

## דלועיי המאכל של הז'ל: זיהויים הטקסונומי

הרי פֶּרִיס\*

### מבוא

הדלועיים הם משפחת צמחים הכוללת כמה עשרות סוגים שמחולקים לכמעט אלף מינים (Schaefer and Renner, 2011). יותר מעשרים ממינים אלו משמשים למאכל האדם, בהם כמה מינים בודדים שהם היום ירקות נפוצים בארץ ובעולם (Paris and Maynard, 2008). המינים השכיחים ביותר נקראים בשפת ימינו קישוא, דלעת, אבטיח, מלון ומלפפון.

המולדת של הקישוא והדלעת היא יבשות אמריקה, המולדת של האבטיח היא אפריקה והמולדת של המלון והמלפפון היא אסיה (Paris, 2016). מכאן ברור שמה שנקראים היום קישוא ודלעת לא היו מוכרים לאבותינו בארץ ישראל בזמן המקרא, המשנה, התוספתא והתלמוד. כמו כן אין כל עדות מבוססת על הימצאותו של המלפפון באזור אגן ים התיכון לפני תקופת ימי הביניים (Janick et al., 2012a; Paris et al., 2007). השימוש במילים "קישוא", "דלעת" ו"מלפפון" בימינו אינו מצביע על אותם מוצרים בימי קדם. על כן, יש לשאול מה היו דלועיי המאכל שהכירו והוקירו אבותינו בימי קדם? כאן ראוי ונעים להזכיר את המחקרים הרחבים והמעמיקים שנעשו על מנת לזהות טקסונומית את צמחי המקרא וחז"ל הרבים שביצעו עמנואל לעף (Löw, 1928) ויהודה פליקס (פליקס, 1967, 1968, 2005). חוקרים אלו ביארו את שמות הצמחים ומהותם, ייחסו וקשרו אותם לכתבים מהמקורות הקלסיים של יוון ורומא. מתוך הצמחים הרבים שהוזכרו בכתבי אבותינו, שני החוקרים הצביעו על הדלועיים. אולם לא תמיד העניקו זיהוי טקסונומי ברור ונכון לכל הדלועיים. אחריהם, שייך מרדכי כסלו (2000) באופן ברור ונכון את ארבעת דלועיי המאכל שהוזכרו במשנה לשלושה מינים. עבודתם של החוקרים האלו ראויה לשבח ולהוקרה גם בהתחשב בעובדה שבזמנם לא הייתה גישה קלה ומהירה למידע כמו שיש לנו היום.

מטרת מאמר זה היא לסכם מחקר בעניין הזיהוי הטקסונומי של דלועי המאכל שהכירו אבותינו בארץ ישראל. הזיהוי מתמקד בתקופה הרומית, ועל פי הצורך גם בתקופות אחרות וכן בארצות השכנות. ממצאי מחקר בנושא זה כבר פורסמו בפרוטרוט, על פי הדלועיים השונים, בספרות המדעית בשפה האנגלית. המטרה כאן איננה לציין כל מקום בספרות הרבנית שבו מוזכר דלוע כלשהו, אלא להביא קטעים המסייעים לזהות טקסונומית את הדלוע בשמו. מאמר זה מסכם לראשונה תחת קורת גג אחת את ממצאי המחקר הקשורים לכל דלועי המאכל שהוזכרו במשנה, בתוספתא ובתלמוד.

### חומרים ושיטות

כל מידע הקשור לדלועיים בהיסטוריה נדרש, נחקר ונשאל היטב. הממצאים כוללים את הספרות העברית, הלטינית והיוונית, תמונות של איורי קיר ופסיפסים וכן תיאורים וצילומים של שרידים ארכאולוגיים. כל אלה הושוּוּ בינם לבין עצמם ובין ידע בהורטיקולטורה ובוטניקה של צמחי דלועיים ופירותיהם מימינו. ניתוח הממצאים היה רב תחומי ותאם את תורתו של אנדרו דלבי (Andrew Dalby), מחבר ספרים על מאכלים בהיסטוריה. דלבי טען שאסור להסתמך על ממצא אחד או ממצאים מתחום אחד, אלא יש להצליב מידע מכמה סוגים וממקורות עצמאיים ולהיעזר בקורטוב של שכל ישר

\* מינהל המחקר החקלאי (מכון וולקני), מרכז מחקר צפון – נוה יער, היחידה לחקר דלועיים (גמלאי)

(common sense) כדי להבין באופן מהימן מהם המאכלים שתוארו. דלבי המחיש את גישתו בספרו **מאכלים בעולם העתיק מאלף עד תו** (Dalby, 2003):

כאשר קוראים על נושא רב-תחומי כמו היסטוריית מאכלים, החוקר צריך לדעת מה מוצאו של המחבר. מדען? – לא ניתן להניח כי מדענים מבינים כיצד לנתח עדות היסטורית באופן קריטי. כתב מאכלים? – כתבים אלו ועיתונאים משתמשים בהיסטוריה כריפוד, ומחזיקים אצבעותיהם מאחרי הגב כאשר מחברים משפטים על היסטוריה. לינגוויסטיקאי או ארכאולוג? – לעיתים השניים לא מדברים זה עם זה. היסטוריון? – יש היסטוריונים שמסוגלים להתמקד על קשת צרה של עדויות וללכת אחר הניתוח המסורתי שלה, ולעיתים להתעלם מהשכל הישר. כל ההכללות האלו שלי הם (כמובן) מגמתיות, לא הוגנות, ומבוססות על דעות קדומות. השכל הישר, אם אתה חש בחוסרו, ניתן להחזיר דרך שימוש מושכל של עדות השוואתית.

### מה הם הדלועיים?

הדלועיים הם משפחה של צמחים, המכונים בשפה המדעית *Cucurbitaceae*, ובשפה האנגלית *the gourd family*. במשפחת הדלועיים נמנים כמעט מאה סוגים, שבממוצע לכל סוג יש כעשרה מינים, כלומר בכל המשפחה יש כמעט אלף מינים (Schaefer and Renner, 2011). הם מפוזרים בטבע בכל היבשות מלבד אנטרקטיקה, ורובם נמצאים באזורים חמים וחמימים. הם גדלים בשדות באזורים רבים מאוד, אף באזורים קרירים כמו שוודיה וקנדה באמצעות מגינים פיזיים מפני קור כגון חממות. החוקרים לעף (Löw, 1928), פליקס (1967, 1968, 2005) ואחרים זיהו את הדלועיים מבין מאות הצמחים שהוזכרו בספרות העברית העתיקה בעזרת המאפיינים של משפחת צמחים זו. זה המקום לתאר כמה מהמאפיינים הבולטים המבדילים בין הדלועיים לבין יתר ממלכת הצומח.

הדלועיים הם צמחים דו-פסיגיים אוהבי שמש וחום הרגישים לקרה (נרסון, 2015; Wehner et al., 2020). רובם עשבוניים הגדלים מהר, מסתעפים, מתפשטים ומשתרעים על האדמה או מטפסים, בדרך כלל לאורך שני מטרים ואף יותר. שורשיהם מגיעים לעומק של כ-30 ס"מ או יותר, גבעוליהם עשבוניים, שרועים ומתפצלים לענפים. העלון שעירה, טרפי העלים דמויי כף באורך של 10 עד 25 ס"מ והפטוטרות באורך הקרוב לזה של הטרפים. העלים מסודרים על כל גבעול בפילוטקסיה של 2/5, כלומר בזווית של כ-144 מעלות. ליד בסיס הפטוטרת, נוצרים קנוקנת (tendrils) וניצן אחד או יותר. הפרחים די בולטים, קוטרם הוא 2 ס"מ או עד הרבה יותר וצבעם צהוב או לבן. לרוב הצמח חד-ביתי (monoecious), כלומר על אותו צמח יש פרחי זכר ופרחי נקבה, אך לחלק הצמח חד-ביתי-זכרי (andromonoecious) כלומר על אותו צמח פרחי זכר ופרחים שלמים (פרחים עם אבקנים וגם עלי – הרמפרודיטיים). פרחי הזכר נישאים על גבעול דק באורך של סנטימטר או יותר. פרחי הנקבה וכן הפרחים השלמים נישאים על גבעול קצר ועבה יותר והשחלה שלהם "תחתית", כלומר האיבר שיכול להתפתח לפרי (השחלה) נמצא בין הגבעול לבין עלי הגביע ועלי הכותרת. תכונה אחרונה זו אולי יותר מכל תכונה אחרת מבדילה בין הדלועיים לבין רוב ממלכת הצומח. עלי הגביע ועלי הכותרת ניזונים מצמח האם דרך השחלה בעורקים תת-אפידרמיים. בדרך כלל יש עשרה עורקים ראשיים ועשרה עורקים משניים, ולעיתים קרובות מיקומם המדויק מתבטא באופן ברור על השטח החיצוני של הפרי כפסים, צלעות, תלמים, אונות או סתם סימנים אורכיים מינוריים יותר.

כל פרח מתפקד יום אחד בלבד, ובדרך כלל רק בשעות הבוקר (נרסון, 2015; Wehner et al., 2020). הדבורים מבקרות בפרחים בשעות הבוקר וכך מבצעות האבקה, המאפשרת את הפריית השחלה וחנטתה כלומר הפיכתה לפרי. בין המינים ואף בין הזנים של אותו המין יש שונות רבה בגודל הפרי ובצורתו. צורת הפרי כמעט כולה נקבעת כבר בשלבים הראשונים של התמיינות השחלה, ונראית היטב ביום הפריחה. הפירות שעירים או מבריקים בצעירותם, קליפתם בצבע ירוק כהה, ירוק בהיר או ירוק מפוספס והציפה שלהם ירקרקה וכמעט לבנה, לחה ופריכה. הפרי גדל במהירות רבה, ובדלועיים רבים

הפרי הצעיר מכוסה בשערות דקות רכות וצפופות, ועם גדילתו השערות נהיות פחות צפופות ואף נושרות. בחלק מהדלועיים המבויתים יש זנים המניבים פירות פחות או יותר עגולים ויש זנים אחרים המניבים פירות ארוכים. כמעט תמיד הפירות הארוכים נאכלים בצעירותם, לא יותר מעשרה ימים לאחר האבקה, ואילו הפירות העגולים נאכלים בהבשלתם, כחודש לאחר האבקה. זרעים רבים נוצרים בכל פרי, לפעמים 300 או יותר. קליפות הזרעים מתעבות ומתקשות במשך התפתחות הפרי כך שבפרי הבשל הקליפות קשות למדי. רוב תכולת הזרעים הבשלים היא שני הפסיגים של העובר המכילים בין היתר כ-40% שומן.

### דלועי המאכל של חז"ל

צמחים ודברי מאכל מסוימים המוזכרים במשנה, בתוספתא ובתלמוד הירושלמי זהו כדלועיים במחקריהם של לעף (Löw, 1928), פליקס (1967, 1968), הרב שאול ליברמן (1955), כסלו (2000) ואחרים רבים. על פי זיהוים, הוזכרו בסך הכול ארבעה דלועי מאכל במשנה. לעף ופליקס זיהו דלוע נוסף בתוספתא ובתלמוד הירושלמי, ועוד אחד זוהה בתלמוד הבבלי.

הדמיונות וההבדלים בין צמחים בכל ממלכת הצומח מביאים להגדרתם המדעית במשפחות אלו ואחרות. הבסיס של טקסונומיה הוא דמיון משותף, אם כי היום הפרטים נבדקים מחדש בשיטות גנומיות. חז"ל ראו את הדמיונות האלו והתייחסו לגידולים השונים בהתאם.

ארבעה דלועיים מוזכרים **במשנה, מסכת מעשרות א, ד:** "ובירק: הקישואים, והדלועים, האבטיחים, והמלפפונות... חייבים גדולים וקטנים...". עצם החובה לעשרם מעיד על כך ששימוש העיקרי של ארבעת הדלועיים האלו היה למאכל. ארבעת הדלועיים האלו מוזכרים יחד ובאותו סדר **במשנה, מסכת תרומות ח, ו:** "ניקורי תאנים וענבים והקישואין והדלועין והאבטיחים והמלפפונות, אפילו הן ככד אחד גדול ואחד קטן, אחד תלוש ואחד מחובר – כל שיש בו ליחה, אסור." כלומר נזק מניקור או כל נזק הפוגם באיכותו של הפרי פוסל אותו מלהיות ראוי לתרומה. עצם אזכור הדלועיים הללו יחד מקשר ביניהם במראם, בגדילתם, בשימושם וברגישות זהה להינקרות. כמו כן אזכורם עם פירות אחרים מאשר שהשתמשו למאכל בפירות הדלועיים ולא בעלוה, בפרחים או בזרעים שלהם.

אותם ארבעת הדלועיים מוזכרים יחד באותו סדר גם **בתוספתא, מסכת כלאים ב, יד:** "אחת שורה של קישואין ואחת שורה של דלועין ואחת שורה של אבטיחים ואחת שורה של מלפפונות ואחת שורה של פול המצרי [מקיים] קלח אחד לזרע [וצריך] לעשות מחיצה גבוהה עשרה טפחים ורחבה ארבע." כלומר היה נהוג לזרוע באותה גינה או באותו שדה ובאותה עונה את ארבעת מיני דלועי המאכל ואת הפול המצרי, שהם גידולי ירקות שבצמיחתם משתרעים למרחקים על האדמה. כדי שהצמחים של הגידולים השונים לא יסתבכו, היה צריך לזרוע אותם בשורות שונות ולרווח ולהפריד בין השורות.

ברור שהסיבה שארבעת הדלועיים הוזכרו יחד היא העניינים הרבים המשותפים להם. כל הארבעה הניבו פירות למאכל כשהם בולטים וגדולים יחסית והיו רגישים לנזקים דומים. יתר על כן, הם נזרעו וגודלו באותם שדות וגינות באותו זמן, ופירותיהם חנטו והתפתחו על צמחים שגדלו והתפשטו על פני שטח אדמה רחב. אם הם נזרעו ממש זה לצד זה ולא נפרדו פיזית במשך גידולם, הצמחים המסתעפים היו מתערבבים ומסתבכים ביניהם וכן מיקומם של פירותיהם.

להלן הזיהוי הטקסונומי של כל אחד מששת דלועי המאכל וקיצור העדויות המאפשרות את זיהוים. מלוא העדויות הופיע במאמרים באנגלית המצוטטים שהוקדשו לכל גידול בנפרד.

## הרי פריס



### איור מס' 1.

פירות של פקוס (מלונים נחשיים). מימין: לפני פקוס (פיקוס). משמאל למעלה: מקרוב לפני פיקוס, משמאל למטה: אחרי פיקוס ופריסה.



### איור מס' 2.

תוצרת טרייה של פקוס (קישואים של חז"ל) משווקת בערמה שנקראה 'פקוסיה' בתלמוד הירושלמי, מעשרות א, הלכה ד, ב"שוק פייסל הגדול", נהריה, שנות המאה העשרים ואחת.

### קישוא, קישות, קשאים, קישואים, קישואין

#### ***Cucumis melo L. Flexuosus Group & Adzhur Group (Snake Melon, Faqqous & Adzhur Melon, Vegetable Melon)***

לבני ישראל יש היסטוריה ארוכה עם הקישואים. הם מוזכרים לצד ארבעה ירקות נוספים שהם הכירו במצרים והתגעגעו אליהם בנדידתם, כפי שכתוב בספר **במדבר יא, ה: "זכרנו את הדגה אשר נאכל במצרים חנם את הקשאים ואת האבטחים ואת החציר ואת הבצלים ואת השומים."** הזכרת הקישואים ראשונים מבין הירקות האחרים מעידה על שכחותם הגבוה או על היותם אהובים מכל הירקות שהכירו במצרים. כנראה, כמו החציר, הבצל והשום, היה אפשר ואף נהוג לאכול אותם טריים, כבושים ומבושלים.

כמו כן המילה "מקשה" כלומר שדה קישואים מופיעה בספר **ישעיהו א, ח: "ונותרה בת ציון כסכה בכרם כמלונה במקשה כעיר נצורה"**. מכאן ברור שהקישואים היו מוכרים ומוערכים כירק בעם ישראל במשך מאות שנות קדם, גם במצרים וגם בארץ ישראל, וכפי שנראה להלן, עוד מאות שנים נוספות בתקופת האימפריה הרומית ומעבר לה.

#### ספרות חז"ל

הקישואים אין הם הדלוע המוזכר ביותר במשנה, בתוספתא ובתלמוד הירושלמי. לרוב, הם מוזכרים במסכתות **כלאים, מעשרות, תרומות ופקודין**. מפסוקים שונים ניתן ללמוד די הרבה על התכונות המיוחדות המאפיינות של הקישואים.

צמחי הקישואים, כמו צמחי הדלועין, הסתעפו והסתערו על שטח רחב. לכן היה צורך להשאיר ביניהם שטח גדול כדי שהצמחים של שני הגידולים האלו, וכן של הפול המצרי, לא יסתבכו אחד עם השני, כפי שצוין **במשנה, כלאים ג, ד: "הנוטע שתי שורות של קישואין, שתי שורות של דלועין, שתי שורות של פול המצרי – מותר. שורה של קישואין, שורה של דלועין, שורה של פול המצרי – אסור. שורה של קישואין, שורה של דלועין, שורה של פול המצרי, ושורה של קישואין – רבי אליעזר מתייר, וחכמים אוסרין."** וכן **ג, ה: "נוטע אדם קישות ודלעת בתוך גומה אחת, ובלבד שתהא זו נוטה לצד זה, וזו נוטה לצד זה."**

על פני פירות הקישואים בעת התאמתם למאכל היו שערות דקות, רכות וצפופות (**איור מס' 1**), כפי שתואר במשחק המילים **במשנה, עקצין ב, א: "כשות של קשות, והנץ שלה טהור..."**. "הנץ" הוא שאירית עלי הכותרת הצהובים בקצה הפרי. היה צריך להסיר את השערות שעל הפרי לפני אכילתו. השערות עצמן ופעולת הסרתן נקראו "פקוס" (ליברמן, 1955, עמ' 670). מקורה של המילה פקוס (*piqqus*) הוא המילה ביוונית עתיקה – *πέκος* (*pekos*) שהקשרה היה לשערות הדקות והרכות שעל פניו של נער. כך **במשנה, מעשרות א, ה: "איזה הוא גורנן של מעשרות: הקישואים והדלועים, משיפקס; אם אינו מפקס, עד שיעמיד ערימה."** על פי **התוספתא, מכשירין ג, ג, פעולת ניגוב הפרי עם ספוג לא הצליחה להסיר את השערות כמקובל: "א"ר יוסי בראשונה היו הכרות של קישואין ושל דלועין שבצפורי טמאות מפני שמקנחין אותן בספוג בשעה שעוקרין אותן קבלו עליהן אנשי צפורי שלא יהו עושין כן."** בספר **משנה תורה, הרמב"ם (הלכות מעשרות ג, ד; ג, ח) החליף את המילה "מפקס" במילה המוכרת לנו היום יותר – משפשא (Paris, 2012)**. על פי **המשנה, מעשרות א, ה, הדרך להכין את הקישואים לשיווק הייתה לאסוף אותם בערמה (איור מס' 2)**. הכנת התוצרת למכירה כערמה הייתה כה רגילה עד כדי כך שהיה שם מיוחד לערמה זו – פקוססיה. כך **בתלמוד הירושלמי, מעשרות א, הלכה ד, גמרא ד, א: "מאן דו ירים פקוססיה מאן דו ירים שלקוקיה היה מפקס ראשון ראשון משלק ראשון ראשון לא נטבלו עד שיפקס כל."**

ניתן ללמוד שחיי המדף של הקישואים היו קצרים מהעובדה שהיה ניתן להביאם כתרומה רק ביום קטיפתם וביום שלמחרת, כפי שכתוב **בתוספתא, תרומות ד, ה: "ירק שדרכו להשתמר יום א' תורמין**

עליו יום א' שני ימים תורמין עליו שני ימים ג' [ימים] תורמין עליו ג' ימים הקשואין והדלועין והטרקסמין ותרדין שדרכן להשתמר יום אחד תורמין עליהן יום אחד. "מכאן, ברור שפירות הקישואים שימשו למאכל רק בצעירותם. השערות שעל פני פירות דלועיים קיימות רק בצעירותם ונושרות ככל שהפירות גדלים ומתבגרים. כמו כן כאשר הפרי עדיין צעיר, יש לו נץ כלומר עלי הכותרת עדיין לא מנוונים ויבשים לגמרי, ועדיין שומרים על הגוון הצהוב שלהם. מה גם שידוע כי לפירות צעירים של דלועיים יש חיי מדף קצרים מאוד לעומת דלועיים בוגרים.

### ספרות יוונית ולטינית

הבוטנאי היווני ת'אופרסטוס כתב בספרו **חקירת הצמחים** (Enquiry into Plants, Hort, 1976; Paris and Janick, 2010–2011) בערך בשנת 300 לפני הספירה שהפרחים הנמצאים בקצוות של הענפים של צמחי הסיקיוס (σικύος) (sikyos) עקרים ומעכבים התפתחות הפירות, ולכן המגדלים גוזמים את קצות הענפים שלהם. כלומר פרחי זכר נמצאים בקצוות של הענפים ופרחי נקבה נמצאים בבסיסים. תיאור זה תואם בדיוק למיניות של צמחי המלון, *Cucumis melo*, ומנוגד לגמרי למיניות של צמחי המלפפון, *Cucumis sativus*.

בתקופה הרומית, קולומלה (Columella) בספרו הלטיני **על חקלאות**, תיאר את הקוקומיס (cucumis) כפירות הגדלים כמו "נחשים תחת השמש הקיצי" ושהם "שעירים כמו נחש מכוסה בדשא סבוך, לעולם מסובב". פליניוס (Pliny), באנציקלופדיה הלטינית **חקירת הטבע**, תיאר את צמחי הקוקומיס כשרועים על האדמה, לפעמים מטפסים, אוהבי חום והגדלים יפה אם משקים אותם כיאות. הפירות מכוסים בכשות לבנה, ארוכים מאוד ובדרך כלל מסובכים מאוד. פליניוס סיפר שהקיסר טבריוס אהב את הקוקומיס עד כדי שהוא כפה על נתיניו לספק לו את פירותיו במשך כל השנה, כולל בחורף. הגננים שלו בנו עגלות קטנות מכוסות בלוחיות אבן נציץ (mica), שהוא מינרל גמיש, שקוף למחצה ומחזיר קרינה. העגלות הכילו כמות אדמה מספקת לגדל צמחי קוקומיס בתוכם, ובחורף היה אפשר להזיז את העגלות החוצה ביום ולהזיז אותן פנימה בלילה. ההערכה הרבה של טבריוס לקוקומיס מזכירה את ההערכה הרבה של רבי יהודה לקישואים, כפי שכתוב בתלמוד הבבלי (ברכות נז, ב) שהיו קישואים על שולחנו כל השנה.

המילה 'קישואים' (qishu'im) מקבילה למילים בערבית 'קית'א' (qitha) ו'קתא' (qatta). מילים אלה התפתחו ממילה עתיקה יותר, שהיא גם המקור למילה ביוונית עתיקה 'סיקיוס' (sikyos) ובלטינית רומית 'קוקומיס' (cucumis) (Stol, 1987).

### איקונוגרפיה

א. מצרים עתיקה: איורים של פירות וירקות נמצאו בקברי אצילים במצרים ותוארכו ללפני 3,000 עד 4,500 שנה. הפירות והירקות המצוירים כוללים פירות עגולים, מוארכים ואף ארוכים ובהם מופיעים גם הדלועיים. חלק מהאיורים מראים פירות ארוכים ומוארכים שללא ספק מייצגים מלונים (Keimer, 1924). זיהוי זה נלמד מהצורה הכללית של הפרי – רחב יותר בקצה של עלי הגביע והכותרת ודק יותר ליד העוקץ (גבעול הפרי) וכן מכך שלחלק מהפירות יש פסים או תלמים (שקעים) לאורכם. סימון אורך הפרי בפסים או תלמים הוא תכונה נפוצה במלונים, *Cucumis melo* ונדירה מאוד במלפפונים, *Cucumis sativus* ובקרא, *Lagenaria siceraria*. הפירות הארוכים, כלומר אם יחס אורך לרוחב של 4:1 או יותר, הם מלונים "נחשיים" – snake melons – הידועים בערבית כ"פקוס" – faqqous – ואילו הסתם מאורכים, כלומר אם יחס אורך לרוחב המרבי פחות מ-4:1, הם מלונים הידועים בערבית כ"עגור" – 'ajjour – מילה ששובשה בלעז ל-adzhur (מילה באנגלית שפירושה תכלת שמימי). באיורים נמצאים פירות ארוכים עם תלמים או פסים לאורכם, המאפשרים לזהותם כמלונים ארוכים – פקוס (Manniche, 1989; Janick et al., 2007). באיור אחד מופיע פרי

## דלועי המאכל של חז"ל

ארוך עם תלמים ואף עם שאריות עלי הכותרת, ה"ניץ", בקצה הרחב יותר ועוקץ הפרי בקצה הצר יותר. ובאיור השני מופיעים שני פירות גדולים, ארוכים ומפוספסים בסל עם תאנים ותמרים. נמצאו גם פסלי עץ של מלונים ארוכים מלפני יותר מ-3,000 שנה.



### איור מס' 3.

דמויות של פקוס בארצות הים התיכון במאות הראשונות לספירה. למעלה: טוניס, המאה השלישית, פסיפס הכולל פרי אחד גדול חתוך למעלה עם ארבעה פירות צעירים בצד שמאל למטה. למטה: לבנון, המאה השישית, פסיפס המראה פעמים שני פירות מפוספסים (Balmelle et al., 1990).

ב. ארצות הים התיכון בתקופה הרומית: פרסקו צבעוני מהרקולנום – עיר ליד פומפיי, שנשמדה עם התפרצות הר הגעש וזוב (Vesuvio) בשנת 79 לספירה – מראה ארבעה פקוס (מלונים נחשיים), מפוספסים בשני גווני ירוק, עם צנצנת זכוכית שקופה, המעיד שהם נשמרו למאכל ככבושים. כמו כן מלוני פקוס מוצגים בכמה פסיפסים מהמאות הראשונות לספירה בכמה מארצות אגן הים התיכון (איור מס' 3) ואחד מהם אפילו מראה שאריות של עלי הכותרת הצהובים (Janick et al., 2007).



**איור מס' 4.**

דמויות של פקוס בפסיפסים מהתקופה הביזנטית בארץ ישראל. מימין: שני פירות (שמורות חלקית) עם שאריות עלי הכותרת הצהובים בבית הכנסת בציפורי. משמאל: שלושה פירות מכנסיית המרטיר בבית שאן. באדיבות רשות הטבע והגנים. צילומים: ד"ר ענת אביטל, מנכ"לית "מטיילים עם ענת".

ג. ארץ ישראל בתקופה הביזנטית: בישראל נמצאו 13 דמויות שזוהו כמלוני פקוס, המופיעות בשבעה פסיפסים הממוקמים מציפורי בצפון עד ממשית בדרום (Avital and Paris, 2014). שני הפירות המופיעים בפסיפס בציפורי אף מראים את הנץ, שאריות עלי הכותרת הצהובים (איור מס' 4). רק בפסיפס בכורסי יש דמויות של מלוני עג'ור, שהם מוארכים אך קצרים ממלוני פקוס. מכאן, נראה כי מלוני פקוס היו פופולריים יותר ממלוני עג'ור.

על פי התיאורים בעברית ובלטינית, המשותף לקישואים ולקוקומיס הוא השתרעותם על פני שטח אדמה רחב, שעירות פירותיהם בצעירותם וכן אכילתם בצעירותם. תיאור ה-cucumis כפרי בצורת נחש מתאים לדמויים הנמצאים בפרסקו ובפסיפסים. כמו כן במצרים העתיקה צוירו דמויות של פירות ארוכים ודקים המזוהים כדלועיים כפי שכתוב בספר **במדבר** על בני ישראל שזכרו את הקישואים שאכלו במצרים. למילה 'קישוא' ולמילה ביוונית 'סיקיוס' יש כנראה אותו מקור לשוני. על כן, נראה כי הקישואים, הקוקומיס והסיקיוס הם אותו דלוע הידוע היום בכינוי פקוס והגדרתו המדעית היא *Cucumis melo Flexuosus Group*.

#### **שרידים ארכאולוגיים**

זרעי מלון רבים נמצאו באתרים ארכאולוגיים בכמה ארצות אגן הים התיכון. הם תוארכו מלפני יותר מ-5,000 שנה עד לאחר התקופה הרומית ושויכו למלוני ארוכים או מוארכים (Sabato et al., 2019). ככלל, לזרעי הדלועיים יש סיכוי גדול יותר להישמר מאשר הפירות מפני שיש להם קליפה יבשה וקשה.



## דלועין

### *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl. (Bottle Gourd)

#### ספרות חז"ל

הדלועין מוזכרים לצד הקישואים בכמה הקשרים אצל חז"ל. כפי שתואר לעיל, **במשנה, כלאים ג, ד**, הדלועין, כמו הקישואים, התפשטו על שטח גדול, אך הדלועין השתרעו על שטח גדול אף יותר. הדיון בנושא זה בקשר לדלועין מורחב ומפורט **במשנה, כלאים ג, ו**: "הייתה שדהו זרועה בצלים, ומבקש ליטע בתוכה שורה של דלועין – רבי ישמעאל אומר, עוקר שתי שורות, ונוטע שורה אחת, ומניח קמת בצלים במקום שתי שורות, ועוקר שתי שורות, ונוטע שורה אחת. רבי עקיבה אומר, עוקר שתי שורות, ונוטע שתי שורות, ומניח קמת בצלים במקום שתי שורות, ועוקר שתי שורות, ומניח שתי שורות. וחכמים אומרים, אם אין בין שורה לחברתה שתיים עשרה אמה – לא יקיים את הזרע שבינתיים."

השימוש בדלועין למאכל מוזכר **במשנה, כלאים ג, ז**: "דלעת בירק, כירק; ובתבואה, נותנין לה בית רובע. הייתה שדהו זרועה תבואה, ומבקש ליטע בתוכה שורה של דלועין – נותנין לה עבודתה שישה טפחים; ואם הגדילה, יעקור מלפניה. רבי יוסי אומר, נותנין לה עבודתה ארבע אמות. אמרו לו, התחמיר זו מן הגפן. אמר להם, מצינו שזו חמורה מן הגפן – שגפן יחידית נותנין לה עבודתה שישה טפחים, ודלעת יחידית נותנין לה עבודתה בית רובע. רבי מאיר אומר משום רבי ישמעאל, כל שלושה דלועין לבית סאה – לא יביא זרע לתוך בית סאה; רבי יוסי בן החוטף אפרתי אומר משום רבי ישמעאל, כל שלושה דלועין לבית כור – לא יביא זרע לתוך בית כור."

כמו כן הוזכרו שלושה זנים של דלועין **במשנה, כלאים א, ה**: "...ודלעת יונית עם המצרית והרמוצה--אף על פי שדומין זה לזה, כלאיים זה בזה." מתוך שלושת זני הדלועין, היווני היה המתאים ביותר למאכל, ואחרים התאימו פחות לכך. כך נלמד מה**תוספתא, כלאים א, ד**: "... והנודר מן הדלועין אין אסור אלא בדלעת יונית בלבד." ונמצאה אסמכתא לכך בתלמוד ירושלמי **נדרים ז, הלכה א, גמרא כד, א**: "... מה פליגי בדלעת מצרית אבל בדלעת יונית כל עמא מודיי שהוא כירק...." וכן, מהתלמוד הירושלמי, **כלאים א, הלכה ב, גמרא ב, א**: "...דלעת מצרית מתני' דרבי אלא כרבי נחמיה בשם רבי נחמיה דלעת ארמית היא דלעת מצרית כלאים עם היוונית כלאים עם הרמוצה. והרמוצה א"ר חנינא כמין דלעת מרה היא והן ממתקין אותה ברמץ." אכן, אם הדלעת היוונית הייתה נמצאת בשדה בסמיכות לדלעת המצרית או לדלעת הרמוצה, היא הייתה עלולה להכליא איתם שכן כל השלוש שייכות לאותו מין (*Lagenaria siceraria*). כך בדור הבא היו מתקבלים צמחים המניבים פירות פחות מתאימים למאכל או אפילו מרים, בקיצור תוצרת באיכות ירודה עד מאוד.

יתר על כן הדלעת היוונית הייתה משתרעת על שטח גדול יותר מיתר הזנים, כפי שניתן להבין מהתלמוד הירושלמי, **כלאים ב, הלכה ח, גמרא יב, א-ב**: "...תני חמשה דברים נאמרו בדלעת יונית אין מסבכין אותה על גבי זרעים... והנודר מן הדלועין אינו אסור אלא בדלעת יונית בלבד.... אין מסבכין אותה על גבי זרעים... וכלאים עם הרמוצה... קישות ופול המצרי לא כל שכן.... רבי אמר כל הן דתנינן קישות ופול המצרי אף דלעת מצרית בכלל. מהו רואה אני את דבריהם מדבריי. שאין כולן מסבכין בדלעת יונית." כלומר לזריעת זן היווני היה דרוש מרחב גדול יותר מהמרחקים הרחבים שניתנו לזני דלועין האחרים, לקישואין ולפול מצרי. הסיבה להתפשטות הדלעת היוונית היא הקטיפים התדירים של הפירות הצעירים. בכל משפחת הדלועיים, הפירות הגדולים והמבשילים מושכים מוטמעים (פוטוסינתטיים) ומינרלים מצמח האם בשביל התפתחותם על חשבון המשך גדילת העלוה. קטיפתם של הפירות הצעירים גורם להמשך התחדשות מתמדת של צמיחה. על כן תיאור זה של חז"ל מוכיח שהדלעת היוונית, רק הזן של דלועין, שימשה בעיקר למאכל. עניין זה מסביר באופן ברור יותר את האיסור על גידולן בשכנות קרובה לגידולים אחרים (**משנה, כלאים ג, ד וכלאים ג, ז**). למעשה, הצמחים של הדלועין מתפשטים על שטח נרחב ביותר ומשתלטים על הצמחים האחרים השכנים להם וכך פוגעים ביבולם.

כמו הקישואים, הדלועין היו עוברים פיקוס לפני שנאכלים (**משנה, מעשרות א, ה**). מכך אפשר להסיק שפירות הדלועין, כמו הקישואים, נקטפו למאכל בזמן שהיה עליהם פיקוס וכשהיו שעירים, כלומר כשהיו צעירים. יתר על כן, הדרך להכין אותם למכירה הייתה לאסוף אותם לערמה. בהתאם, חיי המדף של הדלועין היו קצרים מאוד, כמו אלה של הקישואים, כי היו מתקבלים כתרומה רק ביום קטיפתם ולמחרת (**תוספתא, תרומות ד, ה**).

הדלועין מוזכרים פחות מהקישואין במקורות חז"ל. בכל זאת, הם היו די נפוצים, והעדות לכך היא המילה המיוחדת לשדות דלועין **במשנה, שביעית ב, א**: "כל זמן שבני אדם חורשין ליטע במקשיות ובמדלעות... **ב, ב** מזבלין ומעדרין במקשיות ובמדלעות, עד ראש השנה..." וכן **בתוספתא, אהלות יז, יא**: "ואין נוטעין בתוכה מקשאות ומדלעות." אולם יש לציין שבכל זאת, שדות דלועין מוזכרים עם שדות קישואין ולאחריהם כך: מקשיות (או מקשאות) ומדלעות. עניין זה מעיד שוב שהקישואין היו התוצרת הנפוצה והמועדפת יותר.

### ספרות ביוונית ולטינית

בתקופה הרומית קולומלה, בספרו הלטינית **על הקלאות**, תיאר את הקוקורביטה (*cucurbita*) כצמח הגדל שרוע על האדמה או מטפס הדומה לקוקומיס בדרישותיה ההורטיקולטוריות (Janick et al., 2007). הוא כתב שהקוקורביטה הארוכה מיועדת לאכילה כאשר היא צעירה וירוקה. לעומת זאת, הקוקורביטה המעוגלת מיועדת לשימוש לאחר הבשלתה כמיכל לנוזלים או לשימוש כמצוף ללימוד שחייה. גם פליניוס, **בחקירת הטבע**, ציין שהדרישות ההורטיקולטוריות של צמחי הקוקורביטה היו דומות לאלה של הקוקומיס, אך קליפותיהם היו שונות. רק קליפת פרי הקוקורביטה נעשית עצית כשהוא מבשיל, ובשל כך ברור שהמחברים הרומאים האלו תיארו את הקרא, *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl.



איור מס' 5.

פסיפס המציג דמויות של קראות ארוכים. טוניס, סוף המאה השנייה (Balmelle et al., 1990).

### איקונוגרפיה

- א. מצרים עתיקה: איור אחד ממצרים עתיקה מזוהה כ"דלעת" – קרא. הוא מציג פרי בצורה בקבוקית-מה, שאורכו בערך כפול מרוחבו (Keimer, 1924, p. 171). כנראה הוא מייצג קרא ששימש כמכל.
- ב. ארצות הים התיכון בתקופה הרומית: איורים של פירות קרא ארוכים מוצגים בפסיפסים מהמאות הראשונות לספירה בכמה מארצות אגן הים התיכון. פסיפס מטוניס, שתוארך לסוף המאה השנייה לספירה מציג שלושה קראות ארוכים מאוד וירוקים (**איור מס' 5**).



### איור מס' 6.

דמות של קרא בקבוקי מהתקופה הביזנטית בארץ ישראל. זו אחת מתוך כמה דמויות של קרא בקבוקי המופיעות בפסיפס בכורסי. באדיבות רשות הטבע והגנים. צילום: ד"ר ענת אביטל, מנכ"לית "מטיילים עם ענת".

ג. ארץ ישראל בתקופה הביזנטית: נמצא פסיפס אחד בלבד עם דמות שזוהתה כקרא. פסיפס זה נמצא בכורסי, על שפת ים כנרת, הוא תוארך לשנת 586 לספירה ומאירות בו כמה דמויות של קרא גדול בצורה בקבוקית (**איור מס' 6**), שכנראה שימש להובלת מים (Avital and Paris, 2014). נראה כי במעבר מהתקופה הרומית לתקופה הביזנטית בארץ ישראל ירדה נפיצותו של הקרא.

### ממצאים ארכאולוגיים

שרידים ארכאולוגיים של קרא מהתקופה הרומית נמצאו בשלושה אתרים במצרים ובשני אתרים באיטליה (Schlumbaum and Vandorpe, 2012). בכל חמשת האתרים נמצאו זרעים ובאתר אחד במצרים נמצאו קליפות פרי.

## אבטיחים

***Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai (Watermelon)**

לבני ישראל יש היסטוריה ארוכה עם האבטיחים. הם מוזכרים לצד ארבעה ירקות נוספים שבני ישראל הכירו במצרים והתגעגעו אליהם בנדידתם, כפי שמתואר בספר **במדבר יא, ה**: "זכרנו את הדגה אשר נאכל במצרים חנם את הקשאים ואת האבטחים ואת החציר ואת הבצלים ואת השומים." כל ארבעת גידולי הירקות האחרים המוזכרים בפסוק הם ירקות המתאימים למאכל כשהם חיים, מבושלים וכבושים. לכן ברור שהיו לאבטיחים תכונות הדומות לתכונותיהם של הירקות האחרים. מכאן, כנראה השימוש בתקופה הזו באבטיח היה שונה מהשימוש בו היום, כפירות מתוקים לקינוח. יתר על כן, הזכרת האבטיחים אחרי הקישואים מעידה על שכיחותם הפחותה מהשכיחות של הקישואים. אם כך, ברור שלאבטיחים בימים ההם לא היו התכונות העילאיות שיש לאבטיחים של ימינו.



## איור מס' 7.

אבטיח לפני שלוק (שילוק) (מימין) ואחריו (משמאל).

## ספרות חז"ל

האבטיחים מוזכרים פחות מהקישואים במקורות חז"ל וכן מוזכרים פחות מהדלועין בקשר לקישואים. אחת הסיבות לכך היא שהטיפול באבטיחים לאחר הקטיף היה שונה מהטיפול בקישואים ובדלועין. כמו שנכתב **במשנה, מעשרות א, ה**: "איזה הוא גורנן של מעשרות: הקישואים והדלועים, משיפקס; אם אינו מפקס, עד שיעמיד ערימה. האבטיח, משישלק; אם אינו משלק, עד שיעשה מוקצה." האבטיחים נקטפו בהבשלתם ואילו הקישואים והדלועין נקטפו בצעירותם. הקישואים והדלועים עברו פיקוס לפני אכילתם, אך האבטיחים עברו שילוק לפני אכילתם. מכך הבינו ליברמן (1955, עמ' 671) ופליקס (2005, עמ' 65) שהאבטיחים בושלו או נחשפו למים רותחים לפני אכילתם. אולם יש פירוש אחר של המילה 'שילוק', שכמעט ולא משתמשים בו היום. פירוש זה מתאים מאוד לטיפול באבטיחים, גם היום, לאחר קטיפתם בשדה ולפני אכילתם, והוא ניקוי הקליפה באמצעות החלקה (אבן-שושן, 2003, עמ' 1908). כך הסביר הרמב"ם את המילה 'שילוק' ב**פרוש המשנה** (קאפח, 1963, עמ' 322): "יחליק בידו". לפי זה, מלטשים את הפרי כדי להסיר את ה"ציהוב" שעל קליפת הפרי. במילים אחרות, פרי האבטיח גדל, מתפתח ומבשיל במשך חודש ימים בשדה בקיץ היבש שלנו. במשך הזמן הזה אבק, שצבעו צהוב, מצטבר על קליפתו. לכן כדי להגיש תוצר אטרקטיבי למכירה ונקי לפריסה, יש צורך להעביר עליו שלוק, לנקות, להחליק וללטש אותו (**איור מס' 7**). השורש ש.ל.ק משמש גם לתיאור מוקצה אבטיחים – "שלקוקייה", בתלמוד הירושלמי, **מעשרות א, הלכה ד, גמרא ד, א**: "מאן דו ירים פקסוסיה מאן דו ירים שלקוקיה."

הבדל נוסף הוא במכירת האבטיחים. בניגוד לקישואים ולדלועים, ששווקו בערמות, כלומר בפקוסוסיות, האבטיחים נמכרו במוקצה, כלומר פוזרו על המדף או על האדמה אחד-אחד. בפרוש המשנה, הסביר הרמב"ם שסידור זה כנראה נועד למנוע את שבירת הפרי (קאפח, 1963, עמ' 322). למעשה, עד היום, יש זני אבטיח המניבים פירות שבירים. זנים אלו גדלים רק בגינות ושדות קטנים כי פירותיהם אינם מתאימים למשלוח רחוק. עם זאת, בעקבות הפיתוח המואץ במאה העשרים בארה"ב, רוב הזנים הקיימים היום עמידים בפני טלטלות הדרכים הרחוקות (Paris, 2015).

עדות נוספת לשימוש בפרי הבשל של האבטיח למאכל ניתן למצוא במשנה, עקצין ב, ג: "הרימון והאבטיח שנימוק מקצתו, אינו מצטרף; שלם מכאן ומכאן, ונימוק מן האמצע – אינו מצטרף." צמחים ועצים לעיתים חונטים יותר פירות מאשר הם יכולים לשאת ולהבשיל. בעקבות כך חלק מהפירות מפסיקים להתפתח בשלבים די מתקדמים בהתפתחותם, ואז "נימוקים", כלומר מתנוונים.

אופי האבטיחים היה מימי כפי שנכתב במשנה, כלאים א, ח: "אין תוחבין זמורה של גפן לתוך האבטיח, שתהא זורקת מימיה לתוכה, מפני שהוא אילן בירק." וכן החלק הנאכל בהם היה הציפה, כלומר החלק המימי, 'בשר' הפרי ולא הזרעים, לפי התלמוד הירושלמי, מעשרות א, הלכה ב, גמרא ב, ב: "דרבי שמעון בן אלעזר יתיב מתני מניסין במעי מלפפון ואין מניסין במעי אבטיח. מה בין מעי מלפפון למעי אבטיח. אמר רבי שמעון בר ברסנא מעי מלפפון לאכילה מעי אבטיח לזריעה." בהמשך מופיע הסבר לאי התאמתם של זרעי האבטיחים למאכל.

כאמור, מהתוספתא, תרומות ד, ה נלמד שלקישואים ולדלועין היו חיי המדף קצרים מאוד. עם זאת, לא צוינה מגבלת זמן להבאת תרומה מהאבטיחים לאחר הקטיף, לכן נראה שלאבטיחים היו חיי מדף ארוכים.

מבין הדלועיים, פטור ממעשר נזכר רק בקשר לאבטיחים במשנה, מעשרות ב, ו: "האומר לחברו הא לך איסר זה בעשרים תאנים שאבור לי, בורר ואוכל. באשכול שאבור לי, מגרגר ואוכל. ברימון שאבור לי, פורט ואוכל. באבטיח שאבור לי, סופת ואוכל. אבל אם אמר בעשרים תאנים אלו, בשני אשכולות אלו, בשני רימונים אלו, בשני אבטיחים אלו – אוכל כדרכו ופטור, מפני שקנה במחבר לקרקע." אומנם משנה זו מציינת רק את האבטיחים מתוך הדלועיים, אך לצד האבטיחים מוזכרים תאנים, ענבי מאכל ורימונים. אם כך, ברור שלאבטיחים היה דברים משותפים עם שלושת הפירות האחרים. מתנאי הפטור מובן שאת כל הפירות האלה היה אפשר לאכול ישירות מהצמח בגינה או חי בשדה, בלי תוספות ובלי בישול או כיבוש. יתרה מכך, לקוטפים היה חשק לאכול אותם במהלך עבודתם בחום ובשמש הקופחת. שני הגורמים לחשק הזה הם עסיסיותם ומתיקותם של הפירות.

כדאי להשוות בין האזכור של אבטיחי מצרים המוזכרים בספר במדבר לבין אזכור האבטיחים במשנה. בספר במדבר היו האבטיחים ירק לכל דבר, שהרי הם הוזכרו לצד החציר, הבצל והשום, שהם ירקות הניתנים לאכילה טריים, מבושלים וכבושים. לעומת זאת, במשנה האבטיחים היו פירות עסיסיים ומתוקים, שהרי הם הוזכרו לצד התאנים, ענבי המאכל והרימונים, כלומר פירות שאוכלים אותם טריים אפילו מיד לאחר קטיפתם מהצמח. אם כך, נראה שבזמן בין כתיבת ספר במדבר לבין עריכת המשנה האבטיחים הושבחו ונהיו מתוקים. יתר על כן, כנראה, במשנה מצויה העדות הראשונה לאבטיחים מתוקים בהיסטוריה כולה ובכל השפות והתרבויות.

### ספרות יוונית ולטינית

פירוש המילה פֶּפּוֹן (pepon) ביוונית עתיקה היא פרי גדול ובשל (Liddell and Scott, 1948). היפוקרטס כתב בעל דיאטטה (במאה הרביעית לפני הספירה) שהפפון היה קל לעיכול (Jones, 1967). כמו כן דיוסקורידס, רופא רומי מהמאה הראשונה לספירה, תיאר את הפפון כפרי מקרר, משתן וקל לעיכול. השימוש הרפואי בפרי הזה היה הנחת קליפתו על ראש של ילד חולה על מנת להוריד לו את החום. אם כך, שימוש זה מתאים לפרי מעוגל ודי גדול בעל קליפה לחה ועבה (Janick et al., 2007).

פליניוס תיאר את הפפונס (pepones) כדלועים מקררים, משלשלים וגדולים (ספר 20, פרק 2, פסוק 3; ספר 19, פרק 19 פסוק 3; Janick et al., 2007). בשלוש מאות השנים לאחר מכן סופרים רומיים תיארו את הפפונון כפירות גדולים, מעוגלים ומימיים, ושהטובים מהם היו אף מתוקים. כמה מחברים כינו אותו 'קולוקינטה' (kolokynte). התיאורים האלה מראים ללא ספק שהאבטיח היה פרי מוכר ואף נפוץ בעולם הרומי.



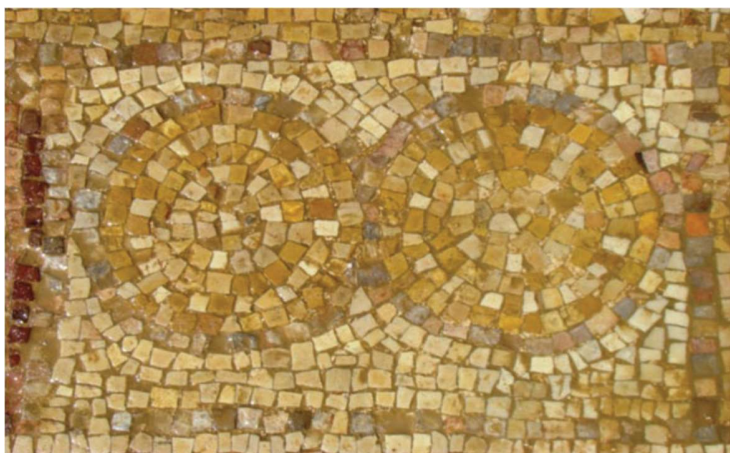
#### איור מס' 8.

דמויות של דלועיים מפוספסים. למעלה מימין: דלוע מוארך עם פסים כהים שבורים, מלפני 4000 שנה, צייר: Lise Manniche (1989). למטה מימין: דלוע מוארך עם ארבעה פסים ירוקים, מקבר ח'נומהוטפ בסקרה, מלפני 4450 שנים, צילום באדיבות Lise Manniche. למעלה ולמטה משמאל: מלוני בוסר מוארכים עם פסים שבורים (מתוך האוסף של היחידה לדלועיים, מרכז מחקר נוה יער, מינהל המחקר החקלאי).



#### איור מס' 9.

דמות של שני אבטיחים כדוריים עם פסים כהים רחבים. פסיפס בקרתגו מהמאה הרביעית (Balmelle et al., 1990).



איור מס' 10.

דמויות של אבטיחים בפסיפסים מהתקופה הביזנטית בארץ ישראל. מימין: אבטיח אובלי עם פסים כהים רחבים, מפסיפס בכנסיית הגברת מרי בבית שאן. משמאל: אבטיח חצוי לרוחב, עם ציפה כתומה וזרעים בהירים, מפסיפס הכנסייה בממשית. באדיבות רשות הטבע והגנים. צילומים: ד"ר ענת אביטל, מנכ"לית "מטיילים עם ענת".

#### איקונוגרפיה

- א. מצרים עתיקה: ג'ניק ועמיתיו הציגו דמות מוארכת ומפוספסת בתמונת קיר הנראית כאבטיח (Janick et al., 2007) (**איור מס' 8**). דמות זו מתוארכת ללפני יותר מ-4000 שנים ופורסמה וזוהתה לראשונה כאבטיח על ידי מניש (Manniche, 1989). דמות מוארכת מפוספסת נוספת שתוארכה גם היא ללפני יותר מ-4000 שנה פורסמה לאחרונה וזוהתה כאבטיח על ידי רנר וחבריה (Renner et al., 2019). לדעתי שתי דמויות אלו אינן מציגות אבטיחים כי לכל הדמויות האחרות ממצרים העתיקה ומהתקופה הרומית יש לאבטיח צורה כדורית עד אובלית. ייתכן שהדמויות מציגות מלון היות ומלונים מוארכים ואף ארוכים היו מוכרים ואף נפוצים במצרים העתיקה. קיימר ופליקס הציגו תמונות אחרות של אבטיחים ממצרים העתיקה (Keimer, 1924; פליקס, 2005). בתמונות אלו האבטיחים כדוריים, בעלי ממדים קטנים.
- ב. ארצות הים התיכון בתקופה הרומית והביזנטית: ג'ניק ועמיתיו זיהו שלוש דמויות בפסיפסים מארצות הים התיכון כאבטיחים (Janick et al., 2007). הפסיפסים נמצאו בקרתגו ויוון ומתוארכים למאות הרביעית, החמישית והשישית לספירה. כל שלושת האבטיחים עגולים ויש עליהם פסים (**איור מס' 9**).
- ג. ארץ ישראל בתקופה הביזנטית: זוהו אבטיחים בפסיפסים מתשעה מקומות בישראל, מנהריה בצפון עד ממשית בדרום (Avital and Paris, 2014). כל האבטיחים בפסיפסים עגולים עד אובלים, ולחלקם יש פסים רחבים, לחלקם פסים דקים ולחלקם אין פסים כלל. דמות אחת מהפסיפס בממשית בדרום נראית כאבטיח חצוי לרוחבו, המראה בפנים לכאורה ציפה כתומה-צהובה עם זרעים בהירים (**איור מס' 10**).

#### ממצאים ארכאולוגיים

נמצאו זרעי אבטיח בלוב שתוארכו לתקופה שלפני 5,000 שנה, וכן בעשרה אתרים במצרים נמצאו זרעי אבטיח שתוארכו לתקופה שלפני 4,000 שנה ויותר (Paris, 2015). בקבר של כהן דת שתוארך לתקופה שלפני 3,500 שנה נמצאה עלוה של אבטיח. כמו כן נמצאו זרעי אבטיח רבים מלפני 3,300

שנה בקבר של הפרעה טוטנח'מן. בסודן נמצאו זרעים שתוארכו לתקופה שלפני 3,500 שנה ובשני אתרים ביוון נמצאו זרעי אבטיח מלפני יותר מ-2,500 שנה. בארץ, כסלו ושמחוני (2009) הראו זרעי אבטיח מתקופת מרד בר כוכבא שנמצאו במערה ליד ים המלח. אורכם רק כ-10 מ"מ. משום שזרעי האבטיח היו כה קטנים וקלפותיהם עבים וקשים מאוד, הם לא היו נוחים לפיצוח ולאכילה, ולכן לא היה צריך להפריש מהם מעשר. לא מזמן בדקו את הדנ"א של דגימות מעלוות אבטיח שנמצאה בקבר כהן דת מצרי, מלפני 3500 שנים, והן הושוו לדנ"א של אבטיחים מודרניים, אבטיחים פרימיטיביים מסודן וכן אבטיחים ממינים אחרים הגדלים באפריקה. תוצאות הבדיקה הראו שהדנ"א של האבטיח מלפני 3,500 שנים הכי דומה לאבטיחים המודרניים וכן האבטיחים הפרימיטיביים מסודן (Renner et al., 2019).

## מלפפונות

### *Cucumis melo L. Adana Group (Adana Melon)*

כפי שסוקר לעיל, המלפפונות מוזכרים לצד שלושת דלועי המאכל האחרים במשנה ובתוספתא, אחרונים ברשימה. אך בעניין הטיפול בפרי לאחר הקטיף, במסכת מעשרות שלעיל, אינם מוזכרים כלל עם שלושת הדלועיים האחרים. ייתכן שהמלפפונות היו גידול חדש יחסית ולא מוכר כל כך ובעקבות כך צרכו והעריכו אותו פחות מהפירות האחרים.

מקור המילה 'מלפפון' הוא מיתוס שנולד באימפריה הרומית, המוזכר בתלמוד הירושלמי, **כלאים א**, הלכה ב, גמרא ב, א: "אדם נוטל מעה אחת מפיטמה של אבטיח ומעה אחת מפיטמה של תפוח ונותן בתוך גומא אחת והן נתאחזו ונעשין כלאים. לפום כן צווחין ליה בלישנא יונא מולפפון." יש מילה דומה למילה 'תפוח' ביוונית, מלי (meli μέλι) שפירושה דבש, אך אין עדות כלשהיא שלמלפפונות היתה מתיקות רבה (De Candolle, 1886; Hedrick, 1919; Paris et al., 2012b).

המעשר ניתן, לפי התוספתא, **מעשרות א**, כאשר יעלו "מין היורה": "תורמין קשוואין ודלועין אע"פ שלא [קיפץ] אבטיחין ומלפפונות אע"פ שלא שלק מלפפונות שעתידין לעלותן מן היורה אינו חייב עד שיעלם מן היורה ירק שנאגדו בשדה ועתידין [לעשותן] צינקה לשלוק כיון שאגדו [הרי זה חייב]. מקטע זה ניתן להסיק מידע חשוב ביותר לזיהוי הטקסונומי של המלפפונות ולפיו האבטיחים והמלפפונות היו עוברים שילוק לפני אכילתם, כלומר החלקה כדי להסיר האבק שהצטבר על הפרי למשך חודש התפתחותו בשדה. המילה "יורה" הובילה את החוקרים ליברמן (1955, עמ' 672) ופליקס (2005, עמ' 65) להניח שהיו מטבילים המלפפונות בקדרה של מים רותחים. הליך זה תמוה, אולם פירוש המילה "יורה" ואף חשיבותה למעשר המלפפונות ניתנים לפיענוח בחיבור שתי עובדות. פליקס (2005, עמ' 55) בביאורו למעשר זיתים "משירור מרויות שנייה שבמוקצה" (תלמוד ירושלמי, **מעשרות א**, משנה ב, גמרא ג, ב) הסביר ש"משירור מרויות" הוא "מְשִׁיָּרוּ (מלשון 'אורה בתאנים')... התאנים מניבות מספר יבולים בשנה ו'מרויות' הן לקיטות... התאנים מניבות פריין פעמים אחדות בקיץ ויבולן רב." מה גם שפירות המלון מבשילים בגלים שביניהם יש כעשרה ימים עד שבועיים (McGlasson and Pratt, 1963; Pratt et al., 1977; Nerson et al., 1983). לפיכך המילה "יורה" בקשר למלפפונות היא "אורה" או "יאורה". יש לציין שבזנים רבים של מלונים הפרי הבוסר הוא ירוק והוא הופך לצהוב בהבשלתו, ולכן אפשר להבין שהפרי מאיר את עצמו בשדה בעת הבשלתו, ובקלות אפשר לפרש את המילה "יורה" כ"יאורה".

היה מותר להביא תרומות ומעשרות ממלפפונות עד שלושה ימים לאחר קטיפתם. על כן נראה שהיו להם חיי מדף ארוכים יותר מהקישואים והדלועין, אך עדיין מוגבלים. כך בתוספתא, **תרומות ד**, ה: "הקפלוטות והמלפפות שזרכן להשתמר שלשה ימים תורמין עליהן ג' ימים זה הכלל כל שנשמר תורמין עליו."

לפי תלמוד הירושלמי, **מעשרות א**, הלכה ב, גמרא ב, ב, היה צריך לעשר את מעשר זרעי המלפפון בשונה מזרעי אבטיח כאמור. מכאן, רק זרעי המלפפון נחשבו כמתאימים למאכל.



המלפפונות מוזכרים לצד הקישואין ונראה שהחכמים ראו דמיון רב בין השניים. **במשנה, כלאים א, ב:** "הקישות והמלפפון, אינן כלאיים זה בזה; רבי יהודה אומר, כלאיים." שניהם שייכים לאותו מין (*Cucumis melo*), ולכן אם מלפפונות היו מכליאים עם קישואין, הדור הבא היה מניב פירות בצורת ביניים ובאיכות ירודה, וכתוצאה פירות אלו היו חסרי ערך, לא מקובלים כמלפפונות ולא מקובלים כקישואים. מעבר לכך, המלפפונות בדרך כלל לא נאכלו בצעירותם כאשר היו עליהם שערות, אלא בהבשלתם כאשר היו קרחים – **תוספתא, מעשרות א, ג:** "[האלסרין] והאפרסקין והאסטרובלין משיעשו קליפה האגוזין השקדין משיעשו מגורה רבי יהודה אומר משיעשו קליפה באיזו קליפה אמרו בקליפה תחתונה שעל גב אוכל נהוראי בן שוניא אומר משום ר"ש תפוחין קטנים פטורין [תפוחי נמלא] חייבין בין גדולים בין קטנים ר' ישמעאל ברבי יוסי אומר משם אביו שקדים המרים חייבין בין קטנים בין גדולים שקדים מתוקין משתפרוש קליפתן החיצונה ר' ישמעאל פוטר את המלפפונות בקטנן [משיקרחו]."

### ספרות ביוונית ולטינית

פליניוס כתב שנוצרה צורה חדשה של קוקומיס באזור קמפניה – צורה של חבוש (ספר 19, פרק 23, פסוק 67). הוא ציין שסיפרו לו שהצמח המקורי נוצר בספונטניות, ובהמשך נוצר זן חדש מזרעיו הנקרא מֵלוֹפֵפו (melopepo) (אבטיח-תפוח). פירות הקוקומיס מסוג זה לא נתלים על הצמח, אלא גדלים על הקרקע. צורתם עגולה וצבעם צהוב. מעבר לצורה, לצבע ולריח האופייניים להם, בהבשלתם הם מתנתקים מהצמח באופן עצמאי (Janick et al., 2007). מכל הדלועיים המבויתים, המלון הוא היחיד שפריו מתנתק בעצמו מצמח האם בעת הבשלתו.



### איור מס' 11.

דמויות של מלונים, רובם פחוסים עם אונות ותלמים בפסיפסים מהמאה הרביעית. מימין: בטונים. משמאל: ברומא (Balmelle et al., 1990).



### איור מס' 12.

דמות של חלק מצמח מלון עם עלוה ופרי גדול וצהוב (בשל) ופרי קטן ואפור (בוסר), מהפסיפס התחתון מבית הכנסת בבית אלפא. באדיבות רשות הטבע והגנים. צילום: ד"ר ענת אביטל, מנכ"לית "מטיילים עם ענת".

### איקונוגרפיה

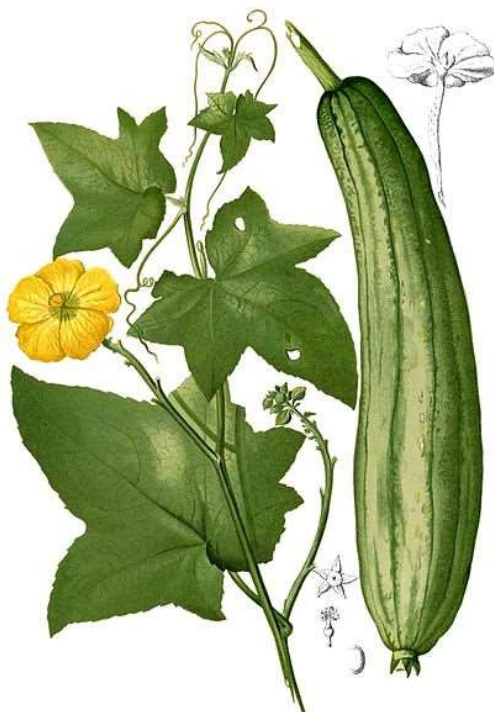
א. מצרים עתיקה: לא ידוע לי על קיום דמויות של מלונים כדוריים או כמעט כדוריים ממצרים העתיקה.

ב. ארצות הים התיכון בתקופה הרומית: שני פסיפסים תועדו במחקרם של ג'ניק ועמיתיו (Janick et al. (2007 המראים מלונים (איור מס' 11). פירות אלו קצת פחוסים ויש להם פלחים ברורים שביניהם תלמים בצבע כהה יותר. הפסיפסים הם מטוניס ומרומא, ושניהם תוארכו למאה הרביעית לספירה.

ג. ארץ ישראל בתקופה הביזנטית: בפסיפסי ארץ ישראל מהתקופה הביזנטית, 14 דמויות זוהו כמלונים, רובן מצפון הארץ (Avital and Paris, 2014). הפרי נראה עגול, מוארך קצת עד פחוס ולרוב תלמים אורכיים (איור מס' 12). ברוב הדמויות, קצה העלי מוקף בצלקת טבעתית ובחלקם הקצה בולט החוצה בדומה לפטמה או כפתור גדול. שפע הדמויות מעיד שהפופולריות של המלון העגול עלתה במהלך השנים מהתקופה הרומית לתקופה הביזנטית בארץ ישראל.

### ממצאים ארכאולוגיים

זרע של מלון מתקופת בר כוכבא נמצא במערה ליד ים המלח (כסלו ושמחוני, 2009). הזרע די גדול – אורכו כ-10 מ"מ – ולכן נראה שזהו מלון שנאכל בהבשלתו. בגלל הגודל והדקיקות של קליפתם, זרעי מלונים אלו מתאימים למאכל ולא רק לזריעה. כפי שתואר לעיל, בתלמוד ירושלמי, מעשרות א, הלכה ב, גמרא ב, ב היה צריך לקחת מעשר מזרעי המלפפונות.



### איור מס' 13.

פרי צעיר וענף מצמח הלופה, באדיבות

[commons.wikimedia.org/wiki/File:Luffa\\_aegyptiaca\\_Blanco2.334-cropped.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Luffa_aegyptiaca_Blanco2.334-cropped.jpg)

קרמוליון, קירמוליון, קרמליון, קורמן

### *Luffa aegyptiaca* Mill. (Sponge Gourd)

לעף (1928) ופליקס (1979) זיהו דלוע מאכל נוסף בתוספתא ובתלמוד הירושלמי, שלא אוזכר במשנה. פריו היה דומה לזה של הדלעת זולת צבעו העז. שניהם זיהו את הדלוע הזה כלופה, הידועה גם בשם המודרני דלעת ספוג. כנראה הוא היה גידול חדש בארץ ישראל. שמו מוזכר שש פעמים אך בארבעה איותים שונים, שניים בתוספתא ושניים נוספים בתלמוד הירושלמי.

**תוספתא, שביעית ד, יט:** "מביאין שתלים וקרמליון מחוצה לארץ אבל לא מחוצה לארץ לארץ לאכל עליהן בארץ. אין מביאין ענבים מחוצה לארץ לארץ ודורכין אותן בארץ." **תוספתא, נגעים א, ג:** "הבגדים והעורות מטמאין בירקרק שבירוקין ובאדמדם שבאדומים. ואיזה הוא הירקרק שבירוקין. ר"א אומר כשעוה וכקורמן." מכאן, לדלוע הזה היה צבע ירוק עז.

**תלמוד ירושלמי נדרים ז, הלכה א, גמרא כד, א:** "הכל מודין בנודר מן הדילועין שמותר בירק. ... מה פליגי בדלעת מצרית אבל בדלעת יוונית כל עמא מודיי שהוא כירק. ר' קריספא בשם רבי יוחנן כל אליון קרייא וכרובתא דאנן אכלין דלעת יוונית אינון. ר' יודא בר צרדייא אומר קירמולין הן כירק. ר' יונה ורבי יוסה בעיי קרמולין מהו שיהו חייבין במעשרות. תני בר קפרא קרמולין פטורין מן המעשרות הדא דאת אמר עד שלא עשו דילועין. אבל אם עשו דילועין כירק הן." **תלמוד ירושלמי, שביעית ב, הלכה ז, גמרא ו, א:** "למה לי הוקשו אפ"ל לא הוקשו מכיון שהוקשו נעשו כשאר זירעוני גינה שאינן נאכלין כיצד הוא בודק רבי יוסי בן חנינא אומר עוקצו אם נתאחה אסור ואם לאו מותר רבי

## הרי פריס

יונה בוצרייא אמר קרמולין פטורין מן המעשר הזא דתימר עד שלא עשו דילועין אבל אם עשו דילועין כירק הן מאן הורי כן רבי יוסי באילין עלי קולקסייא שאסור לגמות בהן מים מפני שהצבאים אוכלין אותן. " לפי שני המקורות האלה, הדלוע הזה הזכיר מאוד את הדלעת. וכמו הדלעת, הוא שימש למאכל, אולם גם לו היה שימוש נוסף.



### איור מס' 14.

פירות בוגרים של לופה, מיובשים ומקולפים. שוק הכרמל, תל אביב.

הפרי של הלופה הוא דו-שימושי. הפרי הצעיר חלק ומבריק, ללא שערות, גלילי, צבעו החיצוני ירוק עז-כהה וציפתו לחה ולבנה עם טעם עדין (**איור מס' 13**). הוא נאכל לאחר בישול. כמובן בשימוש כירק הייתה חובה לעשר אותו. אולם למעשה, השימוש העיקרי של פרי הלופה הוא לאחר הבשלתו. בדומה לקרא, פרי הלופה מתייבש במהלך ההבשלה, אבל הפנים היבש של הלופה נהפך לספוג איכותי. לאחר הסרת קליפתו של פרי הלופה היבש, מתגלה הציפה היבשה כגליל של ספוג (**איור מס' 14**). בתוך הספוג יש זרעים שחורים, גדולים, אובלים ושטוחים שאורכם הוא כ-15 מ"מ, ואפשר להוציא אותם בקלות באמצעות חיתוך קצוות הפרי וניעורו. הספוג משמש ככלי משפשי לצורך ניקיון הגוף, היגינה אישית וניקוי כלים שונים.

### ספרות ביוונית ולטינית

כנראה, אין כל תיאור או אזכור של הלופה ביוונית או לטינית מהתקופה הרומית.



### איור מס' 15.

דמויות של פירות לופה בוגרים ויבשים לפני הסרת קליפתם, בפסיפסים מהתקופה הביזנטית בארץ ישראל. מימין למעלה: שני פירות מכנסיית המרטיר, בית שאן. משמאל למעלה: שני פירות מכורסי. למטה: פרי מבית הכנסת בציפורי (שמורה חלקית). באדיבות רשות הטבע והגנים. צילומים: ד"ר ענת אביטל, מנכ"לית "מטיילים עם ענת".

### איקונוגרפיה

אין דיווח על איור או דמות של לופה באזור המזרח התיכון או האגן ים התיכון מלפני התקופה הביזנטית. המקום הראשון באזור שבו הופיעו תמונות של לופה הוא ארץ ישראל. איורים מהתקופה הביזנטית נמצאו בשפע בפסיפסי ארץ ישראל (Avital and Paris, 2014). נמצאו דמויות של 32 פירות של לופה, 26 מהן דמויות של פירות בשלים ויבשים ועוד שש של פירות צעירים (איור מס' 15). מקורו הגיאוגרפי של לופה הוא דרום-מזרח אסיה (Paris and Maynard, 2008) ולכן הימצאותו בארץ ישראל מהמאה השלישית לספירה היא העדות הראשונה של הגעת דלוע זה למערב היבשת.

### שרידים ארכאולוגיים

לא ידוע לי על מציאת שרידים ארכאולוגיים של לופה בארץ ישראל מתקופת חז"ל.

**בוצין, בוצינא*****Cucumis sativus* L. (Cucumber)**

משה רענן, ב"פורטל הדף היומי" (רענן, 2012 וללא תאריך) תרם שתי סקירות מעמיקות על הפירושים של המילה "בוצין", המופיעה בתלמוד הבבלי אך לא במשנה, בתוספתא או בתלמוד הירושלמי. על פי הדעה הרווחת שמקורה ברש"י, הבוצין לא מזהה כקרא, כלומר הדלועין של חז"ל, *Lagenaria siceraria*. אולם יש שמפרשים את המילה "בוצין" כ"קישות", ברבים "קישואים", *Cucumis melo*. כפי שהביא יפה וביאר רענן (2012 וללא תאריך), זיהוי הבוצין כדלוע ממש מתאים לנאמר בתלמוד הבבלי, **ברכות מז, א**: "אביי ורבה הוו יתבי קמיה דרבה אמר להו רבה למי מברכין אמרי ליה לרחמנא ורחמנא היכא יתיב רבא אחוי לשמי טללא אביי נפק לברא אחוי כלפי שמיא אמר להו רבה תרוויכו רבנן הויתו היינו דאמרי אינשי בוצין בוצין מקטפיה ידיע." אחד המאפיינים של הדלועים הוא גדילת פרחי זכר ופרחי נקבה על אותו הצמח, אך למעשה רק פרחי הנקבה יכולים להתפתח לפרי. כבר מצורת השחלה של פרח הנקבי אפשר לראות מה תהיה צורת הפרי.

הבוצין מוזכר גם בתלמוד הבבלי, **כתובות פג, ב**: "אמר אביי: בוצינא טב מקרא." רש"י מפרש שהבוצינא היא דלעת קטנה והקרא היא דלעת גדולה. הדלעת, כלומר הקרא, נאכלת בצעירותה מפני שכשהיא מבשילה, היא יבשה ולא ניתנת לאכילה. לכן הפירוש של רש"י תואם לעובדה שהקרא הצעיר שווה יותר מהקרא הבוגר. הפירוש השני, שלפיו הבוצין הוא קישות, גם תואם לעובדה כי הקישואים היו מועדפים על הדלועין, הרי שכשהם מוזכרים יחד, תמיד הקישואים מקדימים את הדלועין. נוסף על כך, כפי שצוין קודם, הקישואים נחשבו כמוצר יוקרתי שכן כתוב שלמשך כל השנה היו קישואין על שולחנו של רבי יהודה הנשיא (**בבלי, ברכות נו, ע"ב**).

אולם, יש אפשרות נוספת בנוגע לזיהוי הטקסונומי של הבוצין, הנובע ממידע רב שכנראה לא היה בהישג ידו של רש"י וכן של הדורשים, החוקרים והשואלים הרבים אחריו. ייתכן שהמילה 'בוצין' נא' כוונה לדלוע חדש, גידול חדש שנפוץ מהר מאוד. הוא הגיע מתת-יבשת הודו דרך פרס לאסיה הקטנה ובהמשך לאירופה. בוצין עדיף על פני הקרא מפני שהוא מניב יבול מהר יותר, כבר באביב, אפשר לגדלו באזורים קרירים וכן אינו מצריך בישול. עם תפוצתו השתבשה באופן טבעי הגיית שמו ההודי 'בד-רנג', שכן שמו בשפת פשטו (Pashto) הוא 'בדרנג', בטג'יק (Tajik) 'בודירנג', בקירגיז (Kirghiz) 'בדירנג' ו-'בדירן' (Kays, 2011). כאשר נכנס לארמית-בבלית-היהודית של ימי כתיבת התלמוד, הוא נכתב 'בוצין'. המילה 'בד-רנג' על שיבושה היא מה שנקרא בעברית מודרנית "מלפפון", וטקסונומית *Cucumis sativus* L.

**בספר התרופות**, שנכתב בארמית-סורית סביב שנת 530 לספירה (Budge, 1976), במקביל כמעט לכתובת התלמוד, מופיע מרשם הכולל פרנגע' (pragnagh), שתורגם לאנגלית כ- Indian cucumber. בספר **הבונידישן**, שנכתב בשפת פהלבי סביב שנת 800 לספירה, מופיע וודרנג כאחד הפירות שהפנים והחוץ שלו ניתנים למאכל (Steingass, 1963; A'lam, 1993). שמו המלא בפרסית של היום הוא ח'יאר בדרנג – خيار بدرنگ – וזהו המלפפון, *Cucumis sativus*.

כאמור מולדת המין *Cucumis sativus* היא תת-יבשת הודו (De Candolle, 1886; Bisht et al., 2004; Sebastian et al., 2010). שני שמות של המלפפון בשפת הינדוסטני (Hindustani) הם בד-רנג וח'יאר (Forbes, 1848). אין כל עדות להימצאותו של מין זה בארצות אגן ים התיכון לפני שנת 850 לספירה (Janick et al., 2007). על כן המלפפון הגיע לאזורנו ולאירופה בשתי דרכים, יבשתית וימית (Paris et al., 2012a), ועד סוף ימי הביניים הוא החליף כמעט לחלוטין את השימוש במלונים צעירים, לרבות הפקוס והעג'ור (Paris et al., 2011).

**שרידים ארכאולוגיים**

אין ממצאים ארכאולוגיים שזוהו בוודאות כ-*Cucumis sativus* בבבל או בארץ ישראל מתקופת התלמוד או לפניה.

**טבלה 1.** סיכום שמות דלועיי המאכל המופיעים במשנה, תוספתא, תלמוד ירושלמי בתלמוד בבלי.

שם מדעי	שם בעברית של ימינו	שם במשנה, תוספתא, תלמוד
<i>Cucumis melo</i> L. Flexuosus Group	פקוס	קישואים
<i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standl.	קרא	דלועין
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	אבטיחים	אבטיחים
<i>Cucumis melo</i> L. Adana Group	מלונים	מלפפונות
<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	לופה	קרמולין
<i>Cucumis sativus</i> L.	מלפפונים	בוצין

### סיכום ומסקנות

במאמר זה רוכזו עדויות מספרות חז"ל ואחרים, דיווחים על ממצאים ארכאולוגיים ואיורים מארצות אגן הים התיכון כדי לסייע בזיהוי הטקסונומי של דלועי המאכל בארץ ישראל וסביבותיה בזמן חז"ל (טבלה 1). נמנים שישה דלועי מאכל בספרות הרבנית, מהם ארבעה הוזכרו לראשונה במשנה, אחד בתוספתא ואחד בתלמוד הבבלי. ארבעת דלועי המאכל שהוזכרו במשנה הם הקישואים, הדלועין, האבטיחים והמלפפונות. בשפה העברית המודרנית הם נקראים פקוס, קרא, אבטיחים ומלונים (טבלה 1). ה"קישואים" וה"דלועין" היו פירות המתאימים למאכל בצעירותם ולא בהבשלתם, ואילו ה"אבטיחים" וה"מלפפונות" היו מתאימים למאכל בהבשלתם אך לא בצעירותם.

ה"קישואים" – פקוס – היו שעירים, והיה צורך לפקס אותם, כלומר להסיר את השערות שעליהם באמצעות שפשוף, כדי שיהיו כשרים לאכילה. ניתן היה לאכול אותם טריים, כבושים או מבושלים. ה"דלועין" – קרא – הצעירים היו גם שעירים ולכן היה צריך לפקס גם אותם. לעומתם, ה"אבטיחים" וה"מלפפונות" היו קירחים, ללא שערות של ממש, אבל היו במגע עם האדמה במשך כחודש בשדה ולכן הצטבר עליהם אבק במשך התפתחותם עד הבשלתם. כך בעצם לא היו שערות להסיר מהם, אלא אבק וקצת אדמה, והם עברו רק ניקוי וליטוש – שְלוּק – החלקה בידיים.

חיי המדף של ה"קישואים" וה"דלועין", כפירות צעירים, היו קצרים מאוד. הם היו במצב טוב מספיק כדי להינתן כתרומה רק ביום הקטיף ולמחרת. לעומתם, ל"מלפפונות", מלונים בשלים, כפירות בוגרים, היו חיי מדף ארוכים יותר – שלושה ימים. ל"אבטיחים" שאנחנו מכירים היום היו חיי מדף ארוכים הרבה יותר ולכן לא היה צריך לציין מגבלה.

נושא הכלאיים בדרך כלל מיוחס לאיסור להכליא או להרכיב בין מינים, אם כי הנושא הזה לא תמיד עוסק בהקשר המדעי המודרני, כלומר במושג "מינים ביולוגיים" של היום (Kislev, 2000). הדיון של חז"ל בנושא כלאיים בין הדלועיים מעלה אפשרות להבנה אחרת של הכלאיים, שמתאימה לפחות לגידולים אלו. הבנה זו מבוססת על מהמשותף למשנה, **כלאים א, ב וכן א, ה וגם ג, ד**. דהיינו קירבה בשדה בין קישות ומלפפון, או בין הדלעת היוונית והמצרית או הרמוצה וכן בין הדלעת היוונית והקישות, תביא לפגיעה ביבול ובאיכותו, אם בשדה עצמו או בדור הבא. כלומר על פי הבנה זו "כלאיים" הם הכנות שדה גידול שעלולות לגרום לירידת האכילות או מחיקתה וכך גרימת נזק לערך המשקי של התוצרת.

הקישואים, הדלועין, האבטיחים והמלפפונות הוזכרו יחד בסדר הזה הקבוע (**משנה, מעשרות א, ד וכן ותרומות ה, ו** וגם **תוספתא, כלאים ב, יד**). מכך נראה כי הסדר משקף את החשיבות וההערכה היחסית שהייתה להם בארץ ישראל בזמן חז"ל. ה"קישואים", כלומר הפקוס, היו הדלוע הפופולרי ביותר בזמן חז"ל וייתכן אף הירק הפופולרי ביותר אצל עם ישראל מאז יציאת מצרים. הפירות הארוכים

של ה"דלועין", כלומר הקראות, היו נפוצים בזמן המשנה, אך פחות מהפקוס מפני שהיה צריך לבשלם לפני אכילתם וגם כנראה היה להם טעם נחות. כמו כן ה"אבטיחים" שהכירו חז"ל היו משופרים מאוד לעומת האבטיחים שהוזכרו בספר **במדבר**. במקום להיות ירק לכל דבר כמו בצל ושום, האבטיחים של חז"ל היו כמו תאנים, ענבי מאכל ורימונים, שהם פירות מתוקים מאוד. לעומתם, ה"מלפפונות", כלומר המלונים, היו גידול חדש בזמן המשנה, ולכן היו מוכרים פחות בקרב אוכלוסיית ארץ ישראל ולא הוזכרו עם הפירות המתוקים.

דלוע חמישי לא הוזכר במשנה אלא בתוספתא ובתלמוד הירושלמי. הוא הגיע לארץ ישראל מהמזרח במאה השלישית לספירה. זהו ה"קרמולין" – לופה – והיו לו תכונות דומות לאלו של הדלועין אך משופרות מהן. הפרי הצעיר היה ניתן לאכילה, צבעו היה עז יותר, הוא היה בוהק וללא שערות וכנראה היה לו טעם דומה. נוסף על כך, הפנים של הפרי הבשל והיבש שלו שימש כספוג איכותי לצורכי ניקוי והיגיינה.

דלוע שישי, הבוצין, הוזכר רק בתלמוד הבבלי. הוא היה מועדף על פני הקרא בשל הנבתו המהירה, וטעמו, מרקמו, וחוסר הצורך לבשלו לפני אכילה. מבחינה בלשנית עולה כי משמעות השם בעברית מודרנית הוא 'מלפפון'.

אם משווים את הדלועיים השונים בזמן חז"ל עם העדויות מהתקופות השונות, מתגלים שינויים בפופולריות שלהם. מאזכורם בתנ"ך, במשנה, בתוספתא ובתלמוד ניתן ללמוד שה"קישואים", כלומר הפקוס, היו הדלוע האהוב ביותר לאורך ההיסטוריה ואף אולי הירק האהוב ביותר על עם ישראל מכתובת ספר **במדבר** עד כתיבת התלמוד הבבלי. גם בקרב עמים אחרים באזור אגן ים התיכון והמזרח התיכון הדלוע הזה היה נפוץ מאוד, ואולי גם הירק האהוב ביותר (Janick et al., 2007; Paris, 2012).

ה"דלועין", כלומר הקראות הארוכים, היו פופולריים בזמן המשנה, אך במידה מעטה מהפקוס בארץ ישראל ומחוצה לה, כנראה בגלל הצורך לבשל אותם וטעמם הפחות טוב מזה של הפקוס. נראה שהפופולריות שלהם בארץ החלה לרדת בתקופת חז"ל והמשיכה בתקופה הביזנטית. כפי שרואים בפסיפסי ארץ ישראל מהתקופה הביזנטית (Avital and Paris, 2014), ה"דלועין" נעלמו והוחלפו עם הגעתו של הקרמולין, הלופה, בזמן התוספתא.

ה"אבטיחים" היו גידול עתיק שהכירו חז"ל, ולעומתם ה"מלפפונות" היו גידול חדש, ולכן היו מוכרים פחות לאוכלוסיית ארץ ישראל, פופולריים פחות וכנראה גם פחות מתוקים מהאבטיחים שכן הם לא הוזכרו לצד הפירות המתוקים. מפסיפסי ארץ ישראל, אנו לומדים שהפופולריות שלהם עלתה מאוד במהלך התקופה הביזנטית, והם נהיו אהובים מאוד (Avital and Paris, 2014).

בספרות היהודית הרבנית מתועדים כמה אירועים חשובים בהיסטוריית הדלועיים תחת ביות. במשנה מתועדים לראשונה אבטיחים מתוקים (Paris, 2015), בתוספתא יש תיעוד הראשון של הגעת לופה ממולדתה המזרחית למערב אסיה (Janick et al., 2007), ובתלמוד הבבלי יש תיעוד מוקדם של הגעת המלפפון לאסיה הקרובה מתת-יבשת הודו מולדתה (Paris et al., 2012a). המורשת הרבנית מספקת מידע רב על מקומם של הדלועיים בחקלאות ובחשיבותם למשק המזון בארץ ישראל וסביבותיה בעבר. יתר על כן, היא מסייעת להבנת מהלך התפתחותם והשתבחותם של הדלועיים וכיצד הם נהיו לדלועיים האהובים היום בארץ ובעולם כולו.

## ספרות

אבן-שושן, אברהם. (2003) מילון מחודש ומעודכן לשנות האלפיים. תל אביב.  
 כסלו, מרדכי א'. (2000) הרכבת אבטיח או מלון על דלעת. תחומין 20: 412–418.  
 כסלו, מרדכי א'; שמחוני, אורית. (2009) מזונם של שוכני הר-ישי – מערת מפלט בזמן מרד בר-כוכבא. מחקרי יהודה ושומרון 18: 201–214.



- ליברמן, שאול. (1955) תוספתא כפשוטה. סדר זרעים חלק א. מכון מאיר ליב רבינוביץ, בית המדרש לרבנים שבאמריקה, ניוארק.
- נרסון, חיים. (2015) הדלועיים: ביולוגיה וחקלאות. ספרי צמרת, אזור.
- פליקס, יהודה. (1967) כלאי זרעים והרכבה, מסכת כלאים. דביר, תל אביב.
- פליקס, יהודה. (1968) עולם הצומח המקראי. מסדה, רמת גן.
- פליקס, יהודה. (1979) תלמוד ירושלמי: מסכת שביעית. דפוס צור-אות, ירושלים.
- פליקס, יהודה. (2005) תלמוד ירושלמי: מסכת מעשרות. דפוס בר-אילן, רמת גן.
- קאפח, יוסף. (1963) משנה עם פרוש רבנו משה בן-מימון, מקור ותרגום, כרך א', סדר זרעים. הרב קוק, ירושלים.
- רענן, משה. (2012) דלעת – "בוצין בוצין מקטפיה ידיע". פורטל הדף היומי. <http://www.daf-yomi.com/DYItemDetails.aspx?itemId=30451>
- <https://daf-yomi.com/DYItemDetails.aspx?itemId=30451> וגם (ללא תאריך), בוצינא טב מקרא – מלון הקת'א (כתובת פג, ע"ב).
- A'lam H (1993) Cucumber. In Yarshater E, ed., Encyclopedia Iranica, Vol. 6, pp. 450–452. Costa Mesa: Mazda Publishers.
- Avital A, Paris HS (2014) Cucurbits depicted in Byzantine mosaics from Israel, 350–600 CE. *Annals of Botany* 114: 203–222.
- Balmelle C, Abed-Ben Khader AB, Ben Osman W, Darmon J-P, Ennaïfer M, Gozlan S, Hanoune R, Guimier-Sorbets A-M. (1990) Xenia: Recherches franco-tunisiennes sur la mosaïque de l'Afrique antique, I. Rome: Collection de l'École Française de Rome.
- Bisht IS, Bhat KV, Tanwar SPS, Bhandari DC, Joshi K, Sharma AK (2004) Distribution and genetic diversity of *Cucumis sativus* var. *hardwickii* (Royle) Alef. in India. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 79: 783–791.
- Budge EAW (1976) The Syriac book of medicines. Amsterdam: Philo Press (reprint).
- Dalby A (2003) Food in the ancient world from A to Z. London: Routledge.
- De Candolle A (1886) Origin of cultivated plants. New York: Appleton.
- Forbes D (1848) A dictionary, Hindustani and English, Part 2. London: W. H. Allen and Co.
- Hedrick UP (1919) Sturtevant's notes on edible plants. Albany NY: J.B. Lyon Co.
- Hort A (1976) Theophrastus, enquiry into plants, 2 vol. London: William Heinemann (reprint).
- Janick J, Paris HS, Parrish DC (2007) The cucurbits of Mediterranean antiquity: identification of taxa from ancient images and descriptions. *Annals of Botany* 100: 1441–1457.
- Jones WHS (1967) Hippocrates Volume 4. Nature of man. Regimen in health. London: William Heinemann.
- Kays SJ (2011) Cultivated vegetables of the world: a multilingual onomasticon. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.
- Keimer L (1924) Die Gartenpflanzen im Alten Ägypten. Hamburg: Hoffmann und Campe.
- Kislev M (2000) Does Jewish law permit grafting melon or watermelon on pumpkin? In: Katzir N, Paris HS (eds) Proceedings of Cucurbitaceae 2000, the

- 7<sup>th</sup> Eucarpia Meeting on Cucurbit Genetics and Breeding. *Acta Horticulturae* 510: 231–234.
- Liddell HG, Scott R (1948) *A Greek–English Lexicon*. Oxford: Clarendon Press.
- Löw E (1928) *Die Flora der Juden*. Wien: R. Loewit.
- Manniche L (1989) *An ancient Egyptian herbal*. Austin: University of Texas Press.
- McGlasson WB, Pratt HK (1963) Fruit-set patterns and fruit growth in cantaloupe (*Cucumis melo* L., var. *reticulatus* Naud.). *Proceedings of the American Society for Horticultural Science* 83: 495–505.
- Nerson H, Paris HS, Karchi Z (1983) Characteristics of birdsnest-type muskmelons. *Scientia Horticulturae* 21: 341–352.
- Paris HS (2012) Semitic-language records of snake melons (*Cucumis melo*, Cucurbitaceae) in the medieval period and the “piqqus” of the “faqqous”. *Genetic Resources and Crop Evolution* 59: 31–38.
- Paris HS (2015) Origin and emergence of the sweet dessert watermelon, *Citrullus lanatus*. *Annals of Botany* 116: 133–148.
- Paris HS (2016) Overview of the origins and history of the five major cucurbit crops: issues for ancient DNA analysis of archaeological specimens. *Vegetation History and Archaeobotany* 25: 405–414.
- Paris HS, Janick J (2010–2011) The *cucumis* of antiquity: a case of mistaken identity. *Cucurbit Genetics Cooperative Report* 33–34: 1–2.
- Paris HS, Maynard DN (2008) Cucurbitaceae. In: *The encyclopedia of fruit & nuts*. Janick J, Paull RE, eds. CABI, Wallingford, Oxfordshire, pp. 276–313.
- Paris HS, Janick J, Daunay MC (2011) Medieval herbal iconography and lexicography of *Cucumis* (cucumber and melon, Cucurbitaceae) in the Occident, 1300–1458. *Annals of Botany* 108: 471–484.
- Paris HS, Daunay MC, Janick J (2012a) Occidental diffusion of cucumber (*Cucumis sativus*) 500–1300 CE: Two routes to Europe. *Annals of Botany* 109: 117–126.
- Paris HS, Amar Z, Lev E (2012b) Medieval emergence of sweet melons, *Cucumis melo*. *Annals of Botany* 110: 23–33.
- Pratt HK, Goeschl JD, Martin FW (1977) Fruit growth and development, ripening, and the role of ethylene in the ‘Honey Dew’ muskmelon. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 102: 203–210.
- Renner SS, Perez-Escobar OA, Silber MV, Nesbitt M, Preick M, Hofreiter M, Chomnicki G (2019) A 3500-year-old leaf from a Pharaonic tomb reveals that New Kingdom Egyptians were cultivating domesticated watermelon. *BioRxiv* doi: <https://doi.org/10.1101/642785>
- Sabato D, Esteras C, Grillo O, Peña-Chocarro L, Leida C, Uccesu M, Usai A, Bacchetta G, Picó B (2019) Molecular and morphological characterisation of the oldest *Cucumis melo* L. seeds found in the Western Mediterranean Basin. *Archaeological and Anthropological Sciences* 11: 789–810.
- Schaefer H, Renner SS (2011) Phylogenetic relationships in the order Cucurbitales and a new classification of the gourd family (Cucurbitaceae). *Taxon* 60: 122–138.

- Schlumbaum A, Vandorpe P (2012) A short history of *Lagenaria siceraria* (bottle gourd) in the Roman provinces: morphotypes and archaeogenetics. *Vegetation History and Archaeobotany* 21: 499–509.
- Sebastian PM, Schaefer H, Telford IRH, Renner SS (2010) Cucumber and melon have their wild progenitors in India, and the sister species of *Cucumis melo* is from Australia. *Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 107: 14269–14273.
- Steingass F (1963) A comprehensive Persian—English dictionary. London: Routledge & Kegan Paul.
- Stol M (1987) The Cucurbitaceae in the cuneiform texts. In: *Bulletin on Sumerian agriculture*, Vol. 3. Cambridge, UK: Sumerian Agriculture Group, Faculty of Oriental Studies, University of Cambridge, pp. 81–92.
- Wehner TC, Naegele RP, Myers JR, Dhillon NPS, Crosby K (2020) *Cucurbits*, 2<sup>nd</sup> Edition. Wallingford, Oxfordshire: CABI.