

דניאל הרמתי, מורה חיילת
בית ספר שדה גליל

כיצד צמחיית ארץ ישראל הגיעה אלינו למטבח ולבית? והפעם- תורמוס ההרים שצובע בסגול את הגליל המזרחי!

אם תטיילו בימים הקרובים ברחבי הגליל התחתון, ובמיוחד במזרחו, בתוך כל הירוק תוכלו להבחין בכתמים גדולים בצבע סגול עז. כשתתקרבו, תגלו פרח יפיפה בעל עמוד תפרחת גבוה יחסית שבקצהו מספר פרחים הצבועים בצבע ייחודי, שכמעט אינו נראה לעין בטבע הישראלי. ככל הנראה שתנחשו מיד שזהו תורמוס! אותו פרח גדול ויפיפה שרובנו מכירים מאז היותנו ילדים קטנים.

האם אי פעם תהיתם מה אפשר לעשות עם התורמוס? מדוע לו ולזיקית יש תכונה משותפת? ואיפה אפשר ללכת לטייל ולמצוא אותו בכמויות נכבדות?



תורמוס ההרים
צילום: דניאל הרמתי

התורמוס נקרא תורמוס ההרים, וכשמו כן הוא צומח בעיקר בהרים ובמורדותיהם. לרוב נראה את התורמוס בקרקעות דלות בגיר, ולכן הוא נפוץ בגליל התחתון המזרחי שם מרבית הקרקע מורכבת מסלע בזלת. עליו בעלי צורה ייחודית מאורכת ועגולה בקצה, מסודרים בשושנה עגולה ובעלי התכונה לשנות את זוויתם על פי אור השמש, דבר העוזר להם להתמודד עם החיים בחורף המעונן.

מבנה הפרח הינו עמוד תפרחת של פרחים "פרפרניים"- פרח הדומה לסירה עם מפרש מאונך. על גבי המפרש ניתן להבחין בשני פסים לבנים. כשתסתכלו היטב על הפרחים יתכן שתראו שחלקם בעלי פסים בצבע אדום – ורדרד ולא לבן, זאת מכיוון שאחרי ההפריה הצבע הלבן משתנה על מנת לכוון את החרקים המאביקים לפרחים שעוד לא הופרו, וכך להגדיל את סיכויי ההפרייה.

את המשפחה המורחבת של התורמוס אתם בוודאי מכירים, ויש להניח שכמעט בכל יום אתם פוגשים אותם על שולחן האוכל. התורמוס משתייך למשפחת הקטניות, ממש כמו שאר בני המשפחה גם אותו אפשר לאכול- ואפילו יש לו סגולות רפואיות מרשימות. מימי קדם אכלו אנשים את גרגרי התורמוס (המתורבת) בתור חטיף, ובצדק! התורמוס עשיר בחלבונים ודל בסוכרים ולכן טוב גם לחולי סוכרת. כמו כן, הוא

דל בשומן ועשיר בסיבים שתורמים להורדת כולסטרול והורדת הסיכון למחלות לב, והוא אפילו עוזר להתגבר על מחלות מעיים! ממש תרופת סבתא בתוך קפסולה טבעית!

בעבר, נחשבו גרגרי התורמוס בתור מאכל עניים. זאת אפשר ללמוד ממסכת שבת במשנה, המגדירה ומחדדת את מנהגי השבת: "התורמוס מותר לפנותו מפני שהוא מאכל לעניים". (שבת י"ח, א'). כלומר, התורמוס שימש מאכל עניים ולכן לא היה נהוג להחזיקו בבית בשבת. בנוסף, במלחמת העולם הראשונה כששרר בארץ מחסור כללי במזון ובחומרים נוספים, הפכו גרגרי התורמוס למאכל פופולרי מאוד, ועד היום ניתן לראות אותם נמכרים בשווקים שונים ברחבי הארץ.

לפני שאתם קופצים על התורמוס הקרוב ומחליטים לפשוט על פירותיו ולזלול את זרעיו, ישנם שני דברים שצריך לדעת. ראשית, גרגרי התורמוס שאנו אוכלים אלו גרגרים מתורמוס מתורבת, שגדל בשדות לצורך מכירה ושיווק. תורמוס הבר הינו צמח מוגן, ואסור בתכלית האיסור לקטוף את תרמילי הפירות או הפרחים שלו. שנית, בגרגרי התורמוס ישנו חומר רעיל, וצריך להשרות ולבשל אותו מספר פעמים לפני אכילה. בתלמוד מופיע לראשונה "המתכון" שמתייחס לרעילותם ואופן בישולם של הזרעים: "תורמסא שולקין אותו שבע פעמים ואוכלין אותו בקנוח סעודה" (ביצה כ"ה).

כאמור, את התורמוסים תוכלו למצוא אם תצאו לטייל באזור הגליל התחתון המזרחי. בנחל תבור לכל אורכו ישנם ריכוזים רבים של תורמוסים, כמו כן באזור קרני חיטין, רמת יבנאל, מצפה אלות ובשאר הרמות המזרחיות. הצטיידו בפק"ל קפה, גרגרי תורמוס (שהבאתם מהבית) כצידה לדרך, וכמובן במצלמה על מנת להנציח את הסגול היפה שנמצא ממש בכל פינה.

אולי כולם מדברים על דרום אדום, אבל אצלנו מתחיל ממש עכשיו גליל סגול! (ובאופן מאוד אובייקטיבי, כאן הרבה יותר יפה!)



עמוד תפוחת של מפרשים סגולים. תורמוס בנחל תבור
צילום: ליאור רגב