

פרשת ויקרא

כונסין אותו מן העשבים בתוך פיהן ומקיאין אותו בכורת" (הרמב"ם, משנה תורה, מאכלות אסורות, פרק ג', ג').

לאחר סיום תהליך הייבוש אוטמות הפועלות את תאי הדבש בשכבת דונג דקה.

כל עוד הדבש אטום - בתאי הדבש או בצנצנות, הוא יכול להישמר אלפי שנים ואף יותר. ישנן מספר סיבות לכך, ביניהן, החומצה הגלוקונית, שבזכותה הדבש הוא חומצי למדי ולא ידידותי למרבית החיידקים ומקלקלי המזון האחרים, תכולת הסוכר הגבוהה, מי החמצן, וכן העובדה שהדבש דל מאוד בחומרי מזון שאינם סוכרים ולכן לרוב המיקרואורגניזמים קשה לגדול בו.

למרות זאת, ישנו חיידק בשם קלוסטרידום בוטולינום (Clostridium botulinum) שהנבגים שלו נמצאים לעתים בדבש? חיידק זה עלול להיות קטלני כשהוא מגיע לסביבה נוחה להתפתחות. למשל בקיבה של תינוק קטן. הוא מתרבה שם ומפריש את אחד מהרעלנים הקטלניים ביותר בטבע, רעלן הבוטולינום. אותו רעלן הידוע בשמו המסחרי "בוטוקס". ילדים מעל גיל שנה ומבוגרים יכולים לאכול דבש בלי לחשוש מהחיידק, מאחר שמערכת העיכול שלהם וחיידקיה מפותחים דיים כדי להתמודד איתו ועם נבגיו.

גם בהקשר לכך מעניין לציין את דברי הרמב"ם המייעץ לנהוג בזהירות בדבש: **"הדבש והיין רע לקטנים ויפה לזקנים"** (משנה תורה, ספר המדע, הלכות דעות, פרק רביעי, הלכה יב).

מהי הסיבה לאיסור הקרבת דבש?

המפרשים מציינים סיבות רבות ושונות לאיסור זה. הרמב"ן - שהסתמך על הרמב"ם מנמק: "שמנהג היה בעובדי עבודה זרה לערבב דבש בקורבנותיהם" (מורה נבוכים ג' מ"ו). רבינו בחיי מציין כי כמו השאור הגורם לבצק שיתפח ומסמל את היצר הרע שמחטיא את האדם שיגבה

ליבו ויחמיץ, כך גם הדבש סימן הוא ליצר הרע- שממתיק את העבירה.

כמו ההיבטים המדעיים השונים של הדבש, על יתרונותיו וחסרונותיו, כך גם ההיבטים הרוחניים אותם הוא מסמל - לפיכך, חשוב לדעת לנצל במידה ובדרך הנכונה.

שנזכה לעבוד את ה' באמונה ולהעלות קורבנות חובותינו כסדרם וכהלכתם.



פרשת ויקרא סוקרת בהרחבה, את דיני הקורבנות לסוגיהם, את ייעודם וסדר עבודתם יחד עם זאת, מזהירה אותנו התורה: **"כָּל-שֶׂאֵר וְכָל-דְּבַשׁ, לֹא-תִקְטְרוּ מִמֶּנּוּ אֲשֶׁה לָהּ" (ויקרא ב' י"א).**

מהו הדבש אותו אסרה התורה להקרבה? ומדוע נאסרה הקרבתו?

רוב הפרשנים מציינים כי המילה דבש מתארת נוזל פירות מתוק. הרשב"ם למשל, מפרש זאת כדבש תמרים: "תמרים קרויין דבש", בשל האיזכור שלו בתיאור שבעת המינים: "אֶרֶץ חֲטָה וְשֹׁעֵרָה... אֶרֶץ-זֵית שֶׁמֶן, וְדָבֶשׁ". רש"י מכליל ומשייך אותו לפירות נוספים: "כל מתיקת פרי קרוי דבש", אך יש פרשנים הסוברים כי הכוונה היא לדבש דבורים (מכילתא דר' שמעון, שמות י"ג ה').

בישראל מוכר הדבש שמייצרת דבורת הדבש האירופית (Apis mellifera) מצוף שנאסף מפרחים או מהפרשות אחרות של צמחים. הדבורים הפועלות יונקות את הצוף לזפק שלהן, המכונה "קיבת הדבש". קיבה זו נפרדת מהקיבה האמיתית המשמשת את הדבורים לעיכול. תוך כדי מעוף חזרה לכוורת, הפועלות מוסיפות לצוף אנזימים שונים המופרשים מבלוטות תת-הלוע שלהן (בעיקר אנזימים מפרקי סוכרים). אנזימים אלה מתחילים מיד בתהליך עיבוד הצוף לדבש.

כשהפועלות מגיעות לכוורת הן פולטות את הצוף ומעבירות אותו לפועלות הכוורת הצעירות. פועלות אלו ממשיכות לעבד את הצוף בקיבת הדבש שלהן, כשהן פולטות אותו מדי פעם לפה, ואז בולעות אותו שוב כדי להעלות את ריכוז האנזימים בצוף. לאחר שרוב הסוכרים בצוף התפרקו לסוכרים פשוטים, הפועלות הצעירות פולטות את הצוף המעובד לתוך תאי יערת הדבש. הן מאדות מהצוף את רוב המים בעזרת נפנוף כנפיים נמרץ וכך משלימות את הפיכתו לדבש¹.

מעניין לציין כי חז"ל, טרם השימוש באמצעים טכנולוגיים חדישים, הסבירו בדיוק באותה צורה את העובדה שהדבש אינו טמא למרות שבא מן הדבורה הטמאה:

"מפני מה אמרו דבש דבורים מותר מפני שמכניסות אותו לגופן ואין ממצות אותו מגופן" (בבלי, בכורות, ז', ע"ב), ומוסיף על כך הרמב"ם: " מפני שאינו מתמצית גופן אלא

1 להרחבה <<
2 להרחבה <<