knauf (eds.), *Kein Land für sich allein: Studien zum Kulturkontakt in Canaan, Israel/ Palästina und Ebirnâri für Manfred*

סממן מעמדי ורק עשירים ובעלי יכולת נהנו ממוצר זה. מנות בשר הוגשו במסגרת סעודות חגיגיות או כמנות אירוח<sup>20</sup>. איסור בישול בשר בחלב נזכר בפרשת המועדות (שמ' כג, יד-יט; שם, לד, כב-כו). יש שטענו שהדבר נובע מכך שבחגים מרבים באכילת בשר שהוא מאכל חגיגי, ולכן החשש לעירובם יחד גדול יותר<sup>21</sup>. אבן עזרא בפירושו הארוך לשמ' כג, יט מציין שאיסור בשר בחלב נזכר בתורה בסמוך לחג השבועות משום שבעונה זו מצויים גדיים צעירים וקיימת אפשרות שיבשלו את בשרם בחלב: "רק הזכירה עם הבכורים, כי אז ירבו ויגדלו הגדיים".

מנות משובחות של בשר וחלב נזכרו בספרות הקולינרית המוסלמית של ימי הביניים. להלן אציג כמה דוגמאות לכך. הסופר המוסלמי מוחמד אבן חסן אלבגדדי (נפטר 1239), כתב בשנת 1226 את חיבורו 'כתאב אלטביח' (كتاب الطبخ) העוסק באומנות הבישול המוסלמית. הספר נכתב כשישים שנה לאחר מותו של ראב"ע והוא משקף את המציאות הקולינרית עליה הוא מדבר בפירושו לתורה. אלבגדדי מייחד פרק לכל אחת מקבוצות המאכלים שהיו מקובלות במטבח המוסלמי, כמו למשל למאכלי בשר, לתבשילים חמוצים וכדומה. בכל פרק הוא מפרט את הרכיבים הנצרכים להכנת המנות ואת אופני התקנתן. בפרק 'תבשילי חלב' הוא מתעד חצי תריסר של נזידים מבשר וירקות שמרתיחים אותם ממושכות ב'חלב פרסי', כנראה יוגורט. אחד המאכלים הבולטים ביותר בקבוצה זו הוא מזירה (مذيرا), הכולל בשר, בצל, כרישה ותבלינים. הרכיבים מתבשלים בסיר במשך זמן רב עד שהנזלים נעלמים ואז מערבבים אותם עם יוגורט חמוץ, נענע, מיץ לימון, ומבשלים אותם פעם נוספת עד להתעבות התבשיל<sup>22</sup>.

**ב. המוסלמים מבשלים בשר גדי בחלב בשל התאמה דיאטטית-רפואית של שני המוצרים**  
ההשקפה של הרופאים המוסלמיים בימי הביניים היתה שאופן הכנת הבשר (למשל טיגון לעומת בישול) והרכיבים עימם הוא מבושל (למשל חומץ, מלח, מים, שמן זית) הם גורם בעל השפעה על המזג שבשר יוצר בגוף<sup>23</sup>. בפירושו הארוך לשמ' כג, יט טוען ראב"ע כי מסיבות פרקטיות המוסלמים מבשלים בשר של גדי בחלב ולא בשר של טלה<sup>24</sup>. באופן כללי בשר וחלב הם מוצרים בעלי אופי שונה וכדי לבשל אותם יחד צריך להתאים אותם זה לזה. משך זמן בישולו של בשר שהוא מוצק ארוך יותר מאשר החלב. זאת ועוד, לבשרם של בעלי חיים שונים ישנם מאפיינים ייחודיים ולא כל בשר מתאים לבישול בחלב. וכך הוא כותב:

Weippert zum 65 Geburtstag (OBO 186), Freiburg: Universitätsverlag, 2002), pp. 294–308.

20 לבנוני, מזון (לעיל הערה 18), עמ' 213. מוצרי חלב תפסו מקום מרכזי בימי הביניים גם בארצות אירופה הנוצרית ראה: S. Mennell, *All Manners of Food*, Oxford and New York 1985, p. 80. בימי הביניים עניים צרכו כמויות קטנות יותר של מזון ובמיוחד בשר, בדרך כלל חלקים ירודים מגוף הבהמה. על צריכת בשר בקרב השכבות הגבוהות במרחב המוסלמי ראה לבנוני, שם, עמ' 214-217. על תמונת מצב דומה באירופה ראה ראה מגל, שם, עמ' 44-45; N. Elias, *The Civilizing Process*, Oxford & Cambridge, 1994, p. 96.

21 והשווה לדברי רבי חזקיה בן מנוח (צרפת מאה ה-13): "לא תבשל גדי בחלב אמו לפי שברגל אוכלין הרבה בהמות הזהיר בפרשת רגלים שלא לבשל ושלא לאכול גדי בחלב אמו". ראה פירוש החזקוני לשמ' כג, יט, מהדורת ח"ד שעוועל, מוסד הרב קוק, ירושלים תשנ"ד.

22 ראה: H. D. Miller, "Pleasures of Consumption: The Birth of Medieval Islamic Cuisine", in: P. H. Freedman (ed.), *Food: The History of Taste*, California Studies in Food and Culture, University of California Press, 2007, p. 150. מתכונים נוספים של תבשילי בשר בחלב מקובלים במטבח המוסלמי המסורתי עד לימינו. אחד החשובים שבהם הוא המנסף (منسف) שמכינים אותו מאורז (או בורגול), בשר כבש, יוגורט וצנוברים. המנסף נחשב היום למאכל הלאומי של ירדן, אך הוא מוגש במקומות נוספים במזרח התיכון. על המנסף והכנתו ראה: G. Basan, *The Middle Eastern Kitchen: A Book of Essential Ingredients with Over 150 Authentic Recipes*, New York 2006, p. 70.

23 ראה צ'יזיק, מזון ואיזון, עמ' 161.

24 הטיעון שהתורה הזכירה "גדי" כי מקובל דווקא לאכול את בשרו מופיע בפסיקתא זוטרותא (לקח טוב) לשמ' כג, יט, מהדורת בובר, וילנה תר"מ: "לא תבשל גדי בחלב אמו. והוא הדין לכל בהמה וחיה, אלא שדבר הכתוב בהוה".

כי אין המנהג עד היום בארץ ישמעאל שיאכל אדם טלה מבושל בחלב, בעבור שיש בטלה ליחה רבה, וככה בחלב, והנה הוא מזיק על כן לא יאכל, ובעבור כי בשר הגדי אין בו ליחה, וכשהוא קטן הוא חם, על כן יבשלו הגדי בחלב.

מעבר לטעמים הערב של תבשילי בשר בחלב, ראב"ע סבור שלתבשיל גדי בחלב ישנן תכונות דיאטטיות בריאות. לטענתו, על פי תורת המזגים והליחות שהיתה מקובלת בימי הביניים<sup>25</sup> בשר גדי נחשב ל"יבש" ו"חם" ולעומתו בשר טלה קר ויש בו ליחה רבה<sup>26</sup>. חלב דומה בתכונותיו לבשר טלה וגם בו יש ליחות רבה. מכאן ששילובם יחד יוצר תערובת בעלת ליחות מוגברת העלולה להפר את האיזון בגוף ולהזיק. בשר גדי מתאים יותר לבישול בחלב לא רק בשל הבדלי הליחה שבניהם, אלא גם משום שמזגו "חם" ואילו החלב הוא "קר" כך שהם מאזנים אחד את השני. בשל עודף הלחות של בשר הטלה המליצו רופאים ערבים להימנע מאכילתו או למתן את הלחות באמצעות צליה על שיפוד, אפיה בתנור או באמצעות בישול בחומץ או בתבלינים<sup>27</sup>.

לעת עתה לא מצאתי המלצות מפורשות בקרב רופאים מוסלמיים לשלב גדי עם חלב, ואף מתקבל הרושם שבשר הגדי נחשב לאיכותי מספיק מבלי צורך לאזן אותו באמצעות הבישול. לעומת זאת, בספרות הקולינרית של ימי הביניים משוקעים מתכונים המשלבים בשר טלה ומוצרי חלב<sup>28</sup>, ויש שהמליצו בנסיבות מסוימות להוסיף לבשר כבש מוצרי חלב. כך, למשל, הרופא הפרסי אבו בכר אלראזי (865-925) שטען שבשר הכבש "חם" ועל כן הוא ממליץ למי שזקוק "לקירור" הגוף לבשל אותו במי חלב (מצל, مَصْل), פירות סמאק (אוג הבורסקאים, *Rhus coriaria*) וגרגרי רימון<sup>29</sup>. מכאן, שההשקפה הדיאטטית-רפואית שמביע ראב"ע לא בהכרח היתה מקובלת בכל המקומות, וכפי שראינו יש כאלה שאחזו בדעה מנוגדת. אין להוציא מכלל אפשרות שיש שלא הקפידו למלא אחר ההשקפות הללו, כלומר, היה קיים פער בין הנהגות בריאות תיאורטיות למציאות.

### ג. בשר גדי עדיף על בשר טלה שכן הוא בריא יותר

25 הרפואה המערבית של ימי-הביניים התבססה על העקרונות והתיאוריות של הרפואה הקלאסית, היינו העיקרון ההומרי. לפי תורה זו ישנם בטבע ובגוף האדם ארבעה יסודות (אדמה, אויר, אש ומים), ארבע איכויות (יבש, קר, חם, לח) וארבע ליחות (דם, מרה צהובה, ליחה לבנה ומרה שחורה). הפרת שיווי המשקל של היסודות הבונים את הגוף גורמת למחלות, ואילו איזוןם מהווה את הבסיס להבראה. תיאוריה זו התקיימה עד למאה השבע-עשרה והיתה מקובלת ברפואה של המערב הנוצרי והמזרח המוסלמי. על תיאוריה זו ויישומה ברפואה של ימי-הביניים ראה: C. H. Talbot, "Medicine", in: D. C. Lindberg (ed.), *Science in the Middle Ages*, Chicago 1978, pp. 391-428.

26 כדברי ראב"ע כותב רבי נתן בן יואל פלקירה: "בשר הטלה הוא רטוב מאוד וקר ומתדבק ויש בו מותרות הרבה" (צרי הגוף, מהדורת ז' עמר וי' בוכמן, רמת גן תשס"ד, עמ' 127). אבן זהר מציין שצ'אר אלע'נם (=כבש צעיר, דהיינו טלה) יש בו ליחות רבה והוא מייצר עודף לחויות בגוף. ראה Abu Marwan Abd al-Malik Ibn Zuhri, *Kitab al-Agdiya*, Madrid 1992, p. 21. ברם חשוב לציין כי בספרות הערבית של ימי הביניים הושמעו גם דעות אחרות. אבן חלצ'ון למשל בחיבורו כתאב אלע'דיה (דמשק 1996, עמ' 84) מציין כי ח'רוף (=טלה) חם (!) ולח ביותר ואינו מתאים לבעלי ליחות בקיבה ולבעלי מרה לבנה.

27 ראה אבן זהר, שם; אבן חלצ'ון, שם.

28 בספר מתכונים אנדלוסי אנונימי מהמאה ה-13 שפרסמה קנדידה מרטינלי מופיעים כמה מתכונים של תבשילי טלה במוצרי חלב, כגון מאכל הקרוי ת'רידה (ثريد) המכיל בשר טלה, תרד, גבינה לחה וחמאה. במתכון אחר מצייע המחבר מילוי של טלה עם גבינה בתוספת פלפל שחור, קינמון, בצלים ובצים. ראה C. Martinelli (trans.), *Anonymous Andalusian Cookbook: Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul. The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads, by an unknown author*, pp. 43, 86 = [http://italophiles.com/andalusian\\_cookbook.pdf](http://italophiles.com/andalusian_cookbook.pdf)

29 אבו בכר אלראזי, מנאפע אלע'דיה: ודפע מצ'ארהא, דמשק 1984, עמ' 125.

ראב"ע מוסיף וטוען כי השילוב של גדי בחלב ולא בשר של חית משק אחרת נעוץ בתכונותיו החיוביות של בשר גדי:

ואל תתמה בעבור שלא נהגו [צ"ל: בעבור שנהגו] אנשי אלה המקומות לאכול גדי עזים. כי כל הרופאים מודים, כי אין בשר כמוהו, ואפילו לחולים התיירו שיאכלוהו. וכן אוכלים אותו בספרד ואפריקא וארץ ישראל, ופרס, ובבל. גם ככה היה מנהג הקדמונים, שני גדיי עזים טובים (בר' כז, ט), ונעשה לפניך גדי עזים (שופ' יג, טו), והכהן אוכל גדי עזים אחד לחטאת (וי' ו, יט; כג, יט - כ).

ראב"ע משליך ממצייאות ימיו על תקופת המקרא. לטענתו, באזורים נרחבים בטריטוריה שתחת העולם המוסלמי נחשב בשר גדי מועדף על פני סוגי בשר אחרים, בשל היותו בריא ומשובח<sup>30</sup>. אין מדובר בתפיסה או בנורמה שהתפתחה בקרב ההמונים, אלא היא נתמכת באופן גורף על ידי רופאי התקופה הממליצים עליו כמאכל בשגרת יומיום, ואף לחולים. השקפה דיאטטית-רפואית זו משוקעת גם בחיבורים של רופאים נוספים ממוצא ספרדי בימי הביניים, כגון בכתבי הרמב"ם במאה ה-12 וחיבורו הרפואי של רבי נתן בן יואל פלקירה שחי ופעל במחצית השנייה של המאה ה-13 בספרד<sup>31</sup>. ראב"ע מוכיח מכמה פסוקים שבני תקופת המקרא העדיפו לשחוט גדי עזים על פני חיות משק אחרות, כפי המקובל בימיו. רבקה מבשלת עבור יצחק עזים צעירים (בר' כז, ט), אשת מנוח מציעה למלאך לבשל עבורו גדי עזים (שופ' יג, טו) וגם הכהן אכל גדי כאשר הקריב קורבן חטאת במשכן (וי' ו, יט; כג, יט-כ)<sup>32</sup>. ברם, חשוב לציין כי פסוקים מלמדים לכאורה על אכילת חיות משק אחרות, כגון "בָּרֶבֶקָר" (בר' יח, ז) או "עֵגֶל מִרְבֵּק" (שמו"א כח, כד), ברם אפשר שלטעמו אינם ראיה משום שהם מדברים על סיטואציות של אירוח שאינן מלמדות על שגרת חיים. יתירה מכך, גם הפסוקים הקשורים למסגרת פולחנית (וי' ו, יט; כג, יט - כ) אינם מהווים ראיה לדבריו שהרי הפולחן העברי כלל חיות משק מגוונות.

30 ראב"ע אינו מצביע על טיבו ותכונותיו של חלב עזים בהשקפת רופאי זמנו כפי שהוא מתייחס לגבי ערכו של בשר הגדי. על מקומו של חלב עזים בתקופת המקרא ראה מש' כז, כז: "וְגֵדִי חֵלֵב עֲזִים לְלֶחֱמָה לְלֶחֱמָה בֵּיתָהּ וְחַיִּים לְנַעֲרוֹתֶיהָ". חלב זה הועדף גם בתקופה הקלאסית משום שנחשב כקל ביותר לעיכול. ראה: Plinius, *Naturalis Historia* (trans. H. Rackham) (LCL), London 1938, 28, 33; J. Preuss, *Biblical and Talmudic Medicine* (trans. F. Rosner), Northvale, New Jersey, London 1994, p. 561. רופאים שונים בימי הביניים ציינו את מעלותיו הרפואיות של חלב עזים ראה למשל: צרי הגוף (לעיל הערה 26), עמ' 126.

31 הרמב"ם ממליץ על בשר גדי בכמה מחיבוריו הרפואיים. ראה למשל ר' משה בן מימון, פרקי משה ברפואה, מהדורת ז' מונטנר, ירושלים תשכ"ה, כ, 19: "היותו משובח בבשר בעלי חיים ההולכים על ארבע הוא בשר החזיר והקרוב אליו בשר הגדי". כך הוא כותב גם בהמשך הדברים: "בשר הגדי יחשב, שיצא בשביל הפלגתו בטוב מכלל בשר הולכי על ארבע" (שם, כב, 70). וראה עוד ר' משה בן מימון, תשובות רפואיות, בתוך: רמב"ם: כתבים רפואיים, מהדורת ז' מונטנר, ירושלים תשכ"ה, עמ' 147, 149. הרופא והפילוסוף המוסלמי אבן רשד (קורדובה 1126-1198) טען כי בשר הגדי עדיף על בשר הטלה מפני שהוא יוצר כימוס (מיצי עיכול) טוב יותר. ראה אבו אלוליד מחמד אבן רשד, כתאב אלכליא, צרפת 2000, עמ' 227. גם רבי נתן בן יואל פלקירה מצייין את עדיפותו של בשר הגדי: "אבל בשר העז הקטן והוא הגדי הוא ממוצע והוא מובחר מכל בעלי ארבע רגלים" (צרי הגוף, לעיל הערה 26, עמ' 139). במקום אחר פלקירה מדווח על נחיתותו של בשר טלה. הוא מתייחס לדעתו החולקת של אלראזי שטיב בשרם של הגדי והטלה קרוב, אך הוא תמה על דבריו שכן טיבם שונה, וכך הוא כותב: "בשר הטלה [...] מזיק לבעלי אלבלגם [במקור: اللبغ =ליחה, בדרך כלל לבנה שהיא קרה ורטובה] והוא נאות יותר לבעלי המזג החם והכחושים [=משום שהוא קר הוא מתאים לבעלי מזג הפוך ולא לבעלי אותו מזג]. ובכלל הרופאים מסכימים שהוא מזון רע [...] ואמר אלראזי כי בשר הטלה יותר עבה מבשר הגדי ויותר חזק ויותר חם והוא נוטה לבשר הגדי בטוב המזון. ואני אומר כי זה תמה". ראה צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 127. והשווה ערך גדי, שם, עמ' 120. על ההבדלים בין בשר הטלה והגדי לפי תורת המזגים והליחות ראה עוד צ'זיק, מזון ואיזון, עמ' 164-169.

32 חשוב להעיר כי הגדי אינו מאפיין במיוחד את מאכל הכוהנים ובוודאי שאי אפשר ללמוד זאת מקרבן החטאת. באותה מידה נזכרו גם סוגי בהמות אחרים שהוקרבו והיו מאכלם של הכוהנים.



יש מקום להניח שגדיי עיזים התאימו לשחיטה ולמאכל במסגרת הבית והמשפחה משני טעמים: בשרו של הגדי רך ובשל גודלו הקטן יחסית הוא אינו מצריך שימור לזמן ארוך. בהעדר אמצעי קירור שחיטה של גדי במסגרת משפחתית אינה מותרת נתחי בשר העלולים להתקלקל. הרושם המתקבל הוא שראב"ע משליך מהיחס הדיאטטי-רפואי בימיו לבשר גדי לתקופת המקרא, למרות שבפועל ייתכן כי הקדמונים העדיפו אותו מסיבות אחרות<sup>33</sup>.

#### ד. בשר גדי מתאים לבישול דווקא בחלב האם

ראב"ע מסביר גם מדוע התורה הזכירה בישול של גדי בחלב האם ולא בחלב סתם. לטענתו, מומלץ לבשל גדי בחלב אמו דווקא שכן הצירוף של שני המוצרים עשוי להניב תוצאה קולינרית משובחת יותר מאשר חלב של עיזים אחרות, ולבטח של חיות משק מסוג שונה: "והנה גם הישמעאלים מודים, כי אם יבושל הגדי בחלב אמו שהתולדת שוה, אז הוא יותר ערב, והכתוב דבר על ההוה". ההנחה היא שבאופן טבעי וולד או מוצר שמקורו בבעל חיים (או מאדם) ניהן בתכונות קרובות למקור ממנו הוא בא<sup>34</sup>. זאת ועוד, שני מוצרים בעלי זיקה למקור משותף נושאים את תכונותיו ועל כן הם עשויים להשתלב זה עם זה, ובמקרה שלנו הגדי והחלב שמקורם באם.

ראב"ע מוסיף כי להבנה שהפסוק "לא תבשל גדי בפֶּחַלְבֵּי אִמּוֹ" (שמ' כג, יט) מתייחס לגדי דווקא יש יסוד על פי הערבית, והוא יוצא נגד הבנת רש"י שהמונח 'גדי' הוא שם קיבוצי לפרטים רכים וצעירים של כל חיות הבית הטהורות (עז, כבש, פרה). דברי רש"י מבוססים על המשנה והבבלי בחולין קיג ע"א שכל בשר של בהמה טהורה אסור בבישול עם חלב (של בהמה טהורה) ולא רק של עז. התלמוד הסיק זאת מסמיכות המילים 'גדי עיזים' בסיפור יהודה ותמר בבר' לח, יז-כ. שם מדובר על גדי של עיזים, מכאן שבשאר מקומות שכתוב גדי סתם המשמעות היא כללית ורחבה יותר<sup>35</sup>. ברם העובדה שבמקרא נזכר גדי עיזים בלבד ואין אף אזכור של "גדי כבשים" מעוררת ספק לגבי הבנה זו<sup>36</sup>. חשוב להדגיש כי ראב"ע אינו חולק על דברי חז"ל שהאיסור כולל את חלבן ובשרן של שאר בהמות הבית, אלא לפי הבנתו התורה נקטה במונח "גדי" דווקא משום שבדרך כלל נוהגים לאוכלו ולהעדיפו על שאר חיות המשק (ראה לעיל).

ראב"ע טוען כי בשפה הערבית הקרובה ללשון המקרא גדי הוא כינויו של וולד העז, ואילו לשאר הוולדות של בהמות הבית יש שם בפני עצמו, וכך גם עולה מדברים של מדקדקים אחרים בימי

33 פרשנים נוספים ראו במציאות ימיהם בסיס להבנת אזכור הגדי דווקא באיסור בישול בחלב. בעוד שראב"ע סבור כי העדפת בישול בשר גדי בחלב נבעה מסיבות בריאותיות רבי שמואל בן מאיר (רשב"ם, 1080-1160) תולה זאת בשיקולים כלכליים הקשורים למשק האוטרקי הקדום. בפירושו לשמ' כג, יט הוא כותב: "דרך העיזים ללדת שני גדיים יחד, ורגילים היו לשחוט אחד מהם, ומתוך שרוב חלב בעיזים כדכת' ודי חלב עזים ללחמך וגו', היו רגילים לבשלו בחלב האם, ולפי ההוה דבר הכתוב". כלומר, עז נקיבה ממליטה בדרך כלל שני גדיים. במציאות יש בשגר 1-2 גדיים, אך לידת תאומים אצל עיזים שכיחה. ראה ע' אלון (עורך), החי והצומח של ארץ ישראל אנציקלופדיה שימושית מאוירת, 1-12, הוצאת משרד הבטחון, תל אביב 1990, 12: צמחים ובעלי חיים במשק האדם, עמ' 238. האחד משמש למאכל והשני להמשכות הגידול במסגרת העדר (לחלב או להרבעה). לטענתו הרבה מהחלב הופק מעיזים ולא מכבשים, ולכן בישלו בדרך כלל את הגדי עם חלב עיזים. ברם, לרשב"ם לא היה מושג על הריאליה של ארץ ישראל, לא בתקופתו ולא בתקופת המקרא. על הכל הוא למד מן הכתובים או מדברי אחרים.

34 על זיקת תכונותיו של הבן (אצל בני אדם) לאמו השווה לדברי רבינו בחיי בן אשר אבן חלווה (ספרד 1255 - 1340): "לפי שהעובר נוצר מדם הוסת ומתגדל בבטן אמו זמן קצוב, גם אחרי היוולדו וצאתו לאוויר העולם יונק שדי אמו, ולכך יתחייב שיהיה טבעו נקשר בטבע האם יותר מטבע האב". פירוש רבנו בחיי לויק' כד, יא, הוצאת מישור, ירושלים תשנ"ד.

35 ראה משנה, חולין ח, ד ובסוגיה התלמודית שם, קיג ע"א-ע"ב: "מנא הני מילי [שכל בשר בהמה אסור בבישול עם חלב]? א"ר אלעזר, אמר קרא: וישלח יהודה את גדי העיזים. כאן - גדי עיזים, הא כל מקום שנאמר גדי סתם - אפילו פרה ורחל במשמע".

36 צמד המילים 'גדי עיזים' מופיע במקומות נוספים במקרא ראה שו' ו, יט; שם, יג, טו; שם, טו, א; שמו"א, טז, כ.

הביניים. גְּדֵי מְכוּנָה גְּדֵי (גְּדֵי) 37; טלה מְכוּנָה טְלֵי (טְלֵי) 38, ועגל מְכוּנָה עֲגָל (עֲגָל) 39. ראב"ע מסביר כי השימוש במונחים 'גדי' ו'גדי עיזים' או לחילופין 'שעיר' ו'שעיר עיזים' מתייחס לאותו מין בשלבי התפתחות שונים. 'גדי עיזים' הוא גדי קטן הזקוק לאמו על כן הוא משויך אליה, בעוד ש'גדי' סתם גדול יותר אך עדיין אינו בוגר.

### ה. קיים חשש לבישול בשר בחלב בשל דפוס שיווק של תוצרת החלב

על רקע אופן חליבת העיזים ושיווק התוצרת בימי הביניים מסביר ראב"ע החשש לבישול גדי בחלב אמו קיים לא רק אצל בעל הגדי. לטענתו, בעלי המקנה חולבים את כל נקבות הצאן שברשותם ומערבבים את החלב יחד כדי למכרו בשוק. לפי זה קיימת אפשרות שאדם שרכש גדי למאכל עלול לקנות גם את חלב אמו. אמנם זהו חשש רחוק, אך יש להחמיר באיסור של התורה: "ומנהג רוב האדם שאין להם צאן, ויקנו החלב בשוק, והחלב יהיה מאוסף משיות רבות. אולי הקונה הגדי לא ידע אנה אמו, והנה אם קנה חלב, אולי יש בו בחלב אם הגדי שקנה ויהיה עובר. וכל ספק שהוא מן התורה לחומרא". ג'פרי טיגיי (Jeffrey Tigay) טען כי באופן עקרוני חשש מעין זה עלול להתעורר בכפרים קטנים שלא קיימת הפרדה בין ענף הבשר לחלב. איכר המחזיק משק חי מוכר את בשר חיות המשק שברשותו וגם את תוצרת החלב שלהם בשוק המקומי ועל כן היה סיכוי סביר שקונה ירכוש ממנו בשר וחלב מאותה האם<sup>40</sup>.

### 2. סלת – חלקיקי דגן קטנים או קמח דק לבן?

בפירושו הארוך לשם' יב, ז מציין ראב"ע כי אופני הכנת המזון של המוסלמים קרובה לדרכם של המצרים הקדמונים, בניגוד לארצות אירופה הנוצרית המחזיקים במסורת קולינרית אחרת: "וככה מנהג כל ארץ ישמעאל, כי מנהג הערלים לא היה כמנהג המצריים, ואפילו במאכליהן, כמו פתות אותה פתים (ויק' ב, ו)". כלומר, בשונה מארצות אירופה שמקובל בהן להכין ולהגיש לחמים שלמים המוסלמים בדומה לאנשי תקופת המקרא אוכלים את הלחם כשהוא פתים, דהיינו חתיכות. המונח פתים הוא ריבוי של פת, למשל פת לַחֵם (=חתיכת לחם) או פת תַּרְבֵּה (=פרוסת לחם יבשה) והוא נזכר פעמים לא מעטות במקרא<sup>41</sup>. אופן הכנת הפתים מתואר במסכת מנחות עה ע"ב: "פתות - יכול לשנים? תלמוד לומר: פתים; אי פתים, יכול יעשנה פירורין [=חתיכות זעירות]? תלמוד לומר: אותה, אותה לפתיתים ולא פתיתה לפתיתים, הא כיצד? מנחת ישראל - קופל אחד לשנים ושנים לארבעה ומבדיל [רש"י: משברה]". כלומר, היו חולקים או "שוברים" את המנחה לארבעה חתיכות". דוגמה מעניינת לאכילת פרוסת לחם בימי הביניים מופיעה בעדותו של אבו סעיד בן עיסא אלח'ראז, בן המאה התשיעית (נפטר 891) המספר כי אבו ג'עפר הקצב ברמלה שהוא לן בביתו נתן לו פרוסת לחם המכוננת בערבית "כסיראת" (משורש: כסר, דהיינו לשבור)<sup>42</sup>. דוגמה

37 ראה רבי יהודה אבן קריש המתרגם לערבית: "גדי עיזים – גדי ענז [עֲזָר]", כלומר בנה של העז הנקיבה. ראה

רבי יהודה בן קוריש, ה'ראסלה' של יהודה בן קוריש, מהדורת ד' בקר, תל אביב תשמ"ד, עמ' 245.

38 השווה לדבריו של רבי יהודה אבן קוריש: "והערבים מכנים את בן האילים [=אילים, איל הוא הכבש הזכר הבוגר] טלא". אבן קוריש, רסאלה (לעיל הערה 37), עמ' 156. טלה מְכוּנָה בערבית של ימינו גם: سَخْلَةٌ, حَمَلٌ, حَرْوْف. יוער כי המילה ח'רוף (حَرْوْف) באה גם במשמעות כבש (בוגר).

39 אבן קוריש, ראסלה (לעיל הערה 37), עמ' 330 מתרגם לערבית: "עגל-עגל". והשווה שם, עמ' 280, והערתו של ד' בקר, שם מס' 289. אבן ג'אנח כותב: עגל-ידוע. ראה רבי יונה אבן ג'אנח, ספר השרשים, מהדורת ב"ז באכער, ברלין תרנ"ו, ערך עגל, עמ' 354.

40 ראה: J. Tigay, *Deuteronomy: The JPS Torah Commentary*, Philadelphia 1996, pp. 140-141.

41 ראה למשל בר' יה, ה; שמו"ב יב, ג; מש' יז, א; שם, כח, כא. והשווה: תה' קמו, יז: "משליך קרחו כפתים", כלומר השלג נופל על הארץ בחתיכות קטנות.

42 ראה: אבו עבד אלרחמן אלסלמי, ג'ואמע אדאב אלצופיה עיוב אלנפס ומדאואתהא, ירושלים 1976, עמ' 10. במילוני ימינו פרוסת לחם מְכוּנָה, ביחיד: كِسْرَةٌ ברבים: كُسُورٌ, أَكْسَارٌ, كِسْر.

אחרת לשימוש קולינרי בחתיכות לחם הוא מאכל ה"פְתוּת" אצל יהודי תימן, שלפי עדותו של הרב יוסף קאפח שהותקן על ידי פתיתה של הפת "לפתיתים שכל אחת כזית או יותר"<sup>43</sup>. השלכה אחרת ממצייאות ימיו על המקרא קשורה להבנת משמעות המונח "סלת", דהיינו מאיזה דגן היא הותקנה ומה היה המרקם שלה. בשם' כט, ב נזכר המונח "סֶלֶת חֲטִיִּים" כחומר יסוד להכנת מנחת דגן שהובאה על ידי אהרן ובניו בעת חניכתם לכוהנים במשכן<sup>44</sup>. בפירושו הארוך למקור זה כותב ראב"ע: "ומלת סלת - בלשון ערבי הוא סמי"ד, שהוסר הפסולת מהחטה. ובארץ ישמעאל עושין כן, ואין לחם נכבד ממנו". על מהותה של הסולת כותב ראב"ע דברים דומים בפירושו לוי' ב, א בהקשר לאזכורה כרכיב בקרבן מנחה: "סלת - קמח חטים נקיה, והיא הנקראת בלשון קדר סמי"ד, והנה אין ראוי להיות מנחה לגבוה כי אם מהמין שאין למעלה הימנו". כלומר, סולת היא קמח חיטה לבן ונקי (ראה בהרחבה להלן).

### פרשנויות למונח סלת

גרגירי דגן נגרסו לחלקיקים גדולים או קטנים וגם נטחנו לקמח דק. המונח 'סלת' מתייחס במקורות היהודיים והערביים בשלוש הוראות:  
א. מין דגן - בערבית המילה סולת (سلت) מתפרשת כמין של דגן וישנן גרסאות שונות באיזה מין מדובר<sup>45</sup>. ברור שבהקשר שלנו הוראה לשונית זו אינה רלוונטית.  
ב. גרגירי חיטה גרוסים לחלקיקים קטנים - במקורות חז"ל ובספרות הימבינימית הוראתו של המונח סולת היא גריסים זעירים של חיטה (ללא מעטפת הזרע) שניפו אותם ובררו אותם מהקמח הדק<sup>46</sup>.

- 43 על אופן הכנת ה"פְתוּת" ראה י' קאפח, הליכות תימן, ירושלים תשס"ב, עמ' 281-282. אני מודה לקורא האנונימי של המאמר שהפנה את תשומת ליבי לתובנה זו.
- 44 לפי הכתוב מנחת דגן הוכנה מבצק שלא החמיץ והיא הוכנה כלחם וחלות: "וְלֶחֶם מִצוֹת וְחֻלּוֹת: מִצַּת בְּלוֹלֹת בְּשֶׁמֶן וְרִקְיָקִי מִצוֹת מְשֻׁחִים בְּשֶׁמֶן סֶלֶת חֲטִיִּים מְעֻשָּׂה אֹתָם". על ההבדל בין לחם וחלה בספרות המקראית ראה נ"ה טור סיני ואחרים (עורכים), אנציקלופדיה מקראית, ירושלים תשי"ח, ערך "חלה" (ללא שם מחבר), ג, עמ' 142-143.
- 45 יש שהציעו שהכוונה לשעורה. הרמב"ם למשל מפרש שמדובר בדגן הדומה לשעורה: "סלת - הוא מין חיטה פחותת ערך, הדומה מאד לשעורה". ראה ר' משה בן מימון, ביאור שמות הרפואות, מהדורת ז' מונטנר, ירושלים תשכ"ט, מס' 270. מקס מיירהוף הציע שהכוונה לשעורת בר. ראה: M. Meyerhof, *Un glossaire de matière médicale, composé par Maïmonide (Bulletin de l'Institut d'Égypte, 41)*, de l'Institut française d'archéologie orientale, Le Caire 1940, no. 270. חוקרים נוספים סבורים שמדובר במין של שעורה. ראה: H. P. J. Renaud and G. S. Colin, *Tuhfat al-ahbāb glossaire de la matière médicale marocaine*, Publications de l'Institut des hautes études marocaines, Paris 1934, no. 386; E. W. Lane, *Arabic-English Lexicon*, New York 1955-1956, Vol. 4, p. 1401. אחרים מציעים שהכוונה לסקלה, דהיינו שיפון תרבותי (R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leiden 1927, vol. 1, p. 671). ראה רבי יהודה הלוי, ספר הכוזרי, מהדורת י' קאפח, קרית אונו תשס"ה, מאמר שני, עמ' עח, פסקה סד: במקור הערבי: "אלסלת מן נוע אלקמח". מונטנר הציע שהכוונה לחיטת הספלטה (כוסמת) או לזן של שעורה (*Hordeum distichum var. nudum*). ראה דבריו בתוך רמב"ם, ביאור שמות הרפואות, שם.
- 46 משנה אבות ה, טו; תוספתא, מנחות ח, יד ובבלי, שם עו ע"ב; ירו', שבת פ"ז ה"ב, י' ע"ב. יהודה בן קוריש מתרגם את המונח "קמח סלת" - "סמד אלקמח", דהיינו סלת החיטה (قَمَح. קמח=חיטה), כלומר גרגירי חיטה גרוסים. ראה אבן קוריש, רסאלה (לעיל הערה 37), עמ' 292. ריב"ג מזהה את הסולת עם המונח התלמודי סמידא (ראה למשל פסחים מב ע"ב) היינו טחינה גסה של גרגירי חיטה. ראה ריב"ג, שורשים (לעיל הערה 38), ערך סלת, עמ' 340. על הסולת ראה בהרחבה ז' עמר, חמשת מיני דגן: מסורות הזיהוי, היבטים היסטוריים, הלכתיים ורעיוניים וענייני מקדש, הר ברכה תשע"א, עמ' 146-151; א"א שמש, צמחים, מאכלים ודפוסי אכילה בספרות הברכות: 1492-2000, אריאל תשע"ד, עמ' 65-66.

ג. קמח דק ובהיר – התרגומים הארמיים מתרגמים את המילים "מנחה" או "סלת" – סְמִידָא<sup>47</sup>. לטענת מ' ציפור מוצאה של המילה סמידא מן *σμίδαλις* ומשמעה קמח דק<sup>48</sup>. רס"ג וראב"ע מזהים את המונח סולת כ"סמיד" (سميد) בערבית, דהיינו קמח חיטה נקי, המופק מגרגירים שהסירו מהם את הקליפות ולאחר מכן טחנו אותם עד דק<sup>49</sup>. מקמח זה מכינים לחם בהיר, ואילו מקמח שלא ניקו אותו משיירי הסובין מתקבל לחם כהה<sup>50</sup>. ראוי להדגיש כי הסולת מותקנת מחיטה בלבד הנחשבת לדגן המשובח והמוביל מבין שאר הדגנים<sup>51</sup>.

#### מקומו של הקמח הלבן בקולינריה הימיבינימית

ד' ויינס (Wains) שעסק במקומו של הלחם בחברה המוסלמית בימי הביניים הראה שהוא היה רכיב בסיסי בתזונה של כל המעמדות והוא היה בשימוש יומיומי. לטענתו לחם ובשר היו רכיב משמעותי בחברה העירונית המוסלמית, ברם בניגוד ללחם, בשר היה יוקרתי יותר ונאכל בתדירות רבה יותר בקרב בני המעמד הגבוה<sup>52</sup>. בני המעמד הגבוה נהנו לא רק מאכילת בשר אלא מסוגי לחם משובחים. דוגמה לכך הוא לחם לבן שכונה בערבית "חוארי" (حواري) שהתפרסם בימי הביניים למשובח, מעודן ויוקרתי, לעומת לחם שחור שנחשב לנחות ולמאכלם של דלים ועניים<sup>53</sup>. לחם לבן

47 אונקלוס מתרגם סלת – סלתא (וי' ב, א; שם, ב, ה). בפשיטתא סלת מתורגמת: נשיפא (ראה למשל וי' ב, א; שם, ד), ואילו המילה הסורית סמידא משמשת בעיקר עבור מנחה. בתרגום המיוחס ליונתן הדברים מורכבים יותר. כך, למשל את הביטוי "קמח סלת" (בר' יח, ו) הוא מתרגם: "סְמִידָא דְסוּלְתָא", כלומר סמידא היא קמח. לעומת זאת בו' ב, א הוא מתרגם: סְלֵת - קְמָחָא סְמִידָא, כלומר סמידא היא סלת. בו' ב, ז הוא מתרגם: סְלֵת – סְמִידָא, אולם בהקשר זה אין כל זכר לקמח.

48 מ' צפור, תרגום פשיטתא לספר ויקרא, ירושלים תשס"ג, עמ' 25.

49 ראה למשל בפירושו של רס"ג לוי' ב, א, מהדורת י' קאפה, ירושלים תשמ"ד: "סלת- קמח לבן נקי מפסולת". הרמב"ם בפירושו למשנה, מכשירין פ"ו מ"ב, מהדורת י' קאפה, ירושלים תשכ"ג-תשכ"ז מתרגם: סלת – אלסמיד, אך אינו מציין את מהותה. לעומת זאת רבי נתן בן יואל פלקירה מתאר "לחם סלת שלא נשאר בו מורסן כלל", כלומר הוא מנופה באופן אינטנסיבי. ראה: צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 83. במדרש שכל טוב, מהדורת ש' בובר (ברלין תרס"א) לבר' יח, ו מוסבר כי קמח וסולת מתקבלים לאחר טחינה של הגרגרים לחומר דק. ההבדל בניהם הוא שקמח אינו מנופה מחומרי הפסולת וסולת כן: "קמח סתם הוא התבואה הנטחנת ולא נתנפית, סלת לאחר שנפרשה מן הפסולת, ואין בה סובין", ולפי זה מעטי הגרגרים אינם מוסרים טרם הטחינה אלא לאחר מכן על ידי ניפוי. כך גם מפרש רמב"ן את פקודתו של אברהם לשרה לקחת "שֶׁלֶשׁ סָאִים קְמַח סְלֵת" (בר' יח, ו): "ועל דרך הפשט, מהרי שלש סאים קמח לעשות מהן סלת, והנה הוציאה מכל השלש סאין סלת נקיה מעט" (פירוש הרמב"ן על התורה, מהדורת ח"ד שעוועל, מוסד הרב קוק, ירושלים תשי"ט, לבר' שם). הציירוף "קמח סלת" הוא יחידי במקרא וגם הכמות הנזכרת מופרזת עבור שלושה אנשים. רמב"ן סבור כי מדובר בשני שלבים של הכנת מוצר איכותי. בשלב ראשון שרה טחנה שלוש סאים של חיטה והתקבל "קמח" דק לא מנופה. בשלב השני לאחר ניפוי התקבלה כמות קטנה יותר של סלת, היינו קמח נקי מפוסלת. גם רש"י הבין שמדובר בשני מוצרים מאיכות שונה, אך טען שהם מילאו תפקיד שונה בהכנת מנות האירוח עבור האורחים: "קמח סלת - סלת לעוגות, קמח לעמלן של טבחים, לכסות את הקדרה, ולשאוב את הזוהמא". כלומר, הסולת שימשה להכנת הלחם ואילו הקמח שערכו היה נחות סייע במהלך הכנת תבשיל הבשר. רש"י בפירושו ל מנחות עו ע"ב, ד"ה "רבי שמעון אומר" מתאר את הקמח כמוצר דק ואילו את הסולת הוא מתאר כ"קרטין", כלומר גרגרים קטנים. לפי זה, הלחם שהכינה שרה היה מגרגרי סולת ואילו הקמח הדק שימש למטרות משניות.

50 ראה בהרחבה שמש, צמחים (לעיל הערה 46), עמ' 75.

51 פרשנים רבים ציינו כי סלת מותקנת מחיטים. רש"י בפירושו לוי' ב, א כותב: "סלת - אין סלת אלא מן החטין, שנאמר (שם' כט, ב) סלת חטים". וראה רשב"ם (לעיל הערה 16) בפירושו לבר' יח, ו; אברבנאל (לעיל הערה 16) בהקדמתו לספר ויקרא וכן חזקוני (לעיל הערה 21), במ' כח, ה: "כל סלת האמורה בתורה של חטים".

52 D. Wains, "Cereals, Bread and Society", *Journal of Economic and Social History of the Orient* 30 (1987), pp. 255-285; idem, "The Culinary Culture of Al-Andalus", in Salma Khadra Jayyusi (ed.), *The Legacy of Muslim Spain*, Leiden 1992, pp. 725-738.

53 החוארי נזכר בחיבורים ערביים רבים. ראה למשל אלאזי, מנאפע אלאע'דיה (לעיל הערה 29), עמ' 57 וכן אצל מוקדסי בן המאה ה-10. ראה אלמקדסי, אחסן אלתקאסים פי מערפת אלאקאלים, מהדורת De Goeje, לידן 1906, עמ' 164; 181.

היה ידוע גם בארצות תחת השלטון הנוצרי, אך ראב"ע בוחר לציין דווקא את מקומו הבולט במטבח האנדלוסי-מוסלמי ממנו הוא בא<sup>54</sup>.

על ייחודו של הלחם הלבן עומדים רס"ג ובעקבותיו ראב"ע בהקשר לחלומו של שר האופים. רס"ג מתרגם לערבית את הביטוי "סְלִי חָרִי" (בר' מ, טז) – "סלאל חוארי" (سَلال = סלים), ואבן עזרא שמביא את דבריו מבאר שחוארי הוא לחם לבן<sup>55</sup>. הניסיון להציג סצנה שבה שר האופים של פרעה נושא על ראשו ככרות של לחם לבן דווקא קשורה לעובדה שבמטבח המלכותי התקינו לחם יקר ומעודן עבור המלך ואנשי חצירו. אין ספק כי ההצהרה של ראב"ע שאין "לחם נכבד" מלחם לבן עומדת ברקע של הפרשנות שמדובר במין מאפה מלכותי.

תעודות היסטוריות מתקופתו של ראב"ע מלמדות על שימוש בסוגים שונים ומגוונים של קמח, אך אין ספק שקמח לבן נחשב לבין האיכותיים שבהם<sup>56</sup>. על מיני לחמים מובחרים שהכינו מקמח לבן מלמד ספר בישול אנדלוסי אנונימי מהמאה ה-13 שפורסם על ידי החוקרת ק' מרטינלי (Candida Martinelli). הפרק השישי של החיבור מוקדש לנושא הלחם והמחבר מזכיר כמה חומרי גלם בסיסיים שמקורם בחיטה: סמולינה (סולת), קמח (כהה שאינו מנופה), קמח לבן וקמח לבן מובחר (fine white flour). במרשמי המזון שבחיבור זה קמח לבן משולב במגוון לחמים<sup>57</sup>. המחבר האנונימי מציין כי הלחמים הללו מתאימים לבריאים ולחולים כאחד, עובדה המלמדת על איכויותיו הדיאטטיות-רפואיות של הלחם הלבן, כפי העולה ממקורות נוספים בני התקופה<sup>58</sup>.

54 לטענת אורי מאיר-צ'זיק הסמיד היה לחם לבן שהכיל כמות קטנה ביותר של סובין ומשמעו בערבית לבן. חוארי הכיל כמות גבוהה יותר של סובין ואילו ח'שכאר (خَشْكار) היה לחם שחור הכיל את כמות הסובין הגבוהה ביותר מבין שלושתם. ראה צ'זיק, מזון ואיזון, עמ' 147-150. צ'זיק מציין את אמרה המבטאת מדרג זה בחיבור "מטאלע אלבודור פי מנאזל אלסרור" של עלי בן עבדללה אלע'זולי (קהיר 1882, עמ' 41): "סמיד הוא אוכל של מלכים והחוארי הוא אוכל של ההמונים וכך גם הח'שכאר והשעורה הוא לחם הסגפנים".

55 החורי נזכר במשנה, ביצה ב, ו לצד שני מיני מאפה נוספים: "פתין גריצין וחורי". הרמב"ם בפירושו למשנה שם מבאר: "וחורי, הוא מין גדול ממיני המאפה". הרמב"ם מתייחס לגודל הלחם בלבד, אך ייתכן שמדובר במין של לחם לבן. יוער כי מילים שונות מהשורש הערבי حور (חור) מתייחסות לדברים בעלי גוון לבן, למשל אישה שצבע עורה לבן (حُورَاء) או עץ הצפצפה (حُور). א' אלמליח, מילון עברי ערבי - ערבי עברי, ירושלים תרפ"ט, עמ' 163 מציין כי קמח לבן מכונה حَوَارِي (חוארה). מסתבר כי המילה העברית חָר (בהיר, לבן) קרובה לערבית.

56 על השימוש במגוון סוגים של קמח מוסר החכם האנדלוסי אבן ראזין (Ibn Razin al Tugibi) שחי ופעל בספרד ובצפון אפריקה בין השנים 1293-1297 בספרו Fuḍālat al-Hiwān Fi Tayyibat al-Ta'am Wa- I-Alwan. לדעת החוקרת קרולין נאדיאו זהו למעשה החלק המשמעותי בחיבור המשקף את המטבח האנדלוסי הטיפוסי. על קמח ומיני מאפה אצל אבן ראזין ראה C. A. Nadeau, "Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage", *Cincinnati Romance Review*, 33 (2012), pp. 59-77. במיוחד עמוד 64. חשוב לציין כי תעשיית הלחם במטבח המלכותי במצרים היתה מפותחת ביותר כבר בתקופה העתיקה. יש לכך עדויות רבות בתעודות מצריות, ממצאים של ככרות לחם בחפירות ארכיאולוגיות וציורי קיר, כגון מאפיית ארמונו של רעמסס השלישי (השולת ה-20, מאה ה-12 לפנה"ס). ראה למשל: "ע"עקב, תולדות הלחם, תל אביב תש"י, עמ' 30-46; W. J. Darby, P. Ghalioungui & L. Grivetti, *Food: The Gift of Osiris*, II, London-New York-San Francisco 1977, pp. 506-525; S. Delwen, "Ancient Egyptian Cereal Processing: Beyond the Artistic Record", *Cambridge Archaeological Journal*, 3 [2], (1993), 276-283; idem, "Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy", *Science*, 273 (1996), pp. 488-490; idem, "Bread", in: D. B. Redford (ed.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Oxford, 2001 pp. 196-198.

57 חיבור זה מתעד סוגים שונים של לחם לבן. על לחם מבצק שעבר תהליך של חימוץ ותפיחה ראה: מרטינלי, ספר בישול אנדלוסי (לעיל, הערה 28), עמ' 32; לחם שנילוש בחמאה, שם, עמ' 33; לחם מטוגן בחמאה ובדבש, שם, עמ' 34; לחם ממולא בסוכר ושקדים, שם וכן סוגי לחם ומיני מאפה רבים אחרים. יש להעיר כי מרטינלי מתרגמת: semolina, דהיינו סולת באנגלית. סמולינה הוא מונח איטלקי (semolina) שמקורו בלטינית עתיקה (similia) ומשמעו 'קמח משובח'. לפי אילני יש להבחין בין המונחים "סולת" ל"סמולינה". שניהם אמנם חלקיקים גדולים יותר מקמח, אך הסולת טחונה טחינה גסה יותר מהסמולינה. ראה אילני, מזונות האדם: ייצורם וערכם התזונתי, תל אביב תש"ם, עמ' 48.

58 המלצות רפואיות לאכול לחם לבן מופיעות בהקשרים שונים בספרות התקופה. בתעודה משנת 1176 מובאת

בפירושו הארוך טוען ראב"ע שהתורה ציוותה להכין מנחות מסולת, שכן זוהי תוצר לוואי משובח של החיטה, מאכלם של עשירים ובני מלוכה, העשוי לכבד את פולחן המשכן. התקנת מיני מאפה מובחרים מקמח לבן בארצות האסלאם תומכת לדעתו בפירושו והיא גם מחזקת את הגישה הפרשנית שאחזו בה שהמשמעות המקובלת בספרות חז"ל שסולת היא חלקיקים יותר גסים אינה מחייבת.

### 3. ה"זרעונים" בדיאטה של דניאל וחבריו (דנ' א, טו)

דניאל, חנניה, מישאל ועזריה הם ילדים מוכשרים המובאים מבית מלכות דוד ומאצילי יהודה להיכל מלך בבל כדי לחנכם. בני החבורה שהיו בריאים, טובי מראה ומשכילים יועדו לעבור הכשרה של שלוש שנים כדי שבסיומה הם ייטלו חלק במנגנון המלכותי. הכתוב מספר שהם אמורים היו להימנות על האנשים הניזונים מהמטבח המלכותי וליהנות מהאוכל האיכותי והמעודן שיוגש לפניהם: "וַיִּמְן לָהֶם הַמֶּלֶךְ דָּבָר יוֹם בְּיוֹמוֹ מִפֶּת בֵּג הַמֶּלֶךְ וַיִּמְיֵן מִשְׁתֵּיו וַלְגִדְלָם שָׁנִים שְׁלוֹשׁ וּמִקְצָתָם יַעֲמְדוּ לִפְנֵי הַמֶּלֶךְ" (דנ' א, ה).

מלכים, בני אצולה ועשירים נהנו מאוכל איכותי ומכמויות מזון גדולות יותר בהשוואה לשכבות העם הממוצעות. מטבע הדברים הם היו שמנים ובריאים יותר, ועל כן השמנה היתה סמל סטטוס של המעמד הגבוה וגם נחשבה כסממן של בריאות ושפע. דניאל וחבריו מוותרים על ההטבה התזונתית. הם מסרבים לאכול מהמזון של המטבח המלכותי ואינם מתגאלים במאכלים אסורים. לפי המסופר הם מבקשים להיזון מ"זרעים" / "זרעונים" (דנ' א, יב; טז). בהנחה שאבן עזרא הושפע מההגדרות הבוטניות-חקלאיות המקובלות בתקופתו, הכוונה לירקות וקטניות בלשון ימינו. כך למשל, המונח "זרעונים" זכה להתייחסותו של הרמב"ם והוא כולל בו שלוש קבוצות של צמחים: א. תבואה, דהיינו חמשת מיני דגן; ב. קטניות – זרעים הנאכלים על ידי האדם שאינם נכללים בתבואה, למשל פול, אפונים, עדשים, דוחן ואורז; ג. זרעוני גינה – צמחים שהזרעים שלהם אינם נאכלים, אלא חלקים מהשורש או מהנצר העל-אדמתי, למשל, בצל, שום וכרישה<sup>59</sup>. הרמב"ם סבור כי המונח "ירק" (או "דשא") מתייחס לשלב הירוק של כל מיני הזרעונים, דהיינו לחלקי הצמח הווגטיביים טרם יצירת הפרי או הזרע.

להפתעת שר הסריסים הממונה על תזונתם חששו שבריאותם תפגע התבדה, והנה התוצאה של הדיאטה החדשה היתה הפוכה – "מְרֵאֵיהֶם טוֹב" והם "וַיִּבְרְאוּ בְּשָׂר" (שם, טו). כלומר, חזותם החיצונית הנאה נותרה בעינה והם היו בריאים-שמנים למדי<sup>60</sup>.

### דיאטת "זרעונים" – אורז וחמצה

הפרשנים בימי הביניים הציעו הסברים שונים לשאלה כיצד נשמרה בריאותם של דניאל וחבריו למרות התזונתם ממזונות בסיסיים כגון לחם ויין. גם ראב"ע נדרש לשאלה זו ובפירושו הארוך

הקביעה של ראש המסדר ההוספיטלארי בירושלים שלחם לבן (pain blanc) הוא זכות המוקנת עבור החולים בבית החולים. ראה J. Delaville Le Roulx (ed.), *Cartulaire général de l'Ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem (1100-1310)*, Paris 1894-1906, Vol. I, pp. 339-340. הרמב"ם בניגוד למקובל בקרב בני דורו לא המליץ על לחם לבן עבור השליט הערבי אלאפצל, בנו של צאלח אלדין (המאה ה-12). ראה ר' משה בן מימון, הנהגת הבריות, מהדורת ז' מונטנר, ירושלים תשי"ז, עמ' 35. בהערה 87, שם מציין זיסמן מונטנר שהמתרגם רבי משה אבן תיבון שינה את דברי הרמב"ם משום שהם נוגדים את המקובל. וראה גם רמב"ם, תשובות רפואיות (לעיל הערה 31), עמ' 147, פסקה א. והשווה צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 83.

59 משנה תורה, הלכות כלאים א, ה. על מונחי הירק בספרות היהודית למן תקופת חז"ל ועד לימינו ראה שמש, צמחים (לעיל הערה 46), עמ' 269-272.

60 ההשפעה של המזון (חוסר או איכות) על מראה האדם צוינה בספר איכה. מחבר המגילה מספר על השינוי הדרסטי שחל בחזותם של בני ירושלים כתוצאה מהרעב החמור שפקד אותם בתקופת המצור והורבן: "וַיִּזְכְּרוּ מִשְׁלֵג צָחוּ מִחֶלֶב אָדָמוּ עֵצִים מִפְּנִינִים סִפִּיר גִּזְרָתָם. חֶשֶׁךְ מִשְׁחֹר תִּאָרְם לֹא נָכְרוּ בְּחֻצוֹת צָפַד עוֹרָם עַל עֵצִים יָבֵשׁ הָיָה כְּעֵץ" (איכה ז-ח). כלומר בעוד בתחילה עורם היה בהיר הרעב החמור שפקד אותם גרם לכהות העור ולהתקשותו.

לדניאל א, טו הוא טוען על פי הידע התזונתי והרפואי שעמד לרשותו כי הם ניזונו ממיני זרעים וקטניות מסוימים הידועים כמזינים במיוחד. וכך הוא כותב:

הטעם כל מראיהם ויאמר הגאון זה היה נס גדול ואין צורך כי היו אוכלים אורז הנקרא בלשון ערבי ארוז והוא נכבד מאד וערב מן החטה ועושה דם טהור והוא מאכל אנשי הודו ואין להם חטה ונעשו ממנו תבשילים וזה האורז ישגא מאד כאשר יבושל בחלב והכלל כי המעט ממנו משביע והוא כבד במשקליו וגרגיריו דקין מאד ואינן עגולין ותולדתו חמה ולחה.

ראב"ע מציין כי רס"ג גרס כי שמירת בריאותם של דניאל וחבריו היתה בגדר נס<sup>61</sup>. הוא מתנגד לגישתו וטען שזוהי תופעה רציונאלית לחלוטין, שכן מסתבר שהם ניזונו ממאכלים מזינים. בהמשך דבריו ראב"ע מניח שהדיאטה החדשה היתה מבוססת על מינים מסוימים של אפונים ואורז הידוע בשמו הערבי ארוז (أرز) או רז (رز) שלטענתו הוא מזון חשוב וטעים יותר מהחיטה. ההנחה שבני החבורה ניזונו ממאכלי אורז בעייתית ביותר שכן האורז לא היה ידוע בארצות המקרא. מוצאו של האורז מדרום מזרח אסיה (הודו-סין) והוא הגיע למזרח הקרוב בתקופה ההלניסטית. ראב"ע יוצא מנקודת הנחה כי האורז היה ידוע בבבל בתקופתם של דניאל וחבריו, אך מסתבר שאין לכך יסוד היסטורי מוכח<sup>62</sup>. האורז אינו נזכר במקרא, אך הוא נזכר לעיתים תכופות בספרות חכמים. התלמוד הירושלמי כלל אורז בין הזירעונים, וייתכן שהצעתו הפרשנית של ראב"ע שדניאל וחבריו ניזונו ממנו הושפעה מכך<sup>63</sup>. יתירה מכך, יש להניח כי ראב"ע סבר שהאורז היה ידוע בתקופות קדומות יותר משום שבתקופה המוסלמית בה חי השימוש באורז התרחב והיה נראה כי היה קיים באזור מימים ימימה<sup>64</sup>.

גם אם נניח שבני החבורה המלכותית ניזונו מאורז, כפי שמציע ראב"ע, יוער כי לפי גישה דיאטטית ימיביניימית אחרת השינוי בדיאטה שלהם לא בהכרח אמור היה להניב תוצאות טובות. הרמב"ם בחיבורו "הנהגת הבריאות" טוען כי שינוי של הרגלי אכילה ורכיבי דיאטה שגרתית אינו בריא. הוא מביא לדוגמה מעבר מאכילת לחם דגן לאורז ולהיפך אצל אנשי הודו ובני ארצות המזרח הקרוב המורגלים לאכילה של דגנים מסוג שונה: "אילו אכל [למשל] אחד מאנשי הודו הלחם המתוקן המלאכה ובשר הצאן, יחלה בהכרח; ואילו יתמיד אחד ממנו [=מאתנו], כלומר אנשי המזרח הקרוב] לאכול האורז והדגים כאשר יעשו אנשי הודו תדיר, יחלה בהכרח"<sup>65</sup>. כלומר, מעבר מאכילת

61 "גישה ניסית" לדיאטה של דניאל וחבריו עולה גם מספרות המדרש. ראה למשל מדרש תנחומא, מהדורת ש' בובר (וילנה תרמ"ה), פרשת וירא, סימן מג. יוער כי הטענה המושמת בפי רס"ג שמדובר בנס אינה מופיעה בפירושו לדנ' א, טו שלפנינו. ראה דניאל עם תרגום ופירוש רבנו סעדיה בן יוסף פיומי [כתאב אלממאלך ואלמלאחם יכון אלף ש"ו שנה], מהדורת י' קאפח, ירושלים תשמ"א, עמ' כב. וכבר העיר על כך ר"י קאפח: "ונראה כי דברי רס"ג היו בחלק החסר לפנינו". כלומר מדובר בקטע שנשמט מגרסת הפירוש הידועה לנו. ראה שם, עמ' כג-כד, הערה 48.

62 על הכנסת (אינטרדוקציה) האורז למזרח הקרוב ראה: D. Zohary & M. Hopf, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford 1994, pp. 84-85; J. Smartt & N. W. Simmonds, *Evolution of Crops Plants*, London 1995, pp. 147-155. על האורז בתקופת חכמים ובספרות התנאים והאמוראים ראה: I. Löw, *Die Flora der Juden*, Vienna-Leipzig 1924-1934, I, pp.730-738; י' פליקס, "האורז בספרות חז"ל", בר אילן, א (תשכ"ג), עמ' 177-189; מ' ברושי, "על מזונם של בני ארץ ישראל בתקופה הרומית", קתדרה, 43 (תשמ"ז), עמ' 19.

63 ראה ירושלמי (מהדורת ונציה) ברכות פ"ו ה"א, י ע"ב: "הכוסס את האורז אומ' עליו בורא מיני זרעונים".

64 על התפשטות האורז באזורינו בתקופה המוסלמית ראה M. Canard, "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siecles de l'Islam," *Arabica* 6[2] (1959), pp. 113-131; A. M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, London New York 1983, pp. 15-19

65 רמב"ם, הנהגת הבריאות (לעיל הערה 58), עמ' 42, פסקה 13. גם פלקירה ממליץ שלא לשנות ממתכונת המאכלים שהאדם רגיל בהם: "כי המאכל המורגל אינו מזיק ואפילו שיהיה רע כי ההרגל מנהג טבע שני, ואין צריך להעתיק האדם ממנהגו אלא מעט מעט". צרי הגוף (לעיל הערה 26), עמ' 88. למעשה גישה זו משוקעת בתלמוד בדברי האמורא שמואל: "שינוי וסת תחלת חולי מעים" (כתובות קי ע"ב). כלומר שינוי משגרת המזון

דגן לאורז למי שלא רגיל בכך עלול להביא לחולי. יוצא אפוא, שהרמב"ם לא היה מסכים לגישתו של ראב"ע של דניאל וחבריו נראו בריאים דווקא בשל אכילת אורז.

#### אורז - ערכו התזונתי ומקומו במרשמי מזון בספרות התקופה

כאמור, ראב"ע טוען כי האורז ניהן בתכונות דיאטטיות ורפואיות חיוביות. על פי תורת המזגים והליחות שרווחה בימי הביניים הוא נחשב מזון "חם" ו"לח" ומטהר את הדם<sup>66</sup>. לטענתו, איכותו התזונתית של האורז מוכחת מהמציאות. הדיאטה של אנשי הודו מבוססת על האורז ולא על החיטה שהיא דגן היסוד באזור ים התיכון, ובכל זאת הם מקיימים שגרת חיים סדירה ובריאה. יתירה מכך, ישנם תבשילי אורז מזינים במיוחד, כגון אורז בחלב, ועל כן יש להניח שהם אכלו מאכלים מסוג זה.

בספרות המוסלמית של ימי הביניים מתועדים מגוון מתכונים של אורז, כמו למשל בישולו בתוספת של דבש ענבים, סוכר, בשר וקטניות<sup>67</sup>. בדומה לראב"ע חיבורים רבים מדווחים על תבשילים המותקנים מאורז וחלב, ויש מהם המציינים לשבח שילוב זה. אבן סיאר אלוארק (Ibn Syyār al-Warrāq) בן המאה העשירית תיעד כ-600 מתכונים מהמטבח המוסלמי. הוא מייחד פרק שלם (51) עבור דייסות פשוטות שמכונים מאורז וחלב ('ארוזיאת'). המתכונים כוללים שימוש בחלב גולמי או לבן ('ארוז בלבן' *أرز بلبن*) בתוספת שמן שקדים, סוכר לבן, תבלינים, דבש ועוד<sup>68</sup>. בספרות הרפואית של התקופה הומלץ לבשל את האורז בחלב שכן ערכו התזונתי של התבשיל גבוה יותר והוא אינו גורם לעצירות של הקיבה. בעניין זה כותב רבי נתן בן יואל פלקירה: "ואם יבשלו אותו [האורז] בחלב ושמן שקדים יזון מזון טוב יותר ולא יעצור [=יגרום לעצירות]"<sup>69</sup>. ראב"ע נותן גם את דעתו לכמויות המזון שהיו נדרשות להזנתם של דניאל וחבריו. לטענתו הם לא נאלצו לאכול כמויות גדולות של זירעונים, שכן האורז מזין ומשביע גם בכמות מצומצמת. גרגיריו אומנם צרים, אך משקלם יחסית גבוה ביחס לחיטה.

ראב"ע מזכיר את האורז בשמו הערבי כדי להדגיש שמדובר באורז התרבותי (*Oryza sativa*) ולא במוצר אחר כפי שטענו חלק מהמפרשים. ואכן, בחלק השני של פירושו הוא יוצא בביקורת נוקבת נגד "חכם גדול" שזיהה את האורז בספרות התלמודית (האורז אינו נזכר במקרא) עם הדוחן התרבותי (*Panicum miliaceum*). וכך הוא כותב:

והתימה מחכם גדול שאמר שהוא [=האורז] הדוחן שגרגיריו עגולין ויעמוד שנים רבות ולא ירקב והוא מאכל רע ותולדתו קרה ויבישה.

מסתבר כי החכם שראב"ע נמנע להזכירו בשמו הוא רש"י שבפירושו לתלמוד זיהה את האורז עם ה"מיל", היינו דוחן. חשוב להדגיש כי רש"י הציע לזהות את הזרעים שבדניאל א, יב באופן כללי

עלולה להוביל למחלות קיבה.

66 אולם רופאים אחרים בימי הביניים מגדירים את האורז חם ויבש, ולא חם ולח כפי שמתארו ראב"ע. ראה רמב"ם, פרקי (לעיל הערה 31) כא, 69; צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 112.

67 ראה מרטינלי, ספר בישול אנדלוסי (לעיל הערה 28), עמ' 52, 54; אבן אלביטאר, אלג'מע למפרדאת אלאדווייה ואלאע'דיה, בולאק 1875, א, עמ' 18-19; זכריא אבן מחמד אלקזויני, כתאב עג'איב אלמח'לוקאת וע'ראיב אלמוג'ודאת, גוטינגן 1849, עמ' 308; אלקול אלמסת'רפ פי ספר מולאנא אלמלכ אלשרף, מהדורת תדמרי, טריפולי 1984, עמ' 54. מקורות נוספים ראה עמר, גידולי ארץ ישראל (לעיל הערה 12), עמ' 76.

68 על מרשמי המזון של אלוארק ראה: N. Nasrallah (translation & introduction), *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Syyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Leiden 2007, pp. 261-263. על תבשילי אורז וחלב בימי הביניים ראה: Canon Pietro Casola's *Pilgrimage to Jerusalem in the year 1494*, Manchester 1907, p. 238; Felix Fabri, *Palestine Pilgrims'* *Text Society (PPTS)*, Vol. 1, Part 1, London 1896, p. 255; לבנוני, מזון (לעיל הערה 18), מזון, עמ' 210 ובמקורות שהובאו בהערה 56.

69 צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 112.



כ"מין קטניות", וברור שראב"ע מפנה לפירושו התלמודי<sup>70</sup>. במקרים רבים אחרים ראב"ע אינו נוקב בשם של חכמים שהוא חולק עליהם כדי שלא לפגוע בכבודם, למרות שלעיתים הוא מתייחס אליהם בחריפות ובלעג. להערכת א' גרוס ראב"ע הוא החכם הספרדי הראשון שהתייחס לפירוש רש"י, אם כי בדרך כלל הוא מתעלם כמעט לחלוטין מפרשני צפון צרפת (רש"י, רבי יוסף קרא ורשב"ם)<sup>71</sup>. ראב"ע טען כי חכמי צרפת אינם בקיאים בדקדוק ואי ידיעתם את הלשון הערבית הכשילה אותם בענייני תחביר ובלשנות. במקרה שלפנינו הוא רומז לכך כי אי הכרתו של רש"י את התרבות המוסלמית, דהיינו מקומו של האורז במטבח הערבי, ואי ידיעת השפה, כלומר, הקרבה בין המילה אורז למקבילותיה בערבית (ראה לעיל) גרמה לו להחליף בין האורז והדוחן<sup>72</sup>. ראב"ע מדגיש כי ישנם הבדלים בוטניים-מורפולוגיים ורפואיים בין האורז לדוחן. בניגוד לאורז שגרגריו מאורכים גרגרי הדוחן עגולים. מבחינת תורת המזגים והליחות נחשב הדוחן לקר ויבש אשר על כן הוא מאכל רע<sup>73</sup>.

כפי שהראו כמה חוקרים, בימי הביניים היה עדיין האורז בארצות אירופה חידוש חקלאי וקולינרי<sup>74</sup>. בצפון אירופה ובמרכזה, שהאורז שם היה גידול מיובא ובאזורים נרחבים לא נפוץ כלל, לא הכירו אותו. לעומת זאת, בדרום אירופה באזורים שהיה יבוא סדיר של תבואותיו או שגידולו (בהיקף מצומצם) הוא היה גידול מוכר. בארצות המזרח ובאגן הים התיכון שהיו תחת השפעה מוסלמית היה האורז גידול מאכל שכיח ומרכזי בתזונה המקומית. עד לימינו אנו מתקנים במטבח המוסלמי מגרגריו מגוון עשיר של מאכלים משובחים, עם תוספות של בשר, ירקות או מוצרי חלב, כפי שמציין ראב"ע (ראה לעיל). רש"י שחי בצפון אירופה סבר בטעות שהאורז שבספרות חז"ל זהה לדוחן ואלו ראב"ע שפעל בספרד במהלך חמש העשורים הראשונים לחייו הכירו ואת מעלותיו הקולינריות, אשר על כן תמה כיצד רש"י ייחס אותו לגידול חקלאי נחות.

#### "אפונים" – מיני חֶמְצָה בארצות ים התיכון ותכונותיהם הדיאטטיות-רפואיות

בהמשך דבריו טוען ראב"ע כי גם קטניות מסוימות, כמו אפונים, עשויות להיות בעלות ערך תזונתי גבוה במיוחד. וכך הוא כותב:

גם במיני קטנית אפונים ואינם אלה הנמצאים בצרפת כי אלה הם קרים ורעים ומנפחים. והאפונים הם נמצאים בספרד ומצרים ורומא ופרווינצה והם על ג' מינים מהם לבנים ומהם אדומים ומהם שחורים וזה המין נכבד מכלם ושלשה המינים חמים ולחים ומימיהם רפואה לכבד והם מצהילין את הפנים יותר מן היין ויוכל אדם להכיר שאלה שבצרפת בלי פה והשלשה המינים פה להם והנה האורז והאפונים הם זרעונים ומבריאים את הבשר ועוד כי כל מאכל שהוא תאוה לנפש יותר יועיל ממאכל שאין הנפש אוהבת אותו אף על פי שיהיה חם ולח כתולדת החיים והנה אלו היו אוכלין דבר שתתאוה נפשם והיה מועיל להם.

במהלך כל התקופות מילאו הקטניות תפקיד חשוב בהזנת האדם. משום תכולת החלבונים שבהן גרגרי קטניות הן מזון חיוני לאוכלוסיות הממעטות באכילת מזון מן החי מטעמים כלכליים, דתיים

70 רש"י, ברכות לז ע"א, ד"ה 'אורז'. מצרפתית: Mil, ראו מ' קטן, אוצר הלעזים: המילים הצרפתיות שבפירושי רש"י על התלמוד, ירושלים תשמ"ד, עמ' 3, מס' 32.

71 על יחסו של ראב"ע לפירוש רש"י ראה שפה ברורה, ה"א ובהרחבה א' גרוס, "רש"י ומסורת לימוד התורה שבכתב בספרד", בתוך: צ"א שטיינפלד (עורך), רש"י עיונים ביצירתו, רמת גן תשנ"ג, עמ' 28-29.

72 א' סימון הראה כי ראב"ע טען שתחום הדקדוק הוא נחלת יהודי ספרד בלבד, ומשום כך הוא לא ראה ברש"י בר פלוגתא שיש להתווכח עמו. ראה א' סימון, "ר' אברהם אבן עזרא – בן המפרש לקוראיו", דברי הקונגרס העולמי התשיעי למדעי היהדות (חטיבת מקרא ומזרח קדמון), ירושלים תשמ"ה, עמ' 23-42.

73 גם רבי נתן בן יואל פלקירה מייחס לדוחן ולמוצריו תכונות דיאטטיות גרועות. וכך הוא כותב: "דוחן בערבי דכן [دخن] ובלעז מיליו [*Panicum miliaceum*] הוא קר ויבש ועוצר הבטן ומיבש הגוף. והפת העשוי ממנו קשה להתעכל וכבד". ראה צרי הגוף (לעיל הערה 26), עמ' 120.

74 ראה בהרחבה שמש, צמחים (לעיל הערה 46), עמ' 84-86.

וכדומה, ועל כן הן מכונות 'בשר עניים' (Poor Man's Meat)<sup>75</sup>. במונח "אפונים" ראב"ע מתכוון להקמץ תרבותית (*Cicer arietinum*) ולא לאפונת הגינה כפי המקובל בלשון ימינו, ואכן הצבעים של הגרגירים שהוא מתאר בהמשך תומכים בכך<sup>76</sup>. ראב"ע מדגיש כי לא רק לגבי האורז אלא גם לעניין החמצה חכמי צפון צרפת התקשו להבין את תרומתה לתזונה שכן בארצותיהם גדל מין נחות. כלומר, קיים שוני במציאות החקלאית בין צפון צרפת לבין ארצות דרומיות יותר והבדל זה עשוי להשפיע על הבנת הסיפור של תזונתם של דניאל וחבריו. בצפון צרפת גדלים אפונים שאיכותם התזונתית נמוכה. על פי תורת המזגים והליחות יש לשמור על האיזון בין הליחות. מאכלים "חמים ולחים" בריאים יותר שכן הם "כתולדת החיים", כלומר מתאימים לתכונה הבסיסית של חום הגוף והנוזלים שבו. לעומת זאת מזונות "קרים ולחים" עלולים לעורר את הליחה הלבנה ולגרום להפרעות בריאותיות. האפונים הצרפתיים ההיפך מכך הם בעלי אופי "קר" ו"מנפחים", כלומר גורמים להתנפחות הבטן מגזים<sup>77</sup>.

ראב"ע מדווח כי במצרים ובארצות דרום אירופה השוכנות מסביב לחופי הים התיכון, היינו בספרד, באיטליה ובפרובאנס (דרום צרפת) גדלים שלושה מינים תרבותיים משובחים של חמצה. הזרעים של שלושת המינים הללו מופיעים בצבעים אדום, שחור ולבן<sup>78</sup>, והם נבדלים מהמין הצפון צרפתי בכך ש"יש להם פה", היינו מעין חוד בולט על הזרעים<sup>79</sup>. מלבד מצרים שאין שום הוכחה לכך שראב"ע ביקר בה, הוא שהה או נדד בשאר הארצות הנזכרות (ראה לעיל). ראב"ע מנצל אפוא את הידע החקלאי שרכש להבנת הפן הגסטרונומי שבסיפורם של דניאל וחבריו.

ראב"ע מציין כי לפי תורת המזגים והליחות המינים הגדלים בסביבות הים התיכון נחשבים לחמים ולחים והנוזלים שלהם מועילים ביותר לכבד ואף גורמים למראה פנים טוב ('הצהלת פנים') יותר מיין, שדניאל נמנע מלשתות אותו (השווה דניאל א, ח: "וַיִּשָׂם דָּנִיֵּאל עַל לִבּוֹ אֶשֶׁר לֹא יִתְגַּאֵל בְּפִתְבֵּג הַמְּלָךְ וַיִּכְיֶינ מִשְׁתֵּיו"<sup>80</sup>). זאת ועוד, אפונים ואורז הם לא רק בעלי תכונות דיאטטיות משובחות, אלא הם גם ערבים לחכו של הניזון מהם. מזון טעים נאכל לתיאבון, והשפעתו הבריאותית גבוהה יותר מאשר מאכלים הנאכלים ללא חפץ ובחוסר חשק ואפילו הם בריאים יותר (חמים ולחים). ההשקפה הדיאטטית שמזון הנאכל לתיאבון מועיל לגוף יותר אפילו ממאכל בריא ממנו מופיעה בחיבורים

75 כבר בתקופת המקרא התקינו בימי מצור ורעב לחם מקמח דגנים מעורב בקמח קטניות (יח' ד, ט). הוספת קמח קטניות תרמה לא רק ל"מתיחת" הבצק, אלא לפי הידוע לנו היום ערכו התזונתי של לחם התערובת שהתקבל היה גבוה יותר, בשל תכולת פחמימות וחלבונים (חומצות אמיניות) הדרושות לגוף בעת מחסור. על דיאטת הנצורים בעת רעב ממושך בימי המקרא ראה י' פליקס, טבע וארץ בתנ"ך - פרקים באקולוגיה מקראית, ירושלים תשנ"ב, עמ' 217-218. על מקומן של הקטניות בתזונה בתקופות הקדומות ראה: D. & P. Brothwell, *Food in Antiquity*, London 1969, pp. 105-107. רקע בוטני ותזונתי כללי על הקטניות ראה החי והצומח (לעיל הערה 33), 12, עמ' 25-26.

76 מקור המילה אפונים ב'אף' הזעיר (אפון) שיש לחמצה על הזרע. ראה שמש, צמחים (לעיל הערה 46), עמ' 124, הערה 87.

77 המילה העברית 'נפח' מקבילה לערבית נפחה [نفخة]. על השפעותיה השליליות של הנפיחה על הגוף ראה רמב"ם, פרקי (לעיל הערה 31), ז, 53 והשווה: מנחם המכונה בונאפוס בן אברהם הפרפניאני, ספר הגדרים, מהדורת י' סטאנב, ברלין תקנ"ח, סה ע"ב: "הנפיחה היא מרוחות יתילדו באצטומכא זיקו בנשימה ובגוף". על "זרעונים המנפחים", כגון פולים ועדשים ראה רמב"ם, הנהגת הבריאות (לעיל הערה 58), עמ' 80, פסקה 13.

78 זנים אלו של חמצה על פי צבעם ידועים גם היום. ראה א' פאהן, ד' הלר ומ' אבישי, מגדיר לצמחי התרבות בישראל ירושלים 1998, עמ' 198.

79 הביטוי 'אין לה פה' נזכר בספרות התלמודית בהקשר לעדשה התרבותית (*Lens culinaris=L. esculentus*) (Moench). ראה בראשית רבה, מהדורת תיאודור-אלבק (ברלין תרס"ג-תרפ"ט) טג, לד; בבא בתרא טז ע"ב. המדרש מדמה שם את האבל לעדשה, שכן כשם שלעדשה אין חוד על הזרע (בניגוד לחמצה שכן) כך האבל פיו חתום והוא שרוי באבלו.

80 "הצהלת פנים", דהיינו מראה פנים בריא ושמה יוחסה במהלך הדורות לאכילה של מוצרי מזון שונים כמו למשל שום ושמן זית. ראה: תה' קד, טו; בבא קמא פב ע"א; פסיקתא זוטרותא (לקח טוב), לעיל הערה 28, שיר השירים, פרק א, סימן ג. השפעתה החיובית של הקמץ על הכבד ומראה הפנים צוינה אצל פלקירה: "והשחור [=חמצה בגוון כהה] יפתח סתומי הכבד והטחול. וכתב בן סינא [...] ויטיב מראה הפנים יינקה הרישומים [=כתמים ופגעי עור], צרי הגוף, (לעיל הערה 26), עמ' 112.

רפואיים נוספים בימי הביניים<sup>81</sup>. ייתכן כי יסודה של השקפה זו בהנחה שהתיאבון מעיד על צורך של הגוף כמו כאשר אדם רעב.

### תבשילי אורז וחמצה לריפוי רזון

אליבא דראב"ע אורז וקטניות, היו רכיבים תזונתיים בריאים ביותר עבור דניאל וחבריו והם תרמו למראה טוב ולהיותם "בְּרִיאֵי בְּשָׂר". בספר בישול אנונימי מהמאה ה-13 נזכר מרשם של מאכל הקרוי גשישה (Jashîsha جاشيشة) המורכב משני הרכיבים הללו והוא הומלץ להשמנה של נשים וגברים רזים:

"גשישה טובה משמינה נשים וגברים רזים [דייסת חיטה, אורז וחמצה]

קח חיטה גרוסה וכמות שווה של אורז וחמצה, תקלף ותשטוף אותם, חופן מכל אחד, ותשים אותם בתוך סיר. תכסה אותם במים ותבשל אותם עד שיהיו מבושלים היטב ותתקן את הטעם עם מעט מלח. וכך זה יהיה טעים כמו הסה [hasa=מרק]. תשפוך חמאה טריה ותמיס שומן כליות וציר של בשר שמן וצעיר. לאחר מכן תלגום אותו משום שהתבשיל מגביר את הכוח לאין שיעור<sup>82</sup>.

המתכון שלפנינו אמנם אינו כשר משום שהוא מכיל בשר וחלב, אך הוא מכיל רכיבים מזינים, כמו חלבונים, פחמימות ושומנים. יש להניח שהוא יועד מלכתחילה לאנשים הסובלים מבעיות של רזון או ירידה חריפה במשקל (למשל במקרים של דלקות במעי כמו קוליטיס, Colitis), אך בוודאי שהוא עשוי היה להועיל לאנשים שהוגבלו מבחינת הדיאטה שלהם.

### סיכום ומסקנות

במהלך המאמר הוצגו שלוש דוגמאות להשפעתה של הריאליה הקולינרית המוסלמית בימי הביניים על פירושיו של ראב"ע למקרא. אמנם מדובר בדוגמאות שאינן מעניין ומעורר אחד, אך המשותף לשלושתן היא העובדה שהן ניזונות מאותו עיקרון פרשני. תפיסתו הבסיסית של ראב"ע היא שהמציאות הרווחת במרחב המוסלמי הכולל את ארצות המקרא משמרת בדרך כלל את אורחות החיים הקדומים, מכאן שניתן להשליך מהם על סיפורי המקרא וחוקיו. ראב"ע היה מודע לשינויים ולתמורות שחלו בארצות המקרא בעקבות הכיבושים של הערבים החל מהמאה השביעית ואילך. ברם, הוא מיישם את גישתו ללא כלים מתודולוגיים (למשל ידע היסטורי מעמיק) המבררים אם לא חלו שינויים בתחום הנידון, כמו למשל במקרה של האורז (ראה להלן).

הנושא הראשון שנידון הוא הסברו לאיסור בשר וחלב. ראב"ע יוצא מנקודת הנחה ששילובם של שני המוצרים במסגרת קולינרית אינו דפוס אקראי אלא יסודו במציאות. לשילוב של המוצרים ישנה מסורת ארוכת שנים באומנות המטבח והיא נשתמרה במרחב האסלאמי שיסודותיו הנוודיים-כלכליים בגידול בעלי חיים וניצול תנובתם (בשר ומוצרי חלב). דבריו של ראב"ע נתמכים על ידי ספרי בישול בני התקופה, למשל מרשמים הלוקחים ממתבחים של ארמונות החליפים המוסלמים. בשר וחלב משמשים יחד במנות מזון משוכחות ומעודנות, בארוחות חגיגיות ובסעודות אירוח.

במשך התקופות ההיסטוריות הוצעו לאיסור של בשר בחלב שורה של הסברים ונימוקים. ראב"ע מסביר את הרקע לנוסח של התורה לבשל גדי בחלב אמו ולא בשר בחלב באופן כללי על פי מספר השקפות קולינריות ורפואיות שרווחו בקרב המוסלמים: 1. אכילת בשר חי אינה מקובלת ולכן התורה מדברת על בישול דווקא; 2. בישול בשר גדי בחלב ולא בשר מסוג אחר יסודה בהתאמה דיאטטית-רפואית של שני המוצרים; 3. התורה מתייחסת דווקא על בשר גדי משום העדפתו על בשר טלה והמציאות הימיבינימית מוכיחה שמקובל לאוכלו דווקא; 3. גם לנוסח של בישול בחלב

81 כך טען למשל רבי נתן בן יואל פלקירה: "כשיהיו שני מאכלים שאחד מהם הוא טוב ואינו מתאוה אליו הטבע והשני אינו טוב כמו הראשון והוא מתאוה אליו שיאכל מה שהוא מתאוה ואפי' שלא יהיה טוב כי זה יועיל יותר לגוף". ראה: צרי הגוף (לעיל הערה 26), עמ' 88. על משמעותם הרחבה של המונח "טבע" או "טבעים" בחיבורים רפואיים של ימי הביניים, למשל מזג הגוף, פעולת מעיים או "כוח המנהיג את הגוף". ראה צרי הגוף, (לעיל הערה 30), עמ' 261.

82 מרטינלי, ספר בישול אנדלוסי (לעיל הערה 28), עמ' 54.

האם ישנה סיבה המתבררת על פי הבנתם של המוסלמים. לטענתם, בשר גדי מתאים לבישול דווקא בחלב אמו משום שהמוצא של שניהם מאותו מקור, ולכן השילוב בניהם מניב תבשיל ערב יותר. לאור העובדה שלפי תקופתו היה זה שילוב מומלץ ראב"ע מודה שאינו מבין את הטעם לאיסור, אך בכל זאת מציע לכך הסבר: "ואין לנו צורך לבקש מה טעם איסורו, כי נעלם מעיני הנבונים. אולי היה, כי אכזריות לב הוא" (פירוש ארוך לשמ' כג, יט).

נושא נוסף המצביע על המטבח המוסלמי כמקור להבנת פרשנות של מונחים מקראיים הוא מהותה של הסולת הנזכרת במקרא בהקשרים מגוונים, כמו למשל סיפורי אבות ופולחן המשכן (מנחות). בספרות חז"ל משמעותה של הסולת היא גרגירי חיטה גרוסים לחלקיקים קטנים. ראב"ע לעומת זאת תומך בגישה שהוצעה על ידי פרשנים ימיביניים נוספים שמדובר בקמח חיטה דק ולבן המתקבל לאחר ניפוי המעטפת של הגרגיר. בניגוד לרס"ג שאינו מציע הסבר לפרשנותו, ראב"ע מנמק את השקפתו על פי המציאות שהכיר במרחב המוסלמי: "ובארץ ישמעאל עושין כן ואין לחם נכבד ממנו". גם בהקשר זה עיון בספרות הקולנירית המוסלמית מלמד כי "קמח לבן" (חוארי) שימש להכנת מיני מאפה מובחרים.

בעניין הדיאטה של דניאל וחבריו בבית המלך הבבלי, טוען ראב"ע שבני החבורה נראו בריאים וטובי מראה למרות שלא ניזונו ממזונות בסיסיים (לחם, בשר ויין) משום שאכלו תבשילי אורז ואפונים (חמצה) שערכם התזונתי גבוה. גם כאן הוא מגייס את המטבח הערבי המציע שורה של מאכלי אורז טעימים, וכן את ידיעותיו בתורת הדיאטיקה (תכונותיהן החיוביות של קטניות שונות) כדי להסביר שלא מדובר בנס. ברם, לגבי האורז מתברר כי ההסתכלות על המציאות במרחב המוסלמי כמשקפת את אורחות החיים של ארצות המקרא עמדה לו לרועץ. ההנחה שהאורז שימש כמאכלם של דניאל וחבריו אינה מתקבלת, שכן האורז הגיע למזרח הקרוב רק בתקופה ההלניסטית, ויחוסו לתקופת המקרא הוא אנכרוניזם.

נקודה הראויה לתשומת לב היא היסודות המדעיים להסבריו הדיאטיים-רפואיים של ראב"ע. בפירושו למקרא ראב"ע מציג את תכונותיהם של תבשילי בשר וחלב, אורז וקטניות ואלמנטים נוספים שלא דנו בהם במסגרת זו<sup>83</sup>. ראב"ע אינו ידוע כרופא, אם כי יש המייחסים לו כתיבה של חומר רפואי<sup>84</sup>. הסבריו נשענים על עקרונות הרפואה היוונית-רומית (תורת המזגים והליחות) שהיתה הבסיס לדיאגנוזה ולטיפול בימי הביניים, ולהשקפות שהוא מבטא יש מקבילות בקרב רופאים נוספים בתקופתו, עובדה המלמדת על ידיעותיו העדכניות בתחום הדיאטי-רפואי.

היסוד לדיון ברכיבי המזון של דניאל וחבריו הוא העיקרון המנחה בספרות הרפואית של תקופתו שדיאטה נכונה ומאוזנת עשויה לפתור בעיות רפואיות ולהביא לבריאות תקינה. רופאי התקופה טענו כי דיאטה נכונה מאזנת את הגוף ומונעת שימוש בתרופות, וזוהי הדרך הראשונית והמועדפת על פני שיטות ריפוי אחרות. הדיאטה המומלצת כללה בדרך כלל דגנים, פירות, ירקות, מוצרי חלב ובשר<sup>85</sup>. ברם, בשל האיסור הדתי טען ראב"ע כי אורז וקטניות עשויים להיות מספיקים.

מאמר זה עסק בפן הקולנירי בפרשנותו של ראב"ע למקרא, והוא פותח צוהר למחקר נרחב ומעמיק יותר באשר להשפעה של הריאליה הימיביניים על פירושו. ראב"ע עוסק במגוון גדול

83 בפירושו הארוך לשמ' יב, ח מתייחס ראב"ע לגישה שאכילת מרור עם קרבן הפסח בליל היציאה ממצרים כרוכה בצורך רפואי הנובע מהאוויר הלח השורר במצרים: "אמר אחד מחכמי ספרד, ידוע כי הליחה תגבר בארץ מצרים בעבור מימי האור, ובעבור שלא ירד שם גשם, כי האויר הוא לח תמיד, על כן מנהגם היה לאכול בכל שלחנם מיני מרורים רבים מעשבים וחרדל. ואפילו לא היה למצרי אלא פת לבד, לעולם המרורים יהיו על שלחנו לטבול בו הפת, כי הם רפואה לאוירים. ואנחנו נסמוך על דעת קדמונינו ז"ל, שפירשו לנו כי המרורים זכר לומר את חייהם (שמ' א, יד). החשש מפני התגברות הליחה כתוצאה מימי האור מתפרש כהשתלטות של הליחה הלבנה המיוחסת אל יסוד המים ואל המזג הקר והלח.

84 יש המייחסים לראב"ע את "ספר הנסיונות". בעניין זה כותב יהושע ליבוביץ: "אין ביטחון מספיק שבאמת היה אבן עזרא מחברו של הספר, אבל אין גם לשלול דעה זו לחלוטין". ראה: ליבוביץ, "מחלות עיניים ב"ספר הנסיונות" המיוחס לאברהם אבן עזרא", הרפואה, ע (1966), עמ' 248.

85 על מקומה של הדיאטה ברפואה של ימי הביניים ראה: S. Hamarneh, "Ecology and Therapeutics in Medieval Arabic Medicine", *Sudhoff's Arch*, 58 [2] (1974), pp. 165-185; idem, "Origin of Arabic Drug and Diet Therapy", *Physis*, 11 (1969), pp. 267-286.

של מונחים מקראיים הקשורים לאורחות החיים והתרבות המוסלמית, למשל, פרטי לבוש ותכשיטים<sup>86</sup>, מוסיקה<sup>87</sup>, בעלי חיים<sup>88</sup>, אתרים<sup>89</sup>. יש מקום לבחון את פירושו לאור התרבות החומרית של תקופתו לצד בירור השאלה האם המציאות אכן משקפת את הלכי החיים של ארצות המקרא.

- 
- 86 ראה פירושו ליש' ג, יח-כד.
- 87 ראה פירושו הארוך ליש' לב, ח: "מנהג מצרים היה לשום נזמים באזניהם". וראה גם פירושו לתה' קנ, ה ודיון ראשוני של סימון, אזן מלין (לעיל הערה 6), עמ' 339.
- 88 ראה למשל פירושו לתה' פד, ד על ציפור הדרור אותה הוא מזהה עם ציפור שיר המצויה בספרד. מסתבר כי גם לגבי סוגיות של טבע הוא יצא מנקודת הנחה שהפאונה שבספרד קרובה לזו של ארץ ישראל.
- 89 ראה למשל פירושו לבר' טז, יד שם הוא מזהה את "בָּאָר לְחַי רְאִי" כמקום המקודש למוסלמים: "כי בכל שנה הי' [ן] חוגגים הישמעאלים אל הבאר הזאת, גם היום יקרא באר זמום". א' ויזר במהדורתו לפירוש אבן עזרא לתורה (לעיל הערה 2), עמ' ס, הערה 27 מציין כי בכ"י פריס מובא: "באר זמזב", אולם ברור שהגרסה שבמהדורת הכתר – 'זמזם' - היא המתוקנת. הכוונה היא לבאר הזמזם (זמזם) שבעיר מכה, שלפי המסורת המוסלמית התגלתה להגר באמצעות מלאך בעת חיפושיה אחר מים עבור בנה ישמעאל. המוסלמים מציינים מאורע זה במסגרת טקסי הח'ג: עולי הרגל מקיפים שבע פעמים את הגבעות אלצפא ואלמרווה (الصفا والمروة) שבסביבות הכעבה לציון ריצתה של הגר בין הגבעות הללו בחיפוש של כדי להשקות את בנה, ויש מהם אף השותים מהם. על טקס זה ראה הקוראן, מהדורת א' רובין, תל אביב תשס"ה, סורה 2: הפרה, פסוק 158, והערתו של רובין שם, עמ' 21.