



סוגיות ובחרות מהמשנה היומית  
במכת הלכתי. מדעי  
וארץ ישראלי

# משנה וארץ

מסכת שביעית

כתב: יואל יעקבי

אלול תשע"ו | גיליון 18

תאנים של שביעית אין קוצין אותן במוקצה, אבל קוצה אותם בחרבה. אין דורכין ענבים בגת, אבל דורך הוא בעריבה. ואין עושין זיתים בכד ובקוטב, אבל כותש הוא ומכניס לבודדה. ר' שמעון אומר: אף טוחן הוא בבית הבד ומכניס לבודדה. (שביעית ח ו')

## שינוי בפירות שביעית

אין לטפל ולשמר פירות שביעית כמקובל בשאר שנים. משנתנו מונה שינויים שיש לבצע בטיפול בתאנים, ענבים וזיתים. במאמר מבוארים שינויים אלו על פי הפרשנים השונים. בנוסף יזכרו הדעות השונות האם השינויים הללו הם חובה בכל פירות שביעית (רמב"ם), או רק ב'שמור', פירות שנשמרו שלא כדין (ר"ש), או ששינוי מועיל רק לפירות שהופקרו כדין אך 'שמור' אסור לגמרי באכילה (גר"א)

### השינויים שבמשנה – דעת הרמב"ם

תאנה טרייה היא פרי בעל חיי מדף קצרים במיוחד, כך הדבר בימינו, ולא כל שכן בימים בהם לא היה קירור מלאכותי. אמצעי השימור הנפוץ של התאנים היה חתיכת עוקציהן, ייבושן והפיכתן לגרוגרות. מוקצה, לפי הרמב"ם הוא המקום בו שוטחים את התאנים לייבוש. יתכן והיה זה על גבי מחצלאות מיוחדות והן המכונות כאן מוקצה (כפי שמסביר יהודה פליקס). בשנת השמיטה הדרישה היא כי הייבוש לא יעשה במקום הרגיל אלא במקום אחר, חורבה, שהיא משטח יבש המתאים לייבוש פירות. כאן השינוי הוא במקום העיבוד של הפרי.



ענבים היו דורכים בגת לצורך הוצאת יינם, ובשביעית אין לדרוך אותם בגת אלא בעריבה, שהיא בעצם קערה גדולה המשמשת ללישה. גם כאן השינוי הוא במקום העיבוד (יתכן גם שבעריבה ניתן היה לדרוך פחות ענבים מאשר בגת, אולם הרמב"ם אינו מזכיר זאת).

הדוגמה האחרונה במשנה קשורה לעצירת שמן. השמן הופק בשני שלבים, שנעשו בשני מתקנים שונים ששניהם היו בבית הבד, שהוא כינויו של בית המלאכה להפקת השמן. בתחילה נטחנו הזיתים באמצעות אבן הממל שהוסעה על הים שהכיל את הזיתים. בשלב השני ניתנו הזיתים הטחונים לתוך סלים – עקלים ועליהם הונחה קורת עץ כבדה שאלה חוברו משקולות כדי שזיסיפו על כובדה. הקורה הושארה פרק זמן ארוך שבמסגרתו נעצר השמן מהזיתים ונזל למטה. תנא קמא סובר כי בשביעית יש לכתוש את הזיתים באמצעי אחר, לא זה הרגיל, ואין לתת את הזיתים המרוסקים לבית הבד או לקוטב שהוא מסחטת זיתים קטנה, אלא לבודדה בלבד, שהיא מסחטת זיתים קטנה ביותר. פליקס טוען כי 'בית בד' הוא מתקן סחיטה תעשייתי ששימש את הציבור או את בעלי מטעי הזיתים הגדולים, בעוד שקוטב (או קוטבי לגירסת הרמב"ם) הוא בית בד פרטי. יתכן שבודדה היא מתקן לעצירת שמן בכמות קטנה לשימוש מיידי. פליקס סבור

העיקרון המופיע במשנה הוא שהטיפול בפירות שביעית אמור להיות שונה מזה שבפירות רגילים. מהותו של השינוי המופיע במשנה תלויה בזיהוי המתקנים או המכשירים החקלאיים שבמשנה, כשזיהוי זה נתון במחלוקת בין הפרשנים. הרמב"ם מפרש שהעיקרון ההלכתי במשנתנו מתבסס על דרשת חז"ל בפסוק "ואת ענבי מזיריך לא תבצור" (ויקרא כה ה). פסוק זה מתפרש על פי פשוטו כאיסור לקטוף פירות שביעית באופן גורף, אולם דבר זה לא יתכן, שהרי התורה עצמה אומרת בפסוק שאחר פסוק זה: "והיתה שבת הארץ לכם לאכלה", הרי שמותר לאכול פירות שביעית. אלא אמרו חכמים "לא תבצור כנגד הבוצרים". בראשית דבריו הוא כותב: "והכוונה בכל זה [מה שנאמר במשנתנו] שצריך לשנות, ושלא יתעסק בפירות שביעית כדרך שמתעסק בשאר שנים". הרמב"ם מדבר על סוגים שונים של שינוי לגבי קציר הוא כותב במשנה תורה (שמיטה ויובל ד א): "... שלא יקצור כדרך שקוצר בכל שנה, ואם קצר כדרך הקוצרין – לוקה. כיצד? כגון שעקר את כל השדה והעמיד כרי ודש בבקר... אלא קוצר מעט מעט וחובט ואוכל". כאן השינוי הנדרש הוא בכמות. לעומת זאת במשנה מדובר על סוגי שינוי נוספים.

מחלוקת עקרונית גדולה בין הפרשנים, ולא דווקא בהקשר לזיהוי הכלים. הרמב"ם כתב באופן כללי שיש לשנות בכל הטיפול בפירות שביעית. הוא אינו מציין כי מדובר רק במקרה מסוים.

לעומתו הר"ש סובר כי כל השינויים שנזכרו במשנה הם רק ב'שמור', פירות שביעית שלא הופקרו כדין. אולם פירות שהופקרו כדין אינם טעונים שום שינוי, ומשנתנו לא עוסקת בהם.

הגר"א ב'שנות אליהו' סבור הפוך. לשיטתו השינויים שבמשנה נוגעים רק למקרה בו הפירות הופקרו כדין. במקרה של 'שמור', בו הפירות לא הופקרו כדין – הם אסורים לגמרי באכילה. מכיוון שהמשנה, כאמור, מדברת רק על מלאכות הנעשות לאחר התלישה מהקרקע, מוסיף הגר"א ואומר ששינוי מועיל רק במלאכות הללו, שלאחר התלישה, אך בעצם פעולת התלישה – היא חייבת להיעשות ביד בלבד ולא בכלי, אפילו לא בכלי כזה שנחשב כשינוי ביחס לשאר שנים.



#### מקורות:

יהודה פליקס, משנת שביעית, הוצאת ראובן מס, ירושלים, תשמ"ז. עמ' 195-197.

#### הערות:

<sup>1</sup> את דבריו של הרמב"ם לא זכיתי להבין. מדבריו משמע שיש שתי אפשרויות: כתישה (שהיא עצמה שינוי) והכנסה לבית בד קטן ביותר (=בוודדה, שהיא השינוי הגדול ביותר), או טחינה בבית הבד (שהיא לכאורה, אינה שינוי כלל), והכנסה לבית בד קטן (=קוטב, שהיא שינוי קטן יותר). והדבר תמוה, כי לכאורה האפשרות הראשונה כוללת שני שינויים גדולים, והאפשרות השנייה כוללת שינוי אחד בלבד קטן יותר. לפי הירושלמי היה לכאורה מספיק להביא את המקרה השני בלבד, שהוא חידוש גדול יותר, המתיר רק שינוי אחד קטן. אמנם מהתוספתא (ו כז) משמע שבאפשרות השנייה יש שינוי גם בטחינה של המקרה השני: "טוחנין בריחים שלא נטחן בה בשאר שני שבוע", ואולי הכוונה לריחיים של דגן, אלא שהרמב"ם לא הזכיר זאת והסתפק באזכור "וטוחן בבית הבד", שסותר הנחה זו, ואף אם הכוונה לריחיים של דגן הנמצאים בבית הבד – הרי שהיה לו לפרש זאת. וצ"ע.

כי בוודדה שבמשנה היא מה שמכונה 'בדידה' בערבית – גומא חצובה בסלע לעצירת שמן. מכיוון שגם הבודדה נועדה לסחיטה, הרי שהשינוי כאן הוא בכמות בלבד. ר' שמעון סובר כי ניתן גם לטחון את הזיתים בבית הבד ורק את השלב הסופי של עצירת השמן יש לבצע בבודדה. בירושלמי נאמר כי רבותינו התירו גם לעשות את הזיתים בקוטב, ולא רק בבודדה. הרמב"ם פוסק להלכה כר' שמעון ורבותינו בירושלמי.

#### השינויים שבמשנה – דעת הר"ש

הר"ש (ע"פ הערוך) מזהה את המוקצה והחרבה (ולא חורבה) ככלי חיתוך. מוקצה הוא מקצוע, הכלי שבו משתמשים בדרך כלל כדי לקצוץ את התאנים, ואילו החרבה, היא בעצם סכין, מלשון חרב, שלא שימשה בשאר השנים לקציצת התאנים. ב'מלאכת שלמה' הובאו דברי ר' שלמה סיריליאו שהבין שמדובר על כלים שנועדו לארות את התאנים מן העץ, ותהה על פירוש זה כיצד הוא מתיישב עם המשך דברי המשנה המדברים על פעולות הנעשות שלא בזמן תלישת הפרי מהעץ אלא אחר כך, לצורך עיבוד הפרי, מה עוד שתאנים נארות ביד ולא בכלי. הוא עצמו מסביר שנראה כי הערוך והר"ש מדברים על קציצת עוקצי התאנים לפני הייבוש, ולא על ארייתם מהעץ.

הקוטב התפרש על ידי ר"ש (שוב ע"פ הערוך) כקורת בית הבד. הבודדה התפרשה "כעין ערבה", כלומר, ככלי קיבול מעין גיגית. נראה שעל פי פירוש זה יש לשנות לא רק את מימדי עצירת השמן, כמו שדורש הרמב"ם, אלא לשנות לגמרי את כל דרך ההפקה. לא ניתן לטחון את הזיתים ולעוצרם במתקן שנועד לעצירה, אלא רק לכתוש ולהשתמש בשמן שיוצא מהזיתים הכתושים אחרי שהם הוכנסו לכלי קיבול (שהוא, כאמור, הבודדה).



#### סיכום הלכתי

ראינו סוגים שונים של שינויים, בכמות, בצורת העיבוד ובמקום העיבוד. למרות ההבדלים בין הפרשנים בכל הנוגע לזיהוי המונחים החקלאיים שבמשנה, קשה להצביע על עיקרון כללי המבדיל ביניהם. גם לא פשוט להגדיר מה יסבור כל אחד מהפרשנים במקרה שעליו מדבר חבירו. נוכל לומר כי אף אחד מהפרשנים לא הזכיר שהשינוי חייב לכלול שימוש בכלים שונים מהמקובל בשאר שנים בעצם תלישת הפירות מהקרקע. אולם במשנה זו בכל זאת ישנה