



מדרשה ליהדות ולימודי ארץ ישראל (ע"ר)

גתות בספר המדבר – מבט ממדרשת מעלה חבר/ מני ונינו

במרחק הליכה ממש קצר מבית הארחה של מדרשת מעלה חבר, ניתן למצוא כפר עתיק המתוארך לתקופה הביזאנטית (לפני כ 1600 שנה) אם כי, חוקרים אחרים יש המשייכים אותו לתקופת בית שני. בכפר מתקנים חקלאיים מיוחדים ומגוונים בהם – בית בד, בורות מים יפים, כבשני סיד, מערות וגולת הכותרת- גת מרשימה המעוטרת בפסיפס. מה עושה גת על גבול ספר המדבר? הישוב מעלה חבר כמו כל יישובי הר חברון שוכן בנחלת שבט יהודה – בספר בראשית פרשת יחי, מברך יעקב את יהודה "חכלילי עיניים מייך ולבן שיניים מחלב" מהו החכלילי? מדוע שיניו של יהודה יהיו לבנות מרוב חלב? התשובה לכך נמצאת בהכרות הטופוגרפית עם נחלתו של יהודה. מי שבה לטייל באזור מעלה חבר, איזור שנמצא קרוב לספר המדבר, רואה בעיניו, מצד אחד את הרי חברון המוכרים בגפנים המשובחים שגדלים בהם- הגובה, הקור וכמות המשקעים תורמים לאיכות הגפנים. מכאן הסיבה לצבע החכלילי, האדום, שיהיה לעיניו של מי שיגור בנחלתו של יהודה. מאידך, מצד מזרח, ממש בקרבה לישוב, משתרע לו מדבר יהודה בואכה ים המלח. המדבר מתאפיין כמקום שבו רועים את הצאן – "ידבר עמים תחתינו" ידבר מלשון **יושיב** עמים תחתינו, מדבר הוא מקום שבו מושיבים את הצאן עמ"נ שלא יזיק לשטח הזרוע, וכך מתברך יהודה בנחלה שיש בה הרבה חלב מהצאן שמסתובב כאן במדבר - "ולבן שיניים מחלב" לצד עיניים אדומות מרוב יין.

הדבר המעניין הוא, שכשמסתכלים היום באזור הישוב כמעט שלא רואים כרמי ענבים. אז מה עושה אצלנו גת כל כך גדולה? יש המסבירים, שפעם, כשתנאי מזג האוויר אפשרו את קיומם של כרמים באזור, אכן היו הרבה כרמים, אך בשנים שעם ישראל גלה מארצו והארץ נהיית שממה, גברה ידו של הישימון - המדבר על המזרע – החלק המיושב והפורח, והתמעטו הכרמים.

כיצד הכינו את היין בגת העתיקה? הענבים מגיעים לתאי האחסון המעוטרים בפסיפסים הנמצאים בצד משטח הדריכה. שם הם נלחצים מעצמם ומהכובד יוצא התירוש הראשון (עדיין לא יין) שנקרא - "פרודמון" - ממנו מפיקים את היין היקר והמתוק ביותר, כי הוא נעשה ללא כתישת הגרעינים והקליפה שמוסיפים טעם מר ליין. לאחר מכן, מעבירים את הענבים החצי סחוטים למשטח הדריכה שם דורכים אותם (יחפים ורחוצי רגליים...) כאשר מסביב, עומדים אנשים אחרים ומעודדים. במשנה מתואר כיצד עשו זאת בשמחה ובריקודים. היין הנסחט יורד דרך הפתח ברצפה, שניתן לראות אותו יפה, לבור האיגום. כאשר מסיימים את הדריכה, מעבירים את הקליפות והגרעינים לבור הנמצא במרכז הגת ועם בורג גדול ומיוחד מועכים את השאריות כדי שלא לאבד שום תירוש יקר. המיץ הזה אומנם מעט מר, אך משתמשים בו עמ"נ לתת צבע ליין. המיץ שנסחט מתנקז לבור האיגום שם הוא עובר הצללה ע"י חוור מפורר (סוג של אדמה) ששוקע ומשקיע ביחד איתו את הפסולת – בשטח ניתן לראות את השקע שבו שמרו את החוור. בשלב האחרון - נאסף התירוש לכדים ומועבר ליקב לתסיסה ולהפיכתו ליין. יש לציין שלא שוטפים את הענבים, כי בקליפה ישנם חיידקים מיוחדים האחראים לתהליך התסיסה. ליד כל גת נמצא



מדרשה ליהדות ולימודי ארץ ישראל (ע"ר)

יקב. וגם אצלנו, בגת, ניתן למצוא יקב בקרבת מקום. היקב הוא מערה רחבה שהגישה אליה נוחה עמ"נ לאפשר לעובדים הליכה קלה עם הכדים הכבדים המלאים בתירוש.

אך אין כמראי עיניים.... - מוזמנים אלינו למעלה חבר ליהנות מאירוח הצופה על נופו המרהיב של מדבר יהודה ולראות את המתקנים החקלאים היפים שהשתמרו כבר מאות בשנים.

הכותב הוא מנכ"ל מדרשת מעלה חבר