

פרק ו': זני תאנה

ו.א.1. טיפוס תאנה מרכזיים: את כלל זני התאנה ובהווה (וככל הנראה גם בעבר) ניתן לשייך לחמישה טיפוסים תאנה המנויים להלן, טיפוסים אלו אוצרים בתוכם את רוב התכונות הטיפוסיות של זני התאנה הידועים בהווה ובעבר (Post, 1911, 33; גור, תשט"ו, 9), לכל אחד מהטיפוסים ישנם מאפיינים ייחודיים. תאנת הבר (קפרי *Ficus carica silvestris*), תאנה סמירנאית (*Ficus caric smirniaca*) תאנה רגילה (*Ficus carica hortensis*) תאנת סן פדרו (*Ficus caric intermedia*), תאנת קורדיליה (*Ficus carica relicta*).

ו.א.2. תאנת הבר – מין זה של תאנה היה מוכר כבר בעבר (ניתן שהיו מספר טיפוסים של תאנת הבר) וככל הנראה ממנו התפתחו זני תאנת הגן (Post, 1911, 33; גור, תשט"ו, 9) וכך תאר אותו תאופרסטוס: **"תאנת הבר היא שיחית ולא גבוהה, גזעה עבה במיוחד כאמה היקפה, הענפים סביב גזעה מפותלים, עץ זה עמיד וקשיח. בחלקו התחתון הוא חלק ללא ענפים. בחלקו העליון יש לעץ נוף צפוף. צבע העלים וקליפת העץ הוא ירוק עמום. הצורה של העלה כמו העלה של הליים. הוא רך ורחב, ובמידות עליו הוא משתנה"** (H.P.III. XVII. 3-5), תאופרסטוס ציין תיאורו של עץ תאנת הבר הדומה לידוע בהווה (Post וגור, שם). רגישותה של תאנת הבר למחלות ומזיקים פחותה מאשר תאנת הגן, וכן נטייתה להשיר את פרותיה פחותה (H.P.IV. XIV.2-4, 5-6). גם עמידותה ואורך ימיה של תאנת הבר ומיני עצי בר נוספים גבוהה יותר מהמין התרבותי: **"כשמשווים את זני הבר לזנים תרבותיים, עץ הבר של התאנה ואגס מאריכים ימים יותר מהזנים התרבותיים, צורות עצי הבר חזקים יותר, והם נושאים פחות פרי ולכן 'שחיקתם' מועטה יותר. העצים (התרבותיים) שלא מאריכים ימים הם: תפוח תאנה ורימון. עצים הגדלים על יד מקור מים הם קצרי ימים מאלו הגדלים במקומות יבשים"** (H.P.IV. XII. 3-). XIII.1. תאופרסטוס מציין ארבע תכונות מרכזיות בהם יש יתרון למין הבר על המין המתורבת: אריכות ימים, חוזק העץ (עמידות מפני מזיקים וחוזק פיסי), נושאים פחות פרי (פרי פחות איכותי), עץ הגדל 'בעל' מאריך ימים יותר מעץ הגדל בהשקיה.

בלשון המשנה קרויה תאנת הבר במספר שמות: 'תאנה', תאנה 'מדברית' (שפרותיה אינם ראויים למאכל) ו'תחוב'. במשנת תמיד נאמר: **"וכי כל העצים כשרים למערכה? הן, כל העצים כשרין למערכה חוץ משל גפן ושל זית. אבל באלו היו רגילים במורביות של תאנה של אגוז ושל שמן"** (תמיד פ"ב מ"ג). מה הסיבה שעצי גפן וזית נאסרו לעלות כעצי המערכה למזבח? עונה

התלמוד: **"רב אחא בר יעקב אמר משום ישוב דארץ ישראל"** (בבלי, תמיד כט, ע"ב), שאם ישרפו עצי זית וגפן לא ימצאו יין לשתות ושמן לסוך ותחרב ארץ ישראל" (רבנו גרשום, שם), ומדוע התאנה לא נכללה באיסור לפגיעה ליישוב הארץ? ככל הנראה עץ התאנה היה נפוץ מאוד בארץ ישראל והוא גדל גם בר, בתוך כלל עצי התאנה, מרובים היו עצי תאנת הבר שהם קרויים בפי המשנה תאנה 'סתם', וכריתתם אינה מביאה לחורבן הצומח בארץ.

התוספתא במנחות מאששת סברא זו: **"עצים פסולין, אף של שקמה ושל חרוב ושל דקל ושל מייש ושל אלן ושל סתירה, בכל מקום הרי אלו פסולין, אבל באילו רגילין - במדבריות של תאנה ושל עץ שמן ושל אגוז"** (פ"ט הי"ד). משתמע מתוספתא זו כי אכן היו ברחבי הארץ עצים מרובים של 'מדבריות תאנה'. ליברמן (תרצ"ז, 258) פירש משנה זו על פי פרוש המשניות לרמב"ם: **"והטעם שאין מסיקין עצי זיתים והגפנים - משום ישוב ארץ ישראל, ועוד מפני שממהרין להתאכל. ומה שאמר שהיו מסיקין עצי תאנה, דווקא במדבריות שאין ראויין לאכילה, וגם זה משום ישוב ארץ ישראל"** (תמיד, פ"ב מ"ג). משמע מדבריהם כי את עצי המערכה היו לוקחים מעצי תאנה לא פוריים שהיו פזורים ברחבי הארץ יתכן כי היו אלו עצי תאנת הבר הקרויים גם 'מדבריות של תאנה' (שמה שיבוב הוא וה'מורביות' הן 'המדבריות').

ובמקורות אחדים היא קרויה 'תחוב', **"תולין תחובין בתאנה"** (תוספתא שביעית (ליברמן) פ"א ה"ט), תחוב - שמו נגזר ככל הנראה מפני שתוחבים את ענפיה בין ענפי התאנה התרבותית לשם הפריה (פליקס, 1994, 91). תאנה זו עושה שלוש ברכות (עונות פרי) בשנה (תוספתא שביעית פ"ד כ; בבלי ראש השנה טו ע"ב; ירושלמי שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד). תאנת הבר גודלה במשק החקלאי לצורך הפריית תאנת הגן, כיוון שתאנה זו פורייה מאוד (אם כי הפרי ירוד), ובתוך הפרי מצויות הצרעות המפרות את תאני הגן (כפי שכתבנו בהרחבה בפרק ד.ג. 'הפריה').

ו.א.3. זני תאנים למאכל – מכלל זני התאנים המצויים בארץ ישראל בעבר ובהווה, ישנם זנים מקומיים, ויש זנים שהובאו ארצה מארצות שונות. זני התאנים מלבד היותם נבדלים בניהם בחיצוניותם (צורה, גודל, גוון חיצוני, טעם, צורת עלים וכדומה), הם נבדלים גם באופן השימוש בפרותיהם. יש זנים טובים רק לאכילה כפירות חיים (יש שעמידותם טובה ואחרים מתקלקלים במהרה), יש זנים שפרותיהם טובים לייבוש, ויש המתאימים לשימורים, ויש זנים הטובים למטרות אחדות בעת ובעונה אחת, למאכל טרי, לייבוש ולשימורים. התאנה צוינה כאחד העצים המניבים פרי פעמיים בשנה (לעיתים גם בשלישית), **"העושה שתי בריכות בשנה"** או **"שתי גרנות בשנה"** (תוספתא שביעית פ"ד כ; בבלי ראש השנה טו ע"ב; ירושלמי שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד).

ו.א.4. תכונות הזנים למאכל טרי – התכונות הנדרשות לזני מאכל: קליפתם עבה וגמישה,

ציפתם מוצקה (עליהם לעמוד בטלטולי הדרך לשווקים). הגוון והצורה – בעלי מראה נאה ומושך את העין, הפירות מתוקים וטעמם נעים ועדין, הגודל שלהם בינוני ומעלה, הבשלתם על העץ הדרגתית (כדי שהשיווק הסדיר יהיה ממושך). בעלי 'חיי מדף' ארוכים ככל הניתן. בין הזנים למאכל טרי: חורטמני, בוקרטי, דוטטו, נצרתי, וארגמני, קפריסאית ועוד (גור, תשט"ו, 31-30).

ו.א.5. תכונות הזנים לייבוש – זנים לייבוש זקוקים לאקלים חם ויבש, ונטיעתם בתוככי

הארץ וברכס ההר המרכזי תצליח יפה. נטעתם בקרבת הים עלולה להביא להחמצת הפרי. הפרי צריך להיות מתוק במיוחד בעלי קליפה גמישה ובגוון בהיר המקובל בשוק העולמי (הזנים השחורים עולים בסגולות הייבוש שלהם על הלבנים, אולם קשה להחדיר את הגרורות הללו לשוק הרחב). הבשלת הפירות צריכה להיות מוקדמת ובעונה קצרה, הדבר חוסך בהוצאות הארייה הליקוט ושיטוח הפרי לייבוש. הנקב בפרי (הפה) יהיה קטן ככל האפשר וסגור על מנת למנוע כניסת מזיקים. זני תאנה אלו חייבים להיות פוריים ביותר שכן ההכנסה מהייבוש קטנה יותר מהפרי הטרי (גור, תשט"ו, 31-30). שימור התאנה נעשה על ידי ייבוש הפרות השלמים בצורת דבלים או כתאנים חתוכות שכבשון בכלי מיוחד. לתאנים היבשות ערך תזונתי רב, (הרכב התאנים היבשות: 18% מים, 4% חלבון, 2.5% אפר, 67% סוכרים). ק"ג אחד של גרורות מוערך ב-3000 קלוריות, זוהי מנת הקלוריות היומית הדרושה להזנת אדם (גור, 1955, 54; פלד, 1987, 41). ייבוש תאנים היה מקובל בארץ עוד מימי קדם. ממקורות רבים אנו למדים על כך: "הגיע זמן התאנים, שלוחי בית דין שוכרין פועלין עוֹדְרִין אוֹתָם, ועוֹשִׁין אוֹתָן דְּבִילָה" (תוספתא שביעית (ליברמן) פ"ח ה"א).

ו.א.6. תכונות הזני לשמורים – הם בינוניים בגודלם, קליפתם בעלת גוון ירוק או צהוב.

הצורה החיצונית נאה. הפרי ממוין יפה ואינו מכיל זרעים העלולים להתפזר בזמן הבישול. הזנים אשר אינם זקוקים להפריה הם הטובים יותר לשימורים. הבשלתם על העץ הדרגתית כדי שהשיווק הסדיר יהיה ממושך למפעלי התעשייה. הזנים לשימורים הם: 'ספרי', 'ביאדי' ודוטטו (גור, תשט"ו, 31-30). מהתוספתא עולה כי 'שימורי תאנים' אינה המצאה חדשה, וכי בעבר הרחוק שימור התאנים היה חלק חשוב בניצול יבול התאנים לזמן ממושך: "הגיע זמן התאנים, שלוחי בית דין שוכרין פועלין עוֹדְרִין אוֹתָם, ועוֹשִׁין אוֹתָן דְּבִילָה, וכוֹנְסִין אוֹתָן בַּחֲבִיּוֹת וּמְכַנְיִסִין אוֹתָן לְאוֹצַר שְׁבַעִיר" (שם). התוספתא עוסקת בדיני שביעית. מדבריה עולה כי בסוף עונת התאנים את שלא הספיקו לאכול, שלוחי בית דין היו מלקטים את יתרת הפרי והיו עוֹשִׁין אוֹתָן דְּבִילָה -

מייבשים אותם. 'וכונסין אותם לתוך חביות ומכניסין לאוצר' – זה הוא שימור התאנים בחביות כריבה או משקה סמיך העשוי מתאנים.

ו.א.7. בחירת זנים – שיקולים כלכליים בבחירת זן – בבחירת הזן מעדיפים זנים בעלי יתרון יחסי כלכלי לאזור הגידול כגון: הבכרה או אפילות, גודל פרי, צבע פרי, יכול גבוה ואיכותי ומשך תקופת ההבשלה. זנים בעלי יתרון יחסי בשיווק, הגעה לשוק בעונה טובה, היצע נמוך בארץ או בחו"ל, אורך חיי מדף. יש להעדיף זנים העמידים בפני מחלות ומזיקים שונים (ברקת, 2004, הוראה 400).

ו.א.7. התאמת מין וזן העץ לאזור הגידול בעבר – כבר בעבר היה ידוע כי יש משמעות גדולה להתאמה בין מין וזן העץ לבין מקום גידולו, קולומלה המליץ לחקלאים להתאים את זני תאנה למקום גידולם על פי הקרקע והאקלים השורר באזור המטע: "למרות שהם (זני התאנים) שונים בטעמים ובהתנהגותם, שותלים אותם בצורה דומה, יש להתחשב בטיב הקרקע. במקומות קרים בהם הסתיו גשום, יש לשתול את הזנים שפרותיהם מבשילים מוקדם, כדי שניתן יהיה לקטוף את הפירות לפני בוא הגשם, תאני חורף שתול במקומות חמים" (XXI.2 On Trees, 3-; V. X. 8-11; גם תאופרסטוס בספרו מחקר הצמחים כתב על כך: (H.P.III. VII. 4-6).

ו.א.8. זנים שהיו נפוצים בתחילת המאה העשרים – (על פי גור, תשט"ו, 31 – 49). הזנים הירוקים: זני המאכל – חדרי – ירוק, בוקראטי, טוואלי – 'ארוך', שונארי – 'חתולי', זן ירוק למאכל טרי ולייבוש. זני ייבוש – ביאדי – 'לבן', ספארי – 'צהוב'. מבין הזנים הירוקים יש להזכיר עוד את ה'ענקי' עדיסי, נורסי, שכמי, בוסניה לבנה.

זנים ירוקים שטופי ארגמן או סגול: זני מאכל – חורטמני – 'מוואזי' (בעל החרטום), סבעי – 'מנומר', אחמארי – 'אדום', אגזאלי – 'יפה' (גוזלני, מולסי).

זנים שחורים או סגולים: זני מאכל – סמארי – 'שחור' (סוועדי), השונארי השחור, אשקלוי השחור – טעמו טפל. גומיזי (דומה לשקמה) זן ייבוש – חרובי – (דומה לחרוב בטעם ובמתיקות). **זנים עיקריים שהובאו מחו"ל**: זני מאכל וייבוש – זני הסמירנה, לוב – אינג'יר, טמריוט, טרמינט, דוטטו, אדריאטיק, מסיוןמרסיל. זני מאכל ושימורים – בלנקט, ברונוויק – מגנוליה, צלטסה.

ו.א.9. זנים בהווה – בחלקת אוסף הזנים אשר בחוות לכיש הסמוכה לקריית-גת, (השייכת למשרד החקלאות והמועצות האזוריות) ניטעו בשנת 1986 כ-100 זנים (וטיפוסים) מכל זן ניטעו 5 פריטים, מרביתם זני קיץ מיעוטם זני בכורות. מטרת חלקת האוסף הינה בחינת זני וטיפוסי תאנים מהארץ ומחו"ל בתנאי גידול זהים. מטרה נוספת הייתה בחינת "שיטת לכיש" בה

מעוצבים עצי תאנה בשדרה ובקורדונים שעיקרה עיצוב עצי תאנה נמוכים בגובה מרבי של קומת אדם, על מנת לחסוך בימי עבודה והחדרתו וביסוסו במשק העברי (ברקאי, 1995, 183-166).

זנים איכותיים: פירות 100 הזנים נבדקו במספר פרמטרים: מקום הפרי הראשון, מספר פירות לענף, ממדי הפרי בס"מ (גבה וקוטר) אורך העוקץ בס"מ, משקל הפרי בגרם, מועד תחילת ההבשלה (ברקאי, שם).

נציין כאן רק מספר זנים אשר ממדי הפירות זכו לציון גבוה: נציתי (80-105 גרם), אדלר (-80 105 גרם), פרום (70-100 גרם), בית גיאן 4 (60-80 גרם), דפיר מסורדה (80-100 גרם), צרעה (-60 70 גרם), ערוגות (80-120 גרם), טל סיידון – בוסנית (90-100 גרם), בוסנית וולקני (70-95 גרם).

חשוב לציין כי על אף העבודה המקיפה שנעשתה בבדיקת כ-100 זני תאנה בחוות לכיש, התוצאות אינן מחייבות באופן מלא אזורים השונים בנתונייהם מאזור זה (כגון ההר הגבוה או בקעת הירדן). למדנו שזני תאנה 'מתנהגים' באזורים שונים באופן שונה, דהיינו יש זן תאנה אשר יצליח מאד באזור ההר הקריר באדמת טרה-רוסה, במידה ויגדלו את אותו זן באזור השפלה יתכן שתוצאותיו לא יהיו מרשימות, וכמובן ישנם זנים אשר תוצאותיהם בשפלה יהיו מרשימות ואילו באזורי ההר יאכזבו (ברקאי, שם).

10.א. זני תאנים הנבחרים ותכונותיהם - להלן מספר זנים אשר בעקבות ניסיונות אלו ואחרים, נמצאו מתאימים לגידול ושווק בארץ ובחו"ל בתנאי המשק העברי בעת הזו (ברקאי, 2004, הוראה 400).

נציתי (תאני בכורות): הפרי ירוק אגסי מאורך, איכות הפרי בינונית, רמת סוכר ומתיקות – 15%-16%. הפרי מתפתח על פקעי פרי שנוצרו בשנה החולפת. עוקץ הפרי בינוני, גודל פרי ממוצע – 80 גרם. שיווק לשוק המקומי וליצוא, מועד הבשלה ואריזה – אפריל מאי, תקופת אריזה עד 20 יום, היבול – 1-1.5 טון לדונם (בכורות). עיצוב וגיוסם בצורת גביע, מעט גיוסם, בעיקר גיוסם קיצי על מנת לקבל ענפי פרי, גיוסם חורפי לדילול ענפים.

חמאדי: הפרי צבעוני פחוס, הגוון סגול בהיר על רקע ירוק עם הסתדקויות סביב העוקץ בהבשלה מלאה, העוקץ קצר. גודל פרי ממוצע – 50 גרם, הפרי טעים וקליפתו עבה, הוא מכיל 16%-18% סוכר, משווק לשוק המקומי. מועד הבשלה ואריזה – אמצע יולי עד סוף אוגוסט – כ-50 יום, הוא נקטף בהבשלה מלאה, היבול הממוצע – 1-1.5 טון לדונם. עיצוב בגביע פתוח, גיוסם חורפי לדילול ענפים והנמכת העץ.

ארגמנית ברזלאית: פרי פחוס צבעוני סגול על רקע ירוק העוקץ בינוני, והצוואר ארוך. גודל פרי ממוצע נע בין 50-80 גרם, איכות הפרי בינוני ומעלה, אחוז סוכר בפרי – 15% - 17%. משווק לשוק המקומי וליצוא, משך הבשלה ארוך מיוני ועד ינואר תלוי באזורי הארץ. היבול – 1.3 – 2 טון לדונם, עיצוב בגביע פתוח ובהדליה.

בורסה שחורה (קפריסאית): פרי אגסי וגדול, צבעו שחור סגול והוא טעים ביותר. אחוז סוכר בפרי כ 18%, משווק לשוק המקומי בלבד. זן זה דורש הפריה, מועד הבשלה ואריזה – פרי סתוי – הבשלה באוגוסט, היבול הממוצע כ 1 – 1.5 טון לדונם. עיצוב העץ כגביע פתוח. יש צורך בגיזום חורפי.

ו.ב. זני העבר

ו.ב.1. זני תאנים בעבר – מרובים הם זני התאנים בהווה וגם בעבר (למעשה כל השתרשות של זרעי תאנה תוכל להביא לעולם זן או תת זן חדש), במקורות חז"ל הוזכרו הגדרות כלליות למשפחות תאנים כגון: **"תאנים לבנות או שחורות"** (תרומות פ"ד מ"ט), בכורות, סתוניות, פגות, תאנים שוערים, קיץ ועוד. להלן רשימת זני תאנים המופיעים במקורות חז"ל (כל זן יתואר בנפרד): תאני דיפרא, סייפות, סתוניות (סמפוניות, ספוניות, שפוניות), דבלה קעילית, דבלה בוצרית, בנות שבע, בנות שוח, תאנה פרסית, בלובסין - בלופסין, סוכה, פרודה, כסילין, (דמאי פ"א מ"א; ירושלמי שם; בבלי ברכות מ ע"ב).

תקופת האריה מוגבלת, ואפשרות שימור התאנים הטירות היה (ועודנו) בלתי אפשרי (לא יותר מימים ספורים), מכאן שזני התאנים הראויים לייבוש היו מועדפים. כיוון שברוב המקרים ייבשו תאנים ירוקות, היו אלו מועדפות על פני התאנים השחורות, כך גם משתמע מלשונו של פליניוס: **"זה הוא אות המבשר רעות כאשר עץ המתחיל לשאת פירות נחותים מהרגלו, או עץ המניב תאנים ירוקות ההופכת להניב פירות שחורות"** (N.H. XVII. xxxvii. 239-xxxviii. 242).

ו.ב.2. הגדרות כלליות לתאנים

פגה – תפרחת ופרי מדומה של התאנה, המתפתח על ענפי התאנה, צבעה ירוק, אדום כהה (נוטה לשחור), או סגול. ובדך כלל קליפתה נוקשה (גור, תשט"ו 6).

נובלות, שיתין – מה הן השיתין? אומר התלמוד: **"דתנן: הקלין שבדמאי: השיתין, והרימין, והעוזרדין, בנות שוח... שיתין - אמר רבה בר בר חנה אמר רבי יוחנן: מין תאנים (בבלי ברכות מ ע"ב). הירושלמי הוסיף: "רבי יוחנן ורבי שמעון בן לקיש אילו הן השיתים? רבי שמעון בריה דרבי אבי אמר אילו שהן יוצאות מתחת העלין"** (דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג). הירושלמי מפרש כי אלו

התאנים הראשונות המתפתחות עוד לפני לבלוב העלים או ממש עם תחילת הבלבוב. לא כל הפגות מגיעות לכדי הבשלה רבות נושרות בטרם ההבשלה בעיקר הראשונות שבהם. במקרא נקראה פגה זו נובלת: **"כנבל עלה מגפן וכנובלת מתאנה"** (ישעיה לד, ד). בספרות חז"ל שמן של פגות אלו הוא שיתין או שיתין הנובלות (דמאי פ"א מ"א).

כאמור נשירה מוגברת קיימת בעיקר בפגות המקדימות לחנוט, זהרי מציין כי הסיבה לכך היא: בשל צרעיות זעירות המטילות את ביציהן על עמוד העלי של ניצת פגי התאנה והם הופכים למעין עפצים (תשי"ד, 331), יתכן כי השיתין המקדימים להבחיל הם מהזנים הזקוקים להפריה, כיוון שהם מופיעות בתחילת העונה, ובאותה עת תאני הבר (או מפרה אחר) עדיין לא בשלו ואין בהם צרעיות להפריה ועל כן הפרייתם לקויה (כפי שהרחבנו בנושא ראה לעיל בפרק ד.ג. הפריה). סיבות נוספות לנשירה: פגיעת מזיק בפגה, בעיית הזנה בעץ ועוד. לעף טען כי מקור המילה שיתין הוא שחיתין (תאנים שהושחתו) אלו תאנים פחותות ערך (1924, 236). חיזוק לנחיתותן של השיתין מוצאים אנו בדברי המשנה לעיל אומרת כי אין צורך להפריש מעשרות ממספר פירות ובתוכם השיתין, אף אם יש ספק האם הופרשו מהן מעשרות: **"הקלין שבדמאי השיתין והרימין והעוזרדין ובנות שוח... רבי יהודה אומר כל השיתין פטורין חוץ משל דופרה"** (דמאי פ"א מ"א). הירושלמי מוסיף ואומר כי חשיבותם של השיתין פחותה, ובדרך כלל הפקר הן. רבי יהודה מסייג ואמר כי שונות הם השיתין מדופרא (ראה להלן פרוט) שנעשה בהם שימוש וחשובות היו. כך גם השיתין מהעיירה ציפורי, וכך נאמר בירושלמי: **"ר' יוסי בן חלפותא אמר השיתין שבציפורין הרי אילו חייבות (במעשרות) מפני שהן בחזקת משתמרות"** (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג). יתכן והיה זה זן מיוחד שניתן היה להשתמש בו על אף שפרותו נשרו מהעץ (בבלי, ברכות מ ע"ב), או שמצאו בני המקום שימוש בפגות אלו כפרי בוסר. לדעת רבן גמליאל השיתין נושרות חמישים יום לאחר הופעת הפגות, וכך הוא אומר: **"מהוצאת עלין ועד הפגין - חמישים יום, מן הפגין ועד השיתין הנובלות - חמישים יום, מן השיתין הנובלות ועד התאנים - חמישים יום"** (ירושלמי שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד; תוספתא שביעית פ"ד כ; תוספתא פ"ד כ; להלן הרחבה בסעיף 'אורך הזמן מהוצאת עלים ועד הבשלה') הרמב"ם פירש כי השיתין הן מין תאנים מדבריות (דמאי פ"א מ"א). לסיכום – השיתין (נובלות) הם תאנים המופיעות ראשונה, בדרך כלל איכותם נחותה, חלקם נושר טרם הבשלה, ורק בזנים אחדים ניתן לעשות שימוש בפרי.

הבכורות – (מלשון בכור) הן התאנים הראשונות (ממספר זנים) המבשילות לפני רוב פירות הקיץ. פירות אלו התפתחו מהפגות אשר חנטו בסוף הקיץ הקודם, ונשארו רדומות בתוך ענפי הפרי של העץ. עם בוא האביב הן מתעוררות ומשלימות את גידולן במהירות וכבר במהלך חודש מאי הן

מבשילות. גם בעבר הרחוק הבחינו החוקרים בתופעת הבכורות והבינו כי פרי זה הוא תוצר של הקיץ הקודם, וכך כתב פליניוס על תופעת הבכורות: **"יש מין עץ תאנה, כאשר עורמים על גזעו ערמת זבל (בקיץ), ואז נוצרים פירות בוסר בחורף בענפי העץ (תחת קליפת העץ). כאשר מזג האוויר נוח מגיע, התאנים יחד עם העלווה של העץ מתגלים לאור השמש ... התאנים הללו מבשילים באביב, יחד עם הפריחה של היבול הבא. הם מבשילים שנה אחר החנטה"** (N.H. 71-XX.75). מחירן של הבכורות בדרך כלל גבוה, הבכורה היא בדרך כלל פרי גדול וטעים במיוחד: **"כביכורה בטרם קיץ, אשר יראה הרואה אותה, בעודה בכפו יבלענה"** (ישעיה כח, ד). בתחילה הם מבשילות 'זער פה זער שם', וכעבור זמן היבול עולה. הירושלמי מציין כי רק הצבת שמירה על עץ התאנה מציין את תחילתה של עונת הבכורות: **"הבכורות והמסוייפות הרי אילו פטורות (ממעשרות), ואילו הן הבכירות עד שלא הושיב שומר, ובשומר הדבר תלוי"** (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג).

תאנים שוערים – תאנים (ממספר זנים) אשר טעמן גרוע ובדך כלל מופיעות בסוף הקיץ ואף בתחילת הסתיו: **השוערים אשר לא תאכלנה מרוע** (ירמיה כט, יז). לעף מסביר את המונח שוער מלשון תרע היינו שבר, וכוונתו לתאנים אשר נסדקו בזמן ההבשלה (128, 1924). פליקס משער שהמקרא מכוון לתאנים המבשילות בסוף הקיץ, והרוח משירה אותן מהעץ, על פי הכתוב בתהילים (נח, י): **"בטרם יבינו סירותיכם אטד, כמו חי חרון ישערנו"** (פליקס, 1994, 86; לעיל בהרחבה סעיף ד.ד.9.א. התבקעות התאנה בעבר).

קיץ – בתוספתא נאמר: **"הנודר מן הקיץ - אסור אלא תאנה בלבד, רבן שמעון בן גמליאל אומר ענבים בכלל קיץ"** (נדרים פ"ד ה"א-ב). פליקס פרש מונח זה (1994, 95): **"כולל כנראה בתוכו את הדבלים (במקרא) ואת הגרוגרות (בספרות חז"ל) שהן תאנים בודדות מיובשות, הנשמרות זמן רב (על פי ירמיה מ, 10; שמואל ב: טז, 1-2). ובסיום דבריו הוסיף: "יתכן כי 'קיץ' הוא שם כוללני יותר לפירות המבשילים בקיץ (על פי ישעיה טז, 9; ירמיה מח, 32; תוספתא נדרים פ"ד א-ב). העיר על כך ליברמן: "ולא מצאתי במקרא ולא במשנה וברייתות ולא בתלמוד 'קיץ' אלא תאנים בלבד, ושמה במקומו של רשב"ג קראו אף לענבים קיץ, ובנדרים הלכו אחר לשון בני אדם, והוא הדין לעניין מיקח וממכר"** (ירושלמי, נדרים רפ"ז ה"א, מ ע"ב; ירושלמי שם פ"ח ה"ה, מא ע"א). הנראה ממקורות אלו כי המונח 'קיץ' מתייחס בדרך כלל לתאנים אם כי מצאנו גם 'קיץ' בענבים.

ו.ב.3. זני עבר במקורות חז"ל

ו.ב.3.א. תאני דיפרא – אין ברור האם מדובר בזן תאנים מוגדר או בקבוצת זני איכות אשר

מניבה יותר מיבול אחד בשנה. תאנת דיפרא צוינה כאחד העצים: **"העושה שתי בריכות בשנה"** או **"שתי גרנות בשנה"** (תוספתא שביעית פ"ד כ; בבלי ראש השנה טו ע"ב; ירושלמי שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד). המונח 'דיפרא' בהטיות שונות מופיע גם בתוספתא (שביעית פ"ז ה"ו) ובירושלמי (שם, פ"ט ה"ד, לט ע"א). דיפרא משמעו ביוונית 'דיפורוס' ופרושו: דו = שניים, פרוס = נושא, טוען – העושה פרי פעמיים, בשתי עונות. בתלמוד נאמר: כל השיתין פטורין חוץ מן הדיופרא. מאי דיופרא? אמר עולה: אילן העושה דיו פירות בשנה" (בבלי, ערובין יח ע"א). בערבית המונח 'דפור' מתייחס לבכורות אשר סכו אותן בשמן (כהן, טבע וארץ, יז, 188).

הדיפרא הוא כאמור פרי המניב פרי פעמיים בשנה. ביימנו מעט מיני עצים מניבים פרותיהם יותר מפעם אחת בשנה (החריגים המניבים יותר מיבול אחד בשנה בניהם נמצא: לימון, אתרוג ותאנה) ובעבר על אחת כמה וכמה. יבולם של הראשון של תאנים אלו היה ככל הנראה בתחילת העונה כזן בכורות - התאנים המופיעות בטרם קיץ או בתחילתו, או כתאנים המבשילות בקיץ כרוב זני התאנים. ההנבה השנייה של הפרי הייתה ממש בסוף הקיץ או אף בתחילת הסתיו, כך עולה מלשון המשנה: **"אוכלין על הטפיחין ועל הדיפרא, אבל לא על הסתוונות"** (שביעית פ"ט מ"ד), ובתוספתא: **"דיפרא שביכרה עד שלא יכלה הקיץ, אוכלין עליה"** (שביעית, פ"ז ה"ו). יבולה השני של תאנה זו הבשיל בסופה של עונת התאנים (בסתיו), ובכל זאת התירה המשנה להחזיק בבית ולאכול תאנים בשנה השביעית - כל עוד היו בנמצא תאני הדיפרא. לאחר שאלו אזלו מן השוק, אך עדיין נשארו תאני הסתוונות (מאוחרות יותר), נאסר על אכילת התאנים והיה צורך להפקיר את הנותר בבית (בשנה השביעית מצווה התורה על הפקרת פרי או ירק המצוי בבית, ברגע שאזל אותו מין גם בשדה).

מדוע כל עוד היו תאני דיפרא ניתן היה לאכול תאנים בשביעית, ואלו תאני הסתוונות לא נחשבו לעניין זה? ככל הנראה תאני הדיפרא היו תאנים בעלות ערך אשר באופן רגיל היו מבשילות בעונה זו, הן נארו נמכרו וטעמן היה טוב. התאנים אשר הבשילו בתקופה מאוחרת יותר בסתיו המאוחר טעמן היה טפל ופגום, היו אלה תאנים אשר חנטו מאוחר מזמן הרגיל, הבשלתם הייתה אקראית ולא הייתה זו עונתן הרגילה. חשיבות נודעה לא רק לתאני דיפרא כי אם לשיתין של דיפרא, למרות שהשיתין (הפגות) נושרות בטרם הבשלתן, לשיתין דיפרא נודעה חשיבות, וכך נכתב במשנה: **"רבי יהודה אומר כל השיתין פטורין (ממעשרות) חוץ משל דופרה** (דמאי פ"א מ"א), גם בדבריריש לקיש צוין כי שיתין של דיפרא היו פירות איכותיים (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג).

אין אנו מוצאים תאור מדויק יותר של הזן דיפרא, פרט להיותו זן המניב פירות פעמיים בשנה ופרותיו היו משובחים. מעטים הם זני התאנים המניבים יבולם השני בסתיו וראויים הם לשווק, אם נוכל להסיק מסקנה כל שהיא מהמגוון הרחב של זני ההווה ולהשליכן לעבר, אזי תאני דיפרא אשר הניבו פירות ראויים ואיכותיים בסתיו, הם קרוב לודאי זן תאנים מוגדר ואיכותי.

ו.ב.3.ב. סתוניות' סמפוניות, ספוניות (שיפוניות) – מה הוא פרי הסתוניות (הסיפוניות)?

בתוספתא נאמר: "ר' יוסי אומר: אוכלין על הרפיחין שבעכו ועל הדיפרא אבל לא על סיפוניות רבי יהודה אומר אף על סיפוניות ר' יוסי אומר דיפרא שביכרה עד שלא יכלה הקיץ אוכלין עליה, אוכלין בענבים עד שיכלו דליות שבאוכל, אם יש אפילות מהן אוכלין עליהן. ושאר ארצות אחת לזיתים ולתמרים. אוכלין בזיתים עד שיכלה אחרון שבתקוע" (תוספתא שביעית (ליברמן) פ"ז ה"ט"ו). התוספתא דנה בזמן בו יש לבער את הפרי אשר בבית בשנה השביעית, שכן בזמן שהפרי חדל להימצא על העץ בשדה, יש להוציאו מן הבית ולהפקירו. בתוספתא נאמר כי כל עוד תאני הדיפרא על העץ, מותר להשהות בבית את התאנים, אבל כאשר פרי זה חדל להיות על העץ יש להפקיר את התאנים. רבי יהודה אומר כי גם כאשר הסיפוניות מצויות על העץ, מותר עדיין לאכול מפרי התאנה (יש לציין כי התוספתא חלוקה בנושא זה על המשנה בשביעית להלן).

התוספתא ממשיכה מפרטת את זמן הביעור בענבים, זיתים, תמרים. בבואנו לברר מה הן הסיפוניות עולה כי אין המדובר בענבים, לא בזיתים ולא בתמרים, ואם עוסקים אנו בפירות שבארץ ישראל המבשילים בסתיו - מסקנה אפשרית כי הסתוניות הן ככל הנראה תאנים. חיזוק נוסף נוכל אולי למצוא מסמיכות 'הסתוניות' ל'דיפרא' הן במשנה והן בתוספתא (לעיל). רבי יהודה מקל יותר מרבי יוסי ואומר "אף על סיפוניות" - גם אם אין תאני דיפרא על העצים אך יש סיפוניות על העץ, עדיין אין צורך בביעור הפרי. המילה 'אף' בה משתמש רבי יהודה וסמיכות השמות (דיפרא וספוניות) מלמדת על קשר עניני בניהם, ואם פרשנו לעיל כי הדיפרא הוא מין תאנים, ממילא גם הספוניות הם סוג תאנים, כך גם הבינו יאסטרוב ופליקס (Jastrow, 1902, 985; פליקס, 1994, 90).

במשנה נאמר: "אוכלין על המופקר אבל לא על השמור רבי יוסי מתיר אף על השמור אוכלין על הטפיחין ועל הדופרא אבל לא על הסתוניות רבי יהודה מתיר כל זמן שבכרו עד שלא יכלה הקיץ" (משנה שביעית פ"ט מ"ד). מהשוואת שני המקורות המקבילים זה לזה בתוכן ובמלותיהן עולה, כי הסתוניות והספוניות חד הן, ולעיתים הומר שמם של תאני הסתוניות בסימפוניות או סיפוניות (תוספתא שביעית פ"ז ה"ט"ו; בבלי ברכות לח ע"א). למונח סתוניות יש פשר ברור, התקופה המאוחרת - הסתיו בו מופיעים פירות אלו על העץ, למונח סיפוניות ניתן לשייך פרוש של

פירות הבאים בסוף עונת הפירות - סופיות (פליקס, תשמ"ז, שביעית ח"ב, תש"ס – תשמ"ז, 256-257), אך יתכן גם כי חל שיבוש כל שהוא באחד ממקורות השם. הפירות אשר הבשילו לאחרונה לאחר עונת תאני הדיפרא היו - הסתוניות, אלו היו תאנים אשר הופרו או חנטו מאוחר מזמן הרגיל, קליפתם עבה, טעמן היה טפל ופגום, והבשלתם הייתה אקראית.

במספר מקורות מצאנו את הביטוי 'חומץ סתוניות' (משנה, תרומות פ"א ב; משנה, נדרים פ"ו ח; בבלי, נדרים נג ע"א, ועוד). הענבים המבשילים בסתיו בדרך כלל הם ענבים אשר החנטה שלהם הייתה מאוחרת לעונה הרגילה, פירות אלו קטנים יותר ולא תמיד מבשילים דים, ולעיתים נשארים בחמיצותן, על כן עשיית החומץ עניינה בענבים יותר מאשר לתאנים. אם נכונה מסקנה זו אזי היא סותרת את מסקנתנו לעיל. יתכן כי המונח סתוניות (סיפוניות) הוא אינו יחודי לתאנים בלבד המבשילות בסתיו, כי אם לפירות נוספים המבשילים בשלהי העונה בעת הזו – הענבים (כמו המונח 'קִיץ' לעיל).

לסיכום: מהמקורות לעיל עולה כי המדובר בתאנים האחרונות בעונה (יתכן גם ענבים) המבשילות בסוף הסתיו, אם 'סתוניות' הוא שם הזן, יתכן כי שמו נגזר מהתקופה בה פירות אלו מבשילים. אם סיפוניות שםם אולי במשמעות סופניות – סוף ימי הקיץ (פליקס, שם). יתכן גם במשמעות סוף עונת פרי התאנים, או סוף הפירות הטריים בשנה החקלאית, פירות אלו היו באיכות נחותה.

ו.ב.ג. סייפות – במשנה נאמר: "בשלושה פרקים משערים את הכלכלה: בבכורות, בסייפות

ובאמצע הקיץ. המונה משובח והמודד משובח ממנו, והשוקל משובח משלושתם" (תרומות פ"ד מ"ו). ממשנה זו אנו למדים כי בשלושה מועדים משערים את משקל סלסלת הפירות על מנת להפריש ממנה מעשרות. באיזה פרי מדובר? בירושלמי נאמר: **"נסתייפו התאנים והוא משמר שדהו מפני הענבים"** (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג), נראה ממקור זה כי המדובר בתאנים, יש לציין כי גם המושג 'בכורות' מתייחס גם הוא בדרך כלל לתאנים (ירמיה כד 2; ישעיה כח 4; הושע ט 10; נחום ג 12). 'הבכורות' – הם פירות התאנה המבשילות בתחילת הקיץ (בחודשים מאי יוני), 'אמצע הקיץ' – הינם הפירות המבשילים במרכז הקיץ (חודשים יולי ואוגוסט). היוצא מכאן כי 'הסייפות' הן הפירות המבשילים בסוף הקיץ (ספטמבר ואוקטובר).

הירושלמי עוסק בסוגיה ומחזק מסקנה זו ונותן בהן סימן: **"אילו הן המסוייפות? משיקפלו המקצועות"** (ירושלמי, דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג). במספר מקורות חז"ל נזכרו המקצועות: **"עד הקיץ, עד שיהא הקיץ עד שיתחילו העם להכניס בכלכלות. עד שיעבור הקיץ עד שיקפלו המקצועות..."** (נדרים פ"ח מ"ד; בבלי, נדרים סא ע"ב) מה הוא 'המקצוע'?: רוב הפרשנים מפרשים כי המקצוע הוא סכין מיוחדת לתאנים, כיוון שתאנים נארות ביד בדרך כלל (נדרים סא ע"ב) אין

צורך בסכין, על כן פרשו שזו היא סכין מיוחדת לחיתוך הדבלים המיובשות (רש"י, תפארת ישראל, אלבק, שם; הערוך ערך 'מקצוע' עמ' 229; Jastrow, 1950, 831), כנראה לאחר היבוש היו מדבקים יחד כמות גדולה של תאנים, והמקצוע נועד לחתוך את הדבלים המדובקות לחתיכות הראויות לממכר. אם אכן אלו סכיני חיתוך, מה פשר פעולת קיפול הסכינים? 'הערוך' חש לתמיהה זו ופירש "קיפלום והניחום בקופסא" (ערך 'קפל', עמ' 163).

הירושלמי מבאר כי הסייפות הן פירות המבשילים לאחר קיפול 'המקצועות', יתכן כי הם הסולמות וכל אבזרי האריה, שאותם קיפלו בסיומה של עונת הפרי. יתכן כי 'המקצועות' הם כפרושם שלהרמב"ם והברטנורא (שם) ש'המקצוע' הוא מחצלת שעליה היו מניחים את הפרי לאחר הקטיפה. מונח זה הוא קרוב למונח 'מוקצה', שהוא "המקום ששוטחין בו את הפירות לייבוש ונקרא מוקצה" (הערוך ערך 'מוקצה', עמ' 229). באם נפרש כי 'המקצועות' הן המחצלות, אזי נוכל לפרש כי הסימן לסיום הקיץ ובוא הסתיו (כמאמר המשנה בנדרים לעיל), הוא קיפול המקצועות, היינו קיפול המחצלות שהיו מונחות תחת העצים לאורך כל תקופת קטיפת פירות הקיץ (תאנים, ענבים, זיתים, שקדים, רימונים ועוד), והולכתם לביתועל מנת שלא יתבלו בימות הגשמים (ראו בהקבלה בפרק 'הזית' בסעיף ז.ד.2. 'מקצועות').

קיפול 'המקצועות' בטרם תאנים אלו נארו, מוכיח כי ערכן היה נמוך, הבשלתן אקראית, ובדרך כלל תאנים אלו לא נארו כסדרם. ממקורות ארץ ישראלים אנו למדים כי הסייפות לא נאכלו אלא לאחר שליקה – שריה במים, ככל הנראה ללא שליקה לא היה ניתן לאוכלן, שכן קליפתן עבה וטעמן טפל (תוספתא שביעית פ"ג כא; ירושלמי, שביעית פ"ד ה"ו, לה ע"ג). הערה מעניינת על הסייפות נזכרה במספר מקורות ארץ ישראלים: **"ויפה ספסוף (סייפות) שאכלנו בילדותינו מאפרסקין שאכלנו בזקנותינו"** (ירושלמי, פאה פ"ז ה"ג, כ ע"א; שם, סוטה פ"א ה"ח, יז ע"ב; שם, סוטה פ"ט ה"ג, כד ע"ב; מדרש תנאים דברים פרק כו פסוק ט). יאסטרוב פירש את המילה 'ספסוף', במובן של שיירי הפירות האחרונים (Jastrow, latefruits leavings, 1902, 985). ככל הנראה במהלך ימי חיי חכמי התלמוד הארץ ישראלי, התחדש גידול האפרסקים בארץ ישראל (פליקס, תשכ"ז, 101), היינו פרי חדש ומיוחד שלא היה ידוע עד אז, ובכל זאת התאנים הסייפות – הירודות של ילדותינו, טובות מהן.

סכום - תאני סייפות הבשילו בתחילת הסתיו, איכותם על פי רוב נחותה, הפירות היו חסרי עסיסיות, קליפתם עבה וקשה, ובדרך כלל טעמם תפל, על כן אכילתם הייתה אך בדוחק, השליקה במים (החמים) שיפרה את טעמם. המשנה בתרומות משתמשת במונחים: **"בבכורות, בסייפות ובאמצע הקיץ"**, 'הבכורות' ואמצע הקיץ אינן זני תאנה, כי אם מונחים המציינים את זמן הופעת

הפרי, כך נוכל להסיק כי 'הסייפות', אינן זן תאנים מוגדר כי אם תאנים אשר מבשילות בסוף הקיץ ואף בתחילת הסתיו אולי מחמת חנטה מאוחרת של הפגות (ערוךהשלם, ערך סף, עמ' צח; פליקס 1994, 90; Jastrow, 1902, 1979).

ו.ב.3.ד. דבלה קעילית - הדבלה הקעילית נזכרה בירושלמי: "עד היכן? עד כדי שהוא יכול לתרום מן המובחר. ביקש להביא דבילה, נאמר אם היתה קעילית מביא, אם היתה בוצרית אינו מביא" (ירושלמי, ביכורים פ"ג ה"ג, סה ע"ג). הירושלמי עוסק בנושא העלאת פירות הביכורים לירושלים. הביכורים היו אך ורק משבעת המינים שנשתבחה בהם ארץ ישראל, פירות אלו היו המובחרים ביותר הן בבחירת הזן, והן בבחינת יופי וגודל הפרי (מנחות פד ע"א). ממקומות הישוב הקרובים הביאו פירות טריים, והרחוקים הביאו פירות יבשים (ביכורים פ"ג מ"ג). שואל התלמוד מה הוא מקום קרוב אשר ממנו ניתן להביא פירות טריים מובחרים? ותשובתו היא שכל מקום ממנו ניתן להביא פרי טרי מובחר לבית המקדש ועדין יישאר איכותי, והדוגמא שהביא הירושלמי הוא דבלה קעילית. ניכר ממקור זה כי הדבלה הקעילית הייתה איכותית אשר ממנה ניתן להביא ביכורים לבית המקדש.

כיוון שהירושלמי השתמש במונח 'דבילה', לא ברור ממקור זה האם כוונתו הייתה שמעלין את הקעילית לביכורים כדבלה מיובשת (דבילה) או שזו תאנה טרייה והשימוש במונח דבילה הוא אגב אורחא. מעצם הדיון בירושלמי מהיכן מביאים ביכורים, ניכר כי הדבילה הקעילית הייתה פרי טרי ואיכותי. מסקנה נוספת היא שתאנה קעילית ניתן לייבש ולשמר (דבילה), ומתוך כך קרוב לודאי שהייתה זו תאנה לבנה, שכן לאורך הדורות התאנים המיובשות היו ככלל מזני התאנים הלבנות. מאחר ותאנה זו העלו לבית המקדש כפרי טרי, ניתן להסיק כי ככל הנראה קליפתה הייתה עבה וכך האריכה את 'חיי המדף' של פרי, עמידות התאנה בטלטולי הדרך ואריכות הזמן לא פגעו ביופייה וטעמה של התאנה הקעילית.

ממקורות אחרים עולה כי תאנה זו הכילה חומר משכר, ויש שאכילתה הביאה לשכרות: "דתניא, רבי יהודה אומר: אכל דבילה קעילית, ושתה דבש וחלב, ונכנס למקדש – חייב" (בבלי, נזיר ד ע"א; סנהדרין ע ע"ב; שבועות כג ע"א; בכורות מה ע"ב), התלמוד עסק בשאלה האם מותר לכהן לאכול תאנה קעילית טרם כניסתו לעבודת הקודש במקדש, שכן הכהנים מוזהרים באיסור חמור שלא לעבוד במקדש בהיותם שיכורים, מסקנת התלמוד היא כי אסור לאכול דבלה זו טרם עבודת המקדש, ככל הנראה בדבילה הקעילית היה חומר משכר (כוהל) שיכל היה להביא לשכרות במקרים רבים.

יש אשר הכינו מתאנה זו משקה משכר. החומר המשכר נוצר ככל הנראה לאחר הבשלת התאנה, בשלב מסוים הגיע הפרי לידי תסיסה ויצירת כוהל, וכך נכתב בבבלי: **"ואי כתב רחמנא בשכר - הוה אמינא: מאי שכר - דבילה קעילית, דפירא הוא"** (תוספתא כריתות פ"א, כ; בבלי, עירובין כז ע"ב; בבלי יומא עו ע"א; ילקוט שמעוני פרשת שמיני רמז תקכח; שם, פרשת ראה רמז תתצז). [=אם הייתה כותבת התורה 'שיכר', יכולים היינו לפרש שזו דבילה קעילית המשכרת, עונה התלמוד: זה הוא פרי].

הבבלי עוסק בסוגיית 'בן סורר ומורה' ושם נאמר: **"אכל כל מאכל ולא אכל בשר - לאתויי דבלה קעילית"** (סנהדרין ע ע"ב), על מנת שיקרה בן סורר צריך שיאכל בשר המשביע את אוכלו, שואל התלמוד: אולי מספיק שיאכל דבילה קעילית המשביעה כמו בשר? היוצא מסוגיה זו, כי התאנה הקעילית הייתה משביעה למדי, אולי בשל גודלה ואולי בשל מרקם הפרי העשיר שלה. שמה של התאנה – 'קעילית' נתווסף לה ככל הנראה בגלל מוצאה או מקום גידולה – קעילה, עיר ממלכה כנענית בשפלת יהודה בתחום הטריטוריה הפלשתית (שמואל א כג ב-יב). כיום מזוהה עם תל-קילא השוכנת כ-12 ק"מ מצפון מזרח לבית גוברין (קליין, תרצ"ט, 21-22).

לסיכום: התאנה הקעילית מקורה היה בקעילה אשר בשפלת יהודה הפנימית, הייתה זו תאנה מובחרת אשר ממנה היו מעלים ביכורים לבית המקדש, זן זה ככל הנראה היה ירוק, וממנו היו עושים דבלים לימי החורף. תאנה זו הייתה טעימה ומשביעה וככל הנראה גם גודלה היה מרשים. לאחר הבשלת תאנה זו אכילתה יכולה הייתה להביא לשכרות, וממנה היו מפיקים גם משקה משכר.

ו.ב.3.ה. דבלה בוצרית – הדבלה הבוצרית נזכרה בירושלמי: **"עד היכן? עד כדי שהוא יכול לתרום מן המובחר. ביקש להביא דבילה, נאמר אם היתה קעילית מביא, אם היתה בוצרית אינו מביא"** (ירושלמי, ביכורים פ"ג ה"ג, סה ע"ג). ראה לעיל ('דבלה קעילית') הסברנו לירושלמי. הירושלמי מכנה תאנה זו דבלה מכאן שניתן לייבשה ולשמרה, אם מסקנתנו האחרונה נכונה, קרוב לודאי שנמנתה על הזנים הירוקים, מאחר ולאורך הדורות התאנים המיובשות היו בדרך כלל מזני התאנים הלבנות. לא ברור מהירושלמי לעיל, האם ניתן היה להביא דבילה זו כפרי מיובש כביכורים לבית המקדש, ניכר כי איכותה של התאנה הבוצרית היה נחות, ככל הנראה פריה היה קטן, ו'חיי המדף' ועמידות התאנה בטלטולי הדרך פגעו ביופייה וטעמה של התאנה הבוצרית. במקור נוסף אומר הירושלמי: **"על ידי שאין כיוצא בהן בחוצה לארץ צרכו חכמים למנותן. והא דבלה בבוצרה? שחיקה היא"** (דמאי פ"ב מ"א, ז ע"א). הירושלמי דן בסוגיה מה דינם של פירות אשר יש ספק עם עשרו מהם. והשאלה המתלווה האם עיקר גידולם של הפירות הנדונים בארץ או

בחור"ל. התלמוד שואל והרי יש לנו דבלים (תאנים) בבצרה? עונה התלמוד: **"שחיקה היא"**, היינו אומנם יש תאנים בבצרה, אך כחושים הם לעומת הפרי הגדל בארץ ישראל. ממקור זה ניתן להסיק כי מקור הזן הזה הוא בבצרה (בדרום עיראק על גבול אירן), שם גדל פרי קטן כחוש יותר ממקבילו הארץ ישראלי.

לסיכום: התאנה הבוצרית הייתה תאנה מהזנים הירוקים, ניתן היה ליבשה לדבלים, זן זה לא היה נחשב כזן איכות, גודלה של התאנה היה ככל הנראה קטן, עמידות התאנה ו'חיי המדף' שלה היו קצרים, מקורה ככל הנראה מאזור בצרה אשר בדרום בבל (עיראק) על גבול פרס (ומשם שמה), ייחורי תאנה זו הובאו לארץ ישראל אוקלמו והושבחו.

ו.ב.3.1. בנות שבע – בנות שבע נזכרו בירושלמי: **"רבי חייה בשם רבי חנינה: זיתים מאימתי חייבות במעשרות? משיבכר צמייא קייטא. לא ביכר צמייא קייטא, משיבכרו בנות שבע. לא ביכרו בנות שבע, משורו מרויות שנייה שבמוקצה, רבי לעזר בי ר' יוסי בשם ר' תנחום בר חייה, משיבכרו בנות שבע לבנות, אמר רבי יוסי בי רבי בון ובלבד בנות שבע"** (ירושלמי, מעשרות פ"א ה"ב, מט ע"ב). = שאל רבי חייה בשם רבי חנינה מתי יודעים שחייבים הזיתים המעשרות? משיבשילו צמייא קייטא (ככל הנראה זן זיתים), לא הבשיל זית זה משיבשילו (בתחילת עונת התאנים) תאני בנות שבע..... רבי לעזר בי ר' יוסי בשם ר' תנחום בר חייה, משיבשילו בנות שבע לבנות].

ממקור זה עולה כי בנות שבע היו תאנים אשר הבכירו, בתחילה עלה בדעתי כי בנות שבע הינו זן בכורות, אולם מבדיקה השוואתית עולה כי בזמן הבשלת תאני הבכורות, הזיתים עדיין קטנים מאוד ולא הגיעו להתפתחותם המרבית (גודל) וזאת מבלי להזכיר כי אחוז השמן בתקופה זו נמוך ביותר. לאור זאת מסתבר כי זן זה הבשיל בסוף הקיץ או בתחילת הסתיו, הזמן בו הזיתים מבשילים ועומדים לפני המסיק. תאנים אלו היו לבנות (כלומר בהירות בהשוואה לזנים הכהים), כך גם קובע הרמב"ם בפרוש המשניות (מעשרות, פ"ב מ"ח). אולם מכיוון שרבי יוסי נזקק לומר כי הקובע לעניין מעשרות הזיתים, הם תאני בנות שבע לבנות, יתכן שהיו גם תאני בנות שבע שאינן לבנות, יתכן סגולות או אדומות.

'בנות שבע' נחשבו לתאנים איכותיות, הירושלמי הגדיר מה הם הפירות שניתן להביאן כביכורים לבית המקדש: **"אמר רבי זעירא ותניי תמן, תאנים סוכות מנוקבות, ענבים מאונקות (מאובקות) ומעושנות, אין מביאין, (מהם ביכורים לבית המקדש בגלל שאינן מובחרות דיים) אבל מביאין מן התאנים בנות שבע, ומן הענבים הלבלוניות מן המובחר, ... תני רבן שמעון בן גמליאל אומר אין מביאין תמרים אלא מיריחו"** (ירושלמי, ביכורים פ"א ה"ג, סג ע"ד; שם, נדרים פ"ט ה"ו, מא

ע"ג). התאנים סוכות מנוקבות, הם תאנים אשר הבשלתם מתעכבת או קשה, על כן בצעו בהן פעולות אשר זרזו את הבשלתם. סיכה – החקלאי מרח שמן על הפרי, ניקוב – החקלאי ניקב את פי התאנה, דהיינו את הנקב הסתום של פי התאנה בחלקו העליון של הפרי. ניקוב התאנים יכל היה לסייע בכמה אופנים: יתכן והניקוב גרם לשחרור אתילן דבר שגרם לזירוז תהליך ההבשלה של הפרי, יתכן כי הניקוב סייע בהחדרת השמן גם לתוך התאנה, יתכן כי הנקוב איפשר לצרעיות הבלסטופגה לחדור אל התאנים להפרותם (גליל, טבע וארץ, ח', 1979, 24; פליקס, 1994, 90; גור, 1955, 10-12). התאנים המאובקות היו אלו שפזרו עליהם אבק, והמעושנות היו אלו אשר העלו תחתיהן עשן לביעור מזיקים (פליקס, תשס"א, 90, 95-96; ספראי, תשס"ח, 57, ראו לעיל בסעיף ד.ב.4. 'איבוק עצים בעבר'), פעולות אלו מצביעות על חסרון בתאנים. הירושלמי מדגיש כי תאני 'בנות שבע' ראויות לביכורים לבית המקדש. במידה ונצרף את המידע שעלה מהמקור הקודם עולה כי תאנים אלו הבשילו ממש סמוך לסיום עונת אסיף הפירות בחג הסוכות.

מקורות נוספים מאששים את טיבם של תאני 'בנות שבע': **"נדר מן הכלכלה שהיו בנות שבע בתוכה אמר: אילו הייתי יודע שבנות שבע בתוכה, לא הייתי נודר אלא לשאר כלכלה, הותר בבנות שבע ואסור בשאר הכלכלה"** (תוספתא, נדרים (ליברמן) פ"ה ה"א). [אדם אשר נדר לא לאכול מסלסלת הפירות, ונודע לו לאחר הנדר, כי יש בתוכה תאני בנות שבע, ואמר אילו הייתי יודע על כך, לא הייתי נודר עליהן, מותר לו לאכול מתאני בנות שבע]. האדם רואה את סלסלת הפירות הוא מדיר את עצמו מפירות אלו, ומדוע שנתיר לו לאכול מתאני בנות שבע? ניתן להסיק כי תאני בנות שבע היוכל הנראה יוצאות דופן באיכותן.

בתלמוד נאמר: **"היה עושה בלבסים לא יאכל בבנות שבע, בבנות שבע לא יאכל בלבסים, אבל מונע הוא את עצמו עד שהוא מגיע למקום היפות ואוכל"** (ירושלמי, מעשרות פ"ב מ"ד, מט ע"ג). על פי דין תורה פועל העוסק בעבודתו בעצי פרי, מותר לו לאכול מפריים תוך כדי עבודה. הירושלמי שואל: מטע אשר בו כמה מיני פירות, הפועל עובד בפירות ממין אחד האם מותר לו לאכול פירות ממין שני בו הוא לא עובד? גם אם בהמשך היום יעבוד גם שם. תשובת התלמוד היא: פועל יכול לאכול רק מאותו זן פירות שבו הוא עוסק באותו רגע. אולם, יש היתר להשהות את האכילה עד שיעסוק בפרי איכותי יותר ואז יאכל מפרותיו. התלמוד מזכיר שני זני תאנים: לבסים ובנות שבע, יש להניח כי התלמוד הביא שני זני תאנים אשר המרחק האיכותי בניהם הוא קיצוני בכדי שהדוגמא תהיה ברורה.

מה הוא הזן האיכותי ומה הוא הזן הגרוע מבין הזנים אשר הוזכרו לעיל? הבבלי אומר: **"רבי יהודה ורבי שמעון אייתו לקמייהו בלוספיין (בלבסים), רבי יהודה אכל, רבי שמעון לא אכל,**

אמר ליה רבי יהודה: מאי טעמא לא אכיל מר? אמר ליה רבי שמעון: אין אלו יוצאים מבני מעיים כל עיקר (נדרים מט ע"ב). ממקור זה עולה כי תאני הבלבסים יש ונמנעו מלאכול, ככל הנראה מחמת הקושי בעיכולו. היוצא מכך כי הבלבסים הוא הזן הגרוע (בהרחבה לקמן בסעיף הבא), אשר הוא מונע מעצמו לאכול מהם עד שמגיע לתאנים היפות – בנות שבע. מספר מקורות נוספים (בשנויים קלים) מכוונים לאיכותם של תאני בנות שבע (ירושלמי, מעשרות פ"ב ה"ד, נ ע"א; בבלי, נדרים נ ע"ב; ירושלמי, מעשרות פ"ב מ"ד, מט ע"ג; ירושלמי, מעשרות פ"ב ה"ד, נ ע"א; ירושלמי, נדרים פ"ט ה"ו, מא ע"ג).

לסיכום: תאני 'בנות שבע' היו תאנים איכותיות מאוד, מהמין הלבן (ירוק), אם כי יתכן שהיו לתאנים אלו גם גוונים נוספים. תאנים אלו היו מובחרות ועל כן היו ראויות להינטל כבכורים לבית המקדש. תאנים אלו הבשילו בסוף הקיץ או בתחילת הסתיו, יתכן שזן זה הניב גם תאני בכורות. הסופר מוקדסי (985 לסה"נ) מציין מספר זני תאנים הנפוצים במחוז פלאסטיין ואשר לא ניתן למוצאם במקומות אחרים: 'התאנה התמרית' (אלתין אלתמרי), 'תאנת השבע' (תין אלסבאעי) ו'התאנה הדמשקאית' (תין אלדמשקי), תאנת השבע מזוהה עם 'בנות השבע' הנזכרות במשנה לעיל (מעשרות פ"ב מ"ח). זוהי דוגמא מאלפת להשתמרות של חלק מהתרבות החקלאית שנהגה בארץ בתקופת המשנה והתלמוד (עמר, 2000, 165-166). בימינו ידוע בארץ הזן 'סביעי' שהוא זן גדול, שחור – תכלי מבחוץ, אדום בפנים ומעט חמוץ, יתכן כי זן זה משמר משהו מהזן בנות שבע שגדל בארץ בעבר (עמר, שם, הערה 8).

ו.ב.3.ז. בלבסים בבלוסין בכלופסין (בלוספיין) - זן תאנים זה הוזכר בתלמוד במקורות

מקבילים בשנויי נוסח שונים. ככל הנראה מקור השם ביוונית (phisalis, phisaleis), אתניוס מזכירו כזן תאנים (לעף, 1924, ח"א עמ' 240). בתלמוד נאמר: **"רבי יהודה ורבי שמעון אייתו לקמייהו בלוספיין, רבי יהודה אכל, רבי שמעון לא אכל, אמר ליה רבי יהודה: מאי טעמא לא אכיל מר? אמר ליה רבי שמעון: אין אלו יוצאים מבני מעיים כח עיקר"** (נדרים מט ע"ב). הבבלי מצטט שיחה בין רבי יהודה ורבי שמעון אשר היה לפניהם תאני בלוספיין, רבי שמעון לא רצה לאכול מהם, הוא תרץ זאת בכך כי עיכולן של תאנים אורך זמן רב. העולה מסוגייה זו כי תאנים אלו לא היו משובחות כלל ועיקר והיו אף שנמנעו מלאוכלן. הבבלי (שם) מוסיף ואומר: **"תנן התם: היה עושה בכלופסין - לא יאכל בבנות שבע, בבנות שבע - לא יאכל בכלופסין. מאי כלופסין? מינא דתאיני דעבדין מנהון לפדי. ההוא גברא דיהב עבדא לחבריה לאגמוריה אלפא מיני לפדי, אגמוריה תמני מאה, אזמניה"** (נדרים נ ע"ב). הבבלי דן מה הם הכלופסין ועונה שמהם היו מכינים תבשילים, היו שהכינו מזן זה אלף מיני אוכלים, והיו שהסתפקו בשמונה מאות בלבד!

זן תאנים אשר מכינים ממנו תבשילים ככל הנראה אינו משובח דיו כדי לאוכלו כמות שהוא – טרי, אך ככל הנראה היה תבלין או תוספת טעם טובה במאכלים שונים.

מקור נוסף מחזק מסקנה זו: **"היה עושה בלבסים לא יאכל בבנות שבע, בבנות שבע לא יאכל בלבסים אבל מונע הוא את עצמו עד שמגיע למקום היפות ואוכל"** (מעשרות פ"ב מ"ח; ירושלמי, מעשרות פ"ב ה"ד, נ ע"א; ירושלמי, מעשרות פ"ב ה"ד, מט ע"ג). ראו לעיל בסעיף ה.ב.3.ו. 'בנות שבע', לביאור משנה זו. ממשנה זו עולה כי מטע התאנים היה מורכב משני הזנים הללו, טופל עובד ונארה, וככל הנראה גם שווק, יתכן והזן בלבסים היה מפרה טוב לזן בנות שבע, ומדינונו לעיל (בנות שבע) עולה כי בנות שבע היה זן איכותי. מכאן נוכל להסיק כי הלבסים היה זן גרוע (ריבמ"ץ, רמב"ם וברטנורא שם).

לסיכום: תאני בלבסים (בבלוסין בכלופסין בלוספיין) היה זה זן תאנים (פליקס, 1994, 93; פליקס, תשס"ה, 123), אשר אינו נמנה עם זני האיכות, זן זה היה קשה לאיכול, מתאנים אלו הכינו תבשילים רבים, יתכן והיה משמש כזן מפרה לזני איכות. למרות זאת גידלו זן זה והוא נארה שווק ונמכר. ככל הנראה שמו היה בלבסים או בלובסין ולא כלופסין שכן כלופסין היה זן זיתים (עיין תוספתא תרומות (ליברמן) פ"ד ה"ג, וכן בפרק 'הזית' בסעיף 'קלופסין').

ו.ב.3.ח. בנות שוח – במשנה נאמר: **"הקלין שבדמאי השיתין והרימין והעוזרדין ובנות שוח ובנות שקמה ונובלות התמרה והגופנין"** (דמאי פ"א מ"א). המשנה עוסקת במציאות בה יש פירות אשר יש ספק האם הופרשו מהם מעשרות, או שמה לא, יש פירות שהקלו בהן ופטרו אותם מהצורך לעשר שוב. בתוך רשימת הפירות שמנתה המשנה (והם פטורים מלעשר ספק), מצויות גם 'בנות שוח'. הירושלמי (דמאי פ"א ה"א, כא ע"ג) מסביר כי הסיבה שבגינה פירות אלו (כל הפירות שזכרו במשנה) נפטרו מלעשרן שנית – מאחר ואינם חשובים, ולכן אין עמי הארץ שעסקו בהן חשודים שלא להפריש מעשרותיהם. או שרוב פירותיהם באים מן ההפקר, והפקר פטור מן המעשרות (ואז גם טבל ודאי יהיה פטור).

מה הם בנות שוח? והאם נוכל לתאר פרי זה, בתלמוד נאמר: **"דתנן: שיתין - אמר רבה בר בר חנה אמר רבי יוחנן: מין תאנים, רימין - כנדי; העוזרדין - טולשי; בנות שוח - אמר רבה בר בר חנה אמר רבי יוחנן: תאיני חירותא"** (ברכות מ ע"ב). התלמוד עוסק בהבנת המשנה במסכת דמאי (לעיל פ"א מ"א), והוא מפרש כי בנות שוח הם תאנים חיוורות – היינו שייכות לזנים הלבנים – ירוקים. רבה בר בר חנה הוא אמורא מהדור השלישי, עלה לארץ ישראל ונעשה תלמידו של רבי יוחנן מטבריה, הוא מפרש את המושג 'בנות שוח' בשם רבו, ואומר כי הם תאנים חיוורות (לבנות –

ירוקות), קירבתו להווי החקלאי הארץ ישראלי ולאזורי גידול התאנים אלו (ירושלמי, שביעית פ"ה מ"א, לה ע"ג), מקרבת את פירושו ומעניקה לו אמינות.

פרי זה היה מיוחד בכך כי מעגל צימוח מלא שלו ארך שלוש שנים, במשנה נאמר: **"בנות שוח שביעית שלהם שניה, שהן עושות לשלש שנים. רבי יהודה אומר הפרסאות שביעית שלהן מוצאי שביעית, שהן עושות לשתי שנים. אמרו לו: לא אמרו אלא בנות שוח"** (שביעית פ"ה ה"א, ירושלמי, שם, לה ע"ג; בבלי בכורות ח ע"א). הירושלמי מנסח זאת בבהירות: **"מהו בנות שוח? פיטיריה** (תאנים לבנות, על פי פרוש הפני-משה שם. פליקס, תש"מ, כרך א', 299, פירש 'אורנים קטנים', להלן נדון בהצעתו), **מה בכל שנה ושנה הן עושות, או אחת לשלש שנים? בכל שנה ושנה הן עושות, אלא שאין פרותיהן מגמרין אלא לאחר שלש שנים. כיצד הוא יודע** [כל שנה נוצרים פירות, אך עוברות שלוש שנים עד להבשלה] **רבי יונה אמר משיקשר עליו חוט. תני שמואל תוחב בהן קיסמין**" (ירושלמי, שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד). ממקור זה עולה כי פירות אלו מתחילים את צימוחם מידי שנה, אלא שעד מועד ההבשלה היו חולפות שלוש שנים. רבי יונה נותן ביד החקלאי שני אופנים לבדיקה כמה זמן חלף מרגע החנטה ועד הבשלת הפרי. האחד - קשירת חוט על התאנה מייד לאחר החנטה ואז ידע כמה זמן חולף עד ההבשלה. השני - תוחב בפי התאנה קיסם קטן ואז ידע כמה זמן חלף מרגע החנטה ועד ההבשלה. מכאן ברורה מסקנת המשנה: הפירות אשר אסורים במסחר הם אלו אשר החלו גידולם וחנטו בשנה השביעית, אך ההנבה הייתה רק שנתיים אחר שנת השמיטה.

המדרש מוסיף: **"בנות שוח שביעית שלהן בשנה שניה, שהן עושות לג' שנים. ואותו היום עשו פירות של יומן. אבל לעתיד לבא הקב"ה מרפא אותה מכה שנאמר ומחץ מכתו ירפא מכתו של עולם"** (בראשית רבה, (תיאודור-אלבק) פרשה י'; ילקוט שמעוני, פרשת בראשית רמז טז; שם, פרשת פינחס רמז תשפ; שם, ישעיהו רמז תלו). המדרש מסיק כי ההבשלה לשלוש שנים הרי היא 'מכה' גדולה, ועתיד הקב"ה לרפאות תאנה זו מחוליה לעתיד לבוא. מכאן נסיק כי פירות אלו היו נחותים ולו רק בגלל אורך זמן ההבשלה.

ישנם מספר מקורות חז"ל הסותרים לכאורה את מסקנתנו לעיל, וכך נכתב במשנה: **"אלו דברים אסורים למכור לעובד כוכבים: אצטרובלין, ובנות שוח ופטורותיהן, ולבונה, ותרנגול הלבן...** ושאר כל הדברים סתמן מותר ופירושן אסור רבי מאיר אומר אף דקל טב וחצב ונקליבם אסור למכור לעכו"ם" (עבודה זרה פ"א מ"ה; כך עולה גם מבבלי, נדרים כז ע"א). המשנה עוסקת בדברים אשר נאסרו על היהודי למכור לגוי, מפני החשש שיעשה בהם שימוש לצורך עבודה זרה. בתוך רשימת 'האסורים' נמצאים גם 'בנות שוח ופטורותיהן'. מהסיפא של המשנה אנו למדים, כי דקל טב, חצב ונקליבס, הם שלושה זני התמר איכותיים (לונדון, תשס"ג, 127-135). משתמע כי

המשנה עוסקת במוצרים בעלי ערך אשר הגוי רצה בהם כדי לפאר או להודות לאליל בו החזיק. המשנה אוסרת גם על מכירת תאני בנות שוח מכאן – שהן ככל הנראה פירות איכות.

נשאלת השאלה, מדוע אסרה המשנה באופן מפורש גם את פטוטרותיהן – העוקץ המחבר את הפרי לעץ (אלבק, שם) וממנו הן ניזונות? התלמוד (שם) מפרש כי היה נוהג לתלות את בנות השוח הללו בעוקציהם לפני האליל, זו הסיבה שאין למכור לא רק את הפרי אלא גם את פטוטרותיהן. סביר יהיה לומר כי פירות אלו שימשו בעיקר כקישוט לנוי העבודה זרה, וזאת קרוב לודאי בגלל גודלם המרשים, העוקץ הארוך והרושם החיצוני אשר יצרו. לאור זאת ניתן לנדייק כי המשנה אסרה דווקא מכירת בנות שוח יחד עם פטוטרותיהן. אם מסקנה זו מבוססת, אזי יתכן לומר הסבר שונה במקצת בדברי המשנה: בנות שוח יחד עם פטוטרותיהן נאסרו למכירה. בנות שוח ללא הפטוטרות היו מותרות למכירה, כי אז כבר לא היה חשש שיעשה בהן שימוש לעבודה זרה. ואנו נוסיף לענייננו, גודלם ויופיים החיצוני של בנות שוח הרשים במיוחד ונעשה בהן שימוש לנוי עבודה זרה, אך אין הדבר מוכיח דבר על איכות הפרי וטעמו.

פליניוס הזכיר זן הגדל ברומא בעל תכונה דומה אך בשם שונה: **"אבל האפריקני וההרקולני והסגונטיני התאנה החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב"** (N.H. XIX. 71-XX.75). פליניוס מזכיר רשימה של זני תאנים ובתוכם זן 'טלני' בעל עוקץ ארוך. תאנת בנות שוח הארץ ישראלית התייחדה בכך שיש בה עוקץ ארוך, יתכן והיא המקבילה לזן הרומי 'הטלני', ואם עוקצה היה שחור גם התאנה הייתה בצבע דומה. אם הנחה זו נכונה אזי יתכן כי בונים אחדים הייתה ירוקה ובאחרים שחורה, ועוד נוכל להסיק כי תאנה זו לא צמחה באדמות שוליות, על מנת להפיק ממנה את היבול המכסימלי ובאיכות הרצויה גידלו אותה באדמות עמוקות מאווררות ומדושנות היטב.

מקור נוסף מהבבלי סותר את מסקנתנו לעיל: **"תניא נמי הכי: מה הן מביאין מן המותרות? קיץ כבנות שוח למזבח. והכתיב: (ויקרא ב) כי כל שאור וכל דבש וגו'! תני רב חנינא כבנות שוח לאדם"** (שבועות יב ע"ב). מברייטא זו עולה כי בנות שוח היו עולות למזבח כעין "אדם המביא קינוח בסוף הסעודה מיני מתיקה" (רש"י שם). עוד עולה ממקור זה כי תאנים אלו טעמן כדבש, והבשלתן הייתה בקיץ ממש, ומכאן מסיקים אנו כי פירות אלו איכותיים. גם במקבילות למקור זה עולה מסקנה דומה (בראשית רבה, (תיאודור-אלבק) פרשה י; שם, פרשת פינחס רמז תשפ). התוספות (לשבועות יב ע"ב) דן בסתירה לכאורה העולה מהמקורות לגבי טיבן של בנות שוח. התוספות מתרץ בשלושה אופנים: העובדה כי זן זה נלקט אחת לשלוש שנים – הוא חסרוננו, אף שתאנה זו טובה היא. אפשרות נוספת היא כי היו מספר מיני בנות שוח המבשילות ליותר משנה

אחת, חלקם טובים היו וחלקם גרועים. הסבר נוסף, שזן זה היה גדל בר ביערות והחורשות, מאחר שהוא זן בר הוא נחשב הפקר, ומהיותו הפקר הוא פטור מהפרשת תרומות ומעשרות. במשך הזמן זן זה אוקלם וגדל גם בגנות מתורבתים מאחר והיה זן איכותי.

עתה לאחר שהסקנו באשר לתכונות תאני 'בנות שוח', ניצב בפנינו קושי מהותי, "במציאות אין לך מין תאנים בעולם, שמשעת חנטתן ועד לקיטתן עוברים יותר מתשעה חודשים" (פליקס, תש"מ, כרך א', 299, על פי הירושלמי, שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד). בדקתי קביעה זו עם מיטב מדריכי התאנים בארץ (מדריכי שרות ההדרכה והמקצוע במשרד החקלאות), וכולם קיימו קביעה זו וטענו, כי הזמן הארוך ביותר מתחילת יצירת פרי התאנה ועד הבשלתה הוא כתשעה חודשים, והוא מתקיים תמיד בזני הבכורות, אשר תהליך התפתחות הפרי מתחיל בתוך ענפי העץ בשלהי הקיץ שקודם להבשלה, ומסתיים בסוף האביב שלאחריו (באופן רגיל מהוצאת עלים ועד להבשלה בין 120 – 150 יום). ברור אפוא שהמשנה, הקובעת שבנות שוח עושות לשלוש שנים לא התכוונה לתאנים.

בעקבות קושי מהותי זה, חלקו שני חוקרים בעלי שם (ר"ש ליברמן, וי' פליקס) על מסקנתנו לעיל, וטענו כי בנות שוח אינן מין תאנה, אלא פרי עץ האורן (ליברמן, תוספתא כפשוטא, עמ' 132 הערה 19; פליקס, תש"מ, חלק א', 299). זהו זה נסמך על חוקרי הטבע תאופרסטוס (H.P.III. IX. 3-4) ופליניוס (N.H. XVI. XIX. 44), הם כינו את השרף המופק מעץ האורן 'תאנה'. ראייה נוספת היא דברי התלמוד "מהו בנות שוח – פיטריה (פיטידיה)" (שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ג; בבלי בכורות ח ע"א) שמשמעו ביונית 'אורנים קטנים' (תוספתא כפשוטא שם עמ' 133). ר"ש ליברמן זיהה אותו כאורן ירושלים (*Pinus halepensis*). פליקס חלק עליו, וטעמו - מפני שפריו של אורן ירושלים מבשיל לאחר שנתיים ולא שלוש שנים, וכן גרעיני אורן ירושלים כמעט שאינם ראויים למאכל. פליקס טען כי בנות שוח הוא אורן הסלע (*Pinus pinea*) אשר פרותיו נאכלים (צנוברים), ופריו מבשיל שלוש שנים לאחר הפריחה, וכך גם תיאר פליניוס אצטרובל זה (XVI. XXVI. N.H.). פירושם מתבהר היטב על פי המשנה בעבודה זרה נאמר: "איצטרובלין ובנות שוח ופטורותיהן" (פ"א מ"ה), לדידם מדובר כאן על שני סוגי אצטרובלין האחד אולי אורן ירושלים והשני כאמור אורן הסלע, עד כאן דבריהם.

חיזוק לסברתם מצאנו בבבלי: "מאי לאו דאמר: אילו הייתי יודע שבנות שוח בתוכה, הייתי אומר תאנים שחורות ולבנות אסורות בנות שוח מותרות, ורבי עקיבא היא, ופליגי רבנן! לא, באומר: אילו הייתי יודע שבנות שוח בתוכה הייתי אומר כל הכלכלה אסורה ובנות שוח מותרות"

(בבלי, נדרים כז ע"א). סוגיה זו עוסקת בנדר שנדר אדם שלא לאכול מכלכלת פירות, ומצא בתוכן בנות שוח, האם הנדר חל על בנות שוח או לא. משמע ממקור זה שיש תאנים לבנות ויש תאנים שחורות ויש בנות שוח שהן לא מהלבנות ולא מהשחורות, ועוד שפרי בנות שוח הוא יוצא דופן ואיכותי.

יש לציין כי גם מירושלמי עולה ספק נוסף באשר לזהותם של 'בנות שוח': **"אלא היא חרובין היא בנות שוח"** (שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד). למרות קביעת הירושלמי (בניגוד לבבלי) כי בנות שוח הן חרובים, ניתן גם לפרש את הירושלמי לעיל בדרך שונה, וכך הוא יתפרש: דינם של חרובים ובנות שוח לעניין מעשרות זהה, ואין צורך להסיק כי פירות בנות שוח הם חרובים (וכך גם דייק פליקס שם, 299, 310). יש לציין כי בחרוב הימים העוברים מהחנטה ועד להבשלת הפרי הם לכל היותר 12 חודש, כך גם צוין בפרק זרעים מן הגניזה (ר"מ מרגליות, תשל"ד, קס"ה).

ועל אף הראיות שהביאו חוקרים חשובים אלו לשיטתם, עדיין נצבים קושיים משמעותיים בפנינו, יתכן שאין בנות שוח תאנים, אך לכלל גרעיני אצטרובל לא הגיעו. מעיון מחודש במקורות, עולות מספר שאלות: ראשית אם בנות שוח הן סוג של פירות אורן, מדוע במשנת שביעית (פ"ה מ"א) לא נמנו גם האיציטרובלין כמו במשנת עבודה זרה (פ"א מ"ה) כמין נוסף העושה לשלוש שנים? (שאלה זו נשאלה גם על ידי פליקס שם). שאלה נוספת על משנת עבודה זרה, מה הן "ופטוטרותיהן"? איזה פטוטרות יש לגרעין האורן? ואם נאמר כי הכוונה לפטוטרות האצטרובל הרי האצטרובל מוזכר באותה משנה כפרי שונה? ועוד, מדוע נאסרה מכירתם לגויים (משנת עבודה זרה) אם הם גרעיני אצטרובל פשוטים? ושמה נאמר כי משובחים המה, והרי באירופה אף יותר מבארצנו מצויים הם לרוב כעצי בר. ועוד, כיצד נפרש את דברי הבבלי: **"דתנן: בנות שוח - אמר רבה בר בר חנה אמר רבה בר בר חנה אמר רבי יוחנן: תאני חירותא"** (ברכות מ ע"ב; עבודה זרה יד ע"א), את בנות שוח הוא מפרש - תאנים חירות (היינו ירוקות)? ועוד יקשה, במידה ובנות שוח הם פירות האורן או האיציטרובלים, כיצד נפרש את הסבר הירושלמי: **"תני שמואל תוחב בהן קיסמין"** (ירושלמי, שביעית פ"ה ה"א, לה ע"ד), באופן מעשי לא ניתן לעשות זאת!

ואם נזקק להשיב על הבבלי בנדרים: **"הייתי אומר תאנים שחורות ולבנות אסורות בנות שוח מותרות"** (בבלי, נדרים כז ע"א). נאמר: כי היא הנותנת מדוע בסמיכות לבנות השוח הוזכרו דווקא תאנים לבנות ושחורות – ולא תאנים ותמרים או תאנים וענבים? לכאורה לעניין הנדר אין זה משנה כלל על אילו פירות נדר שלא לאוכלן. אלא צורך התלמוד להזכיר את התאנים השחורות והלבנות יחד עם בנות שוח באותו במשפט מוביל אותנו אל המסקנה כי בנות השוח היה פרי קרוב לתאנים, או שמא יש תאנים לבנות יש שחורות ויש בנות שוח- שהן תאנים ארגמניות או מין אחר.

אך עדין ניצבת השאלה: לא מצאנו תאנים המבשילות לאחר שלוש שנים! – נשיב, לא מצאנו אינה ראה. ועוד נוסף ונאמר יתכן כי בנות שוח הם פירות מאחד ממניי הפיקוס (התאנה היא אחד ממניי הפיקוס והשקמה מין נוסף) שהן מבשילות לשלוש שנים. בדברי תאופרסטוס נכתבה הערה מעניינת הנוגעת לעניינו: **”יש עצים שאין להם פרחים אבל יש להם פירות כך היא תאנת הבר היוצרת פירות אך הם נושרים. זה עץ יחידי המחזיק את פרותיו שנתיים ונושא זה ראוי למחקר”** (H.P. III. VII. 4-6). מדבריו עולה כי יש זן של תאנת בר ועץ זה הוא היחיד המחזיק פרותיו שנתיים על העץ, הרבה יותר מתאנת הגן (מכסימום תשעה חודשים). יתכן ובנות השוח הן תאני הבר אשר הן אינן איכותיות אך מתאימות להגדרה כי השביעית שלהן לשנתיים או שלוש.

סיכום – ישנן סברות שונות באשר לזהותם של פירות 'בנות שוח', יש האומרים (ליברמן ופליקס) כי הן מין אצטרובל או פרי של האצטרובל (אורן הסלע או ירושלים), וזאת בעיקר מפני שלא מצאנו תאנה המבשילה ליותר מאשר תשעה חודשים. יתכן והיה זה פרי של אחד ממניי הפיקוס האחרים. ניתן גם לומר, כי בנות שוח הן מין תאנים לבנות (בבלי, ברכות מ ע"א; עבודה זרה יד ע"א; עין בפרוש רמב"ם וברטנורא דמאי פ"א מ"א). במידה ונקבל את דבריו של תאופרסטוס, היו אלו תאני בר שנחשבו תאנים גרועות בטעמן, אך לא פגם ביופיים החיצוני. פירות אלו היו ככל הנראה מרשימים בגודלם ובחזותם, ופטורותיהן ארוכות. מחזור גידולם של פירות אלו ארך שנתיים או שלוש שנים (על פי תאופרסטוס לעיל), היינו על עץ היו מספר מחזורי גידול וכל מחזור הבשיל כעבור שלוש שנים, והשנה השביעית שלהן היא שנה שנייה של שמיטה. בגלל מרווחי זמן ההנבה נחשבו לפחותות ערך (ילקוט שמעוני, ישעיה, רמז תלח),

ו.ב.3.ט. פרסיות (פרסאות) – היו אלו מין פירות אשר מחזור גידולם ארך שנה או שנתיים,

'הערוד' (ערך פרס) פירש כי הם תאנים (או תמרים), כך גם פרש בעל 'תפארת ישראל' (שם), זן זה הובא ככל הנראה מפרס. במשנה נאמר: **”רבי יהודה אומר: הפרסאות שביעית שלהן מוצאי שביעית, שהן עושות לשתי שנים, אמרו לו, לא אמרו אלא בנות שוח”** (שביעית פ"ה מ"א). הירושלמי הוסיף התדיינות בנושא הפרסיות: **”אמרו לו (חכמים) והרי עמך בטבריא והן עושות לשנה אחת! אמר להן, והרי עמכם בציפורין והן עושות לשתי שנים”** (ירושלמי, שביעית פ"ה מ"א, לה ע"ג; וכן התוספתא שם, פ"ד ה"א). מסתבר כי היה זה זן אשר הניב בתדירות שונה במקומות שונים. בטבריה במקום חם ולח הפרי הפרסי הניב כל שנה, ואילו במקום מעט גבוה וקריר יותר כציפורי היה פרי זה מניב רק פעם בשנתיים (ספרא, בהר פרשה א; ילקוט שמעוני, פרשת בהר רמז תרנח). אין זו תופעה חריגה (ראה לעיל בערך בנות שוח), כפי שנאמר לעיל, ארץ ישראל היא מדינה קטנה בשטחה, אך מצויים בה אזורי אקלים וקרקע שונים ומגוונים, ויש

להתאים לכל אזור את הזנים אשר מניבים פירות איכותיים בזמן הראוי, זאת ניתן לדעת לאחר מספר שנות ניסיון. העתקת זן איכותי מאזור א' לאזור ב' בעל מאפיינים שונים, לא רק שאינה מבטיחה יבולים יפים, היא יכולה להנחיל אכזבה גדולה.

פליקס טען כי 'הפרסאות' אינן תאנים כלל: "ודחוי הוא הזיהוי שהובא אצל אחדים מהמפרשים: פרסאות – תמרים פרסיות או מין תאנים" (פליקס, תש"מ, כרך א, 301). נימוקו הוא כי "הפרסאות זוהו לעץ הנזכר אצל הסופרים היוניים והרומאיים בשם פרסאה (לעף, 1924, ח"ג 517-518), הכוונה היא לעץ המימוסופוס (*Mimusops shimperi*) "בימינו מגדלים את בן סוגו, ממנו מפיקים את המסטיק. כיום אין מגדלים אותו באזורינו הפרי אינו משובח אך מתאים לאזור שבין טבריה לציפורי" (פליקס, שם). כפי שצינו לעיל ('בנות שוח') הזמן המכסימלי ליצירת פרי התאנה הוא תשעה חודשים, ואלו פרי זה מבשיל לשנה או שנתיים.

ועדיין דבריו אינם משכנעים דיים. מה העיסוק בעץ המסטיק בתוך דיני שביעית? ועוד נוסף כי מדברי המדרשים עולה כי פירות אלו אף פגיעתם בכך שהן מבשילות לשנתיים, עתיד ה' לרפאם (ספרא, בהר פרשה א; ילקוט שמעוני, פרשת בהר רמז תרנח). מכאן שטיבעם הרגיל של פירות אלו להבשיל בזמן קצר יותר (תאנים?).

חיזוק לטענתנו ניתן אולי למצוא בדברי תאופרסטוס, ממנו למדים כי היו עצי תאנה אשר פרותיהם הבשילו לאחר שנתיים: "יש עצים שאין להם פרחים אבל יש להם פירות, כך היא תאנת הבר היוצרת פירות אך הם נושרים. זה עץ יחידי המחזיק את פרותיו שנתיים ונושא זה ראוי למחקר" (H.P.III. VII. 4-6). יתכן ו'הפרסיות' הן זן תמרים, 'דקל פרסי' נזכר במספר מקורות מועט, וכולם בתלמוד הבבלי. זן זה מוזכר בהקשר לדיון על הערכת שומה של דקל. התלמוד קבע: "הילכתא כוותיה דרב פפא ורב הונא בריה דרב יהושע בדקלא דארמאה, והילכתא כוותיה דריש גלותא בדקלא פרסאה" (בבא קמא נט ע"א). [=ההלכה כמו רב פפא ורב הונא בנו של רבי יהושע בדקל ארמי, והלכה כמו ראש הגלות בדקל פרסי]. במידה ונפרש כי הפרסאות הן זן תמרים מדוע אמר רבי יהודה שהן עושות לשתי שנים? הן הדבר ידוע הן בארץ ישראל והן בבבל, כי תמרים עושות לשנה אחת!.

סיכום- הפרסיות ככל הנראה היו זן תאנים אשר גדל בצפונה של ארץ ישראל בין ציפורי לבין טבריה. אורך מחזור גידולו ארך שנה או שנתיים, על פי האקלים בו גדל, זמן זה נחשב ארוך והפחית מערכו של הפרי. יתכן שזן זה הובא לארץ מפרס. אין וודאות מוחלטת כי הפרי היה תאנה, יתכן והיה מין דקל, או אחד ממיני עץ המסטיק (פליקס).

ו.ב.3.י. צמייא קטייא - בירושלמי נאמר: "רבי חייה בשם רבי חנינה, זיתים מאימתי חייבות במעשרות? משיבכר צמייא קייטא. לא ביכר צמייא קייטא, משביכירו בנות שבע. לא ביכירו בנות שבע, משבירו מרויות שנייה שבמוקצה" (מעשרות פ"א ה"ב, מט ע"א). רבי חייה שואל, מה הזמן בו הזיתים מבשילים וצריך להפריש מהם מעשרות? עונה הירושלמי משיבכר 'צמייא קטייא', היינו מהרגע בו הצמייא קטייא מתחיל להבשיל הוא הזמן להפרשת מעשרות. פליקס פירש את המונח 'צמייא קטייא' - "פרי שאין בידנו לזהותו, אפשר שהכוונה לבכורות של זן מסוים של תאנים" (פליקס, 2005, 54), וזאת על פי המשך הסוגייה העוסקת בזן 'בנות שבע'. כך כתב גם יסטרוב: "a kind of early figs" (1902, 1288). ברצוני להעלות ספק בדבר קביעת החוקרים המלומדים (לעיל) שתאנה זו שייכת לזני הבכורות, הבשלת הזית המוקדם נעשית בדרך כלל בשלהי הקיץ, הבשלת הבכורות נעשית בתחילת הקיץ, על כן לא יתכן כי זן זה נמנה על זני הבכורות. בהמשך הסוגייה בירושלמי נאמר כי אם לא הבשילו 'צמייא קטייא' בוחנים את זמן מתן מעשרות בזיתים על פי הבשלת תאני 'בנות שבע', וכבר הוכחנו (לעיל ו.ב.3.י.) כי הבשלת 'בנות שבע' הייתה בשלהי הקיץ או אף בתחילת הסתיו. לכן נראה כי 'צמייא קטייא' לא היה זן בכורות אך היה זן מבכיר בין זני הקיץ, (וכך גם מצאתי בבאור הגר"א ו'בפני משה', שם), ואין אנו יודעים טיבו של פרי זה. (יתכן כי אינו זן תאנים, ראה להלן בפרק הזית בסעיף 'צמייא קטייא').

ו.ג. זני תאנים בעולם הרומי

ה.ג.1. הקדמה: במקורות היווניים, הרומיים והמוסלמים הקדומים, מוצאים אנו איזכורים רבים של עץ התאנה ופריה, איזכורים אלו הובאו בהקשר לנושאים מגוונים כגון: פירות למאכל, פירות לשימור ויבוש, יין תאנים, תרופות תאנים, תבשילי תאנים, שתילה, הרכבה, הברכה, טיפולים בעץ, עיבודים חקלאיים ועוד. רשימת זני התאנים המתקבלת מהמקורות היא מרשימה למדי אם כי לצערנו אין המקורות מספקים לנו מידע מפורט על כל זן וזן.

ו.ג.1.א. מריסקאני (Mariscas) – (Mariscan), זן זה ניתן היה לשותלו גם באדמות שוליות, ובגבעות אשר בהם האדמה רדודה. לזן זה הייתה עמידות בפני אחוז גיר גבוה בקרקע, יתכן כי שמו ניתן לו על שם מוצאו. וכך אומר קאטו: "נטע את התאנים מהזן מריסקאני באדמת גיר פתוחה ומפוררת" (VII.I-VIII. 2).

ו.ג.1.ב. אפריקאי (Africanas) – (African), מקורו של זן זה הוא בצפון אפריקה (N.H XIX. 71-XX.75), קאטו תיאר אחת מתכונותיו של הזן: "המינים האפריקאי, הרקולניאני וסגונטיני, הם מינים (זנים) המניבים פירות חורפיים" (VII.I-VIII. 2). מדברי קאטו עולה כי הזנים האפריקאי,

הרקולניאני וסגונטיני הם זנים אשר נותנים פרי בסוף הסתיו. קשה לדעת האם תנובה זו היא היחידה מפני שהבשלתם היא מאוחרת, או שמה הנבה זו היא שנייה להנבת הקיץ או אף שלישית במידה וזנים אלו מניבים גם בכורות. וכך כתב קולומלה בעניין זה: **"האפריקאי כלכדיאן, פולקאן, לידיאן, קלסטרופיאן, אסטרופיאן, רודיאן, לובי, טיבוריאן, גם אלו הנושאים פרי פעמיים או שלוש בשנה"** (V. X. 11-14). מדבריו של קולומלה עולה כי זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יבול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יבול נוסף בסתיו. זן זה היה איכותי ומשובח בטעמו, התאנה האפריקאית הניבה שניים או שלושה יבולים בשנה (כולל בכורות).

וארו מוסר כי זן זה נקלט באיטליה גם על ידי זרעים מאחר וקליטת הייחורים קשה: **"רבים מזני אפריקה הובאו לאטליה בשיטה זו"** (על ידי זרעים) **ובתוכם: צ'יין, קלקדיין, לידיאן, אפריקן ומינים אחרים, מאחר ולא הצליחו להשרישם על ידי ייחורים"** (I. XLI. 3-6). קשה לקבל את דבריו של וארו כפשוטם, משום שגידול תאנים (וכן פירות נוספים) שמקור ריבויים הוא מיני (על ידי זרעים) הוא בעייתי מאוד. זרעים הם תוצאה של האבקה זכרית המפרה שחלה של פגה נקבית. הזרע הנוצר הוא ערבוב תכונות גנטי בלתי מבוקר של הזכר והנקבה, ובהכרח מביא לידי תוצאה לא מתוכננת (שאינה בהכרח גרועה). על כן לא ניתן להעתיק זן ממקום למקום על ידי זרעים, אלא אם כן כל עצי התאנה באותו אזור הם מזן אחד. יתכן כי המידע שנמסר לווארו על זן היה בלתי מדויק, או שאכן זנים אלו צמחו מזרעים אשר הכילו את המטען הגנטי של הזן האפריקאי ולאחר ברור זנים שצמחו מזרעים אלו נבחר האפריקאי המיוחד.

פליניוס הוסיף הערה על מקורו של זן זה, וממתי זן זה מצוי ברומא: **"ויש תאנה אפריקאית, הרבה אנשים מעדיפים אותה על פני הזנים אחרים. המין הזה הועתק אלינו רק בזמן האחרון מאפריקה"** (N.H. XV. XIX.68-71), ובמקור נוסף הוסיף וכתב: **"אבל האפריקני וההרקולני והסגונטיני התאנה החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב"** (N.H. XV. XIX. 71-XX.75). מסתבר כי על מנת שזני תאנים אלו יתנו פריים בשפע הם נזקקו לקרקע עמוקה מאווררת ומדושנת היטב.

ובמקור נוסף הביא פליניוס אנקדוטה מעניינת הקשורה לזן זה: **"ישנו זן שאפילו קאטו קרא לו תאנה אפריקאית, הדבר מזכיר לנו שהוא השתמש בפרי (האפריקאי) לתצוגה יוצאת דופן. הוא (קאטו) שנה את הקרטגניים (אנשי קרטגו אויבי רומא), היות והוא דאג לביטחונם של צאצאיו. בכל ישיבה של הסנאט הוא נהג לומר: "ימח שמם של הקרטגניים". ובהזדמנות מסוימת הוא הביא הביתה תאנה מוקדמת ובשלה מהפרובנציה קרטאגו (שבאפריקה) והראה אותה לאבות (בסנאט) ואמר: מתי אתן חושבים שהפרי הזה נקטף מהעץ? וכל אחד הסכים שתאנה זו טרייה,**

ואז הוא אמר שתאנה זו נארתה שלשום בקרטגו וכך הוא שכנע כי האויבים שלנו קרובים לחומות עירנו. האבות הללו מייד יזמו את המלחמה הפונית השלישית שבה נוצחה קרטגו. קאטו הלך לעולמו שנה לאחר המלחמה הפונית השלישית" (N.H. XV. XIX. 71-XX.75). מדבריו עולה כי פרט לטעמה הטוב היה לה גם תכונות עמידות ('חיי מדף') טובות ותאנה זו נשמרה מספר ימים גם ללא קירור, יופייה לא נפגם גם לאחר טלטולי בדרך הים מקרטגו לרומא. מקורה של תאנה זו הוא באפריקה, התאנה האפריקאית הייתה אחד הזנים הנפוצים גם ברומי. תאנה זו נחשבה איכותית מאוד, היא הניבה שניים או שלושה יבולים בשנה, על מנת לקבל יבול איכותי היא נזקקה לקרקע עמוקה ומאווררת, יופייה ו'חיי המדף' שלה היו טובים.

ו.ג.1.ג. הרקולניאני (Herculaneas) – (Herculanean), כך מתאר קאטו זן זה: **"המינים**

האפריקאי, הרקולניאני וסגונטיני, הם מינים (זנים) המניבים פירות חורפיים" (VII.I-VIII. 2). יתכן שמקור הזן או מקום גידולו בעיירה הרקלינאום (ברומא) אשר נקברה באפר וולקני בשנת 79 לסה"נ יחד עם פומפיי בהתפרצות הר הגעש ווזוב, או על שם האדם שהביאה לרומא. זן זה היה ככל הנראה איכותי ומשובח בטעמו, התאנה ההרקולניאנית הניבה את תאניה בשלהי הסתיו, הנבה מאוחרת הייתה בדרך כלל יתרון, שכן הופעת תאנה בעיצומה של עונת התאנים הרגילה (יולי אוגוסט) אין בה יתרון, ההיצע בשוק גדול, המחירים בשפל, ויש פירות נוספים המתחרים על כיסו של הלקוח. אולם הופעת תאנים בשלהי הסתיו נדירה יותר, ומביאה לעליה במחיר הפרי, גם פירות אחרים (תפוח, שקד, רימון ואחרים) הולכים ופוחתים בעונה זו, ופרי טרי למאכל בעונה דלת פירות הוא חיוני ואטרקטיבי. קשה לדעת האם תנובת הפרי המאוחרת הייתה היחידה, או שמה הנבה זו היא שנייה להנבת הקיץ או אף שלישית במידה וזנים אלו מניבים גם בכורות.

גם פלניוס הזכיר זן זה **"אבל האפריקני וההרקולני והסגונטיני התאנה החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב"** (N.H. XV. XIX. 71-XX.75). מסתבר כי על מנת שזני תאנים אלו יתנו פריים בשפע הם נזקקו לקרקע עמוקה מאווררת ומדושנת היטב.

ו.ג.1.ד. סגונטיני (Saguntine)-(Saguntinas), פרוש השם בלטינית הוא גם 'דס', יתכן וזן זה נקרא כך על שם ציבעו האדום (ארגמני). כמו כן ראה הסברנו לעיל בזן 'הרקולניאני', יתכן כי שמו על שם מקורו, או על שם האזור בו גדל באיטליה.

ו.ג.1.ה. טלאני השחור, הטלאניאני (Tellanas atras) – (black Tellanian), זן זה היה זן איכותי מומלץ לנטיעה אשר צבעו שחור, והצטיין בעוקץ הארוך שלו, היה רגיש לתנאי הקרקע, אדמה עשירה הטיבה עמו, וכך אומר קאטו: **"והזן הטלאניאני השחור בעל העוקץ הארוך, ייטב לו באדמה עשירה או מזובלת היטב"** (VII-VIII. 2). גם פלניוס הזכיר זן זה: **"אבל האפריקני וההרקולני והסגונטיני התאנה החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב"** (N.H. XV. XIX. 71-XX.75). מדברי קאטו (לעיל 'האפריקאי') עולה כי הזנים האפריקאי, הרקולניאני וסגונטיני הם זנים אשר נותנים פרי בסוף הסתיו, לא ברור האם התכוון בדבריו גם לזן הטלני או לא. הערתו של קאטו על הזן הטלני – **"השחור בעל העוקץ הארוך"** מעניינת, ומזכירה לנו את המשנה בעבודה זרה: **"אלו דברים אסורים למכור לעובד כוכבים: אצטובלין, ובנות שוח ופטורותיהן, ולבונה, ותרנגול הלבן...** ושאר כל הדברים, שתמן מותר ופירושן אסור. רבי מאיר אומר אף דקל טב וחצב ונקליבס אסור למכור לעכו"ם" (עבודה זרה פ"א מ"ה; בבלי, נדרים כז ע"א). המשנה עוסקת בדברים אשר נאסרו על היהודי למכור לגוי, מפני שיש חשש כי הוא יעשה בהם שימוש לצורך עבודה זרה שלו. בתוך רשימת 'האסורים' נמצאים גם תאני בנות שוח ופטורותיהן. התלמוד (עבודה זרה יד ע"א) מפרש כי היה נוהג לתלות את התאנים הללו בעוקציהם לפני האליל, זו הסיבה שאין למכור לא רק את התאנים אלא גם את פטורותיהן. סביר יהיה לומר כי תאנים אלו שימשו בעיקר כקישוט לנוי העבודה זרה, וזאת קרוב לודאי בגלל גודלם המרשים, העוקץ הארוך והרושם החיצוני אשר יצרו. אמנם שם (ראו לעיל בסעיף 'בנות שוח') הסקנו כי בנות שוח הן תאנים לבנות, אולם מן המקורות עולה כי היו בנות שוח, והיו בנות שוח ופטורותיהן, יתכן והיו מספר זני בנות שוח, כפי שהסיק שם 'התוספות'. יתכן שהזן בנות שוח ופטורותיהן נמנו על הזנים השחורים ובאיטליה שם היה 'טלאניאני'. (יתכן כמובן גם הסברם של ר"ש ליברמן וי' פליקס לעיל בערך 'בנות שוח' אשר קבעו כי בנות שוח אינן תאנים כלל). כמו כן על מנת להגיע בזן זה ליבול מקסימלי ובאיכות טובה היה צורך לשתול באדמות עמוקות מאווררות ומדושנות ולא באדמות שוליים.

ו.ג.1.ו. ליוואן (Livianae) - (Livian), נמנה על זני האיכות, הניב שניים או שלושה יבולים בשנה, יתכן כי מקור שמו על שם האדם שהביא אותו לרומי מצפון אפריקה, וכך תואר זן זה בידי קולומלה: **"צריך לשתול את מיני התאנים הבאים: הליוואן, האפריקאי כלכידיאן, פולקאן, לידאן, אסטרופיאן, רודיאן, לובי, טיבורניאן, גם אלו הנושאים פרי פעמיים או שלוש בשנה"** (V. X. 11-14). מדברי קולומלה נוכל להסיק כי היו אלו זנים מומלצים לנטיעה, אשר הניבו תאני

איכות. זן זה הניב יבולים נאים ומספר פעמים בשנה. יבול קיץ, יבול סתיו, ובחלק מהם אף בכורות. גם פלניוס הזכיר תאנה זו: **"תאנים מבכירות מכונות כך, על שם האנשים אשר הביאו אותם לרומא, כגון הזנים ליווייה ופומפי, האחרון מהשניים הוא הטוב ביותר לייבוש בשמש, על מנת להשתמש בו כל השנה"** (N.H. XV. XIX.68-71) פלניוס אומר כי שמו של זן זה הוא על שם האיש אשר הביא אותו לאיטליה, זן זה היה מתאים מאוד לייבוש ונשמר היטב לכל השנה, ומתוך כך אנו למדים כי הפרי היה מהזנים הירוקים ובפרי היו מעט נוזלים, וממילא היה מתוק.

ו.ג.1.ז. כלכידיאן (Chalcidicae) – (Chalcidian), ראה הסברנו לזן הליואן, מקורו של זן זה הוא באפריקה (יתכן כי מקורו בדרום אסיה הקטנה - קיליקיה). וארו מוסר כי זן זה נקלט באיטליה גם על ידי זרעים מאחר וקליטת הייחורים שלו קשה (I. XLI. 3-6). ראה הערתנו על הנבטת תאנים מזרעים (לעיל 'האפריקאי'). קולומלה כתב עוד על זן זה: **"האפריקאי כלכידיאן, פולקאן, לידאן, קלסטרואיאן, אסטרופיאן, רודיאן, לובי, טיבורניאן, גם אלו הנושאים פרי פעמיים או שלוש בשנה"** (V. X. 11-14). מדבריו של קולומלה עולה כי איכותו של זן זה באה לידי ביטוי ביו היתר במספר עונות הנבה. זן זה הניב ככל הנראה בכורות בתחילת הקיץ, יבול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יבול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.ח.צ'יין (Chiae)-(Chian), וארו מוסר כי מקורו של זן זה הוא באפריקה, זן זה נקלט באיטליה גם על ידי זרעים מאחר וקליטת הייחורים קשה (I. XLI. 3-6), ראה הערתנו על הנבטת תאנים מזרעים (לעיל 'האפריקאי'). פלניוס סיכם את הידוע לו על מיני תאנים וכך תיאר את צורתו של זן זה: **"יש תאנים דמויי חזה (אישה) ויש להם דמיון לקיאן - צ'יין"** (N.H. XV. XIX.68-71).

ו.ג.1.ט. פולקאן (Fulcae) – (Fulcan), ראה הסברנו לזן הליואן, יתכן כי שמו על שם מקורו. ראה הערתו של קולומלה שם (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יבול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יבול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.י. לידאן (Lydiae) – (Lydian), ראה הסברנו לזן הליואן, מוצאו של זן זה הוא מצפון אפריקה, יתכן כי שמו על שם מקום גידלו או מוצאו (Lydiay) במערב מרכז אסיה הקטנה סמוך לעיר איזמיר בטורקיה של ימינו. וארו מוסר כי זן זה נקלט באיטליה גם על ידי זרעים מאחר וקליטת הייחורים קשה (I. XLI. 3-6). ראה הערתנו על הנבטת תאנים מזרעים (לעיל 'האפריקאי').

ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו. פליניוס הוסיף כי צבען של תאנים אלו ארגמן, צורתם כחזה אישה ויש להם דמיון לזן צ'יין (N.H. XV. XIX. 68-71)

ו.ג.1.יא. קלסטרותיאן (Callistruthiae) - (Callistruthian), ראה הסברנו לזן הליוואן, יתכן כי שמו על שם מקום גידולו. ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.יב. אסטרופיאן (Astropiae) - (Astropian), ראה הסברנו לזן הליוואן, יתכן כי שמו על שם מקורו. ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.יג. רודיאן (Rhodiae) - (Rhodian), ראה הסברנו לזן הליוואן, יתכן כי שמו על שם מקורו (האי רודוס). ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.יד. לובי (Libycae) - (Libyan), ראה הסברנו לזן הליוואן, יתכן כי שמו על שם מקורו בלוב. ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.טו. טיבורניאן (Tiburnae) - (Tiburnian), ראה הסברנו לזן הליוואן, יתכן כי שמו על שם מקורו. ראה הערתו של קולומלה לזן הליוואן (V. X. 11-14). זן זה הניב בכורות בתחילת הקיץ, יכול נוסף במהלך הקיץ ויתכן כי הניב יכול נוסף בסתיו.

ו.ג.1.טז. התאנה ההודית (Ibi) - (Indian), כך תיאר פליניוס זן זה: "יש עוד תאנה אשר לה פרי גדול יותר ומשובח יותר בטעמו. הקדושים בהודו מתקיימים מזן זה. העלوه של העץ דומה לכנפיים של ציפור. מידותיו של העץ בערך, מטר וחצי אורך ומטר רוחב. הפירות גדלים על הקליפה העץ החיצונית (כמו שיקמה) ופריו ממש מתוק. צרור (אשכול) של פירות מזין 4 אנשים" (N.H. XII. X. 21- XII. 24). מתיאורו של פליניוס אין אנו יודעים בוודאות האם מדובר בתאנה, או שמה בשיקמה או במין אחר ממשפחת הפיקוסיים. גודלו של העץ קטן באופן יחסי לעץ תאנה ממוצע. תיאור עלי העץ יכול להיות גם של תאנה אם כי ברוב זני התאנה תצורת העלים היא כאצבעות (שלוש ויותר). הפירות הגדלים על הקליפה של העץ, אם מדובר בענפים המרכזיים

בלבד ישנו דמיון לעץ השיקמה, אם הפרי גדל על כל ענפי העץ אזי עץ התאנה מתאימה לתיאור. אם תיאורו מכון לכך כי הפירות גדלים כצנור (אשכול) פירות, כי אז הוא אינו מתאים להגדרה של תאנה (פרותיה גדלים בודדים ולא כאשכולות). מוצא העץ כאמור מהודו.

במקור נוסף תיאר פליניוס את התאנה ההודית: "התאנה ההודית נושאת פרי יוצא מן הכלל, ויש לתאנה זו יכולת ריבוי עצמי. הענפים הם ארוכים והתחתונים מתכופפים לאדמה, הענפים באים במגע עם הקרקע והם משתרשים בה (הברכה), ולבסוף נוצר עיגול רחב של תאנים סביב גזע האם. בקיץ הרועים גרים בתוך סבך עצי התאנה, כי המקום מוצל ומראה התאנים ממרחק מרהיב. הענפים העליונים צומחים מעלה לגובה ניכר. בהרבה מקרים קוטר קבוצת עצי התאנה מגיעים לכדי 50 מ'. הם מכסים עם הצל שלהם כרבע מיל. העלים רחבים ויש להם מגן אמזוני, הם מכסים את הפירות ומונעים מהם לגדול. לתאנה זו אין הרבה פרי. ופיריה לא יותר גדולה מאשר קטנית. מאחר והוא מבשיל על ידי קרני השמש הזורחים דרך העלוה, בגלל כל אלו יש לו טעם מתקתק" (N.H. XII. x. 21- XII. 24).

מדבריו עולה כי פרי מתוק, יכולת ריבוי טובה על ידי השרשה, הרבה סורים, גובהו רב, וקוטרו גדול, יכולה נמוך וגודלו כגרגר הקטנית. השוני בא לידי ביטוי הן בגודל התאנים ובצורת גדילתם, והן בנפח העץ. תיאור זה של פליניוס קרוב הרבה יותר לתיאור עץ התאנה אותו אנו מכירים, אם כי הוא שונה בתכלית מהתיאור הראשון, אך את שני העצים הוא מכנה כתאנה הודית. יתכן כי אלו שני העצים שייכים למשפחת פירות הפיקוס, הראשון קרוב יותר לעץ השיקמה, והשני קרוב יותר לתאנה אותה אנו מכירים. אם כי יתכן ששני התיאורים מתארים עצים אחרים ממשפחת הפיקוסיים.

ו.ג.1. יז. קריאן (Caricas)-(Carian), כך כתב פליניוס על זן זה: "בין יתר זני התאנים של סוריה (שהובאו מסוריה), יש שם את זן הקריאן ותאנים יותר קטנים באותה קטגוריה, שעל כך כתב קוטנה" (N.H. XIII. IX. 49- XI. 53). מדברי פליניוס אנו למדים כי היה זה זן שמקורו בסוריה, פרותיו לא היו גדולים. עוד אנו למדים מפליניוס כי זנים איכותיים רבים הובאו לאיטליה מסוריה, יתכן כי זן זה גם נכלל בניהם.

במקור נוסף כתב על זן זה פליניוס: "תאני קריאן היו מוכרות על ידי קליפתם, כדי לאוכלם היה צורך לקלף את קליפתם, לעומת זו בתאנים מיובשות הם ערבות לחייד" (N.H. XV. xxxiv. 114-). (117). מדברי פליניוס אנו למדים כי זן זה לא נמנה על זני האיכות, קליפתו העבה והגסה מנעה מלאכלו כפרי טרי ללא קילוף הקליפה. חסרנו הגדול של הפרי הפך ליתרנו בעת הייבוש ושימור

הפרי, קליפתו מנעה התבקעות הפרי במהלך הייבוש, בסיום תקופת הייבוש היה הוא ערב לחיך. תאני החורף בדרך כלל עוטים קליפה עבה וקשה לאכילה, יתכן וזן זה נמנה גם הוא על קבוצת תאני החורף. ניתן אולי להשוות זן זה לתאני 'סייפות' הארץ ישראליות אשר לא נאכלו אלא לאחר שליקה – השריה במים, שכן קליפתן עבה וטעמן טפל (תוספתא שביעית פ"ג כא; ירושלמי, שביעית פ"ד ה"ו, לה ע"ג).

ו.ג.1.יט. תאנה מצרית (Egyptia) - (Egyptian), פלניוס תיאר תאנה זו בספרו: **"במצרים יש בה הרבה מיני עצים שאין במקום אחר. בניהם תאנה שאין במקום אחר והיא קרויה תאנה מצרית, העץ דומה בעלוותו לתות בגודל ובמראה. הוא נושא את פרותיו לא על הענפים, אלא על הגזע (יתכן שקמה) התאנה הזו מאוד מתוקה ללא גלעינים בתוכה. היא מניבה יכול גבוה מאוד. הפרי יבשיל רק אם יעשו בו חתך עם וו ברזל, שאם לא כן הוא לא יבשיל. לאחר עשיית פעולה זו יש להמתין שלושה ימים ואז ניתן לקטוף אותו. במקום שקוטפים את הפרי נוצר פרי אחר. לכן העץ הזה מניב שבע יכולים של תאנים עסיסיות בקיץ, אפילו אם לא עושים את החתך הזה פירות חדשים נוצרים מתחת לפירות הקיימים. והם 'מגרשים' את הפרי הראשון לפני שהוא מבשיל. ארבע פעמים בקיץ. העצה של התאנה הזו שונה מהמינים האחרים והיא מאוד שימושית. ברגע שהוא שהגזע נחתך, מכניסים אותו למים רדודים, בתחילה העץ שוקע מטה אבל אחר כך הוא צף מחדש, כאשר הוא מתחיל לצוף מחדש על פני המים, זה הסימן שהעץ מוכן לשימוש"** (N.H. XIII. XIV. 56-XVI. 59).

אומנם פלניוס מכנה עץ זה כתאנה, אך רוב הסימנים העולים מתיאורו של העץ מכוונים לכך כי העץ הוא השקמה, או אחד העצים הקרובים לו ממשפחת הפיקוסיים. מוצאו של העץ במצרים, גודלו של העץ מתאים הן לתאנה והן לשקמה. תיאור עלי העץ, הפרי וצימוח הפרי על ענפי העץ המרכזיים ומספר היבולים בשנה, מתאים יותר לשקמה, תאור החתך אשר עושים בפרי על מנת שיבשיל מזכיר את פעולת הניקוב והסיכה בתאנים, אם כי גם בפירות השקמה היו נעשות פעולות לזירוז הבשלת הפרי. השימוש בקורות העץ לבניה או כל מטרה אחרת חופף את הידוע לנו על שימוש קורות השיקמה לבניה בארץ ישראל (תוספתא מנחות (צוקרמאנדל) פ"ג ה"כ).

במקור נוסף מזכיר פלניוס פעם נוספת תאנים אלו: **"יש תאנים המתחרים עם אגסים בגודלם, כתאנים המצריות והקפריסאיות כבר תארנו את פלאיהם"** (N.H. XV. XVIII. 66- XIX.68). ככלל פרי השקמה קטן יותר מן התאנה, אולם ממקור זה עולה כי אלו היו פירות גדולים מאוד. יתכן כי היו מספר זנים פיקוס מצריים, חלקם בעלי פירות קטנים (שקמה), חלקם היה דומה יותר לתאנה ופרותיו גדולים למדי.

ו.ג.1.כ.תאנה קפריסאית, קיפריאנית(Cyprin)-(Cyprian), כך תיאר פלניוס זן זה:

"העץ שבמידה מסוימת דומה לתאנה המצרית, הוא גדל באי כרתים, העץ נקרא תאנה קיפריאנית. הוא נושא פרי על הגזע. וגם על הענפים ברגע שהגיעו לעובי הרצוי. התאנה הקיפריאנית מצמיחה ניצנים ללא עלים דומה לשורש. הגזע של העץ הוא כמו ברוש והעלווה כמו עץ הבוקיצה הוא נושא פרי 4 פעמים בשנה וגם מצמיחה ניצנים באותו מספר פעמים, תאני הבוסר לא יבשילו אלא אם יעשו חתך בפרי להוציא את הנוזל מהפרי ואז הם יבשילו. יש לה טעם מתוק ובפנים הם נראים כתאנה רגילה והזרעים בגודל שלגרגר העץ" (N.H. XIII. XIV. 56-59). מדברי פלניוס עולה אף ביתר וודאות כי עץ זה הוא השקמה, ראה יתר דברי ההסבר לעיל ('תאנה מצרית').

גם עץ זה מזכיר פלניוס במקור נוסף: "יש תאנים המתחרים עם אגסים בגודלם, כתאנים המצריות והקפריסאיות כבר תארנו את פלאיהם" (N.H. XV. XVIII. 66-68). ככלל פרי השיקמה קטן יותר מן התאנה, אולם ממקור זה עולה כי אלו היו פירות גדולים מאוד. כפי שהסברנו לעיל (תאנה מצרית) יתכן והיו מספר מיני עצי פיקוס ובתוכם השיקמה והתאנה, פלניוס אינו מעניק לכל אחד מהעצים שם שונה.

ו.ג.1.כא. תאנת ים ארגמנית (Sed ficus rubro) - (Sea-fig red bark), כך מתאר

פלניוס זן זה: "יש תאנת ים, אין לה הרבה עלים וצבע קליפת העץ ארגמן" (N.H. XIII. XLIX. 141). מדברי פלניוס הקצרים נוכל להסיק כי תאנה זו גדלה לאורך חופי הים, הקירבה לים מלמדת על לחות גבוהה, ומכאן שהיה זה זן למאכל כפרי טרי. זנים לייבוש זקוקים לאקלים חם ויבש, ונטיעתם בתוככי הארץ וברכס ההר המרכזי תצליח יפה. נטעתם בקרבת הים עלולה להביא להחמצת הפרי. מדבריו של פלניוס אנו למדים כי צבעה של תאנה זו היה ארגמני (סגול – וורוד).

ו.ג.1.כב. תאנת דרור נאה (Farti sapore) - (Pretty-sparrow), כך מתאר אותה

פלניוס: "ויש מין הנקרא דרור נאה והם עולים בטעמים על הקודמים והם הקרירים מבין זני התאנים" (N.H. XV. XIX. 68-71). פלניוס מתאר תאנה זו בשם ייחודי, פרותיה של תאנה זו היו איכותיים מאוד. קשה להבין את דבריו "והם הקרירים מבין התאנים", האם כוונתו לפרי עצמו ואז מובנו לא נהיר כל צרכו. אך אם ההסבר לכך כי העץ גדל במקומות הקרירים אזי מדובר על פרי הגדל בהר הגבוה (כ-600 – 750 מ' מעל פני הים). בדרך כלל האזורים ההרריים יבשים יותר, וממילא זן זה היה מתאים לייבוש, והיה זה ככל הנראה זן ירוק. זנים לייבוש זקוקים לאקלים חם

ויבש, ונטיעתם בתוככי הארץ וברכס ההר המרכזי תצליח יפה. נטיעתם בקרבת הים עלולה להביא להחמצת הפרי.

ו.ג.1. כג. תאנה אלכסנדרונית, לוקסוס (Alexandrinae, Delicatae) -

(Alexandrian luxury), כך מתאר אותה פליניוס: "בין זני התאנים השחורות, האלכסנדרונית מכונה כך בגלל ארץ מוצאה (יוון או אולי מצרים). יש לה שקע (בין כתפיה) בצבע לבנבן, והיא נקראת גם תאנת לוקסוס" (N.H. XV. XIX. 68-71). עולה מדבריו כי תאנה זו מוצאה ביוון, צבעה שחור, גודלו של הפרי היה די גדול, הפרי פחוס ורחב כך שנוצר שקע בין כתפי התאנה וצבעו בהיר. ניכר מדבריו כי תאנה זו הייתה איכותי.

במקור נוסף מתאר פליניוס תאנה זו: "יש תאנים המתחרים עם אגסים בגודלם, התאנים המצריות והקפריסאיות כבר תארנו את פלאיהם, ואלו של הר אידה הם בגודל זית הם שחורות וקוראים להם תאנת אלכסנדר הגזע שלהם קוטרו הוא 45 ס"מ, הענפים פרוסים, העצה קשה וקל לעיבוד הוא לא מכיל לחות, הקליפה ירוקה כמו של למון ליים, אבל רך למישוש" (N.H. 68). (XV. XVIII. 66- XIX. אין וודאות כי הוא מתאר את אותה תאנה, למרות דמיון השם (כבר ראינו לעיל בתיאור התאנה 'המצרית' והקפריסאית) כי פליניוס אינו מבחין בין זנים קרובים ומעניק להם שמות זהים). מתיאור זה אנו למדים כי תאנה זו גדלה למרגלות הר אידה בקרבת מוצאו הדרומי של מיצר הדרדנלים בסמיכות לעיר טרויה, תאנה זו הייתה קטנה בגודלה, צבעה היה שחור. העץ וגזעו היו גדולים למדי, נופו של העץ גדול ופרוס, עצתו קשה לחותו נמוכה, שיפתו רכה וירוקה כמו הלימון.

ו.ג.1. כד. תאנת פומפי (Pompei) - (Pompey), כך מתאר אותה פליניוס: "תאנים מבכירות

מכונות כך, על שם האנשים אשר הביאו אותם לרומא, כגון הזנים ליווייה ופומפי האחרון מהשניים הוא הטוב ביותר לייבוש בשמש, על מנת להשתמש בו כל השנה" (N.H. XV. XIX. 68-71). פליניוס אומר כי שמו של זן זה הוא על שם האיש אשר הביא אותו לאיטליה (פומפיוס?) יתכן כי הוא אוקלם בסביבת העיר פומפי שם האדמה טובה מאווררת (באזור אדמת טוף שהיא תוצר בליה של סלעי לבה, אשר פורצים מפעם לפעם מהר הגעש הסמוך – ווזוב). זן זה היה מתאים מאוד לייבוש ונשמר היטב לכל השנה, ומתוך כך אנו למדים כי הפרי היה מהזנים הירוקים, קליפתו עבה, בפרי היו מעט נוזלים, וממילא היה מתוק.

ו.ג.1.כה. תאנת הפיצה (Mariscis) - (Marsh), כך תיאר אותה פליניוס: **"תאנת הביצה**

היא תאנה עם כתמים על ציפתה, ויש לה צורת עלה של קנה" (N.H. XV. XIX.68-71). מתיאורו התאנה על ידי פליניוס עולה כי ייחודה בכך שציפתה הייתה מוכתמת, צבעה לא היה אחיד כיתר זני התאנים. הביטוי **"ויש לה צורה של עלה של קנה"**, לא מובן דיו, אם כוונתו כי צורת עלי העץ כקנה, וכוונתו שעליו של העץ משוכים וארוכים, ולא בצורתם האופיינית של עלי התאנה (אצבעות).

ו.ג.1.כו. תאנת הרקלניום (Herculanea) - (Herculaneum), כך תיאר אותה פליניוס: **"יש**

גם תאנת הרקלניום וגם תאנת שעווה לבנה" (N.H. XV. XIX.68-71). יתכן ומדבריו ניתן להסיק כי שמה על שם מקום מוצאה הרקלניום או שם גדלה (עיר חוף בקמפניה בסמיכות לעיר פומפי, לא רחוק מהעיר נאפולי, שתיהן נחרבו בשנת 79 בהתפרצות הר הגעש הוויזוב). יתכן מאוד כי זה הזן אשר תיאר קאטו לעיל (בסעיף ה.ג.1.ג. 'הרקולניאני'): **"המינים האפריקאי, הרקולניאני וסגונטיני, הם מינים (זנים) המניבים פירות חורפיים"** (VII.I-VIII. 2). יתכן שמקור הזן בעיירה הרקלינאום (ברומא) בסמיכות להר הגעש וויזוב.

ו.ג.1.כז. תאנת שעווה לבנה (Albicerata) - (White-wax), כך תיאר אותה פליניוס: **"יש**

גם תאנת הרקולניום וגם תאנת שעווה לבנה" (N.H. XV. XIX.68-71). מדבריו ניתן אולי להסיק כי שמה של התאנה מעיד על צבעה, היינו הייתה שייכת לזנים הירוקים.

ו.ג.1.כח. תאנת מחרשה לבנה (alba Aratia) - (White- plough), כך תיאר אותה

פליניוס: **"לתאנה הקרויה חריש לבן יש עוקץ קצר מאוד והוא מין פחוס"** (N.H. XV. XIX.68-71). יתכן ומדבריו ניתן להסיק כי שמה של התאנה מעיד על צבעה, היינו הייתה שייכת לזנים הירוקים. בניגוד ל'בנות שוח' וטלאני (הטלאניאני) שעוקצם היה ארוך ומרשים, עוקצה של תאנה זו היה קצר. צורתה של התאנה היה פחוס היינו רוחבה יותר מאורכה. יתכן כי שמה נגזר ממקום מוצאה או גידולה, מהאי אלבה מול חופי טוסקנה המערביים בסמיכות לעיר פיומבינו. או למרגלות הר אלבה אשר בחבל לאטיום במרכז אטליה.

ו.ג.1.כט. תאנה סגולה (Porphyritis) - (Purple), כך תיאר אותה פליניוס: **"התאנה**

המוקדמת ביותר היא תאנה סגולה, שיש לה עוקץ מאוד ארוך. והיא מלווה על ידי על ידי המין הקטן הגרוע ביותר – תאנת ההמונים" (N.H. XV. XIX.68-71). מדבריו נוכל ללמוד כי תאנה זו מוצאה בלידיה תאנה זו יש לה עוקץ ארוך, כפי שלמדנו על הזנים 'בנות שוח' וטלאני (הטלאניאני)

שגם עוקצם (באסיה הקטנה), צבעם של התאנים היה סגול, היינו תאנים למאכל כפרי טרי. היה ארוך. תאנה זו הקדימה להבשיל, לא ברור אם כוונתו היא שהיה זה זן בכורות, או שמבין זני הקיץ תאנה זו הקדימה את יתר הזנים. את התאנה 'הסגולה' ליוותה תאנת 'ההמונים' הגרועה, יתכן שמטרת גידולה היה כעץ מפרה לזן הסגול.

ו.ג.1.ל. תאנת ההמונים (Popularis dicta)-(People's fig), כך תיאר אותה

פליניוס: "התאנה המוקדמת ביותר היא תאנה סגולה, שיש לה עוקץ מאוד ארוך. והיא מלווה על ידי על ידי המין הקטן הגרוע ביותר – תאנת ההמונים" (N.H. XV. XIX.68-71). מדבריו אנו למדים כי תאנת 'ההמונים' לוותה את זן הסגול, יתכן והייתה תאנת בר, שכן הוא מכנה אותה: "המין הקטן הגרוע ביותר – תאנת ההמונים", המייחד את תאני הבר הוא יכולת ההפריה שלהם לתאני הגן, יבולם גבוה, התאנים קטנות, איכותם גרועה וכמעט שאינן נאכלות.

ו.ג.1.לא. תאנת הסנונית (Chelidonia)-(Swallow), כך תיאר אותה פליניוס: "המינים

שמבשילים הכי מאוחר לקראת החורף היא תאנת הסנונית" (N.H. XV. XIX.68-71). מדברי פליניוס ניתן ללמוד כי תאנה זו הייתה האחרונה להניב, יש חשיבות גדולה בהופעת תאנים טריות בסוף הסתיו בו נותרו מעט פירות ככלל ותאנים בפרט. במידה ואיכותם טובה גם מחירן יאמיר. יתכן ששמה נגזר מהתקופה בה ציפורי הסנונית מצויים במסעם דרומה לארצות חמות בזמן החורף האירופי. תאני 'הסנונית' המופיעות לקראת החורף, הם המקבילות לתאנים 'הסתוניות' אשר גדלו בארץ ישראל בתקופה המקבילה. מהמקורות לעיל עולה כי המדובר בתאנים האחרונות המבשילות בסוף הסתיו (ושמה הקירבה הפונטית אינה מקרית).

ו.ג.1.לב. תאנת אונה (Onas)-(Ona), כך כתב עליה פליניוס: אחדים מהמינים הקלקידיים

נושאים פרי 3 פעמים בשנה. התאנה המתוקה מאוד נקראת אונה והיא גדלה בטרנטום" (N.H. XIX. 71-XX.75). מדברי פליניוס אנו למדים כי היו מספר זנים אשר גדלו בקלקידיה וייחודם בכך כי הניבו 3 פעמים בשנה, יש להניח כי יבולם הראשון היו הבכורות בתום האביב, יבולם השני היה בעיקרו של קיץ, והיבול האחרון לפני בוא החורף. יש לציין כי מעטים מאוד הזנים המניבים שלושה יבולי תאנים בשנה בדרך כלל ההנבה השלישית או הראשונה יבולה נמוך. תאנת האונה הייתה אחד מזני קילקיה (דרום אסיה הקטנה) היא הועתקה לרומי וגדלה באזור טרנטום (עיר בסמוך לחוף ים במפרץ טבעי בדרום מזרחה של רומא). תאנה זו גדלה באזור יחסית יבש ומעט

גבוה אי לכך הלחות שם מעטה, המתיקות של הפירות גבוהה – אלו ככל הנראה תאנים המתאימות לייבוש.

ו.ג.1.לג. תאנת מריסאה (Mariscas) – (Marisca), כך כתב על זן זה פליניוס: **”קאטו כתב**

בהקשר לתאנים: שתול את התאנה מריסאה באדמה גירית או במקום פתוח אבל האפריקני וההרקולני והסגונטיני התאנה החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב”(N.H. XIX. 71-XX.75). פליניוס מעיר כי אחד מיתרונותיו של זן זה הוא רגישות נמוכה לקרקע גירנית, היינו זן המתאים לקרקעות שוליים. היתרון של זן זה הוא בכך שאין צורך 'לבזבז' קרקע איכותית לנטיעת זן זה, ולהשאיר את קרקעות האיכות לשתילת כרם יין או זיתים אשר הכנסתם גבוהה יותר. יתכן כי שמה נגזר ממקום מוצאה או מקום גידולה.

ו.ג.1.לד. תאנה חורפית (Hibernas) - (Winter), כך כתב על זן זה פליניוס: **”התאנה**

החורפית והטלני בעלת עוקץ שחור וארוך, אותם יש לשתול באדמה עשירה או בקרקע שמדושנת היטב”(N.H. XV. XIX. 71-XX.75). זן זה הניב פרי ככל הנראה בסוף הקיץ או בתחילת הסתיו, יתכן וזה הוא זן המקביל לזן 'הסנונית' לעיל, בכדי לקבל יבולו בשפע היה צורך לשתולו בקרקע עמוקה עשירה במינרלים.

ו.ג.1.לה. תאנה ספרטנית (Laconico) – (Spartan), זן זה ככל הנראה מוצאו או מקום

גידולו היה ביוון, בחבל לאקוניה במרכז החלק הדרומי של חצי האי פלופונסוס, שבירתו הייתה ספרטה, פליניוס מתאר זן זה כזן מובהק של בכורות: **”עץ התאנה מניב יבול מוקדם, באתונה קוראים בכורות. בתוכם במיוחד הזן הספרטני”**(N.H. XVI. XLIX. 113-L. 116).

ו.ג.1.לו. רומנליס (Ruminalis) – פליניוס מציין את עץ התאנה המיוחד שצמח בפורום של

רומא, וככל הנראה בגלל קדושתו נשמר. ככל הנראה לא היה זה זן מיוחד, היה זה עץ בעל חשיבות היסטורית ולאומית לאנשי רומא(על פי האגדה המספרת על הקמת העיר רומא): **”עץ תאנה שגדל בפורום ברומא רומנליס שמו, והכל סוגדים לו כאלו הוא קדוש, חפצים אשר שנפגעו מברקים נקברים שם. עץ התאנה נקרא כך בגלל שהזאבה גידלה שם את שני הילדים (רומוס ורומלוס) תחתיו”**(N.H. XV. XX. 75-77).