

מועדים התשס"ה
לחם בישראל
FESTIVALS 2004
BREAD IN ISRAEL

713 ■ 8/2004 ■ אלול התשס"ד



וצפונה, הנהנים מכמות גשם סבירה, ושעורה גדלו בעיקר באזורים צחיחים למחצה כמו הנגב הצפוני והשומרון המזרחי.

רוב אספקת הדגנים מיובאת כיום מחוץ-לארץ, שכן היקף הגידול המקומי קטן למדי. מיגוון מיני המאפה המיוצרים כיום גדול מאוד וכולל מאות סוגים שונים, כמו לחם מחיטה מלאה, או מקמח שיפון ומוצרים דלי-קלוריות, וזאת בהתאם לעידון שחל בטעמים של הלקוחות ובאיכות המטבח הישראלי.

ד"ר איתן איילון
מוזיאון ארץ-ישראל, תל-אביב

תיאור הבולים

בול 1.50 ש"ח (שיבולת)

גידול התבואה בשדה. בבול נראית שיבולת, שבה נראים היטב גרגריה. מעליה מופיעים אלומת שיבולים ומגל ברזל, מהסוג ששימש במשך אלפי שנים לקציר ידני של התבואה בשדה.

בול 2.40 ש"ח (רחיים)

עבודת הדיש והטחינה. בבול נראים רחיים עגולים העשויים אבן בזלת, מהסוג שבו טחנו דגן במשך כאלפיים שנה. מעליהם מופיע מזרה (קלשון עץ) מהסוג האופייני לצפון הארץ, שבו זרו לאוויר את הדגן בגורן לאחר הדיש, והרוח הפרידה בין הגרגרים שנשרו למטה לבין המוצץ והתבן שהועפו הצידה.

בול 2.70 ש"ח (תנור אפיה)

כיכר לחם בתוך תנור אפייה. מעליה נראה מרדה - יעה מעץ בעל ידית ארוכה, שבאמצעות הכניסו את ככרות הלחם לתנור והוציאו אותן לאחר האפייה.

הלחם - המרכיב החשוב ביותר במזונו של האדם - עשוי קמח, שנטחן מגרגרי חיטה ושעורה. לא במקרה עמדו החיטה והשעורה בראש הרשימה של שבעת המינים האופייניים לארץ-ישראל (דברים ח, ח). המילה "לחם" שימשה בעברית, בערבית ובשפות אחרות, לציון כללי של מזון.

החיטה והשעורה גדלו בר בארץ-ישראל, וכבר לפני כעשרים אלף שנה החל האדם הקדמון להכין מהן את מזונו. במהלך המהפכה החקלאית לפני כ-9,000 שנה, החל האדם לגדל חיטה ושעורה, לטחון את גרגריהן, ללוש בצק ולאפות לחם. גרגרי התבואה נאכלו גם כפי שהם, בהיותם ירוקים ורכים ("אביב" בעברית העתיקה) או לאחר קלייה באש ("כרמל" ו"קלי"). מיני הדגן הם גידולי בעל התלווים רק בגשמים, שכן אין טעם להשקות שטחים נרחבים כאלה.

לא לחינם נאמר "בזעת אפין תאכל לחם" (בראשית ג, יט). יגיעה רבה יגע האדם עד שהגיע לפת לחם: בתחילת החורף חרש את השדה וזרע אותו; באביב קצר את התבואה והוביל אותה לגורן; בגורן נעשתה עבודה מייגעת: דשו את הדגן במקל או במורג לצורך הפרדת הגרגרים מהקש וקיצוץ לתבן; זרו (זרקו) את התערובת לאוויר במזרה-עץ כדי שהרוח תעיף את התבן והמוץ הצידה בשעה שהגרגרים צנחו למטה; לבסוף סיננו את הגרגרים בכברה (מסננת גדולה) כדי להיפטר משאריות מוצץ, עפר ואבנים. כמות היבול נמדדה בכלי הקרוי סאה והוא אוסן בממגורות; הגרגרים נטחנו ברחיים, הקמח נלוש לבצק - ורק אז נאפה הלחם. בתקופת המקרא דמה הלחם כנראה לפיתה השטוחה והדקה של ימינו.

בימינו הוקל מאוד עמלו של החקלאי, המשתמש בטרקטורים ובקומביינים לחריש, לקציר ולהפרדת הגרגרים מהקש. היבול מאוחסן בממגורות ענק (סילו), הטחינה נעשית בטחנות קמח והאפייה נעשית במאפיות משובלות.

החיטה עדיפה על השעורה בערכה התזונתיים ובקלות טחינתה, אולם היא זקוקה לתנאי קרקע ואקלים משופרים יותר. לכן גידול חיטה בעמקים ובהר של מרכז הארץ

FESTIVALS 2004 - BREAD IN ISRAEL

Bread - the most important staple in a human's diet - is made from flour that has been milled from wheat or barley. It is not a coincidence that wheat and barley are at the top of the list of the seven species that characterize Eretz Israel (Deuteronomy 8:8). The word for bread was used in Hebrew, Arabic and in other languages as a general word for food.

Wild wheat and barley grew in Eretz Israel and ancient man, twenty thousand years ago, already included them in his diet. During the agricultural revolution, approximately 9000 years ago, man began to grow wheat and barley, mill the grains, knead dough and bake bread. The grains were also eaten when they were green and soft or after being roasted on the fire. Cultivation of the different grains is dependent on rain since it is not possible to irrigate such large areas of land.

It is said in the Bible: "In the sweat of your face you shall eat bread" (Genesis 3:19). Man worked hard for a slice of bread. At the beginning of the winter the fields were ploughed and seeds sown. In the spring the crop was reaped and gathered to the threshing floor, where the hard work was done. The grains were threshed with a stick or threshing board, in order to separate the grains from the straw and chop the straw. The mixture was thrown in the air by a wooden fork so that the straw and chaff would be blown away by the wind and the seeds would fall down; the grains were then sieved to get rid of the chaff and stones. The amount of crop was measured and stored in bins. The grains were ground with millstones and the flour was kneaded into dough - it was only then that bread was baked. In Biblical times bread was more like the thin flat pita bread we know today.

Today, the farmers' work is a lot easier. They use tractors and combine harvesters to plough the fields, reap the crop and separate the grain from the straw. The crop is stored in huge silos, the milling is done in mechanical flour mills and the baking by modernized bakeries.

Wheat is preferable to barley, in so far as nutritional value and ease of milling, but wheat requires better soil and climate conditions. Wheat was therefore grown in the central and northern valleys and hills of the country where there was enough rain. Barley was grown mainly in semi-arid areas like the northern Negev and eastern Samaria.

Most of today's grains are imported because the yield of local crops is too small. The variety of types of breads produced today is enormous, including



חותמת
אירוע
להופעת
הבול
SPECIAL
CANCELLATION

whole wheat bread, rye bread, and low calorie bread. This is due to the refinement of tastes of the customers and quality of Israeli cuisine.

Dr. Etan Ayalon

Eretz Israel Museum, Tel Aviv

Description of the stamps:

NIS 1.50 Stamp (Cereal Ear)

This stamp represents the crop growing in the fields. The stamp depicts an ear of cereal clearly showing the grains. Above is a sheaf with an iron sickle of the type used for thousands of years to cut the crop by hand.

NIS 2.40 Stamp (Hand Mill)

This stamp represents the threshing and milling process. The stamp shows a round basalt hand mill of the type used to ground grains for nearly two thousand years. A wooden fork is shown on the top of the stamp. This was typically used in the north of Israel for throwing the crop into the air to separate the grain from the straw by wind power.

NIS 2.70 Stamp (Bakery Oven)

This stamp represents the baking of the bread. The stamp shows a loaf of bread in the oven and above it a long-handed wooden bread shovel. This was used to place the bread in the oven and take it out after baking.

Issue: August 2004

Designer: Hayyimi Kivkovich

Stamp Size: 40 mm x 30.8 mm

Plate no.: 574 (1 phosphor bar),
575 (2 phosphor bars),
576 (2 phosphor bars)

Sheet of 15 stamps

Tabs: 5

Printers: E. Lewin-Epstein Ltd.

Method of printing: offset

השירות הבולאי - טל: 03-5123933

שדרות ירושלים 12, תל-אביב-יפו 68021

The Israel Philatelic Service - Tel: 972-3-5123933

12 Sderot Yerushalayim, 68021, Tel-Aviv-Yafo