

בורא פרי הגפן

ביהדות שתייתו היא מצווה, בנצרות הוא מסמל את דמו של ישו ועל המוסלמים הוא אסור לשתייה. מסע היסטורי בעקבות תולדות ייצור היין בארץ ישראל

כתב: יותם יעקבסון

לפני אלפי שנים גילו בני האדם את סוד תסיסת הענבים. תיאורים מצוירים וכתובים של תהליך ייצור היין ושל טקסי שתייתו מופיעים בתרבויות קדומות רבות במרחב הים תיכוני בכלל ובארץ ישראל בפרט. בתנ"ך מוזכר היין כמשקה שעלה על שולחנם של מלכים ומלכות, ואחד מבעלי התפקידים הבכירים ביותר בכל חצר מלכות היה שר המשקים שתפקידו היה לפקח על איכות היין ולטעום ממנו בטרם הוגש למלך, מחשש להרעלה. מנהג השקת הכוסות נובע מאותו החשש ממש. כדי להוכיח אמון היו נוהגים המלכים למזוג זה מכוסו של זה ולברך "לחיים", ולא למוות, שכן אם אחת מהכוסות מורעלת אזי שני הצדדים נפגעים.

תקופת התנייך: השיכור הראשון

היין מוזכר בתנ"ך בהקשרים שונים. על פי הכתוב נוח הוא האדם הראשון שנטע כרם וגם הראשון ששתה לשוכרה. סיפור לוט ובנותיו מרמז

על האופן השלילי שבו נתפסה ההשתכרות, ובמקומות אחרים מוזכרת ההימנעות משתיית יין כחובתם של הכוהנים והמשמשים בקודש. שמשון הגיבור, במסגרת הנדרים שקיבל על עצמו, נמנע בין השאר משתיית יין. כרמים שופעי פרי סימלו תמיד עושר חקלאי גדול. לא בכדי בשוכם ממסעם בארץ נשאו המרגלים אשכול ענבים דווקא.

אחד המקומות הטובים ביותר ללמוד בו על תרבות היין הקדומה הוא פארק נאות קדומים שלייד יער בן שמן. בתחומי הפארק, המשמר את ההיסטוריה החקלאית של ארץ ישראל, ישנן גתות מתקופות שונות ופנים מסוגים שונים ובמקום ניתנות הדרכות המביאות מקורות תנ"כיים ומדר"שיים רבים על הגפן ועל ענביה וכן סדנאות בישול הקשורות בחלקי הגפן. ☎ 08-9770777 א"ה' עד השקיעה 🌐 www.n-k.org.il

יחי קדם: דריכה ברגליים יחפות

סוד ייצור היין בתסיסתו של הפרי, ועל פי ההשערות הוא התגלה בעקבות טעימה של ענבים

שתססו בטעות. שיטות ייצור היין הלכו והתפתחו ואף שהיין של ימי קדם עבר סינון, צבעו היה עכור ולא דמה כלל ליין הצלול של ימינו.

בימי קדם השתמשו בעיקר בגתות חצובות בסלע. גת בסיסית מורכבת משלושה חלקים: אגן דריכה, תעלת ניקוז ובור שיקוע ואיסוף. אגן הדריכה הוא שקע גדול שנחצב בחלק העליון של הסלע ובו נדרכו הענבים ברגליים יחפות. מיץ הענבים ירד דרך תעלת ניקוז חצובה אל בור נמוך יותר, בור השיקוע, ומשם נאסף אל כדי חרס שבהם התחולל המשך תהליך התסיסה. בגמר התהליך הועבר היין לקנקנים מיוחדים שנפקקו בטין ונקשרו ברצועות עור. לא אחת הוטבעה על הקנקנים חותמת המציינת את מקום ייצורו של היין, עדות לכך שכבר אז היה קשר בין מקום ייצור היין לבין איכותו.

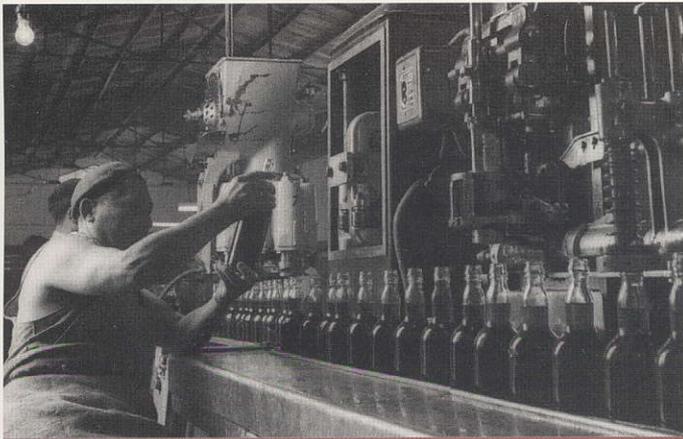
ישראל המשופעת כרמים משחר ההיסטוריה גם משופעת גתות. אין כמעט יישוב קדום שלא התגלו בו שרידי גת או מכלול גתות. אזכיר כאן את שביל הגתות ביער המלאכים (לא רחוק מקריית גת). שביל גתות נוסף נמצא בתל שיקלון (תל קטן ולא מוכר הנמצא בסמוך לכביש המקשר בין ליאון לעגור שבשפלת יהודה). כמה גתות אפשר לראות במסלולי הליכה שונים בפארק קנדה וביער יתיר (במיוחד לאורך דרך מתקני המים שהכשירה קק"ל), בשרידי קולוניה העתיקה בחלקו העליון של נחל חלילים שבהרי יהודה, במרומי הר ברקן



מתוך התערוכה "גלגוליה של אוטופיה - הטמפלים בארץ ישראל" שהתקיימה במוזיאון ארץ ישראל



"אני יודע רק על שניים המשתבחים עם התבגרותם - יין ומאהבים" (לופה דה וגה) "למה נקרא 'תירוש'? שותהו



ביקבוק ביקב זיכרון יעקב, 1952. צילום: טדי ברונר, לע"מ



רוקדים בכרמים, קיבוץ דליה, 1947. צילום: זולטן קלוגר, לע"מ



קיבוץ מצובה, 1955. צילום: משה פרידן, לע"מ



יהודה צ'וקובסקי, צובה. צילום: טדי ברונר, לע"מ



זיכרון יעקב, 1954. צילום: לע"מ

עם זאת העיר המזוהה ביותר עם דיוניסוס, האל שגילה את סוד ייצור היין, היא בית שאן, שבה על פי המיתולוגיה היוונית קבר את האומנת שלו. בחפירות במקום התגלו כמה פסלי שיש מרשימים במיוחד של אל היין, ברובם הוא ניצב במלוא מערומיו, גם אם כמה מאיבריו חסרים, כשרק אשכולות ענבים בשער.

התקופה הביזנטית: הלחם והיין

ליין חשיבות רבה גם בנצרות. במהלך הסעודה האחרונה, שהיא למעשה סעודת ליל הסדר, בצע ישו את הלחם ואמר, "קחו ואכלו, זה הוא גופי", ואז נטל את כוס היין ובידך: "שתו ממנה כולכם, כי זה הוא דמי".

השתייה שהוגשה נערכו בטרקלין דיונים ומשחקי הגרלה והושרו שירים. לימים התגלגל נוהג המשתה היווני-רומי גם ליהדות ובמובנים רבים ליל הסדר עונה על נוהגי המשתה היווני. הוא נמשך אל תוך הלילה, המשתתפים בו מסובים, במהלכו שותים כמה כוסות יין, לומדים ושרים. חדר ההסבה המפואר ביותר שהתגלה בארץ הוא הטרקלין שבבית דיוניסוס בציפורי, עיר שהי וותה נקודת השקה בין יהדות ליוונית. רצפת המבנה, שנבנה ככל הנראה בראשית המאה השלישית לספירה, עשויה פסיפס נפלא, מלאכת מחשבת של אבנים זעירות המשתלבות לכדי תמונות מסוגנות וחיות המתארות תחרות שתיית יין בין דיוניסוס להרקלס.

שבגלבו עווד.

מאז ימי קדם מלוות את הבציר חגיגות גדולות. בארץ נהגו לפתוח את עונת הבציר בחגיגות הירח המלא של ט"ו באב. עד חורבן בית המקדש, כל עוד ישב העם על אדמתו, נחשב חודש אב תקופה מזהירה. העדרים גדלו ופירות רבים הבשילו, ביניהם גם הענבים. בתנובה הזו היה משום התרעננות נוכח החום הכבד והמתמשך.

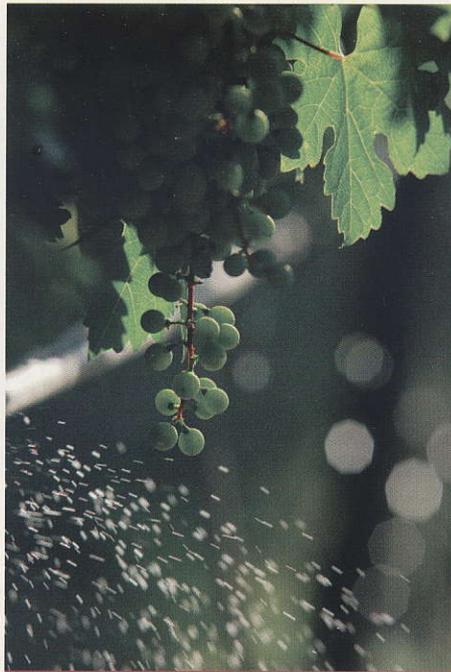
התקופה הקלאסית: משתה יווני

בתקופה היוונית היה המשתה אחד מהאירועים החברתיים המכוננים ביותר. הוא נערך בחדר גדול ומהודר שבמקביל לשלוש מצלעותיו הונחו ספות שעליהן הסבו המשתתפים, גברים בלבד. לצד

כראוי נעשה ראש, שלא כראוי - רש" (ר' משה איסרליש) "הגפן נושאת שלושה אשכולות, הראשון - תענוג,



גת עתיקה בהרי ירושלים. צילום: אדוארד קפרוב



צילום: אדוארד קפרוב

מהיום שבו הכריז הקיסר קונסטנטינוס על הנצרות כעל הדת הרשמית של האימפריה הרומית (בשנת 324 לספירה), עלה הביקוש ליין ובפרט ליין שיוצר בארץ הקודש, המקום שבו התהלך ישו. במאות הרביעית והשישית חלה צמיחה אדירה בהכשרת שטחים לנטיעת כרמים, גם באזורים שלא היתה בהם לפני כן חקלאות כלל. בהקשר הזה יש להזכיר את הערים הביזנטיות בנגב, המוכרות כערים הנבטיות - עבדת, שבטה, ניצנה ואחרות - שבהן נמצאו עדויות רבות לגידול גפנים וליי צור יין וגם להובלת סחורה לעזה ומשם לאירופה. מעניין לציין שקודם לתקופה הביזנטית חל על הנבטים איסור שתיית יין.

בכניסה לעבדת העתיקה ישנה גת גדולה שאליה הובאו הענבים מהכרמים השונים באזור. ייחודה של הגת הוא שסביבה ישנם תאים נפרדים, ככל הנראה לצורכי הנחת התוצרת הפרטית של כל בית אב. במרחב שבין עבדת לשדה בוקר שבים היום מקצת השטחים החקלאיים לעטות כסות גידולים. בחוות כרמי עבדת אפשר להתרשם מכרמים המש- חזרים את פאר העבר וגם להישאר ללון.

www.carmey-avdat.co.il ☎ 08-6535177

מאז הפיכתה של הנצרות לדת רשמית הפכו אשכולות הענבים ודליות הגפן למוטיב מרכזי באמנות התקופה. המוטיב הפך לכה נפוץ עד שפעפץ גם אל עיטורים של מבנים יהודיים רבים, ביניהם בתי כנסת. אחת הדוגמאות המובהקות לכך היא בית הכנסת במגן-מעון הסמוך לקיבוץ מגן שבצפון מערב הנגב. רצפת האולם המרכזי של בית הכנסת מחולקת ל-55 מדליונים עשויים דליות גפן המשתרגות ועולות מתוך כד אמפורה. משני עברי האמפורה ניצבים טווסים הדורי זנב, סמל נוצרי לל דבר המופיע בין קודשי הדת היהודית.

באמצע המאה השביעית חל משבר גדול בתעשיית היין הענפה של ארץ הקודש. עם השתלטותם של המוסלמים בני ערב על המרחב הים תיכוני הוכלו חוקיהם בכל הנוגע לאיסור שתיית היין.

התקופה הציונית: על השבון הברון

על תחיית גידולי היין בארץ בעת המודרנית מתחרים בית הספר מקווה ישראל, שנוסד בשנת 1870 וראה עניין בלימוד

אבל תעשיית היין המתפתחת בארץ נתקלה בקשיים רבים. הגפנים נפגעו קשה ממגיפות ומטפילים, ממכות ארבה ומבצורות, וכאילו לא די בכך, באותה התקופה ירדו מחירי היין בשוק העולמי. עם פרוץ מלחמת העולם הראשונה נתקלו היקבים בקושי של ממש לייצא את סחורתם.

בשנת 1891 החליט הברון להקים מזגגה, בית חרושת לייצור בקבוקים. החלטתו הסתמכה על המורשת הפיניקית של ייצור זכוכית מחול ים, ולכן קבע את מקום המפעל בסמוך לחוף דור. מנהלו היה מאיר דיזנגוף, לימים ראש העיר תל אביב. ספורים הימים שבהם תפקד המקום כבית חרושת לבקבוקים. קרבתו לביצות נגועות המלריה, איכות החול הנמוכה והעובדה שהשיווק בבקבוקי זכוכית לא היה מקובל, אז הביאו לסגירת המפעל. המבנה הגדול ניצב על תלו עד היום ומשמש מוזיאון לאר-כיאלוגיה תת ימית. ☎ 04-6390950 א'ה' 15:00-10:30 שבת 13:00-8:30 ר' 14:00-8:30 www.mizgaga.com

תעשיית היין משגשגת בארץ, אך גפנים מודות משמשות גם כסככות מצלות שתחתן אפשר להתנהל בנינוחות בימים חמים. היום צומחת הגפן בעיקר בכפרים ערביים, ואחת הדור גמאות היפות והנגישות לכך נראית בכפר פקיעין. תחת הגפנים המשתרגות מתנהלים החיים החברתיים של הכפר, כשאשכולות עסיסיים זולגים אל היושבים מתחתן.

ייצור יין כענף חקלאי, והמושבה הטמפלרית שרונה (הקריה בתל אביב היום). הטמפלרים חפצו בייצור יין מטעמים דתיים נוצריים ונטעו כרמים גם במושבותיהם האחרות, כגון וילהלמה (בני עטרות) ובית לחם הגלילית.

תנופה גדולה בנטיעת הגפנים ובתעשיית היין היתה עם מעבר המושבות הראשונות בארץ לני-הולו של הברון רוטשילד, שבחר מבין ענפי ייצור שונים את ענף היין שחרף התנאים הקשים התגלה כרווחי. היקב הגדול ביותר הוקם בראשון לציון והשני בזיכרון יעקב. כן הוקמו יקבים בבנימינה, בפתח תקווה ובמקווה ישראל, מקצתם עדיין פעילים. עד היום אפשר להתרשם מכרמי הענבים הציוניים החובקים את מושבות הברון וביקבים בראשון לציון ובזיכרון יעקב אפשר לבקר. ☎ ראשון לציון - 03-9488898; זיכרון יעקב - 04-6290977 www.carmelwines.co.il



דינויסוס. השמעה יונית בארץ ישראל

יותם יעקבסון - כותב, מצלם ומדריך טיולים. yotamj@017.net.il

השני-שכרות והשלישי - חרטה" (אנכרסים) "היין הוא חלקה הרוחני של הארוחה" (אלכסנדר דיומא האב)