

החרוב



כדי לראות את פרי החרוב אין צורך לנסוע רחוק, וגם לא צריך לחכות עד ט"ו בשבט. עץ החרוב הוא מהעצים האופייניים לנופה של ארץ ישראל ומן הנפוצים ביותר. החרוב נפוץ בייחוד באזורי ההרים והגבעות, אך מצוי גם במישור החוף. בימי הקיץ החמים, יוצאים ירושלמים רבים לגן הסנהדרין. כאן אפשר לראות עצי חרוב גדולים ויפים, נושאים את הפרי התרמילי המפורסם, שמשחיר עם ההבשלה. השחרת הפרי היא אות וסימן שהפרי בשל למאכל. אגב, אם אתם רואים עץ נטול חרובים- אל תתאכזבו ואל תכעסו עליו. כפי הנראה מדובר בעץ שאינו מניב פירות. בוודאי גם זכור לכם הסיפור על חוני המעגל ועץ החרוב.

מצאנו נקרא מה חרוב?

השם "חרוב" הוא שם עתיק. בשפה האשורית כבר מופיע השם הזה- "חרוב". יש אנשים שחושבים שהשורש של השם הוא כמו במילה חָרַב, כי הפרי נראה כמו חרב. גם בשפות אחרות ניתנו לחרוב שמות ציוריים שונים, המתייחסים רובם ככולם לצורה הפרי. צרטוניה ביוונית, שפרושו "קרן קטנה", בטורקית- "קרן העז", באיטלקית- "תרמיל מתוק" ובפולנית- "קרן התייש".

לפי הצעה אחרת מקור השם חרוב במילה חרב, היינו יבש, בשל היובש של הפרי. ר' תנחום הירושלמי מתייחס לקושי שבאכילת הפרי וכותב במילונו: "למה נקראו חרובין, מפני שמחריבין את השיניים". רב אחא קשר לחרוב את הפסוק "ואם תאבו ושמעתם- טוב הארץ תאכלו ואם תמאנו ומריתם- חרב תאכלו" (ישעיה א, ט-כ). הוא פרש את הפסוק בצורה הבאה: חרוב תאכלו- בהקבלה ניגודית ל"טוב הארץ תאכלו". החרוב נחשב אצל אבותינו כמאכל של עניים ובהמות. בימי צרה ומצוקה היו נזקקים לפרי החרוב. במדרש באיכה רבה, מסופר על אומות העולם היושבים בבתי קרקסאות ונגינות. אחרי שהיו יושבים אוכלים ומשתכרים, היו משיחים ומלעיגים על ישראל ואומרים: הלוואי שלא נצטרך לחרובים, כמו היהודים.

תכונותיו של החרוב

החרוב צומח בכל ארצות הים התיכון. מבין עצי הפרי של הארץ, החרוב עץ גדול ומרשים ביופיו. גזע החרוב עשוי להגיע לעובי רב. מסופר על האמורא ר' חנינא בן חמא, שהגיע לארץ ישראל והתפעל מעביו הרב של החרוב: הוא הקיף את גזעו בחגורתו, בחגורתו בנו ובחגורת חמור! ואכן, עצי חרוב בהיקף זה, ואף כפול מזה נמצאים במקומות שונים בארץ. כשמזדקן עץ החרוב, יש שגזעו נעשה נבוב. עץ החרוב מסתפק במועט, ואינו בא בדרישות ובתביעות מיוחדות כעצים אחרים.

החרוב הוא בעל כושר הסתגלות גבוה לתנאי היובש השוררים באזור גידולו בעונת הקיץ. שורשיו עמוקים מאד ועליו אינם מאבדים לחות. בשל כך הוא מחזיק מעמד גם בתנאים קשים. החרובים גדלים בסביבה של קוצים המתייבשים בקיץ ורואים אותם למרחוק.

את העובדה ששורשיו מתפשטים לרוחב ולעומק רב- הכירו כבר חכמים. בתלמוד ירושלמי שואלים חכמים: "מה יעשו שורשי חרוב ושורשי שקמה?" ועל כך השיב רבי חנינא: "אחת לשלושים יום התהום עולה ומשקה אותן". ההלכה קובעת שיעור מיוחד של הרחקת חרוב ושקמה מהבור לאגירת מים, מפני ששורשי אילנות אלה מתפשטים למרחק, חודרים לבור ומערערים את קירותיו. יש לחרוב תכונה חשובה נוספת: אם הוא נשרף- הוא יכול להתחדש. אף בענייני קרקעות הוא מגלה גמישות והסתגלות רבה. צמרת החרוב גבוהה ורחבה וצילה מרובה. אנו נהנים לשבת בצילם של עצי החרוב. חז"ל קבעו כי "מרחיקין את האילן מן העיר עשרים וחמש אמה, בחרוב ובשקמה- חמישים אמה". חכמים היו סבורים כי העלים הנושרים מן האילנות הם מפגע תברואתי. הם דאגו לאיכות הסביבה ולכן אסרו נטיעה של חרובים בתוך היישובים. עץ החרוב פורח בסוף הקיץ, אך הפרי מבשיל רק בקיץ הבא אחריו. פרי החרוב נראה יבש, אך כאשר לועסים אותו, טעמו מתקתק, ובחרובים מתורבתים הפרי גם עסיסי ואינו יבש. בקצרת הפירות של ט"ו בשבט שמור לחרוב מקום של כבוד, אף שאיננו נמנה בתורה עם הפירות החשובים כמו שבעת המינים.

האן ייחוס?

עץ החרוב אינו מוזכר בתורה, אך הכל מכירים את העץ הנפוץ בארץ, ודברי חז"ל אודותיו שגורים בפי רבים. בספרי חז"ל הוא מוזכר יותר משישים פעם! מדוע הוא אינו מוזכר בתנ"ך? מן העובדה שהחרוב לא הזכר בתנ"ך, אין להסיק שהוא לא גדל בארץ בזמנים קדומים. יש הסבורים, כי אפשר שהחרוב נקרא בתנ"ך בשם אחר. בספר שמות מוזכרת הגרה כיחידת משקל ופרש רבי אברהם אבן עזרא: "ואלה הגרות- גרגרות חרוב הם" (שמות ל, י"ג).

בתקופת המשנה, חרובי הבר שימשו למאכל עניים, אבל היו גם זנים של חרובים משובחים, אותם הרכיבו על חרובי בר או על זנים תרבותיים משובחים פחות. חרובים משובחים אלה שימשו ככנות למטעים שאת פירותיהם אף ייצאו לחוץ לארץ. על חשיבותו וטיבו של החרוב בימי המשנה מעידה ההלכה, המונה את החרוב עם המינים שמהם מעשרים דמאי, (דמאי משמעו יבול אדמת ארץ ישראל, שספק אם הפרישו ממנו מעשרות כגון שנרכש מעם הארץ. במקרה זה חובה להפריש מעשר מספק).

על מתיקות החרוב ודבשו הלכו סיפורים רבים. במיוחד הרשים החרוב את חכמי בבל שהגיעו לארץ ישראל. אמר רב חנינא: "כשעליתי מן הגולה מצאתי חרוב ושברתי (את הפרי) ומשך מלוא ידי דבש". האמורא ר' יוחנן מעלה זכרונות על פוריות הארץ בילדותו: זכורני, שעה שתינוק היה בוצע חרוב- נמשך חוט של דבש על זרועותיו. חרובים מזן משובח היו משרים ביין. היין קלט את טעם החרובים, והחרובים את טעם היין.

סתם חרוב- היה מאכל עניים

מפורסם המעשה ברבי שמעון בר יוחאי, שהתחבא מאימת המלכות שלוש עשרה שנה והתקיים מחרובים שגדלו ליד המערה. חז"ל מציינים פעמים רבות את החרוב כמאכל בהמה.

במתכונים רבים אפשר למצוא את ההוראה, להוסיף קורט מלח. כולם יודעים שהכוונה למעט מלח. המילה קורט מוזכרת במשנה. היא הגיעה לשם מהמילה היוונית קרטיה, שמשמעותה גרגר של פרי החרוב. הגרגרים של החרוב אחידים בגודלם. בימי קדם היה להם תפקיד חשוב. הם שימשו לשקילת כמויות קטנות של חומרים יקרים כמו זהב ובושם. גרעיני החרוב שוקלים 0.18-0.21 גרם, וזהו משקל הקרט (הסטנדרט האמריקאי למשקל קרט הוא 0.2 גרם). כאמור, בספר שמות מוזכרים עשרים גרה השקל ורבי אברהם בן עזרא מפרש שם שיחידת המשקל גרה היא זרע החרוב.

בלטינית נקרא החרוב קרטוניה. המילה היוונית קרטיה התגלגלה ללשונות אירופה, שם משתמשים במילה קרט, כיחידת משקל לזהב ולאבנים טובות. ומה דעתכם על המילה קורטוב שמופיעה במקורותינו? גם היא משמעותה קצת, מעט. קורט דבש וקורטוב של נחת- הם בוודאי מתכון לבריאות.

איסוף פרי החרוב

החרובים מבשילים בכל הארץ כמעט בעונה אחת. והם נמנים עם הפרי שלקטתו בזמן אחד. כאשר הפרי על העץ מתייבש וצבעו משתנה מירוק לחום כהה (גם עוקץ הפרי) - סימן הוא שהפרי בשל. שיטת האיסוף המקובלת היא- חבטה במקלות על הפירות והשלכתם ארצה אל יריעות הפרושות לרגלי העץ. עץ חרוב בוגר מסוגל להניב עשרות קילוגרמים של פרי. ידועים עצים בספרד שהגיעו ליבול של אלף וארבע מאות קילוגרם לעץ אחד. פרי החרוב מתוק מאד ועשיר במינרלים ובתאית ומיחסים לו השפעה טובה על דרכי העיכול. ברפואה עממית הוא משמש לעיתים להכנת סירופים שונים. בארצות אגן הים התיכון (כמו ספרד, דרום איטליה, קפריסין, כרתים וצפון אפריקה) מכינים מחרובים מוצרים שונים, כמו: דבש חרובים, שטעמו מצוין במיני מאפה, קמח חרובים, המשמש לתערובת המאפה, טומינה- מעין טחינה שמכינים בצפון אפריקה וכוהל- אחד המוצרים החשובים שמפיקים מהחרוב. גרות החרוב משמשות כשרף, חומר מדביק ומשמש בתעשיות מזון, קוסמטיקה, נייר, משחות שונות ועוד.

אוצר סגולות

כיצד מרפאים פצעים בלשון? בכפר הערבי יאמרו הכול, שיש למרוח עליהם דבש חרובים וכי התרופה טובה במיוחד לתינוקות ולילדים. בכפר הערבי משמשת משרת חרובים גם להרגעת כאבי בטן ושיעול חריף, וכן יש לחרוב עוד סגולות- ארץ ארץ, סגולותיה ושימושיה האופייניים. חוקרי טבע מספרים שרועים ערביים בגללבע נהגים להכין גבינה מהירה בעזרת פירות בוסר של חרוב. הרועה הנמצא בשדה כל היום, מזריחה ועד שקיעה, לוקח עימו פיתה בלבד. משתוקפו הרעב, הוא חולב את העיזים ומוסיף לחלב הטרי מיץ מפרי ירוק וכחוש של החרוב. מיץ זה מגבן את החלב, והתוצאה - גבינה טריה וטעימה.