

גרגירי הרימון עיון במקורות יהודיים מימי הביניים

אחד מבטאוני **חלמיש** הוקדש ברובו לרימון במקורות ישראל - מתקופת המקרא ומתקופת המשנה והתלמוד¹. אולם גידול הרימון בארץ-ישראל ושימושיו נזכר גם במקורות ימי-הביניים. המקורות מתקופה זו מבליטים במיוחד את השימוש בגרגירי הרימון לאכילה ולצרכים רפואיים. נדמה, שיש בהבאת מקורות אלה להוסיף במעט לידיעותינו בעניין חשיבותו של פרי הרימון בתרבות המקומית הקדומה.

גרגירי הרימון נזכרים פעמים רבות בספרות חז"ל. במקורות מתקופת המשנה הם נקראו בדרך-כלל בשם **פרד**² ובתלמוד ירושלמי בשם **פרידה**³. שכוחות המקורות מרמזת (שלפנינו מאכל נפוץ וידוע. כל פרשני ימי-הביניים ביארו על-פי הריאליה, אשר היתה נהוגה בתקופתם, שמדובר בגרעיני הרימון (בערבית = חב אלרמאן) היבשים, אותם פוררו או הפרידו מפרי הרימון היבש. בר בהלול, בלשן סורי בן המאה העשירית, תרגם במילונו מסורית לערבית: **פרדא דרומנא - חב אלרמאן**⁴. ר' שרירא גאון זיהה את המילה **פרידה** בתלמוד (בבלי, גיטין ס"ט ע"א) עם **חב אל רמאן אליאבס** (היבש)⁵. כך פירש גם אישתורי הפרחי: "פי הפרד - הוא גרגירי הרימון היבשים ונקרא בערבי חב אלרמאן"⁶. אחד מהגאונים בפירושו

¹ תגובה למאמרו של י' רוזנסון, **הרימון במקורותינו**, חלמיש, (8/34) תשנ"ג עמ' 13 (להלן: רוזנסון)

² בגירסאות אחרות בשם **פרד** או **פראגר**, ראה משנה, מעשרות פ"א מ"ו; תוספתא כפשוטה לזרעים (מהדורת ש' ליברמן), תרומות פ"ג ה"ז, עמ' 333; שביעית פ"ו הכ"ט, עמ' 571.

³ תלמוד ירושלמי, ברכות פ"ו ה"א (י' ע"א) מעשרות פ"א ה"ב (מ"ח ע"ד), נזיר פ"ו ה"א (נ"ד ע"ד). מונח זה נזכר גם בשם **פרטתה דרמונא** בפסיקתא דרב כהנא פ"א, ג' ע"ב (מהדורת ש' בובר, ניו-יורק תש"ט).

⁴ R. Duval, *Lexicon Syriacum auctore Hassano Bar Bahlule*, I, Paris 1881-1901, p. 1604.

⁵ ב"מ לוין, **גנזי קדם** ה', ירושלים תרצ"ד, עמ' 8.

⁶ אישתורי הפרחי, ספר **כפתור ופרח** (מהדורת א"מ לונץ) ב', ירושלים תרנ"ט, עמ' תפ"ז.

הוצאת תבונות מכללת הרצוג

למשנה עוקצין (ב' ז') ביאר: "הרימון שפרדו - עמלה חב רומאן" (מלאכת גרעיני הרימון)⁷, כלומר לפי ביאור זה מדובר במלאכה ספציפית עם שם פועל ייחודי.

פרשנים אחרים מימי הביניים תיארו, ביתר הרחבה, את אופיה של מלאכה זו. ר' נתן בן יחיאל מרומי ביאר: "פרד... ששיברו והפרידו להוציא הגרעינין שלו"⁸. גם הרמב"ם הזכיר פעמים רבות מלאכה זאת בפירושו למשנה (מעשרות פ"א מ"ו): "פרד - גרגר של רימון, מפררין את הרימון ומיבשין את גרגריו ונקרא פרד"⁹. בפירוש למשנה (עוקצין ב' ז'), הוסיף: "פררו בתוך קלפתו, והרבה עושין כן ברמון שכבר יבשה קלפתו עד שיהיו גרגריו נדים בתוך הקליפה". המילים **הרבה עושין כן** בודאי מעידים על שכיחותה של מלאכה זו. המשנה (מעשרות א' ב') מנתה את הרימונים בין הפירות החייבים במעשרות: "מאימתי?... הרימונים משימסו", על-כך ביאר הרמב"ם: "משיתמסס הפרד בין האצבעות". ייתכן שהכוונה כאן למציאות שבה גרגרי הרימון כבר יבשים.

גידול הרימון ומכירתו נזכר רבות בימי הביניים באיזורים השונים של ארץ-ישראל. עובדה זו מלמדת על שכיחותו ועל שימושו בקרב תושבי הארץ. מכל עושר המקורות, נביא רק את אלה אשר מתיחסים לגרעיני הרימון וליצואם לחו"ל.

מוהלבי, נוסע בן המאה העשירית, ציין את רימוני אל-עריש שהיו מיוצאים לערים רבות¹⁰. בתקופה האיובית, ידועה היתנה העיר סאלט שבעבר הירדן בגרעיני הרימון המיובשים שיועדו ליצוא¹¹. בתעודה משנת 1393 נזכר מסחר צימוקים וגרעיני רימון בין הכפר קצור לחשבון שבעבר הירדן¹². בתעודה אחרת משנת 1391

⁷ י"נ אפשטיין, **פירוש הגאונים לסדר טהרות** (מהדורה מחודשת בעריכת ע"צ מלמד למהדורה הראשונה שיצאה בברלין תרפ"א-תרפ"ד), ירושלים-תל אביב, תשמ"ב, עמ' 206. השווה לפירוש רב האי גאון במקום.

⁸ ר' נתן בן יחיאל, **ספר הערוך** (מהדורת קוהוט), ערך **פרד**.

⁹ משנה עם פירוש רבינו משה בן מימון (מהדורת י" קאפח), ירושלים תשכ"ג-תשכ"ז, ראה בפירוש למעשרות א' ב'.

¹⁰ מובא באנציקלופדיה הגיאוגרפית של יאקות, מעגיס אלבלדאן (מהדורת Wustenfled), ג, לייפציג 1870, עמ' 661.

¹¹ אבו אלפדאא, **תקוים אלבלדאן**, (מהדורת Reinaud), פריס 1840, עמ' 245.

¹² כמאל ג'מיל אלעסלי, **ות'איק מקדסיה תאריח'יה**, ב'1, עמאן 1983-1989, עמ' 132 (להלן: **עסלי**). הכפר קצור נכלל במחוז ירושלים ונזכר במאה השש-עשרה גם בדם

'תסור', ראה: W.D. Hutteroth & K. Abdulfattah, *Historical Geography of Palestine, Transjordan and Southern Syria the Late 16th Century*, Erlangen 1977, p. 121.

הוצאת תבונות מכללת הרצוג

מופיעים גרעיני הרימון בין החפצים שהיו בביתו של שכיב-מרע ואשר לפני מותו הוקדשו להקדש הר הבית¹³.

כל המקורות הללו מעידים שגררי הרימון היו מוצר חקלאי רווח ובעל חשיבות כלכלית בלתי מבוטלת. ראייה נוספת לערכם הכלכלי הגבוה היא העובדה שהשלטון הממלוכי נהג לגבות מס חקלאי באיזורנו בגרעיני רימון, כפי שנהג גם בתבואה, בשמן דת ובכבשים¹⁴. גם בתקופה העות'מאנית נגבה בירושלים מס חקלאי מגרעיני הרימון¹⁵.

ייבוש גרעיני הרימון איפשר את השתמרותם לפרק זמן ארוך ואת אכילתם במשך כל השנה. יוחנא אבן מאסויה (777-857), בחיבור **ספר הזמנים**, כתב שפירות הרימון מצויים בעיקר בחודש אב¹⁶, אך ניתן היה לשמורם לאורך זמן ולאוכלם בחודש שבט¹⁷. קטיפת הרימונים, בעיקר מהזן ה'שאמי' (סורלי), ושימורם למשך חודשים רבים ידועה גם בימינו בארץ¹⁸.

מנסיונות (שערך כותב שורות אלה עולה, שגרעיני הרימון יכולים להשתמר בתוך קליפת הפרי הסגורה לפחות חצי שנה. אמנם הציפה העוטפת את הזרעים מאבדת מעט מנוזליה ומצטמקת, אך היא בהחלט ראתה למאכל. מהבחינה הזאת, גרגרי הרימון דומים מאד לצימוקים. אגב, בקרב חלק מיהודי תימן נהוג היה לשמור את פירות הרימונים עד לחג פסח וב'צימוקי הרימון' היו משתמשים להכנת ה'דוכה', היא החרוסת שבלשון בני תימן.

מלאכת הפרדת גרגרי הרימון היתה כנראה ייחודית לאיזורינו, בעוד שבאירופה לא נהגו בה. ר' יצחק ב"ר מלכי צדק מסימפונט (המחצית הראשונה של המאה השתים-עשרה) אשר בדרום איטליה העיר על כך בפירושו למשנה: "מסדרין רימונין לעשותו פרד ואין אנו מכירין אותו, שאין עושין אותו במקומותינו"¹⁹. מקור איטלקי מאוחר יותר הוא פרנציסקו סוריאנה צליין נוצרי אשר תיעד את רשמי מסעותיו בארץ בשלהי התקופה הממלוכית. בחיבורו - שהופנה לקהל הקוראים

¹³ עסלי א', עמ' 267.

¹⁴ קלקשנדי, **צבח אלאעשא פי מערפת אלאנשאא**, י"ג, קהיר 3 1913-1919, עמ' 30.

¹⁵ R. Mantran & J. Suavaget, *Reglements Fiscaux Ottomans Les Provinces Syriennes*, Beyrouth 1951, p. 39.

¹⁶ אבן מאסויה, **כתאב אלאזמניה** (מהדורת קהיר 1933, עמ' 255). (להלן: **אבן מאסויה**).

¹⁷ אבן מאסויה, עמ' 248.

¹⁸ מ' חדאד, **פקיעין - אגדה, הווי ומסורת**, תל אביב תשמ"ח, עמ' 124.

¹⁹ ר' יצחק ב"ר מלכי-צדק מסימפונט, **פירוש הריבמ"ץ למשנה זרעים** (ני זק"ש מהדיר), ירושלים תשל"ה, עמ' רפ"ג.

הוצאת תבונות מכללת הרצוג

האיטלקי, אשר לא הכיר את הריאליה הארץ-ישראלית - תיאר בין היתר את פירות הארץ. בתיאור זה הוא הזכיר גם את מאכל הרימונים אשר היה רווח בארץ-ישראל. לדבריו, יובשו פירות הרימון המקולפים בשמש ומהם הכינו התושבים (כל השנה) מאכל מעורר תיאבון הנקרא - **abroman**²⁰. מונח זה שנכתב במקורו באיטלקית, בודאי מכוון ל**חב רמאן**, הם גרגירי הרימון.

נוסף לשימושו כמאכל, היה ביקוש רב לגרעיני הרימון בימי-הביניים הודות לתכונותיהם הרפואיות. כך למשל הזכיר הרופא היהודי דאוד אבן אבי אלביאן, שפעל באיזורינו בתקופה האיובית, את השימוש ב**חב רמאן אלשאמי**. כלומר, הרימון אשר גדל באיזור סוריה-רבתי (ש'אם) היה מפורסם בסגולות ריפוי מגוונות. רופא זה מנה את תכונותיו הרפואיות של **חב הרמאן**, ובהם שיכוך הצימאון, הרגעת כאבי בטן וכבד ועוד²¹.

המקורות על גרגיר הרימון מתקופת ימי-הביניים מאזנים את הרושם המקובל, שלכאורה לא היה הרימון מרכיב נפוץ וחשוב בסל המזונות של קדמונינו. אולם גם אם אמנם לא נחשב הרימון כגידול יסוד בתרבות החקלאית הקדומה של ארץ-ישראל, כמו למשל: החיטה, הגפן, הזית והתאנה, הרי שוודאי לא היתה חשיבותו כל-כך מבוטלת והכללתו בין שבעת המעים אינה מקרית. מסתבר שבימים עברו נמנה הרימון עם "הפירות היבשים" של ארץ-ישראל. תופעה זו משקפת את כלכלת הקיום של תושבי הארץ הקדמונים, אשר נאלצו לאכסן מזון לתקופות ממושכות. פירות בשרניים רבים עברו תהליך ייבוש, אשר הפכו אותם לבעלי מדף ארוך. פירות אלה ניתן היה להעביר ממקום למקום מבלי שיתקלקלו, ולפיכך התאימו גם ליצוא. דוגמות מוכרות לכך הן הפיכת הענבים לצימוקים ותאנים לגרוגרות או לדבלים. על רקע זה מקבלים האיזכורים התלמודיים²² - המציעים את עשיית הרימונין ל**פרד** באותה קטגוריה עם הצימוקים, עם הגרוגרות ועם החרובים - משמעות גדולה יותר.

ראוי לחתום דברים אלו בדברי ר' שמשון משאנו בפירושו למשנה:

הפרד והצימוקין גילין ליבש בחמה תאנים וענבים ורימונים, כי היכי דתאנים נקראין גרוגרות וענבים צימוקים - כך רימונים נקראים פרד²³.

T. Bellorini, E. Hoade & B. Bagatti (edb.), Fra Francesco Suriano, *Treatise on the Holy Land*, Jerusalem 1949, p. 223²⁰

דאוב אבן אבי אלביאן, **אלדסתור אלבימארסתאני**, קהיר 1933, עמ' 42.²¹
ראה מקורות בהערות 2-3.²²

בפירושו למשנה, פאה א' ו'.²³