

# מועדים התש"ע דבש בישראל

## Festivals 2009 Honey in Israel

אלול התשס"ט - 9/2009 - 828



תחילה נהג האדם ללקט דבש מן הטבע, כשהוא רודה אותו מקינים של דבורי בר. בשלב מאוחר יותר, כשנלמדו אורחות הדבורים, הוא החל לבנות כוורות, להושיב בהן דבורים ולטפל בהן.

בחפירות ארכיאולוגיות שנערכו בתל רחוב שבעמק בית שאן התגלתה בשנים האחרונות מכורת תעשייתית מימי ראשית תקופת המלוכה בישראל, המאות "ט" לפנה"ס. הכוורות, העשויות גלילי טין מאורכים, הן היחידות שהתגלו עד כה בממצא הארכיאולוגי במזרח הקדום. הכוורות נחקרו בידי פרופ' עמיחי מזר וד"ר נאוה פניץ-כהן. שרטוט הכוורת המופיע בשובל הבול הראשון מבוסס על תרשים שחור-לבן של הציירת ענה ימים, שעובד ונצבע על ידי האמן טוביה קורץ.

בשנת 1886 חידש ראובן לרר, מייסד המושבה נס ציונה, את העיסוק בגידול דבורים ביישוב העברי בארץ ישראל. יחד עם בנו משה למד את מלאכת הכנת הכוורות הניידות, שבהן נתונות מסגרות עץ ועליהן נבנו החלות. הם הקימו משק דבש, שמנה בשיאו כ-200 כוורות. בשובל הבול השני ניתן לראות את משה לרר כשהוא עוסק ברדיית דבש יחד עם פרל רעייתו. התמונה מבוססת על תצלום של משפחת לרר, שעובד ונצבע על-ידי טוביה קורץ.

כיום מהווה גידול הדבורים בישראל ענף חקלאות חשוב, המספק פרנסה למאות מגדלים. ברחבי הארץ פזורות כ-100,000 כוורות, ומיוצרים בהן למעלה מ-3,500 טון דבש מדי שנה. בשובל הבול השלישי מופיעות כוורות מודרניות, המונחות בשוליו של שדה פרחים, ודבוראי, בלבוש מגן אופייני, רודה את הדבש המוכן מן הכוורת.



הדבש הוא אחד מן המאכלים הטעימים ביותר לאדם, ויחד עם החלב היווה לא אחת משל לדברים טובים ורצויים. על ארץ ישראל נאמר "ארץ זבת חלב ודבש" כאשר ביקשה התורה לדבר בשבחה, ואת הרעיה האהובה תיאר מחבר מגילת שיר השירים במילים "דבש וחלב תחת לשונך".

בבולי הסדרה מתוארת דרכו של המאכל המתוק, החל מן הפרח שבשדה ועד לשולחנו של האדם.

את הדבש מייצרות הדבורים מצוף פרחים, שאותו הן מלקטות ומאכסנות באיבר מיוחד בגופן - קיבת הדבש. הצוף מגיע לכוורת, מועבר בין הדבורים ולבסוף מגיע לתאי החלה המשושים, העשויים דונג. שם, באמצעות אוורור רב ובעזרת אנזימים (תססים), הופכות הדבורים את הצוף לדבש נוזלי וצמיגי.

חלק גדול מן הדבש שנאסף בתאי הכוורת משמש להזנת הדבורים הבוגרות והזחלים, שבקעו מן הביצים שהטילה מלכת הדבורים. עודף הדבש שנאגר נרדה על-ידי האדם, הדבוראי, ומשמש כמאכל בריא ומזין.

המסורת היהודית רואה במתיקותו של הדבש סימן לעתיד טוב, ויצרה מספר מנהגים הקשורים אליו. כך נהגו בחלק מעדות ישראל לתת מעט דבש לילד שהחל ללמוד תורה, על מנת לסמל את מתיקות הלימוד. בסעודת ערב ראש השנה נהוג לאכול פרוסת חלה טבולה בדבש או תפוח בדבש, ולברך "יהי רצון שתחדש עלינו שנה טובה ומתוקה".

בשבלי הבולים מתוארות אבני-דרך חשובות בגידול דבורי הדבש בישראל.

## Festivals 2009 - Honey in Israel

Honey is considered to be one of the tastiest foods and, along with milk, has frequently served as an allegory for things that are good and desirable. When the Torah wished to glorify the Land of Israel, it was said to be a "Land Flowing with Milk and Honey" and the author of the Song of Songs described the beloved wife by saying "honey and milk are under your tongue"

The stamp series depicts the sweet delicacy's journey from the flower in the field to people's tables.

Bees produce honey from floral nectar that they gather and store in a special organ in their bodies called "honey stomachs". The nectar is brought to the hive and transferred among the bees, eventually reaching the hexagonal wax honeycomb cells. There, through much ventilation and aided by enzymes, the bees turn the nectar into sticky liquid honey.

A large portion of the honey collected in the hive's honeycombs is used to feed the adult bees and the larvae hatched from the eggs laid by the Queen Bee. The excess honey is collected by the human beekeeper and utilized as a healthy and nourishing food.

Jewish tradition considers the honey's sweetness to be a sign of a good future and has created a number of customs related to it. Thus, for example, some Jewish ethnic groups customarily give a child a bit of honey when he begins studying the Torah, symbolizing the sweetness of his learning. During the feast on Rosh Hashana Eve it is customary to eat a slice of challah or a piece of apple dipped in honey and to recite the blessing, "May it be Your will to favor us with a good and a sweet year".

The stamp tabs depict important milestones in the raising of honeybees in Israel.

People originally gathered honey from nature, collecting it from hives belonging to wild bees. Later, after having learned the ways of bees, people began to build hives, populate them with bees and care for them.

Archeological excavations in Tel Rehov in the Beth-Shean Valley have recently unearthed beehives used in the ancient beekeeping industry

חוממת אירוע להופעת הבול SPECIAL CANCELLATION



dating to the period of the Israelite monarchy in the 10th-9th centuries BCE. The hives, made of elongated mud cylinders, are the only ones discovered to date in archeological excavations of the Ancient Near East. The hives were studied by Prof. Amihai Mazar and Dr. Nava Panitz-Cohen. The drawing of the hive that appears on the tab of the first stamp is based on a black and white sketch by painter Anna Yamim, which was adapted and colored by artist Tuvia Kurtz.

In 1886, Reuven Lerer, founder of the town of Ness Ziona, re-established the raising of bees among the Jewish settlers of Eretz Israel. Along with his son Moshe, he learned how to craft mobile hives consisting of wooden frames and attached honeycombs. They founded a honey farm that hosted some 200 hives at its peak. The tab of the second stamp features Moshe Lerer as he collects honey with his wife Pearl. The picture is based on a photo of the Lerer family, as adapted and colored by Tuvia Kurtz.

Today, the raising of bees constitutes an important agricultural field in Israel, providing income for hundreds of growers. Some 100,000 hives are scattered throughout Israel, producing more than 3,500 tons of honey each year. Modern hives, placed along the edges of a field of flowers, appear on the tab of the third stamp, as the beekeeper, clad in customary protective clothing, collects the honey from the hive.

**השירות הבולאי - טל: 076-8873933**  
**שדרות ירושלים 12, תל-אביב-יפו 68021**  
The Israel Philatelic Service - Tel: 972-76-8873933  
12 Sderot Yerushalayim, Tel-Aviv-Yafo 68021  
www.israelpost.co.il \* e-mail: philserv@postil.com

Issue: September 2009  
Designer: Igal Gabai  
Stamp Size: 30.8 mm x 40.0 mm  
Plate nos: 765 (one phosphor bar)  
766 (two phosphor bars)  
767 (two phosphor bars)  
Sheet of 15 stamps, Tabs: 5  
Printers: E. Lewin-Epstein Ltd.  
Method of printing: Offset