

חידת האיזוב המיקראי

מאת אלכסנדר פליישר, נאוה שניר, גניה פליישר ואברהם יפה

מעקב כימי, גיאוגרפי והיסטורי שהוביל לאימות זיהויו של האיזוב המיקראי ואולי גם של... הר סיני.

לינחות צמחי הזעתר — כמו ליתר צמחי התבלין — אחראים השמנים האתריים! הדמיון בטעמם של צמחי הזעתר ובריחם בא לידי ביטוי בקירבה הכימית של השמנים הללו. ואומנם, ארבעתם מכילים ריכוז גבוה של פנולים. שמנים אתריים של צתרה ורודה, צתרנית משובלח ובמיוחד שמן של קורנית מקורקפת. המוכר בעולם כשמן אורגאנום, הם מוצרים הידועים ברחבי-תבל מזה שנים רבות ומשמשים בעיקר לתעשיית המזון, הסבון והקוסמטיקה. מחקרים אחדים נערכו אודות שמנים אלה ומכולם עלה שקיים דמיון כימי רב בין השמנים האתריים. הם הכילו כמרכיב עיקרי את הפנול המכונה קארוואקרול (carvacrol).

מאידך גיסא, ידוע מהספרות המדעית שהרכב השמן של האיזוב המצוי שונה מזה של שלושת צמחי הזעתר האחרים. גינתר (E. Guenther), החוקר האמריקאי המפורסם בנושא השמנים האתריים, מביא נתונים על תכולת הפנולים בשמן עיקרי. פנול זה הוא איזומר של קארוואקרול אך שונה ממנו בריחו. בשנות השבעים נערך בארץ מחקר שחיק את נתוניו של גינתר ובו נמצא כי קארוואקרול הוא המרכיב העיקרי בשמנים האתריים של קורנית, צתרה, וצתרנית, ואילו בשמן של איזוב מצוי המרכיב העיקרי הוא תימול.

איזוב מצוי — היכן?

בהסתמך על הנתונים הכימיים ניתן להסיק כי הבושמיות של איזוב מצוי, העיקרי מבין צמחי הזעתר, נבדלת מהבושמיות של יתר נציגי המשפחה. מסקנה זו סותרת את הנחתנו הבסיסית — כי הקירבה בין הריחות היא הסיבה לקיבוץ ארבעת הצמחים תחת השם איזוב או זעתר. שיערנו, איפוא, כי נתוני ההרכב הכימי של שמן האיזוב המצוי אינם מושלמים וכי קיימים צמחים של מין זה שבהם עיקרו של השמן הוא קארוואקרול. כדי לבחון אם יש לאפשרות זו אחיזה במציאות פנינו לבתי-גידול שונים בארץ ועקבנו אחר הרכב הפנולים באוכלוסיית-בר של האיזוב המצוי. תוצאותיו של סקר זה, המובאות בתמונה 2, מעידות שקיימת שונות כימית באוכלוסיית האיזוב המצוי. שונות זו נובעת מקיום שני זנים באוכלוסייה זו. כפי שמשחקף במפה, תפוצת הזן הקארוואקרולי של האיזוב המצוי קטנה מתפוצתו של הזן התימולי —

(1) ראה: "צמחי תבלין" מאת אלי פטיבסקי, "מדע" כ"ג-6 (1979) עמ' 286-288.

אל המקורות מאמרים מהמישנה, מהפרשנים ומהפוסקים העוסקים באיזוב היו המפתח לדימוינו. המישנה מדקדקת בדיני-איזוב הכשר לפולחן, כנאמר: "כל איזוב שיש לו שם-לוואי פסול: איזוב זה כשר, אזובין, איזוב כחולי, איזוב רומי, איזוב מידברי — פסול" (פרה פ' י"א משנה ז'). ובמקום אחר "מצוות איזוב, לא איזוב יוון לא איזוב כחולי לא איזוב רומי לא איזוב מידברי ולא איזוב שיש לו שם לווי" (נגעים פ' י"ד משנה ו').

לעתים שימש האיזוב גם למאכל, כמשתמע מהמישנה: "כלל גדול אמרו בשביעית... וכל שאינו מיוחד לא למאכל אדם ולא למאכל בהמה — חשב עליו למאכל אדם ולמאכל בהמה, נותנים עליו חומרי אדם וחומרי בהמה. חשב עליו לעצים הרי הוא כעצים כגון הסיאה והאיזוב והקורנית" (שביעית פ' ח' משנה א').

רב סעדיה גאון בפירושו לספר שמות, קובע שהאיזוב נקרא בלשון ערבית זעתר ואילו הרמב"ם אומר שהאיזוב הוא צמח ש"אוכלים אותו בעלי בתים ומתבלים בו את הקדרות". מראיות אלו נובעת המסקנה שהאיזוב הוא מושג המאחד קבוצת צמחים ששימשו לרפואה ולתיבול מאכלים. מבין כל הצמחים הללו אחד בלבד — האיזוב — היה כשר לפולחן. מהו איפוא המשותף לכל הצמחים שנקראו "איזוב" בתקופות השונות? הנחתנו היא שצמחים אלה נאגדו בצורה אחד כשל הדמיון בטעם ובריח, שהם התכונות העיקריות של התבלין. קבוצת מיני התבלין שנקראו בעברית איזוב הם אלה המכונים בערבית זעתר.

התבלין — תרבות וכימיה

אם אומנם הטעם והריח הם המכנה המשותף לאזובים השונים, הרי שכך הדבר גם בצמחי הזעתר. ניתן להיווכח בזאת תוך עיון מדוקדק בתרבות השימוש בתבלין מסורתית זה. בארץ קיימים צמחי-בר אחדים שמלקטים אותם להכנת תבלין הזעתר, והעיקריים שבהם הם: זעתר פרסי — קורנית מקורקפת (Coridothermus) וזעתר פראנטי (capitatus) (L.) Reichenb. fil. וזעתר פראנטי — צתרה ורודה (Satureja thymbra L.), זעתר מידברי או זעתר חמר — צתרנית משובלח (Thymbra spicata L.). אך החשוב מבין צמחי הזעתר והיחיד ללא שם-לוואי הוא האיזוב המצוי (Majorana syriaca (L.) Rafin). צמחים אלה שונים למראית-עין (תמונה 1) ומבין שלא דמיון חיצוני קיבצם תחת השם המשותף זעתר.

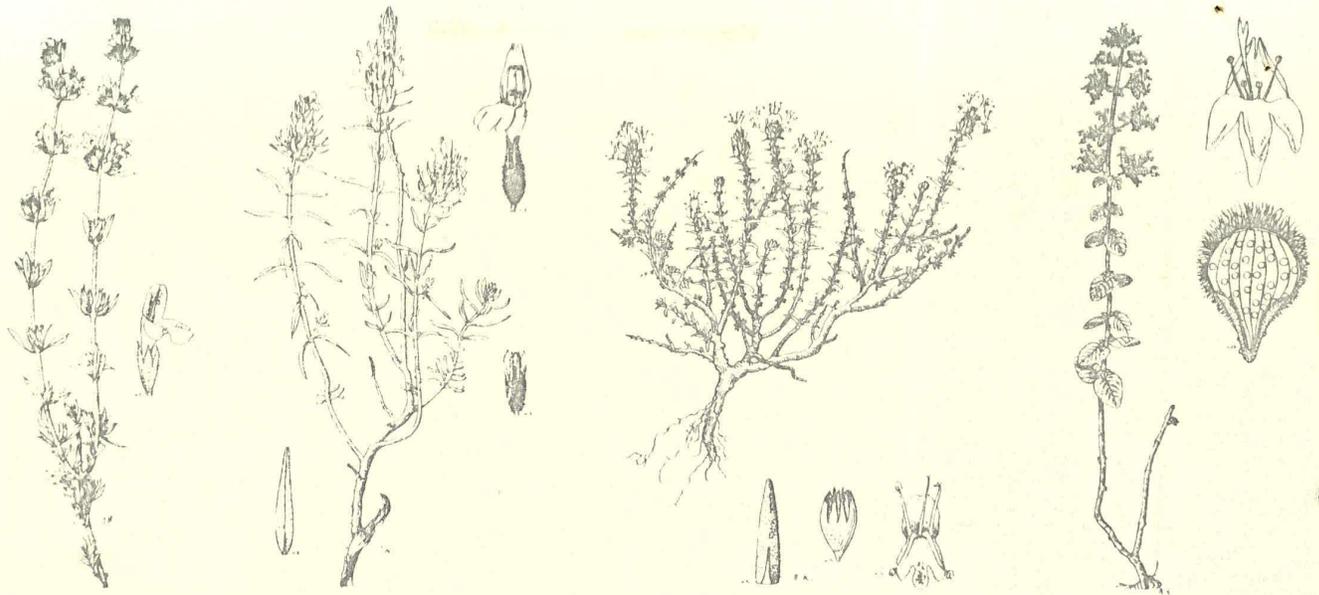
יותר משלושת אלפים שנה חלפו מאז השתמשו אבותינו לראשונה באיזוב למטרות פולחן. הם עשו זאת על פי מצוות משה רבנו, בנקודת מיפנה של קיומנו כעם — יציאת-מצרים. מאז, במשך שנים רבות, שימש האיזוב להנאת דם וטהרה, פולחן אשר חדל להתקיים עם חורבן בית שני. אך עד לימינו רואים פייטנים באיזוב סמל לצניעות וטהרה.

לאיזוב המיקראי מייחסים סגולות-מרפא. ואכן, התכונות הרפואיות של האיזוב היו ידועות גם לחכמי העולם העתיק כמו דיוסקורידס (Dioscorides, 40-90 לספירה) ופליניוס (Pliny, 23-79 לספירה). חוקרי-טבע אירופיים בתקופות מאוחרות יותר ראו אף הם באיזוב צמח בעל סגולות רפואיות. למרות הפירסום הרב שהיה לאיזוב התעוררו מחלוקות רבות סביב זיהויו הבוטאני. אי הבהירות נגרמה עקב כך שהמלה איזוב שימשה בתקופות שונות לכינוי צמחים שונים ממישפחת השפתניים כמו, Thymes, Marjorams, Savories. ויכוחים בנושא זה, שנראו חסרי-מוצא, נשמעו במשך יותר מ-1500 שנה. רק בעשרות השנים האחרונות הסתמנה תפנית, בעקבות מחקר בוטאני ופולקלורי מעמיק שלא הותיר ספק בכך, שהאיזוב המיקראי הוא איזוב מצוי (Majorana syriaca (L.) Rafin).

לימד מרכיבי הריח של צמחי הארץ הביא אותנו לפיתוח גישה חדשנית להכרת האיזוב. המחקר שערכנו סיפק מידע נוסף על זיהויו של האיזוב המיקראי. יתר-על-כך, עלה בדינו להבין מדרע היה שם זה סלע-מחלוקת במשך שנים כה רבות.

ד"ר אלכסנדר פליישר (A. Fleisher) הוא בוגר אוניברסיטת לנינגראד. עלה לארץ בשנת 1974. תחום התמחותו הוא הכימיה של חומרי טעם וריח טבעיים. משנת 1977 הוא מכהן כחוקר במינהל המחקר החקלאי וממונה על הקמת תשתית לענף השמנים האתריים בארץ. נאוה שניר (N. Sneer) עובדת עם ד"ר אלכסנדר פליישר, במינהל המחקר החקלאי בתחום הכימיה של השמנים האתריים. גניה פליישר (G. Fleisher) היא בוגרת אוניברסיטת לנינגראד והטכניון בחיפה. עלתה לארץ בשנת 1972. עובדת במדור לדשנים וקרקע שבטכניון. אלוף (מיל') אברהם יפה (A. Joffe) הוא יושב ראש רשות שמורות הטבע.

אנו מביעים את תודתנו העמוקה לפרופסור נע-מי פיינברון ולפרופסור ישעיהו ליבוביץ מהאוניברסיטה העברית בירושלים על עזרתם האדיבה וברכתם לעבודה זו.



תמונה 1: ארבעת הצמחים המכונים בשם כללי זעתר. מימין לשמאל: איזוב מצוי - *Majorana syriaca* (L.) Rafin; קורנית מקורקפת - *Coridothymus capita* (L.) Reichenb. fil.; צתרה ורודה - *Satureja thymbra* L.; צתרנית משולשת - *Thymbra spicata* L. (מתוך *Flora Palaestina*).

עם זאת הן הקארוואקרולי אינו נדיר. הבושמיות של שני הזנים הללו שונה זו מזו, אך קיים דמיון רב בין הניחוח של איזוב מצוי מטיפוס קארוואקרולי לבין הניחוח של קורנית מקורקפת. צתרה ורודה וצתרנית.

כזכור, הנחנו שכינוי צמחים שונים בשם המשותף זעתר מותנה בדמיון בריחם ובטעמם. בקריטריון זה עומד רק הן הקארוואקרולי של האיזוב המצוי והוא איפוא הזעתר האמיתי. היה עלינו להוכיח הלכה למעשה כי למרות שכחותם הקטנה בטבע, צמחי איזוב מטיפוס קארוואקרולי הם המשמשים להכנת התבלין.

בשלב הראשון ערכנו מישאל בקרב ערבים ויהודים מעדות המזרח, שהם הצרכנים העיקריים של האיזוב. בשיחות שהתנהלו באזורים שונים בארץ לא קיבלנו כל מידע על העדפת טיפוס מסוים של איזוב. יתירה מזו, לאיש מהנשאלים לא היה ידוע על קיום טיפוסים שונים. המידע החשוב ביותר שרכשנו מהשיחות הללו היה שהאזורים שבהם אוספים זעתר היו על-פי-רוב מרחקים ממקום מגוריהם של התושבים, למרות שהיו גם ריכוזי איזוב בקרבם. לנשאלים לא היה הסבר לעובדה זו. במקרים רבים היו מקומות האיסוף שהחכרו מוכרים לנו כבתי-גידול של טיפוס האיזוב הקארוואקרולי. בתשובות אלה היו כבר רמזים עקיפים על עדיפות הטיפוס הקארוואקרולי להכנת התבלין, אך אלה טרם הובילו אותנו למסקנות חד-משמעיות.

כדי להוכיח עדיפות של טיפוס מסוים ערכנו סקר של תבליני זעתר מיסחריים הנמצאים בשוק ושל תבלין זה מתוצרת-בית. התבלינים נקנו בצפון הארץ, ביהודה, בשומרון ובעיר העתיקה בירושלים. דוגמות מתוצרת-בית נתקבלו בעיקר מצפון הארץ. התבלינים עובדו בצורות שונות, חלקם הגיעו לידניו כצמחים יבשים, או עלים מופרדים, כך שלא היה כל-ספק בוודאות כאיזוב מצוי. אך חלקם היו טחונים עד-דק. על מנת לברר

טבלה 1: הרכב הפנולים ותכולת השמן האתרי בתבליני זעתר

תבלין מטיפוס	צורת עיבוד התבלין	תכולה ב-%		שמן אתרי תימול קארוואקרול בתבלין בשמן	אחרי הרכישה של תבלין הזעתר
		שמן אתרי בשמן	תכולה ב-%		
תימולי	עלים יבשים	11	71	2.5	כפר נין, עמק זרעאל
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	3	68	1.7	כפר עוספיה, הר הכרמל
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	4	84	1.6	כפר פרדים, הר הכרמל
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	19	41	0.6	שוק בשכם, שומרון
	תבלין ירוק טרי	3	62	0.4	שוק בעיר העתיקה בירושלים
	תבלין ירוק טרי	22	48	0.4	שוק בעיר העתיקה בירושלים
מעורב	טחון בתוספת מלח ושומשום	46	44	1.3	כפר חורפיש, הגליל העליון
	עלים יבשים	49	30	3.2	שוק בחיפה
	תבלין ירוק טרי	36	29	0.3	שוק בגנין, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	24	34	0.5	שוק בשכם, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	22	40	1.2	שוק בשכם, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	36	41	0.7	שוק בעיר העתיקה בירושלים
קארוואקרולי	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	44	53	1.3	שוק בעזה
	תבלין ירוק טרי	64	15	0.8	כפר גוש חלב, הגליל העליון
	עלים יבשים	59	7	2.1	כפר חורפיש, הגליל העליון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	65	10	3.3	כפר גת, הגליל התחתון
	עלים יבשים	76	4	4.4	כפר חילף, עמק זבולון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	77	14	2.7	בוסמת טבעון, עמק זבולון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	73	8	2.5	בוסמת טבעון, עמק זבולון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	55	34	1.0	שוק חיפה
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	61	17	1.5	שוק חיפה
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	52	20	0.8	שוק בגנין, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	70	5	2.3	שוק בגנין, שומרון
	תבלין ירוק טרי	65	5	0.5	הרי גלבוע
	תבלין ירוק טרי	75	2	0.9	כפר קבטיה, שומרון
	תבלין ירוק טרי	69	3	0.8	שוק בטול-כרם, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	59	7	1.7	שוק בשכם, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	67	4	2.4	שוק בשכם, שומרון
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	54	28	0.2	שוק בעיר העתיקה בירושלים
	טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	41	20	2.8	שוק בעיר העתיקה בירושלים
טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	52	18	0.2	שוק בעיר העתיקה בירושלים	
טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	64	9	1.3	שוק בעיר העתיקה בירושלים	
תבלין ירוק טרי	77	1	2.1	ערוב, הרי יהודה	
תבלין ירוק טרי	71	2	2.8	שוק חברון	
טחון בתוספת מלח, שומשום וסומאק	66	3	1.6	שוק בעזה	

טבלה 2: תכולת השמן האתרי וריכוז הפנולים בו בצמחי איוב הגדלים באזור הר סיני

אתרי איסף צמחי איוב מצוי באזור ג'בל מוסה (הר משה)	תכולת השמן האתרי (%)	ריכוז תימול בשמן (%)	ריכוז קארוואקרול בשמן (%)
ואדי טופחה	6.6	0.2	88.1
בקעת איובה	5.7	0.2	83.3
פתח ואדי רותיג	7.1	4.8	72.3
ואדי שבעייה	7.6	0.2	75.4
ג'בל מוסה	7.5	0.3	85.4

מהו מקור התבלין במקרה זה, הצגנו דוגמות איוב בעת הקנייה ונענינו שאכן מאלה הוכן החבלין. בטבלה 1 מובאים נתונים על מקומות רכישת תבליני הזעתר והרכב הפנולים בשמן האתרי שלהם. סקר תבליני הזעתר כולל את רוב האזורים בהם ישנה אוכלוסייה ערבית גדולה. בכל המקומות שביקרנו, היה תבלין זה פופולארי מאוד.

בכל דוגמות התבלינים שהתקבלו ערכנו בדיקות אורגאנולפטיות, נוסף על בדיקות ההרכב הכימי של השמן? השמנים האתריים של התבלינים הכילו הן תימול והן קארוואקרול אך ריכוזיהם היו שונים לחלוטין. כפי שעולה מנתוני תמונה 2, האיוב התימולי נפוץ בטבע יותר מהזן הקארוואקרולי. לעומת זאת מתוצאות טבלה 2 משתקף כי הטיפוס הקארוואקרולי של איוב מצוי הוא הזעתר המוכר, המועדף והאמיתי. הבדיקות הכימיות שערכנו בצמחי הזעתר ובתבלינים מוכיחות שאכן, הטעם והריח של הצמחים הם התכונות המאחדות אותם. הבסיס הכימי לכך הוא נוכחות קארוואקרול בריכוז גבוה בשמנים האתריים שלהם.

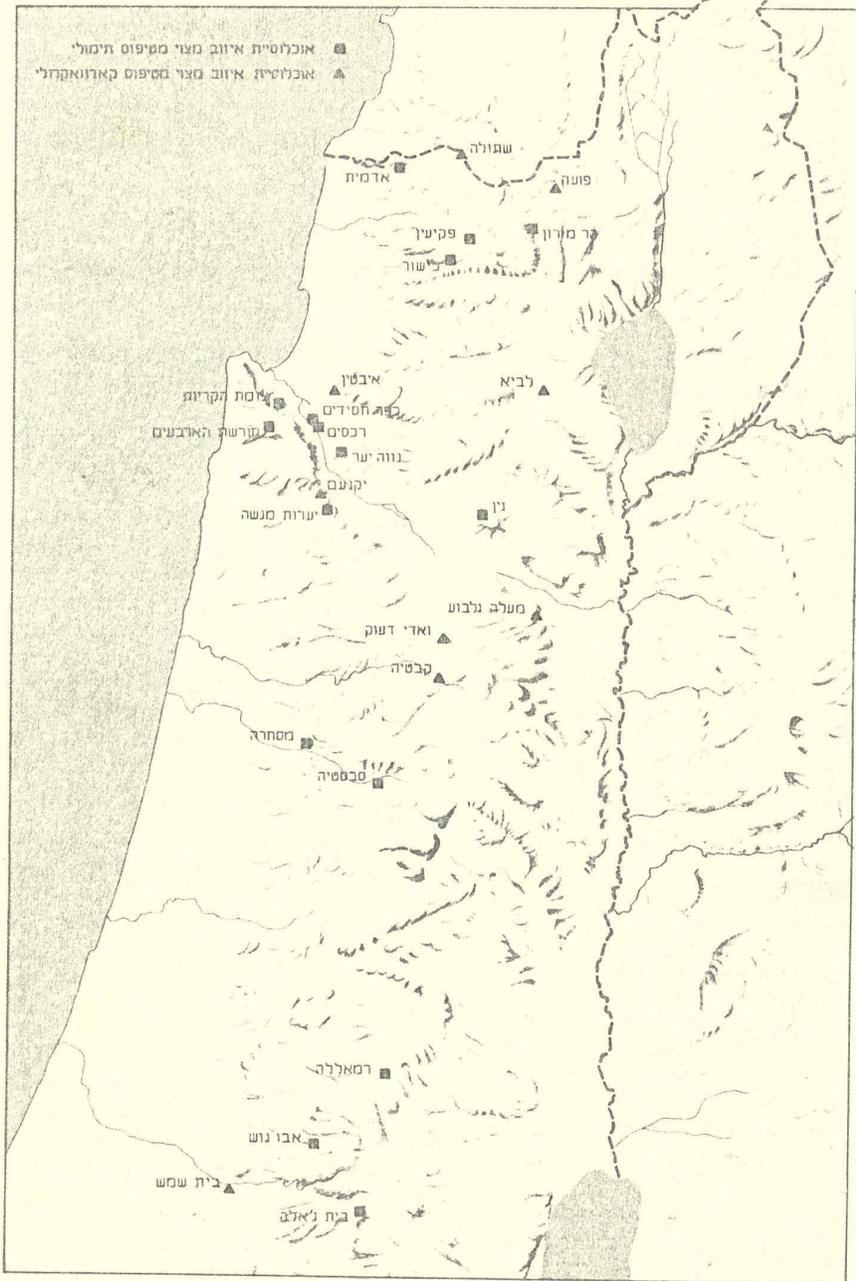
איוב, מאימתי כשר?

הבה נשוב לשאלת האיוב המקראי. זכור נשען דיוננו על החפיפה בין האיוב והזעתר, כפי שהקדמו לראות זאת חכמינו ז"ל. ומכאן שדין הזעתר כדין איוב. הצמחים הנכללים כיום במשפחת הזעתר היו ידועים בעבר בכינויים הכללני "איוב". סגולותיו הרפואיות של האיוב, אשר כבר בתקופה העתיקה למדו להפיק מהן תועלת, מקורן בריכוז גבוה של פנולים. גם כיום הזעתר הוא אחד מהצמחים החשובים ביותר ברפואה העממית באזורנו. זאת למדנו, למשל, בשיחה עם מר תופיק אניס אעמור — רופא עממי מכפר רומאנה. הפנולים קארוואקרול ותימול, המרכיבים העיקריים של האיוב, מצטיינים כחומרים בעלי פעילות אנטיספטית מובהקת. בניגוד לחומר יחיסוי אחרים, פנולים אלה אינם רעילים לבני-אדם והזן יתרוגם הגדול כחומרים שימושיים ברפואה המודרנית. פעילותו הרפואית של הצמח מתעצמת ככל שריכוז הפנולים בו גבוה יותר.

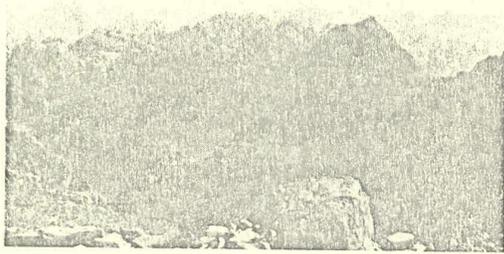
חז"ל ידעו כנראה מתי ריכוז הפנולים הוא מרבי והדבר מקל על הבנת משמעות דבריהם: "איוב מאימתי כשר להזות בו? משישיר את ניצו" (חוספתא פרה פי"ב (יא א'). ואכן, במעקב שערכנו אחר השתנות התכולה של שמן האיוב המצוי והרכבו, נוכחנו לראות כי אלה מישתנים בהתאם לשלבים בחיי הצמח (ראה תמונה 3). כפי שמשתקף מהגרף מגיע ריכוז השמן בצמח לשיא, ועולה פי-שבעה לקראת סוף הפריחה ותחילת הבשלת הזרעים בשלהי הקיץ, בחודשים אלול ותשרי. באותה תקופה מגיעה לשיא גם תכולת הפנולים, המכפילים את ריכוזם בהשוואה לחדש אדר, שאז הם בשפל.

כל האזובים היו מוכרים היטב לעם בתקופת המישנה והיו בשימוש מסורתי הן כתבלין והן כצמח רפואי. להערכתנו טמונים שורשי מסורת זו

2) בדיקות אורגאנולפטיות מבוצעות ע"י אדם ללא שימוש במיקרוסקופ. הכוונה בדרך כלל לטעימה והרחח השוואתי נכון טעימת יין ותה או הרחת בשמים.



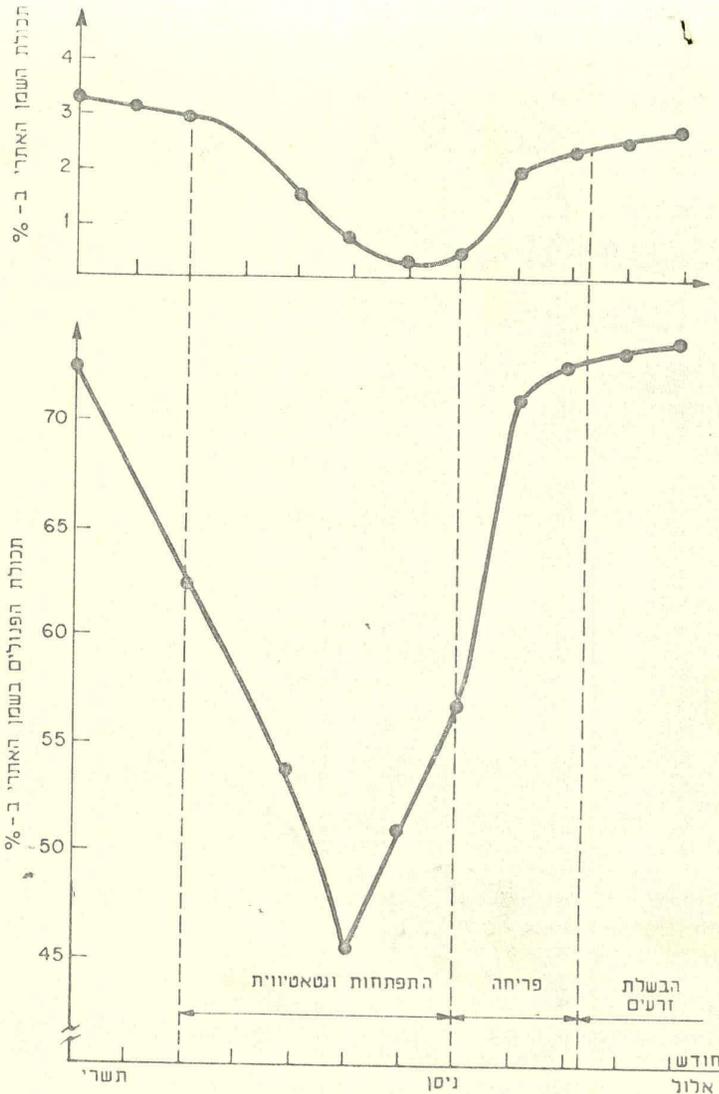
תמונה 2: מפת שכיחות האיוב המצוי, הן תימולי והן קארוואקרולי באזורי הארץ השונים, כפי שנמצא בסקר שנערך בשנים 1978-1979.



תמונה 4: מראה הר־משה מפיסגת הר־קאתרינה.



תמונה 5: האיזוב המצוי למרגלותיו של הר־משה.



תמונה 3: השתנות תכולת השמן האתרי וריכוז הפנולים בון הקארוואקרולי של איזוב מצוי לאורך מחזור שנתי בהתפתחותו.

מטיפוס קארוואקרולי עתיר־שמן אתרי (6% ויותר) גדלים באיזור הר משה, ובכך נמצאנו למדים כי האיזוב המקראי, אשר הביא לפיתוח תרבות הזעתר, הוא־הוא הטיפוס הקארוואקרולי של *Majorana syriaca*. וייתכן, כי מימצאנו זה יתרום גם לקביעת מקומו של הר־סיני.

לקריאה נוספת:

- הראובני, אפרים בהשתתפות חנה הראובני, תש"ל, חרובין כרך 21 מס' 1.
- ויציק, ד"ר ושושנה ליבונטין, הרוקח העברי, כרך ו' חוב' ו' (מדעית).
- פליישר, א', נאה שניר וצ' אורלן, 1979, "השדה" כרך ג' חוב' ט'.
- פליישר א' נאה שניר, א' פיטיבסקי וצ' אורלן, 1980, "השדה", אוגוסט (בפירסום).
- Guenther, E. 1965, *The Essential Oils*, Vol. III, p. 535, Robert E. Krieger, Huntington, N.Y.
- Crowfoot, G.M. and L. Baldenspeiger, 1932, *From Cedar to Hyssop*, Sheldon, London.

איזוב מסיני

אם נכונה הנחתנו בדבר מהותו של האיזוב המקראי הרי שבאיזור הר סיני נפוץ המין *Majorana syriaca* ומרבית אוכלוסייתו מורכבת מהטיפוס הקארוואקרולי. במסורת היהודית אין מידע על המיקום הגיאוגרפי של הר סיני, אך נוצרים ומוסלמים קוראים זה מאות בשנים בשם הר־סיני לג'בל מוסה — הר משה, הנמצא באיזור ההר הגבוה בדרום חצי־האיסיני. בקיץ 1979 ערכנו סיור קצר באיזור זה, במרומי הר־סיני ולמרגלותיו, על צוקי גראניט, איתרנו אוכלוסייה מפותחת של איזוב מצוי. האיזוב היה הצמח היחיד הנמנה עם צמחי הזעתר באיזור זה (תמונה 5). דוגמות של צמחים אלה נאספו באתרים שונים באיזור ג'בל מוסה ונבדקה תכולת השמן והרכב הפנולים בהם. תוצאות הבדיקות מובאות בטבלה 2.

מנתוני הטבלה עולה כי אך ורק צמחי איזוב

בשימוש באיזוב לצרכי פולחן בימי התנ"ך, כאשר רק צמח אחד היה ידוע כאיזוב. בתקופה מאוחרת יותר הצטרפו לאיזוב צמחים נוספים, בעלי טעם וריח דומים, לשימוש כתבלין, ולכן הקפידו חז"ל בבחירת האיזוב היחיד הכשר למצוות.

בהסתמך על מיכלול הראיות שהבאנו גיבשנו את ההנחה הבאה: האיזוב המקראי הוא הטיפוס הקארוואקרולי של *Majorana syriaca* (L.) Rafin. הדרך הטובה ביותר להוכיח זאת היא ללכת בעקבות האיזוב המקראי ולכן שבנו אל פסוקי התורה הדנים באיזוב. בספר ויקרא מצווה משה רבנו להשתמש באיזוב בעת טהרת מצורע ובעת טהרת בתים. מצוות אלו ניתנו בין מיכלול החוקים שקיבל משה בהר סיני (ויקרא פרק י"ד פס' ד', מ"ט). אין בתנ"ך כל תיאור של האיזוב וזה מרמז כי הצמח היה מוכר לכול ונמצא בהשגתו.