

# ארבעת מיני האתרוג

הדמיון ללימון מטעה: האתרוג לכל צורתו הוא מין עצמאי, שסוגים שונים שלו מגודלים בהודו, במרוקו, בתימן, ביוון - ובארץ ישראל. בעקבות פרי עץ ההדר



איטלקי, מרוקני ותימני: התך בשלושה אתרוגים

ההיסטוריה גודלו אתרוגים ופירות אחרים בשתלים ולא בורעים - שכן השתל מכלי חומר גנטי זהה ואין חשש לטוהר הזן. ישנם פוסקים שמלבד ההגנה על כשרות אתרוגי ארץ ישראל ראו גם חשיבות גדולה בשימוש דווקא בפרי הארץ. כך כתב ר"א הלוי עפשטיין, בספרו 'ערוך השולחן':

ולכן כל איש מישראל אשר נגע יראת ה' בליבו לא יקח רק אתרוגי א"י ואיך לא נבוש ולא נכלם בדבר מצוה שנוכל לקיימה מפרי ארצנו הקדושה ליטול דווקא מארץ העמים אוי לה לאותה בושה אוי לה לאותה כלומה ועל זה נאמר 'וימאסו בארץ חמדה' (או"ח תשמ"ח, כ"ט)

## אתרוג האצבעות

אתרוג האצבעות הוא ללא ספק האתרוג המעניין ביותר. האתרוג גדל באיזור אסיה ונחשב מבחינה גנטית אתרוג לכל דבר. אצבעותיו "המפלצתיות" נובעות משינוי גנטי שגרם לאי חיבור פלחיו. בעקבות מחסור של אתרוגים בהודו פנו היהודים



הבן-אישי פסל. אתרוג אצבעות

לרב עבדאללה סומך, מחבר שו"ת 'זבחי צדק', והוא אישר את השימוש באתרוגים אלה. רוב הפוסקים, כולל תלמידו הבן איש חי, אינם מקבלים אתרוגים אלה ככשרים, מאחר שאין אנו מוצאים אותם במסורת והם אינם עונים על ההגדרה ההלכתית של פרי עץ הדר. סקרנו כאן כמה זני אתרוגים שאינם מורכבים, השונים למדי אלו מאלו. באיזה מהם השתמש יהושע בהכניסו את העם לארץ ישראל?

במחקר גנטי שנעשה על אתרוגים על ידי פרופסור גולדשמידט ושותפיו, נמצא שעל אף השינוי בצורתם כל סוגי האתרוגים קרובים אחד לשני מבחינה גנטית ורחוקים מהלימון. הנה לנו שלמרות אלפי שנות גלות ותלאות, מסורת האתרוג שרדה, ועם ישראל הצליח להמשיך ולברך בכל הדורות בשם ובמלכות על מצוות החג. ■

בתנאים פרימיטיביים ללא חשש להרכבה, אין מיץ בתוכם ובשרם עבה ביותר. הרב סעדיה גאון מתרגם לערבית את המילה אתרוג "אל תרונו". לפני שנה, בטויל באתיופיה, ראינו בשוק של אדיס אבבה אתרוגים תימניים גדולים מאוד. לשאלה לשמם, ענתה הרוכלת "אל תרונו".

עד עצם היום הזה הפרי נאכל על ידי המקומיים בתימן ובאתיופיה השכנה. זהו סימן טוב לזיהוי, שכן מהמקורות התלמודיים עולה ללא ספק שהאתרוג הוא פרי המיועד לאכילה. המשנה (סוכה ד' ז') מספרת שהילדים היו אוכלים אותו בבית המקדש בהושענא רבה. בגמרא (שבת קט ע"ב) מובא שאתרוג מתוק משמש לתרופה, וכן משתמשים באתרוגים כדי למרוד שיעור של מזון לעירוב. גם בתקופות מאוחרות יותר נזכר האתרוג כמאכל: בתוך סימני ראש השנה מזכיר הטור את המנהג לאכול אתרוג, והשולחן ערוך מקדיש סימן שלם (או"ח תרס"ה) לשאלה מתי מותר לאכול את האתרוג בסוף החג.

גודלו הייחודי של האתרוג התימני אינו בעיה - שכן כבר בגמרא (סוכה לו ע"ב) מסופר על רבי עקיבא שנאלץ להחזיק את האתרוג על שכמו מפאת גודלו. חשובה מכך היא העובדה שבאתרוגים אלו השתמשו יהודי תימן במשך הדורות, ומסורתם מכשירה אותם. וכלשון בעל 'פאת שדך', 'הם קיבלו שמין זה הדומה לאתרוג שלנו הוא בכלל מין האתרוג, ולמה לא נקבל קבלתם'.

## האתרוג האיטלקי והארץ ישראלי

במשך מאות שנים השתמשו יהודי אירופה באתרוגי איטליה ויוון לקיום המצווה. אתרוגים אלו מוכרים לכולנו בשל דמיונם לאתרוגי ארץ ישראל. יש להם מיץ, אך טעמו כטעם הלימון, והוא מגודל באיטליה להכנת ליקר. צורתם הנאה של אתרוגים אלה החשידה אתרוגים אלה ב'הרכבה'. חכמים שונים חששו שהאתרוג הוא הרכבה על גזע עץ הלימון או החושש, שמחזק ומאריך את חיי האתרוג, וממנו הוא מקבל את טעמו.

מבחינה מדעית בוטנית, ההרכבה אינה משפיעה על הפרי - בניגוד למה שחשבו חלק מבעלי ההלכה - אלא מהווה רק אמצעי להעברת תזונה לעץ הרוכב. הדבר ניכר כאשר מאפשרים לבסיס, ולא רק לרוכב, להצמיח פירות: אז מגלים שהפירות שצומחים מן הבסיס שונים לגמרי מאלה שגדלים על הרוכב. ובכל זאת, הקפידו במשך הדורות להשתמש רק באתרוגים שיש לגביהם מסורת שאינם מורכבים, ואלו האתרוגים שנמכרים היום בשוקי ארבעת המינים.

לעומת זאת, קיים חשש קל לבעיה בגידול אתרוגים סמוך לזנים אחרים של פירות הדר, במידה שאבקה של זן אחד באה במגע עם פרח מין שני, או ישנו חשש לשינוי גנטי אפשרי. בעיה זו התעוררה באירופה ובא"י בשל צפיפות הפרדסים. כאשר חקלאי הבחין בפרי ששונה בצורתו מהאתרוג הוא נאלץ לעקור את העץ. כדי להימנע ממצבים כאלו, סביר להניח שבמהלך

עיקר חזקת הכשרים מפני שאין להם גרעיני זרע, לענ"ד הפריז על המידה, כי במרוקו היו גאוני ארץ אבירי התורה ואין הסברות של מע"כ הכרחיות כולי האי עד שתהיינה כדאי לדחות קבלתם. ואפשר ששינוי האקלים גרם להם שלא יצליחו לגדל גרעיני זרע... ואולי יש תירוץ אחר לקושיה זו ואין בנו כוח לדחות הקבלה שלהם מפני קושיא בעלמא וגם אנו רשאים לקבלם.

אחרים טוענים שטבע אתרוגים אלו הוא שאינם עם גרעינים, והעובדה שעל עץ אחד יכולים להיות אתרוגים עם גרעינים ואחרים ללא גרעינים מוכיחה שגם הפירות ללא הגרעינים הם אכן אתרוגים.

כאשר העלינו לפני כמה שנים בפני פרופסור יהודה פליקס ז"ל, מומחה לצמחי התנ"ך, את השאלה היכן ניתן למצוא אתרוג מקורי בלתי מורכב, תשובתו שלחה אותנו הרחק אל הרי האטלס במרוקו. בלב



גרינספן מצביע על ההרכבה

הרים, בוואדי בתוך המדבר, נפרש לעינינו מראה קסום ו'תנ"כי', של בקעה ארוכה וצרה ובמרכזה רצועה של כחמשה קילומטר של עצי אתרוג מרוקאיים.

שבט הברברים המקומיים מגדל אותם דורות על גבי דורות באופן פשוט ולא מתוחכם ובתנאים פרימיטיביים. אין ספק כי הם גדלים בסביבה מנותקת ונטולת השפעה מכל גידול פרי הדר אחר. גם פרופסור גולדשמידט, מומחה עולמי לאתרוגים, שוכנע לאחר ביקור בפרדסי מרוקו שהאיכרים שם אינם מרכיבים את עצי האתרוג, לא בעבר ולא בהווה.

בנוסף, מוסיפים וטוענים תומכי האתרוג המרוקאי, באירופה נחלשו שורשי עץ האתרוג מבקטריה ששמה מלסקו, וכדי לחזק את שורשיו הכליאו אותו על בסיס עץ החושש, שאינו מותקף על ידי אותה בקטריה. במרוקו בקטריה זו אינה קיימת, וממילא שורשי העץ חזקים ואין צורך להכליאו.

לא רק יהודי מרוקו השתמשו באתרוג המרוקאי. בתרנ"א, 1891, כתב הרב אברהם בנימין קלוגר מברודי במכתב שהוא מכיר את האתרוגים המרוקאיים מעל שלושים שנה, ושאינו, הרב שלמה קלוגר - הלא הוא הפוסק החשוב בעל שו"ת 'האלף לך שלמה' - נהג לברך עליהם.

## האתרוג התימני

בניגוד לאתרוג המרוקאי, באתרוג התימני קיימים כנראה הסימנים התלמודיים. האתרוג התימני הינו הפרי הענק המופך, שמשקלו יכול להגיע לכדי 3 קילוגרמים. מסביב לגרעינים קיימים חללים קטנטנים שמתאימים לתיאור "חדרי הזרע" שבגמרא. אתרוגים אלו גדלו

## ארי זיבוטופסקי וארי גרינספן

תורה מצווה אותנו ליטול ארבעה מינים בחג הסוכות, ובהם 'פרי עץ הדר': 'וּלְקַחְתֶּם לָכֶם בַּיּוֹם הָרִאשׁוֹן פְּרֵי עֵץ הָדָר כַּפַּת תְּמָרִים וְעֵנָף עֵץ-עֵבֶת וְעֵרְבֵי-נַחַל, וּשְׂמַחְתֶּם לְפָנָי ה' א-לֵהֵיכֶם שִׁבְעַת יָמִים' (ויקרא כג מ').

זהות פרי עץ ההדר אינה מפורשת בתורה. הרמב"ם זיין שאלמלא המסורת שבעל פה, לא היינו יכולים להסיק ש'פרי עץ הדר' הינו האתרוג. אבל גם אחרי שהגדרנו את פרי עץ הדר כאתרוג, שערי ספקות לא ננעלו. כיום מופרים ארבעה סוגים עיקריים של אתרוגים: אתרוג ארץ ישראלי, אתרוג מרוקאי, אתרוג איטלקי ואתרוג תימני. מלבדם נזכיר גם מין אחר, הוא אתרוג האצבעות. אך גם בין ארבעת הסוגים ה'רגילים' קיימים הבדלים חיצוניים מובהקים. מהו האתרוג

האמיתי, והאם אתרוג אחד מהודו יותר מחברו? ראשית, נעמוד על מאפייניהם של האתרוגים השונים.

## האתרוג המרוקאי

מבנהו של האתרוג המרוקאי צר וארוך, ולו פיטם יפה. שלא כאתרוגים האחרים הוא מלא מיץ, וטעמו כטעם הלימון. לעיתים, וככל שהפרי צר יותר, הוא אינו מכיל גרעינים. הגמרא, הדנה באתרוגים, מזכירה שמצויים בו גרעינים ו'חדרי גרעינים'; בשל כך סברו המתנגדים לאתרוג המרוקאי שהוא פסול, שכן אינו דומה לאתרוג המתואר בגמרא.

בסוגיה זו דן הרב שמואל דוד מונק זצ"ל בשו"ת 'פאת שדך' (עמ' 113):

אבל מה שרוצה מע"כ [מעלת כבודו] לערר על



עצי האתרוג המורכבים של איטליה משמשים לעשיית ליקר