

השום והבצל* – היסטוריה ופולקלור

נטים קריספיל

תולדות גידול השום והבצל והשימוש בהם

הבצל והשום הם מצמחי התרבות הקדומים ביותר. בשל ריחם העז וטעמם המיוחד השתמשו בהם עמי הקדם כצמחי תבלין. הם נזכרים בכתובות מצריות ונמצאו מצוירים על גבי מצבות. בקברו של פרעה הצעיר תות-אנך-אמון נשתמרו בצלים ושומים בצורה מפליאה. הם היוו חלק ממנחות שאמורות היו לספק את צרכיו החומריים של המלך הצעיר בעולם הנצח.

ההיסטוריון היווני הירודוטוס (480 לפנה"ס) מספר כי בשעה שסלים המלך חופו את בניית הפירמידה הנושאת את שמו עד עצם היום הזה, רשם באותיות מצריות עליה: "ככמה נאכלו מאת הפועלים צנון, בצלים ושומים, כפי שאני זוכר היטב אשר אמר לי המתורגמן בקראו את הכתב הוצאו אלף ושש מאות כיכר כסף" (על צנון, בצל ושום).

אבותינו אשר יצאו ממצרים מתגעגעים אל הושמים ואל הבצלים שאכלו בהיותם שם: "זכרנו את הדגה אשר נאכל במצרים חינו, את הקישואים ואת האבטיחים ואת החציר ואת הבצלים ואת השומים" (במדבר ל"א, ה'). מכאן אנו למדים כי גידול הבצל והשום היה נפוץ במצרים העתיקה ושניהם תפסו מקום נכבד בתפריטו של המצרי. בשל כך הם הפכו לצמחים מקודשים.

גלדי הבצל שימשו במצרים כסמל למערכת הכוכבים והמזלות והוא היה נושא לפולחן אלילי ואף היו נשבעים בשמו. היוונים הקדמונים נהגו להניח שום על אבנים בהצטלבויות דרכים כסעודה לאלילה המשולשת הקטה – שהיתה דיאנה על האדמה, פיבי בשמיים ופרוסרפיין בגיהנום.

הרומאים היו מגדלים את השום בגינות ירק מיוחדות כדי לספק מזון זול לדלת העם. לתבשיל המיוחד שהיו מתקינים משום קראו אליאתום. חיילי הצבא הרומאי היו אוכלים שום חי על-מנת לעורר ולהוסיף אומץ. מפאת הריח החרף הנודף מן הפה אחרי אכילת שום נמנעו בני רומא לאוכלו חי, וכינו את אוכלי השום בשם אליאטום (אוכלי-שום).

על דרך גידולו של הבצל ברומא אנו קוראים אצל פלביוס: "הבצל זקוק לקרקע דשנה, מעובדת היטב, מושקית ומזובלת. כמו כן יש להקפיד על נקינותה של הערוגה מעשבי בר. זורעים ביום בהיר בפברואר, לאחר מכן עוצרים ומנכשים בין הצמחים. בשעה שהצמחים גדולים למדי מקנבים את עליהם. את הבצלים המיועדים לריבוי

* השום והבצל שבשימוש האדם נמנים על הסוג *Allium*. הבצל הוא המין הבוטני *A. cepa* והשום הוא *A. sativum*. רשימה זו באה בעקבות חוברת "רתם" 15, על מיני השום בארץ, מאת פניה קולמן.

קושרים בסמוכות סמוך להוצאת עמוד התפרחת. סימן להבשלת הזרעים הוא צבעם השחור. השחירו הצבעים, מוציאים את הצמחים שהחלו ליבול ומיבשים אותם בצל".
על חריפותו של השום קובל המשורר הרומאי הורטיוס כלפי מאיקנס: "אתה האכלתני שום. זה כלי השטנים, שמעיהם הקשים של הקוצרים עוד יכולים לסובלו. אך בגופי הוא בוער כמפלצת זועפת. זה רעל השטנים בו מרחח מדאה את יאסון".

בימי הבית השני ובתקופת המשנה והתלמוד הבצל והשום היו נפוצים כמאכלים עממיים והיו חביבים על אבותינו. חז"ל תיארו בפרטים רבים את ערכם ושימושם, גידולם ודרכי המסחר בהם. הקיסר מרקוס אורליוס מגנה את היהודים על ריחו של השום הנודף מהם. ידוע פתגמו של רבי יהודה: "אכול בצל ושב בצל ואל תאכל אווזים ותרנגולים" (פסחים ק"ד, ע"א).

את הבצל אכלו נא: "מקרטט ואוכל עלה עלה" (מעשרות ג', ג').
מבושל: "בצל שנתנו בתוך עדשים" (תרומות ל', א').
כבוש: "כל הנכבשים זה עם זה מותרים אלא עם החסית (בצל) (תרומות ל', י').
הבצל כמין כופרי היה טוב לבעיות לב: "קונם בצל שאיני טועם, שהבצל רע ללב: אמרו לו הכופרי יפה ללב" (נדרים ט', ח').
גם המסחר בבצלים היה נפוץ, כפי שמעידה המשנה: "המחליק בצלים לחים לשוק" (פאה ג', ג').

המשנה מספרת לנו בפרוטרוט גם על דרכי הגידול של הבצל ואפילו על גידול זרעים של בצל: "האמהות של בצלים חיבות בפאה" (פאה ג', ד'). היא אינה פוסחת גם על הטיפול בבצל והוצאתו: "השוכר את הפועל... לנכש בבצלים" (מעשרות ג', ג'). "הבצלים הקיצוניים עוקרין אותן במערופות של עץ" (שביעית ה', ד'). בכדי להקל על הוצאת הבצלים מן הארץ היו "מרכיזין אותן במים כדי שיהו נוחים להיעקר" (תוספתא שביעית, רפ"ב).

עזרא הסופר התקין לאכול שום בערב שבת, מפני שהשום "מכניס אהבה ומוציא תאוה" (ירושלמי, מגילה, פ"ד, א').
חז"ל מנו בשום תכונות חיוביות: "משביע, משחין ומצהיל פנים ומרבה הזרע והורג כינה שבבני מעיים" (תולעים בבטן) (בבא קמא פ"ב, ע"א).
היו גם כאלה שבחלו בשום: "הנודר מישראל... מאוכלי השום ר' יהודה אוסר אף בכהנים" (תוספתא, נדרים ב').

גם בנימוסי החיים הציבוריים של אבותינו מוצאים אנו יחס שלילי לאוכלי שום. על רבי יהודה שעמד לדרוש לפני הקהל והריח ריח שום, אמר: "מי שאכל שום ייצא. עמד רבי חניא ויצא. עמדו כולן ויצאו. בשחר מצאו ר' שמעון ברבי לרבי חניא, אמר לו: אתה שצערתה לאבא? אמר לו: לא תהא כזאת בישראל" (סנהדרין י"א, ע"א).

מעניין גם המשל הבא: "בעו מיניה מרב חסדא, מי שאכל ושתה ולא ברך מהו שיחזור ויברך? אמר להו, מי שאכל שום וריחו נודף, יחזור ויאכל שום אחר כדי שיהא ריחו נודף?"! (כדי שיוסיף על סרוחנו ויעשה ברכה לבטלה).

השום גם טבע את חותמו על התפתחות הלשון. בימי בית שני היה נפוץ מאוד הביטוי "כקליפת השום" = דבר חסר ערך. "בן עכסא אומר, כל חכמי ישראל דומין עלי כקליפת שום חוץ מן הקרח הזה" (בכורות נ"ח, ע"א) (הכוונה לר' עקיבא).

לכל מיני השום והבצל יש במשנה גם שם כולל המליחד אותם והוא "חסית", וברבים חסיות. אלו הם מיני חסיות: הלוף והשום והבצלים והקפלוטות. רבי יהודה אומר: אין לך מיני חסיות אלא קפלוט" (תוספתא, תרומות ט', ג').

שימושי השום והבצל ברפואה העממית

רבים הם השימושים הרפואיים בבצל ובשום. וכבר הזכיר דיוסקורידס הרופא היווני (המחצית הראשונה של המאה הראשונה) כי השום ממת תולעי מעיים והוא התרופה היעילה ביותר נגד רעל הצפה ונשיכת כלב שוטה.

אסף הרופא כותב על השום (שום הבר): "השום שיצמח בפני עצמו בהרים וגאיות שהוא חזק להכניע כל מיני סם ולנשוכי נחשים ולכל קטב מרירי. להשקות ממנו להרפא והוא הנקרא בספר רפואות איסקורדיון".

בסיציליה נהוג היה לשים שום על מיטתה של היולדת כדי שתבטיח לעצמה לידה קלה. הרמב"ם מזהיר "שלא להרבות באכילת השומים בימות הגשמים. אבל בימות החמה לא יאכל מהן כלל".

בספר האחלמה להרב האי גאון מצאנו כתוב: "למי שמשתיך דם, יקח בצלים ויכתשם ויבשל במים היטב וישתה חמישה ימים רצופים, ערב ובוקר ויתרפה". כמו לבצל כן גם לשום יש כוח מרפא נפלא לפצעים. הוא מצוין לחיטוי, וזו הסיבה שבמלחמת העולם הראשונה השתמשו כטונות רבות של לרק זה. ב-1772, כאשר בעיר מרסיי השתוללה מגפה, הסתובבו ארבעה גנבים אשר טענו שתערובת, אשר לאחר מכן נקראה "חומץ ארבעת השודדים" העשויה בין השאר גם משום, הגנה עליהם מפני המגפה כאשר הם שדדו גוויות, קורבנות המגפה.

ניקולאס קולפפר, מומחה העשבים הגדול, טען שהבצל נשלט על-ידי הכוכב מרס, ולכן יש לו הכוח למשוך אליו את הרע. מסיבה זו היה הבצל מרכיב חשוב בהכנת התחבושות. הרב אליעזר מנצור סתהון, בספרו "נוצר האדם", מספר במעלותיו ובמגרעותיו של הבצל: "ויש בו שני מינים לבן ואדום, והאדום חריף ביותר והוא מדיח ומחתך ופותח הסתומים בחוזר ויחזק האיציטומכא ומושך הדם חוץ לגוף וידחה סמי המוות ויעורר הקשוי והתאוה ופותח פיות הטחורים ויחדד הראות

ויועיל לכבודות האוזן והמוגלא והמרבח לאכול ממנו יפסיד המוח ויבלבל הדעה. כי יעלה ממנו עשן מזיק ומכאיב לראש ויגרום לצמא ונפח ורוח".

יחיא אקצע בן שלמה, בספרו "מדע הריפוי בתימן", כותב: "לאבנים בכליות יקח שלושים ראשי שום עם מים, יבשל במים וישתה". הרב צהלון, בספרו "אוצר החיים", כותב על השום: "הוא חם ויבש. צל. תחת גחלים עם צוקאר מועיל לאסטמה ולערב הקל. גם נכתב ומעורבב עם הטריאקה. ולייתנם על מכות ואסידים ורעות ומוציא סם המוות שבתוכם".

יהודי תימן משתמשים בשום נגד דלקת חניכיים ושיניים. לשעורה בעין משפשפים את העפעפלים בשום עד זוב דם. כשהוא מעורבב עם כורכום, שמן זית ומלח הוא משמש כרטיות נגד כאבי גב.

בשימוש פנימי הוא יעיל נגד דלקות בדרכי העיכול, להגברת כוח הגברא, בתערובת עם זרעי דלעת הוא טוב נגד תולעים בבטן. אכילת שום מופרזת משפיעה לרעה על הראייה. בצל מבושל משמש כרטיות נגד טחורים ולריפוי פצעים. כשהוא מבושל בחלב הוא יעיל נגד שיעול ושחפת.

יהודי עיראק מניחים שום כתוש על עיניים מדולקות ונפוחות. יהודי הודו מחממים שמן זית ושוחקים לתוכו בצל ומטפטים את השמן לתוך האוזן. יעיל מאוד נגד כאבי אוזניים. יהודי טוניס מניחים שום כתוש על שיניים כואבות. יהודי מרוקו אוכלים שום נגד תולעים בבטן. את גלדי הבצל מניחים בתוך מטפחת וקושרים אותה על המצח. מפיג כאבי-ראש חזקים. כמו כן לטיפול בפצעים פתוחים ומוגלתילים מניחים גלדי בצל על הפצע וחובשים. אגודות שום התלויות בפתחי הבית מרחיקות שדים ורוחות. בשימוש היומי-יומי משמש הבצל בצורותיו השונות לתיבול מאכלים. עליו הירוקים נאכלים נא ומשמשים לתיבול סלטים וכריכים. השום משמש כתבלין לכל מיני תבשילים, בעיקר לצלי בשר וירקות.

בהתקנת נקניקים כבושים הוא תופס מקום כמעט מרכזי. השום מזין, מעורר תאבון, משפיע לטובה על העיכול ומחזק את הקיבה. גם ברפואה העממית הערבית תופסים השום והבצל מקום מכובד ביותר. בעיקר לטיפול בכאבי אוזניים, דלקות עיניים והקאות. אגדה ערבית מספרת שכאשר עמד השטן בשערי גן העדן, לאחר גירושו של אדם, צמח שום מטביעת כף רגלו השמאלית ובצל ממדרך כף רגלו הימנית. שיני שום כרוכות בקמע ותפורות לשקית בד נתלות על צווארי תינוקות וילדים אשר נכנס בהם פחד פתאום. שום כתוש בשמן זית מרחיק תולעים מהבטן וכשהוא חם משמש כתרופה בדוקה נגד טחורים. לפצעים פתוחים שיש בהם חשש של זיהום מכינים איספלנית בצל המעורבב בשמן זית וחובשים על הפצע.



שום ובצל

מקורות

1. הראובני, א. צמחי רפואות וסגולות אצל הערבים בארץ ישראל. הרפואה, כרך ד', חוב' ג. תר"צ.
2. מונטנר, ז. אסף הרופא - ספר הרפואות. קורות, רבעון לתולדות הרפואה ומדעי הטבע, האקדמיה לרפואה בירושלים, כרך ד' חוב' א'-ב', ירושלים. תל-אביב, תשכ"ז.
3. פטאי, א. אדם ואדמה. כרך א', ירושלים, תש"ב.
4. פלדמן, א. צמחי התנ"ך. דביר, תל-אביב, 1956.
5. פלדמן, א. צמחי המשנה. דביר, תל-אביב, 1956.
6. פליקס, י. עולם הצומח המקראי. מסדה, רמת-גן, 1968.
7. צ'יזיק, ב. אוצר הצמחים. ירקות השדה. דפוס הנקדן, תל-אביב, 1940.
8. תומפסון, ה"צץ גידול ירקות. ספריית השדה, תל-אביב, תש"ז.
9. חמוי א"ש. אביעה חידות בקהל, ירושלים.
10. סתהון, מ"א. נוצר האדם. טבריה, תר"צ.
11. צהלון, י. אוצר החיים. ויניציאה, תמ"ג.
12. ריעאני, י. סממני הרפואה של יהודי תימן. עבודת המחלקה לרוקחות. האוניברסיטה העברית, ירושלים, 1962.
13. טחורש, אס"ג. ללקוט הצמחים. מוסד הרב קוק. ירושלים, תש"ה.
14. אוחנה, ר. מראה הילדים. הוצאת המחבר. טבריה, תש"ג.

לוח השתלמויות רת"ם לשנת תשמ"ו 6-1985

הר גילה	ימים א', ב'	1-2.12.85
עין גדי	ימים א', ב'	9-10.3.86
ההשתלמות המרכזית, הר גילה	שלישי, שבת, יום א'	28-30.3.86
כרמל	ימים א', ב'	20-21.4.86
שקמים	ימים א', ב'	15-16.6.86
חרמון	ימים א', ב'	5-6.10.86

יום העיון של רת"ם לתקלים בחנוכה,
יום ב', 9.12.85,
ויוקדש לנושא החורש הים-התיכוני.