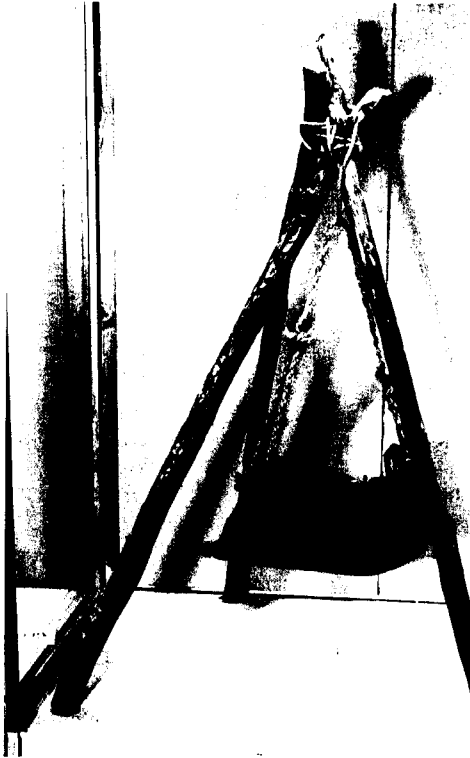


מבט היסטורי על עשיית החמאה בארץ ישראל

יונל רוזנטל וברוך רוזן

המעבדה לחקר החלב ומוצריו, מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני, בית דגן



איור 2. מחבצת נאד אור וחצובת עץ (אוסף מרכז "אדם ועמלו", מוזיאון ארץ-ישראל ת"א, צילום גרגורי ויניצקי).

הארכיאולוג דר' י. קפלן זיהה בין כלי החרס מהתקופה הכלכלית, היא תקופת המעבר בין תקופת האבן לתקופת הברונזה (כ-5000 שנה לפני זמננו), כלי חרס הדומה לביצה מוארכת ועל גבו משני צדדיו שתי ידיעות נקב (איור 1). דומה שלקפלן זכות ראשונים בהנחה, כי כלי החרס הזה שימש כמחבצת להפרדת חמאה מחלב בעלי-חיים. צורת הכלי, צורת התליה שלו

אין ספק שהעולם העתיק ידע לייצר מוצרי חלב. כבר אז הכירו את תהליך הפקת שומן החלב והיו כלים מתאימים למלאכה זאת. כמו כן, קיימות הוכחות ששומן החלב זכה להערכה רבה, כנראה בגלל יכולתו לשמש כמוצר מזון "מרוכז" בעל ערך תזונתי גבוה ועתיר קלוריות. קדמונינו ידעו גם סודות הפרדת הגבן ועשיית הגבינה, כך שהסיבות להכנת החמאה לא נבעו בעיקר מהצורך לשמר מוצר חלב.

מלאכת החבצה והמחבצה נזכרות בתנ"ך בעקיפין, בעיקר משום שהשימוש התנ"כי במונח "חמאה" הוא מעורפל (משלי ל' 33), ולא ברור אם הכוונה היתה לחלב חמוץ, גבן או חמאה. באותה תקופה, החלב נשמר בכלי חרס ובנאדות עשויים מקיבות או מעורות של בעלי חיים (שופטים ד' 19). סביר להניח שתנודות החלב במיכל כזה, בשילוב עם התנאים "ההיגייניים" וחום הסביבה, גרמו להחמצת החלב ולשבירת הקשרים בין כדוריות השומן שבחלב לבין הנסיוב, ועל ידי כך לזירוז הפרדת השומן (1).

ממצאים ארכיאולוגיים ואתניים בארץ שופכים אור על טכנולוגיה היסטורית של עשיית חמאה באזורנו. בשנת 1945,



איור 1. מחבצת חרס (אוסף מרכז "אדם ועמלו", מוזיאון ארץ-ישראל ת"א, צילום גרגורי ויניצקי).

מפרסומי מינהל המחקר החקלאי, סדרה ה'-1996, מס' 1250.



איור 3. מחבצת חרס בפעולה בכפר במזרח תורכיה.

באוסף הארכיאולוגי של מוזיאון ישראל בירושלים נמצא פסל חרס, גם מהתקופה הכלכליתית, של אשה עירומה יושבת ונושאת על ראשה מחבצה מאותו סוג של ביצה מוארכת. הפסל, בגובה של 30 ס"מ, הוא למעשה כלי קיבול שהיה מתמלא דרך פתח שבראשו ונועד כנראה לצורכי פולחן דתי קשור בחלב ופוריות. בארץ נמצאו בכמה מכפרי הגליל מחבצות חרס מסוג אחר, שעדיין היו בשימוש בשנות ה-60. זהו כד גבוה, בעל שתי ידיים דומות לידיות הנשיאה של מיכל מים, אך מחוברות קרוב אחת לשנייה באותו פן של כתף הכד (איור 4). השימוש במחבצה גלילית זאת (מלשון גליל – חבל ארץ), מבוסס לא על תליה והנעה כנדנדנד, אלא על נענוע על גבי הקרקע. על פי רוב, חובצים את החלב החמוץ כשהוא מעורב במים קרים (לעתים ביחס 1:1). בגמר החביצה מעבירים את "התערובת" לקערה ואוספים את החמאה הצפה כגושים זעירים (4). גם למחבצת חרס זאת מקבילה "טבעית" מפרי דלעת (איור 5). מעניין לציין, שחריטת האבן המאד מיוחדת מלפני 3000

ודרך השימוש בו, נותנים מקום לסברה כי מחבצת חרס זאת התפתחה מנאד העור המשמש עדיין לאחסון והחבצה בחברות שונות במקומות אחרים באזורנו (איור 2). פעולת ההחבצה היא כדלקמן: לאחר קשירת המחבצה בשני קצותיה אל חצובה או אל ענף עץ (כפי שהיא או בתוך ערסל מבד או נצרים), ממלאים אותה בחלב וסותמים את פיה. המחבצה התלויה מטולטלת ידנית עד להפרדת השומן (איור 3). ניתן לחבוץ שמנת חמוצה אשר נאספה מעל פני החלב העומד, או חלב מלא חמוץ. בארץ חמה, סביר שהחלב החמוץ לפני שהספיק להפריש שמנת (2). מעניין שהכנת החמאה בדרך זאת יצרה בעיות כשרות לקהילה יהודית בירושלים במאה הי"ז: "הקשטא הקרוייה גם קיימאק נאסרו באכילה ומענישין בדין את המקיל... ומכריזין על זה בב"ה [בית הכנסת]. ה"קשטא" או ה"קיימאק" היא הזבדה או השמנת, אשר גם אז נעשתה על ידי החבצה בכלי חרס או בנאד עור. נראה שהאיסור נבע משום שהגויים נהגו לחבוץ בנאד עור (3).



איור 5. מחבצת דלעת (אוסף מרכז "אדם ועמלו", מוזיאון ארץ-ישראל ת"א, צילום גרגורי וניצקי).

איור 4. מחבצת חרס מהגליל (אוסף מרכז "אדם ועמלו", מוזיאון ארץ-ישראל ת"א, צילום גרגורי וניצקי).

וחקלאות מארץ מוצאם. בצורתה הרגילה המחבצה הצרקסית היא מיכל עשוי מפסי עץ (כדרך שעושים חבית) בגובה בין חצי מטר למטר אחד (איור 6). בראש המחבצה פתח ובו מוחדר מוט מחובר לעיגול/דיסק עץ מחורר בקצה התחתון שלו. בדרך כלל, בסיס המחבצה רחב יותר מאשר הפתח העליון. המוט מועלה ומורד לתוך המחבצה, כאשר החלב או השמנת החמוצה נלחצים דרך חורי הדיסק. סוג זה של מחבצה נמצא לכל רוחב אירופה ואסיה, מחוף האוקיאנוס האטלנטי במערב, עד מונגוליה במזרח. כאן באזור החדש ובתנאים החדשים הועמדה במבחן המחבצה "הצרקסית" מול המחבצות המסורתיות שהתקיימו בחקלאות המקומית במשך מאות או אלפי שנים. למחבצה הצ'רקסית חסרון בתנאים המקומיים

שנה לפני הספירה, אשר נחשפה בתל-אבואיד (Ur), המתארת בפרטים תהליך שלם לעיבוד החלב, מנציחה מחבצה עומדת! (5). למרות שארץ-ישראל מצויה באזור בו שלטה המחבצה המטלטלת, מוצאים אצלנו גם מחבצת-מוט (6). מחבצת-מוט התפתחה בעולם בשני נתיבים: באחד, הנפוץ בתת-יבשת ההודית, מסובב מוט בתוך החלב כסביבון, בעזרת חבל המלפף את קצו, ואילו בשני, מופעל המוט כבוכנה העולה ויורדת בתוך החלב המיועד להפרדה. הסוג השני הובא לארץ על ידי הצ'רקסים בסוף המאה ה-19 ראשית המאה ה-20, כאשר כתוצאה מאילוצים פוליטיים הם עברו מצפון הקזקז לארץ-ישראל ועבר-הירדן. כמקובל, בנדידתם נטלו עמם כלי מלאכה

ספרות

1. י. רוזנטל וב. רוזן, "פרסומים ראשונים על חלב באזורנו", משק הבקר והחלב, כרך 257, ע' 56-59, 1995.
2. י. קפלן, על שני כלים מן התקופה הכלכלית בארץ ישראל. ידיעות החברה לחקירת ארץ ישראל ועתיקותיה, כרך י"ח, 1954 תשי"ד, ע' 60-65.
3. מינה רוזן, "הקהילה היהודית בירושלים במאה ה'ט"ז", אוניברסיטת תל אביב משרד הבטחון תל אביב תשמ"ה, ע' 256.
4. שמואל אביצור, מחצות-חרס, טבע וארץ, כרך ג', חוברת ט', סיוון תשכ"א, יולי 1961, ע' 1-8.
5. P. Gouin, Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3^{ème} millénaire, *Iraq*, 55, 135-145 (1993).
6. Janken Myrdal, The plunge churn from Ireland to Tibet, in "Food and Drink and Travelling Accessories", A. Fenton and J. Myrdal (Eds.), John Donald Publishers Ltd., The National Museums of Scotland, Skansen and Nordiska Museet, 1988, p. 111-137.

החבר

הודעה מוקדמת על קיום

הכנס המקצועי התשיעי

אשר יתקיים בחודש פברואר 1997.

המעוניינים להשתתף ייטיבו לעשות
בשריינם חודש זה בלוח העבודה שלהם.

על מקום הכנס והתאריכים המדויקים
תבוא הודעה נפרדת, ברגע שיסוכם הדבר.



איור 6. מחבצת עץ צ'רקסית (אוסף מרכז "אדם ועמלו", מוזיאון ארץ-ישראל ת"א, צילום גרגורי ויניצקי).

בכך שהיא עשויה עץ, חומר יחסי נדיר בסביבה החקלאית של ארץ-ישראל.

תודתנו נתונה למר איתן אילון ממוזיאון ארץ-ישראל בתל-אביב, עבור התמונות 1, 2, 4, 5, 6.