



לב התמר ומי דקלים

התמר המצוי (*Phoenix dactylifera*) הוא עץ פרי דו-ביתי הגדל באזור נאות המדבר של ארץ ישראל, בצפון חצי האי סיני ובדרומו. האדם למד להפיק תועלת מכל חלקי לשימוש בחיי-היום,¹ כפי שמובא יפה במדרש:

מה תמרה זו אין בה פסולת, אלא תמריה לאכילה, ולולביה להלל, חריות לסכוך, סיבים לחבלים, סנסנים לכברה, שפעת קורות להקרות בהם את הבית כך הם ישראל אין בהם פסולת...²

מאמר זה יוקדש לשני מוצרים ידועים פחות שהופקו מהתמר לאכילה ולשתייה. המידע מבוסס על מקורות היסטוריים, בעיקר היהודיים, וכן על מאמרים וסרטונים אחדים שמופיעים במרשתת ומקורם בלוב ובתוניס. לזאת נוסיף את הניסיון המעשי שרכשנו באופן הפקתם של התוצרים, כפי ששחזרנו בעזרת עץ תמר ביישוב מבואות יריחו.³

א. לב התמר

המוצר הראשון שבהם הוא 'לב התמר' הנזכר במקורות הקדומים, וכיום אינו ידוע בשימושו באזורנו.⁴ הכוונה היא לקדקוד הצמיחה דמוי הכיפה בראשו של עץ התמר, שמכיל עלים עובריים בדרגות שונות של התפתחות. כלומר, מדובר ברקמה עתירת סוכר שבה מתפתחים ניצני העלים, מהם יבקעו הלולבים. הסרתה של הרקמה מפסיקה את הצמחת העלים החדשים, והעץ מתייבש ומת.⁵ לכן הוצאת לב התמר נעשית רק בעצים זכריים או בכאלה שנפלו, בייחורים, בעצי נקבות זקנים או חולים שאינם טוענים פירות ולכן אינם כדאיים מבחינה כלכלית, או בעצים שמכל סיבה אחרת היה צריך לעוקרם. לב התמר נקרא במשנה ובתוספתא בשם 'קור', ובארמית בשם 'קורא'. בערבית הוא נקרא בשם 'ג'מאר' ואף 'חסת התמר' (ח'ס אלנחל).⁶ פרשני המשנה תיארו את הג'מאר כך:

1. ראו בהרחבה: התמר - 'עץ החיים' סגולותיו ושימושו (א' איילון עורך), תל אביב תשמ"ח.
2. בראשית רבה מא.
3. תודתי לרב יהושע משולמי שאפשר לנו לעשות את הניסוי בחלקתו על עץ תמר חולה שהיה צריך לעקור. המחקר המעשי נעשה בר"ח אלול תש"פ (20.8.20). תודה לכל חברי המשלחת על הסיוע בעצה ובלוגיסטיקה (לפי סדר הא"ב): יהודה אדרי, דורון אלוש, בועז ועפרה ארנון, יוחנן הרמן, אשר וטורי, אלי חסון, ד"ר ירון סרי ויוסף פרחי.
4. לבבות התמרים הנמכרים בימינו מופקים ממיני דקלים שונים, כמו דקל הקוקוס ודקל הפופוניה (*Bactris gasipaes*) הגדל במרכז אמריקה ובדרומה. הם מופקים ממרכזי הגזעים ולא מראשם כמו בתמר המצוי.
5. ש' סטולר, גידול התמר בארץ-ישראל, תל אביב תשל"ז, עמ' 37-39.
6. רבנו משה בן מימון, ביאור שמות הרפואות (מהדורת ז' מונטנר), ירושלים תשכ"ט, מס' 68.



'חותכין הדקל בארץ ישמעאל וראשו הוא רך ואוכלין שבתוכו הרך'.⁷ גם הרמב"ם כתב כך והוסיף:

הוא ראש הדקל ונקרא אלג'מאר והוא עץ לבן רך, נחתך מעליונו של דקל כמו הגבינה היבשה ובני אדם אוכלין אותו.⁸

ב. אופן הסרת הקור



לב התמר

לצורך הסרת הקור יש לכרות את הגזע בבסיסו או רק את חלקו העליון (כמטר אחד), כדי לאפשר לעשות את המלאכה על הקרקע. מאחר שלתמר קדקוד צמיחה מרכזי ויחיד, הרי שעם כריתתו הוא ימות 'לפי שאין גזעו מחליף'.⁹ בשלב הבא חותכים את כפות התמרים שבראש העץ מבסיסו, כדי שתהיה גישה לקדקוד הצמיחה. לאחר מכן מתחילים לחשוף את הרקמה הלבנה של הקור, בשיטה המסורתית באמצעות סכין חדה מיוחדת (כצורת המגל). אנו עשינו זאת באמצעות מסור שרשרת מכני. מקלפים את הקרום החום של הסיבים (ליף) שעוטף את בסיסי העלים ואת רקמת הקור הלבן שבמרכז הגזע. קוטר העץ שעליו עבדנו היה כחצי מטר, ואילו קוטר הקור שבמרכזו היה 20 ס"מ. לאחר מכן חותכים את הקור בבסיסו, במקום שבו מתחילה העצה, ומנתקים אותו

מהגזע, וכך מקבלים את לב התמר הנקי שנראה כגליל לבן. כרגיל אורכו מגיע לכ-70-80 ס"מ, ואולם בעץ החולה שאנו עבדנו עליו היה אורכו כ-18 ס"מ בלבד. הקור הוא רך ונחתך בסכין בקלות. הוא לח וטעים, ורצוי לשומרו בקירור כדי להרחיקו מנמלים ולמנוע התעפשות.

7. י"ו אפשטיין, פירוש הגאונים לסדר טהורות, ירושלים - תל אביב תשמ"ב, עמ' 145.
8. פהמ"ש לרמב"ם עוקצין פ"ג מ"ז, השו"י רמב"ם, הל' ברכות פ"ח ה"ו.
9. תענית כה ע"ב.



ג. מעמדו ההלכתי

הקור אינו פרי במובן הרגיל (אלא נחשב 'כעץ'), ולכן יש לו מעמד הלכתי מיוחד. הוא אינו מטמא כשאר מיני המאכלים, ובכל זאת ניתן לקנותו מכספי מעשר שני, שהרי בסופו של דבר הוא נאכל.¹⁰ כמו כן אין קדושת שביעית חלה עליו.¹¹ נראה שהוא נאכל חי, אך גם נשלק וטוגן, ואז לפי רבא הוא מטמא טומאת אוכלין.¹² נחלקו האמוראים לגבי ברכתו: לדעת רב יהודה 'בורא פרי האדמה', כעל כל פרי, ולדעת שמואל 'שהכל נהיה בדברו', מפני שכאשר הקור מתקשה הוא הופך לחלק מגזע העץ ואינו ראוי למאכל. בתלמוד מוסבר שבסופו של דבר אין מגדלים לכתחילה את התמר לצורך הקור, ונפסקה הלכה כשמואל.¹³ כאמור, אכילת קור התאפשרה כאשר היה צורך לעקור עצי תמרים. בתלמוד מסופר ששמואל ביקש מאריסו לקצוץ את עצי התמרים שגדלו בכרם ולהביא לו את הקור לאכילה, לאחר שהתברר שפירות התמר מכחישים את טעם היין שמופק מהגפנים שגדלו לידם.¹⁴ ר' יעקב חגיז, שפעל בארץ ישראל במאה השבע-עשרה, מתאר את תופעת ה'כפניות', המתחל הזכרי שמכיל את התפרחת הזכרית שטובה למאכל בעודה רכה (בטרם נפתח המתחל), וקורא לה בטעות בשם 'ג'מאר':

בבואי לתחום מצרים ראיתי פרי יוצא באילני התמרים הזכרים והוא כעין כפות ונקרא בל' ערבי גומאר ולא ידעתי מהו לענין הברכה.
אולם בהמשך הוא מתאר יפה את לב התמר:

אותו פלאמיטו [לב התמר] הוא ממש ראש האילן דנתוסף משנה לשנה ולהיות חדש הוא רך ויפה לאכילה אבל אינו פרי ולכן ברכתו שהכל.¹⁵
לג'מאר ייחסו סגולות רפואיות שונות.¹⁶ כך למשל כתב ר' נתן בן יחיאל פלקירה על תכונותיו: 'הוא קובץ. ויועל לשעירות הגרון ויעצור השלשול ונזילת הדם. והוא טוב לנשיכת הדבורה'.¹⁷

ד. מי דקלים

מקדקוד הצמיחה של התמר ניתן להפיק גם משקה מתוק וטעים.¹⁸ שותים אותו טרי, וניתן להכין ממנו גם ריבה. לאחר כמה שעות מעת הפקתו, הנוזל עתיר הסוכרים מתחיל

10. משנה, עוקצין פ"ג מ"ז; תוספתא, מעשר שני פ"א ה"ד.

11. ירושלמי, שביעית פ"ד ה"ו, לה ע"ג.

12. עירובין כח ע"ב.

13. שם, ברכות לו ע"א; רמב"ם, הל' ברכות פ"ח ה"ו; עוד ראו א"א שמש, צמחים, מאכלים ודפוסי אכילה בספרות הברכות, אריאל תשע"ד, עמ' 197-198.

14. בבא קמא צב ע"א.

15. שו"ת הלכות קטנות, א ס' רפח.

16. דיוסקורידס I 148; אבן אלביטאר, אלג'אמע למפרדאת אלאדויה ואלאע'ד'יה, א, קהיר 1874, עמ' 169-168.

17. ז' עמר וי' בוכמן, צרי הגוף לרבי נתן בן יואל פלקירה, תל אביב תשס"ד, עמ' 170.

18. התמר, עץ החיים, עמ' 80.



לעבור תהליך תסיסה; טעמו נעשה חמצמץ והוא הופך למשקה אלכוהולי (עד כ-8% אלכוהול). המשקה שהוחמץ יתר על המידה משמש חומץ לבישול. משקעי הפסולת שבתחתית הכלים שימשו כשמרים להתפחת הבצק. המשקה נקרא בערבית בלוב בשם 'לאג'בי' (اللاقيبي) ובתוניס ובאלג'יריה בשם 'לאג'מי', שם המשקה נפוץ עד היום, והיהודים הקשישים מעולי תפוצות אלה זוכרים אותו בערגה.¹⁹ ישראל בן יוסף המכונה בנימין השני, שביקר בכפרי היהודים בלוב באמצע המאה התשע-עשרה, תיאר הכנת משקה זה כפי ששמע ממלווי:²⁰

מעצי התמרים יעשה מין משקה הנקרא לאגווי (יין תמרים) משקה טובה ומתוקה ומשכרת ובזול גדול. ותעשה על זה האופן: בתחילה כורתים את הראש מעץ תומר מקשה וחזק ומניחים תחבושת מיוחדת על מקום הנחתך. אחרי עבור חמשה עשר יום יעלה כל מיץ התומר למעלה ואז תוחבים קנים קטנים חלולים בתחתית העץ סביב סביב. ותחתיהם יעמידו כלים שונים והיין מטיף ויורד לתוכם. כפי אשר הוגד לי, לפעמים יוציאו מעץ אחד יין בעד אלף עד חמשה עשר אלף פיאסטער. אמנם אחרי צאת המיץ ממנו אבד נצחו לנצח ובעפר ימות גזעו.

ה. הפקת המשקה

מלאכת הפקת הלאגבי היא קשה ומורכבת, ושם העוסק בה נקרא בערבית 'לאגם'. יש צורך לטפס לצמרות העץ, ובדומה למלאכת הסרת הקור, יש לקצוץ את כפות התמרים העליונות כדי לאפשר גישה נוחה לקדקוד הצמיחה. מאחר שהחלק התחתון של כף התמרים מכוסה בקוצים, יש להסירם בתחילה באמצעות סכין חדה. קיימת חשיבות רבה לשמירה על הרקמה חיה, ולכן המלאכה צריכה להיעשות בזהירות, על מנת שלא לגרום נזק קשה לעץ שיביא למותו המיידי. מקלפים את הרקמה בעדינות ומנקבים במרכז חור, עד שמגיעים למפלס שבו מזהים חלק נקבובי שרווי במוהל. לפעולה הכירורגית הזו קוראים בערבית בשם 'חג'אמה', כשם מלאכת העוסק בהקזת הדם, והיא עשויה להימשך דקות ארוכות (עד כחצי שעה). שכבה זו נמצאת כשלושים ס"מ מתחת לראש התמר, במפלס של כפות התמרים העליונות שנושאות את אשכולות הפירות (כלומר הכפות מהשנה שעברה). יוצרים תעלה בקור, ובתוכה מניחים צינורית שמנקזת את טיפות המוהל, והוא ניגר מהקור ומטפטף לאיטו לכלי איסוף. בשיטה המסורתית שאנו נקטנו, הצינורית הייתה עשויה מגבעול של קנה שנחצה לאורכו, והוא ניקז כמו מרזב את המוהל מכל רקמת הקור. בעצים גבוהים משלשלים מראש העץ צינור ארוך לכלי שמונח למרגלות העץ. פעמיים ביום יש לנקות היטב את הצינורית מלכלוך ומחרקים שנמשכים

19. א' חסון, 'לאגבי: מיץ הדקל הלבוב', עאדא (תמוז-אלול תש"פ), עמ' 24.

20. ישראל בן יוסף בנימין, ספר מסעי ישראל, ליק 1859, עמ' 107. חלק מפרטי הפקת המשקה אינם מדויקים. כפי שנראה בהמשך.



למשקה המתקתק ולרוקן את המשקה ממכל האיסוף (10-12 שעות חולפות עד שהוא מתמלא).



מימין: מי דקלים נמכרים לשתייה בתונים
משמאל: שחזור הפקת 'מי דקלים' במבואות יריחו.

בניסוי אחר שערכתי עם יואל רוז מנווה צוף, קדחנו בעץ תמר קידוח עמוק בקוטר של כ-1.5 ס"מ למרכז הקור. כל הנסורת שיצאה מהקידוח הייתה רוויה במוהל שטפטף מעט. דומה שיש כאן פתרון להפקת מי דקלים באופן שלא יגרום נזק ניכר לעץ, אולם יש צורך בניסיון נרכש כדי לדעת את המפלס המדויק של מקור הנביעה. צבעו של הלאגבי הוא צהבהב-חום. טעמו מתוק ביותר ולפי אינפורמנטים שונים הוא משתנה בהתאם לגובה העץ ולזני התמרים. טעם הלאגבי מרוכז יותר כשהוא מופק מתמרים שמושקים רק במי התהום, לעומת טעמו כשהוא מופק מתמרים שמקבלים תוספת מים בהשקיה. תקופת שיא תנובת הלאגבי היא באביב. מדובר במלאכה עונתית, שעוברת במסורת מדור לדור, וכאמור דורשת מיומנות ושמירה על העץ וכן ידע באחסון הנוזל במקום קריר ונקי שלא יתקלקל במהירות. בשיטה המסורתית אוחסן הנוזל ונמכר בכלי חרס מאווררים (בדומה לג'ארה) שנועדו לכך. ישנן הערכות שונות לגבי תנובת מי הדקלים; הדבר תלוי בגודל העץ, גילו ועונת האיסוף. מדובר ב-10-20 ליטר נוזל לעץ, ועל הפעולה ניתן לחזור אחת לחודשיים-שלושה בשנה (כלומר עד כ-60 ליטר לשנה). בין מועדי הפקת הלאגבי נותנים לעץ הפוגה ומכסים אותו על מנת שיחדש את מלאי המוהל



ולא יתייבש. בתוניס נמכר ליטר לאגבי במחיר ממוצע של 2 עד 2.5 דינר (כדולר אחד), ובימי הקיץ המחיר עולה בהתאם לביקוש. בלוב מחירו של הלאגבי הוא כפול. בשל הביקוש הרב והרווח הכספי, ישנם דקלים שמפיקים ממנו את המשקה באופן אינטנסיבי ולא מבוקר וגורמים להתייבשות התמרים ולהרס הענף לטווח הארוך.

ו. מעמדו ההלכתי

למשקה הלאגבי מייחסים ברפואה המסורתית סגולות שונות, בעיקר להסדרת מערכת העיכול ולשטיפת הקיבה וכן לטיפול במחלות כבד, אנמיה ודרכי השתן. בתוניס משתמשים בו להורדת חום הגוף בקיץ, והמוסלמים משתמשים בו להרוות את צימאונם בימי צום הרמדאן.²¹ לאור זאת אנו מציעים שהנוזל המופק מהתמר הוא 'מי דקלים' הנזכרים במשנה,²² כשיקוי שנאסר לשתותו בשבת לרפואת ה'ירקון' (לצהבת): 'אבל שותה הוא מי דקלים לצמא'.²³ בנוסח אחר של המשנה מופיע הנוסח 'מי דקרים', אולי על שם פעולת הניקוב שנעשית בלב התמר לצורך הפקת הנוזל. דומה שמעמדו ההלכתי של משקה מי הדקלים הוא כשל הקור, ויש לברך על שתייתו 'שהכל נהיה בדברו'.²⁴



²¹ <https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%A8%D9%8A>

²² פירושים אחדים ניתנו לביאור 'מי דקלים', למשל שני דקלים וביניהם מעיין שמימיו משלשלים, או שמדובר במעיין עם מים חמים מינרלים 'שהם דוקרים את המרה' (ירושלמי, ברכות ו, ה; בבלי, שבת קי ע"א). ' ברסלבסקי, הידעת את הארץ, ג, ים המלח סביב סביב, תל אביב תשט"ז, עמ' 342-343; א"א שמש, חומרי מרפא בספרות היהודית של ימי הביניים והעת החדשה, רמת גן תשע"ג, עמ' 443-442.

²³ משנה שבת יד, ג.

²⁴ סרטונים על הפקת הקור:

https://www.youtube.com/watch?v=Rh4SbxHv_Rk&feature=youtu.be

https://youtu.be/WGyxHOS4_1Q

הפקת לאגבי:

<https://youtu.be/tl6gxHqE12w>

https://youtu.be/MtFosxJ7D_w