

פרק שלישי: הרימון

א. הקדמה

הרימון נמנה עם שבעת המינים שנשתבחה בהם ארץ ישראל: "ארץ חיטה ושעורה, גפן תאנה ורימון, ארץ זית שמן ודבש" (דברים ח 8), הרימון הוא השלישי מבין פירות הארץ הנזכרים בפסוק השלישי להבשלה (רוזנסון, תשנ"ג, 7). הרימון נזכר פעמים רבות במקרא, בין היתר בזכות יפי פרחיו ופריו, וטעמו העדין. כבר בעבר הרחוק, טרם כניסת עם ישראל לארץ כנען, גידלו בה רימונים איכותיים, וכהוכחה לאיכויות הפרי בכנען, הביאו המרגלים אשר נשלחו אליה גם רימונים: "אשכול ענבים אחד, וישאוהו במוט בשנים, ומן הרמונים ומן הזיתים" (במדבר יג 23). עוד בהיות בני ישראל במצרים ובמדבר סיני, טרם כניסתם לארץ, כבר הכירו את פרי הרימון, ובהיותם במדבר התלונו על העדר פרי: "לא מקום זרע ותאנה וגפן ורימון" (במדבר כ 5). לגידול הרימונים ניתנה חשיבות בעבר (בעיקר רימוני 'בדאן', ראו להלן בפרק 'זני הרימון בעבר') כך עולה ממספר מקורות חז"ל (ערלה פ"ג מ"ז; תוספתא כלים (בבא מציעא) (צוקרמאנדל) פ"ו ה"י; ערלה פ"ג ה"ד, סג ע"ב),

הרימון היה מרכיב שכיח בסל המזונות של האדם בארץ ישראל (עמר, תש"ס, 171). הרימון שימש לאכילה כפרי חי ומשומר, מגרריו התקינו מיץ מרוכז ויינות – "עסיס רימוני" (שיר השירים, ח' 2), משקה זה היה משובח ויקר למדי (בבלי, שבת קמד ע"ב; שם, קיד ע"ב; N.H. XIV. XIX. 102-104). פירות הרימון וחלקי הפרי השונים שימשו בימי קדם גם לתעשייה, למלאכה ולרפואה.

הרימון נתייחד במקרא ובמקורות חז"ל בחקלאות ובתרבות הקדומה של עמנו, הרימון נזכר שש פעמים בשיר השירים כמשל ליופי ואהבה. תוך הרימון בניגוד מסוים לקליפתו זכה להוות סמל לתורה מצוות (ערובין, יט ע"א; חגיגה כז ע"ב; שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ח א). דומה, שרקע חיובי זה, היווה גורם חשוב בקביעת ערכו באומנות ובאבזרי קודש. המקרא מבליט היטב את ערכו האומנותי של הרימון ואת זיקתו לעניינים שבקודש, ובבניין 'המשכן' הוא נזכר לראשונה במקרא. הכתר על ראשו וצורתו הנאה של הפרי, הביאה לשימוש בקישוטים אומנותיים בכלי הקודש במשכן ואחר כך במקדש (שמות כח 33 - 34; דברי הימים ב' ג 16; שם, ד 13).

מקומות ישוב רבים נקראו בשם הרימון (ראה להלן בתפוצת העץ), ואף אנשים כינו עצמם בשמו (שמואל ב' ד 2). בזכות הסדר והיופי של הפרי, נדמו ישראל בצאתם ממצרים לרימון: "כך היו ישראל במצרים גל של צורות (אבנים)... וכיוון שיצאו נעשו פרדס רימונים... כל הימים שהיו הבריות רואין את ישראל היו משבחין אותם" (שמות רבה כ ג). אקלימה של ארץ ישראל מתאים לגידול הרימון – קיץ וסתיו חמים, עקב כך גם איכות פירות הרימון, צבע קליפתם וגרריהם היו משובחים, הם שימשו בעיקר לתצרוכת פנימית, ומעט ליצוא לארצות שונות.

הרימון (*Punica granatum*) הוא ממשפחת הרמוניים (*Punicaceae*). פרוש השם הלטיני *Granatum* הוא 'גררני'. באנגלית הוא נקרא - Pomegranata, בצרפתית - Grenade, בגרמנית - Granatapfel, באיטלקית - Malagrano או Melagrano. הכינוי רימון בצורתו העברית מקובל בשנויים ברוב השפות השמיות והקרובות לשמיות, בערבית - רמאן, בארמית - רומנא, בקופטית - הרמן, במצרית קדומה – ארהמני (גור וליברמן, 1956, 5). יתכן כי השם רימון נגזר גם מ'רימון' אל הארמים, ומקדשו בדמשק היה 'בית רימון' (מלכים ב' ה 12). בתעתיק האכדי נקרא 'רִמְנוֹ' (וכך בתרגום השבעים: Remman), שהוא אל הרעם (ככתרו המשונן של הרימון?). הצרוף המקובל 'הדד-רימון' (זכריה יב 11),

מציין איחודן של שתי דמויות אלים לפוריות (עולם התנ"ך, שם; פליקס, 1994, 132) יתכן כי רבוי גרגרי פרי הרימון הורה על פריון מרובה. בפרק זה נדון באיכויותיו של פרי הרימון, הידע שעמד לרשות החקלאים הארץ ישראלים ומקביליהם היוונים והרומאים בגידול עצי הרימון, ומיקומו של פרי זה בסל המזון בתקופה הרומית והביזנטית.

פרק א': מוצא העץ ביותו ותפוצתו

א.א. מוצא העץ – חלק מחוקרי הצמחים קבעו כי מוצא הרימון הוא באזור פרס וסביבתה. מיני רימון בר גדלים 'בחגורה הכספית' ובתוכה מזרח תורכיה, מונטנגרו ואלבניה, ואף במדינות דרומיות יותר (Zohary & Hopf, 1993, 162). אבות הרימון (*P. granatum*) התרבותי זהו כמיני רימון בר (Zohary & Spiegel-Roy, 1975, 319-327). רימון הבר הוא שיח קוצני בינוני בגודלו, עליו מעט קטנים (מהעץ התרבותי), ופרותיו קטנים למדי בהשוואה לפירות הרימון התרבותי.

ביות הרימון – החל מהמחצית השנייה של האלף השלישי (סוף התקופה הכלקוליתית ותחילת תקופת הברונזה המוקדמת), נתגלו ותועדו ממצאים של חלקי פירות רימונים, בכמה אתרים במסופוטמיה העתיקה (Postgate, 1985, 52-145). הרימון גדל גם בישראל מאז האלף השלישי לפני הספירה, בחפירות גזר (3000 לפנה"ס - התקופה הכנענית הקדומה I) מצא מקליסטר שרידי פירות רימון, תאנה, גפן וזית (לפשיץ, תשנ"א, 93). זרעי רימונים מאובנים וחלקי קליפות רימונים, מסוף התקופה הכלקוליתית ומהתקופה הכנענית הקדומה I (הברונזה המוקדמת) נמצאו גם ביריחו (Hopf, 1983, 576-621), ובערד (Hopf, 1978, 64-82). שרידי רימונים רבים נמצאו לאורך חתך ארכיאולוגי נרחב באתרים שונים ברחבי הארץ, בניצנה, במצדה, בעין גדי, ערד יריחו ועוד (לפשיץ, תשנ"א, 93). במהלך השנים התרחבה תפוצת הרימון, וממצאים מתקופת הברונזה המאוחרת נתגלו בקפריסין, ובדרום יוון (Kroll, 1982, 85-167), ובהמשך הם הועברו למצרים (1800 – 1970 לפנה"ס) ולארצות נוספות באגן הים התיכון (Zohary & Hopf, 2000, 170-171). לרומא הגיע הרימון בתקופה מאוחרת יותר, וכך כתב פליניוס: "בקרבת קרטאגו גדל פרי רימון הנקרא תפוח פוני" (N.H. XIII. xxxiv. 112), ואכן משך דורות רבים נקרא הרימון בלטינית *Malum punicum* כלומר תפוח מקרתאגו (*punica*). ככל הנראה פרי זה חדר לרומא מצפון אפריקה במהלך האלף הראשון לפנה"ס.

לאור הממצאים והעדויות שנאספו, עולה כי הרימונים היו חלק מהפירות הראשונים אשר ביותו בעבר, זאת למרות שהרימון מוכר כגידול בעל חשיבות משנית בהורטיקולטורה של המזרח התיכון והקרוב, וביחס לענפי מטע מרכזיים אחרים (גפן, זית תמר ותאנה). הרימון ביות ככל הנראה במחצית השנייה של האלף השלישי לפנה"ס (סוף התקופה הכלקוליתית או תחילת תקופת הברונזה הקדומה). יש אומרים כי הרימון טופח וביות לראשונה כצמח תרבות באזור פרס, ומשם נפוץ לאגן הים התיכון, לקדמת אסיה, והגיע עד הרי ההימליה וסין (גור וליברמן, 1956, 7). מופע הרימון כבר בתקופת הברונזה המוקדמת בארץ ישראל מרמז על ביות הרימון גם בישראל, ויתכן כי תחילת ביותו באזורנו (Zohary & Hopf, 2000, 170-171).

טרם ביותו ריבוי הרימון היה מיני (זריעת גרגרי רימון מזנים טובים), דבר שהביא לשונות מרובה בתכונות העצים. אולם לאחר ביות הרימון, גנוטיפים רצויים נשמרו היטב ובקלות, על ידי השרשה של ייחורים רדומים בחורף. ביות הרימון הביא להגדלת הפרי וסלקציה של זנים. אבחנה בגרגרים גדולים

ורכים, מיון זנים בעלי טעם חמצמץ או אף מתוק, צבע הרימון וצבע גרגריו, אלו היו חלק מהמשכה של תרבות של ביות הרימון בזמנים הקלאסיים.

הרימון נזכר בין גידולי הארץ במקרא במשנה והתלמוד (פליקס, 1994, 10; לעף, 1924, חלק ג, 80 - 113). הרימון נזכר בין גידולי הארץ בתקופה הממלוכית (עמרי, 1985, 25), הרימונים גדלו בארץ במהלך ימי הביניים במקומות גידול שונים: טריפולי, צפת, יפו, אשקלון, ועזה. באזור יהודה: בירושלים, בעין כרם, בביתר, וחברון. בשומרון: ביאסוף, ובכפר חרס. ביריחו ובבקעת הירדן משני עבריה, בעבר בירדן: בכרך, עג'לון ובסלט. בסיני: באזור סנטה קטרינה, באזור חולות ג'אפר ואל עריש (עמר תש"ס, 172) עדויות רבות נמצאו כי גידול הרימון בארץ לא פסק לאורך הדורות עד ימינו (עמר, תשנ"ו, 53 - 56; גור וליברמן, 1956, 15).

את הרימון גידלו כאמור באזורים נרחבים בארץ בעמק ובהר, אף שהם גדלים טוב יותר בעמקים החמים (בראשית רבה (וילנא) פרשה מב). הרימון לא גדל 'בעל' במדבר: "לא מקום זרע ותאנה וגפן ורימון" (במדבר כ 5). מקומות ישוב רבים בארץ נקראו על שם הרימון לדוגמא: רימון פרץ, עין רימון, גבע רימון, סלע רימון, גת רימון ועוד, תפוצת השם יש בה כדי להעיד על חביבותו ולאו דווקא על היקף גידולו המסחרי (רוזנסון, תשנ"ג 16 - 17).

א.ב.1. הרימון לפני קום המדינה – עד תחילת המאה ה-20 היו מטעי רימון לא מעטים פזורים ברחבי הארץ (כ- 5000 דונם) בעיקר סביב העיר יפו, שכם ונצרת (רובם בבעלות ערבית). לרימונים אלו יצא מוניטין מעבר לים, חלק מהיבולים שווקו בהצלחה לארצות אירופה ומצרים (עד מלחמת העולם הראשונה). ככל הנראה התפתחות מהירה של מטעי פרי ההדר אשר פדו מחירים גבוהים בחו"ל, רבוי מזיקים, וירידה ברווחיות הגידול, היו חלק מהגורמים לירידה בהקיפי גידול זה (וחוסר צמיחה של הענף) לאורך כמעט כל המאה ה-20, לעיתים אף נקנה פרי בחו"ל והובא לארץ (גור וליברמן, 1956, 16). במושבות ובמשקים היהודיים הוותיקים לא נטעו רימונים, זאת בגלל נזקי כחליל הרימון וערכי פדיון ירודים. רק עם הקמת הישובים בעמק בית שאן ובמפרץ עכו לאחר קום המדינה, חדר הרימון למשק היהודי (גור וליברמן, 1956, 16).

לאחר מספר שנים הצטמצם עוד יותר גידול הרימון ועמד בשנת 1950 על כ-1850 ד' (חלק מהחסרון נוצר עקב ההיפרדות מאזורי יהודה שומרון ועזה), מזה במשקים היהודיים – 1210 ד', ברכוש הנטוש 500 ד' ועוד 140 ד' במשק הערבי. בשנת 1953 התייצב השטח על כ-1500 דונמים על פי החלוקה הבאה: גליל – כ 230 ד', עמקי הצפון – כ 675 ד', מישור החוף – כ 30 ד', נגב כ 35 ד' (גור וליברמן, 1956, 17).

א.ג.1. ענף הרימון בהווה – החל מסוף שנות ה-90 של המאה ה-20 החל ענף זה להתפתח בקצב מואץ. עת קיבלו תכונותיו הבריאותיות הייחודיות של פרי זה תהודה רבה, הרימון הוא הפרי המכיל כמות מעכבי-חימצון הגדולה ביותר (American Society for Nutrition J. Nutr. 136:2481-2485, October, 2006) בעיקר ברכיבי הצבע האדום המכונים 'פוליפנולים', המסייעים לגוף להתגונן מפני מחלות לב, ועשויים לעכב את מחלת סרטן העור, הערמונית השד ועוד (AAAS, the science society, (Public release date: 26-Sep-2005, 608-263-5830, University of Wisconsin-Madison נמצא כי פוליפנולים נקשרים לכולסטרול 'רע' ומעכבים את טרשת העורקים, ומורידים את לחץ הדם (U.S. National Library of Medicine National Institutes of Health, 2001, Sep: 158 (1): 195-8). הרימון דל שומן ומכיל כ-60 קלוריות בלבד (אל אהדי, ורז, 2001, 26). לאור סיבות אלו ועוד, הפך הרימון ובעיקר מיץ הרימונים לנדרש ביותר לדורשי המזון הבריאותי. פיתוח טכנולוגיות חדשות,

המאפשרות פריטת הפרי (<http://netov.com>), שימור ואחסון הרימונים בקירור לתקופה ארוכה יותר (גם לחודשי החורף), אפשרו את התרחבות אפשרויות השיווק, ומתוך כך גם גדלים הקיפי הגידול. כיום נטועים בארץ כ-12,000 דונם רימונים (כולל מטעים צעירים). היבול בשנת 2007, עמד על כ-14,000 טון, מתוכם כ-2000 טון ליצוא לארצות אירופה. שטחי הגידול של הרימון עתידיים להתרחב בכ-1500 דונם בשנה בכל אחת מהשנים הקרובות ובשנת 2010 יגיע הקיף הגידול לכדי 16,000 דונם (שה"מ – שרות ההדרכה והמקצוע – במשרד החקלאות, 2007).

טבלה מס' 20. הקיפי גידול הרימון בישראל 2007 (אתר שה"מ, 2007)

היקף הגידול בדונם	האזור
3500	גליל עליון
1500	גליל תחתון
800	גליל מערבי
1500	עמקים
2100	שפלה צפונית
1500	שפלה דרומית
1100	נגב
12,000	סה"כ

א.ד.1. הרימון בעולם – עד שנות ה-80 של המאה ה-20, שטחי הגידול של הרימון התרכזו בספרד (כ-70,000 ד'), באיטליה, בצפון אפריקה, בפרס, בדרום רוסיה, קליפורניה ובארצות ערב. בשנים האחרונות הודו ואירן הן המובילות בשטחי גידול הרימון, כל אחת מייצרת כ-500,000 טון בחודשי הקיץ והסתיו, והנצרכים בשווקים המקומיים, ומיוצאים לאירופה ולמדינות המפרץ הפרסי. בשנים האחרונות החלו בגידול רימונים גם במחצית כדור הארץ הדרומי כגון: אוסטרליה, דרום אפריקה, ודרום אמריקה, מדינות אלו יוכלו לייצר רימונים בחודשי החורף והאביב, ותוך מספר שנים פירות הרימון יהיו מצויים בשווקי העולם לאורך כל השנה.

כיום (2006-7) שטח מטעי הרימון הנטועים ברחבי העולם עומד על כ-1.5 מליון דונם, והיקף היצור (ללא מטעים צעירים) עומד על כ-1.2 מליון טון (עבד אלהדי, שה"מ, 2006, www.mop-zafon.org.il/group/nashir/takzirim). בשנים האחרונות בנוסף לשיווק הפרי הטרי והמשומר, התפתחה תעשייה נלוות לענף הרימון ובה משווקים: גרגירי רימון פרוטים, מיצי רימון, יין רימונים, תרופות, תחליפי תרופות וקוסמטיקה. התפתחות זו יחד עם מיכון מתאים לפריטה וסחיטה, הגדילה את ביקוש הרימון בארצות העולם. לכל מדינה יש זנים ייחודיים, אך ה'וונדרפול' ממשיך להוות זן עיקרי (עבד אלהדי, שם).

פרק ב': העץ מרכיביו ותכונותיו

ב.א. תיאור בוטני של עץ הרימון

ב.א.1. העץ - הרימון צומח כשיח גבוה וקוצני במקצת, או כעץ לא גדול, גובהו לא יעלה על 4-5 מ'. לרוב הוא בעל מספר גזעים (3 – 5) ולעיתים הוא מעוצב על גזע אחד. בעיה נפוצה ברימון היא גידולי המשנה (הסורים) הצומחים כל שנה משורשי העץ או מהחלק התחתון של ענפי העץ המרכזיים, ויש

צורך להסירם (בגלל צרכי העץ, ובעיית פרי 'הערלה' העלולה להתפתח כשיצמחו פירות על ענפים אלו). ענפי הרימון רכים דקים מצולעים וירוקים מצמיחת השנה הראשונה, צבע קליפת העת תלויה בזן, עם הבגרות העץ הצלעות נעלמות והקליפה נסדקת (גור וליברמן, 1956, 8-9).

מספר מונחים בעץ הרימון: **ענף פרי** - הוא ענף שצמח בעונה הנוכחית מפקע שהתמין בעונה הקודמת. **בד** - הוא ענף רב שנתי היוצא מענפי השלד. **זרוע** - הוא ענף רב שנתי המהווה חלק משלד העץ. **סורים** - הם ענפים חד שנתיים, שצומחים באזור צוואר השורש. הסחה - היא שיטת גיזום בה החתך נעשה בסמוך ומעל להסתעפות של ענף צדדי בעל צימוח חלש יותר (אל אהדי ורוז, שה"מ, 2001).

ב.א.1.א. תאור העץ בעבר - צורתו של עץ הרימון שיחית וצילו אינו מרובה, לעומת זאת פריו גדול, צבעו בוהק ובולט למרחוק, וכך תיאר אותו גם התלמוד: "**רימונא - פריו הדר, ואין עצו הדר**" (ירושלמי סוכה פ"ג ה"ה, נג ע"ד). בעבר עץ הרימון היה בנוי כשיח בעל מספר זרועות, בדרך כלל אין חוסים בצילו (שיר השירים רבה פרשה ד יא), אך לעיתים רחוקות הוא מפותח דיו כדי ישיבה תחתיו, וכך מצינו את שאול מלך ישראל: "**יושב בקצה הגבעה תחת הגבעה תחת הרימון אשר במיגרון**" (שמואל א' יד 2). ענפי הרימון חלקים קשיחים ואינם מכילים מים רבים, לכן השתמשו בענפי הרימון הבוגרים כשיפודים לצליית קרבן הפסח (בבלי, פסחים פ"ז מ"א; ירושלמי שם פ"ז ה"א, לד ע"א).

תאופרסטוס ציין כי בטבע קיימים עצי רימון בר (פירות קטנים), ומנגד עצי רימון מתורבתים שפריים ראוי למאכל, תאופרסטוס המשך וכתב על ההבדלים בין תכונותיו של עץ הבר ועץ התרבות: "**כשמשוים את זני הבר לזנים תרבותיים... צורות עצי הבר חזקים יותר, והם נושאים פחות פרי ולכן 'שחיקתם' מועטה יותר. העצים (התרבותיים) שלא מאריכים ימים הם: תפוח תאנה ורימון. הרימון ללא גרעינים הוא קצר-ימים מיתר המינים. עצים הגדלים על יד מקור מים הם קצרי ימים מאלו הגדלים במקומות יבשים**" (N.H. XVI. LXXXIX. 241; H.P. IV. XIII.1). תאופרסטוס מציין שלוש עובדות: זני הבר עמידים יותר ומאריכי ימים מהזנים התרבותיים, הרימון ללא גרעינים (כנראה גרגיריו רכים במיוחד) קצר חיים במיוחד, ועצי 'בעלי' מאריכי ימים מעצי שלחין. הוא כתב עוד כי עץ רימון בר יכול להפוך לרימון מאכל, וזאת על ידי תשומת לב וטיפול איכותי, הוא ראה מקרים מעין אלו במצרים וקיליקיה שבאסיה הקטנה (H.P. II. II. 9-11). עוד ציין כי מזרעים של רימון חמוץ ניתן לקבל עץ רימון בעל פירות מתוקים (H.P. II. II. 7-9). יתכן כי תאורו של תאופרסטוס בדבר השינויים שעברו עצי רימון הבר נבעו מהשימוש בחרצנים כצורת ריבוי לרימון, צורת ריבוי זו (שיתוף תכונות זכריות ונקביות) מביאה לשנויים מהירים בין עץ 'האם' לעצי 'הבת'. תאופרסטוס בחושי הבריאים צפה בשנויים אלו, אך הסבריו לקויים.

ב.א.2. העלה - עלי עץ הרימון נושרים בחורף, ובארצות טרופיות נשאר העץ רענן משך כל ימות השנה ואינו משיר עליו. באביב העץ מבלבל ומוציא עלים בגוון אדמדם, כתוצאה מחומר האנטוציאן המעלה את מידת החום בעלה ומכשירו לפעולת הטמעה מוגברת, עם הזמן עליו מוריקים (גור וליברמן, 1956, 9). כך גם תיאר פליניוס את העלווה: "**עלוותם של הרימון והשקד אדמדמה בתחילתה... לתאנה והגפן עלים רחבים, לרימון והזית עלים צרים**" (N.H. ; N.H. XVI. XXXV. 85-86). (XVI. XXXV. 87-88). בסמוך להורקה מתגלים הניצנים האדומים אשר מהם מתפתח הפרי בסוף הקיץ. עליו מאורכים ששפתם תמימה, המחוברים לפטוטרת קצרה, ולרוב מבריקים בברק מיוחד (גור וליברמן, 1956, 9).

ב.א.3. הפרח - תקופת פריחת הרימון נמשכת כ 6 - 8 שבועות, והיא מתחילה כחודש לאחר הבלבול,

הפריחה היא על ענפים חד שנתיים בדרך כלל. הפריחה מופיעה בפרחים בודדים, בזוגות ובאשכולות. וכתוצאה מכך גם פירות הרימון גדלים על העץ לעיתים בודדים, לעיתים בזוגות ואף בשלישיות, וכך נאמר במשנה: **"הרימונים שאמרו – שלושה אחוזין זה בזה"** (כלים פ"ז מ"ד). פרחי הרימון הם דו מיניים (אנדרוגניים). לפרח גביע אדום ובשרני המתחבר עם השחלה ומסתיים ב 5 - 8 עלי גביע, פרחים אלו אינם נושרים ונשארים צמודים לפרי עד ההבשלה. על יד עלי הכותרת מצויים האבקנים ארוכי הזירים במספר רב, במרכזם נמצא העלי בעל צלקת רחבה המזדקר בהמשכה של השחלה. השחלה תחתית ורבת ביציות, מהן מתפתחים גרגרי הפרי וגביע אדום עוטף אותה. לרימון שני טיפוסים פרחים האחד גדול דמוי כד או גליל בעל עמוד עלי גבוה העולה בצלקתו מעל לגובה המאבקים או בקו אחד אתם, מצב זה מאפשר האבקה נוחה. השני הוא קטן יותר דמוי פעמון עם עמוד עלי נמוך ובלתי מפותח, הוא אינו חונט ונושר (גור וליברמן, 1956, 10). כבר בעבר הרחוק ציין תאופרסטוס, שברימון שני סוגי פרחים: **ישנם פרחים בגפן וברימון שאינם יכולים לחנוט ואין הם עושים פירות. הרימון גם מעלה פרחים מוצקים ודומים לוורד ניצתם רבה, ולחלק התחתון צורה של כד נוטה על צידו, בעל אוזניים וקצהו משונן, הפרח נקרא Kutos [=מלשון כד]** (H.P. I. IV -V. 131). אחת הבעיות בגידול הרימון הוא נשירה של התפרחות בטרם החנטה, ובכך יפחת מאוד יבול הרימון (גור וליברמן, 1956, 9 - 10). כבר בעבר הרחוק התמודדו עם תופעה זו וכך כתב תאופרסטוס: **יש טוענים, שרימון אשר מרבים אותו בצורה זו (שתילה הפוכה מכוון הצימוח)... נטייתו להשרת פרחים פחותה"** (H.P. II. VI. 12-VII. 1). לא ברור כיצד הועילה עצה זו, יתכן כי פתרון זה הוא מתחום הפולקלור בלבד.

ב.א.4. הפרי - הפרי מתפתח מהשחלה שבפרח ודומה לכדור. מבחינה בוטנית הפרי הוא ענבה מעובה בעלת קליפה קשה. עם התפתחות הפרי, משנה הוא את צבעו לגוני האדום למיניהם על פי הזן. הפרי מחובר לענף בעוקץ קצר, עלי הגביע כאמור אינם נושרים, הם נשארים צמודים אל ראש הפרי בצורת בליטה, המהווה גביע קטן הקרוי כתר.

ב.א.4.א. הפרי וחלקיו במקורות חז"ל - פריו של הרימון מרשים, וכך כותב הירושלמי: **"רימונא פרוי הדרי"** (סוכה פ"ג ה"ה, נג ע"ד). גם המקרא מבליט את ערכו האומנותי ואת זיקתו לעניינים שבקודש (מלכים א' ז 18; מידות פ"ג מ"ח), על בבגדי הכהן נאמר: **"ועשית על שוליו רימוני תכלת וארגמן... פעמון זהב ורימון, פעמון זהב ורימון על שולי המעיל סביב"** (שמות כח 31 - 34). המקרא מדגיש גם את צידו האסתטי של הרימון (רוזנסון, תשנ"ג, 11) בהמשילו את יופייה של הרעיה לחלקי הרימון: **"כפלה הרימון רקתך"** (שיר השירים ב 13; שם, י 7; שם, ו 11; שם, ח 2).

במקורות חז"ל נזכרו גם חלקיו החיצוניים של הפרי: עוקץ, קליפה, נץ, פטמה ומסרק. במשנה נאמר: **"הפטמה של הרימון מצטרפת והנץ שלו אינו מצטרף רבי אליעזר אומר אף המסרק טהור"** (עוקצין פ"ב מ"ג). ר"ע מברטנורא (וכן 'תוספות יום טוב' ו'תפארת ישראל') פרשו: **"הפיטמה של הרימון כמין דד היוצא בראש הרימון, והוא הנקרא פיטמה (עמוד העלי), וסביב הפיטמה כמין פרח ירוק שיש בו חוטים דקים והן קרויים נץ (אבקנים ארוכי זרים), וסביבות אותן החוטים כעין כוס (עלי הכותרת) וראשו עשוי לתלפיות והוא הקרוי מסרק, מפני שיש לו שניים כמסרק (כתר). בתוספתא נזכרו חלקי הפרי אך נתכנו באופן שונה מנאמר במשנה: **"עוקץ הרימון טמא, רבי אליעזר אומר הנוגע בעמוד טמא בסיאר (שיער) ובמסרוק טהור"** (עוקצין פ"א, ה"ח). העוקץ הוא החלק המחבר בין פרי הרימון לבין העץ. ר"ש ליברמן פירש את המונחים הנזכרים בתוספתא והתאימם ללשון המשנה: **"העומד באמצעיתו שמו פיטמה, ושמו בלשון התוספתא עמוד, וסביבות הפיטמה שמו נץ ושמו בלשון תוספתא שיער"** (תוספתא ראשונים, תשנ"ט, עמ' 175). מדבריו עולה כי הפטמה (במשנה) והעמוד (בתוספתא) חד**

הם, והוא החלק העליון של השחלה עם עמוד העלי (כמו הפיטם באתרוג) אשר יבש והתנוון ונשאר מחובר לראש הפרי. הנץ (משנה) והשיער (תוספתא) חד הם, והם האבקנים על זיריהם היבשים והמנוונים שסביב העלי בתוך כתר הרימון. עלי הגביע נקראים מסרק, ושלושתן יחד בצוותא נקראו כתר או עטרה (פליקס, 1994, 136).

הפרי מלא גרגירים למאות הנמצאים במגורות אחדות שקרום לבן או צהבהב, מבדיל בניהם. מגורות אלו אינן מסודרות בסדר סימטרי, בחלקו התחתון של הפרי סמוך לבסיסו, נמצאות לרוב 2 - 3 מגורות ואילו בחלקו העליון של הפרי נמצאות 6 - 9 מגורות (גור וליברמן, 1956, 12). יתכן ולשון המקרא **"כפלה הרימון רקתך"** (שיר השירים ד 13), מכוון למגורה שברימון אשר צורתה החיצונית דומה למוחו של האדם. גם במקורות חז"ל ניכר יופיים של גרגריו (בבא מציעא פד ע"א), גרגרי הרימון ערוכים מתחת הקליפה בשורות צפופות ומסודרות (שיר השירים רבה, ו, יא), נמשלו גם למצוות התורה, עד שאפילו ריקנים שבישראל נתכנו: **מלאים מצוות כרימון** (חגיגה כז ע"א; ברכות נז ע"א; ערובין יט ע"א), אלו נמשלו גם לתינוקות הלומדים תורה (שיר השירים רבה פרשה ו; ערובין כא ע"ב). הפרי נתפס גם כפרי תאוה ומשחק לילדים (תענית כג ע"א; כלים פ"ז מט"ו; שמות רבה פרשה יא).

התלמוד דן בשאלה מה הוא 'שומר' הפרי, כחלק מהדין ובדיקת העץ, נערך כעין ניסיון בוטני בפרי הרימון: **"הוא עובדא ושקלוה לנץ דרמונא - ויבש רמונא, ושקלוה לפרחא דביטיתא - ואיקיים ביטיתא"** (בבלי, ברכות לו ע"ב; ילקוט שמעוני, פרשת קדושים רמז תרטז), [=הורידו את ניצו של הרימון - עלי הגביע, ואז התייבש הפרי. ומשהורידו את ניצו של הצלף - עלי הגביע והכותרת שבפרח המשיכה השחלה להתפתח לפרי] (פליקס, 1994, 136). יש להניח כי הורדת נץ הרימון נעשתה לפני הבשלת הפרי, כתוצאה מכך נפגעה התפתחות הפרי והוא התייבש ונשר, הורדת הנץ לאחר ההבשלה פוגמת ביופיו, אך לא מביאה מותו הפיסיולוגי (ניסוי זה אינו מקרי, בתלמוד נאמר כי החקלאי כוון להוריד את נץ הרימון, ככל הנראה על מנת לבחון את תוצאות המעשה, מקרה זה מחזק את הדעה כי גם בתקופה הנדונה, ערכו החקלאים מפעם לפעם ניסיונות, על מנת להפיק מתוצאותיהם ידע וקידום חקלאי, ראו דוגמאות נוספות להלן בסעיף זה: "רימון בלא קליפתו לא מינטר" (בבלי, כתובות קח ע"ב), ובסעיף ח.א.3. 'סיכום זני הרימון').

גרגיר הרימון יש בו שני חלקים, החלק הפנימי הקשה הוא הזרע הקרוי גם חרצן, והחלק החיצוני הציפה העוטפת את החרצן היא רכה ומלאת עסיס, וטעמה מתוק חמוץ או ייני (שיר השירים רבה פ"ח). לגרגיר הרימון גווני צבע שונים, מאדום כהה ועד לבן. גרגיר הרימון בלשון חז"ל קרוי **"פרידה של רימון"** (תוספתא שביעית פ"ו כט; מעשרות פ"א מ"ו). פעולת הפרדת גרגרי הרימון מקליפת הפרי קרויה פֶרֶד, והגרגיר - פֶרֶד (ירושלמי מעשרות, פ"א ה"ב, מח ע"ד; שם ברכות פ"ו, י ע"א). גרגרי הרימון רכים, ובכדי למנוע מעיכתם בסל ביכורים, נקבע מקומם במקום גבוה למדי, וכך היה סידורן: בתחתית שעורים, מעליהם חיטים, זיתים, תמרים רימונים תאנים וענבים (תוספתא ביכורים פ"ב ה"ה). יש דעות (ר"ש, שם) שהיו מייבשים את גרגרי הרימון (עמר, תשי"ס, 171, ראו להלן בסעיף שימושי הרימון). קליפתו של הרימון מרה מאוד ובלתי אכילה, בתלמוד נאמר: (בפרשת יחסו של רבי מאיר לאלישע בן אבויה שכפר): **"רבי מאיר: רימון מצא - תוכו אכל, קליפתו זרק"** (חגיגה טו ע"ב). הקליפה מכילה חומר צובע (שביעית פ"ז מ"ג; ערלה פ"א מ"ח), ובתוספת אלו מתקבל צבע הכתום (צ"זיק, תשי"ב, 713). ניתן להפיק מן הקליפה דיו הקרוי 'מי נרא' (בבלי, גיטין יט ע"ב). קליפת הפרי היא גם שומר הפרי, וכך בתלמוד: **"רימון בלא קליפתו לא מינטר"** (בבלי, כתובות קח ע"ב). כל עוד קליפת הפרי שלמה הרימון יכל להשמר זמן ממושך.

פירות הרימון גדלו כאמור כבודדים כזוגות וכשלשיות (כלים פ"ז מ"ד), הפירות היו בגדלים שונים:

קטן, בינוני וגדול (כלים פי"ז מ"ה) פרי הרימון נחשב לפרי גדול למדי (שם פי"ז מ"א), אך קטן מהאתרוג (ירושלמי, נזיר פי"א ה"ד, נא ע"ג), ראוי לציין כי גודל פרי האתרוג הממוצע היה באותה תקופה גדול למדי (פליקס, 1994, 135, הערה 54) וכך אומר הירושלמי: "פירותיו גסין" (ירושלמי, שביעית פי"א ה"ג, לג ע"ב).

ב.ב. דרישות אקלים קרקע ומים

ב.ב.1. אקלים – עץ הרימון גדל בתנאי מזג אוויר קיצוניים. מאקלים סובטרופי, טרופי (2 - 3 מעלות מקו המשווה) בתנאים של גשמי מונסון (דרום הודו וסין), ובאזורים בהם הטמפרטורות נמוכות מאוד בתקופת התרדמה. להתפתחות העץ ופרי הרימון דרושים חורפים קרים וקיץ חם וארוך, כך גם הונחו חקלאי יוון ורומא בעבר (GEO. X. XXIX. p.26). מקור העץ מהאזורים הסובטרופיים היבשים, על כן הוא עמיד ביובש ובטמפרטורה גבוהה.

פירות הרימון מבשילים היטב, לאחר קבלת מנות חום מספיקות, מכאן שהפרי המשובח גדל באזורים חצי מדבריים או חמים למדי. פריחת הרימון נמשכת 50 - 75 יום, ו 120 - 160 יום מהחנטה ועד להבשלת מלאה של הפרי (עבד אלהדי ורז, שה"מ, 2006; גור וליברמן, 1956, 32).

הרימון מצטיין בעמידות בטמפרטורה נמוכה, דבר שאינו נפוץ בעצים סובטרופיים אחרים. בטמפרטורה של 10 - 20 מ"צ מתחת לאפס אף הענפים הרכים אינם נפגעים אם ירידה הטמפרטורה זמנית וקצרה, גם רוחות קרות מאוד, גורמות לעצים נזקים קשים. בתחילה נפגעות רקמות מעטפת העלים והענפים הצעירים, ובהמשך נפגעות גם הרקמות הפנימיות. כל עוד הגזע והבדים המרכזיים לא נפגעו, יוכל העץ להתחדש בצמיחה אביבית נמרצת (גור וליברמן, 1956, 32).

בעבר גידלו את הרימון בארץ בעמק ובהר, אף שהם גדלים טוב יותר בעמקים החמים (בראשית רבה (וילנא) פרשה מב). רבי שמעון סובר כי אין להביא רימונים לביכורים אלא מן העמקים (תוספתא ביכורים פי"א ה). רמוני בדרום הגדלים באזור הררי מתון צוינו לשבח (ראו להלן בסעיף "רימוני בדרום"), רימונים אלו גדלו בואדי בידאן (כלים פי"ז מ"ה; שם, פי"ז י; בבלי, זבחים עד ע"א) ככל הנראה מצפון מזרח לשכם.

כבר בעבר הרחוק נמצאה עדות להתאמת העץ למקום גידולו, וכך כתב תאופרסטוס: "יש נזקים כמו קרה או צריבות קור, גם רוחות שנושבות באזורים מסוימים אשר עלולים להשמיד או לצרוב את העץ... פעולתה המזיקה של הרוח, קשה יותר מצריבתה הקשה של השמש... העץ הסובל ביותר הוא התאנה. הבא בתור הוא הזית... אבל השקדים לגמרי לא ניזוקו, כמו התפוחים האגסים והרימונים" (H.P. IV. XIV. 12-14) ככלל הזנים החמוצים עומדים יפה יותר בפני בטמפרטורה נמוכה מאשר הזנים המתוקים, במקומות גידול קרים במיוחד, מכופפים את שלד הרימון ומכסים אותו באדמה או בחומרים אחרים בתקופת החורף, ואז הוא יכל להתקיים אף בטמפרטורה של 25 - 30 מ"צ מתחת לאפס (אנציקלופדיה לחקלאות, תשכ"ו, 223 - 224; אינצקלופדיה החי והצומח, 1995, כרך יב', 118).

הרימון כאמור גדל באזורים נרחבים, הוא גדל בדרך כלל במישורים וגבעות עד לגובה של כ 600 מ', כך גם כתב פליניוס: "השזיף, הרימון, זית-הבר, אגוז-המלך, תות עץ... בדרך כלל אינם גדלים על ההרים הגבוהים" (N.H. XVI. XLII. 103-XLIII.105). חריגים לקביעה זו קיימים בעולם אך מועטים הם, בספרד מניב הרימון בגובה של 600 - 800 מ', בטכסס אשר בארה"ב הם מיניבים בגובה של 800 -

900 מ', ובתורכמניסטאן מצויים פרדסי רימונים אף מעל 1000 מ' מעל פני הים (גור וליברמן, 1956, 32). הרימון גדל ברוב אזורי הארץ ובגבהים שונים, בשפלה (100 – 200 מ' מעל פני הים), נצרת (300 – 400 מ'), באזור צפת (600 – 700 מ'). במישור החוף בקרבת הים, אזור החשוף לרוחות ורטיבות הים אין הרימון מצליח, הפריחה חלשה, החנטה לקויה, הפירות אינם מתגוונים יפה והגרורים אינם טעימים (חמוצים וכהים). גם בעבר איבחנו החקלאים אזורים בהם הייתה נשירת פריחה או חנטה לקויה (קולומלה, II. IX. 15-18). באזורי השפלה הפנימיים ובעמקי מזרח הארץ גדל הרימון בהצלחה מרובה (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001; גור וליברמן, 1956, 32).

ב.ב.2. הקרקע – אין הרימון בררן לגבי הקרקע, הוא גדל בהצלחה ברוב סוגי הקרקע, העץ מסתגל גם לתנאי קרקע שונים וקיצוניים, קרקעות כבדות וקרקעות חוליות, לקרקעות בססיות מחד וחומציות מאידך. כשההשקיה והדישון של המטע ניתנים כתיקונם, יניב העץ ברוב סוגי הקרקעות. הרימון יכול לשאת גם אדמה מלוחה במקצת (וכן השקיה במים מליחים במידה בינונית). הקרקע המתאימה ביותר לרימון היא בינונית, עשירה, עמוקה, מחלחלת ושומרת על רטיבותה (גור וליברמן, 1956, 33).

במקורות חז"ל נזכרו אדמות אזור שכס – בדאן (משנה, ערלה פ"ג מ"ז; תוספתא, כלים (בבא מציעא-צוקרמאנדל) פ"ו ה"י) ואדמות העמקים (תוספתא, ביכורים (ליברמן) פ"א ה"ה; ירושלמי, ביכורים פ"א ה"ג, סג ע"ד) כראויות לגידול הרימון. אזור שכס מצוייה בו אדמת טררוסה, זו נחשבת קרקע טובה ומנוקזת. גם אדמות העמקים בהם זורמים מים אלו בדרך כלל אדמות סחף והם נחשבות כקרקעות פוריות.

בעבר לעומת זאת ייחסו חשיבות גדולה לסוג הקרקע בה נטוע הרימון: **"לקרקע השפעה גדולה על הפירות, בקרקע יבשה וענייה, העלים נושרים מוקדם יותר... עוד בטרם בשל הפרי, לדוגמא... באגס החורפי התפוח והרימון"** (N.H. XVI. xxxiv. 83-84). פליניוס הדגיש גם כי לרימון מתאימות קרקעות מאווררות: **"יש אומרים כי בשעה שבכל עץ פרי יש לשים בבור את האדמה העליונה (בגלל פוריותה) – ברימון ממליצים להניח אבנים בתחתית הבור לשם חילחול המים, ואז הרימון אינו מתבקע"** (N.H. XVII. xvi. 86). אחת הבדיקות החשובות הנעשות בהווה טרם הנטיעה של מטע הרימון היא בדיקת חילחול הקרקע. בתנאי קרקע שחלחול או ניקוז המים לא ודאי, מומלץ לנטוע את שתילי הרימון על גדודיות (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). יש לנקז את זרימת מים על פני השטח, למנוע סחף קרקע. כיוון התאורה האופטימלי הוא כאשר השורות ניטעות בכיוון צפון מערב לדרום מזרח, בכיוון זה יזכו העצים למירב שעות – אור, שמש ואיורור (שם).

ב.ב.3. מים – מטעי הרימון גדלים בדרך כלל כמטע שלחין, ללא תוספת מים משמעותית לאורך חודשי הקיץ הגידול לא יצלח. בחקלאות המסורתית גידולו הערבים בארץ בהצלחה יחסית בגידול 'בעל', באזורים עם כמות משקעים של 500 - 600 מ"מ (ואף פחות), אם כי היקף המטעים היה מצומצם באופן יחסי. ממקורות חז"ל נמצאנו למדים כי דרישות המים של עצי הרימון (כגידול מסחרי) גבוהות מרוב עצי הפרי החשובים במטע הארץ ישראלי (גפן, זית, תאנה ועוד). באזורים בהם גדל הרימון כגידול מסחרי (בדאן, עמקים, ראו לעיל בסעיף 'קרקע' ולהלן בפרק 'זני הפרי בעבר') ניתן היה להשקותו גם לאורך חודשי הקיץ בדומה לגידול התמר.

במקורות היווניים והרומיים לא נזכר השקיית מטע הרימון, ככל הנראה כמות המשקעים הרגילה היורדת בדרום אירופה הספיקה לגידול זה. פליניוס כתב בעניין זה: **"ברימון ממליצים להניח אבנים בתחתית הבור לשם חילחול המים, ואז הרימון אינו מתבקע"** (N.H. XVII. xvi. 86). החשש ברומי

היה שונה, עודפי מים בקרקע שאינה מנוקזת היטב, יכול היה להביא לחוסר חמצן לשורשים ולתמותת העץ, על כן נקטו בדרך מלאכותית על מנת להרחיק את שורשי העץ מאגן המים העומדים.

פרק ג': רבוי והחלפת זן

ג.א.1. רבוי הרימון – ניתן לרבות את הרימון בדרכים שונות: מייחורים, מנצרים ומזרעים. מרבית את הרימון בדרך כלל על ידי ייחורים מעוצים, בדרך זו ניתן להבטיח שהעץ המתפתח יהיה בעל תכונות זהות 'לצמח האם'. שיטה זו הינה הפשוטה, הזולה והנוחה ביותר לביצוע (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001; גור וליברמן, 1956, 30 - 31).

ג.א.1.א. ריבוי הרימון בעבר – ריבוי הרימון בעבר, נעשה במספר שיטות: ייחורים, נצרים, זרעים והברכה. גם בעבר רבוי הרימון מייחורים הייתה השיטה המועדפת, זאת בגלל קלות השיטה וקליטה טובה של הייחורים, כך גם הובטח שתכונות העץ החדש יהיו דומות לצמח 'האם', בתוספתא שנינו: **אין נוטעין שרביט של רימון ולא עקצין של רימון בצד סדן של שיקמה** (תוספתא, כלאיים פ"א ה"י). מה הם 'השרביט' והעוקץ (קוץ)? פליקס כתב כי הכוונה לנעיצה בקרקע של ענף רימון דק, או קוץ של רימון הנושא ניצנים (1994, 137; תשכ"ז, 151, 154). במדרש נאמר: **"הגפן הזו נמוכה מכל האילנות, ושולטת בכל האילנות... מה הגפן הזו שרביט אחד יוצא ממנו ומכבש כמה אילנות..."** (ויקרא רבה (וילנא) פרשה לו ב). ממדרש זה וממקבילותיו (מדרש שמואל (בובר) פרשה טז [א]; ילקוט שמעוני תורה פרשת וישב רמז קמו; ילקוט שמעוני תהילים רמז תתכט), עולה כי 'השרביט' הוא ענף (זמורה) חיוני הנמצא בתהליך צימוח. אחת התופעות הנפוצות בגידול עץ הרימון היא גידולי סורים רבים הגדלים מאזור צואר השורש או מבית השורשים, ענפים אלו הם בעלי צימוח וגטטבי נמרץ ביותר, כיוון שרימון הוא עץ שאינו מורכב (בדרך כלל), ניתן לקחת ענף חיוני זה ולתקעו בקרקע כייחור. למסקנה נאמר כי 'השרביט' הוא ענף חיוני ('ענף מים') של הרימון (לאו דוקא דק), כך גם למדו גור וליברמן (1956, 30).

מלשון הברייתא עולה, כי ככל הנראה גם לא היה צורך בנטילת רשות מבעל עץ רימון איכותי, על מנת לקחת ייחורים מעצו ולהרבותם, וכך נאמר: **"תנו רבנן, עשרה תנאין התנה יהושע: שיהו מרעין בחורשין... וקוטמים נטיעות בכל מקום חוץ מגרופיות של זית"** (בבלי בבא קמא פא ע"א). כל זאת ככל הנראה על מנת להמריץ את הפיתוח החקלאי והכלכלי בארץ.

מה הוא 'העוקץ הרימון' הנזכר בתוספתא? הזכרנו לעיל (חלקי הפרי) כי במשנה נאמר: **"עוקץ הרימון טמא"** (עוקצין פ"א, ה"ח), ובתלמוד נאמר: **"בעי רבא: חולה שאמדהו לשתי גרוגרות, ויש שתי גרוגרות בשתי עוקצין ושלוש בעוקץ אחת"** (בבלי, מנחות סד ע"א). ממקורות אלו עולה כי העוקץ הוא החלק המחבר בין הפרי להעץ. במידה וזו כוונת התוספתא (כלאיים לעיל), לא יובן כיצד מרבין את הרימון מחלק זה של העץ. במקורות נוספים נזכר העוקץ: **"כפות תמרים זו רבקה מה תמרה זו יש בה אוכל ויש בה עוקצין כך העמידה רבקה צדיק ורשע"**, (ויקרא רבה (וילנא) פרשה ל י; ויקרא רבה (מרגליות) פרשה ל [י]). ממקורות אלו ואחרים עולה כי העוקצין הם הקוצים (העלעלים) שעל כף התמר. בדרך כלל רוב קצוות ענפי הרימון הדקים מסתיימים בחוד כעין קוץ, על כן נראה כי 'קוץ הרימון' הוא ענף צמיחה דק (מלימטרים ספורים) של הרימון, אשר עליו מצויים ניצני צימוח ובקצהו העליון כעין קוץ (מנסינו ברבוי רימונים למדתי כי ניתן להשריש ייחורי רימון כמעט בכל עובי).

נעיצת ייחורי הרימון בקרקע הייתה נעשית כאמור בחודשי 'התרדמה' של העץ (ינואר ופברואר), בתחילת האביב הייחור משריש בקרקע ומתחיל בצימוח. לעיתים כאשר החקלאי לא הספיק לטעת את הרימון בחורף והיה צורך לטעת בקיץ (כדוגמה, לפני שנת השמיטה), זמן בו הקרקע יבשה. כדי

שהייחור ישריש היה צורך ליצור לחות בקרקע, כנראה לשם כך נעצו את ייחור הרימון בקרקע בצד שיקמה כרותה שמתללים עליה עפר. סדן השיקמה (גזע שיקמה שנכרת) הפריש נוזלים ושרף, העפר שסביבות הגדם התלחח, וסייע להשתרשות הייחור או עוקץ (ענף דק) הרימון. האיסור של נטיעה זו (לעיל, תוספתא, כלאיים פ"א ה"י). הוא מחמת החשש שמא יתאחו העצים זה בזה וינקו זה מזה, או החשש שהרימון ינק משורשי השיקמה וגם בכך יש איסור 'כלאים'. הגר"א ובעל 'חסדי דוד' בפירושו לתוספתא גרסו כנראה על פי המשנה (כלאיים פ"א מ"ח) כי נעצו את הייחור או הקוץ 'בתוך סדן השיקמה' (ולא בצידה), הנעיצה בסדן השיקמה הואילה, כיוון שהוא מפריש שרף לח הוא שמר על חיוניות הייחור וכך הוא נקלט והשריש או התאחה בעץ השיקמה. במידה וגירסה זו היא המדוייקת, הרכבת מיני פרי שונים היא מקור האיסור בתוספתא. כיוון שהרכבה בין שני מיני פירות ממשפחות שונות, כמעט בלתי אפשרית, והמשנה והתוספתא בדרך כלל דקדקו בכך, נראה כי הנוסח 'בצד' מדוייק יותר מתיקון הנוסח 'בתוך', יתכן כי לכך כוון ליברמן באמרו: "כי אין להגיה את הנוסחאות" (תוספתא כפשוטא, פ"א ה"י עמ' 205).

ג.א.1.ב. רבוי הרימון בעולם הרומי – נהגו להרבות את הרימון על ידי זרעים ובעיקר על ידי ייחורים (על ריבוי הרימון מזרעים ראו להלן בסעיף ג.א.5. 'רבוי רימון מזרעים'), וכך כתבו תאופרסטוס ובעקבותיו פליניוס: "בדומה לטיפול בגפנים, כשמרבים אותם על ידי ייחורים... בשיטה דומה אנשים נוטעים רימונים ועצים נוספים" (H.P. II. v. 5; H.P. II. l. 2; N.H. XVII. xiii. 67). במקור נוסף הרחיב בעניין כוון השתילה של הייחור: "בריבוי העצים, החקלאים שותלים את הייחורים הפוך (הפוך מכוון הצמיחה של ייחור על העץ) כמו שנוהגים בייחורי הגפנים. יש אומרים שאין כוון שתילת הייחורים משנה כלל... אחרים טוענים, שרימון אשר מרבים בצורה זו (שתילה הפוכה מכוון הצימוח), מקבל צימוח צפוף יותר, המגן על הפרי טוב יותר, גם נטייתו להשרת פרחים פחותה" (H.P. II. vi. 12-vii.1). ככל הנראה עצתו זו של תאופרסטוס היא מתחום הפולקלור בלבד). פליניוס לעומת זאת כתב שיש להקפיד על כוון השתילה, תמיד כפי שהייחור צמח על העץ (N.H. XVII. xxvii. 123).

ג.א.2. בחירת ייחורים - את הייחורים יש לברור אך ורק מעצי 'אם' שנבדקו בקפידה במהלך שתי עונות לפחות. המועד המתאים ביותר להתרשמות מן הזן הוא בתחילת עונת הקטיף, בעת ביצוע הבדיקה יש לבדוק: את עומס היבול, איכות הפרי וטעמו, צבע הפרי ומצב בריאותו הכללי של העץ. מועד לקיחת הייחורים מעוצים הוא החל מחודש דצמבר (עת העץ בתרדמה) ועד תחילת הבלבוב האביבי. יש לבחור ענפים מעוצים בני שנה, בעלי עוצמת צימוח בינונית ובעובי 5-10 מ"מ. אורך הייחור ינוע בין 18 - 25 ס"מ. החתך בבסיס הייחור יעשה בצורה אופקית כ-2 מ"מ מתחת לפקע הבסיסי. החתך העליון יעשה אלכסונית מעל העין העליונה, במטרה להקל על זיהוי כיוון הייחור בעת השתילה. ניתן גם להרבות את הרימון מייחורים ירוקים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001; גור וליברמן, 1956, 30-31).

ג.א.2.א. בחירת ייחורים בעבר - בדומה להנחיות בהווה, כתב פליניוס הנחיות לבחירת ייחורי הרימון בעבר: "צריך להיזהר שכל הייחורים יהיו מעצים פוריים, לא כפופים, לא מצולקים ולא מפוצלים (שכגדלים כשיח פזור, או שפירותיו מבוקעים), שעוביים יהיה מספיק עבה כמלא החופן, אורכם לא יפחת מ 30 ס"מ, הייחורים ינטעו ללא נזק בקליפה, ותמיד עם החתך לכוון מטה (בכוון הצמיחה על עץ 'האם'). בתחילת הצימוח יש לשמור אות הייחור מכוסה עד שיתחזק" (N.H. XVII.)

123. XXVII). תאופרסטוס כתב כי אורך הייחורים לא יפחת מ 20 - 25 ס"מ (H.P. II. I. 4- II. 1), גם במקורות חז"ל ישנה הדגשה על ייחור ארוך, וכך שנינו: **אין נוטעין שרביט של רימון...** (תוספתא, כלאיים פ"א ה"י), השימוש דווקא במונח 'שרביט' ולא 'ייחור' מלמד על כך (עיי'ן לעיל בסעיף 'ריבוי הרימון בעבר', וכן פליקס, 1994, 137; שם, תשכ"ז, 151, 154). החקלאים הערביים נהגו לעיתים לנטוע ייחורים בלתי מושרשים שאורכם 60 - 70 ס"מ בקירוב (בדומה ל'שרביט' הרימון הנוכח לעיל בתוספתא), הם כפפו את הייחור בקצהו התחתון בתוך הבור בצורת 'ר' הפוכה. לאחר הידוק האדמה בבור, השאירו פקע או שניים מעל פני הקרקע או שתיללו מעל הייחור כולו, כפי שמקובל בגפן (גור וליברמן, 1956, 34).

ג.א.3. שמירת הייחורים - את הייחורים יש לשתול זמן קצר לאחר גיזומם מעץ 'האס' (בקרקע או בערוגת ההשרשה) בטרם יתייבשו. במידה ותנאי השתילה אינם מאפשרים שתילה מיידית, ניתן לשומרם בקרור. ניתן לשמור את הייחורים ללא קרור, לתקופה של 1-2 שבועות, בחול לח או בשבבי עץ לחים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). גם בעבר הובן כי שמירת לחות הייחורים או רוכבים, חיונית להצלחת הנטיעה או ההרכבה, פליניוס כתב כמה המלצות בעניין זה (N.H. XVII. XXIV. 114 - XXV. 117).

ג.א.4. רבוי רימון מנצרים - בדומה לזית גם הרימון נוטה להצמיח נצרים (סורים) רבים, היו שנהגו לאסוף את הנצרים, בעיקר אלה שיש להם שורשים, ובתחילת האביב, לפני הבלבוב, שותלים אותם במשתלה או ישירות בקרקע המטע. יתרונם של הנצרים הוא בכך שהם כבר בעלי שורשים, ובטיפול מתאים קליטתם טובה יותר, וכעבור כשלוש שנים יוכל העץ לשאת פרי (גור וליברמן, 1956, 32).

ג.א.5. רבוי רימון מזרעים (חרצנים) - חרצני הרימון אינם מעבירים את תכונותיו של הזן ממנו נלקחו, זאת ידעו כבר בעבר הרחוק, וכך כתב תאופרסטוס בנושא זה: **"זרעי תאנה שחורה תיתן פירות לבנים וההפך. זרע מגפן איכותית תעניק תוצאה מאכזבת, ולעיתים קרובות מזן אחר לגמרי ולעיתים זן שלא ראוי לגידול... רוב העצים 'שומרים נאמנות' למין שלהם (כאשר הם באים מזרעים), והפירות דומים לעץ 'האס', ויש שמאבדים לחלוטין את הדמיון לעץ 'האס' כגון: גפן תפוח תאנה רימון ואגס"** (H.P. II. II. 4-6). ווארו כתב כי בעבר נהגו לזרוע חרצני רימון ואחר כך להרכיבם (O.A. III. XLI. 1; I. XLI. 4-6). זריעת חרצני רימון נעשית לשם טיפוח זנים חדשים בעלי תכונות מיוחדות, כגון: עמידות בפני טמפרטורות נמוכות מאוד, או עמידות בפני יובש וחום רב, עמידות לקרקעות שוליות, אי התבקעות הפרי ועוד. גם בעבר נקטו בדרך זו לשם טיפוח וקבלת זנים שונים, תאופרסטוס זיהה זאת ככל הנראה, לאחר תהליך צפיה והתבוננות ארוך, מה הם התכונות שניתן לקבל מזריעה של חרצני רימונים ממינים שונים: **"מזרעים של רימונים מתוקים מקבלים רימונים מגוונים, ומזרעים של רימונים בעלי זרעים רכים מקבלים עצים הנושאים פירות חמוצים. מזרעים של רמוני סיציליה מקבלים רמונים חסרי זרעים (בעלי גלעינים רכים)... את הרימונים החמוצים במצרים מרבים על ידי זרעים וגם על ידי ייחורים ומקבלים זנים ייניים"** (H.P. VII.; H.P. II. II. 4-6). II. 11) כשמרבים את הרימון על ידי חרצנים בחרים בזנים חמוצים המצטיינים בחסינות רבה, זורעים במנבטה מיד לאחר ההפרדה מהפרי. לאחר שנת גידול מעבירים את הנבטים למשתלה, ורק לאחר כ- 20 חודשים מרכיבים את השתילים (גור וליברמן, 1956, 31).

כאמור ריבוי על ידי חרצנים אינו ממולץ, אולם יתכן כי בעבר היו פזורים עצי רימון בצדי הדרכים,

חלקם זני בר וחלקם זני תרבות לא איכותיים. בני אדם או ציפורים פיזרו את החרצנים במקומות בהם יש מים זמינים, או כמות משקעים מתאימה, וכך נבטו להם עצי רימון מרובים, בחלק מהמקרים נחשבו הפקר (דמאי פ"א מ"א).

ג.א.6. שתילה ייחורים במשתלה - במשתלת השדה ניתן להכין שתילים חשופי שורש אשר יינטעו בחורף. מיד לאחר השתילה מתללים ומשאירים רק עין אחת מעל פני האדמה ומשקים (גור וליברמן, 1956, 31). ניתן לשתול ייחורים גם בשקיות במקום בקרקע, עומק השתילה יהיה כ- 34 מאורך הייחור. יש להשקות כך שהמצע ישמר לח וללא עודפי מים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). גם פליניוס כתב הנחיות לבחירת ייחורים לשתילי רימון (N.H. XVII. xxvii. 123). ראו הרחבה להלן (סעיף ג.א.9. נטיעת ייחורים במטע בעבר).

ג.א.7. בחירת שתילי רימון - לקראת השתילה יש לברור שתילי טובים: עלוות השתיל תהיה ירוקה ובריאה. גזעו ישר באורך 70 ס"מ, גובה השתיל מעל פני המיכל כ- 100 ס"מ. עובי השתיל כ- 8 מ"מ לפחות. בשתילים חשופי שורש - אורך מערכת השורשים 20 ס"מ לפחות (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ג.א.8. משתלה בעבר - ממקורות חז"ל עולה מציאות בה הכינו החקלאים שבארץ ישראל משתלות עצי פרי. ולאחר שהשתילים התחזקו, התעבו ונופם התפתח, העבירו אותם לנטיעה בשדה (מעשרות פ"ה מ"א; ירושלמי, מעשרות פ"ה מ"א, נא ע"ג), משתלות העצים לא היו רק לתצרוכת עצמית, כי אם למכירה לחקלאים אחרים וגם לחקלאים בחו"ל (תוספתא מעשרות (ליברמן) פ"ג ה"ח), כשלא היו מספיק שתילים בארץ, היו שדאגו לייבא שתילי עצי פרי (תוספתא שביעית (ליברמן) פ"ד ה"יט (מחוץ לארץ (ראו הרחבה בעניין זה, בפרק 'התאנה' בסעיפים ג.ב.5, ג.ב.5.א. 'משתלה במקורות חז"ל').

ג.א.9. נטיעת ייחורים במטע - יש הנוטעים בחורף ייחורים בלתי מושרשים ישירות בשטח המטע. שיטה נטיעה זו הינה המועדפת מבין שאר שיטות הנטיעה ומתאימה לנטיעה בחורף. יש לנעוץ את הייחור בקרקע כך שלפחות 15 ס"מ יהיו מתחת לפני הקרקע, ולפחות פקע אחד מעל פני הקרקע. נוטעים שני ייחורים בכל תלולית נטיעה לשם הבטחת קליטה מלאה (יש להשאיר רק את השתיל המפותח יותר). יש להכין מלאי שתילים בשקיות, לנטיעת שתילי מילואים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ג.א.9.א. נטיעת ייחורים במטע בעבר - גם בעבר היו שנהגו לשתול ייחורים ישירות בקרקע, כך כתב פליניוס: "רימונים - מרבים מייחורים או ענפים. הדרך הטובה ביותר היא לקחת ענף יחסית גדול לחדד אותו בקצהו ולהכניס אותו עמוק באדמה. יש להשאיר חלק קטן מיחור בולט מעל פני האדמה וגם אותו מכסים בתלולית עפר" (N.H. XVII. xxvii. 123). מהמשך דבריו עולה רמז לנוהג ערביי יריחו (ראו להלן בסעיף ג.א.1. 'הברכת רימון') על הטמנת אופקית של שרביט - רימון בקרקע לשם יצירת מספר שתילים בו זמנית (N.H. XVII. xxvii. 123). גם במקורות חז"ל ישנם רמזים לסוג נטיעה זה (תוספתא, כלאיים פ"א ה"י; פליקס, 1994, 137).

ג.ב.1. הרכבת רימון - ככלל עץ הרימון איננו מורכב, ובהווה אין נוהגים להרכיבו. את הרימון קל להרבות על ידי ייחורים, או במשתלה או ישירות בשטח המטע, קלות הרבוי מרחיקה את הצורך בהרכבה לשם החלפת הזן. שיפת הרימון דקה באופן יחסי, דבר המקשה על ביצוע הרכבה בעץ הרימון בכלל ועץ צעיר בפרט. במידה ונעשתה הרכבה בעץ הרימון, יצמיח הרימון ענפים חילופיים רבים

מהכנה, כולל סורים הגדלים מאזור גזע העץ, כתוצאה מכך יאלץ החקלאי להתמודד לאורך שנים רבות עם גידולי משנה אלו ולהסירם, דבר אשר יקשה על הטיפול בעץ. גם בעבר הכירו את עצמת הצימוח המקשה על הרכבת עץ הרימון: **"ולמה נמשלו לפרדס רמונים? מה הרמון הזה גודעו פורעו"** (מדרש זוטא - שיר השירים (בובר) פרשה ד [יג]). לתכונה זו של הרימון יש גם תועלת, כאשר עץ הרימון נגדע ואף מספר פעמים, תמיד יצמיחו השורשים ענפים חדשים. אך מכיוון שעץ הרימון איננו מורכב, הפירות שיצמיחו הענפים חדשים, יניבו את אותם פירות כמו העץ שנגדע.

גם בעבר הרחוק מיעטו בהרכבת עץ הרימון, כתוצאה מדרך צימוחו, וכך כתב תאופרסטוס: **"יש עצים המזדקנים ונרקבים במהרה, אך הם צומחים מחדש מבסיס השורש, ובהם: תפוח, רימון ורוב העצים אוהבי המים"** (H.P. IV. XIII. 1-2). בהמשך דברין כתב כיצד בכל זאת ניתן להרחיק עץ רימון לצמיחת **"החקלאים גדעו את העץ עד לשורשיו, ושרפו את כל מה שנותר"** (תאופרסטוס שם). במידה והעץ הורכב, הצימוחים החדשים העולים מהכנה, יצמיחו פירות שונים מהזן המבוקש.

בשולי דבריו בעניין הרימון, הוסיף תאופרסטוס שאלה מעניינת, אשר גם חז"ל דנו וחקרו בה: **"השאלה הנשאלת האם הצימוח החדש (העולה מבית השורשים, לאחר גדיעת העץ) נקרא על שם העץ הקודם, או שזהו עץ חדש? מה הוא עץ? האם הגזע- הוא החלק העיקרי של העץ, ועל כן אם חותכים את הגזע או שהוא מתחלף, זהו עץ חדש, וכך היא גם שורת ההיגיון. אך אם שורשי העץ הם העיקר, וממנו יוצא הצימוח החדש אזי זה הוא עץ ישן"** (H.P. IV. XIII. 1-2). למענה על שאלה זו, יש השלכות הלכתיות חשובות (לעניין ערלה שביעית ועוד). המשנה במסכת שביעית דנה בשאלה זו, וכך נכתב במשנה: **"אילן שנגמם (נגדע), והוציא חליפין (ענפים חדשים), מטפח ולמטה כנטיעה, מטפח ולמעלה כאילן דברי רבי שמעון"** (שביעית פ"א מ"ח). רבי שמעון קבע (וכך גם נפסק להלכה), כי הגזע הוא עיקרו של העץ, על כן עם אדם גדע את העץ עד טפח מעל הקרקע (כ-10 ס"מ), והצמיח ענפים חדשים, העץ הוא המשכו של ראשון. אך אם גדע את העץ בסמוך לקרקע ממש (פחות מטפח), והוציא העץ ענפים חדשים, הוא נחשב לנטיעה חדשה (ואם נהג כך, יזדקק החקלאי להמתין שלוש שנים נוספות לסיום שנות הערלה).

ג.ב.2. שיטות להרכבת רימון - למרות הנאמר לעיל, לעיתים נוצר בכל זאת צורך להחלפת זן, כדוגמא: כאשר יש במטע נטוע זן רימונים אחד, ולאחר ההנבה מתגלה כי כמה עצים הם מזן שונה, דבר המקשה על הטיפול במטע. החלפת זן ניתנת באחת מהדרכים הללו:

1. הקצרת הזרועות ואחר כך ביצוע הרכבת כתר או סדק.

2. הקצרת הזרועות והרכבת עין או טלאי על גבי צמיחה חדשה.

ג.ב.3. תהליך הרכבת הרימון – ניתן להרכיב עצי רימון כאשר עובי הגזע לפחות 2 - 3 ס"מ ויש התקלפות טובה. המועד המתאים להרכבה הוא באביב ובסתיו. את הרכב מורידים משרביטים חיוניים בני שנה, עם פקעים הנראים לעין, אשר טרם התחילו להתנפח. לאחר הרכבת עין, קושרים את ההרכבה בסרט פלסטיק לא שקוף כדי למנוע התחממות. 2 - 3 שבועות לאחר ההרכבה מסירים את הנוף עד מקום ההרכבה (זינגר, 1985, 58-60). בצפון אפריקה נהגו להרכיב את הרימון כ 2 - 3 ס"מ מתחת לפני הקרקע בחודשים פברואר – מרץ, לעיתים גם בעין רדומה (גור וליברמן, 1956, 31).

ג.ב.3.א. הרכבת רימון בעבר – בעבר, נעשתה הרכבת עץ הרימון מפעם לפעם, את הרימון הרכיבו בשיטות שונות, וכך כתב פליניוס: **"עצים אחדים כגון: התאנה והרימון, ניתן להרכיב עליהם בכל הצורות האפשריות"** (N.H. XVII. XXVI. 120-121). בגאופניקה נכתב על אופן הרכבת הרימון

המועדפת, את הרכב מעץ רימון, הרכיבו ללא נתוק מעץ 'האם' עד לקליטה מלאה, ורק אז נתקוהו. בשונה מעצי פרי אחרים ניתן להשמש ברכב שכבר החל לבלב (GEO. X. XXXVII. p. 29-30). שיטות ופרטי הרכבת עצים ביוון ורומא, ובכללם הרימון נתבארה בפרק התאנה (ג.ג.א. – ג.ג.א.2). ובפרק הזית (ג.ב.1. – ג.ב.2.ב.). בירושלמי נזכרו מספר הרכבות של שני מיני פירות ובתוכם גם עץ הרימון: **"זיתין ורימון מה נפק מביניהון? שיזפין"** (כלאים פ"א ה"ד, כז ע"א). גם פליניוס ובגאופוניקה נכתב על נוהג הרכבות רימונים על עצי פרי אחרים: **"אם רימון מורכב על הדס או הדס על רימון, עץ זה יניב פירות מרובים"** (GEO. X. XXXVII. p.29-30; N.H. XVII. XXVI. 120-121). היתכנות הרכבה בין שני מיני פירות, ובודאי קבלת תוצאה של מין שלישי, מוטלת בספק רב. הרכבה בין מיני פרי שונים, מביאה לדחייה הדדית ולאי איחוי בין הכנה לרכב. פליקס טען כי שבירושלמי ובתוספתא נדונו גם הרכבות 'תאורטיות' שהשמועה אמרה כי הגויים שעסקו בהן קיבלו בדרך זו מינים חדשים (תשכ"ז, 103 - 104). ושמה מדובר בהאבקה? עיין בהרחבה בפרק הזית, בסעיף ג.ג.1. הרכבה \ האבקה בזית, על תוצאות אפשריות בהאבקה בין מינים שונים).

ג.ב.4. איחוי הרכבה ברימון - אחת הבעיות המתעוררות לעיתים היא אי אחוי בין הכנה לרכב מספר סיבות יכולות להיות לכך, סיבה ניראת לעין היא הפרשת נוזל או שרף מהכנה ואינו מאפשר הדבקה ואיחוי. רימון אינו מפריש נוזלים רבים, וכך כתבו קאטו ופליניוס: **"הסיבה שחותכים את הגפן (שאותה מעוניינים להרכיב) שלושה ימים לפני ההרכבה, היא בכדי לנקז נוזלים ולחות עודפת לפני ההרכבה, או שעושים חתך בענף שעליו מרכיבים, מעט נמוך מממקום ההרכבה, בכדי לאפשר למים או נוזלים להתנקז. תאנים רימונים ומינים יבשים יותר מרכיבים מיד"** (O.A. I. 4-6. XLI; N.H. XVII. XXIV. 113-114), את הרימון הרכיבו מייד לאחר חיתוך הגזע או הענפים, על מנת לשמור על לחות מכסימלית של הרכב.

ג.ב.5. שמירת רוכבים להרכבה בעבר - גם בעבר הוכר הצורך לשמירת לחות הייחורים או רוכבים עד להרכבה או השתילה, פליניוס כתב כמה המלצות בעניין זה: **"אם מתכוונים להביא רכב ממרחק גדול, יש דעה כי ניתן לשמור על לחות ה'רוכבים', אם מכניסים את הייחורים לתוך לפת (ירק). הטוב ביותר לשמר אותם קרוב למי נחל או אגם, כשהם ארוזים ודחוסים בין שני רעפים או מרצפות חלולות, אשר פתחיהם סגורים בטיט"** (N.H. XVII. XXIV. 114). שמירת חיוניות 'הרכב' או הייחורים חשובה, במידה והרכב יבש הוא לא יתאחה ולא יצמח.

ג.ב.6. מועד הרכבת הרימון בעבר - אין אנו מוצאים מועד מדויק המומלץ להרכבת הרימון אך מדברי פליניוס עולה כי הוא המליץ על הרכבה בסוף החורף (N.H. XVII. XXIV. 113-114).

ג.ג.1. הברכת רימון - הברכת רימון היא שיטה נוספת לריבוי הרימון (אם כי פחות מקובלת), בשיטה זו נשמרים תכונות רימון 'האם'. ההברכה נעשית על פי שיטת הברכת גפן. מכופפים שרביט ארוך ומחדירים אותו לקרקע בחריץ שהוכן מראש, מכסים אותו בקרקע. מועד ממולץ להברכה הוא באביב (פברואר – מרץ) לפני לבלוב העצים. את ההברכות יש להשקות היטב. לאחר כחודשיים מוכן השרביט להעברה לשתילה במטע או במשתלה, ניתן לקבל שתילים אחדים מהברכה אחת (גור וליברמן, 1956, 31). ביריחו היו שנהגו להטמין שרביט רימון ארוך בצורה אופקית בקרקע, משרביט זה עלו שתילים אחדים, בסוף הקיץ היו מקצצים את השרביט בתוך הקרקע ובכך חלקוהו אותו לשתילים נפרדים ואז העבירוהו למטע לשתילה (שם).

ג.ג.1.א. הברכה בעבר - ככל הנראה בעבר שיטת ריבוי זו הייתה מקובלת, אם כי ריבוי מייחורים

הייתה ללא ספק מקובלת וקלה יותר לביצוע, קאטו תיאר את דרך ביצוע ההברכה, באופן הדומה להנחיות בהווה, אם כי ההנחיה הייתה לא לנתק את השרביט מעץ 'האם' אלא לאחר כשנתיים (O.A. 1 ; LI. 96 ; N.H. XVII. XXI. 96). קאטו המליץ גם על הברכה לתוך כלי, וכך יקל על העברתו של השתיל ונטיעתו אף במקום מרוחק: "ניתן להבריך לתוך כלי ובתנאי שיש בכלי חורים. בזמן שענף ההברכה קשור לעץ ה'אם', יש צורך לעשות חור בתחתית המיכל, ואת הענף הרצוי, יש להכניס מהחור אשר בתחתית המיכל וכלפי מעלה. יש למלא לתוך המיכל אדמה, ולהדק אותה היטב בכלי. יש להשאיר את הרוכב מחובר לשתיל ה'אם'. לאחר שנתיים יש לחתוך את הענף מחוץ לתחתית המיכל. יש לפתוח את המיכל או הסל בצידו, ואז להכניס את המיכל עם השתיל לתוך בור הנטיעה..." (O.A. LI. 1 ; N.H. XVII. XXI. 96 ; 1). מדבריו עולה כי בעבר נהגו לשתול שתילים מושרשים בכלי (חרס או נצרים), ולא רק חשופי שורש.

פרק ד': שלבי הגידול החקלאי

ד.א.1. הכנת הקרקע לנטיעה – בחלקת השדה המיועדת לנטיע רימונים יש לבצע בדיקות לנוכחות פגעים. יש לבער את העשבים הרעים, בשטחים מסולעים יש צורך בסיקול עילי. לפני העיבוד יש לפזר 10-15 קוב לדונם זבל אורגני מעובד, לאחר מכן יש לבצע בקרקע המטע חריש על מנת ולאוויר את הקרקע ולהצניע את הזבל. לאחר פעולת החריש יש להחליק ולפורר את הרגבים להקלת פעולות העיבוד (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). כבר בעבר הרחוק נקטו בעבודות הכנה דומות להכנת קרקע המטע לנטיעה, אם כי לא נזכרו דוקא לגבי הרימון: ביעור העשבים השוטים – "ולא יעדר ועלה שְמיר וְשִׁית" (ישעיהו ה' 6), וכך גם במשנה (שביעית פ"ד מ"א). עידור או חריש לעקירת סלעים והוצאתם אל מחוץ לשטח המטע – "ויעזקהו ויסקלהו ויטעהו" (ישעיהו ה' 2), וכך גם במשנה (שם, פ"ג מ"ז – מ"ח), ופעולת הזיבול והחריש (שם, פ"ב מ"ב; שם פ"ג מ"ד), וכן יתר המלאכות הנעשות בהווה. פעולות אלו להכשרת מטע עצי הפרי נעשו גם ברומי ויוון (עיין בפרק הזית ד.א.2.א. קולומלה: IX. 9-10 ; V. IX. 9-10 ; III. XI. P, 113 ; IX. VI. P, 273).

ד.א.2. סימון השתילים - יש לסמן בצורה ברורה בתחילת השורה את הזן והמשתלה בכדי למנוע בלבול בין זנים, וכן לאפשר בעתיד להתחקות אחר מקור השתיל. יש לטעת בנפרד שתילים מזנים שונים וממשתלות שונות, בכדי לאפשר בקרה אחר איכות השתילים מהמקורות השונים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). כבר בעבר התייחס קולומלה לנושא זה והמליץ על נטיעת עצי פרי על פי הזנים השונים (O.T. XVIII. 1- XIX. 1-3). גם במקורות חז"ל ישנו ככל הנראה רמז על סימון השתילים לפני נטיעתם (ראה בפרק 'התאנה' בסעיף 'צבע הסיקרה').

ד.א.3. מרווח הנטיעה - שיטת העיצוב לרימון הינה – גביע פתוח. מרווח נטיעה הנדרש יהיה: בין השורות 5 - 6 מטר, בין העצים 4 - 5 מטר. ככל שהזנים בעלי עוצמת צימוח חזקה יותר, נעדיף מרווחים גדולים יותר בין העצים ובין השורות (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ד.א.4. מרווחי הנטיעה בגידול המסורתי – בעבר הייתה נטייה לשתול את מטע הרימון בצפיפות גדולה בכדי שלא יפגעו הפירות על ידי קרני השמש, במשך הזמן נוכחו לדעת, כי פירות מטע צפוף אינם רוכשים את גונם היפה, ואינם מתפתחים לגודלם הטיפוסי. השונות במרווחי הנטיעה בגידול המסורתי של מטעי הרימונים עד תחילת המאה ה-20 הייתה מרובה, מספר העצים לדונם נע

בין 40 – 130 מכאן שהרווחים נעו בין 2.5 - 5 מ' בין העצים ו 3 – 6 מ' בין השורות. המרווחים השתנו גם בהתאם לזן ולגודל העץ. לעיתים נטעו רימונים בבוסתנים כגידול ביניים בין עצי פרי אחרים (גור וליברמן, 1956, 33 - 34).

ד.א.4.ב. מרווחי נטיעה בעבר – כבר בעבר הרחוק הנחה תאופרסטוס ובעקבותיו פליניוס, מה הם מרווחי הנטיעה ברימון: "בשתילת הרימון וההדס ודפנה צריך לשתול שני שתילים קרובים אחד לשני לא יותר מ- 9 רגל (כ-2.7 מטר), במדרון המרווח יהיה קרוב יותר, במישור רחוק יותר" (H.P. I. v.6 -VI. 1 ; N.H. XVII. xvii. 88 ; N.H. XVII, xvi, 86-xvi. 88) בדרך כלל כשציין מרווח נטיעה כוונתו הייתה למרחק אחיד בין השתילים ובין השורות אלא אם כן ציין אחרת. מדבריו עולה כי במרווח זה נטעו כ- 136 עצים בדונם, בדומה לשתילה המסורתית באומד העליון. יש להניח כי תאופרסטוס כתב הנחיה כללית בנוגע למרווח השתילה במטע הרימונים, מרווחים אלו ככל הנראה השתנו בהתאם לזן ולגודל העץ.

ד.א.5. מועד נטיעת רימון בעבר - ווארו וקולומלה כתבו כי את שתיל הרימון חשוף השורש, שותלים בחודשי החורף עד תחילת האביב: "נכון לשתול את עצי הרימון עד 1 באפריל" (O.T. xxiii. 1-2 ; V. x. 15-17). גאופניקה (בשם תאופרסטוס) האריך במקצת את מועד השתילה לכל חודש אפריל, במקומות בהם הקרקע עדיין לחה או שניתן להשקות את השתילים (GEO. III. IV. p. 104).

ד.ב.1. תהליך הנטיעה - הנטיעה תבוצע בחודשי החורף (סוף ינואר- סוף פברואר) בטרם החלו השתילים ללבלב. עומק ורוחב הבור יהיה בהתאם לגודל מערכת השורשים של השתיל בדרך כלל די בבור שגודלו 40 x 40 x 40. יש למלא את הבור במים לפני הנטיעה. לאחר הנטיעה יש להדק את הקרקע ולהשקות. בגידול 'בעלי' יש להשקות מספר פעמים לאחר הנטיעה, להבטחת קליטת השתיל (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). קולומלה תיאר את תהליך הנטיעה (בגפן) בעבר, באופן דומה למדי לנטיעת שתילי הרימון בהווה (III. xv. 2-4).

ד.ב.2. השקיית מטע הרימון – מנת ההשקיה ותדירות ההשקיה במטע ייקבעו על פי רטיבות הקרקע באזור בית השורשים ועל פי מצבו הפנולוגי של העץ (מקדם החזר ההשקיה יהיה בממוצע 0.5 קוב לבד מחודשי החוף). יש להקפיד להימנע מהיווצרות סדקים בקרקע בסביבת השורשים, על מנת למנוע התייבשות בית השורשים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001). הרימון מסוגל להתמודד עם מים מליחים עד כ-500 (יתכן אף 900) מ"ג כלור בליטר (בורנשטיין, תשנ"ג, 19 ; גור וליברמן, 1956, 39 – 40).

ד.ב.2.א. השקיה בעבר - בעבר הרחוק עמדו על כך שיפה לו לרימון רטיבות הקרקע: "שלחך (שלחין) פרדס רימונים עם פרי מגדים" (שיר השירים ד 13), על פי המקרא פרדס הרימון הניב את פרחיו ופרותיו היפים כשהושקה תדיר (בעניין משמעות 'פרדס', ראו להלן הרחבה בסעיף ד.ג.2. 'פרדס'), אם כי ניתן לגדל את הרימון 'בעלי' במקומות בהם כמות המשקעים טובה (500 – 600 מ"מ). הרימון לא גדל במדבר כי שנאמר במקרא: "לא מקום זרע ותאנה וגפן ורימון" (במדבר כ 5), בעבר הרחוק הבחין תאופרסטוס כי הרימון נזקק להשקיה לשם קבלת פרי איכותי: "אם יקבל הרימון זבל חזירים וכמות גדולה של מי נהר יגדל במיטבו" (H.P. II. II. 9-10 ; H.P. II. VII. 2-4). הוא הוסיף וכתב, כי יתרון מטע הרימון הגדל שלחין, הופך עם השנים לחסרון: "עצים הגדלים על יד מקור מים הם קצרי ימים מאלו הגדלים במקומות יבשים" (H.P. IV. XIII. 1). אמנם לא ציינו את כמויות מים

אופטימליות להצמחת עצי הרימון, אך נראה כי במטע מבוגר חשובה ההשקיה במיוחד בשלוש תקופות בחיי העץ: תקופת הליבלוב, תקופת הפריחה והחנטה, ובתקופת גידולו הנמרץ של הפרי (גור וליברמן, 1956, 39 – 40).

ד.ב.3. עיבוד המטע – מטרת העיבוד במטע היא כפולה: השמדת צמחי בר המתחרים בעץ הצעיר, (ניתן להצניע את העשב בקרקע על ידי קילטור או חריש), וסתימת סדקי הקרקע על מנת למנוע התייבשות שורשי העץ. בהווה רב השימוש בשיטת אי-פליחה, ומסתפקים בכיסוח או ריסוס העשבייה, במרוצת הזמן הופך החומר הנקצר לרקבובית, והמטע נהנה מתוספת חומר אורגני לקרקע (גור וליברמן, 1956, 40 – 41).

ד.ב.3.א. עיבוד המטע בעבר – עיבוד מטע הרימון בעבר היה היה בדומה לנעשה בהווה בשיטת הפליחה, וכך תיאר זאת פליניוס: "פעולות משותפות המועילות לכלל העצים היא לאוורר את האדמה סביב העץ (קילטור), יש לערום אדמה סביב גזע העץ, יש לעשות תעלה (לאורך הערוגה) על מנת להשקות ולנקז מים העומדים על יד העץ... יש שאוורור הקרקע מזיק להם מאוד בשעה שלגפן ורימון מלאכה זו מועילה" (N.H. XVII. xxxix. 247-248). מספר פעולות מזכיר פליניוס האחת קילטור המטע, השניה היא תילול אדמה סביב גזע העץ, יתכן שמטרת פעולה זו הוא יצוב העץ, לעיתים עומס הפרי בשלב ההבשלה, יכל להביא לקריסת העץ ונפילתו לקרקע. יתכן ופעולה זו נועדה לייצב את בית השורשים של העץ (כמו בדקל התמר). יתכן גם שהפעולה נועדה להצניע את הזבל הניתן לעץ במהלך גידולו, נראה כי השקיית העץ במהלך הגידול הייתה חיונית לקבלת יבול איכותי. במישור היה צורך לדאוג לניקוז מי הגשמים, מים העומדים זמן רב סביב שורשי העץ, עלולים להביא למותו, עקב חוסר בחמצן.

ד.ב.4. זיבול וזבל ירוק במטע הרימון – בכל הניסיונות שנערכו בגידול הרימון בעבר עלה, כי זיבול המטע כבר מגיל צעיר הביא לתוצאות הנבה טובות מאוד בצימוח העץ ובאיכויות הפרי. וכך נהגו בגידול המסורתי עד תחילת המאה ה-20: בשנתיים הראשונות לאחר הנטיעה נהגו לתת 8 – 10 ק"ג זבל אורגני לכל עץ לשנה. לעצים בגיל 3 – 4 שנים נהגו לתת 12 – 15 ק"ג בשנה. בגיל 5 – 6 שנים נהגו לתת 20 – 25 ק"ג בשנה. החל מגיל 6 שנים ומעלה נהגו לתת לפחות 25 – 30 ק"ג זבל בשנה לכל עץ. ניתן לזרוע דגנים או קטניות לזבל ירוק. בהגיע הגידול לשיא גידולו בעודו ירוק, נהגו לקצור ולהצניעו בקרקע כחלק ממנת הזיבול השנתית (גור וליברמן, 1956, 41 – 42).

ד.ב.4.א. זיבול הרימון בעבר – החקלאים בעבר ידעו כי תוספת זבל מעשירה את הקרקע ומביאה לתוצאות גידול טובות יותר, כלל זה נכון היה גם במטע הרימון, כך כתב תאופרסטוס בשם מורו (ובעקבותיו גם קאטו) על חשיבות הזיבול: אנדרוטיון (Androtion, סופר יווני כ-480 לפסה"ג) גם אומר: שזית, הדס והרימון, זקוקים לזבל חריף, והשקיה רבה ביותר, בנוסף לגזום יסודי, כי אז העצים לא מפתחים עצה רכה וגם לא מחלות קרקע" (H.P. II. VII. 2-4; O.A. VII. 1-4). ובמקור אחר הוא הסביר למה כוון באומרו 'זבל חריף' כפי שכתב לעיל: "זיבול לא מתאים לכל העצים באופן זהה, וגם לא אותו זבל מטיב לכל עץ בשווה. אחדים זקוקים לו (לזבל) כשהוא חריף, ויש אחרים הזקוקים לפחות חריף. ויש כאלה הזקוקים לו באופן הקל ביותר. הזבל החריף ביותר הוא צואת אדם, שני לו זבל חזירים, השלישי זבל עזים, הרביעי לו זבל כבשים, חמישי הוא זבל פרים, שישי הוא בהמות משא (חמורים וסוסים). זבל מפסולת ביתית הרכבו ממינים שונים ומיושם בשיטות שונות" (H.P. II. VII. 4). ככל הנראה לאור תצפיות ונסיון החקלאים הגיע תאופרסטוס למסקנות אלו ולפיתוח מדרג

חרירות הזבל, אם כי סיבת הזיבול היא חיזוק העץ, ומניעת מחלות. (נושא זיבול המטע בכללו, ובארץ ישראל בפרט, מחייב דיון רחב ומעמיק יותר, כיוון שנושא זה כללי, ואינו מתייחס דווקא לעץ הרימון, אין זה מקומו, ראו הרחבה בנושא פליקס, תש"ן, 78 - 108, פליקס, תשכ"ג, 30 - 36, פליקס, 1994, 52 - 53)

ד.ב.5. הזיבול כמתקן טעם הפרי – כפי שלמדנו לעיל (בסעיף 'זיבול וזבל ירוק במטע הרימון'), הזיבול משפר גם את הצימוח ואיכויות הפרי. לטענת חוקרי הטבע הרומיים לזיבול נודעה גם חשיבות בתיקון טעם פירות הרימון, וכך כתבו קולומלה ופליניוס (בשנויים אחדים): "אם הרימון מניב פירות מרים או שאינם מתוקים דיים, ניתן לתקן זאת בשיטה הבאה: הרטב את שורשי העץ בזבל חזירים או בצואת אדם ובשתן ישן של אדם, מעשה זה יגרום לעץ להיות פורה. במהלך הניבה הראשונה, פעולה זו תגרום לפרי טעם יין (חמצמץ), לאחר 5 שנים הפרי וגרעיניו יעשו מתוקים. אנו בעצמנו ערבבנו רק מעט מהתערובת (*Assafoetida*) lasere עם יין, ואחר כך מרחנו (התזנו) את הצמרות העצים, פעולה זו תיקנה את טעמם (טפל) המריר של הפירות" (N.H. ; V. x. 15-17 ; O.T. xxiii. 1-2 ; N.H. XVII. xxxix. 247-248 ; XVII. xlvii. 259-260). מדבריהם עולה כי על ידי תוספת משמעותית של יסודות חסרים בעץ, נשתנה גם טעמו של הפרי (במחקר המודרני לא מצאנו סימוכין למסקנה זו, אם כי תוספת דשן יכולה להביא לצימוח מוגבר, העץ חיוני יניב פירות טובים יותר, אם כי לא בהכרח ישתנה גם טעמם). הפעולה השנייה הייתה מריחה או התזה של תערובת (*Assafoetida*) lasere המעורבת ביין אשר הביאה גם היא להמתקת הפרי. Lewis Short & תירגמו במילונם (1966, 1038) כי תערובת זו הייתה: the juice of the plant laserpitium, כוונתו ככל הנראה לתערובת שרף מימית מצמח החילתית צמח חריף מצמחי הרפואה (אופיר שמש, 2006, בהכנה), נזכר במשנה (עוקצין פ"ג מ"ה), סבורים כי הוא מין כלך (*Ferula asa-foetida*), אבן שושן (ערך 'חלתית'). שימוש מופרז בחלתית עלו לגרום להרעלות, ובמינון גבוה הוא רעלן, ומסוכן לאכילה (קריספיל, תשמ"ו, 188) כך גם מצינו בחז"ל (תוספתא, בבא קמא (ליברמן) פ"ו הי"ז ; שם, חולין (צוקרמאנדל) פ"ג הי"ט). המדרש פירש: חלתית - בלע"ז לזרו פולאנטו (שכל טוב (בובר) בראשית פרק לו ז).

לא ברור כיצד השפיעה התזת חומר זה על צמרתו או עלוותו העץ. בהווה מקובל לרסס רסוסי הזנה עלוותיים בפרי הדר (כגון: עלוומיד – אוראה דלת ביורט, דשן 23 - 7 - 23 המכיל חנקן אשלגן וזרחן, מגנזיום חנקתי, מנגן אבץ ועוד, על פי המלצות 'הגנת הצומח' במשרד החקלאות, 2006), כך גם בפרחי שעווה ובצמחים נוספים. ריסוסי עלווה אלו יעילים בהזנת הצמח או העץ, ומשפרים את צימוחו והתפתחותו של העץ. יתכן שהתערובת שנוכרה על ידי קולומלה ופליניוס הכילה חומרי הזנה אשר שיפרו את צימוחו של העץ ואת טעם פריו (יתכן שהיה זה פולקלור חקלאי נפוץ).

ד.ב.6. דישון מטע רימון - מנות הדשן הניתנות במטע באות להבטיח את צימוחו התקין של העץ, את היבול ואיכותו. ככלל המנה השנתית תהיה כ- 15-20 ק"ג חנקן לדונם, הדישון החנקני יינתן לאורך כל עונת ההשקיה. יש לתת מנה של 6 ק"ג זרחן לדונם. ו-30 ק"ג אשלגן לדונם, הדישון האשלגני יתבצע לאורך כל עונת ההשקיה. בדרך כלל הדישון משמש כתחליף נוח לזיבול שניתן לרימון בעבר, פרט לזיבול הניתן בקרקע להעשרתה, טרם הנטיעה (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ד.ב.7. גיל הנבת הרימון – עץ הרימון בגידול שלחין, נכנס לפוריות כבר בשנה השלישית לנטיעתו (כ-500 ק"ג לדונם), בתנאי 'בעל' באזור בו המשקעים טובים (500 - 600 מ"מ) יכנס העץ לתחילת ניבה בשנה הרביעית, ויגיע לפוריות סבירה בשנתו החמישית או השישית. עונת ההבשלה העיקרית של

הרימונים חלה בחודשים ספטמבר אוקטובר, אך למעשה העונת הקטיפה נמשכת עד לחודש דצמבר (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001; גור וליברמן, 1956, 43). פליניוס כתב על גיל הנבת הרימון ברומא: **"תאנה, רימון, שזיף, תפוח, אגס, הדס וערבה גדלים מהר, ובכל זאת הם מובילים בהכנסות, אלו מתחילים להניב בגיל שלוש אפילו עוד קודם"** (N.H. XVII. XX.95- XXI.96), ככל הנראה משקעים מרובים ברומא גרמו להקדמת הנבה גם בגידול 'בעלי'. בניגוד לתאנה, לזית והגפן, שבהם מקורות חז"ל מתייחסים לגיל תחילת ההנבה (תוספתא שביעית פ"א ה"ג), ברימון פרט זה לא נזכר, יתכן והדבר מלמד כי מטע הרימון לא היה גידול כלכלי חשוב (בדרך כלל), ועל כן לא הייתה משמעות גדולה, לגיל הנבת העץ (עיין בהרחבה בפרק התאנה, בסעיף ד.ב.12.א. גיל הנבת עץ התאנה בעבר).

ד.ג.1. צורת גידול הרימון בעבר – כיצד גידלו את הרימון בעבר האם כמטע אחיד (כגפן והזית) או כעץ בתוך מטע מעורב (בוסתן) במיני עצי פרי נוספים. פסוקי המקרא אינם משקפים מציאות אחידה בכל הנוגע לצורת גידול הרימון. ממספר פסוקים עולה כי גידול הרימון כמטע, או כציבורי עצי רימון הייתה מציאות שכיחה, מנגד פסוקים אחרים מצביעים על מציאות בה גדלו עצי רימון בודדים כחלק מגינת עצי פרי מעורבת. בשיר השירים נאמר: **"רְמוֹנִים עִם פְּרֵי מְגָדִים"** (ד 13), הפסוק מציין לכאורה שהרימונים גדלו עם עצי פרי נוספים. הפסוק: **"אֶל גִּינת אֶגֶזוּ יְרֵדְתִי... לְרֵאוֹת הַפְּרָחַה הַגֶּפֶן הַנִּצְוֹ הַרְמוֹנִים"** (שם, ו 11), הירידה אל גינת האגוז לראות הפרחה הגפן ועצי הרימון (ההדגשה היא על גפן בודדה, אולי על מנת להימנע מכלאי הכרם), הפסוק מרמז לכאורה על ערבוב של מספר עצי רימון בין מיני פרי שונים.

פסוקים אחרים מבטאים מציאות בה גידלו את עצי הרימון כמטע אחיד או מקובץ: **"שְׁלַחֲךָ פְּרֵדֶס רְמוֹנִים"** (שם, ד 11), הפסוק עוסק בפרדס רימונים הגדל שלחין. כך הובן פסוק זה גם בתלמוד: **"מאי שלחין? גינונייתא, שנאמר: 'שלחין פרדס רמונים' (בבלי, בבא בתרא סח ע"א).** גם חלקו השני של הפסוק אינו גורע ממסקנה זו: **"נִשְׁכַּיְמָה לַפְּרָמִים נִרְאָה אִם פְּרָחַה הַגֶּפֶן פֶּתַח הַסְּמָדָר הַנִּצְוֹ הַרְמוֹנִים"** (שיר השירים ז 13), ההליכה אל הכרם שהוא ביטוי למטע אחיד של גפנים, ואל הרימונים, יכול לרמז כי מקבץ עצי הרימון היה מצויים בקרבת הכרם בחלקת קרקע נפרדת (בגלל כלאי הכרם).

גם מקורות חז"ל עוסקים בצורת גידול הרימון, במדרש נאמר: **"משל למלך שהיה לו פרדס, וירדו ונטעו, שורה של תאנים, ושורה של גפנים, ושורה של רמונים, ושורה של תפוחים..."** (שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ב ג; שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ו ג), המדרש עוסק במקבץ משמעותי של רימונים, אמנם מספר מיני פירות היו במטע אחד, אך הם הופרדו לקטעי משנה ובכל שורה היה מין פרי שונה. בתלמוד נאמר: **"כרמא אני מוכר לך אף על פי שאין בו גפנים - הגיעו, שלא מכר לו אלא שמא, והוא דמתקרי כרמא. פרדס אני מוכר לך אף על פי שאין בו רמונים - הגיעו, שלא מכר לו אלא שמא, והוא דמתקרי פרדסא"** (בבלי, בבא מציעא קד ע"א; בבא בתרא ז ע"א). המושג 'כרם' נתייחד בלשון המקרא וחז"ל בדרך כלל למטע גפנים (פליקס, 1994, 67 – 74), ויש לכך מעט יוצאים מן הכלל ('כרם זית', ראו בפרק 'הזית' סעיף א.ב.1. מטע זיתים'), המקור שהובא לעיל מאשש זאת. למטעי הזית והתאנה לא תמיד נתייחד שם מיוחד, יש רגליים לסברא שדווקא הרימון הפחות חשוב מבין שבעת המינים זכה לשם מיוחד למטעו – 'פרדס' (פליקס, 1968, 14; אביצור, תשנ"ז, 201), ומאחר ונתייחד שם למטע הרימון – 'פרדס', לא סביר שבמציאות הארץ ישראלית לא היה קיים פרדס-רימונים אחיד. פליקס כתב: **"פרדס רימונים, ללא פירות אחרים שפרותיהם מתוקים, היא תופעה בלתי רגילה במשק החקלאי הארץ ישראלי אם כי גדלה גם במטע אחיד שכינוהו 'פרדס' (1994, 132).** במקורות חז"ל מתוארת גם מציאות בה הרימון היה נטוע עץ בינות לעצי פרי נוספים, וכך נאמר

בתוספתא נאמר: "הלוקח שדה קיצה מחבירו והיו בה תפוחין ורמונין" (בבא מציעא (ליברמן) פ"ט ה"ה). 'שדה קיצה' הוא מטע אשר בו תאנים או פירות קיץ ובתוכם ענבים (ליברמן, תוספתא כפשוטה, בבא מציעא, עמ' 281). מתוספתא זו עולה לכאורה כי בשדה האילן מעורבים כמה סוגי עצי פרי. במשנת מעשרות נאמר: "גפן שהיא נטועה בחצר, נוטל את כל האשכול, וכן ברמון, וכן באבטיח, דברי רבי טרפון" (פ"ג מ"ט). ממשנה זו עולה כי עץ הרימון היה אחד מסוגי הפירות (כגפן וכתאנה ועוד) אשר היו נטועים בחצר הבית במעורב.

לאור המקורות שסקרנו לעיל, נראה כי בתקופה הרומית והביזנטית גידלו את עץ הרימון בשני אופנים. עיקרם של עצי הרימון ניטעו כעצים בודדים בשדה האילן ובחצר הבית, בין מיני פרי אחרים. ומיעוטם ניטעו כמטע אחיד או כמקבץ משמעותי של עצי רימון מזני איכות מתוקים.

ד.ג.א. צורת גידול הרימון בעולם הרומי – גור וליברמן כתבו לעיל (בסעיף 'מרווחי הנטיעה בגידול המסורתית'), כי היו שנהגו לשתול את עצי הרימון במעורב בין עצי פרי שונים, גם בעבר היה ככל הנראה נוהג דומה, אך תוצאותיו איכזבו: "אפשר לנטוע עצי פרי בעלי שורשים מצומצמים בין הגפנים, כגון: רימונים, תפוחים, וחבושים.... אך הניסיון מוכיח שאין זה נכון" (I. p.121. GEO. IV). גם קולמלה עסק בנושא זה וכתב הנחיה כללית: "טוב יותר לנטוע את העצים לפי המינים השונים, בעיקר כדי למנוע השתלטות החזקים על החלשים. היות ועצי הפרי הם לא באותה מידת חוזק וגודל, ואינם גדלים בצורה אחידה" (O.T. XVIII.1-XIX.1-3). פליניוס הסביר: עצים הורגים את העץ (השכן להם) על ידי שורשיהם, ועל ידי צל של העלווה סבוכה" (XXXVII. 239.N.H. XVII). פליניוס הסביר כי ישנם עצים בעלי שורשים עבים מפותחים ופזורים על שטח נרחב, עצים אלו ינצלו את מאגרי היסודות והנוזלים המצויים בשטח קרקע נרחב, ובכך העץ 'החלש' לא יצליח להתפתח כראוי, ויתכן כי בהמשך יתנוון. סיבה נוספת היא הצללה של העץ המפותח על הקטן יותר, הצל חוסם חלק מקרני אור השמש הוא מקטין את תהליך הפוטוסינטיזה, ובכך עוצר את התפתחות העץ. חוסר באווירור ותאורה בחלקי העץ הפנמיים, אינו מאפשר לפירות (חלקם) לקבל את גונם הטבעי, ומעלה את כמות מזיקי העץ.

ד.ג.ב. פרדס – מה טיבו של המושג 'הפרדס'? מקורו של המינוח מפרסית קדומה pari-daeza שהוא מקום גדור, ובלשון הבבלית המאוחרת פרדס הוא גן עצים המוקף בגדר. באכדית שמו paradisu שהוא גן, וביוונית paradeisos, ובארמית פרדסא (אינצקלופדיה מקראית חלק ו', עמ' 578), ובערבית פִּרְדוּס, ופרושו גן עצי פרי ביחוד בהשקיה (אבן שושן ערך 'פרדס'). גם במקורות חז"ל 'הפרדס' קשור למטע עצי פרי ולהשקיה בסמוך לעיר, בתלמוד נאמר: "משל לאדם שיש לו פרדס, כשהוא משקה – משקה את כולו" (סנהדרין, לט ע"ב), ובמדרש נאמר: פרדס נטוע שורה של תאנים ושל גפנים ושל רימונים ושל תפוחים" (ויקרא רבה פרשה יג), ובמקור נוסף: "מלמד שעשה פרדס ונטע בו" (סוטה י ע"א). בקהלת נאמר: "ועשיתי לי גנות ופרדסים" (ב 5), מפסוק זה עולה כי הפרדס והגן קשורים זה בזה. 'גן' עניינו חקלאות שלחין המתבססת על השקיה ממקורות שבקרקע, והרימון אף שיכול לגדול בתנאי 'בעל', חובב השקיה יתרה הוא.

על פי הפסוק: "שְׁלַחֲךָ פְּרִדְסֵי רְמוֹנִים" (שיר השירים ד 11), ומקורות חז"ל נוספים הקושרים בין הפרדס לרימונים (תוספתא, בבא מציעא (ליברמן) פ"ט ה"ה; שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ב ג; שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ו ג), נראה כי 'פרדס רימונים' מצטייר, כחלקה מושקת לגידול רימונים (פליקס, 1968, 14; אביצור, תשנ"ז, 201; רוזנסון, תשנ"ג, 11; בורנשטיין, תשנ"ג, 18). ספראי

כתב כי פרדס הינו כרם מושקה (כרם המטופל באופן אנטנסיבי בדומה לגינה), בפרדס נבנה מגדל שמירה, הפרדס הוא קרקע חקלאית יקרה ועדינה (להלן סבסטי), במשלים רבים מופיע הפרדס כנכסי המלך והדבר מלמד על חשיבותו (ספראי, משנת ארץ ישראל, מסכת ערכין פ"ג מ"ב - בהכנה).

במשנה נזכר המושג "פרדסאות סבסטי" (ערכין, שם) מבדיקה אקלימית, הדרולוגית, איכויות הקרקע וזמינות המים בעמק סבסטיה, עולה כי גידול הרימון באזור זה מתאים במיוחד (בורנשטיין, תשנ"ג, 17 - 18, יתכן והדבר קשור גם לפרדסי 'רימוני בדאן' המצויים גם הם בקירבת העיר שכם). כך גם עולה מנתוני סקר מטעי הרימון בסוף המאה ה-19 ותחילת המאה העשרים, (עיין לעיל טבלה מס' 1. על פי גור וליברמן, 1956, 11). ככל הנראה המושג 'פרדס' במקורות חז"ל משמעו קרקע חקלאית יקרה ובה מגדלים מטע פרי הגדל שלחין (קהלת פ"ב 5; שביעית פ"ט מ"ז; תוספתא ערכין (צוקרמאנדל) פ"ב ה"ח; שם, (צוקרמאנדל) פ"ה הי"ד; מסכתות קטנות, כלה פ"א הכ"א), אולם ממספר מקורות לא מבוטל עולה כי הפרדס נתייחד גם למטע הרימונים (פליקס, 1994, 135).

ד.ג.3. גודל הפרדס - מהו גודלו של ה'פרדס'? הגודל המינמלי של פרדס לחלוקה לשני שותפים על פי חז"ל עמד על שלושה קבין לכל שותף: "פרדסא - אמר אבוא דשמואל: בת שלושה קבין" (בבא בתרא יב ע"א), היינו שטח הראוי לזרוע בו שלושה קבין של תבואה. הגודל המקובל לזריעת שלושה קבין של חיטים (כ-5.5 ליטר) הוא בית סאה - דהיינו 50 x 50 אמה שהם 784 ממ"ר (פליקס, תשכ"ג, הערה 6 עמ' 300 - 313). לפיכך, נראה שהגודל המזערי המקובל היה כפול מכך כ-1.5 דונם. בשטח זה נטעו בו כ-36 עצים (משנה תורה' (רמב"ם) הלכות שכנים פ"א ה"ד), מכאן שבדונם נטעו 24 עצים, (ראו השוואה לסעיפים ד.א.3.א. - ד.א.3.ב. על 'מרווחי הנטיעה בגידול המסורתי ובעבר', אשר מהם עולה כי נטיעת הרימון הייתה צפופה מהזית, התאנה ועוד). ככלל עצי הרימון קטנים יותר מעצי הזית והתאנה, ושטח שורשיהם מצומצם יותר, על כן חישוב זה מתיישב במציאות היטב. יתכן כי חישוב זה יכול לשמש כבסיס רחב יותר, להערכת גודל החלקות שבהן נטעו מטעי פרי הגדלים שלחין (פרדס) בארץ ישראל (בורנשטיין, תשנ"ג, 19).

בימינו מגדלים במשק הערבי עצי רימון, במפוזר בין מינים אחרים שבתוך הבוסתנים. במשק היהודי גידלו אותו במטעים בקנה מידה מצומצם למדי, בגלל חוסר רווחיות, התפוצצות הפרי לעת ההבשלה, והדרישה המועטת לפרי. אולם לקראת סוף שנות התשעים של המאה העשרים, נתגלו איכויותיו הבריאותיות המשפיעות לטובה על גוף האדם וכתוצאה מכך חלה עלייה תלולה בביקוש הפרי והמיץ הנוצר ממנו (ראו לעיל הרחבה בסעיף א.ג.1. 'ענף הרימון בהווה'), מחירי הפרות עלו, ואיתם באה נטיעת מטעי רימונים בהיקפים של אלפי דונמים בכל רחבי הארץ (עבד אלהדי, שה"מ, 2006; גור וליברמן, 1956, 15 - 16).

ד.ד.1. גיזום ועיצוב הרימון

ד.ד.2. עיצוב הרימון - את הרימון ניתן לעצב בשני אופנים: כעץ בעל גזע אחד, ובצורת עץ בעל גזעים אחדים (3 - 5) שכך גידולו הטבעי של הרימון, לשתי הצורות מעלות וחסרונות. עץ בעל גזע אחד נוח יותר לטיפול ומאפשר עיבוד המטע עד גזע העץ, הוא גבוה וסבוך יותר, ועל כן חדירת האור והטיפולים קשים יותר. חלק מהפרי בעץ זה ניתן לקטוף רק בעזרת סולמות קטיפ, עץ בעל גזע אחד פחות יציב, וכשעומס הפרי מכסימלי בתקופת ההבשלה, ללא סמוכת תמיכה, נוטה העץ לעיתים לכרוע תחת העומס. לעומת זאת העץ הגדל על מספר גזעים נמוך יותר מעץ בעל גזע אחד, העץ פתוח ומאורר יותר, חדירת קרני השמש והאוויר טובה יותר, ועץ זה יציב יותר (גור וליברמן, 1956, 34 - 35).

ד.ד.3. עיצוב מטע בוגר - ענפי הרימון נושאים פירות שנים אחדות בלבד. בבדיקת עצי רימון

פורחים לא נמצאו פרחים על ענפים בני 4 - 5 שנים ומעלה. פרחים מעטים נמצאו על ענפים בני שלוש שנים, ורוב הפרחים מופעים על ענפים מקוצרים וחיצוניים בני שנה או שנתיים. הרימון אינו נושא פרי בחלקו הפנימי של העץ. בעץ בוגר שנופו צפוף מתייבשים ענפים הפנמיים וגורמים נזק לעץ ולפרי, גם בתלמוד נזכרה עובדה זו, אגב דיון בשימוש בענף רימון כשיפוד לצליית קרבן פסח: **"רימון- אמר רבי חיה בר בא: כל העצים בוצצין (מוצאין) משקין ושל רימון אינו בוצץ (מוציא) משקין, מה אנן קיימין? אם בלחין, אפילו של רימון בוצץ, אם ביבישין אפילו כל העצים אינן בוצצין. אלא כיני (כך), כל העצים יבישין מבחוץ ולחין מבפנים, רימון יבש מבחוץ יבש מבפנים"** (ירושלמי, פסחים פ"ז ה"א, לד ע"א). בשונה מעצים אחרים אשר ענפיהם יבשים (בשלכת) במעטפת החיצונית (בשיפתם), אך בעצה ישנה חיות, והם ישובו וילבלבו, ברימון התייבשות חיצונית של ענפי העץ היא התייבשות מלאה של הענפים, ויש צורך לגוזמם תדיר. הגיזום נועד לסילוק ענפים יבשים ממרכז העץ, להכנסת תאורה לכל חלקי העץ. כן יש לבצע הקצרה ופיסוג של ענפי העץ הבריאים, על מנת להרבות בענפים נושאי פרי. (גור וליברמן, 1956, 37). יש להימנע מגיזום יתר בכדי למנוע מכות שמש לזרועות ולפרי. יש לקצר או להסיר בדים ארוכים ובעלי צימוח חזק, על מנת למנוע הגעת פרי לקרקע, במהלך כל הקיץ יש לסלק סורים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ד.ד.4. גיזום הרימון בעבר – גם בעבר הבינו את חשיבות גזום עצי הרימון, אולם נדרשה החנה וזהירות בפעולה זו, וכך כתב פליניוס: **"לגזום את ענפי העץ יש בכך תועלת, אבל 'לשחוט' אותם (גיזום רב) כל שנה ללא הפסק אין זה רצוי. הגפן רק צריכה גזום שנתי, אולם... רימונים וזיתים כל שנה שנייה, מאחר והם יוצרים צימוחים חדשים במהירות רבה... אבל אף לא אחד מהם יש לגזום בסתיו. יש לגרד את קליפת העץ בגזעו באביב. גיזום אסור שיהיה 'תקיפת העץ', כל חלק בעץ שהוא לא מיותר הוא מועיל לחיותו"** (N.H. XVII. XLIV. 255-257). מדברי פליניוס אנו למדים כי ההנחיה הייתה לגזום את עץ הרימון פעם בשנתיים, זאת כנראה בפרופורציה לעוצמת הצימוח של העץ. באביב גרדו את קליפת העץ, גזע הרימון הבוגר מתעצה וקליפתו נסדקת ונקלפת אט אט. יתכן שפליניוס כוון לגירוד קליפה זו. במקומות לחים חזזיות גדלות על קליפת העץ, יתכן והכוונה כי קילפו גידולים אלו המפרעים לקליטת קרני השמש והתפתחות העץ. יתכן שגרוד העץ היא פעולת החיגור, חיזוק לכך מצאנו במקור נוסף: **לגרד טבעת סביב קליפת העץ, יש עצים הנהנים מהטיפול הזה, ויש כאלה שנהנים פחות"** (N.H. XVII. xxxix. 247-248). יש עצים (חלק מפירות ה'הדר', גפן, חלק מה'נישירים', ועוד) שהחיגור מגביר את הפריחה והחנטה, ומזרז בדרך כלל את הבשלת הפרי, זאת על ידי עצירת המוטמאים מלחזור אל שורשי העץ והפנייתם אל ענפי ופירות העץ (בהווה אין נוהגים בדרך כלל לחגר עצי רימון).

פליניוס הסביר את מטרת הגיזום: **"גיזום נועד להקל על העץ מהמשקל שהוא נושא. וגם להקיז את שרף העצים כמו הקזת דם לאדם"** (N.H. XVII. xxxix. 247-248). מדברי פליניוס ניתן ללמוד כי לדעתו מטרת הגיזום הייתה להקל על עומס העץ (ככל הנראה מעומס פרי בעת ההבשלה), וכן שפעולת הגיזום היא מעין רפואה לעץ, כעין הקזת הדם שהייתה מקובלת כרפואה לאדם (בכמה מקורות פליניוס חוזר על השוואה זו, לעיל בפרק 'התאנה' ו'הזית'), הגורמת לחילוף חומרים וריענון מערכת זרימת החומרים בעץ.

ד.ד.5. סורים – אחת התופעות הנפוצות בגידול הרימון, היא גידול סורים מצוואר השורש או מהשורשים, ניתן להדביר סורים בעזרת חומרים צורביניים (כדוגמת דוקטלון), או על ידי גיזום מספר פעמים בשנה. גם בעבר התמודדו נוטעי הרימון עם בעיה זו, הבחנתו של פליניוס מדוייקת ודומה

להנחיות בהווה: כל העצים מתפתחים מהר יותר, אם מורידים להם את גידולי השורש (הסורים), המזון מתרכז ומגיע לענפי הפרי" (N.H. XVII. XXI. 96).

ד.ד.6. זילול הפרי - במידה והחנטים מופיעים במקבצים, יש לדלל ולהשאיר פרי אחד בלבד, (במידה והפירות מפותחים ניתן לעיתים להשאיר שניים). במידה והיבול כבד מדי יש לדלל את הפירות שנית (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

פרק ה': מזיקים מחלות ופגעים ברימון

ה.א.1. הגדרות: פגע הוא גורם ביוטי או א-ביוטי הפוגע בפעילותו הפיסיולוגית של הצמח. מבדילים בין פגעים הפוגעים באברי הצמח השונים: פגעי קרקע הפוגעים בשורשים, פגעי נוף הפוגעים בשלד או בעלווה או פגעים בפרי. מזיק הוא חרק הפוגע בפעילותו הפיסיולוגית של הצמח וגורם לפחיתה ביבול. מחלה היא מצב של פעילות פיסיולוגית בלתי תקינה בצמח, הנגרמת ע"י וירוס או חיידק או פטרייה. עשבים רעים הם צמחים הגדלים במקום שאינם רצויים וגורמים לשיבושו של הגידול החקלאי.

ה.א.2. טיפולים לצמצום הפגעים - במטע מניב יש לבצע את טיפולי מניעה, באמצעות פעולות אגרוטכניות כדלקמן: ניתן להפחית מחלות ומזיקים, על ידי גיזום לפתיחת העץ לאור ולאורור, ועל מנת לאפשר חדירת חומרי הדברה למרכז העץ. יש לבצע פעולות סניטציה שיכללו עקירת עצים פגועים או גיזום ענפים יבשים, וסילוק פירות נגועים. ריסוק הגזם במטע או סילוקו מהשטח ושרפתו. מניעת עשביה במטע, וחשיפת צוואר השורש ליעול ולשיפור הדברת מזיקי שלד.

ה.א.4. מזיקי הרימון (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001; גור וליברמן, 51 – 55).

טבלה מס' 24. רשימת המזיקים העיקריים הפוגעים ברימונים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001)

שם המזיק	מאפייני הפגיעות (סימנים)	סף לטיפול	מועד לטיפול
תריפסים בפריחה <i>Thysanoptpra</i>	חיספוס ועיוות בחנטים	מניעה	פריחה
כינמות עלה <i>punicae Aphis</i>	לבלוב צעיר – התקפלות עלים	מטע צעיר: נגיעות ראשונית מטע מבוגר כאשר כ- 5% מהלבלוב הצעיר נגוע	אביב
כחליל הרימון <i>Virachola livia</i>	חור חדירה על קליפת הפרי- רקבון פרי	ניטור ביצים- ביצה במטע	מהאביב עד הסתיו לפי הניטור
עש קליפת ההדר <i>Cryptoblabe gnidiella</i>	חספוס וגירוד בפרי, אכילת הכתר	על פי הניטור	מפריחה ועד הקטיפ
עש שיח הרימון <i>Euzophera sp</i>	חיגור בצוואר השורש	סימנים ראשוניים או ריסוסים תקופתיים מניעתיים	כל השנה
ציקדות <i>Auchenorrhyncha</i>	הבהרה והתקפלות שולי עלים	לניטור – במטע צעיר סף של 1 ציקדה לעלה או הופעת סימנים. במטע מבוגר – עפ"י שקול דעת	מאמצע יוני עד העונה

עפ"י ממצאי ניטור מהאביב ועד גמר העונה	2 אקריות לעלה	כתמי גירוד על העלים, הצהבה ונשירה של עלים	אקרית המותן <i>Tenuipalpus granati</i>
עפ"י ממצאי ניטור בקיץ באזורים רגישים יש לטפל מניעת	בגילוי המזיק או סימני הנזק	הצהבה ותמותה של ענפונים	סס הנמר <i>Zeuzera pyrina</i>
עפ"י ממצאי ניטור בקיץ באזורים רגישים יש לטפל מניעת	סניטציה, סילוק כל החומר היבש	הצהבה ותמותה של ענפונים וענפים ראשיים	אפטה גדולה <i>Apate monachus</i>

ה.א. (בפרוט המזיקים להלן פרטנו את רק את המזיקים אשר שערנו שהיו בין מזיקי העבר).

ה.א.1. כחליל הרימון (*Virachola livia*) - מזיק מרכזי לפרי הרימון הגורם לנזק כלכלי כבד. ללא טיפול 70% – 90% מהפרי נתקף במזיק זה. הפרפרים מטילים ביציהם על הפרי. הזחלים שצבעם חום חודרים לתוכו, נוברים בגרגרי הרימון, גורמים לריקבון ומושכים חיפושיות תסיסה. יש לבצע הדברה סדירה במהלך הקיץ.

ה.א.2. כנימות עלה הרימון (*Aphis punicae*) – מספר סוגי כנימות פוגעות בעץ: כנימת עלה הדלועיים (*Aphis gossypii*), כנימת הזית (*Saissetia oleae*) ועוד, נזק הכנימות נוצר עקב מציצת המוהל, וכתוצאה מכך מתקפלים שולי העלה. הכנימות מפרישות טל דבש שעליו מתפתחת הפיחת. בנגיעות גבוהה משחירים העלים וגם הפרי. יש לרסס בתכשירים המתאימים.

ה.א.3. עש שיח הרימון (*Euzophera sp.*) - זחל בצבע חום אפור בגודל עד 1.5 ס"מ. הזחל נובר בצוואר השורש ובבסיסי הענפים. כתוצאה מכרסום זה מתייבשים ענפים ותיתכן תמותה של עצים שלמים. נזק קשה זה נגרם בעיקר במטעים צעירים. ההדברה תעשה החל מחודש אפריל ובמשך כל הקיץ בהתאם לנגיעות.

ה.א.4. חיפושית תסיסה (*Carpophilus spp.*) - חיפושיות בצבע חום שחור בגודל 2-4 מ"מ, מופיעה בדרך כלל כמזיק משני, על פירות שנפגעו מפגעים אחרים או בפירות שהתבקעו, אין המלצות להדברתן.

ה.א.5. סס הנמר (*Zeuzera pyrina*) - אינו שכיח ברימון. פוגע בעיקר במטעים בהם אין הדברה סדירה. הזחלים נוברים בענפים, מיבשים אותם וגורמים לשבירתם. חיפושיות בוגרות בתוך ענפי הרימון מדבירים על ידי הזרקת דורסן.

ה.א.6. אפטה גדולה (*Apate monachus*) - חיפושית שחורה באורך כ 1.5 ס"מ, נוברת מחילות בתוך הגזע והענפים. למניעה יש לשרוף את הגזם וענפים יבשים, להשמדת זחלים וגלמים ומניעת גיחת הבוגרים. חיפושיות בוגרות בתוך ענפי הרימון מדבירים ע"י הזרקת דורסן.

ה.ג. מזיקים בעבר

ה.ג.1. תולעים בפרי – כפי שציינו לעיל, המזיק המרכזי בפרי הרימון הוא זחלי כחליל הרימון (*Virachola livia*) הנוברים בפרי ומביאים לריקבון. יתכן כי המזיק זה תואר בתלמוד: "אמר רבי יהודה: ... ואילא דעינבני, ופה דתאני, והה דרימוני - כולהו סכנתא" (בבלי, שבת צ ע"א). מלשון התלמוד עולה כי היה חשש רב מאכילת פרי הנגוע במזיק או תולעת, דבר שהיה היכול לפגוע באוכלו. ככל הנראה היה זה זחל כל שהוא אשר התפתח בפרי, כחליל הרימון הוא אפשרות סבירה (נבו,

תשנ"ב, 324), יתכן כי היה זה זבוב הים התיכון (*Ceratitis capitata*), אם כי הוא מזיק חדש יחסית הפוגע ברימון (פליקס, 1994, 137). ראייה נוספת לזחלים הפוגעים קשה ברימון היא מן התלמוד (בתרגום מארמית): "פעם אחת היה (נוח) יושב ומחתך רימון נפלה תולעת מתוכו ואכלתה" (סנהדרין קח ע"ב). אפשרות סבירה היא כי זה הוא זחל 'כחליל הרימון' או 'כנימת הרימון' (*Aphis punicae*) (נבו, תשנ"ב, 324). גם תאופרסטוס הזכיר מזיקים אלו ברימון: "הפירות אחדים נאכלים על ידי תולעים כגון: זית, אגס, תפוח, שסק ורימון" (H.P. IV. XIV. 9-10).

ה.ג.2. מזיקי עצה בעבר - תאופרסטוס מתאר מספר מזיקי עצה הפוגעים בעצי הפרי: "כל העצים נאכלים על ידי תרדון (*Teredon - Τερεδονος*)" מזיק זה תורגם כתולעי עצה: wood-worms (Liddell & Scott, 1966, 1776). "זה יצור קטן בגודל, יש לו ראש גדול ובו שיניים." "הסקולקס דומה לתריפס". סקולקס (*Skolex - Σκολεκον*) הוא מזיק אשר תורגם כתולעת קרקע: worm, esp. earthworm (Liddell & Scott, 1966, 1618). תריפס (*Thrips - Τηριπων*), מזיק זה תורגם כתולעת אוכלת עצה: eating wood-worms (Liddell & Scott, 1966, 806). ככל הנראה אין כוונתו של תאופרסטוס לאחד מסוגי התריפסים הידועים בהווה, שפגיעתם בפירות מאופיינת בכתמים מחוספסים הנגרמים ממציצת קליפת הפרי. "היצורים הללו קודחים בעצה, הנזק שהללו גורמים קל למנעו, כי אם מורחים את גזע העץ בשכבת זפת, אין היא מאפשרת למים (ולמזיקים) לחדור לעץ" (H.P. V. IV. 4-6). מדברי תאופרסטוס עולה כי ככל הנראה היו מספר נוברי עצה אשר עלו מהקרקע אל העץ ופגעו בעצתו, אפשרות סבירה היא כי היו אלו מזיקים המוכרים גם בהווה כגון: 'סס הנמר' (*Zeuzera pyrina*) או 'אפטה גדולה' (*Apate monachus*), אשר יוצרים מחילות ארוכות בשלד העץ, וללא טיפולי מניעה גורמים לנזקי עצה, ולעיתים אף לשבירת ענפים והתמוטטות העץ. מריחת זפת נוזלית, או מישחת זפת על גזע העץ, יצרה שיכבה אטומה, ומנעה חדירה של המזיקים הללו לעצה.

ה.ג.3. טיפולי מניעה למזיקי הרימון - פליניוס ציין דרך להתמודד עם חלק ממזיקי הרימון, וזאת על ידי עשן: "יש מין רימון-בר שקוראים לו כך בגלל קירבתו לרימון התרבותי. צבע שורשיו וקליפתם אדמדמים. אם שורפים את הקליפה של הרימון העשן דוחה את מזיקי הרימון" (N.H. XXIII. LVII. 106-107). פליניוס לא ציין כנגד אלו מהמזיקים טיפול זה היה יעיל, יתכן שהועיל כנגד כחליל הרימון הפוגע בפרי או כנגד אחד מנוברי העצה של הרימון (עש הרימון, אפטה גדולה או סס הנמר). יש לציין כי גם במקורות חז"ל נזכר העישון כסוג טיפול במזיקי העץ, במשנת שביעית נאמר: "מאבקין מעשנין עד ראש השנה" (פ"ב מ"ב), וגם שם לא פורט במה הועילה פעולה העישון. בגאופוניקה נכתב על טיפול נוסף לעץ חולה: "ניתן גם להבריא עצים חולים, על ידי כסוי הגזע קרוב לאזור השורשים עם עשבים שהים פלט (עשב ים-אצות) ועל ידי השקיה בשפע" (GEO. X. XXIX. p.26). יתכן כי כוונתו במניעת נזק עש שיח הרימון (*Euzophera, sp.*) מזיק זה פוגע באזור צוואר השורש והגזע התחתון של העץ.

ה.ג.4. הרימון שנימוק – במשנה נכתב: "הרימון והאבטיח שנימוק מקצתו אינו מצטרף, שלם מכאן ומכאן ונימוק מן האמצע אינו מצטרף" (עוקצין פ"ב מ"ג; תוספתא, עוקצין (צוקרמאנדל) פ"ב הי"ב). אפשרות סבירה כי נזק זה ברימון נגרם עקב פטריות רקב שונות (כגון: *Rhizopus Soft Rot*, או *Penicillium, Botrytis* או *Gleosporium*) או חיפושית התסיסה (*Carpophilus spp*) (על פי נבו,

תשנ"ב, 328). לע"ד מתיאור המשנה עולה, כי זו פגיעה של כחליל הרימון – *Virachola livia* (או זבוב הים התיכון), אשר פגע בפרי, בשלבי הפגיעה הראשוניים, רק חלק ממדורי הפרי נפגעים, ואת יתר הפרי ניתן עדיין לאכול.

ה.ג.5. התבקעות הפרי בעבר – אחת התופעות המוכרות בגידול הרימון היא התבקעות הפרי לקראת ההבשלה. תופעה זו גורמת נזק כלכלי רב. התבקעות הרימון עדיין לא נחקרה עד תומה, יתכן שתופעה זו נגרמת עקב אי התאם בין התפתחות תוכן הפרי להתפתחות קליפתו, וכתוצאה מכך הקליפה מתבקעת והפרי נפגע. יתכן ותופעה זו נגרמת כתוצאה ממשטר השקיה לקוי, חוסר ביסודות הזנה בקרקע והפרשי טמפרטורה יום ולילה משמעותיים בזמן ההבשלה, הם ככל הנראה חלק מהסיבות להתבקעות הפרי (עבד אלהדי, שה"מ, 2006; גור וליברמן, 1956, 55).

התבקעות פרי הרימון לקראת הבשלתו, הייתה תופעה שפגעה קשות בעבר ובמשק המסורתי, יחד עם נזקי כחליל הרימון וירידה חדה ברווחיות הגידול הביאה לדעיכת הענף במהלך תחילת המאה ה-20. (פליקס, 1994, 137; גור וליברמן, 1956, 16). תופעה זו תוארה בעבר במספר מקורות חז"ל: **"ועושה אותן כמין רימונים שלא פיתחו פיהן"** (ערלה פ"ג מ"ח; בבלי, זבחים פח ע"ב; ילקוט שמעוני, פרשת תצוה רמז שפא). רש"י פרש את המילים 'שלא פיתחו פיהן' וכך כתב: "דרך רימונים כששוהין באילן אחר גמר בישולן מתפתחין מאיליהן כדרך שעושין קליפי אגוזים החיצונות" (רש"י, שם). קולומלה כתב כי שנויי מזג האוויר, הגשמים, הרוחות והקור הם הגורמים להתבקעות הפרי (XII. XLVI. 2).

ה.ג.6. מניעת התבקעות הרימון בעבר – כאמור גם חקלאי יוון ורומא התמודדו עם תופעה זו, קולומלה כתב על דרכים למניעת התבקעות הרימון: **"יש להניח שלושה אבנים ממש על שורש העץ בזמן השתילה, אולם אם כבר שתלת, שתול scilla- bulborum (חצב - squill) ליד שורש העץ"** (GEO. X. xxx. p.27; O.T. XXIII. 1-2; V. X. 15-17). פשר אפשרי לפעולה זו נמצא בדברי פליניוס וגאופוניקה: **"יש אומרים כי בשעה שבכל עץ פרי יש להניח בקרקעית הבור את האדמה העליונה (מצטיינת בפוריות) – ברימון ממליצים להניח אבנים בקרקע לשם חילחול ואז הפרי אינו נבקע"** (GEO. X. xxx. p.27; N.H. XVII. XVI. 86), מדבריהם עולה כי בעבר סברו, שהצטברות עודפי מים סביב שורשי העץ יכולה לגרום לביקוע הפרי, על כן המליצו להניח אבנים סביב שורשי העץ לשם חיחול ונקוז המים, (פליניוס כתב בשם קאטו, שיש להניח אבנים או אדמה מאווררת, N.H. XVII. 87-88). החצב הוא גאופיט המכיל גם רעלנים להגנתו (בעלי חיים אינם אוכלים אותו, הראובני, 1941, 31), יתכן ושתילת החצב בסמוך לשורשי הרימון הגנה על העץ מפני מזיקים (עיי' בהרחבה בפרק התאנה בסעיף 'נטיעה בחצוב').

פליניוס (בעקבות קולומלה) כתב על דרך נוספת למניעת התבקעות הרימון: **"אם הפירות מתבקעים על העץ רצוי לסובב (לפתל) את העוקץ של הרימון"** (GEO. X. xxix. ; N.H. XVII. XLVII. 259-260) (p.26). יתכן שההגיון שעמד בבסיס הצעתו של פליניוס היה כי פיתול עוקץ פרי הרימון (מקום חיבורו לעץ) מנתק חלק מנימי ההזנה שלו מהעץ, ובכך הוא נתון להשפעה פחותה של העץ בזמן הבשלתו (הזנה, עודף מים וכדומה, גם כיום נהוג לפקוד כמעט כל פרי במהלך הגידול על מנת לדלל פרי, ולגזום ענפים היכולים לשרוט את הפרי ולפגוע בו). קולומלה הוסיף כי אין לבצע פעולה זו לפני שהפרי הגיע להתפתחותו המירבית: **"כאשר הפרי בשל, ולפני התבקעותו, סובב את הפרי על הענף שעליו הוא תלוי. כדי למנוע מעבר מזון לפרי. על פי שיטה זו הפירות יישמרו על העץ באותה שנה מבלי להרקיב"** (O.T. XXIII. 1-2; XII. XLVI. 2; V. X. 15-17). בגאופוניקה נכתב כי גם כסוי הפרי בדלעת או

לפת יבשה מועיל לשמירת הפרי מפני הקרינה (GEO. X. xxix. p.26). כסוי הפרי מפני אור השמש, מעכב ככל הנראה את התפתחות הפרי וכך ניתן לקוטפו במצב סביר בתקופה מאוחרת- בסוף החורף.

ה.ג.7. פגעי רוחות ברימון – באזורים בהם הרוחות מנשבות בעוצמה, טילטול הפירות במגע עם ענפי העץ הקוצניים, יביא לשריטות על קליפת הפרי ובמקרים אחרים לידי ניקובו, קולומלה כתב על דרך למניעת נזקי הרוחות: **"קושרים את ענפי הפרי לענפים חזקים יותר בכדי שלא ינועו... יש העוטפים את הפירות בתערובת קש ועצים יבשים וקושרים אותם לענפים חזקים כדי שלא ינועו ברוח..."** (XII. XLVI. 2). קשירת ענפי הפרי לשלד העץ או לסמוכות חזונית היא פעולה אשר ממליצים עליה גם בהווה, (היא מקובלת במספר מיני פירות כגון: אתרוג, אפרסמון, רימון ועוד). מדבריו עוד עולה כי היו שניסו ליצר מעטפת הגנה על הפירות.

ה.ג.8. פגעי ציפורים ובעלי חיים ברימון – קולמלה דווח על נזקי צפורים בפירות, יש להניח כי היו אלו צפורים בעלי מקור חזק אשר יכולו לחדור את קליפת הרימון המוצקה: **"מכסים את העץ עם רשתות של שיחים כדי שהפירות לא ינוקבו על ידי עורבים או ציפורים אחרות..."** (XII. XLVI. 2). גאופוניקה שיכלל את השיטה: **"מניחים את הפירות (בעודם על העץ) בדלעת או לפת יבשים, בכדי שלא יירטבו וכדי שהציפורים לא יאכלו אותם"** (GEO. X. xxix. p.26). בעבר לא היו רשתות ניילון וקשה היה להגן על העץ, כיסוי העץ על ידי שיחים הייתה דרך להתמודד עם נזקי הצפורים. בהווה לעיתים גורמות החולדות לנזק בפרי סמוך להבשלתו וגם לאחר שהבשיל לגמרי. תוך הפרי נאכל לגמרי והקליפה מחוררת וריקה נשארת על העץ. הדברתם תעשה באמצעות פיתיונות (גור וליברמן, 1956, 55).

פרק ו': זני הרימון

ו.א. זני רימון מסורתיים

ו.א.1. זני רימונים במאות ה-19 וה-20 – רבים מאוד הם הזנים והווריאנטים הגדלים בעולם, אולם מעטים הם הזנים המשובחים. כדי לקיים מטע מסחרי דרושים זנים פוריים, הנושאים פירות גדולים ויפים, בעלי גרגרים גדולים אדומים ועסיסיים, בעלי טעם ייני עדין, מעוטי זרעים, שזמן הבשלתם מקדים. חשיבות רבה לזן מסחרי שאינו לוקה בהתבקעות הפרי (בהווה עוסקים מחקרים בתחום ההשקיה וההזנה בהקשר זה). זני הרימונים בארץ, נבדלים בניהם: במועד ההבשלה, בגודל הפרי וגונו החיצוני, בגוון הגרגירים, גודלם טעמם ובמידת רכותם של החרצנים. כמו כן קיימים הבדלים בחזות העץ, יש שענפים זקופים ויש שענפיהם שמוטים. יש זנים שעליהם גדולים ואחרים שעליהן קטנים. יש הבדל בגוון וצבע הפרחים וצורתם. הזנים מתחלקים לזנים מתוקים, חמצמצים (ייניים) ולזנים חמוצים (על פי הטבלה להלן) גם בהווה לעיתים קיים חוסר בהירות בהגדרת הזנים.

טבלה מס' 22. זני הרימונים בגידול המסורתי ותכונותיהם (גור וליברמן, 1956, 22)

שם הזן מתוקים	גוון חיצוני	גוון גרגירים	החרצנים	טעם	מועד הבשלה	מוצא

1	אסמר (שחור)	שחור	לבן	קשים	טפל	אמצע עונה	מצרים
2	בת הפחה	ורוד	לבן	קשים	טפל	אמצע עונה	ישראל
	שאמי	ורוד	ורוד	קשים	מתוק	אמצע עונה	ישראל ?
3	מליסי	ורוד	ורוד	רכים מאוד	מתוק	אמצע עונה	
4	ראש פרד	ורוד	ורוד	קשים	מתוק	אמצע עונה	
5	לופאני לבן	ורוד	צהבהב	רכים	חמצמץ	אפיל	
6	אנגטורבה	צהוב	ורוד	קשים	מתוק	בכיר	קפריסין
7	פטרובה	צהוב	ורוד	רכים	מתקתק	אמצע עונה	קפריסין
	חמצמצים						
8	וונדרפול	אדום	אדום	כמעט רכים	חמצמץ	אפיל	קליפורניה
9	לופאני אדום	אדום	אדום בהיר	קשים	ייני	אפיל	פרס
10	פרסינופליה	צהוב	ורוד	קשים מעט	חמצמץ	אמצע עונה	קפריסין
	חמוצים						
11	חאמוד	ורוד	ורוד	קשים	חמוץ	אפיל	

ו.ב. זנים חדשים – בשנים האחרונות שוקדים על פיתוח מספר זנים נבחרים, חלקם פותחו מהזנים המסורתיים, מהטבלה להלן עולה כי התכונות המבוקשות הם: צבע קליפה אדום, גרגרים אדומים ורכים, ומועד הבשלה מקדים. חלק מהזנים כבר ניטע בחלקות מסחריות ברחבי הארץ, כגון: עכו 128, עמק, שני יונאי, אלו זנים אדומים, מתוקים ומקדימים. מוטנט, הרשקוביץ וכאמל, אלו זנים אדומים, חמצמצים ומקדימים (דו"ח מנהל המחקר החקלאי, 2001; www.mop-bika.org.il; www.fruit.org.il)

ו.ב.6. שיקולים כלכליים בבחירת זן - יש להעדיף זנים שנבחנו באזור והגיעו ליבולים טובים ופרי איכותי, כלומר זנים בעלי יתרון יחסי לאזור הגידול. בבחירת הזן יש להעדיף זנים בעלי יתרון יחסי כלכלי לאזור הגידול, הבכרה, אפילות, גודל פרי, צבע פרי. צבע גרגרי הפרי, בבחירת הזן יש להעדיף זנים בעלי יתרון יחסי בשיווק. הגעה לשוק בזמן היצע נמוך בארץ או בחו"ל (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ו.ג. זני רימון בעבר

ו.ג.1. סוגי רימונים בעבר - מן הרימון ניתן להפיק סוגים שונים של מאכל (או משקה): אכילת גרגרים (ברכות פ"ו מ"ח), גרגרי רימון מיובשים (תוספתא תרומות (ליברמן) פ"ג הט"ז), שתיית יין רימונים (בבלי, שבת קנג ע"ב; שם קנד ע"א- ע"ב), ועסיס רימונים (שיר השירים ח 2; בבלי ברכות נו ע"א). יש להניח כי מכל זן של רימונים הפיקו את המאכל או המשקה המתאים לו, ננסה לבדוק האם בעבר היו העדפות בין סוגי המאכל (או המשקה) השונים. במידה ויווצר מדרג כל שהוא, נוכל להסיק מכך מה היו הזנים המבוקשים, ולחלופין מתוך הזנים המבוקשים נדע לאיזה צורך שימשו.

במשנה נאמר: **"אכל תאנים וענבים ורימונים מברך אחריהן שלש ברכות דברי רבן גמליאל, וחכמים אומרים: ברכה אחת מעין שלש"** (ברכות פ"ו מ"ח). 'שלוש ברכות' היא ברכת המזון מדברי תורה, הנאמרת בדרך כלל רק לאחר אכילת לחם מחמשת מיני דגן, שלו ניתנה חשיבות יתרה. רבן גמליאל מבקש להשוות בין אכילת מאפה דגן לאכילת הרימונים (על פי הפסוק בדברים ח 8) ולחייב לאחריה ברכת המזון, מדיון זה עולה כי אכילת הרימון כגרגרים היה דבר שבשיגרה והיה בה חשיבות, ולכך נתייחדה להם שלוש ברכות (חכמים אינם חולקים על עצם חשיבות אכילת הרימון, אם כי הם פוסקים כי לאכילה זו ראויה ברכה אחת מעין שלוש, שהיא פחותה במעט מברכת המזון).

התלמוד דן בעניין איסור סחיטה פירות בשבת ושם נאמר: **"אמר רב יהודה אמר שמואל: מודה היה רבי יהודה לחכמים בזיתים וענבים. מאי טעמא - כיון דלסחיטה ניהו... אמר רב נחמן בר יצחק:**

מסתברא, בתותים ורמונים פליגי... (בבלי שבת קמג ע"ב), ובהמשך הסוגיה שם נאמר: **"ומה זיתים וענבים דבני סחיטה ניהו - שלא לרצון ולא כלום, תותים ורמונים דלאו בני סחיטה ניהו לא כל שכן?..."** (שם, קמד ע"א). ממקורות אלו ואחרים עולה כי סחיטת זיתים וענבים הייתה דבר שבשיגרה, כי לכך נועדו, אולם לגבי רימונים מגיע התלמוד למסקנה כי בדרך כלל לא היו סוחטים את הפרי (אם כי דרגתם הייתה שונה משאר הפירות והייתה בהם דרגת ביניים). בהמשך הסוגיא הביא התלמוד ראייה כי היו מקומות בהם כן נהגו לסחוט רימונים: **"של בית מנשיא בר מנחם היו סוחטין ברמונים"** (שם, קמד ע"ב), יתכן כי במקומם של בית מנשיא היו עצי רימונים מרובים ועל כן הרשו לעצמם לסחוט חלק מהפירות (מעדות זו עולה כי גם בבבל נהגו לגדל רימונים, וכנראה לא רק עצים בודדים, לעיתים אף מטעי רימון). אך כיוון שהתלמוד נזקק להביא ראייה זו, ניכר כי דרך העולם לא הייתה לסחוט את הרימונים ולעשותם משקה (וכך גם הסיק התלמוד שם).

בתוספתא נאמר: **"התורם ענבים לשוק ועתיד לעשותן צימוקים, תאנים ועתיד לעשותן גרוגרות, רמונים ועתיד לעשותן פרד..."** (תרומות (ליברמן) פ"ג ה"ז). רצף המלאכות מראה על כוונה ליישב ולשמר את הפרי, יתכן כי גם את גרגרי הרימון נהגו ליישב ולשמר כפרד (כך גם ניתן להסיק ממשנת מעשרות פ"א ה"ו, וכך גם הסיק פליקס, 1994, 135), אם כי אין הכרח לפרש תוספתא זו דווקא בדרך זו.

סיכום - ממקורות חז"ל ניכר כי בדרך כלל נהגו לאכול את גרגרי הרימון הבשלים וטריים כמות שהם, זה היה ככל הנראה עיקר שימושם. סחיטת הרימונים לשם הפקת עסיס או יין, לא הייתה דבר שבשיגרה, אם כי היו מקומות בהם נהגו לסחוט את הרימונים לעשיית משקה (ולכן ניתנה להם דרגת ביניים). מעסיס הרימונים הפיקו יין רימונים (ליקר?) וגם משקה טרי. ייבוש גרגרי הפרי (במידה וזו כוונת תוספתת תרומות לעיל), נעשתה ככל הנראה בפירות אשר נותרו ולא ניתן היה לאוכלם טריים, והם נשמרו לימות החורף (מעוט המקורות או רימוניהם, בעניין זה יכול אולי להעיד כי שימושם זה היה משני בלבד). בשונה מענבים ותאנים ואף תמרים, בהם נתייחד הפרי המיובש בשמו כגון: צימוקים, דבלים וגרוגרות, תמר לח ויבש, לגרגרי הרימון היבשים לא נמצאה הגדרה ייחודית (ואף זאת יכולה לשמש ראייה למיעוט השימוש בטכניקה זו).

2.ג. זני רימונים בארץ ישראל – כבר בעבר היו ידועים בארץ ישראל זני רימונים שונים, וכך נאמר בתוספתא: **"אין תורמין ממין על שאינו מינו, אבל אמרו: כל מיני חיטים אחד, כל מין איפולין, ואגוזין, שקדים, ורימונים אחד, תורמין ומעשרין מזה על זה"** (תרומות (ליברמן) פ"ב ה"ד). הדיון ההלכתי עסק בהפרשת תרומה, והשאלה הייתה האם ניתן להפריש תרומה ממין רימונים אחד על מין אחר, התוספתא עונה כי לעניין זה כל מיני הרימונים חד הם. הבדל בין הזנים נבחן בעיקר על פי טעמם (תוספתא, תרומות (ליברמן) פ"ה ה"י), גודלם (משנה, כלים פ"ז מ"ה) ואיכותם (שם, כלים פ"ז מ"ה). ממספר מקורות חז"ל עולה כי בעבר הועדפו הזנים בעלי הטעם המתוק על פני הטעמים אחרים (תוספתא, תרומות פ"ה, ה"י), בהווה לעומת זאת יש עדיפות לזנים החמצמצים (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

3.ג. רמוני בדאן – רימונים אלו נזכרו במקורות חז"ל מרובים (כגון: משנה, כלים פ"ז מ"ה, תוספתא שם, בבא מציעא פ"ו ה"י). מה היה טיבם של רימונים אלו, האם רימונים אלו היו אוסף זנים ונקראו על שם מקום גידולם, או היו אלו זן רימונים מוגדר, במשנה נאמר: **שהיה רבי מאיר אומר את שדרכו למנות מקדש. וחכמים אומרים אינו מקדש אלא ששה דברים בלבד, ורבי עקיבא אומר שבעה ואלו הם אגוזי פרך רמוני בדן"** (ערלה פ"ג מ"ז), ובתוספתא נאמר: **"אמר רבי יהודה לא הוזכרו**

רימוני בדאן וחצר גבע של בית הכותים אלא שמתעשרין בודאי בכל מקום (כלים (בבא מציעא) (צוקרמאנדל) פ"ו ה"י). ממקורות אלו עולה כי רימונים אלו היו פירות בעלי חשיבות וערך. הירושלמי הוסיף עוד על הנאמר: **"ושאר כל הרימונין אין דרכן להימנות, אלא רימוני בדן, על ידי שהן חביבין, דרכן להימנות, ושאר כל הרימונין, על ידי שאין חביבין אין דרכן להימנות"** (ערלה פ"ג ה"ד, סג ע"ב), מהירושלמי עולה כי את הרימונים נהגו למכור בדרך כלל במשקל, אך רימוני בדאן, מפאת חשיבותם וערכם, נמכרו ביחידות ולא במשקל (ראה לעיל גם משנה, ערלה פ"ג מ"ז). על פי הנאמר בירושלמי, זן רימונים זה היה חביב במיוחד (בעיקר לאכילה כפי שהסקנו לעיל בסעיף ו.ג.1.), ככל הנראה טעמו היה משובח, גרגריו היו רכים, פריו גדול, צורתו וציבעו היו יפים, כך גם הסיק פליקס (1968, 50, הערה 2). יתכן וחז"ל המדברים על חשיבותו ואיכותו של זן רימון זה, מתבססים על השם *bedana*, אשר בסנסקריטית הוא רימון בעל גרעינים רכים (דמסקי, תשמ"ב, טז, 71 – 73). נראה כי רימוני בדאן אשר נקראו ככל הנראה על שם מקומם, נתייחדו במספר תכונות ייחודיות דווקא להם (כפי שראינו לעיל), והם מהווים ראיה כי לא אחת כאשר חז"ל מצמידים שם מקום לפרי (ראה כדוגמא בפרק הזית -ז'ני זית בעבר': 'זיתי תקועה', 'זיתי רגב', 'זיתי גוש חלב', 'זית טופתי', 'זית ביישני') אין הם מתכוונים לציין רק את מקום גידולו, כוונתם לייחד אותו בתכונות ייחודיות משלו.

רימוני בדאן קשורים ככל הנראה לשוב הקדום 'בדאן' שראשיתו בימי הבית הראשון. המקום מזוהה עם חירבת אל פראווה הסמוכה לעין אל בידאן (עין אל בידא) אשר מצפון מזרח לשכם על היובל הדרומי של נחל תירצה (ואדי פרעה). במקום נתגלו גם שרידים מהתקופה ההלניסטית הרומית והביזנטית (בורנשטיין, תשנ"ג, 24; פורת, 1968, 145). אזור עין בידאן פורה ביותר, במקום נובעים מעיינות, המקום הוא מהחמים שבאזורי ההר וסמוך לעיר שכם, מאחר ומימי המעיינות זורמים עד הירדן, יתכן והפרדסים התרחבו לכל נחל תירצה (ואדי פרעה) עד ביקעת הירדן. איכותם וגודלם נבע ככל הנראה מאזור בו קיים מיקרו אקלים ייחודי ומותאם במיוחד לגידול זן רימון זה, מים זורמים כל השנה, חום הררי מתון, קרקע פורייה ואיכות מים טובה במיוחד. בורנשטיין טען (בורנשטיין, תשנ"ג, 24) כי אלו הם רימוני העמקים שמהם הביאו פרי כביכורים לבית המקדש (תוספתא ביכורים פ"א ה"ה), נדון בהצעתו זו להלן.

כפי שהסקנו לעיל (סעיף 'פרדסי') המושג 'פרדסי' נתייחד פעמים אחדות למטע הרימונים (פליקס, 1968, 14; אביצור, תשנ"ז, 201; רוזנסון, תשנ"ג, 11; בורנשטיין, תשנ"ג, 18). במשנה נזכר המושג 'פרדסאות סבסטי' (ערכין פ"ג מ"ב), הסמוכים ככל הנראה לשכם. כפי שהסקנו לעיל (בסעיף ד.ג.2. 'פרדסי'), אזור זה מתאים לגידול פרדסי רימונים, כך גם מדווחי גור וליברמן על מטעי הרימון בסוף המאה ה-19 ותחילת המאה ה-20 (1956, 11). יתכן וניתן לקשור את רימוני בדאן גם לפרדסאות סבסטי או על ידי התרחבות פרדסי הרימונים מאזור נחל תירצה עד לאזור הגבוה יותר. יתכן, וגידול הרימון היה נפוץ בכל אזור שכם (בהתאם ליכולת הולכת המים).

ו.ג.4. רימי (רימוני) שיקמונה (?) – במשנה נאמר: **"כל הרימין (הרימון) פטורין חוץ מרימי (רימון) שקמונה כל בנות שקמה פטורות חוץ מן המוסטפוס"** (משנה דמאי פ"א מ"א), ובתלמוד נאמר: **"וירבו כל הרימין (הרימונים) על רימי (רימוני) שיקמא"** (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ד). במידה ומשנה זו עוסקת גם בדיני הרימונים, ניכר כי לרימוני שיקמונה הייתה חשיבות יתרה על פני מיני רימונים אחרים. במשנה נאמר כי כל מיני הרימונים פטורים מדין דמאי (ספק הפרשת מעשרות), ואילו רימוני שיקמונה חייבים בכך מפאת חשיבותם. לא פורט במה ניכר יתרונם של רימונים אלו, אך ככל הנראה גודל, טעם, וצבע הפרי היו מיוחדים. יתכן ורימונים אלו נקראו על שם אזור גידולם -

שיקמונה. תל שיקמונה (תל א-סמאכ – תל הדגים) מצוי כיום על חוף ימה של חיפה (סמוך למכון הלאומי לאוקיינוגרפיה). ראשיתו של הישוב כבר במאה ה-16 לפנה"ס והוא התקיים עד סוף התקופה הבזנטית (גודלו כ-220 ד'). בעיר נתגלו בתי מלאכה לאריגה (מהתקופה הפרסית). מדרום וממזרח לתל השתרע אזור תעשייה קדום בו עסקו כנראה בצביעת טכסטיל (שטרן, 1992, 1553 – 1559). ממספר מקורות חז"ל אנו למדים כי קליפות הרימון שימשו בעבר לתעשיית הצבע, כך נאמר במשנה (ובמקורות חז"ל נוספים): **"קליפי אגוזים קליפי רמונים אסטיס ופואה כדי לצבוע בהן בגד קטן בסבכה"** (שבת פ"ט מ"ה; שם, שביעית פ"ז מ"ג, ועוד). יתכן שאחת מתכונותיו המיוחדות של פרי זה הייתה, השימוש בקליפות רימונים לתעשיית הטכסטיל של שיקמונה.

יש שדחו גירסה זו של המשנה. ליברמן טען שיש שיבוש בנוסח המשנה וגרס 'דימין' שהוא צמח דום בערבית (תוספתא כפשוטה, דמיי פ"א ה"א, עמ' 61). ר"ח אלבק כתב בפרושו על המשנה כי בנוסחאות אחדות של לשון המשנה, אין גורסין 'רימין' אלא 'דימין', יש שפירשו את הדימין, פרי אילן הסנה (דמאי פ"א מ"א), פרי זה זוהה כשיזף מצוי (או כפרי הפטל, כסלו, תשנ"ו, 20) הקרוי בערבית 'אל) סידר', ושמו המדעי הוא: *Ziziphus spina-christ*. הערוך (ערך רמי), לא פסל את נוסחת רימין – רימונים, אך העדיף את הנוסח 'הדימין', וכך כתב: "נראה לי מלשון פולצרק (Lotus Rhamnus)", יש אומרים כי הוא שם נרדף לשיזף השיח (United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, "Germplasm Resources Information Network"), כך גם פירש שטיינולץ (אבן ישראל, בבלי, ברכות מ ע"ב). לעף פירש: 'סנה המגדל פרי גרוע' (לעף, 1924, ח"ג, 249).

בדיקת נוסח משנת דמאי (פ"א מ"א): כתב יד ליידין לירושלמי על מסכת דמאי נכתב, 'רימין' ו'רימי שיקמונה' (ירושלים, תשל"א, 97 – 98). כך גם בכתבי יד קאופמן למשנה (ירושלים, תשכ"ח, 18 – 19), ובכתב יד (דפוס בלתי נודע) קושטא או פיזרו (ירושלים, תשל"א, 13), ובכתב יד פריס (ירושלים, תשל"ג, 45) ובכתב יד וטיקן לתלמוד הירושלמי (ירושלים, תשל"א, 131), ובכתב יד (קושטא) 'מתניתא דבי מערבא' (ירושלים, תשכ"ז, a7). בכתב יד לרבי יוסף סירלאו נכתב 'רימון' ו'רימון שיקמונה' (ירושלים, תשט"ו, ב ע"א), וכך גם בנוסח 'ידיד נפשי לירושלמי (דמאי ב ע"א). מעיון בכתבי יד אלו עולה כי ברוב נוסחי המשנה נכתב 'רימין' ו'רימי שיקמונה', ורק במקצתם נכתב 'רימון' ו'רימון שיקמונה'. לא מצאתי נוסח הגורס 'דימין' או 'דימי שיקמונה'.

מספר קושיים מונחים לפיתחנו, במידה ונפרש כי המשנה עוסקת גם בדיני רימונים. ראשית, המשנה כוללת ברשימת הפתיחה מספר פירות, ועליהם נאמר, כי במידה ואין יודעים אם הפרישו מהם מעשרות, אין חייבים להפריש מהספק. שתי סיבות הובאו לכך בירושלמי (דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג) או מפאת אי חשיבותם של פירות אלו, לכן אין עמי הארץ חשודים עליהם שלא להפריש מעשרותיהם, סיבה נוספת שרוב פירות הללו אינם באים מן ההפקר, והפקר פטור ממעשרות (גם תרומת ודאי). לא נראה כי פרי הרימון נכלל בקטגוריה זו של פירות שאינן חשובים או הפקר, אלא אם כן נאמר כי בתקופה זו היו סוג רימונים ירודים או רימוני בר אשר פריים היה דל (כפי שראינו בירושלמי ערלה פ"ג ה"ד, סג ע"ב), ועיקר שימושם היה בקליפתם. קושי נוסף הוא לשון הבבלי המצטט את לשון המשנה במסכת דמאי ומנסה להסבירה, וכך נאמר: **"דתנן: הקלין שבדמאי: השיתין, והרימין, והעוזרדין, בנות שוח, ובנות שקמה, וגופנין, ונצפה, ונובלות תמרה. שיתין - אמר רבה בר בר חנה אמר רבי יוחנן: מין תאנים, רימין – כנדי"** (ברכות מ ע"ב). אין ברורה משמעות המושג 'כנדי', אבן ישראל פירשו שהוא 'שיזף השיח' (*Zizyphus Lotus*), אין הוא מפרש את מקור פירושו. אמנם מצאנו דוגמאות אחדות בהם חכמי התלמוד ניסו להתחקות (לא תמיד בהצלחה) אחר מיני פירות ארץ

ישראלים, אשר לא הייתה ברורה להם זהותם (לדוגמא: נסיון לזהוי זני התמר, בבלי, עבודה זרה יד ע"ב; ירושלמי, עבודה זרה פ"א ה"ה, לט ע"ד; עיין לונדון, תשס"ג, 128 - 129. או נסיון זיהוי זני זית, ירושלמי, ביכורים פ"א ה"ג, סג ע"ד; בבלי, ברכות לט ע"א). אך עצם העובדה כי רבה בר חנא, אמורא מתלמידי רבי יוחנן מטבריה, נזקק לפרש את מונח 'הרימין' ואין ברור לו כי הם הרימונים, מעלה ספק בדבר זהות 'הרימין' עם הרימונים (אם כי יתכן כי ברגיל תרגמו את לשון המשנה לארמית ואחר למדוה, ספרא, משנת ארץ ישראל מסכת כלאים פ"א - בהכנה). ספק נוסף הוא מקום גידולם (שיקמונה), כפי שלמדנו לעיל (סעיף אקלים), גידול רימונים בסמיכות לים אינה טובה, הפריחה והחנטה לקויות, אם כי יתכן כי שטחי גידול הרימונים (אם היו) היו בגובה ההר או בערוצי הנחלים הפנימיים יותר של הר הכרמל.

לסיכום - נאמר כי קיים ספק האם 'רימי שקמונה' הם פירות רימונים, ככל הנראה הם פרי שונה. במידה והרימין הם פירות הרימון, נוכל לומר כי אלו ככל הנראה רימונים מסוג ירוד או רימוני בר, אשר חשיבות פריים פחותה, ואולי עיקר שמושם היה בקליפתם לתעשיית הצבע.

ו.ג.5. רימוני עמקים – בתוספתא נאמר: **"רבן שמעון בן גמליאל אומר: אין מביאין בכורין תמרין, חוץ מן התמרין שבירחו, ואין קורין אלא על הכותבות בלבד. רבי ליעזר אומר: רימוני עמקים מביאין וקורין** (תוספתא, ביכורים (ליברמן) פ"א ה"ה; ירושלמי, ביכורים פ"א ה"ג, סג ע"ד). רשב"ג אמר כי רק תמרי יריחו (בקעת הירדן) הם באיכות הראויה לביכורים, באזור זה התנאים אידיאליים לגידול התמרים ושם מתקבלים תמרים אשר איכותם, גודלם, טעמם וזמן ההבשלתם, הוא הטוב ביותר (לונדון, תשס"ג, 8 - 12), רק פירות אלו עומדים 'בתקף' המתאים לפרי 'ביכורים' אשר הובא לבית המקדש. רשב"ג מוסיף כי זן תמרי 'הכותבת' הוא המובחר בין זני יריחו, ורק עליו קוראים בבית המקדש את פרשת הביכורים (דברים כו 1-15). רבי אליעזר מוסיף ואומר, ברימונים כמו בתמרים, 'רימוני עמקים' הם המובחרים מבין זני הרימונים, ורק מהם מביאים ביכורים לבית המקדש, וקוראים עליהם את פרשת הביכורים.

אין וודאות כי המושג 'רימוני עמקים' מציין זן ספציפי, יתכן שהוא מציין אזור גידול גאוגרפי. ומכאן נפרש שכוונת רבי אליעזר במשנה היא, שאין חשיבות לזן הרימון המובא כביכורים לבית המקדש, אלא מקום גידולו בעמק, ושם הבשלתו, צבעו וגודלו טובים יותר. אולם יודעים אנו מנסיון ההווה כי יש זנים אשר רגישים לחום ולקרינת שמש הקופחת, גידולם באזורים החמים דווקא יביא למכות שמש, התבקעות הפרי, טעמם טפל ויבש ועוד (www.mop-bika.org.il), בעוד שאם מקום גידולם יהיה במקום קריר יותר, ובקרקע שונה, איכותם תעלה. יש להניח כי גם בעבר תוצאות ניסוי זה היו מעלות תוצאות זהות. על כן הדעת נותנת שמדובר בזן (או זנים) מוגדר אשר מקום גידולו, הוא בעמק במקומות החמים, ושם הפיק את הרימונים איכותיים (בעיקר למאכל).

רוב מקורות חז"ל בהם נזכר המושג 'עמק' מתייחס לאזור שבין טבריה לבין ים המלח (השבר הסורי אפרקאי), וכך נאמר במשנה: **"שלוש ארצות לביעור: יהודה, ועבר הירדן והגליל. ושלוש שלש ארצות לכל אחת ואחת, גליל העליון, וגליל התחתון והעמק. מכפר חנניה ולמעלן, כל שאינו מגדל שקמין, גליל העליון. ומכפר חנניה ולמטון, כל שהוא מגדל שקמין, גליל התחתון. ותחום טבריא - העמק. וביהודה: ההר, שפלה והעמק"** (שביעית פ"ט מ"ב; וכן בתוספתא שביעית (ליברמן) פ"ז ה"י), אם כי נזכרים גם מעט עמקים שאינם עמק הירדן: **"ולאשר בעמק יזרעאל"** (במדבר רבה (וילנא) פרשה יד; כמו כן נזכרים: עמק יהושפט, עמק חברון, עמק איילון ועוד). ככל הנראה זן זה הועתק על ידי ייחורים, לאזורים שונים בעמקים החמים שלאורך בקעת הירדן, שם נתקבלו מזן זה פירות

איכותיים, טעימים ומקדימים הבשלתם לפני חג סוכות, מועד הבאת הביכורים. בקעת הירדן דלה במשקעים, החום רב וההתאידות גבוהה, על כן באזורים אלו ניתן לגדלו רק שלחין. מכאן שרימונים אלו גדלו בסמיכות לשפיעת מעיינות באזור זה או נחלים הזורמים אל הירדן, לאור זאת נראה כי שטחי 'רימוני העמקים' התחרו במטעי דקל התמר על מקורות המים, אך כיוון שהתמרים היו ענף פרנסה עתיר הכנסה (Safrai, 1994, 140; לונדון, תשס"ג, 17), ככל הנראה שטחי הקרקע הראויים לגידולי מטעי פרי ניטעו בעיקר בתמרים, מטעי הרימון היו מעטים יותר. אפשרות נוספת היא גידול הרימונים כגידולי ביניים תחת עצי התמר כגידולי ביניים. פליניוס תיאר מציאות זו בתקופה הרומית: **"בנווה המדבר (Tacape) טקפה** (אחת מערי מדינה המצויות לחופו הדרומי של הים התיכון, בהווה מצוייה היא בקרבת העיר גאבס אשר בתוניסיה, על פי: Talbert, 2000, 1, 35) **מתחת לדקלים הענקיים צומחים זיתים, ומתחת לזיתים צומחות תאנים, ומתחת לתאנים הרימונים, ומתחת לרימונים גפנים, ומתחת לגפנים זרעו תבואה, ואחר כך קטניות, וירקות שונים. כל זאת נעשה בעונה אחת ובאותה שנה. וכל מין ניזון מהצל שמעליו"** (N.H. XVIII. L.186 - LI. 188). אמנם תיאורו של פליניוס מופרז, אך במחקר המודרני אנו למדים כי לצל העצים יש יתרונות אך גם חסרונות. במקומות בהם החום ועצמת הקרינה חזקה במיוחד, צל העצים הוא יתרון, הוא משמש כמסך קרינה ומפחית את הטמפרטורה, גידולים אשר התפתחותם נזקקת לאור רב, צל הדקלים מעכב את הצימוח.

גם במקורות חז"ל מצאנו רמזים לגידולי ביניים תחת הדקלים בסדום, עין גדי ויריחו: **"ומהו ועמק סוכות אמדד, זו סוכתה של סדום, שהיתה מסוככת שבעה אילנות, שהיו מסוככים זו על גב זו וזו על גב זו: גפן תאינה ורימון ופרסק ושקדים תמול ואגוז ספק ואגא ותמרים על גביהן"** (פסיקתא דרב כהנא (מנדלבוים) נספחים פרשה ב; וכן בבלי, פסחים נו ע"א; ספרי זוטא פיסקא י), מברייתא זו אנו למדים מעט על מגוון גידולי יריחו, היו בה דקלים, דגנים, גינות ירק ועצי מאכל, ומוסיפה הברייתא: **"...ופורצין פרצות בגנותיהן ובפרדסותיהן להאכיל נשר לעניים בשני בצורת בשבתות וימים טובים..."** (שם), כפי שציינו לעייל (סעיף 'פרדס') יתכן כי 'פרדסאות' מלמד על הימצאות מטעי רימונים ביריחו, יתכן מאוד כי מדובר כאן על גידולי ביניים של דגנים ירקות ועצי פרי נמוכים כדוגמת הרימון, תחת עצי הדקל הגבוהים (מספר פעמים ביקרתי במטעי התמרים ביריחו, שם ראיתי מספר רב של גני ירק, ובוסתני עצי פרי בינות לעצי הדקל).

בורנשטין טען לעיל (בורנשטין, תשנ"ג, 24) כי 'רימוני העמקים' הם רימוני בדאן. במידה ואכן בדאן היא 'חירבת אל פראווה' הסמוכה לעין אל בידאן (עין אל בידאן) אשר מצפון מזרח לשכם, היא אינה מצוייה בעמק, המקום נמצא על היובל הדרומי של נחל תירצה (ואדי פרעה), אמנם נמוך משכם אך מקום גידולו העקרי עדיין אינו עמק. נדחה סברה זו מנימוק נוסף, מקורות חז"ל מכנים אותם 'רימוני עמקים' ולא רימוני עמק (וגם לא רימוני 'בדאן' המוכרים מאותה תקופה), כנראה כי זן זה צמח במספר עמקים חמים לאורך השבר הסורי אפרקאי, כגון בקעת כינורות, עמק בית שאן, וסביבתו, אזור פסאיליס (מעיינות פצאל), אזור יריחו, אזור עין גדי, ואזור צוער. כל העמקים הללו חמים מאוד במהלך הקיץ, אדמתם טובה ומים רבים זורמים בהם. (יתכן כי נטיעת רימוני 'בדאן' בעמקים החמים הייתה מביאה לקבלת פרי באיכות פחותה). גם בהווה מגדלים רימוני איכות בעמק בית שאן (שדה אליהו), ולאורך בקעת הירדן (שדמות מחולה, ארגמן, בקעות ועוד), ובערבה (צופר).

ו.ג.6. רימונים מתוקים – בתוספתא נאמר: **"רבי יהודה אומר: רמונים מתוקין אסורין כל שהן כיצד נפל אחד מהן לתוך הרבוא כולן אסורין"** (תרומות (ליברמן) פ"ה ה"י; זבחים ע"ד ע"א).

התוספתא עוסקת בדיני ביטול ברוב של תרומות (האסורות לאכילה פרט לכהן), לדעת רבי יהודה אם היו אלו רימונים מתוקים שנתערבבו עם אחרים, אינם בטלים ברוב מפאת ערכם וחשיבותם, וישארו באיסורם. והוסיף ר"ש ליברמן "לא אמר רבי יהודה אלא ברימונים מתוקים, כלומר, כל הרימונים שאינם חמוצים או חריפים וכדומה" (תוספתא כפשוטא, תרומות, פ"ה עמ' 366). מדברי רבי יהודה עולה כי הוא עורך הבחנה בין רימונים מתוקים לבין המינים האחרים. מדברי התוספתא עולה כי לרימונים 'המתוקים' חשיבות יתרה על פני הזנים האחרים, באם פירות אחדים מהזנים החמוצים והחמצמצים נופלים לתוך כמות רימונים גדולה הם בטלים ברוב, ואילו התערבבו פירות רימון 'מתוקים' באחרים, הם אינם בטלים בגלל חשיבותם.

אין זה ברור האם המושג 'רימונים מתוקים' הוא אוסף של זנים אשר המכנה המשותף להם הוא טעמם המתוק, או שהרימונים המתוקים הם זן בעל ייחוד, ואותו הירבו והעתיקו ממקום למקום. אין ראייה לדבר, אך כיוון שיודעים אנו שהיו בעבר (וגם בהווה) זני רימון מתוקים שאיכותם גרועה, פריים קטן, טעמם טפל, הם נוטים להתבקעות, צבעם לבן, גרגיריהם קשים ועוד, זנים אלו אינם חשובים, ויש להניח כי במידה ונפלו לתוך מידה גדולה של רימונים אחרים, הם יבוטלו ברוב. על כן קרוב לודאי כי הרימונים 'המתוקים' היו קלונים קרובים של זן איכותי, אשר תכונותיהם היו טובות כגון: פרי גדול, צבע הקליפה והגרגירים אדום, הגרגירים רכים וטעמם מתוק. כיוון שריבוי הרימון קל ונוח, לקחו ייחורים מעצי רימון המתוקים (כפי שמצאנו בברייתא: בבלי, בבא קמא פא ע"א), ושתלו אותם באזורי גידול נוספים ברחבי הארץ.

ו.ג.7. רימונים חמוצים – אמנם לא נזכרו במפורש אך ניתן להסיק קיומם מדברי התוספתא לעיל: (תרומות (ליברמן) פ"ה ה"י; זבחים ע"ד ע"א). והוסיף ר"ש ליברמן "לא אמר רבי יהודה אלא ברימונים מתוקים, כלומר, כל הרימונים שאינם חמוצים או חריפים וכדומה" (תוספתא כפשוטא, תרומות, פ"ה עמ' 366). מדברי רבי יהודה עולה כי הוא עורך הבחנה בין רימונים מתוקים לבין המינים החמוצים. מינים אלו קרוב לודאי היו ירודים מהמתוקים, ונאכלו פחות, כיוון שכך גם לא נעשה מאמץ לברר מתוכם זנים טובים יותר, אלא אם כן שימשו ליין, צבע, תרופות וכדומה.

ו.ג.8. רימונים ייניים – מדברי התוספתא לעיל (תרומות (ליברמן) פ"ה ה"י) ניתן להסיק על קיומם של רימונים אלו, שהיו בדרגות חמיצות-מתיקות שונה, וככל שהזן היה מתוק יותר כנראה גם נדרש יותר. רימונים ייניים נזכרו בכתבי תאופרסטוס ופליניוס (H.P. II. II. 7; N.H. XIII. xxxii. 113) כינו מין זה כייני (מלשון יין), יתכן והזכיר בטעמו את היין, יתכן כי הכינו מרימונים אלו יין או ליקר. כיוון שנעשה בהם שימוש, נראה כי עשו מאמץ לברר מתוך כלל זני הרימונים זני בעלי טעם ייחודי - ייני, אשר פריו גדול, גרגריו רכים ועוד, זן זה או אוסף זנים קרוב, נהגו ככל הנראה לשמר ולהרבות.

ו.ג.9. רימונים גדולים – אין כל וודאות כי רימונים אלו היו זן מוגדר (או אוסף זנים קרוב), או שכל ייחודם היה בגודל הפרי, במשנה נאמר: "הרמון שאמרו לא קטן ולא גדול אלא בינוני ולמה הוזכרו רמוני בדאן שיהו מקדשין כל שהן דברי רבי מאיר..." (כלים פ"ז מ"ה). משנה זו מצוייה בתוך רצף משניות העוסקות בברור מידות (חמת, סלים, ביצה, גרוגרת, כזית, עדשה, אמה ועוד), ובתוכם בירור גודל הרימון (כלי שניקב במוציא רימון נפסל וטהור), רבי מאיר קבע כי הגודל הקובע הוא הרימון הבינוני. מדיון זה יכולים אנו להסיק כי הייתה אחידות כל שהיא במידות הרימון, ורימון 'גדול' הייתה זו מידה ידועה. התוספתא (תרומות (ליברמן) פ"ג ה"ה) מכנה את פרי הרימון כפרי 'גס', יתכן והיא מכוונת לפירות הרימון הגדולים. מדברי רבי מאיר (במשנה לעיל) אנו למדים עוד, כי אם רימון גדול (בינוני או קטן) שהוא פרי 'ערלה' (בתוך שלוש שנות גידולו הראשונות ואסור באכילה)

מתערבב עם 200 רימוני 'חולין' (המותרים באכילה), הוא בטל ומותר לאכול את כל הרימונים. אך אם 'רימון בדאן' נפל אפילו לתוך 1000 רימוני 'חולין' אינו בטל (בגלל חשיבותו), ולא ניתן לאכול רימונים אלו. מהלכה זו אנו למדים, כי למרות היות הרימון פרי 'גדול' על פי תכונה זו בלבד אין חשיבותו נקבעת. יש להניח כי תכונת הגודל הפרי הייתה חשובה ונדרשת, אך כתוספת לתכונות נוספות (טעם, צבע, רכות ועוד), יש להניח כי ייחורים ממינים אלו שימשו לריבוי.

למסקנה נאמר כי ככל הנראה 'רימון גדול' הוא אינו זן מוגדר אלא אוסף זנים אשר המאחד אותם הוא גודלם, ולא בהכרח היו תכונות נוספות אשר הטיבו עם הפרי.

ו.ג.10. רימונים בינוניים – אין כל וודאות כי רימונים אלו היו זן מוגדר (או אוסף זנים קרוב), או שכל ייחודם היה בגודל הפרי, במשנה נאמר: "הרימון שאמרו לא קטן ולא גדול אלא בינוני ולמה הוזכרו רמוני בדאן שיהו מקדשין כל שהן דברי רבי מאיר..." (כלים פי"ז מ"ה). עיין לעיל במסקנת סעיף 'רימונים גדולים'.

ו.ג.10. רמונים קטנים - אין כל וודאות כי רימונים אלו היו זן מוגדר (או אוסף זנים קרוב), או שכל ייחודם היה בגודל הפרי, במשנה נאמר: "הרימון שאמרו לא קטן ולא גדול אלא בינוני ולמה הוזכרו רמוני בדאן שיהו מקדשין כל שהן דברי רבי מאיר..." (כלים פי"ז מ"ה). עיין לעיל במסקנת סעיף 'רימונים גדולים'.

ו.ד. זני רימונים ביוון וברומא

ו.ד.1. מאפייני זני רומא - גם ביוון ורומא החלוקה בין זני הרימון הייתה בעיקר על פי טעם, תכונות נוספות של הפרי כגון: גודל, צבע ומראה, הודגשו פחות. תאופרסטוס ובעקבותיו פליניוס חילקו והגדירו את מיני הרימונים ביניהם: "מצויים רמונים מחמישה מינים (זנים): מתוקים (dulcia), חמוצים (acria), חמוצים – מתוקים (mixta, חמצמצים), שטעמם קהוי (acida, חמוצים מאוד – או עפיץ) והייני (vinosa)" (N.H. XIII. xxxiv. 113 xxxii. 113 ; H.P. II. II. 7). ובמקור נוסף כתב פליניוס: "יהיה זה בזבז זמן להזכיר את תשעת מיני הרימון" (N.H. XXIII. LVII. 106-107). מאחר ולא הזכירם בשמותם, יתכן והוא מכוון לטעמים נוספים.

ו.ד.2. רימונים מתוקים – כך כתב פליניוס על רימונים אלו: "מצויים רמונים מחמישה מינים (זנים): מתוקים, חמוצים, חמוצים – מתוקים (חמצמצים), שטעמם קהוי (חמוצים מאוד – או עפיץ) והייני" (N.H. XIII. xxxiv. 113). אין וודאות כי המדובר בזן מוגדר או באוסף זנים אשר המכנה המשותף בהם הוא טעמם המתוק. יש להניח כי כאשר זוהה עץ רימון בעל תכונות מתאימות לדרישות הקיימות דאגו להרבותו על ידי ייחורים. כיוון שמדבריו עולה כי לזנים המתוקים הייתה עדיפות על פני הטעמים האחרים, יש להניח כי זנים אלו נתייחדו בתכונות טובות נוספות כגון: גודל פרי, טעם מתוק, יבול נאות, מראה מרשים, צבע ופרי שאינו מתבקע. פליניוס הוסיף וכתב מספר מאפיינים לרימון המתוק: "המין המתוק של הרימונים והגפנים פורה יותר" (N.H. XVI. LXXXIX. 241), "...הרימונים, ככל שהם מתוקים יותר הם מאריכי ימים" (N.H. XVI. xc. 241), יתכן כי הערות אלו אכן מכוונת לזן רימונים מוגדר.

ו.ד.3. רימונים חמוצים – עיין לעיל בסעיף 'רימונים מתוקים'. בשונה מרימונים מתוקים, את הרימונים החמוצים שאכילתם קשה, לא היה צורך בריבוי, אלא אם כן הכינו מהם תרופה או משקה נדרש. לכן נראה כי המושג 'רימונים חמוצים' אינו מלמד על זן מוגדר, אלא על פירות בעלי מכנה משותף שטעמם חמוץ.

ו.ד.4. רימונים חמוצים מתוקים – עיין לעיל בסעיף 'רימונים מתוקים'. כיום כמו בעבר חלק מהאוכלוסיה מבכר את הטעם החמצמץ (יצויין כי בהווה, הן דרישות השוק המקומי, והן היצוא, מעדיפות את הזנים החמצמצים כגון הוונדרפול ו P.G. 116-17, אף יותר מהזנים המתוקים). על כן, נראה כי גם לזן זה הייתה דרישה, ודאגו להרבותו על ידי ייחורים. יש להניח כי זנים אלו נתייחדו בתכונות טובות נוספות כגון: גודל פרי, טעמו, ציבעו, יבול נאות, מראה מרשים, פרי שאינו מתבקע.

ו.ד.5. רימונים חמוצים מאוד (עפיץ) - עיין לעיל בסעיף 'רימונים חמוצים'.

ו.ד.6. רימונים ייניים - עיין לעיל בסעיף 'רימונים חמוצים-מתוקים'.

ו.ד.7. רימוני אפירנה (Apyrena) – כך כתב פליניוס: "רימוני Chios, (כיאוס- אי יווני במזרח הים האגאי) ומצרים, הם שיחיים ובעלי עלים אדומים או ירוקים, שם גדל רימון אפירנוס, גרגריו לבנים וטעימים, הקרום הפנימי פחות מר, המבנה הפנימי של הרימון כחלת דבש" (N.H. XIII. 112-113; XXXIII. 112; XXXII. xxxvii. 112). מתיאורו של פליניוס עולה כי בכיאוס ומצרים צמחו מספר זני רימונים, כשהבולט בהם הוא ה'אפירנה'. העץ נראה כשיח (ופחות כעץ), מין רימונים זה טעמו היה טוב, גרגריו רכים ולבנים, והקרום ההפרדה בין 'אונות' הרימון לא היה מר כזנים האחרים. במילונם Lewis & Short תירגמו (1966, 147) את המונח 'apyrenus' without kernel, with soft kernels or seeds. המונח 'apyrenym' תורגם = a kind of pomegranate with soft kernels, נראה כי זן זה נתייחד הזרעים רכים, תכונה אשר משפרת מאוד את איכות זן זה.

ובהקשר נוסף הזכיר פליניוס זן זה וכך כתב: "המינים המתוקים הם רימוני אפירנה (Apyrena), הם מזיקים לקיבה הם גורמים לצריבות בפה, ולגזים, הם מזיקים לשיניים ולחניכיים... יש לאכול במתינות ולא בהפרזה. רימונים מכל סוג אסורים (באכילה מופרזת), גם עיסה מהגרעינים ומהמיץ יכולה להזיק. כשיש הכאות או שמיצי קיבה שעולים יש להימנע מאכילת רימונים" (N.H. XXIII. 106-107). לטענתו אכילת רימונים מצריכה זהירות, אכילה בעודף מביאה לתופעות לוואי בלתי רצויות. יתכן כי מוצאו או מקום גידולו העניקו את שמו.

ו.ד.8. רימוני וונוס (Vinous) – כך כתב פליניוס: "המינים הדומים בטעמם לרימוני אפירנה (Apyrena), נקראים רימוני -ונוס (Vinous), יש להם גרעינים קטנים ונחשבים לשמישים יותר. הם משמשים כחומר מכווץ ועוצר דימום. כשיש דלקות או חום הגוף, יש לאכול במתינות רימונים אלו ולא בהפרזה" (N.H. XXIII. LVII. 106-107). נראה כי גם רימוני וונוס היו זן מתוק ואיכותי, חרצניהם היו קטנים ורכים יותר, ועל כן אכילתם הייתה קלה יותר. לטענתו היה לרימון תכונות עוצר דימומים. שוב מזהיר פליניוס מאכילת רימונים מופרזת. יתכן כי מוצאו או מקום גידולו היה באזור העיר Venusia (וונוסיה) הנמצאת בחבל Apulia בדרום מזרח איטליה (Talbert, 2000, 45) ומשם קיבל הזן את שמו.

ו.ד.9. רימוני סיציליה – תאופרסטוס כתב כי: "מזרעים של רמוני סיציליה מקבלים רמונים חסרי זרעים" (H.P. V. II. 11) אין וודאות כי רימוני סיציליה נחשבו כזן ייחודי, אך אם תאפרסטוס ממליץ ואומר כי מזרעים אלו מקבלים עץ רימון חסר גרעינים (תכונה טובה ברימון) יש להניח כי הוא מכוון לזן או עץ מוגדר. אין בידנו פרטים מזהים נוספים על זן זה, פרט לכך שמוצאו או מקום גידולו באי סיציליה.

10.ד.10. רימון מר – כך כתב פליניוס: "מהרימון המר עושים תרופה הנקראת 'סטומטיס' (Stomatice) היא טובה לנגעים בפה, בחנכיים, אוזניים, חולשה בראיה, לפצעים, אפעיים אברי המין ועוד" (N.H. XXIII. LVII. 106-107). טעם מר בפרי הרימון אינו נפוץ, יש להניח כי היה מין ייחודי אשר ממנו הכינו את התרופה (לעיל), טעמו מעיד על כך כי היה זן גרוע למאכל.

11.ד.11. רימון בר - כך כתב פליניוס: יש מין רימון בר הנקרא כך בגלל דמיונו לרימון התרבותי. שורשיו הם בעלי קליפה וכיסוי אדומים. אם שורפים את קליפת הרימון, העשן דוחה את מזיקי הרימון" (N.H. XXIII. LVII. 106-107). רימון הבר הוא עץ קטן יותר, הוא דומה לעץ התרבותי, פרותיו קטנים וגרועים, ובדרך כלל אינם ראויים למאכל. הסופר הספרדי אבן אלח'יר, בן המאה השתיים עשרה, ציין שבמחוזות אלשאם מרובה רימון הבר (ג'לנאר) שהוא חסר פירות אך בעל פרח אדום, הוא ציין גם את רימון הבר הגדל באזור ירושלים (אבן אלח'יר, מס' 965, 1418; עמר, תש"ס, 171). במחקר המודרני ידועים מספר זני רימון, אלו בדרך כלל ננסיים ושיחיים, חלקם נושאי פרי קטן ואדום ואלו פוריים מאוד, ובתוכם הזנים: *P. G. florae luteo*, *P. G. var nana*, *P. G. var striata var*, *G.P. var albo plena*, *f. florae plena*. כשהשניים הראשונים ידועים בגוון האדמדם של ענפיהם. יש אומרים כי מקורו של הרימון התרבותי מזנים אלו (גור וליברמן תשט"ו, 6).

12.ד.12. טיוב זני רימונים בעבר – ההעדפה המובהקת לזני הרימון המתוקים על פני הטעמים האחרים, הביאה לחיפוש אחר דרכים להמתקת זני פרי הרימון החמוצים והמרים, וכך כתב קולומלה: "ניתן לתקן זאת בשיטה הבאה: הרטב את השורשי העץ בזבל חזירים, הפרשות ושתן אדם ישן, אלו יעשו את העץ פורה. בשנים הראשונות יגרום הטיפול לפירות טעם יין. לאחר 5 שנים יגרום הטיפול לפרי וגרגיריו להיות מתוקים. אנו עירבנו מעט מיץ *Assafoetida* (כונתו ככל הנראה לתערובת שרף מימית, מצמח החלתית) (צמח חריף מצמחי הרפואה שנזכר במשנה, עוקצין פ"ג מ"ה, עיין לעיל בסעיף 'זיבול הרימון בעבר'), עם יין, ומרחנו את הקצה העליון של העץ, פעולה זו תיקנה את טעמו הטפל של הפרי" (V. X. 15-17). קולומלה ציין שתי פעולות, האחת תוספת דשן לעץ (וכך גם נכתב בגאופוניקה, GEO. X. xxxiv. p.28), והשנייה מריחת נוזל על בסיס יין על צמרת העץ (עיין לעיל בסעיף ד.ב.4.א. 'זיבול הרימון בעבר', על מטרה אפשרית בטיפול זה), וכל זאת במטרה להיטיב את טעם הפרי. גם פליניוס כתב המלצות בעניין זה: "אם רימונים מניבים פירות חמוצים, מוצע לחפור סביב השורשים ולפזר זבל חזירים, באותה שנה הפירות יהיה בהם טעם של יין, ובשנה העוקבת הם יהיו מתוקים. אחרים אמרו שיש צורך להשקות את הרימונים 4 פעמים בשנה עם שתן בני אדם מדולל במים. וכן יש לתת אמפורה של סילפיום (צמח שגדל בצפון אפריקה וזרעיו שימשו בין היתר כתכשיר מונע הריון) מדולל ביין לכל עץ, או יש לבזוק על קצוות הענפים העבים ואז הפרי יהיה מתוק" (N.H. XVII. XLVII. 259-260). גם בגאופוניקה נכתבו מספר המלצות לטיוב זני רימון: "אם ברצונך 'לאלץ' את הרימון להצמיח פירות ללא חרצנים (קשים), הוצא את פנים העצה (של העץ), וכסה אותו ברקבובית (טחב). לאחר זמן מה, יש להסיר את חלקו העליון של העץ (ענפיו העליונים), כך יניב פירות ללא חרצנים" (GEO. X. xxxi. p.27). "אם ברצונך להפוך פירות הרימון לאדום השקה אותו עם מי *lixivium* (GEO. X. xxxiii. p.28). Lewis & Short תירגמו במילונם (1966, 1073) את המונח '*lixivium*' כתמיסה מימית מסוננת, ככל הנראה כוונתו הייתה לתמיסת מי אמבט מסוננים (לאחר השימוש בהם). בהווה לא נמצאה הוכחה כי ניתן לשנות את טעם או צבע הפרי על ידי טיפול

חיצוני בעץ, על כן יש קושי בהבנת פישורן של המלצות אלו (יתכן כי הם מתחום הפולקלור החקלאי).

ו.ה. סיכום זני רימון

ו.ה.1. סיכום זני רימון בעבר – במקורות חז"ל (לעיל) נזכרו 2 זנים ('בדאן', 'ועמקים'), זן נוסף נותר בספק ('שיקמונה'), ומספר מינים אשר הגדרותיהן כוללניות למדי (מתוקים, חמוצים, חמצמצים, גדולים, בינוניים וקטנים). שני הזנים אשר נזכרו, נחשבו לזנים איכותיים ומבכירים ומתוקים, 'רימי שיקמונה' אם פירות רימון הם, זן זה נמנה על הזנים הגרועים. אין ספק כי בהשוואה לזני הזית התמר או התאנה זה הוא מספר מועט של זנים מוגדרים, ועוד מספר הגדרות מינים כוללניות. על פי מקורות אלו, נעשה בעבר מיון הרימונים, בעיקר על פי שישה מדדים: הגודל (כלים פי"ז מ"ה), טעם ורכות גרגרי הפרי (תרומות (ליברמן) פי"ה ה"י; זבחים ע"ד ע"א), הבכרת הפרי (תוספתא, ביכורים (ליברמן) פי"א ה"ה), יופיו החיצוני של הפרי (ירושלמי סוכה פי"ג ה"ה, נג ע"ד), וגוון גרגרי הפרי, וכך נאמר בתלמוד (תרגום מארמית): **"הרוצה לראות יופיו של רבי יוחנן - יביא כוס של כסף צרוף וימלאנו גרעינים של רימון אדום.."** (בבא מציעא פי"ד ע"א). אמנם, פרוט זני פרי הרימון במקורות חז"ל, דל לעומת עצי פרי אחרים, אך לעומת זאת, המדדים לבחירת פרי איכותי, כפי שמשקפים מקורות חז"ל, הם בדיוק אלו המקובלים כיום כ-2000 שנים מאוחר יותר בחקלאות המודרנית (אולי פרט ליבולי הזן, אם כי זה מדד שללא ספק הוערך), דבר המשקף יכולת ורמה חקלאית טובה למדי.

במקורות היווניים והרומיים נזכרו 3 זני רימונים ('אפירנה', 'וונוס' ו'סציליה'), ומספר מינים אשר הגדרותיהן כוללניות למדי (מתוקים, חמוצים, חמצמצים, חמוצים מאוד, ייניים ומרים). שני זנים נחשבו לאיכותיים ומתוקים ('אפירנה' ו'וונוס'), אך גרגריהם לבנים, לגבי יתר הזנים אין בידנו פרטים מזהים מספקים. אין ספק כי בהשוואה לזני הזית או התאנה, זה הוא מספר מועט של זנים. על פי מקורות אלו, מיון זני פירות הרימון נעשה בעבר ביוון וברומא, על פי שלושה מדדים עקריים: טעם הפרי, רכות גרגרי הפרי (N.H. XIII. xxxiii. 112-113; N.H. XXXII. xxxvii. 112), והיכול שהזן נושא (N.H. XVI. lxxxix. 241). לא מצאנו עד כה

הד לבחירת זנים על פי גודלם, מראה החיצוני של הפרי, צבע הגרגרים, והבכרת הפרי, כפי שנמצאו למדים ממקורות חז"ל. יתכן ומזג אויר קריר יותר המצוי בדרום אירופה השפיע לרעה על הקדמת הבשלת הפרי, על גונו וגוון גרגריו, ואולי אף על גודל הפרי (יתכן גם כי עובדת היותו של הרימון גידול 'חדש' יחסית ברומא - כדברי פליניוס: N.H. XIII. xxxiv. 112, הביאה לחוסר ניסיון וידע על גידולו, ולריבוי מידע בלתי מבוקר), ועל כן לא נזכרו מדדים אלו. הפרי הרימון נזכר לא אחת בהקשר להכנת תרופות (N.H. XXIII. lvii. 106-107; N.H. XX. iii. 148-150; N.H. XXXII. xxxvii. 112-113), ולא דווקא כפרי נפוץ ומקובל באכילה. לסיכום נאמר כי בשני נושאים מרכזיים (מספר זנים, ובחינת איכויות הפרי), המקורות היווניים והרומיים חסרים, והדבר יכול להצביע בעקיפין על מעמדו ותפוצתו של ענף הרימון בארצות אלו, ומתוך כך גם תובן דלות הידע החקלאי על גידול הרימון ביוון וברומא.

פרק ז': הקטיפה ונתונים כללים

ז.א.1. מועד הבשלת הפרי בעבר – מועד קטיפה הרימונים בעבר היה דומה למציאות ימינו, כך נאמר במשנת ביכורים: **"כיצד מפרישים את ביכורים? יורד אדם לתוך שדהו ורואה תאנה שביכרה, אשכול שביכר, רימון שבכר, קושרו בגמי ואומר: הרי אלו ביכורים"** (פי"ג מ"א). דומה שהסדר לפיו

נמנים כאן הביכורים, הינו סדר ההבשלה, שהרי הסדר – תאנה, גפן ורימון, הינו סדר ההבשלה באזורים רבים בארץ (רוזנסון, תשנ"ג, 8; ועיין בשנויי הגירסא בתוספתא לעיל). בציר רוב זני הגפן מסתיים באוגוסט, וקטיף הרימונים מתחיל בדרך כלל בסוף חודש אוגוסט ובמהלך חודש ספטמבר (לקראת 'ראש השנה'), ונמשך על פי הזנים לאורך חודשי הסתיו. יתרון גדול יש לזנים המבשילים טרם חג סוכות, ההבכרה היא יתרון מתמיד בפדיון הכספי לה זוכה החקלאי, ובנוסף לכך את הזנים המקדימים להבשיל טרם חג הסוכות, ניתן להעלותם כפירות 'ביכורים' לבית המקדש. יש להניח כי אחד מיתרונות 'רמוני עמקים' שזכרו כראויים לביכורים (תוספתא, ביכורים (ליברמן) פ"א ה"ה), היה הקדמת הפרי (ראה לעיל בסעיף רימוני עמקים).

הערה מעניינת בנושא זה מצאנו בגאופוניקה: **"בשתילת הרימון צריך לשתול גם את בצל החצב בסמוך לו, וזאת בכדי שהפירות גם יישארו ירוקים עד האביב"** (GEO. X. XXIX. p.26), יתכן ותפקידו של בצל החצב (בהיותו מכיל רעלנים) היה מניעת מזיקים לעץ והפרי, וכך הוא נשמר לזמן ממושך יותר. (עיין להלן בסעיף 'התבקעות הרימון', ובהרחבה בסעיף 'נטיעה בחצוב' בפרק התאנה). הוא הוסיף וכתב: **"כי סבוב עוקץ פרי הרימון פעם או פעמיים בעודו מחובר לעץ, תועיל גם היא לדחיית את הקטיף עד האביב"**, יתכן כי פיתול העוקץ הביא לחסימת דרכי מעבר המוטמאים לפרי ובכך עיכב את התפתחות והתבלות הפרי (טיפול פרטני בכל פרי נהוג גם בהווה, לשם דילול או הסרה של ענפים 'הפוצעים' את הפרי). יש זנים המבשילים בסתיו, דחיית הקטיף עד האביב ניראת מוגזמת, אך דחיית הקטיף במספר שבועות אפשרית (על פי ח' ירון מדריך רימונים וותיק משדה משה. כך גם כתב פליניוס, N.H. XVII. XLVII. 259-260). גאופניקה הוסיף וכתב על שיטות שימור נוספות: **"יש המורחים את הפרי בעודו על העץ gypsum (גבס), כדי שהפרי הנפוח לא יתבקע. אחרים מכניסים את פירות הרימון, כל אחד בכד חדש מחרס, בעודם על העץ, ואוטמים את הכדים הרמטית (בטיט), ניתן גם להכניס כמה רימונים יחד לכד. בצורה ניתן לשמר את הרימונים טריים כל השנה"** (GEO. X. XXXVIII. p.30). יתכן ובשל מזג האוויר הקריר והגשום בסתיו בדרום אירופה, חלק מהזנים האפילים לא הספיקו להבשיל בסתיו, על כן חיפשו דרכים להשהותם עד תחילת האביב (ראה תופעה דומה ב'זני זיתים בעולם הרומי', בפרק הזית). גאופניקה מתאר מציאות שונה בתכלית מהידוע ומוכר באקלימה החם של ארץ ישראל.

טבלת מס' 23. הבשלת פרי הרימון (ממוצעת) על פי החודשים (גור וליברמן, 1956, 43)

החודש	היבול ב-%
יולי	0.7
אוגוסט	21
ספטמבר	56.1
אוקטובר	17.6
נובמבר	4.6
דצמבר	-
ינואר	-
סה"כ	100

ז.א.2. יבולי הרימון – כאמור אחד מהמדדים החשובים בגידול הרימון הוא הפריון היינו, פריחה-מרובה, חנטה טובה והיבול שיכול לשאת העץ. להלן בחינת הזנים על פי אמת מידה זו.

טבלה מס' 24. יבולי רימון-שלחין על פי זני הרימון (אל אהדי ורו, שה"מ, 2001)

שם הזן	יבול (טון ממוצע לדונם)	משקל פרי (גרם לדונם)	מספר פירות (לדונם)	מספר פירות לעץ בנטיעה של 4*6 מ' (40 עץ לדונם)
שאמי	2	350	6000	150
ראש פרד	3	350	8500	200
וונדרפול	3	500	6000	150
הרשקוביץ	3	400	7500	180

ז.א.3. **יבול רימון 'בעל'** – במלוא פוריותו מניב מטע רימון 'בעל', יבולים נמוכים בהרבה ממטע השלחין, היבול הממוצע על פי הזנים השונים עומד על כ- 700 – 800 ק"ג לדונם. במקומות בהם המשקעים מרובים יותר, והקרקע עמוקה ודשנה יותר או שניתנו למטע השקיות עזר, היבולים יעלו בהתאמה (גור וליברמן, 1956, 16, 43-44)

ז.א.4. **הגברת יבול הרימון בעבר** – גם בעבר רצו החקלאים ביבולים טובים בעצי הרימון, והיה זה אחד המדדים לריבוי, עץ אשר לא הניב פרי יבול נאות לבסוף נעקר. פליניוס כתב על טיפול הניתן לעץ רימון להגברת יבולו וזאת על ידי בקיעת גזעו: **"רוב העצים מתים כאשר בוקעים את גזעם, מלבד הגפן, התפוח, תאנה ורימון. אולם כאשר חותכים את השורשים אין פלא כי העץ מת"** (N.H.) (XVII. xxxvii. 239-240), לא ברורה טיבה של פעולה אגריסיבית זו בגזע העץ. תאופרסטוס מרחיב וכך כתב: **"אם עץ לא נושא פרי, אבל נוטה לשפע עלווה, בוקעים את חלק הגזע המצוי מתחת לפני השטח, ומכניסים אבן מתאימה לסדק שנוצר, אומרים שאז שישא פרי. אותה תוצאה מתקבלת אם מסירים חלק מהשורשים"** (H.P. II. vii. 4-6; H.P. IV. xv. 4 – xvi. 2). בקיעת הגזע פוגעת בעץ, לטענתו בהמשך הגידול פגיעה זו הביאה לשיפור היבול, יתכן כי הרימון כעץ רב גזעי (בדרך כלל גדל על 3–5 גזעים) פגיעה בגזע אחד לא תביא למותו ואולי אף תשפר את חלקי העץ הנותרים. פעולה דומה נזכרה בירושלמי: **"אמר רבי יודן, כד טריפן לעוביה"** (שביעית פ"א ה"ו, לג ע"ג) [=כאשר מחלקים את עובי הגזע לשניים], אז ממהר העץ לתת פירות (כפי שהרחבנו בפרק 'התאנה' בסעיף ד.ב.9. 'אבנים על ענפי העץ', ובהסברו של פליקס, תש"מ, 257), ועל אף הסברם קיים קושי רב בהסבר טיבה של פעולה זו. פליניוס ככל הנראה מתריע כנגד החלק השני בדברי תאופרסטוס, האומר כי על ידי הסרת חלק משורשי העץ משיגים תוצאה דומה, אולם ברימון הדבר עלול להביא למותו של העץ. בגאופוניקה הובאה דרך נוספת להגברת היבול: **"דמוקריטוס (פילוסוף יווני, חי בין 460 – 370 לפנה"ס) אמר: רימונים והדסים משתלבים היטב יחד, וכאשר שותלים אותם קרוב האחד לשני, שורשיהם ישתלבו יחד, אז יניבו פרי בשפע..."** (GEO. X. xxix. p.26), לא ברורה טיבה של עצה זו, יתכן כי שורשיהם מפרקים חומרי הזנה שונים ויוצרים הדדיות כל שהיא. הוא כתב על דרך נוספת להגברת יבול: **"צריך לכתוש purslane (רגילת הגינה) יחד עם spurge (חלבוב?) יש לעשות מהם אבקה (עיסה), ולמרוח סביב גזע העץ"**. (GEO. X. xxxv. p.28), גם טיבה של עצה זו לא נתבאר, ויתכן כי עצות אלו הן מתחום הפולקלור החקלאי המקובל בעבר.

ז.ב.1. **טיפולים במטע להכנת הפרי לקטיף** - הטיפולים להכנת הפרי לקטיף, יחלו כחודש לפני מועד תחילת הקטיף. לקבלת צבע אופטימלי, יש לחשוף את הפירות לאור, על ידי הסרת ענפים ועלים. פעולת גיזום או קשירת ענפים, מפחיתה שפופים של הפרי. יש להימנע מהסרת יתר של ענפים ועלים

על מנת למנוע מכות שמש בפירות (אל אהדי ורז, שה"מ, 2001).

ז.ב.2. הקטיף – מה הם סימני ההבשלה בפרי הרימון, במשנה נאמר: **"מאימתי הפירות חייבות במעשרות התאנים משיבחילו... הרמונים משימסו"** (מעשרות פ"א מ"ב). נחלקו חז"ל (ירושלמי, מעשרות פ"א ה"ב, מח ע"ד) בפרוש הפועל 'ימסו', יש אומרים משיתמעך הפרי תחת ידיו ויצא המוהל, ויש אומרים משיתמלאו גרגריו מוהל כדי מחצית הכמות שניתן להפיק מרימון בשל לגמרי (פליקס, 2005, 44). פרי הרימון יכול להמשיך ולהבשיל במידת מה גם לאחר הקטיף (גור וליברמן, 1956, 44). גרגרי הפרי לאורך רוב גידולו של הרימון יבשים וחסרי עססיות, רק לקראת סוף גידול מתמלאים הגרגרים במוהל עסיסי. שני הפרושים מציינים, כי מועד הקטיף יקבע על פי מדד זה, האחד מציין הבשלה מלאה והשני מבכר הבשלה שאינה מלאה (כפי שציינו לעיל, הרימון ממשיך את תהליך ההבשלה גם לאחר הקטיף). גם בהווה נעשות בדיקות הבשלה באופן דומה, אם כי תחילת הקטיף נקבעת רק לאחר שהפרי התמלא מיץ, בהווה ניתן לדחות מעט את מועד הקטיף זאת מאחר וניתנים ריסוסי מנע כנגד מזיקי הפרי.

ז.ב.3. עונת הקטיף – אין הרימונים מבשילים כאחת, ההבשלה יכולה להמשך בין 3 - 5 שבועות (על פי הזנים), אם כי החקלאים נוהגים לצמצם את זמן הקטיף בכדי ליעל את העבודה ולחסוך בהוצאות. במקורות חז"ל קטיף הרימון נחשב לעונה קצרה **"ולקייטו כאחת"** (ירושלמי, פ"א ה"א טו ע"א; ספרא קדושים פרשה א א) ואינה מתמשכת כאריית תאנים. בכדי שהפרי יקטף בזמנו - לקראת הבשלה מלאה, הקטיף יעשה באופן סלקטיבי ובהתאם למדדי הקטיף הבאים: **צבע הרקע** - הינו הצבע שמתחת לצבע הקליפה (ירוק או ורוד). פרי בשל הוא פרי שצבע הרקע החל להשתנות מירוק לורוד באזור הסמוך לעוקץ הפרי. **צבע הקליפה** - הינו הצבע החיצוני אדום או ורוד, ואחוז הכיסוי אופייני לכל זן. **גודל הפרי** - לכל זן גודל אופייני פוטנציאלי. התחלת הקטיף תקבע רק כאשר ישנה כמות מספקת של פרי (לפחות 10%) העומד במדדי הקטיף הנ"ל מהפרי (אל אהדי ורז, 2001; גור וליברמן, 1956, 44).

ז.ב.4. הספק הקטיף - פועל מסוגל לקטוף ביום עבודה (כ-8.5 שעות) כ-500 ק"ג, בטון יש בקירוב 2000 - 3000 פירות גדולים או 3000 - 4000 פירות בינוניים וקטנים (גור וליברמן, 1956, 44). יש להניח כי גם בעבר הספקי קטיף אלו או הדומים להם היו בסיס לחישוב כמות העובדים וזמן עבודתם.

ז.ב.6. אחסנה ושימור הפרי – יש זנים אשר ניתן לאחסנם במשך חודשיים או שלושה לאחר הקטיף אף ללא קירור, ויש זנים אשר ניתן לאחסנם במשך חודשים בקרור. קוטפים את הפרי המיועד לשימור לפני הבשלה מלאה, באשר פירות אלו משתמרים תקופה ממושכת יותר, מאשר פירות שקטפום בשלים לגמרי. בוררים את הפירות המיועדים לאחסנה בירור קפדני, פירות סדוקים, שרוטים, או שנחבטו, ובעיקר פירות אשר נפגעו על ידי כחליל רימון, זבוב ים התיכון או כנימה קמחית, אין מאחסנים כל עיקר. כבר בעבר עמדו על חשיבות שלמות הפרי המיועד לאחסנה, כך נכתב בגאופניקה: **"חשוב לאסוף את הרימונים המיועדים לשמירה לחורף בזירות, כדי לא יפגעו, פגיעות בפרי גורמת לתחילת ריקבון הרימון"** (GEO. X. xxxviii. p.30). את הפירות ניתן לאחסן בדרכים הבאות: לצרכי הבית – אורזים בתיבות רגילות ומחזיקים במחסן אפל וקריר ומאוורר. ניתן גם לאחסן את הפרי בחול נקי רחוף ויבש (ראה להלן התייחסות חוקרי הטבע ברומא לשימור בחול, (O.A. I. lIX. 2-3; N.H. XV. xxiv. 86-87). בכמויות מסחריות - יש לאחסן את הפרי בקרור בטמפרטורה של 2 - 3 מ"צ ובלחות יחסית של 80%. ניתן לשמר את הפרי לימות החורף משך 2 - 4

חודשים. הרוצים לשמר את הפרי לתקופה ארוכה יותר חייבים לבדוק את הפרי מפעם לפעם לבררו מחדש ולארוזו שנית. לא אחת רימונים הנשמרים באחסנה עולים בטיבם על אלה הנאכלים מיד לאחר הקטיף. גרגיריהם מתרככים, קליפתם מצטמקת ונעשית גמישה יותר, והטאנין (פולימר פנולי, החומר מצוי בפירות בוסר, וגורם לטעם מר, ותחושת העפיצות בפה בעת אכילת הפרי) שבקרום הלבן שבתוך הפרי מתמעט ועל כן טעמם משתבח (אל אהדי ורז, 2001; גור וליברמן, 1956, 43 - 44).

ז.ב.6.א. אחסנה ושימור הפרי בעבר - כבר בעבר נעשו ניסיונות לשימור ואחסנת פירות הרימון, וזאת הודות לקליפתו העבה והגילדנית. התלמוד מספר על מאכלו של נוח בתיבה (בתרגום מארמית): **"פעם אחת היה יושב ומחתך רימון, נפלה תולעת מתוכו ואכלתה"** (סנהדרין קח ע"ב). מסעו של נוח בתיבה על פני מי המבול נמשך כשנה. כחלק מההכנות למסע זה היה איחסון פירות ומזון הראויים להשתמר בתיבה, ובתוכם הרימון. במהלך השיט על פני המים, אכל נוח מפירות אלו. מסיפור מעשה זה למדים אנו אגב אורחא, כי בעבר ניתן היה לשמר רימונים לזמן מה.

ז.ב.6.ב. שימור ואיחסון רימונים ברומא - לשימור מזון ופירות ביוון וברומא נודעה חשיבות יתרה, האקלים הקר, הגשמים המרובים, הלחות הגבוהה, מיעטו את הפירות והירקות ואת האפשרויות לשימורם לימות החורף. על רקע זה יש להבין את שפע המקורות מן העבר, על אפשרויות איחסון ושמירת הרימונים לימות החורף, וזאת למרות שעץ הרימון ופירותיו, לא היה נפוצים ביוון וברומא כגפן התאנה והזית (ראה להלן 'סיכום פרק הרימון').

קולומלה (10-80 לסה"נ) סיכם את את שכתב Mago the Carthaginua (מאגו הקרטאגני אחיו של חניבעל מלך קרטאגו, מאה שלישית לפנה"ס), על שיטות שימור פירות הרימון: **"את פירות הרימון צריך להקשות (לאחר הקטיף) על ידי טבילה במי ים רותחים (ניתן גם למרוח את הפרי הטרי בטיט), לאחר מכן יש לתלותם באור השמש לייבוש, לשלושה ימים, מוגנים מפני טללי הלילה. וכאשר יגיע זמן אכילתם, יש לשוטפם היטב במים נקיים"** (XII. XLVI. 4-5; וכך גם פליניוס, XV. XXIV. 86-87). שיטה זו נועדה לעכב את תהליך התפרקות הפרי וקליפתו, ובכך לשומרו למספר חודשים.

קולומלה כתב על שיטה נוספת לשימור הפרי: **"ניתן ולאחסן את הפרי במקומות יבשים, בתוך גומות קטנות ברוחב 90 ס"מ. ולאחר הנחת מעט אדמה תחוחה בתחתית הבור, מניחים ענפים קטנים של Elder (*Sambucus canadensis* - סמבוק הוא שיח- נול) ... את הרימונים על עוקציהם מניחים בין ענפי הסמבוק הרכים וגמישים. הרימונים יונחו 10 ס"מ מעל פני האדמה (כשהם מונחים על ענפי הסמבוק), כשהם לא נוגעים זה בזה. מכסים את הגומה (בעפר) ואוטמים אותה בשכבת טיט מעורב בקש, מכסים שוב בשכבת אדמה מעל שכבת הטיט"** (XII. XLVI. 4-5). פרותיו של עץ הסמבוק עשירים בויטמינים וחומצות אמינו, העלים מכילים חומצה הידרוציאנית וניטרט אשלגן. הודות לתכונות הניטור והכווץ, נעשה שימוש בעץ הסמבוק לשימור הפרי, בעבר ובהווה הם משמשים גם למניעת זיהומים (פארן וטשרני, 1997, 144). אחת הבעיות באיחסון לטווח בינוני וארוך הוא התפתחות מזיקים ופטוריות על הפרי או החומר האורגני, יתכן מאוד שניצלו את תכונותיו האנטי ויראליות לשם עיקור מזיקים פוטנציאליים ושמירת הפרי לאורך זמן.

קולומלה כתב על דרך נוספת לשימור הפרי: **"יש לשקע את הרימונים בתוך דבש נוזלי, שיטה זו, לא רק שומרת על הפרי, אלא גם יוצרת ליקר בטעם מי דבש... אין להכניס את הפרי שברצונך לשמר בדבש לפני היותו בשל. אם הפרי נקטף בוסר, הפרי יעשה קשה ולא ראוי לשימוש... שיטה זו בטוחה למדי, ואף אם יש תולעת קטנה בפרי, הפירות לא יתקלקלו. כך הוא טבע הדבש, הוא עוצר כל ריקבון, ולא מאפשר לו להתפשט, זו גם הסיבה מדוע הוא משמר גוויית אדם לשנים רבות ללא**

ריקבון (XII. XLVII. 3-4). לדבש פעילות אנטי בקטריאלית, יש בו pH נמוך (סביבה חומצית), יש בו מי חמצן, וחומרים נוגדי חימצון, תכולת חלבונים נמוכה, בדבש חומצה פינולית, פינוקמברין ועוד, הודות לתכונות אלו, הואיל הדבש לשימור הפרי. ביוון וברומא האמינו כי הדבש הוא משקה מרפא ומחטא, במצרים העתיקה היה הדבש מרכיב חשוב בייצור נוזל החניטה (www.Honey.org.il). יתרונה של שיטה זו בכך שגם אם נתגלו מזיקים נסתרים בפרי, הדבש עצר את התפשטות הריקבון.

ווארו (116-27 לפסה"ג) התייחס לנושא זה וכך כתב: **"יש לשמור רימונים בעת היותם עדיין בוסר, בכדים גדולים נושאי חול שתחתיתם שבורה. יש צורך למנוע מהפירות מגע לאויר, על כן יש לכסותם בחול אשר בכדים. את עוקץ הרימון יש למרוח בזפת, בצורה זו ניתן לשומרם היטב, הם אף גדלים בגודלם מעבר למה שהיו יכולים לגדול על העץ"**. (O.A. I. LIX. 2-3 ; XV. XXIV. 86-87). ווארו כתב כי את תהליך השימור יש לבצע כאשר הפירות עדיין בוסר וזאת לכאורה בניגוד לדעת קולומלה. ברימון ישנם כמה דרגות הבשלה, יתכן כי ווארו כיוון לאחת מהן (מנסיונות שימור רימונים שערכתי, עולה כי שימור רימון בוסר יביא להצטמקות הפרי והוא יבש וטפל). שמירת הפירות באפולולית החול במקום מאוורר וקריר, הניבה תוצאות שימור טובות. מריחת זפת על עוקצי הרימון, ללא ספק נועדה למניעת התפתחות זיהום ובעקבותיו פגיעה בפרי (נראה כי עקרונות האיחסון המודרני נלמדו מלקחי העבר, ראה לעיל בסעיף 'אחסנה ושימור הפרי'). גם קולומלה כתב (בשם מאגו) כי ניתן לשמר רימונים ופירות נוספים בדרך זו, אך במקום חול יש להניח נסורת עץ בכדים (XII. XLVI. 4-5).

שיטה נוספת של שימור רימונים נכתבה בגאופניקה: **"טובלים את הרימונים בזפת (pitch) שהורתחה, מקררים את הפירות ותולים לייבוש... יש גם אפשרות להניח רימונים בחול יבש או בתוך חיטה בצל עד שהם מצטמקים, וכך נשמרים"** (GEO. X. XXXVIII. p.30). אחת מתכונות הזפת היא איטום (ספינות, גגות, כדים וכדומה), את הזפת הנוזלית מרחו על הפירות, ולאחר שהוקשתה, היקנתה מעטפת אטומה לפירות, וכך נשמרו הפירות ממזיקים ופטריות לאורך זמן.

ז.ג.1. אורך חיי מטע רימונים – אורך חיי הרימון בדרך כלל הוא 25 – 30 שנה, אך בטיפול טוב יכול העץ להאריך ימים אף למעלה מזה. בדרך כלל לאחר 25 יבולים, מתחיל העץ להתנוון ותנובתו הולכת ופוחתת. הגורמים העיקריים הם החלשת העץ ממחלות ומזיקים, התדלדלות חומרי ההזנה בקרקע, גיזום השקיה וטיפול לא נאותים. גם בעבר חשו שעץ הרימון אינו מאריך ימים כזית או הגפן, ופליניוס נתן לכך הסבר: **רימונים... אלו העצים המעניקים יבול רב אך הם מזדקנים מהר יותר"** (N.H. XVII. XX.95 – XXI. 96 ; N.H. XVI. XC. 241), עומס רב של פרי על העץ הוא לטענתו מחליש את הרימון. תאופרסטוס וכתב, אלו מבין מיני הרימון ימיהם קצרים: **"הרימון ללא גרעינים הוא קצר-ימים מיתר הזנים... עצים הגדלים על יד מקור מים הם קצרי ימים מאלו הגדלים במקומות יבשים"** (H.P. IV. XIII. 1). גם בהווה מקובל כי ימיו של עץ פרי הגדל שלחין קצרים מימיו של אותו עץ פרי הגדל יבעלי. מטעים אשר הוזנחו בטרם עת, ניתן לשקמם על ידי גיזום כל העצה היבשה, טיפול בכל פצעי העץ ועיצוב מחודש של העץ. לאחר הגיזום, יש לסייד את גזע וזרועות העץ מפני 'מכות שמש'. יש להשקות בתחילה מעט, ועם הגברת הצימוח יש להעלות את כמויות המים, הזבל והדשן. עץ מוזנח לאחר טיפול, יכנס לפוריות בשנה השנייה והשלישית לשיקום ויוכל לשאת יבולים יפים שנים רבות (גור וליברמן, 1956, 42 – 43).

ז.ג.2. שמושי הרימון – פרי הרימון נחשב בדרך כלל לפרי טעים ומיוחד אשר תאבים (תאוה) לו (בבלי, כתובות סא ע"ב; שיר השירים רבה (וילנא) פרשה ד ב). פרי הרימון שימש גם למגוון רחב של

תחומים: למאכל - רבן גמליאל פסק (ברכות פ"ו מ"ח), כי מפאת חשיבות אכילת הרימון יש לברך עליו ברכת המזון (ברכה זו נאמרת בדרך כלל על פת בלבד). מהפרי יצרו משקה או שהתקינו מהם עסיס (שבת קמ"ד ע"ב). ויש שהכינו הימנו יין (בבלי, שבת קמ"ג ע"ב; N.H. XIV. XIX. 102-104; GEO. X. XXXVIII. p.30). מחלקי הפרי והעץ הכינו תרופות, וכך כתב פליניוס על תרופות המופקות מפרי הרימון: "רימוני וונוס (Vinous)... משמשים כחומר מכווץ ועוצר דימום. מהרימון המר מכינים תרופה הנקראת - Stomatice, זו יעילה לנגעים בפה, בחנכיים, באוזניים, לחולשה בראיה, לפצעי אפעיים ולאברי המין ועוד... רימון מעוץ שמרתיחים אותו בתוך כמות משולשת של יין זו תרופה כללית המועילה לגוף. את קליפת הפרי מרתחים ביין וזו תרופה המסייעת לריפוי יבלות (כוויות) קור". (הרופא דאוד אבן אבו אלביאן שפעל באזורנו בתקופה האיובית, מזכיר את השימוש ביחב רמאן אלשאמי' להרגעת כאבי בטן וכבד, שיכוך הצימאון ועוד, עמר תש"ס, 173). פליניוס הוסיף וכתב על תרופות שהפיקו גם מחלקי העץ האחרים: "הפריחה הראשונה של הרימון נקראת - Cytinus בפי הייוונים, יש לה תכונות ריפוי נפלאות (להקלה על מיחושי הגוף) שהחוקרים חשו אליה... ענפי רימונים זוחים נחשים. אם מרתחים את שורשי העץ, זו תרופה טובה כנגד תולעי הקיבה (N.H. XXIII. LVII. 106-107). גם הסופר הספרדי אבן אלח'יר, בן המאה השתיים עשרה, ציין שבמחוזות אלשאם מרובה רימון הבר (ג'לנאר) שהוא חסר פירות אך בעל פרח אדום, אשר שימש כמו גם שורשו לרפואה (אבן אלח'יר, מס' 965, 1418; עמר, תש"ס, 171).

קליפת הפרי ותוכנו שימש להכנת צבע (משנה, שבת פ"ט מ"ה; שבת פ"ט מ"ה; שם, שביעית פ"ז מ"ג, ועוד), ולתעשיית הבושם (N.H. XIII. II. 8-10), יש שהכינו ממנו מקליפתו כלי משחק (תוספתא, סנהדרין (צוקרמאנדל) פ"ה ה"ב), או שהשתמשו למדידת (מאזנים) משקל (כלים פ"ז מט"ו; תוספתא, כלים (בבא מציעא) (צוקרמאנדל) פ"ז ה"ז). הרימון שימש כיחידת גודל מוסכמת כאשר כלי נפגם, אם נחסר הכלי כגודל רימון בטל הכלי ונטהר (כלים פ"ז מ"ה; שם פ"ט מ"י, ועוד). בגלל עובי ועמידות קליפות הרימון היו שנהגו לכתוב (לרשום) עליהם (תוספתא, שבת (ליברמן) פ"א ה"ח). נהגו להשתמש ברימונים לצורך קישוט הסוכה (תוספתא, סוכה פ"א ה"ז).

את גרגירי הרימון אכלו בדרך כלל בעודם טריים, את גרגירי הרימון הפרידו, על ידי הקשה בקנה על קליפת הפרי (עוקצין פ"ב מ"ו), לפעולת הפרדת הגרגירים מהקליפה נתייחד גם הפועל 'מפרכסין' או מפרכין (בבלי, שבת קט"ו ע"א). גרגיר הרימון קרוי 'פרידה של רימון' (ירושלמי מעשרות פ"א ה"ב, מח ע"ד), וכך גם בתוספתא: "מפרדין רימונים לעשותן פרד" (שביעית פ"ו, הכ"ט, ויש נוסחאות: "מפרדין רימונים לעשותן פרד"). ועוד נאמר בתוספתא: "התורם ענבים לשוק ועתיד לעשותן צימוקים, תאנים ועתיד לעשותן גרוגרות, רמונים ועתיד לעשותן פרד..." (תרומות (ליברמן) פ"ג ה"ט"ז). רצף המלאכות מראה על כוונה לייבש ולשמר את הפרי, יתכן כי גם את גרגירי הרימון נהגו לייבש ולשמר כפרד. גמר מלאכתם של הרימונים וחיובן במעשר היה: "הפרד והצימוקין והחרובין משיעמיד ערימה" (מעשרות פ"א ה"ו), גם ממשנה זו יכל להשתמע כי בעבר היו מייבשים את הרימונים כפי שהיו מייבשים את הצימוקים והחרובים! (פליקס, 1994, 135), כך מפרש הר"ש (שם) "היו רגילים לייבש בחמה, תאנים, ענבים ורימונים" (וכך גם פרשו הרמב"ם והרש"ס). עמר ציין כי גרגירי הרימון הופרדו מהפרי ויובשו בטכניקה מיוחדת, וכך הפכו פירות הרימון, לבעלי חיי מדף ארוכים בדומה לצימוקים והגרוגרות (תשנ"ו, 53 – 56; תש"ס, 171). ליברמן פירש שהתקנת הפרד היא הפרדתם של הגרגירים מהקליפה, שלא יכתים את הבגד (תוספתא כפשוטה, שביעית, עמ' 571).

ז.ג.3. מחיר הרימון בעבר – מה היה ערכו של הרימון בעבר, ומה היה מחירו ביחס לפירות ידועים מאותה תקופה, האם מחירו היה תוצאה למידת תפוצתו וחשיבותו, או שנחשב לפרי יקר מציאות? ננסה לבדוק זאת לאור מקורות חז"ל. את הרימון נהגו לקנות ביחידות בחמישיות (בבלי, ביצה כט ע"ב) או בעשריות (תוספתא ביצה (ליברמן) פ"ג ה"ז). המשנה מביאה דוגמת מחירים שהיו מקובלים: **"האומר לחברו: הילך איסר זה בעשר תאנים שאבור לי, בורר ואוכל. באשכול שאבור לי, מגרגר ואוכל. ברמון שאבור לי פורט ואוכל"** (מעשרות פ"ב מ"ו). ככל הנראה באיסר אחד ניתן היה לקנות עשר תאנים או אשכול ענבים או רימון אחד.

96 איסרים = 1 סלע

1 סלע = 4 זוזים

1 זוז = 24 איסרים

1 זוז = 1 דינר (כסף)

בהשוואה לעסקאות תמרים וזיתים בתקופה מקבילה, מחירו של ק"ג תמרים איכותיות (פ. יריחו 7). עמד על כ-4.7 איסרים, בעיסקה נוספת של תמרים הפחותות (פ. ידן 21 ו22) מחיר הק"ג היה כ-1.5 איסרים (Cotton, 1997, 185). במחיר איסר נקנה ככל הנראה ככר זיתים פחותים (עיי' בפרק הזית, סעיף זיתי קלוסקא' ו.ז.2.), משקלו של ככר 32 ק"ג בממוצע (Katzoff, 2007, 550, n. 18). משקלו של רימון בודד (בינוני עד גדול) 800 גר'. ממקור זה עולה כי מחיר הרימון היה מעט נמוך ממחיר התמרים הפחותות, ויקר למדי ביחס לזיתים נחותים.

במשנת מעילה נמצאנו למדים כי מחיר הרימון נמוך יותר: **"נתן לו שתי פרוטות, אמר לו: הבא לי אתרוג, והלך והביא לו בפרוטה אתרוג, ובפרוטה רימון, שניהם מעלו. רבי יהודה אומר: בעל הבית לא מעל, שהוא אומר לו אתרוג גדול הייתי מבקש, והבאת לי קטן ורע"** (פ"ו מ"ד; תוספתא, מעילה (צוקרמאנדל) פ"ב ה"י). ממשנה זו אנו למדים כי ניתן היה להשיג רימון אף בפרוטה, כשווי אתרוג קטן ופחות. מחירו של אתרוג גדול ויפה היה שתי פרוטות. בתוספתא נאמר: **"הלוקח מן הסיטון ונמלך להחזיר, לא יחזיר. במה דברים אמורים בשל דמיי, אבל בשל ודיי, הרי זה אסור. לקח הימנו באיסר ירק באיסר גלוסקין באיסר רמוני"** (דמאי (ליברמן) פ"ה ה"א). הסיטון מוכר בכמויות גדולות בדרך כלל, "דסיטון הוא מן המשפיעים במידה גסה" (דרכי דוד, שם), ואלו החנווני מוכר אף בכמויות קטנות. בעסקה זו הקונה קנה מהסיטון רימונים באיסר, קרוב לוודאי כי קנה בכיכרות (ולא ביחידות קטנות). נניח כי הקונה קנה רק כיכר אחת, ושילם בעדה איסר אחד, היינו עבור כל ק"ג שילם כ-1:32 האיסר. לסיכום, ניכרים הבדלים משמעותיים במחירי הרימונים במקורות חז"ל השונים, יתכן והשוני במחירי הרימון, יכול לנבוע מזנים שונים (רמוני 'בדאן' שמחירם היה גבוה, לעומת רימונים 'חמוצים' או אחרים שמחירם נמוך). יתכן והיו אלו איכויות פרי שונות, עונות שונות (רימונים מבכירים ויפים, או רימונים שנשתמרו לאחר תום העונה ומחירם גבוה, לעומת רימונים בשיא העונה בה המחירים ירודים) או בתקופות הסטוריות שונות.

ז.ג.4. יצוא רימונים – בתקופת הבית השני המשנה והתלמוד אין במקורות חז"ל איזכור ליצוא רימונים (אם כי ברשימותיו של זנון כ-230 לפנה"ס, על תכולת משאו הימי נמצאו גם רימונים, גרינץ, תשל"ה, 5-13; Breadsted, 1951, 472-473). בימי הביניים יוצאו רימוני אל-עריש לארצות רבות (יאקות, 1870, 661; קזויני את'אר, 1969, 221) במהלך המאה ה-19 ועד מלחמת העולם הראשונה, ואף מעט לאחריה, שלחו מטעני רימונים למצרים (עשרות טונות בכל משלוח). לאורך תחילת שנות המאה ה-20 נשלחו כמויות קטנות של פרי לארצות אירופה. במקביל לדעיכת גידול הרימון בארץ גם

פסק יצוא הרימון, והיו אף שנים בהם ייבאו רימונים לארץ. החל מאמצע שנות ה-90 של המאה העשרים בעקבות חשיפת איכויותיו וסגולותיו הבריאותיות של הפרי לציבור הרחב (כפי שתוארו לעיל ענף הרימון בהוה"ו), החלה דרישה מוגברת של הרימונים בשוק הארופאי, בעקבות כך התרחבו מאוד נטיעות הרימון ברחבי הארץ, כ-12,000 דונם בשנת 2007, ובשנה זו יוצאו כ-2000 טון. כיום ענף הרימונים במגמת התרחבות גדולה ובעקבותיו גם היצוא לארצות אירופה, עומד במגמת עליה.

מוצאם של מגדלי הרימון - בירושלמי הובא דיון בנושא מעשרות: **"אמר רבי יודן לא הוזכרו רימוני בדין וחציר גבע אלא שהן מתעשרין ודאי בכל מקום"** (דמאי, פ"ב מ"א, כב ע"ג). הסיבה לחיוב מעשרות בפירות רימוני בדין באופן ודאי, מאחר וככל הנראה רוב מטעי רימון (האיכות) 'בדין' באותה עת (מאה 4 לסה"נ) היו בבעלות גויים. יתכן והסיבה לכך היא תוצאות המרידות (בעיקר מרד בר כוכבא 132-135 לסה"נ) בו נהרסו מאות כפרים יהודיים ותושביהם נאלצו להתקבץ בגליל, וכך עברו מטעי רימון אלו לאחזקת חקלאים שאינם יהודים.

פרק ח': סיכום הידע החקלאי, מסקנות וחידושים

ח.א. דיון במקורות המידע - בטרם נחל לדון במכלול מקורות המידע אשר הבאנו בפרק זה, ובמסקנות האפשריות העולות ממנו, ננסה להשתמש בכלי עזר נוסף אשר יקבץ את כלל נושאים בהם עסקנו לכלל טבלת סיכום. עד כה עסקנו בפרוט, תנאי גידול הרימון, ובכל אחת מהמלאכות שזקק החקלאי לעשותן בעבר, על מנת להגיע להישגים חקלאיים, ויבולים נאותים במטע הרימון. עתה שומה עלינו לבחון במבט כולל יותר את ענף הרימון בכללו בתקופה הרומית והביזנטית במרחב הים תיכוני. ריכזנו את כלל הנושאים בהם טיפלנו בפרק זה, ריכזו הנושאים יחדיו יאפשר לנו לבחון במבט כולל יותר את כמות, איכות ורמת הידע הכולל בגידול הרימון, אשר העלנו הן במקורות חז"ל והן במקורות היווניים והרומיים. עוגן טבלה זו הוא פרוט וסדר הפעולות, והמידע שעושה בהם שימוש החקלאי המודרני בגידול הרימון, ואליו השונו את המידע העולה מהמקורות השונים. הטבלה תאפשר לנו לבדוק את הנושאים הנזכרים במקורות השונים וגם את אלו החסרים בכל אחד מפרקי הגידול, והאם הנושאים החסרים מהותיים לגידול הפרי. העדר פרק או פרקי גידול משמעותיים, יכולים להצביע על העדר ידע ואו ניסיון חקלאי בגידול הפרי וריחוק ממקום התרחשות. הטבלה תאפשר לנו להשוות בין המקורות הארץ ישראלים היווניים והרומיים, להסיק מסקנות בעלות ערך, ולערוך השוואות בין הידע והביצוע של הנוטע הארץ ישראלי לבין מקבילו היווני או הרומי.

בפרק זה נסכם את החידושים העיקריים שנראה כי עלו במהלך כתיבת פרק הרימון. ולסיום נחרוז את הנקודות העיקריות שעלו במחקר לכלל סיכום דרך גידול מטע הרימון בעבר, מהתאמת האקלים והקרקה הנטיעה והטיפול בעץ, ההשקיה, צפיפות הנטיעה, מטע אחיד או מעורב, הקריטריונים להבשלת הפרי, יבולי הרימון, וכל זאת על פי המסקנות שעלו מפרק מחקר זה.

טבלה מס' 25. סיכום הידע העולה מהמקורות

הנושא	מידע בהוה	עולם הרומי	ארץ ישראל
תאור העץ	קיים	קיים	קיים
תאור חלקי הפרי	קיים		קיים
צורת גידול הרימון	קיים	קיים	קיים
פרדס רימונים			קיים
אקלים	קיים	קיים	קיים
קרקה	קיים	קיים	קיים
הכנת השטח	קיים	קיים	קיים

ריבוי הרימון	קיים	קיים	קיים
בחירת ייחורים	קיים	קיים	קיים
שמירת ייחורים	קיים	קיים	
ריבוי מנצרים	קיים?	קיים	
ריבוי מזרעים	קיים	קיים	
משתלה	קיים	קיים	קיים
נטיעת ייחורים במטע	קיים	קיים	קיים
מרווחי נטיעה	קיים	קיים	
מועד הנטיעה	קיים	קיים	
תהליך הנטיעה		קיים	
השקיה	קיים	קיים	קיים
עיבוד המטע	קיים	קיים	
דישון המטע		קיים	
זיבול המטע	קיים	קיים	
הגברת יבול	קיים	קיים	
עיצוב וגיזום	קיים	קיים	קיים
סורים	קיים	קיים	קיים
דילול הפרי		קיים	
הרכבת רימון	קיים	קיים	
מועד ההרכבה	קיים	קיים	
הברכת רימון	קיים	קיים	
זני רימון	קיים	קיים	קיים
זמן הבשלת הרימון	קיים	חלקי	קיים
יבול הרימון		קיים	
אחסנה ושימור	קיים	קיים	קיים
מזיקים ופגעים	קיים	קיים	קיים
אורך חיי הרימון	קיים	קיים	
שמושי הרימון	קיים	קיים	קיים
מחיר הרימון	קיים	קיים	קיים
יצוא הרימון	קיים	קיים	קיים

ח.א.2. הידע החקלאי - בטבלה זו רוכזו רוב הנושאים (37) בהם עסקנו בפרק זה, מטרת טבלה זו לנסות ולעמוד על הידע העולה מהמקורות שבחנו, ומתוכו לנסות ולהסיק מה הידע החקלאי הארץ ישראלי בגידול הרימון העולה ממקורות חז"ל, בתקופה הבית השני המשנה והתלמוד בארץ ישראל. לעומתו מה אנו יכולים להסיק מהמקורות היווניים ורומיים על הידע שהיה מצוי ביוון וברומי בתקופה הרומית והביזנטית המקבילות, וכל זאת בהקבלה לידע הקיים בהווה על צורת גידול הרימון. ננסה להסיק על הבדלי הידע בין עבר להווה, ועד כמה התקדם הידע בתקופה הנדונה. האם היו הבדלים משמעותיים בין הידע החקלאי הארץ ישראלי לבין מקבילו היווני-רומי באותה תקופה. צריך לחזור ולהדגיש, את השוני בין המקורות היווניים הרומיים, בהם רוכז חומר חקלאי רב בנושא המטע בתקופה זו, מקורות אלו שופכים אור על גידול הרימון נשוא מחקרנו. לעומתם מקורות חז"ל אינן עוסקים בחקלאות בנושא העומד בפני עצמו, אלו אינם מקורות ידע חקלאי, אלו מקורות העוסקים בנושאים הלכתיים, ערכיים ורוחניים, כתוצאה ממרכזיותה של החקלאות כגורם כלכלי וקיומי חשוב בארץ ישראל בתקופה הרומית – ביזנטית, מקורות חז"ל עסקו גם בתחום זה, מתוך כך אנו למדים על טיבה של החקלאות הארץ ישראלית. 'הערת אזהרה' זו דרושה, כיוון שהמקורות חושפים רק ידע רלוונטי העונה על הקריטריונים לעיל, ומתוך כך בודאי ישנו ידע רב אשר היה מצוי בין חקלאי ארץ ישראל אך לא בא לידי ביטוי במקורות חז"ל. על פי כללי המחקר המודרני לכאורה יקשה להסיק מסקנות לגביהם. ומכאן גם הצורך בזהירות בהסקת מסקנות כוללות בנושא זה.

מידע יווני ורומי – במקורות היווניים והרומיים נזכרו 28 נושאים (76%), מכלל 37 הנושאים השונים

הקשורים לגידול הרימון שנסקרו בפרק זה. 9 נושאים מכלל 37 לא נדונו במחקר היווני רומי (24%). הנושאים שלא נזכרו במקורות היוונים והרומיים, חלקם בעלי חשיבות לגידול הרימון (כגון: תאור חלקי הפרי, אזכור מטע רימונים, רבוי הרימון, תהליך הנטיעה, יבול הרימון), ואחרים אינם בעלי חשיבות (כגון: דישון המטע, דילול הפרי, ממחיר הרימון, יצוא הפרי).

על אף החסר בחלק מהמידע על דרך גידול הרימון, המקורות היווניים והרומיים עשירים יותר, בכל הנוגע לידע ופרטי הגידול של העץ בעבר. כשלושה רבעים מכלל הנושאים שסקרנו בפרק זה (על פי סדר הנושאים במחקר המודרני) נזכרו במקורות הרומיים והיווניים. ניתן לומר כי היקף המידע החקלאי העולה ממקורות אלו, משקף ניסיון, וידע עשיר ומגוון יותר מהמצוי בארץ ישראל, ומתוך כך גם ההנחה שתוצאות הגידול שם היו טובות יותר (הנחה זו נבחן על פי פרמטרים נוספים). עובדה זו מעט מפתיעה, שכן על פי הידוע תפוצתו של עץ הרימון בתקופה הרומית אינה גבוהה, הפרי הובא לרומא מקרטאגו וותק גידולו ברומא לא היה רב. הצטברות ידע נרחב על גידול השקד בתקופה יחסית קצרה הוא בגדר חידוש (יתכן שהמידע הועתק ממקורות זרים).

אמנם המקורות היווניים והרומיים עשירים ומגוונים יותר ממקורות חז"ל בכל הנוגע לפרטי גידול הרימון, אך בחינה מדוקדקת של הנושאים החסרים במקורות היווניים והרומיים, מלמדת על חסר של לפחות ארבעה נושאים מהותיים בתהליך גידול הרימון, כגון: תאור חלקי הפרי, אזכור מטע רימונים, רבוי הרימון מנצרים, תהליך הנטיעה. ממסקנות הפרקים האחרים במחקר זה, הסקנו כי המקורות הרומיים והיווניים מפורטים למדי, ואנו מנחים כי הסופרים כתבו את מירב המידע שהיה מצוי בידיהם. לאור זאת, יתכן כי חסר מהותי זה מצביע על חוסר ידע או ניסיון (או שניהם גם יחד), וחוסר נגישות למקום גידול הרימון, כפי שציינו לעיל.

הרימון נחשב כפרי טעים ובריא, אם כי המקורות העוסקים במאכל הפרי ובתוצריו מועטים (במקורות אלו מצויות אזהרות מאכילה מופרזת של הפרי). מאידך המקורות העוסקים בתועלת הפרי והמיץ להקלת מיחושים מגוונים, ובמיצוי תרופות מפרי זה מגוונות. מקריאה וניתוח המקורות עולה, כי גידול הרימון כענף מסחרי בעל היקף, לא היה מצוי ביוון ורומא בתקופה זו. הרימון ככל הנראה לא היה פרי עממי, מוכר ונפוץ, וגם לא היה פרי מאכל כדוגמת הגפן, הזית והתאנה, מאידך הכירו בערכו המיוחד פיתחו טכניקות רבות לשימורו, ונעשה בו שימוש גם לתעשיית התרופות.

מידע ארץ ישראלי – במקורות חז"ל נזכרו 23 נושאים (כ-62%), מכלל 37 הנושאים הקשורים לגידול הרימון שנסקרו בפרק זה. 14 נושאים מכלל 37 הנושאים לא נדונו במקורות חז"ל (כ-38%). הנושאים שלא נזכרו במקורות חז"ל, חלקם בעלי חשיבות לגידול הרימון (כגון: תהליך הנטיעה, עיבוד המטע, זיבול ודישון המטע, גיל ההנבה, יבול), ואחרים אינם בעלי חשיבות (כגון: דישון המטע, דילול הפרי, מחיר הרימון, יצוא הפרי).

כפי שציינו לעיל (בסעיף ד.ב.7. 'גיל הנבת הרימון') בניגוד לתאנה, לזית והגפן, שבהם מקורות חז"ל מתייחסים לגיל תחילת ההנבה (תוספתא שביעית פ"א ה"ג), ברימון פרט זה לא נזכר, גם עונת הקטיף לא נזכרה במקורות חז"ל. יתכן שאי הימצאותם של פרטי גידול אלו, מלמד כי מטע הרימון לא היה גידול כלכלי חשוב (בדרך כלל), ועל כן לא הייתה משמעות גדולה לפרטים אלו (עייין בהרחבה בפרק התאנה, בסעיף ד.ב.12.א. 'גיל הנבת עץ התאנה בעבר'). ככל הנראה באזור גידולם המובהק של רימוני האיכות: 'בדאן' ו'העמקים', ידעו החקלאים פרטי גידול אלו (ועוד אחרים), אך אלו לא הגיעו לידיעת הציבור הרחב.

בחינה מדוקדקת של מקורות חז"ל מעלה, כי אמנם מספר הנושאים אשר נזכרו, קטן ממספרם

במקורות היוונים והרומיים, אך הנושאים שנזכרו במקורות, הנם מדויקים והם עיקר פרקי גידול הרימון, כגון: תאור העץ, חלקיו וחלקי הפרי, צורת הגידול בעבר, הכנת הקרקע לנטיעה, צורת ריבוי העץ, אופן השתילה, השקיה, גיזום, זני רימון, זמן הבשלה, אחסנה ושימור, שימושים ועוד (הנושאים מרכזיים שלא נזכרו במקורות חז"ל הם: מרווחי נטיעה, עיבוד המטע, זיבול ודישון המטע, יבול ועוד, אלו נושאים חשובים למדי לגידול הרימון. חלק קטן מהנושאים החסרים אינו מהותי ואינו גורע מיכולת הגידול, כגון: ריבוי מזרעים, הגברת יבול, דילול הפרי, הברכה, אורך חיי העץ ועוד).

רוב מקורות חז"ל שנסקרו בפרק זה התייחסו ישירות לגידול הרימון. יש לציין כי חלק לא מבוטל של הנושאים החשובים אשר לא נדונו במקורות חז"ל בהקשר לרימון, נזכרו בהקשר לעצי פרי אחרים (לדוגמא: הפריה וחנטה, תהליך הנטיעה, עיבוד המטע, זיבול, פרטי הברכה, גיל נשיאת פרי, יבול ועוד). מטבעם של מקורות חז"ל (כפי שצינו גם בפרקים הקודמים) שאינם ספרי חקלאות, ואין בהם ריכוז של ידע חקלאי, והם בגדר "דברי תורה עניים במקומן ועשירים במקום אחר" (ירושלמי, ראש השנה פ"ג ה"ה, נח ע"ד). למרות הנאמר, צפייתנו הייתה כי במקורות חז"ל יתגלה עושר חקלאי רב יותר בכל הנוגע לגידול הרימון, שכן עץ הרימון היה נפוץ באזורים נרחבים במזרח התיכון ובארץ ישראל, עוד טרם תקופת מחקרנו (ראו לעיל סעיף 1.א.א. 'מוצא העץ'), ואין ספק כי חקלאי הארץ בתקופה זו הכירו היטב את עץ הרימון ואת דרך גידולו.

מיעוט יחסי של מקורות חז"ל העוסקים בפרקי גידול הרימון מעלה מסקנה מתבקשת, כי הידע על גידול הרימון בארץ ישראל לא היה נרחב, מפורט ומעמיק דיו (לעומת המידע העולה מהמקורות היוונים והרומיים, ולעומת פירות מרכזיים אחרים שגדלו בארץ, כגפן, הזית והתאנה), כתוצאה מכך רמת הגידול הייתה נמוכה, וזו אולי הסיבה לכך כי תפוצת העץ לא הייתה רחבה, ולכן כאמור אין מקורות חז"ל מספקים לנו מידע נרחב על גידול הרימון וכן אין אנו מוצאים דיווחים על מטעי רימון בקנה מידה נרחב. תתכן גם מסקנה הפוכה, עצי הרימון כגידול מסחרי נזקקים לתוספת מים לאורך חודשי הקיץ, עובדה זו הביאה להקטנה משמעותית של אזורי הגידול. ריבוי זני רימון שאינם מבוררים ואינם איכותיים (טעם, גודל, צבע ועוד) בתקופה זו, מזיקים קשים התוקפים את הפרי הבשל, שימור הפרי לאורך זמן הצריך טכניקה מיוחדת, והפרי אינו נכלל בסל הפירות הבסיסי של בן התקופה. כל אלו הביאו לדרישה מועטת לפרי, ולחוסר כדאיות מסחרית וכלכלית של הענף. סיבות אלו הם שהביאו למיעוט גידול הרימון, ומטעי הרימון בפרט, בארץ ישראל בתקופה זו, ולכן מקורות חז"ל חסרים מידע על ענף זה. כך או כך התוצאה הייתה מיעוט מטעי הרימון ברחבי הארץ.

לאור דיוננו לעיל עולה, כי מיקוד ודיוק המידע על גידול הרימון במקורות חז"ל, מצביע מחד על היכרות מעמיקה של החקלאים עם עץ הרימון וגידולו (באזורים ייחודיים). מאידך גידול רציף ובעל משמעות של הרימון בארץ, מחייב התייחסות רבה יותר לנושאים החסרים או לפחות לחלקם. אי התייחסות המקורות לנושאים אלו, מעלה את האפשרות כי החקלאי הארץ ישראלי לא התייחס לנושאים אלו, מאחר וענף הרימון לא העניק תמורה כספית הולמת לכלכלת המשפחה. מיעוט האיזורים, וחוסר בפרקי גידול, מבשרים כי ככל הנראה הרימון כגידול מסחרי בעל פוטנציאל כלכלי לא היה נפוץ ברחבי הארץ.

למסקנה נאמר, כי ככל הנראה עץ הרימון היה נפוץ באזורי הארץ בהם כמות המשקעים השנתית עלתה על כ-400 מ"מ. עץ הרימון היה חלק מגינת עצי הפרי (הבוסתן) בסמיכות לבית המגורים או למקור מים, אך לא היה גידול מסחרי רחב היקף, וככל הנראה אינו נימנה על פרותיה העקרים של הארץ בתקופה זו.

מידע מודרני - כאמור בטבלה זו נבחנו 37 פרקי גידול שונים של הרימון בהם דנו במהלך פרק זה. 33 נושאים נזכרו ונדונו במחקר המודרני (כ-89%), 4 נושאים מכלל 37 הנושאים שנסקרו בפרק זה לא נדונו במחקר המודרני (כ-11%) ואלו שוליים או שעבר זמנם.

מטבלת סיכום זו עולה כי רוב הנושאים בהם עוסק המחקר המודרני, נזכר ונדון כבר בעבר. אין זה אומר כמובן, כי רמת הידע בעבר הייתה דומה לידע המצוי בידינו בהווה, אך מסורת חקלאית, היכרות ועיסוק לאורך שנים בגידול הרימון, הביא את החקלאים בעבר לעמוד מקרוב על חסרונותיו ויתרונותיו של העץ.

מסקנות וחידושים

ח.א.3. בחינת חשיבות ענף הרימון בעבר – נבחן עתה מספר מדדים, אשר לאור מסקנותינו מפרקי המחקר הקודמים, יכולים להעיד על מיקומו של ענף הרימון מהבחינה הכלכלית, החקלאית והתעסוקתית בארץ ישראל, לעומת ענפי מטע מרכזיים בתקופה הרומית והביזנטית.

המידע על גידול השקד - בחינת הנושאים שלא נזכרו במקורות חז"ל (לעיל), מעלה חסר מסויים בידע על תהליכי גידול הרימון (כגון: תהליך הנטיעה, עיבוד המטע, זיבול ודישון המטע, גיל ההנבה, יבול). גידול רציף ובעל תפרוסת רחבה ומשמעותית של הרימון בארץ, מחייב התייחסות לנושאים אלו או לפחות לחלקם. אי התייחסות המקורות לנושאים אלו, מעלה את האפשרות כי החקלאי הארץ ישראלי לא התייחס לנושאים אלו בצורה שיטתית, מאחר ורימון לא היה ענף אשר העניק תמורה כספית משמעותית לכלכלת המשפחה, פרי זה לא נחשב כמזון יסוד בתקופה זו אלא כתוספת לו בלבד (קנינוח), הדרשה לפרי לא הייתה גבוהה, ועל כן הגידול המסחרי והסחר בו היה מוגבל.

אקלים – האקלים הארץ ישראלי חם, ימי השמש המרובים, לאורך כל תקופת הקיץ ואף בחלק מהסתיו אלו טובים לגידול רימון, הוא נזקק להם לשם הבשלה טובה בסוף הקיץ ובתחילת הסתיו (בטרם בוא החורף ובעקבותיו ירידת הטמפרטורה). הבשלה בזמנה הביאה לאיכויות פרי טובות, לצימוח מיטבי של העצים, פריחה וחנטה טובה, צבע אדום או וורוד לקליפת הרימון ולגרירי הפרי, עסיסיות וטעם הפרי, גודל הפרי, ואי התבקעותו טרם הבשלה. ברומי לעומת זאת, חלק מהפירות נשמרו על העצים לאורך הסתיו הגשום, חלק מהפירות הושאר על העצים אף בימי החורף, והם נקטפו רק בסופו, עובדה שללא כל ספק גרעה מאיכות הפרי. בארצות דרום אירופה בו הקיץ קריר, ופוקדים אותו מפעם לפעם ממטרים, והסתיו קר והגשמים מתרבים במהרה, עובדות אקלמיות אלו, ללא כל ספק השפיעו על איכויות הפרי, מראהו (התבקעות הרימון נפוצה אחרי ימי גשם), גודלו, צבעו וטעמו (ראה בהרחבה לעיל סעיף 'אקלים', וסיכום זני יוון ורומא'). גידול הרימון כמטע מסחרי בארץ ישראל, היה בדרך כלל באזורים גשומים יותר (מעל 400 מ"מ בשנה), או בסמוך למקורות מים, או בתוספת מים מעבר למשקעים הטבעיים. עובדה זו כשלעצמה מצמצמת את אזורי הגידול והקיפו. אולם ברוב אזורי הארץ, כמות המשקעים השנתית אינה מספיקה כדי להניב יבולים גבוהים. נראה כי יש לבחון את גידול הרימון בארץ ישראל, גם על פי אמת מידה זו.

זני הרימון - על פי העדויות המצטברות (לעיל בפרק 'זני הרימון') עולה, כי מספר זני הרימון בארץ ישראל וברומא היה דומה 2 - 3 זנים, ומספר מינים אשר הגדרותיהן כוללניות למדי. אין ספק כי בהשוואה לזני הזית, התמר, התאנה והגפן, זה הוא מספר מועט של זנים. מיון זני העבר ביוון וברומי נעשה על פי שלושה מדדים: טעם הפרי, רכות גרגירי הפרי (N.H. ; N.H. XIII. xxxiv. 112-113).

112-113 XXXII. xxxviii. והיבול שהזן נושא (N.H. XVI. lxxxix. 241). ככל הנראה אלו המדדים

שניתן היה להשיג באותה עת באקלימן של רומא ויוון. על פי מקורות חז"ל, נעשה מיון הרימונים על פי שישה מדדים: הגודל (כלים פי"ז מ"ה), טעם ורכות גרגרי הפרי (תרומות (ליברמן) פ"ה ה"י; זבחים ע"ד ע"א), הבכרת הפרי (תוספתא, ביכורים (ליברמן) פ"א ה"ה), יופיו החיצוני של הפרי (ירושלמי סוכה פ"ג ה"ה, נג ע"ד), וגוון גרגרי הפרי (בבא מציעא פ"ד ע"א). המדדים לבחירת פרי איכותי שהיו נהוגים בארץ ישראל בעבר, הם אלו המקובלים בחקלאות המודרנית כיום (פרט לבחינת היבול, שלא נזכר בהקשר לרימון, אך ככל הנראה נבדק גם הוא), דבר המשקף יכולת ורמה חקלאית טובה למדי. מעוט הזנים וההגדרות הכוללניות של הפרי מביאה להשוואה עם מקרה מבחן דומה – זני התמרים בבבל. הן בבבל והן במצרים הייתה מסורת גידול תמרים בת אלפי שנים, וענף זה היה ענף מרכזי בכלכלות המקומית. אולם בבואנו לבחון את מגוון ואיכות הזנים, נכונה לנו אכזבה, המקורות העוסקים בפרוט הזנים הבבליים והמצריים דלים יחסית למצוי בארץ ישראל, יש בהם עמימות, ובחלקם הגדרותיהם כוללניות למדי, כגון: 'תמרים שחורות', 'תמרים לבנות' 'תמרים אדומות' ועוד (לונדון, תשס"ג, 158 – 159).

ככל הנראה דקלאי בבל ומצרים לא עסקו בהבחנה דקה בין הזנים השונים, והסיבה לכך היא, שהתמורה הכספית שקיבל החקלאי תמורת יבול התמרים מקרקע 'משפחתית' הייתה נמוכה באופן ניכר מההכנסה שקיבל דקלאי ארץ ישראלי מאותה קרקע (ראה דוגמה בבלי, תענית ט ע"ב; סטרבו: XV 1: 15; XVII 1: 51). הדקלים בבבל ובמצרים היו נפוצים מאד, רובם הניבו זנים לחים, אשר היו חייבים להימכר תוך תקופה קצרה, כתוצאה מכך מחירם היה נמוך (לונדון, שם). התמר היה מזון בסיסי וזול כעין דגנים או קטניות בארץ ישראל (Mason, 1927, 1457).

נראה כי לאור מסקנה זו יש לבחון גם את גידול הרימון בתקופת מחקרנו. מהמקורות עולה כי רוב זני הרימון בארץ לא היו איכותיים מסיבות שונות: חמיצות, אפיצות, גודל הפרי, גרגרים קטנים חסרי צבע, גרגרים בעלי זרע גדול וקשה ועוד, הפרי שצלח ניזוק לא אחת מפגעי פרי קשים (כחליל הרימון ודומיו) ועוד. נראה אם כן, כי גם על פי מדד זה (מספר הזנים) גידול הרימון בארץ ישראל לא היה ענף מרכזי, ההכנסה ממנו הייתה יחסית שולית, גידול הרימון היה בדרך כלל לתצרוכת עצמית (פרט לרמוני 'בדאן' והעמקים), ויתרת היבול נמכרה בשווקים.

הרימון היה כאמור תוספת למזון אך לא עיקרו, הוא לא נחשב למזון בסיסי, המסחר ברימונים ככל הנראה לא היה גדול, הוא נמשך כאורך זמן הקטיפ (5 - 6 שבועות) ומעט אחריו, אמנם מצאנו במקורות חז"ל רמז לשימור הפרי (בשונה מעושר המקורות הרומיים בנושא זה), וליבושו, אך בודאי שלא כמו פרי התמר, התאנה הזית והגפן, שבהם שמירת הפרי לאורך זמן הייתה חלק חשוב ואולי אף עיקרי בהכנסה הכספית של המשפחה. אם אכן נכונה מסקנתנו, הרי שלא היתה ככל הנראה מוטיבציה חזקה מספיק, להשקעה 'במחקר ופיתוח' של זני רימון בעלי איכויות ייחודיות (כפי שראינו ביזני הזית' בפרק הזית, וכפי שראינו בזני התמר לונדון, תשס"ג, 6-12). על כן ההגדרות של זני הרימון כוללניות למדי, יש עמימות בקביעת זיהוי הזנים (גדולים, קטנים, מתוקים, חמוצים וכ"ו), וזיהוי הזן אינו חד משמעי. חשיבות הזן ואיכותו, הכרחית בענף בו המסחר ער כלכלי ומשמעותי (גם יצוא הרימונים לא נזכר בתקופה זו), אז גם קיימת מוטיבציה להתקדמות חקלאית לתחרות מקצועית, וכתוצאה מכך הענף החקלאי מתפתח בהתמדה. מאחר וגידול הרימון לא היה ככל הנראה כזה, לכן גם הגדרות ומיון הזנים, נשארו כלליים למדי.

מקורות רומיים ויווניים - הרימון נזכר כפרי אשר הובא מקרתגו לא מכבר, ובמשך דורות רבים נקרא הרימון 'תפוח פוני' ובלטינית *Malum punicum* כלומר תפוח מקרתגו (punica). חלק ניכר מהמידע

החקלאי על גידול הרימון התקבל ברומא ממאגו הקרטגני (קולומלה: XII. XLVI. 4-5), הדבר מלמד על מיעוט ידע וניסיון בגידול הרימון ברומא. נראה כי חלק מהמקורות היווניים והרומיים העוסקים בגידול הרימון, לוקים בחוסר מהימנות, והם לקוחים מתחום הפולקלור חקלאי שאינו מבוסס דיו, כגון: הנחייתו של תאופרסטוס לנטוע את ייחור הרימון הפוך, ובכך תצמח תועלת (H.P. II. VI. 12-1). הנחייתם של קולומלה ופליניוס כיצד יש למתק את טעם פירות הרימון החמוצים, או להביא לתנובת יתר (O.T. 1-2. XXIII. 1-2; V. X. 15-17; N.H. XVII. XLVII. 259-260; N.H. XVII. XXXIX. 247-248; N.H. XVII. XLVII. 259-260). כך גם דברי דמוקריטוס (יוון) שהובאו בגאופוניקה על גידול משולב של הדסים עם רימונים, או על תכשירים להגברת יבול (GEO. X. XXXV. p.28; GEO. X. XXIX. p.26), עצתו של פליניוס בדבר פיתול עוקץ הרימון לעיכוב הבשלתו (N.H. XVII. XLVII. 259-260). וכן ההמלצה על שתילת בצלי חצב בסמיכות לעצי הרימון להאטת ההבשלה (GEO. X. XXIX. p.26), טיבם של עצות אלו לא נתבאר דיו (יתכן כי שייכים הם לפולקלור החקלאי).

הרימון נחשב כפרי טעים, אם כי המקורות העוסקים במאכל הפרי ובתוצריו מועטים. מאידך המקורות העוסקים בשיטות השימור של הפרי מגוונות ורבות, והדבר מבטא הבנה וחיובות שניתנה לפרי זה. ממקורות אלו עוד עולה כי יש צורך להיזהר מאכילה מופרזת של הרימון, מאחר והוא מביא לחוליים אחדים. הרימון וחלקי הפרי משמשים לתעשייה מגוונת: לעשיית תרופות שונות, לצביעת אריגים, לייצור יינות וליקרים ולעשיית בושם. מקריאה וניתוח מקורות אלו עולה, כי פרי הרימון ככל הנראה לא היה פרי עממי, מוכר ונפוץ בתקופה זו ולא היה מאכל יסודי כדוגמת הגפן, הזית והתאנה, (ככל הנראה לקראת תום התקופה הביזנטית ולאחריה, התפתח גידול זה וחדר לחלקי ארץ נוספים) מאידך הכירו בערכו המיוחד שימרו אותו, ונעשה בו שימוש לתעשייה מגוונת שאינה אכילה.

מזיקי הרימון – כפי שראינו לעיל (בסעיף ה.א. ו ה.ג. מזיקים מחלות ופגעים בהווה ובעבר), כבר בעבר הבחינו חקלאי הארץ (וכך גם ביוון ורומא), בהימצאותם של שני סוגי מזיקים קשים הפוגעים בעץ הרימון, האחד פוגע בפרי (כחליל הרימון ודומיו), והאחר פוגע בעצה (אפטה גדולה סס הנמר וכדומה). ריסוסי מנע כנגד מזיקי הפרי לא היו בעבר, וההגנה שניתן היה להעניק לפירות היא הגנה טכנית, היינו לעטוף אותם בקש, בסיד ובאופנים נוספים כפי שפרטנו לעיל (בסעיפים ז.ב.6.ז; ז.ב.6.א.; ז.ב.6.ב. העוסקים בשימור הפרי בעבר). על דרכי ההתמודדות ושימור העץ מפני מזיקי העצה כבר פרטנו בפרקים הקודמים (מריחת זבל או חומרים שומניים אחרים, עיינו לדוגמא בפרק 'הזית' בסעיפים ז.ב.7. ו ה.ב.7.א. בנושא 'מזיקי העצה'). יתכן כי בכדי להתמודד עם בעיית מזיקי הפרי קטפו את הפרי לפני הבשלתו המלאה, הפרי אוחסן במקום מוצל וקריר ושם התרכך הפרי והגיע להבשלה טובה יותר, כך כתב ווארו (XV. XXIV. 86-87; O.A. I. LIX. 2-3). נראה כי רמת הפגיעה בפרי בעבר היתה גדולה ואז מזיקה למדי (אף מעבר למה שפורט במקורות), לנוטעים לא הייתה דרך להתמודד עם מזיקים אלו, ולכן גם בגלל קושי זה, מיעטו לגדל את עץ הרימון בהיקף משמעותי כגידול מסחרי. נראה כי גם אינדיקציה זו מאששת את אשר הסקנו לעיל, כי בתקופה הרומית ביזנטית מספר מטעי הרימון בארץ ישראל, ביוון ורומא לא היה גבוה, ועקב כך הדיונים והבעיות ההלכתיות שנוצרו סביב גידול זה לא היו רבות, ועל כן האזכורים במקורות חז"ל מועטים.

שימור הפרי – אחד המדדים לחשיבות פרי בעבר, הייתה היכולת לשמרו (או את תוצריו) לאורך זמן. במידה וכל הפרי הגיע לשווקים מייד לאחר הקטיף, הוא הוריד את מחירו מאוד ופגע ברווחיות הענף כולו (כדוגמת התמרים הלחים בבבל). יכולת שימור הפרי הביאה לויסות כמויות הפרי המגיעות

לשווקים, והמסחר בפרי נמשך לאורך השנה כולה ובכך נשמרה יציבות המחירים לאורך השנה כולה (כדוגמא: הזית, הגפן, התאנה, התמר והשקד). את פרי הרימון או תוצריו קשה היה לשמר לאורך זמן, ללא תנאי קרור וסנטציה נאותים, הפרי היה מעלה עובש ומזיקים היו תוקפים ומרקיבים אותו. ישנם רמזים במקורות חז"ל על שיטה לייבוש גרגרי הרימון (תוספתא, תרומות (ליברמן) פ"ג הט"ז), בהנחה כי בתקופה זו היה קיים הידע לשימור וייבוש גרגרי רימון, הדבר גרם להגדלת מסויימת של מסחר בפרי, אך לא גרמה לשינוי מהותי בצריכה של הפרי. נראה כי המסחר ברימון לא היה גדול, רובו המוחלט היה בתקופת אסיף הפרי ומעט לאחריו, וחלק קטן נמכר במהלך השנה.

במקורות הרומיים מצאנו פרוט של מספר דרכים לשימור הפרי לאחר הקטיף, שיטות אלו גרמו לחיטוי חיצוני של הפרי ממזיקים ולייבושו, פעולות אלו הביאו להארכת משך אחזקתו של הפרי והמסחר בו. ריבוי דרכי השימור המפורטים במקורות, יכולים להעיד על החשיבות שהעניקו הרומאים לפרי ותוצריו (תרופות), ולכן שימור הפרי העסיק את מגדלי הרימונים בתקופה זו. תתכן גם סברה הפוכה, ריבוי דרכי השימור של הפרי, מעידים על חוסר הצלחה של פעולת שימור הפרי הקטוף, וכי לא הייתה דרך אחת יעילה ומקובלת לשימור הפרי. לנו נראה (מנסיונות שערכתי על פי המקורות) כי דרכי שימור הפרי כפי שעלו מהמקורות הרומיים, שיפרו במידה רבה את יכולת שימור הפרי, אף למספר חודשים לאחר סיום הקטיף. במידה והנחתנו זו נכונה, אזי ברומא משך זמן המסחר בפרי הרימון החל מייד עם תחילת קטיף הרימונים, ונמשך אף מספר חודשים לאחריו, ובכך נשמרה יציבות מחיר הפרי לאורך זמן ממושך יותר.

סיכום – מכלל הנתונים העולים מסעיף זה עולה כי הרימון לא נכלל בין מיני הפרי העיקריים בסל המזון הארץ ישראלי (וגם היווני והרומי). הרימון לא היה ענף מרכזי בארץ ישראל (וכך גם ביוון ורומא), ההכנסה ממנו הייתה שולית באופן יחסי, לעומת עצי הפרי המרכזיים הזית, הגפן, התאנה והתמר, שאותם (או תוצריהם) ניתן היה לשמר, ואלו הגדילו את המסחר בפרי והעלו את רמת ההכנסה ממנו, ואולי אף תרמו נתח עיקרי בהכנסה ממכירת הפרי או תוצריו.

במידה ובחינת מדדים אלו והמסקנות הנלוות אליהן תואמים את מציאות העבר, ההנעה של החקלאי לתור אחר זנים טובים יותר, לשפר ולשכלל את שיטות העבודה והעיבוד, ולנטוע מטעי רימון אחידים בהיקף משמעותי לא הייתה גבוהה. לאור הנאמר לעיל, נראה כי רוב עצי הרימון בתקופה זו גודלו כעצים בודדים בחצרות הבתים, וכעצי פרי כחלק מהמטע המעורב (בוסתן), מטעי הרימון כמטעים אחידים ככל הנראה לא היו נפוצים בתקופה זו, פרט לאזור בדאן ועמקים רווי מקורות מים. גידול הרימון בארץ ישראל לא היה ענף מרכזי וחשוב כזית, הגפן, התאנה והתמר. ומטעיהם דרך כלל לא היו רצופים.

ח.א.4. גידול הרימון בעבר – בסעיף זה ננסה להעמיד תמונה כוללת של גידול הרימון בארץ ישראל בתקופה הרומית והביזנטית. האקלים הארץ ישראלי ככלל מתאים מאוד לגידול הרימון, חורף גשום וקר בדרך כלל, קיץ חם ויבש ללא ממטרים, וסתיו מתון אך לא גשום. את הרימון גידלו באזורי הארץ בהם עלתה כמות המשקעים על 400 - 600 מ"מ לפחות, ושם עצי הרימון היו נפוצים למדי.

מבנה המטע - החקלאי בארץ ניצל כל פיסת קרקע, כולל אדמות שוליים לזריעה ונטיעה. ברוב אזורי הארץ לא ייחד החקלאי הארץ ישראלי את קרקעות העידית שלו לגידול עצי הרימון, מאחר וענף הרימון לא סיפק חלק משמעותי בכלכלת המשפחה (והארץ). את עצי הרימון גידלו בדרך כלל כעצים בודדים, הם ניטעו בחצרות הבתים, בגינות הפרי המעורבות, ובאזורים אחדים אף כמטעים אחידים.

באזורים בהם כמות המשקעים התאימה לגידול הרימון, ובהם זיהו זן איכות (גודל, טעם, צבע ועוד), שם גידולו מטעי רימון, או מקבץ משמעותי של עצי רימון, מטעים אלו גודלו בחלקות שגודלם לא עלה על דונמים ספורים. פירות הרימון מבשילים לאורך מספר שבועות. בקטיף השקד השתתפו בני הבית והמשפחה המורחבת (כולל נשים, במידה והמטע היה קרוב לבית החקלאי) או דורשי עבודה מהאזור. **מטע מעורב או אחיד** – עצי הרימון בארץ ישראל היו נטועים בדרך כלל כעצים בודדים, בחצרות הבתים או בתוך מטע מעורב (בוסתן) עם עצי פרי שונים. ישנם מקורות חז"ל המעידים על חלקות אחידות של עצי רימון באזורים חמים המשופעים במים (בבדאן אשר ממזרח לשכם ובעמקי הצפון), וכן מקבצים של עצי רימון בתוך מטע אשר הכיל עצי פרי נוספים, אלו היו באזורים חמימים ומשופעים בממטרים, אך אלו ככל הנראה לא היו מרובים (ראו לעיל דיונו בסעיף ד.ג.1. 'צורת גידול הרימון בעבר'). ביוון ורומא מטעי רימונים אחידים או מקבץ משמעותי של עצי רימון לא היו נפוצים כיתר עצי הפרי שבחנו במחקר זה (תפוצתם גדלה ככל הנראה במהלך התקופה הביזנטית, ראו לעיל בסעיף ד.ג.1.א. 'צורת גידול הרימון ביוון ורומי בעבר').

שלחין או 'בעל' – עצי הרימון גדלו ברובם 'בעל', היינו הללו קיבלו את מימיהם ממטר השמים בלבד בעונת החורף. נראה כי מטעי הרימון למטרות מסחריות גודלו באזורים בהם ניתן היה להשקותם במהלך הקיץ, או באזורים גשומים למדי (400 - 600 מ"מ ומעלה). ריבוי הרימון נעשה בדרך כלל על ידי ייחורים, לקראת סוף החורף כאשר הקרקע הייתה רוויה במים, תקע החקלאי ייחורי רימון מזנים מובחרים באדמתו בדרך כלל באומד סופי (עיינו בסעיף ג.א.1.א. 'ריבוי הרימון בעבר', ובסעיף ג.א.1.ב. 'ריבוי הרימון ברומי בעבר'). הללו היו קולטים את לחות הקרקע ומשתרשים באדמה. לאחר לבלוב הייחורים (או שתילי הרימון במידה והחקלאי עשה בהם שימוש), אלו הושקו מספר פעמים במהלך הקיץ הראשון, עד שהעצים נקלטו בקרקע ושלחו את שורשיהם לעומק האדמה, ואז הופסקה השקיייתם. השקיה זו הייתה לכל עץ בנפרד, סביב כל עץ נבנתה גומה (עוגיה), ואליה שפכו את מי המעין או הבאר, אשר הובאו בכלים או כדים גדולים, וכך הושקו את השתילים הצעירים. עצים שגדלו למטרות מסחריות הושקו במהלך השנה כולה, כולל ימות הקיץ, ואלו הושקו בדרך כלל בתעלות פתוחות אשר הובילו מים לאורך שורות העצים או על ידי פילוס שטח המטע והצפתו במים. על מנת לשמור על לחות הקרקע לאורך כל תקופת הקיץ היבשה, התפתח הקלטור השטחי בין עצי הרימון, וזאת בכדי לשמר את קרום הקרקע שלם מפני סדקים עמוקים, הגורמים להתאיידות מוגברת של נוזלים מהקרקע. קלטור זה התבצע מספר פעמים במהלך הקיץ בהתאם לתנאי החום והיובש וצרכי הקרקע (להרחבה עיינו בסעיף ד.ב.2. 'השקית מטע הרימון'; ו ד.ב.2.א. 'השקיה בעבר').

צפיפות העצים – כתוצאה מגידול 'בעל' של עצי הרימון בעבר, לא ניתן היה לצופף את העצים יתר על המידה, שכן יש צורך למצוא את האיזון הנכון, בין הרצון לניצול מרבי של הקרקע, לבין יכולתה להרוות ולהזין את עצי הרימון. באזורים בהם כמות המשקעים הייתה נמוכה גם מרווחי הנטיעה גדלו בהתאם. במקומות בהם גידולו מטעי רימונים מרווחי הנטיעה נעו בין 2.5 - 5 מ' בין העצים ו 3 - 6 מ' בין השורות. המרווחים השתנו גם בהתאם לזן ולגודל העץ. היוצא מכך הוא כי בדונם אחד (1000 ממ"ר) היו נטועים בעבר כ 50 - 60 עצים ולעיתים אף יותר (עיינו סעיף ד.א.4. 'מרווחי הנטיעה בגידול המסורתי'). נוהג זה נשתמר גם בנטיעה המסורתית עד תחילת המאה ועשרים (גור וליברמן, 1956, 33 - 34). ביוון ורומא הגשומים יותר ובהם גם נחלי איתן רבים, מקובל היה לטעת באומד גבוה מהקובל בארץ 100 - 120 עצים בכל דונם, הדבר מלמד כי גודלם של העצים שם היה קטן יותר מהמקובל בארץ וככל הנראה נראו כשיחים בינוניים (עיינו בסעיף ד.א.4.ב. 'מרווחי נטיעה בעבר').

עיבוד וטיפול בעץ – את מטעי הרימון נהגו כאמור לקלטר מספר פעמים בשנה, קלטור זה שמר על

לחות הקרקע, הוא סילק מהקרקע את העשבייה השוטה היונקת מהקרקע, שמר על קרקע מאווררת ומחלחלת, אשר תוכל לקלוט מכסימום משקעים בתקופת החורף הגשום. נהגו לפזר זבל אורגני מעובד בין עצי הרימון, פיזור הזבל נעשה בדרך כלל לקראת החורף, והוא הוטמן בקרקע על ידי הקלטור. מי הגשמים פרקו את הזבל והחדירו לעומק הקרקע את היסודות החשובים לקיומו והתפתחותו של העץ והפרי. גזע הרימון בדרך כלל דק יותר מיתר עצי הפרי, משקל הפרי לקראת ההבשלה כבד למדי, ובשל כך נוטה עץ הרימון לקרוס. עקב כך נהגו החקלאים לגדל את העץ על 2 – 4 גזעים, על מנת לחלק את העומס בין גזעי העץ ובכך למנוע את קריסתו. עץ הרימון מרבה לגדל סורים וענפי מים, אותם נהגו לסלק לפחות אחת בשנה במהלך אביב. את עץ הרימון גזמו מדי שנתיים, קיצרו ענפים חסונים על מנת לעודד צימוח חדש מדי שנה. פעולה זו חשובה מאחר והגדלת נפח העץ תביא גם להגדלת היבול. הרימון פגיע למזיקים שונים, במהלך השנה עשו החקלאים מספר טיפולים למניעה וסילוק מזיקים מהעץ. הטיפול כלל עישון, גיזום וזיהום החתכים, אלו נועדו לטפל במזיקי עצה הנפוצים ברימון (כגון: אפטה גדולה, סס הנמר ועוד), לקראת הבשלת פרי הרימון ניסו לטפל במזיקי הפרי (בעיקר בכחליל הרימון, להרחבה עיינו בסעיפים העוסקים במזיקי הרימון בעבר: ה.ג.1.; ה.ג.2.; ה.ג.3.; ה.ג.5.; ה.ג.6.).

קריטריונים להבשלת הפרי – הבשלת פרי הרימון מתחילה בחודש אוגוסט, נמשכת בספטמבר ואף באוקטובר בזנים המאוחרים. קטיף הרימון החל כאשר החקלאי בדק מספר מדדי הבשלה בפרי:

1. גודל הפרי – הפרי הגיע לגודלו המיטבי (בהתאם לזן).
 2. צבעו – צבעו בדרך כלל אדום (קיימים גם גווני משנה), הפרי מקבל לקראת הבשלה את צבעו המלא.
 3. גרגירים – הגרגירים מתמלאים עסיס נוזלי.
 4. טעם – בהבשלה מקבלים הגרגירים טעם והופכים מתפל ועפיץ למתקתק או חמוץ מתוק.
- בגלל בעיית מזיקי הפרי לא ניתן היה להשהות את הפרי מעבר לזמן הבשלתו, יתכן אף שקטפו את הפרי מעט קודם להבשלה המלאה.

הנבה ויבול הרימון – בגידול 'בעלי' של עצי הרימון, הנבת העץ הייתה מאוחרת מהמקובל כיום, תחילת הנבת יבול משמעותי בעצי הרימון הייתה בגיל חמש או שש לערך (וכך כנראה היה גם ביוון ורומא). יבולי הרימון אינם לוקים בסרוגיות מובהקת (כזית), בתנאים אחידים לאורך שנים יניבו עצי הרימון יבול יציב. אחד הנושאים החשובים בגידול הרימון הוא הפריית הפרחים, אקלים לא מתאים (חמסין או קור), חוסר פעילות חרקים והפריה לקויה, יכולים להביא לפחיתה ביבול הרימון (אם כי העץ 'יפצה' בגודל הפירות). באזורים הראויים לשתילת רימון כגידול 'בעלי' במטע הרימון היו כאמור כ 50 – 60 עצים, בהתאם לטיב הקרקע ולכמות המשקעים. היבול אשר התקבל בכל עץ עמד על 15 – 20 ק"ג, ובסה"כ על כ- 800 ק"ג לדונם (גור וליברמן, 1956, 16, 43-44). לאור נתונים אלו נראה כי גודל העץ לא היה גדול במיוחד (דומה לגודל עצי הרימון הבינוניים בהווה ואולי אף מעט קטנים יותר). באזורים בהם גידלו את הרימון כגידול מסחרי בעל היקף משמעותי, שם גם העצים הושקו במהלך הקיץ, הניב מטע הרימונים לעיתים יבול כפול. ביוון ורומא מספר העצים היה כפול, גודל העצים היה קטן יותר (שיח בינוני), ונראה כי כמות המשקעים הגדולה יותר שם הביאה ליבול מעט גבוה יותר. (להרחבה עיינו בסעיפים: ז.א.2. 'יבולי הרימון'; ז.א.3. 'יבול רימון בעלי').

ח.א.5. סיום - בדברי הסיכום של משה טרם כניסת עם ישראל לארץ הוא ציין את הפירות שנשתבחה בהן הארץ: **"ארץ חיטה ושעורה גפן ותאנה ורימון ארץ זית שמן ודבש"** (דברים ח 8). חז"ל קבעו כי כל המוקדם בפסוק זה מוקדם בברכה (בבלי, ברכות מא ע"א), לאמור סדר הפרטים

ברשימה קובע את סדר ברכות, והדבר בודאי מהווה אמת מידה לחשיבותם היחסית, כדברי רש"י (שם) "...ומנאן כסדר חשיבותן", מכאן שהרימון שלישי בחשיבותו בפירות הארץ. האמוראים חזרו והתלבטו בשאלה זו, ובקריאה ולימוד שונה של הפסוק קבעו כי הקירבה של הפרי למילה 'ארץ' בפסוק (המופיעה פעמיים) חשיבות גדולה יותר ועל כן, "זה (התמר) שני לארץ (שבפסוק) וזה (הרימון) חמישי לארץ" (ברכות, מא ע"ב). קביעתם זו הופכת את קערת שבעת המינים על פיה, וממקמת את הרימון במקום האחרון מבחינת סדר חשיבות הפירות (יתכן והדבר מלמד על ירידה בחשיבותו הרימון באותה עת).

בירושלמי נאמר: "ושאר כל הרימונין אין דרכן להימנות, אלא רימוני בדן, על ידי שהן חביבין, דרכן להימנות, ושאר כל הרימונין, על ידי שאין חביבין אין דרכן להימנות" (ערלה פ"ג ה"ד, סג ע"ב). מקור ארץ ישראלי זה מציין במפורש כי רוב זני הרימון (בארץ) בתקופה זו לא היו חביבין פרט לרימוני בדאן, מקור זה יכול להעיד על מידת תפוצתו של הרימון (כגידול כלכלי) ברחבי הארץ. במספר רשימות תיאורים (חיצוניות) של פירות הארץ נשמט הרימון, וקשה להשתחרר מן הרושם שאי חשיבותו בולטת, דווקא בהיעדרו מרשימות חשובות. כללו של דבר באותן רשימות מרובות, שמתבססות על ערכן הכלכלי של עצי הארץ, נדחק הרימון למקום שולי למדי (רוזנסון, תשנ"ג, 9 - 10). הרימון נזכר במקורות חז"ל מרובים ובהקשרים שונים ומגוונים, כגון: מאכל, הכנת יין ומשקה, הכנת צבע, כלי משחק, מאזניים, לקישוט, ואף לכתיבה, יחידת הגודל שלו שימשה למספר נושאים הלכתיים (ראה לעיל 'שמושי הרימון'). הרימון אוקלם כאן שנים רבות בטרם נכנס עם ישראל לארץ ישראל, ונחשב כפרי שהארץ נתברכה בו, ומדי שנה בשנה העלו אותו כביכורים לבית המקדש. ממקורות חז"ל עולה, כי בארץ ישראל בתקופת הנדונה פרי הרימון היה ככל הנראה, פרי עממי ומוכר, אשר נעשה בו שימוש בעיקר לאכילה אך גם לשתייה ולמגוון תחומים נוספים, לעומת זאת המסחר בו ומשקלו היחסי בהכנסה הכספית הכוללת של המשפחה היה נמוך.

את הרימון גידלו באזורים נרחבים בארץ, אם כעץ מבין מיני הפירות בבוסתן הביתי או כשורת עצים בתוך מטע אינטנסיבי המורכב משורות עצי פרי שונים. באזורים מסוימים בארץ, בעיקר באזורים חמים ובסמוך למקורות מים, מטעי הרימון היו נפוצים (כגון: נחל תירצה, ולאורך בקעת הירדן) הרימון נזקק בדרך כלל לתוספת מי השקיה, עובדה זו חייבה את גידולו בקרבת בית המגורים או בסמוך למעיין או בור מים. ככל הנראה הוא גם הופץ באמצעות זרעיו בצדי נחלים ומקורות מים, ושם צמחו בדרך כלל מיני רימונים גרועים.

"בתחילת המאה ה-20 ניטל 'הפרדסי' מן הרימון ועבר לרעו 'המוצלח' ממנו פרי - ההדר" (רוזנסון, תשנ"ג, 12). אמנם גם בהווה עדיין מרובים פרדסי ההדר על פני פרדסי הרימון, אך דומה כי במקביל לירידה בהיקפי פרדסי ההדר, מטעי הרימון הולכים אט אט ומתרבים בכל רחבי הארץ, ותופסים את מקומם הראוי.