

על הזית לבדו

עונת מסיק הזיתים כבר כאן. הזית הוא אחד העצים המזוהים ביותר עם הארץ ועם אגן הים התיכון. בשל מראהו הכל כך שכיח בנוף ארצנו, איננו נותנים תמיד את הדעת על תכונותיו המיוחדות ועל השימושים הרבים והחשובים שלו לאורך השנים

כתב וצילם: ד"ר אורי פרגמן-ספיר

הישרדות גרסת הזית

רוב הזיתים בארץ הם בני עשרות עד מאות שנים. משערים כי הזיתים בגינה של כנסיית גת שמנים בירושלים נשתלו על ידי הצלבנים וכי הם בני כ-900 שנה. זיתים עתיקים בגליל נקראים על ידי הערבים המקומיים "זיתים מזמן הרומאים", אך רק מעט מהם באמת עתיקים, רובם צעירים הרבה יותר. אי אפשר לאמוד את גיל הזית על פי טבעות הגזע כפי שאפשר לעשות עם עצים אחרים. טבעות הגזע בזית אינן מיוצרות באופן סדיר אחת לשנה וגזע הזית מתמלא עם השנים בחורים ועל כן אינו גזע גלילני טיפוסי. אפשר להעריך את גיל עץ הזית רק באופן כללי מאוד לפי קוטר הגזע. לאחר כמאה שנים ויותר, גזע הזית נרקב בחלקו והופך לחלול או לבעל חלונות, אך גם אם הגזע המרכזי מת לבסוף, הוא מצליח לעתים קרובות להתחדש מהבסיס, ותיאורטית אותו עץ יכול לחיות לעד. תקופת הפריחה של הזית מתרחשת לקראת סוף האביב, בחודשים אפריל ומאי. אז מתכסה העץ בפרחים קטנים רבים בצבע קרם. לכל פרח ארבעה עלי גביע וארבעה עלי כותרת. הפרחים מפיצים אבקה רבה לאוויר והם מואבקים הן על ידי הרוח והן על ידי חרקים (האבקה המופצת לאוויר אלרגנית ונחשבת לגורם ראשי לאלרגיות אצל אנשים רבים). במהלך הקיץ, הפרחים המופרים מתפתחים לפירות - הרי הם הזיתים. הפרי מכיל גלעין אחד המכוסה בציפה. ציפת הזית שומנית במיוחד; אחוזי השומן שבה יכולים להגיע ל-30 אחוז ויותר. הזית הירוק הוא למעשה פרי בוסר מימי יותר ולכן תכולת השמן שבו נמוכה יחסית. בסתיו הזיתים הירוקים משחירים באופן ספונטני ותכולת השמן שבהם

הזית האירופי (*Olea europaea*) הוא עץ יס-תיכוני, ירוק-עד, הגדל גם בטבע בישראל וגם - ובעיקר - במטעים סביב אגן הים התיכון ומעבר לו. ממצא הזיתים הקדום בעולם התגלה בישראל בחפירות ארכיאולוגיות בנחל אורן שבכרמל, שם נמצאו חרצני זיתים שתוארכו לסביבות שנת עשרת אלפים לפנה"ס. ביות העץ נעשה בסביבות האלף הרביעי לפנה"ס (לפני 6,000 שנה). כיום הזית בישראל הוא בעיקר עץ תרבות - רוב הזיתים לאורכה של ישראל הם נטועים או זריעים (צאצאים) של עצי תרבות שנבטו בטרסות נטושות ובמעונות נוספים. זיתי בר אמיתיים אפשר למצוא בארץ רק בכרמל ובגליל המערבי. אלה הם עצי זית שיחיים עם פירות קטנים יותר. האדם הקדמון אסף מזיתי הבר את הפירות וניזון מהם, ורק מאוחר יותר למד לשתול את הזית ולהפיק ממנו את המרב. הזית האירופי, כאמור, נפוץ סביב אגן הים התיכון, אך בחינת הזיתים לאורכה של אפריקה מגלה כי הם קיימים במצוקים מצפון לאפריקה היס-תיכונית ועד לדרום אפריקה. הצורה הדרום-אפריקאית נקראת "זית אפריקאי" (*Olea africana*) ומאופיינת בפירות קטנים מאוד ולעתים קרובות בעלים מזהיבים ולא מכסיפים. בין הזית האפריקאי לזית האירופי יש צורות ביניים והם נחשבים מבחינה ביולוגית למין אחד רב-צורות. בארץ גדל הזית האפריקאי בגן הבוטני בגבעת רם, ירושלים, ושם אפשר להתרשם ממנו לצד הזית האירופי. מינים נוספים בסוג זית הם מינים טרופיים של יערות אפריקה ואסיה הדרומית; אלה מרמזים על מוצאו הטרופי של הזית האירופי, למרות תפוצתו העכשווית היס-תיכונית.



עצי זית עתיקים בני מאות שנים מערבית לצומת חנניה בגליל

הזית במקורות ולאורך ההיסטוריה

הזית נמנה עם שבעת המינים שבהם התברכה הארץ. העץ היה נפוץ כבר בתקופת ההתנחלות של שבטי ישראל: "זֵיתִים יִהְיוּ לָךְ בְּכָל-גְּבוּלְךָ" (דברים כ"ח, מ). שמן הזית היה מרכיב חיוני ומקודש בתרבות היהודית ובכל אגן הים התיכון, ושימש בין היתר למשיחת כוהנים ומלכים ובכך הקנה להם קדושה וסמכות. גם המשכן וכליו נמשחו בשמן: "וַיִּקַּח מֹשֶׁה אֶת שֶׁמֶן הַמִּשְׁחָה וַיִּמָּשַׁח אֶת הַמִּשְׁכָּן וְאֶת כָּל אֲשֶׁר בוֹ וַיִּקְדָּשׁ אֹתָם ... וַיִּצַק מִשְׁמֶן הַמִּשְׁחָה עַל רֹאשׁ אֶהֱרֹן וַיִּמָּשַׁח אוֹתוֹ לְקַדְּשׁוֹ" (ויקרא ח', י').



ענף זית פורח

הרבה מעבר לכושר הצריכה המקומי, והשמן יוצא לאימפריה המקומית - מצרים, שבה האקלים המדברי מנע גידול מסיבי של זיתים.

זמן המסיק

זמן מסיק הזיתים הוא אחד מסימני הסתיו. המועד המדויק תלוי בזנים השונים, באזור שבו העץ גדל ובאופן ההשקיה - אם המטע הוא מטע שלחין או בעל (מושקה באופן מלאכותי או על ידי הגשם). בישראל הוא נערך בדרך כלל בחודשים אוקטובר-נובמבר, בסביבות חג הסוכות, ונערכים סביבו פסטיבלים שונים. את הזיתים מגדלים לאורכה של הארץ בטרסות הרריות מתקופות עתיקות ועד היום. בעבר היה הזית גידול עתיק ובלעדי לאזור ההר לצד השקד, התאנה, הגפן והרימון. בשנים האחרונות מגדלים זיתים גם בנגב, שם משקים את עצי הזית בעיקר במי תהום מליחים שאינם מתאימים לגידולים אחרים. ההצלחה בגידול הזיתים בנגב מתבטאת גם באיכות שמן יוצאת דופן וגם ביבולים גדולים, וכיום כרמי הזיתים הגדולים ביותר בארץ נמצאים בנגב (אפשר לראות אותם מהכביש באזור רביבים).

הכותב הוא מדען ראשי בגן הבוטני האוניברסיטאי בירושלים

ולמאכל. מאוחר יותר למד האדם לגדל את הזית ליד מקום מושבו, והזית הפך לגידול חקלאי עתיק מאוד, לצד גידולים חשובים אחרים כמו חיטה, שעורה, עדשים ועוד. גידולים אלה בסביבת היישוב אפשרו לאדם להפסיק לנדוד כדי לחפש מזון מזדמן והוא עמל כדי להרבותם.

בתחילה נעשה ריבוי הזית על ידי זריעת גלעינים, אך באופן זה נוצרו צאצאים שונים גנטית ובאיכויות שונות, ואילו האדם שאף לשמר את האיכות הגבוהה ביותר. מאוחר יותר למד האדם להשריש ענפים צעירים המבלבלים מבסיס גזע הזית (נצרים) - ריבוי א־מיני (וגטטיבי), והצאצאים היו זהים באיכותם לצמח האם. במחקר חדש של ד"ר עוז ברזני ממכון וולקני, עם שותפים גרמנים ופלסטינים, התגלה כי האדם למד להרכיב את הזית לפני מאות שנים ויותר. הם בחנו זיתים עתיקים בישראל ובסביבתה וגילו כי בסיסי העצים שונים גנטית והחלקים העליונים של העצים בעלי מגוון גנטי קטן. ממצאים אלו מוכיחים כי זיתים מקומיים עמידים ומגוונים גנטית שימשו ככנות, שעליהן הרכיב האדם זני תרבות מובחרים שאינם מגוונים גנטית. במילים אחרות, האדם ברר טיפוסים מוצלחים של זית, שאותם הוא גידל והרבה באופן אל-מיני והפיץ באזורים נרחבים.

כיום קיימים זנים מובחרים רבים של זית אירופי, שלעתים נראים כמו עץ שונה בתכלית כשמשווים אותם לזית הבר. לשמן הזית ולתמצית עלי עץ הזית שימושים רבים גם ברפואה העממית, עוד מימי קדם. החומצה האולאית המופקת משמן הזית ידועה כנוגדת חמצון יעילה, ולכן שמן הזית נחשב לבריא במיוחד למאכל. שמן הזית משמש גם לתעשיית הסבונים והתמרוקים. בעבר הרחוק, סיכת הגוף בשמן הייתה שמורה לבני המעמד הגבוה ושימשה להסרת לכלוך מהגוף. שימוש חשוב נוסף של שמן הזית היה לצורכי פולחן. מפאת כבודו של הזית נאסר השימוש בעצתו לדישון המזבח, ולהסקת תנורים הותר להשתמש רק בעצים זקנים שחדלו להניב פרי. כבר באותם ימים רחוקים הייתה תעשיית שמן הזית, שהופק בבתי בד, נפוצה ביותר בארץ, ועסקו בה הכנענים, הפלישתים וכמובן העברים. הממצאים הארכיאולוגיים (בגן לאומי בית גוברין-מרשה התגלו 23 בתי בד תת קרקעיים) מראים כי במשך תקופות ארוכות היה ייצור מסיבי של שמן זית בארץ,



זיתים ירוקים הם פירות בוסר המשחירים עם הזמן

עולה. אם כן, הזית הירוק והזית השחור אינם זנים שונים של הזית האירופי, אלא שני שלבים בהתפתחות הפרי.

הזית בשירות האדם

עץ הזית גודל בארץ בכמויות עצומות ותוצריו יוצאו בתקופות עתיקות לאימפריה המצרית. השמן שהופק ממנו הוא שהביא אור לבתים בזמן העתיק, הרבה לפני המצאת החשמל. האדם למד לנצל את שמן הזית בתקופות העתיקות - בעזרתו הדליקו מנורות שאפשרו תאורה קבועה גם בשעות החשכה, והאדם שוב לא היה תלוי באש המדורה (שדרשה קישוש עצים ותחזוקה רבה). לאור מנורות שמן הזית נוצר פתאום פנאי לעסוק בפעילויות תרבותיות ומנהליות. ממצאים ארכיאולוגיים מראים שזיתים נאספו על ידי האדם בטבע כבר בתקופות פרהיסטוריות. בממצאים עתיקים מוצאים גלעיני זיתים קטנים המזכירים את זית הבר. ואולם, עד מהרה זיהה האדם בטבע עצים עם פירות גדולים יותר ואף טעימים יותר. בתחילה נאספו זיתים אלה לצורך הפקת שמן

עולה. אם כן, הזית הירוק והזית השחור אינם זנים שונים של הזית האירופי, אלא שני שלבים בהתפתחות הפרי. עלי הזית קשיחים וחיים כמה שנים - חלקו העליון של העלה ירוק וחלקו התחתון כסוף. תכונת צבע זו היא התאמה מופלאה של העץ לבית הגידול שלו, המסייעת לו להתמודד עם עונת הקיץ הקשה באזור ולשרוד אותה. שני מכשולים עיקריים ניצבים בפני הזית בעונה זו: כמות המים הזמינה לצמח מוגבלת, ויש לו נקודות תורפה בדמות פיוניות - פתחים מיוחדים על פני העלים, שדרכם הוא מחליף גזים עם הסביבה (החלפת גזים הכרחית לתהליכי הנשימה וההטמעה - הפוטוסינטזה) אך גם מאבד כמות גדולה של מים. ואולם, לזית יש כאמור דרכים להתמודד עם מצוקת המים: הפיוניות ממוקמות בצדו התחתון של העלה, וכך הן פחות חשופות לקרינת השמש ופחות מים מתאדים מהן, ואת חלקו התחתון של העלה מכסה שכבה צפופה של שערות דמויות קשקשים (דמויית לבד), שמשמשות כעוד שכבת בידוד המקטינה עוד