

## לחג הקציר – מהמחרשה ועד הלחם

עם התקרב ימי קציר החיטים שדות התבואה הצהיבו לגמרי ושיבולי החיטה עומדים מלאים, מחכים לקומביין שיבוא ויכיל אותם אל קירבו.

ברשותכם, אחזיר אותכם אל ימי העבר כאשר כל עבודות השדה למן החריש, דרך הקציר והדיש עד טחינת גרעיני החיטה לקמח ואפיית הלחם בטבון נעשו כבימי אבותינו במשך דורות רבים, עד לזמן האחרון, אמצע המאה העשרים בכפרים ערביים בארץ.



## חריש וזריעה

עם התקרב הסתו הוחל בהכנת השטח לזריעת תבואות החורף. היוגב או הפלח יצא בבוקר השכם לחלקת שדהו אותה חרש עד שקיעת השמש, במחרשת העץ אשר לא נשתנתה מאז ימי קדמונינו ועד אמצע המאה העשרים כאשר הפלחים בכפרים הערבים השתמשו בה.

שלושה דגמים היו למחרשת העץ הא"י – מחרשה קלה או מחרשת סוליה אשר שימשה את הבידואים לחריש באדמות הלס הקלות בנגב. מחרשת עץ בינונית לאדמות השפלה ומרכז הארץ ומחרשת עץ כבדה ומסורבלת לאדמות הכבדות בצפון הארץ.

בתמונה מחרשת עץ כבדה מצפון הארץ הגדולה יותר מהטיפוסים האחרים שהוזכרו.



בסוף המאה התשע עשרה התקין י"ל טופרובסקי, נפח מהמושבה ראשון לציון, מחרשה מברזל שתחליף את מחרשת העץ הערבית שימי חייה היו קצרים אשר האיכרי המושבות השתמשו בה כשכניהם הערבים. מחרשה זו הייתה דומה במבנה שלה למחרשת הסוליה מדרום הארץ אשר השתמשו בה הבדואים בנגב. למחרשה זו הייתה הצלחה גדולה. היה אפשר לעבוד איתה גם בחלקות זרועות אבנים ובמשך השנים גם הפלחים הערבים אימצו אותה והרבה מהם החליפו את מחרשות העץ שלהם בה.



סכין המחרשה נקראת יתד. בניגוד למחרשות העץ אשר קשה מאד כיום למצוא כי רובם התכלו, את היתד אפשר למצוא אצל סוחרים עתיקות ואפילו בשטחים סביב כפרים ערביים נטושים. אני עצמי מצאתי שתי יתדות כאלה תוך כדי שיטוט בתחומי כפרים ערביים נטושים.

לפעמים כאשר הופכים את היתד אפשר לגלות בתחתיתה את טביעת תו היצרן של הנפח שהתקין את היתד כפי שאפשר לראות בתמונה הבאה:



## קציר

לקציר התבואה שימש המגל לטיפוסיו השונים. ישנם מגלים קטנים הנקראים בערבית חשושה אשר היו מיועדים בעיקר לקצירת עשב בר לבהמות הפלח הערבי. לקציר התבואה נהגו להשתמש במגלים בינוניים או גדולים שהספק הקציר בהם היה רב יותר.

בתמונה המצורפת שרידי מגלים קטנים מטיפוס "חשושה". מגלים אלו מצאתי באזור הכפר הערבי הנטוש ספורייה – ציפורי.



## דיש הגרעינים

עם סיום הקציר והבאת אלומות השיבולים לגורן שם הן נאספו בערימות. לכל פלח הערימה שלו. בגורן נעשתה מלאכת הדיש שתכליתה להפריד את הגרעינים מן התבן והמוץ וליצור ערימות גרעינים נקיות מוכנות להבאתם לאסמים.

הדיש נעשה באמצעות לוח המורג, בערבית לוח דראס. המורג היה לוח עץ רחב אשר בתחתיתו היו נקבים בהם נתחבו חצצי בזלת. כך בצפון הארץ. בדרום הארץ נהגו להשתמש במורג חרוץ (מוזכר בספר ישעיהו), שהוא לוח אשר בתחתיתו נחרצו חריצים לתוכם נתחבו אבני צור דקים ומאורכים או חתיכות ברזל ארוכות. מוריגים כאלה נדירים היום בארץ ואלה שנראים אצל אספנים ואפילו מוזיאונים בארץ, מיובאים לארץ מתורכיה ע"י סוחרים עתיקות.

בתמונה חלק של מורג מטיפוס צפוני



## זרייה

בשלב הבא נגשו בני משפחת הפלח להפריד את המוץ והתבן מן הגרעינים באמצעות המזרה, מעין קלשון עשוי עץ בעל שיניים רחבות. פעולה זו נעשתה אחה"צ כאשר רוח קלה החלה נושבת. הפלח היה מניף בעזרת המזרה את הגרעינים המונחים על האדמה עם כוון הרוח. הגרעינים הכבדים נפלו קרוב בערימה ואילו המוץ והתבן נישאו רחוק יותר עם הרוח לערימה אחרת שממנה האביסו את הבהמות וגם נהגו לערבב אותם בטיט ליצרת לבני טיט או לכבישת רצפות הבתים.



## ניפוי הגרעינים

לאחר הפרדת המוץ והתבן מן הגרעינים החלה מלאכת הניפוי. מלאכה זו נעשתה לרוב בידי נשות המשפחה מהסבתא ועד הנכדות.

לצורך הניפוי השתמשו בכברות עץ גדולות עם חורים בגודל משתנה, לפי הגופים הזרים הנמצאים בין הגרעינים (אבנים וכו'). את הכברות הכינו מגידי בעלי חיים כמו בקר, גמלים, חמורים וכד'. בתקופות מאוחרות יותר כבר השתמשו בכברות עשויות רשת חוטי ברזל.



רשת הכברה הימנית עשויה מגידי בעל חיים ואילו השמאלית מודרנית יותר ועשויה מרשת חוטי ברזל.



## מדידת הגרעינים

בסוף עונת הדיש, ניקוי וניפוי הגרעינים הגיעו גובי המס מטעם השלטונות ובעלי חוב למיניהם כמו ספקים אשר סיפקו לפלח את הזרעים וכלי עבודתו, ודרשו את חלקם ביבול. את המעשר שהיה חייב הפלח מדדו באמצעות כלי מיוחד הנקרא סאה ובערבית סאע'. הסאה היה כלי מידת נפח אשר הכיל בתוכו בין ששה ק"ג לששה וחצי ק"ג. יש שנהגו למדוד סאה מחוקה שבה הגיעו הגרעינים עד לגובה שפתי הכלי ויש שנהגו למדוד סאה גדושה שבה הגיע גובה הגרעינים מעל שפתי הכלי עד שכמעט גלשו ממנו ומכאן נובע הביטוי: " הגדיש את הסאה" למי שמגזים באיזה דבר.

בתמונה שני כלי מידה סאה



## טחינה

פלח שהיה לו יבול גבוה של חיטים נהג לטחון את החיטים בטחנת הקמח הקרובה למקום מגוריו. אחרים איסמו את הגרעינים בבתיהם בממגורות עץ. בימי קדם נהגו לאסם את התבואה בבורות בצורת פעמון החצובים בקרקע ומטוייחים נגד לחות.

מידי פעם אשת הפלח לקחה כמות גרעינים הנחוצה לה לצורך טחינת קמח לאפיית פיתות (חוביז) לבני ביתה.

את הגרעינים טחנה באבן ריחיים המוכרת לכולנו הקרויה בערבית ג'רושה. את אבן הריחיים הניחה על גבי שמיכה או בד כדי שאף טיפה מן הקמח הטחון לא ילך לאיבוד.



## הכנת הבצק

הפלחיות נהגו ללוש את הבצק בתוך קערת עץ דומה לזו בתמונה בעזרת עלי העץ. כמובן, היו גם כאלו שלשו בתוך קערות נחושת או קערות חרס.



כמעט בכל בית בכפרים היה טבון בחצר עשוי מטיט ותבן אשר הסיקו אותם בזרדים וגזרי עצים. יש שאפו על פח עגול וקמור המוכר לכולם בשמו הערבי סאג'.

לסיום, נזכיר כי כיום כאשר אנחנו נוהגים לקנות את הלחם במרכול, נזכור את הטרחה המרובה והיגיעה שטרחו אבותינו וגם תושבי הארץ הערבים עד לא מזמן, על כל ככר לחם שאפו לביתם.