# הלל כרמל בצלאל

מוזאון ראשון־לציון





# הֵלֵל
# כַּרְמֶל
# בצלאל

מוזאון ראשון־לציון

שער קדמי ואחורי: "וישאוהו במוט בשנים", עדינה וצבי גינזבורג, 1910
צלם, א. סוסקין, אוסף מוזאון ראשון־לציון

שער פנימי: טרזי עזרי, ג'ירוקידוש, 2016, 65×65×130 מ"מ
אקרילוניטריל בוטאדיאן סטירן, צילום: טרזי סטודיו
Inner cover: Tarazi Ezri, Gyrokiddush, 2016, 65×65×130 mm
ABS, Photography: Tarazi Studio


**ייזום וניהול:** מנהלת מוזאון ראשון־לציון, נאוה קסלר

**הַלֵּל. יקב כרמל**
**אוצרת מוזאון ראשון־לציון:** יונה שפירא

**'יודאיקה עכשיו!' גביעי יין וכוסות לקידוש**
**של אסכולת בצלאל, ירושלים**
**אוצרים:** ד"ר שירת־מרים שמיר, עידו נוי

**מנהלת אוסף מוזאון ראשון־לציון:** אפרת הברמן
**ייעוץ ארכיוני:** הדס אביבי
**עריכת לשון:** תרצה זביב גרין, הדס אחיטוב, יובל שטיינברג
**תרגום לאנגלית:** מוריס הרמן
**עיצוב התערוכה:** סטודיו טוקן
**עיצוב הקטלוג:** תרזה בן־פורת
**קדם־דפוס והדפסה:** אופסט א.ב בע"מ, תל־אביב



© כל הזכויות שמורות למוזאון ראשון־לציון, אלול תשע"ו, 2016
מוזאון ראשון־לציון, רח' אחד העם 2 ראשון־לציון



**התערוכה בשיתוף:**
עיריית ראשון־לציון
החברה העירונית לתרבות, נופש וספורט — ראשון־לציון
משרד התרבות והספורט, מנהל התרבות
יקבי כרמל
עמותת ידידי מוזיאון ראשון־לציון
בצלאל, אקדמיה לאמנות ועיצוב, ירושלים
המרכז לאמנות יהודית, הספריה הלאומית, ירושלים

**תודות — הלל, יקב כרמל**
לאספנים המשאילים לתערוכה: נאוה דולב, יעל ושלמה טפר,
משפחת מאיר (מיורקה) פלד: ציפורה פלד, אברהם פרוינד, עמוס רביד
ייעוץ ומידע: הדי אור, ישי בן עמי, ניצה וולפנזון, ישראל פרקר
יקבי כרמל: ארז פז, מנכ"ל; איתור חומרים וסיוע: עליזה וגנר, צוות מרכז תרבות ויין ומחלקת שיווק

**תודות — 'יודאיקה עכשיו!' גביעי יין וכוסות לקידוש**
**של אסכולת בצלאל, ירושלים**
המרכז לאמנות יהודית באוניברסיטה העברית שבירושלים:
מנהל בפועל ד"ר ולדימיר לוין
מוזאון ישראל ירושלים, האגף לאמנות ותרבות יהודית
ע"ש ג'ק ג'וזף ומורטון מנרל: האוצרת שרון וייזר פרגוסון
מוזאון ארצות המקרא ירושלים: רבזת תערוכות ומנהלת משרד
סו ווקוסבוביץ
המחלקה לצורפות ואופנה באקדמיה לאמנות ועיצוב בצלאל
ירושלים: תמרה יובל ג'ונס ראש המחלקה, ישראל דהן
שרי סרולוביץ', ירושלים
משפחת האמן זליג סגל ז"ל: אביבה ועדו סגל
מוזאון חצר היישוב הישן ע"ש יצחק קפלן ירושלים: מנהלת אורה פיקל־צברי
כל אחד ואחת מ־32 האמנים המשתתפים בתערוכה

# תוכן העיניינים


4 דבר ראש העירייה / דב צור

5 ברכת מנהלת המוזאון / נאוה קסלר

6 אודות התערוכה: הַלֵּל. כרמל. בצלאל

7 הלל. יקב כרמל:
יקב ראשון־לציון — פורץ דרך וסמל
לתעשייה ולהתחדשות היישוב
בארץ ישראל / יונה שפירא

12-29 דימויים מתוך התערוכה:
69-76 הלל. יקב כרמל

30 'יודאיקה עבשיו!':
כוסות וגביעי יין לקידוש
של אסכולת בצלאל /
ד"ר שירת־מרים שמיר ועידו נוי

32-63 עבודות מתוך התערוכה:
יודאיקה עבשיו!

# דבר ראש העירייה

התערוכה "הַלֵּל. יקב כרמל" שמציג מוזאון ראשון־לציון, חושפת את חשיבותו ההיסטורית של היקב כסמל וכפורץ דרך בישוב העברי המתחדש בארץ ישראל.
יקב ראשון־לציון הנו פנינה היסטורית בעלת חשיבות לאומית הממוקמת בלב ההיסטורי של ראשון־לציון. במתחם זה השתמרו מבנים ואתרים רבים הנושאים ערכים לאומיים ראשונים במעלה כמו הבית בו התגורר נפתלי הרץ אימבר, מחבר ההמנון הלאומי, האתר שבו עוצב והונף לראשונה דגל הלאום ובית הספר העברי הראשון.
מתוך הכרה עמוקה בחשיבותו של הלב ההיסטורי, משקיעה עיריית ראשון־לציון מאמצים גדולים וסכומים חסרי תקדים בשימור ובהתחדשות המתחם שעתיד להיות מקום לתרבות, חינוך, בילוי ופנאי ואבן שואבת לקהל מרחבי הארץ והעולם.
בשל ערכיו הלאומיים של המתחם, חבר לשליחותנו זו אגף מורשת במשרד ראש הממשלה (כיום במשרד ירושלים ומורשת).
לאחרונה, הכיר משרד ראש הממשלה במוזאון ראשון־לציון, הפרוש על פני הלב ההיסטורי ובלב ההיסטורי של העיר כ"אתר מורשת לאומית".
תודתי למוזאון ראשון־לציון הפועל בהתמדה לחשיפת ערכיה הציוניים הנדירים של העיר.
תודתי לאמנים הנפלאים מאסכולת בצלאל אשר יצרו עבור התערוכה גביעי יין וקידוש מלאי השראה.

בברכת שנה טובה,
דב צור
ראש העירייה

# ברכת מנהלת המוזאון

התערוכות הנפתחות היום הן סמל לתקווה.
כבר בראשיתה הייתה המושבה ראשון־לציון מצפן ליהודי הארץ והעולם. בה נוצרו סמלים לאומיים כמו דגל הלאום וההמנון ובה הוקם בית הספר העברי הראשון.
גם היקב היה למן יום הקמתו סמל להתגשמות החלום הציוני ולשגשוגה של חברה יהודית יצרנית בארץ ישראל. היקב החדשני שהיה באותה עת מפעל התעשייה הגדול ביותר במזרח התיכון, סימל בעיני רבים את הכיוון והדרך לחיים יהודיים עצמאיים ופורייים. גדולי עם ועולם הגיעו לראשון־לציון לחזות בנס המתחולל לנגד עיניהם. בית הספר לאמנויות בצלאל שהוקם בירושלים, היה גם הוא ועודנו סמל של יצירה מקורית, תרבות וחדשנות בארץ ישראל.
בבסיס כוחם של סמלים עומדת יכולתם להבטיח עתיד טוב יותר, הבטחה הנוטעת תקווה ומעניקה כוחות עצומים להתמודדות עם הקשיים שבדרך. אכן, ראשון־לציון עצמה והיקב בתוכה, הנם סמלים שצופנים בחובם חזון, תקווה ואמונה.
התערוכות מזכירות לנו להביט בהן כדי לראות את עצמנו ולהכיר ביכולותינו להאמין בעצמנו ולפעול למימוש מה שנראה כבלתי אפשרי.

אני רוצה להודות לראש העירייה, מר דב צור, על דבקותו בשימור הלב ההיסטורי של ראשון־לציון על ערכיו החשובים. תודה לאוצרי התערוכות, לאמני בצלאל ולצוות המוזאון.

שנה טובה ומלאת תקוה,
נאוה קסלר
מנהלת מוזאון ראשון־לציון

# הַלֵּל. כרמל. בצלאל

# התערוכות:

# הַלֵּל. יקב כרמל

# 'יודאיקה עבשיו!': כוסות וגביעי יין לקידוש של אסכולת בצלאל

שתי התערוכות עוסקות בשני מפעלים חלוציים: יקב ראשון־לציון ובית הספר לאמנויות "בצלאל". שניהם, כל אחד בתחומו, הניחו תשתית חומרית ותרבותית ליישוב היהודי המתחדש בארץ ישראל. שתי התערוכות המוצגות במשולב, מציגות את נקודות ההשקה בין שני המפעלים. העיקרית שבהן היא העובדה שתוצריהם, היין ואמנות בצלאל, היוו סמל ליישוב היהודי המתחדש ונרכשו על ידי יהודי הגולה כמחווה דגשית של אהבת ארץ ישראל וכתרומה למען הגשמת הרעיון של יישובה. היקב מוצג מן הזווית ההיסטורית ואילו בצלאל מוצג מנקודת מבט אמנותית עכשווית.

היקב היה סמל להגשמת חזון יישוב ארץ ישראל, מקור לגאווה ואבן שואבת למנהיגי עם ועולם שנשאו עיניהם אליו וביקרו בו. התערוכה "הלל. יקב כרמל" מבקשת להציג את החרשנות של יקב ראשון־לציון בשנותיו הראשונות כמפעל תעשיה חקלאית מוררני הבולט במרחב המזרח התיכון ועומד במרכז חיי הכלכלה של ראשון־לציון ומושבות הסביבה. בתערוכה מוצגים התפתחותו, הישגיו, אתגריו, גלגוליו, קשריו עם הגולה והשפעתו על ראשון־לציון ועל הישוב בארץ־ישראל. עיקר התערוכה עוסק בעשורים הראשונים לקיום היקב שהיו השנים המשמעותיות בתולדותיו שבמהלכן עוצב בו מודל תעשייתי חדשני ופורץ דרך בארץ.

התערוכה, "'יודאיקה עכשיו!': כוסות וגביעי יין לקידוש של אסכולת בצלאל" מציגה 48 גביעי יין וקידוש עכשוויים מעשה ידיהם של אמנים ומעצבים השייכים לאסכולת בצלאל. מהתערוכה ניבטת תפיסת העולם ושפתם האמנותית של חברי וחברות האסכולה כפי שאלו מקבלות ביטוי בתשמישי קדושה. משתתפי התערוכה הקבוצתית, עברו כולם בבצלאל: בין שלמדו או שלימדו בו או בין שהובילו אותו כראשי המחלקות. חלק נכבד מאמנים אלה נעשו לאמני היודאיקה המובילים, שיצירותיהם מעטרות את אוספי המוזיאונים החשובים בישראל ובעולם.

אוצרים:
הלל, יקב כרמל: יונה שפירא
'יודאיקה עכשיו!': כוסות וגביעי יין לקידוש
של אסכולת בצלאל: ד"ר שירת־מרים שמיר ועידו נוי

# הַלֵּל. יקב כרמל

# יקב ראשון־לציון — פורץ דרך וסמל לתעשייה ולהתחדשות היישוב בארץ ישראל

יונה שפירא

**פתח דבר**

"המסד היותר גדול היותר חשוב והיותר נפלא... הוא 'יקב ראשון־לציון' נפלא הוא בגדלו, תכניתו ובהמבונות והמכשידים הדבים הנמצאים בו עד כי כמעט לא יחסר בו דבר מהנמצא בהיקבים שבצרפת ארץ היין. וכל המומחים והסוחרים הגדולים שבקרו את ראשון־לציון התפלאו על יקב גדול ומשובלל כזה בארה"ק"

("יקב ראשון־לציון" בתוך: לונץ א.מ. "לוח ארץ ישראל" מבחר מאמרים א', ירושלים, עמ' 254)

יקב ראשון־לציון מהווה תופעה ייחודית ופורצת דרך בתעשייה של ארץ ישראל בשלהי המאה ה־19. היקב היה סמל ורוגמה להתיישבות העברית החדשה. גדולי עם ועולם כמו הרצל, בלפור, צ'רצ'יל, ויצמן ואחרים ביקרו בו והביעו התפעלותם מן המפעל אשר יותר מכל ביטא את התקווה ואת ההבטחה להתממשות חזון הדורות ולשיבת עם ישראל לארצו.
באותה עת הייתה ארץ ישראל חלק מן האימפריה העות'מאנית המתפוררת, ארץ נירחת שאוכלוסייתה מנתה בשנת 1880 כחמש מאות אלף נפש מתוכם כעשרים אלף יהודים. תושביה התקיימו בעיקר מחקלאות ועיבוד תוצריה בשיטות מסורתיות. על רקע הארץ הנחשלת שבה נראו רק ניצני קרמה ראשונים, היה יקב ראשון־לציון, שהחל לפעול בשלהי 1889, יוצא דופן. גודלו, שיטות הבנייה שלו, ציודו המשוכלל, כמויות הענבים שעיבד, מגוון סוגי היין אשר ייצרו בו, מערכת השיווק שלו וכמות כוח האדם אשר העסיק – כל אלה לא נראו כמותם בארץ ישראל של אותם ימים.
בזכות היקב, התוודעה ארץ ישראל לשכלולים אשר לא נודעו בה עד אז כמו: שיטות עיבוד ברזל לבנייה, מנועי קיטור רבי עוצמה, מכונות קירור, מאור חשמלי, טלפון ועוד. ביקב צמח דור של מומחים טכניים "מתוצרת הארץ" ובו גם התגבשו התארגנויות פועלים ראשונות בארץ.

**הרקע להקמת היקב**

"משאלתי היא להבטיח למפעל זה את קיומו המתמיד; ... להביאו לידי אותו שגשוג שאני צופה לו, ולעשותו למפעל שחוייב להיות בבחינת גילוי חיוניותה של היהדות, ואשר על־ידי פוריותו ותוצאותיו יזכה בהכרח להערכתו של עולם התרבות."

(הברון אדמונד דה רוטשילד, הצעה להעברת המושבות לידי יק"א, 10.11.1899, תרגום מצרפתית בתוך: אליאב מ. "ספר העליה הראשונה", ב', ירושלים תשמ"ב, עמ' 332)

המושבה ראשון־לציון נוסדה בט"ו באב תרמ"ב, 31 ביולי 1882. בשנותיה הראשונות הושקע עיקר המאמץ החקלאי בפלחה, שלא צלחה, בעוד שענף הכרם היה משני ונתון לשיקולם הפרטי של המתיישבים.
זלמן דוד ליבונטין, ראש קבוצת מייסדי ראשון־לציון ומנשה מאירוביץ', אגרונום, איש ביל"ו ופעיל ציבור, ראו כבר אז את האפשרויות הגלומות בתעשייה חקלאית כגורם חשוב בקידום כלכלת המושבות ועל כך כתב מאירוביץ' בשנת 1887: "חרושת המעשה אחוזה וקשורה בעבודת האדמה."

(על המסחר וחרושת המעשה, "כנסת ישראל", ורשה, 1887)

הברון בנימין אדמונד דה־רוטשילד גרתם לעזרתה של ראשון־לציון כחודשיים לאחר הקמתה. הבדיקה שערך גנן מטעמו העלתה כי ניתן לגדל במושבה גם כרמים. ואכן, משנת 1885 ואילך החל להסתמן עתידה החקלאי של ראשון־לציון כמושבת כרמים ועד שנת 1888 נטעו בה כ־600,000 שתילי גפן. גם מושבות אחרות החלו לנטוע כרמים בהיקפים נרחבים יותר. ביקורו של הברון רוטשילד בארץ ישראל, בשנת 1887, הביאו לידי גיבוש חזון כולל אשר העמיד את ענף הגפן במרכז חיי הכלכלה של מושבותיו. הוא החליט להקים בראשון־לציון יקב ולייצר בו יין איכותי מזנים מובחרים. היין, שנועד לשיווק באירופה, אמור היה להתחרות ביינות הזולים של אלג'יר, בטרביה ובגרוזיה.

## היקב — תבנון ושיטות בנייה

"הסיור במרתפים ובבתי החרושת לחביות הצריך מספר שעות. לפי התרשמותנו רק מעט ממרתפי היין באירופה, לרבות אלה בצרפת, יבלו להתחרות במרתפי ראשון".

(מקס בודנהיימר, יומן, תרנ"ט, 1898)

בניית היקב נעשתה בשלושה שלבים עיקריים כאשר כל שלב משלים ומתקן את השלב הקודם.
השלב הראשון של היקב תוכנן בשנת 1887 על ידי הגנן ז'ראר ארמן ובוצע על ידי האדריכל הגרמני גוטליב שומאכר. נבנה יקב עילי דו קומתי אשר עד מהרה הסתבר כי לא התאים לתנאי ייצור היין בארץ והיה צר מלהכיל את התוצרת.
בעקבות התנופה בנטיעת הכרמים בכל מושבות יהודה וכמענה לבעיות הייצור שצפו ועלו בשלב הבנייה הראשון, נבנה בשנת 1894 שלב נוסף שתוכנן על ידי האדריכלים שטאדקמט וואדרון. את היקב בן שלוש הקומות בנו כשהוא שקוע בחלקו במדרון הגבעה. נבנו ארבעה מרתפים עמוקים בשטח של כ־500 מ"ר כל אחר ומעליהם שתי קומות של אולמות גרוזבים. בכל מרתף יצרו פיר אוורור שסייע ליצירת טמפרטורה קבועה של $17^{o}c$ אשר התאימה יותר לתנאי התסיסה והשימור של היין. התקרות התלויות שנבנו בקומת הקרקע, נתמכו בקורות ברזל בעובי מטר שיובאו מצרפת והותקנו בסרנת היקב בשיטות עבודה הדשניות. באופן זה נוצרו חללים ללא עמודי תמיכה, שאפשרו ניצול מיטבי של השטח למטרות ייצור ואחסון.
משנת 1895 ועד ראשית המאה ה־20 הוקמו במתחם היקב מבנים נוספים עבור מנועים, מפעלים נלווים ואחסון.

## ציוד וייצור חדשני

"...בכל מקום אשר נעיף מבט עינינו, נראה מכונות ממבונות שונות אשר האיש הפשוט לא ידע תעודת מרביתם."

("יקב ראשון־לציון" בתוך: א.מ. לונץ, "לוח ארץ ישראל" מבחר מאמרים א', ירושלים, עמ' 254/5)

יקב ראשון־לציון היה הגדול מכל היקבים שבארץ ישראל, שטחו התפרש על כ־15,000 מ"ר ועיבדו בו תוצרת של כ־16,000 דונם כרמים. לשם השוואה, שטחו של היקב במקווה־ישראל היה כ־2000 מ"ר ועיבדו בו תוצרת של 300 דונם כרמים בלבד; שלושת יקבי שרונה כללו כ־800 מ"ר ועיבדו תוצרת של 1500 דונם כרמים; יקב זכרון־יעקב, אשר הוקם על ידי הברון רוטשילד בשנת 1892, היה אף הוא גדול ומשוכלל אך שטחו הגיע לכ־7500 מ"ר בלבד ועיבדו בו תנובת 10,000 דונם כרמים.
תהליך הייצור ביקב היה כולו ממוכן. עד שנת 1898 צויד היקב במנועי קיטור רבי עוצמה, מנועי שריפה פנימית, מכונות קרח לקירור תהליך התסיסה והייצור, מכונות לסחיטת הענבים ולכבישת הזגים, משאבות, מסננים ומכונות פסטור, טלפון ואף מאוד חשמלי. ציוד בסדר גודל זה לא נראה כמותו בארץ ישראל. היקב יכול היה להכיל 7.3 מיליון ליטר יין ועיבד את ענבי ראשון־לציון, פתח־תקוה, נס־ציונה, רחובות וגדרה.
החל משנת 1893 עבדו ביקב ייננים יהודים בלבד. הראשון שבהם היה בוריס אוסובצקי.

## היקב - תשלובת תעשייה

" ישנם בהמושבה - מלבד היקב הגדול למעשה היין והחזקתו — בית מעשה קרח, בית זיבור להקוניאק, בית מעשה חביות, טחנה, שתי מכונות להוצאת מיץ הג'ראניום, ובלם עובדים בבח הקיטור."

(בן צבי, "ראשון־לציון", בתוך: א .מ. לונץ, "לוח ארץ ישראל", מבחר מאמרים א', עמ' 246)

היקב היה למעשה מערך תעשייתי שכלל חמישה מפעלים נלווים ומחלקות תומכות אשר ייצרו בעבורו או השתמשו במשאבים שלו לשם עיבוד מוצרים לשיווק.

**"בית חרושת הברזל" – הממגרייה** – היה ראשון המפעלים הנלווים ליקב שהוקם עוד לפניו. המפעל היה אחראי על עבודות הברזל לבניין היקב וטיפל בהתקנה, תפעול, תיקון ותחזוקת מכונות היקב. במסגרייה פיתחו שיטות שונות לשיפור הבנייה וייצרו מכשירים חדשים בהתאם לצרכי היקב ולתנאי הייצור הייחודיים לארץ. מנהל המסגרייה, יעקב פאפו, יליד ירושלים וחניך מקווה ישראל, למד מכונאות בצרפת על חשבון הברון רוטשילד והיה ראשון המכונאים ילידי הארץ. ככל הידוע הוא זה אשר השתמש לראשונה בארץ ישראל בכוח הקיטור לצורך תהליכי ניסור, קידוח וחריטה. בנוסף, היה אחראי על כל תהליכי הרכבת מכונות היקב ותחזוקתן. יחד עם בוריס אוסובצקי, יינן היקב, בנה מערכת צינורות עקלתון שהזרימו מי קרח לקירור תהליך התסיסה. בעת בניית היקב עבדו בבית חרושת הברזל כחמישים פועלים.

**"בית מעשה קרח"** – מכונת הקרח הראשונה הותקנה ביקב בשנת 1890 וייצרה מי קרח שהוזרמו בצינורות לאורך חללי היקב ובתוך מכלי התסיסה כדי לקדד את תהליכי תסיסת היין וייצורו.

**האלמביק** – מתקן זיקוק לייצור אלכוהול, הותקן ביקב בשנת 1890.

**"בית חרושת החביתים"** – הוקם בשנת 1891 ובשנת 1896 הפך למפעל ממוכן שהפיק 60 חביות ליום.

**המעבדה, מחקר והשבחת תוצרת היין** – עסקה בבדיקת הרכב הענבים, בביקורת איכות היין, בחקר מחלות הגפן ובהשבחת הזנים. הכימאים הראשונים היו ברוצינר, אוסובצקי פרסקו ואחריהם הכימאי המוסמך מאיר ויניק שפיתח את המעבדה והביא לשיפור טיב היין באמצעות השימוש ברי־תחמוצת הגפרית לוויסות תהליך התסיסה.

**טחנת הקמח** – הוקמה בשנת 1895, הושכרה למפעיל חיצוני והשתמשה בכוח שהפיקו מנועי היקב בכדי להניע ארבעה גלגלי ריחיים גרולים ומכונות נוספות.

**מפעל לעיבוד פסולת היקב** – הוקם בשנת 1904 ע"י הכימאי דב קלימקר בסמוך ליקב. קלימקר קנה מן היקב משקעי שמרים ואבן יין והפיק מהם חומצה ינית, מלח־סיד ואלכוהול. המפעל נסגר בשנת 1908 בשל קשיים כלכליים.

**היקב, בסיס לניסיונות בתעשייה חקלאית** – בשל התשתית התעשייתית המשוכללת שסיפק, שימש היקב בשנותיו הראשונות כמכון ניסוי לענפי תעשייה חקלאית נוספים כמו תעשיות הבושם והמשי. ביקב הועמדו שתי מכונות קיטור למיצוי תמצית הבושם מעלי הגירניום (1896) ובחלליו הפנויים גידלו זחלי טוואי המשי.

## פועלי המרתף - ארגון הפועלים הראשון בארץ והשביתה הראשונה, מאבקים והישגים

"במהלקת המרתף הזה עובדים כל שנה פועלים יומיים עד ערך 80 איש ובעת הבצירה, עת קבלת הענבים, עד ערך 150 איש."

(א.מ. פרימן, "ספר היובל לקורות המושבה ראשון־לציון", א, ירושלים תרס"ז, 1907, עמ' 180)

### ארגון פועלים ראשון בארץ ישראל – 1887

בשנות קיומו הראשונות היה היקב מקום העבודה הגדול בארץ ישראל. ביקב עבדו פועלים יהודים בלבד מסיבות כשרות.

ראשוני הפועלים ביקב, אנשי העלייה הראשונה, לא היו מונעים על ידי אידיאולוגיה פרולטארית. עובדת היותם פועלים נבעה מחוסר אמצעים ונתפשה כמעמד זמני עד להתנחלות על הקרקע. שכרם היה גבוה מזה של הפועל הערבי ולרשותם עמדה "חברת חסכון" לפיצוי בעת אבטלה או מחלה. אולם מצוקת הדיור שממנה סבלו ומעמדם החומרי והציבורי העגום, הולידו את הצורך בהתארגנות. ארגון פועלים ראשון בארץ, "אגודת פועלים", הוקם בראשון־לציון בשנת 1887 במטרה לראוג לעזרה הדדית, לשיפור המעמד הציבורי של הפועלים ולהתנחלותם.

בעקבות המשבר של סוף אפוטרופסות הברון וההעברה ליק"א, הוקם בשנת 1899 ארגון ארצי בשם "הסתדרות הפועלים". מטרותיו העיקריות היו יישוב הפועלים וייצוגם במאבק על זכויותיהם בפני הברון ויק"א. במפקד שערך הארגון נמנו במושבות 473 פועלים עבריים, מתוכם 161 פועלי היקבים.

עם העברת המושבות לניהול יק"א (1900), היו הפועלים ראשונים להינזק שכן היו חסרי מעמד שווה לאיכרים וחסרי רכוש. יק"א דחתה את מרבית תביעותיהם להתיישבות ואף עודדה אותם להגירה מן הארץ תמורת פיצויים.

### השביתה הראשונה בארץ ישראל – תרס"א, 1900/1

בסוף שנת 1900 פיטרה יק"א שבעה מפועלי סדנת היקב עקב קיצוצים. פועלי היקב התארגנו ב"חברת עזרת אחים פועלי המרתף ראשון־לציון" ופתחו בשביתה. בתמיכת "הסתדרות הפועלים" (הארגון הארצי) תבעו הקמת ועדת בוררות שתקבע פיצויים למפוטרים ותבנה הסכם פיצויים עתידי לנותרים. הפועלים עמדו שכם אחד כנגד הפקידות כאשר כוחם במקצועיותם. הסכסוך שנמשך מספר שבועות הסתיים בהסכם שעל פיו עזבו 30 פועלים תמורת פיצויים ואילו הפועלים הנשארים זכו לתנאי העסקה, מגורים, בריאות ורווחה שלא נראו כמותם בארץ לפני כן. ככל הידוע, הייתה זו השביתה המאורגנת הראשונה בארץ. התנאים המפליגים שלהם זכו הפועלים התאפשרו מכוח התקציבים שעמדו לרשות יק"א ובזכות התשתית המוסדית אשר הקים הברון רוטשילד במושבותיו.

### השביתה השנייה – תרס"ז, 1906/7

בשנת 1906, עוד לפני שהועברו היקבים לידי הכורמים, ערכה יק"א הסכם פיצויים עם העובדים הקבועים. למרות זאת, שררו בקרב פועלי היקב מתח וחשש באשר לעתידם תחת ההנהגה החדשה. ברקע הדברים עמדו גם האידאולוגיה הסוציאליסטית והרגישות החברתית הגבוהה שאפיינו את פועלי העלייה השנייה.

בסוף אותה שנה גבר המתח בעקבות פיטורי פועל שהכה את יינן היקב. בתגובה, פתח ארגון פועלי היקב בשביתה ודרש להחזיר את הפועל לעבודה או לפצותו. כמו כן דרשו הפועלים להבטיח מערכת יחסים הוגנת עם ההנהלה החדשה ומעורבות בנושא פיטורים. בשונה מהשביתה בשנת 1900/1, התפלגו פועלי היקב לזרם מתון ולזרם קיצוני יותר. מאבקם נתמך ע"י מרכז מפלגת "פועלי ציון" ביפו. משהחריף המאבק, פוטרו שישה פועלים נוספים. האלימות גברה, הפועלים שמו מצור על היקב, נורו יריות לעבר ביתו של גלוסקין, מנהל הסינדיקאט והוטחו לעברו קללות. הסכסוך הסתיים לבסוף בהחלטת ועדה משותפת לכורמים ולפועלים שקבעה פיצוי לששת הפועלים שפוטרו. שביתה זו לא נבעה מוויכוח עקרוני, שכן יק"א הבטיחה לפועלים הקבועים פיצויים. הייתה זו התנגשות בין־מעמדית בין הפועלים לבין הכורמים – בעלי היקב. לאחר השביתה הצליחו הפועלים להשיג אפשרויות נוספות למגורים ונפתח עבורם "בית־תבשיל" (בית אוכל). כך נוצרה מערכת סוציאלית, ללא תקדים בארץ, אשר תמכה בפועלי היקב בכל תחומי חייהם – עבודה, מגורים, מזון ובריאות.

### האורפלים, התימנים ואנשי העלייה השנייה

בשנת 1909 היו ביקב 93 מועסקים קבועים, מתוכם 75 פועלים שכללו שלוש קבוצות משמעותיות שהצטרפו ליקב החל משלהי המאה ה־19: הקבוצה הראשונה כללה את האורפלים (יוצאי אודסה שבגבול תורכיה וצפון סוריה). בשנים הראשונות ליקב, נהגו האורפלים להגיע אל המושבה מירושלים מדי קיץ ועמם גם אחדים מעולי תימן יושבי ירושלים. הם דרו בסוכות ליד בית־העם וחלקם מצאו פרנסתם ביקב. דב חביב לובמן כתב על האורפלים שנודעו בכוחם הפיסי ובתושייתם: "האורפלים הם רחבי כתפים וחזקי שכם ... בעבודת היקב הם תופשים את המקום החשוב ביותר" (ד. חביב לובמן, "לגער", חוב' ד', "ראשון־לציון", תל־אביב, תרפ"ט).

לימים, בשנת 1907, החלו כמה מהם להשתקע במושבה. שנתיים מאוחר יותר, בשנת 1909, התיישבה בראשון־לציון קבוצה ראשונה מעולי צפון תימן שהלקם עבדו ביקב במשך עשורים רבים. שתי קבוצות אלה היוו עמוד תווך בעבודת היקב.

עם הקבוצה השלישית נמנו פועלי העלייה השנייה שנהגו לנדוד בין המושבות ובתוכם דוד בן־גוריון. בזמן השביתה שהתקיימה בשנת 1906/7, היה בן־גוריון חבר בוועד המרכזי של "פועלי ציון" ביפו. מכתב התמיכה של מפלגתו בפועלי היקב השובתים, כתוב בכתב ידו ומוצג בתערוכה. בקיץ 1907 הגיע בן־גוריון לראשון־לציון, עבד ביקב מספר שבועות ואף הונצח בתצלום משותף של הפועלים.

## ניהול, פרסום ושיווק חובק עולם

" [...] מוטלת חובה קדושה על כל הז"צ [חובבי ציון, י.ש.] להשתדל במכירת יין ראשל"צ בכל אשר יובלו, כי לא רק גורל המושבה הזאת, כ"א [כי אם, י.ש] גם גורל יתר המושבות תלוי במכירת היין,"

(בן צבי, "ראשון־לציון", בתוך: א .מ. לונץ, "לוח ארץ ישראל", מבחר מאמרים א', עמ' 252)

השקעות הברון רוטשילד בכרמים וביקבים היו עצומות והגיעו עד שנת 1896 לכדי 6 מיליון פרנקים. על אלה נוספו הוצאות על נטיעה, הרכבה, ניסיונות, החלפת זנים וטיפול במחלות הגפן. בראגתו לרווחת הכורמים, שילם להם הברון משכורות עד לתנובת הגפן ואחר כך שילם מהיר גבוה מהמקובל עבור הענבים שהובאו ליקבים.

בשנת 1900 היה שטח הכרמים במושבות ארץ ישראל 27,933 דונם, מתוכם כ־16,000 דונם במושבות יהודה. באותה שנה עיבד היקב כ־4000 טון ענבים וכושר קיבולו הגיע ליותר מ־7.3 מיליון ליטר. נראה כי בתוך המעשה הגדול של נטיעות, בנייה, שכלול וייצור, לא הוקדשה תשומת הלב הראויה לנושא השיווק והיקב סבל מעודפי יין גדולים. שוק היין בארץ ישראל היה מצומצם ביותר וניסיונות שיווק בקנה מידה קטן בערי המזרח התיכון ובאלזס נחלו הצלחה מועטה.

לאור המצב, התנה הברון רוטשילד את קבלת ענבי המושבה רחובות ליקב בראשון־לציון במציאת שווקים ליין. הוא הקים יחד עם אנשי "מנוחה ונחלה" – כורמי רחובות – את "כרמל ורשה" (1896) בעלת המונופול למכירת יינות ראשון־לציון וזכרון־יעקב ברוסיה. יינות "כרמל ורשה" נקראו בשמות דומים לשמות יינות צרפתיים בצירוף שם עברי. על פי תקנות החברה, הופרשו 20% מרווחיה לטובת היישוב ומהם הוקמו ברחובות בית הספר ובית העם.

סניפי "כרמל" פנו אל השוק היהודי, בעיקר זה של "חובבי ציון". המותג "יין כרמל", אשר יוצר בארץ ישראל, בידל אותו מיינות אחרים והקנה לו ערך רגשי מוסף הקשור להיבור בין יהדות הגולה לארץ ישראל ולחזון יישוב הארץ הקודמים עור וגידים.

רשת ענפה של סניפים החלה להיפרש בעקבות הפזורה היהודית מברלין ועד אלכסנדריה, מירושלים עד סינגפור ומיוהנסבורג ועד בואנוס איירס. בשנת 1906 היו ליקבים 17 סניפים בחו"ל וארבעה בארץ ישראל.

במטרה לחשוף את היין לשווקים שמעבר לים, השתתפו היקבים בתערוכות בינלאומיות שהראשונה בהן הייתה "התערוכה העולמית לאומנות ולתעשייה" בברלין (קיץ 1896). בביתן "מושבות בני־ישראל בארץ הקדושה" שהוקם בתעדוכה נמכרו חמישה סוגי יין מתוצרת היקבים שנשאו שמות עבריים כמו 'ראשון־לציון' ו'גדרה'. לצד היינות הוצגו גם תוצרת חקלאית של המושבות, ספרי לימוד ועיתונים עבריים, מידע על המושבות ותמונות שלהן. היינות נמכרו בהצלחה ל־100,000 המבקרים בביתן, יהודים ונוצרים כאחד.

אותות הצטיינות שקיבלו היקבים בתערוכות בהמבורג ובפרנקפורט, ואף מדליית זהב מן התעדוכה הבינלאומית בפריס (1900), הביאו להם יוקרה מסוימת אך לא הצילו את קופתם הריקה ואת אסמיהם המלאים.

בנוסף, על אף העובדה שהיקב העסיק יהודים בלבד וייצור היין נעשה בהשגחת הרבנים נפתלי ויוסף הלוי, רבני היקב, נאלצה "כרמל" להתמודד עם השמצות בנושא טיב היין וכשרותו שהופצו בעיתונות היהודית על ידי סוכנים מתחרים.

תמונת המצב לקראת שנת 1900 הצביעה על עודף כרמים שגידלו זני ענבים רמי יחס בעוד שהשוק היהודי, שהיה השוק היחיד שאליו הצליחו היקבים לפרוץ, דרש יין לקידוש. "כרמל רוסיה", הגדולה בחברות "כרמל", מכרה באותה שנה רק 5% מתוצרת היקבים.

למרות זאת, הכורמים, שקיבלו תשלום גבוה על ענביהם, לא נפגעו. כך גם חברות השיווק שרכשו את היין במחיר נוח ומכרוהו ברווח. הגירעונות שנוצרו עקב התנהלות זו, נפלו על כתפיו של הברון רוטשילד. בשנת 1900 הגיע הגירעון ליותר מ־1.6 מיליון פרנק.

לקראת סוף תקופת אפוטרופסות הברון, ועם העברת מושבותיו לניהול יק"א (1900), הוחלט על שינוי המגמה במטרה להביא את האיכרים לידי עצמאות ולהפחית בהוצאות. נאסרה נטיעת כרמים נוספים, הברון הקציב קרן לעידוד ופיצוי על עקירת כרמים קיימים ומחירי הענבים הורדו משמעותית. היה זה מחיר כבד על גירול מהיר ולא מבוקר בנטיעות ובייצור ללא התאמה למצב השוק.

עם כניסת יק"א לניהול המושבות, ביקשו הכורמים לעצמם את הנהגת היקב ואת עסקי היין. בתחילת הדרך הביעו הברון ויק"א אי אמון ביכולת האיכרים לנהל את היקב ואת שיווק היין אך יחד עם זאת, החלה יק"א בסימון יערים להשגת מטרתה הסופית – מושבות עצמאיות.

בשנת 1904 הגיש זאב גלוסקין לברון רוטשילד הצעה בשם הכורמים ברבר העברת היקבים והמסחר לידיהם. משלחת יק"א, שהגיעה לארץ בשנת 1905, המליצה על קיצוצים במערך הפקידות והשידותים ועל שינויים בעסקי היין שעיקרם היה העברת היקבים לידי הכורמים. שנה לאחר מכן, בשנת 1906, לאחר דיונים משותפים, גובש הסכם להעברת היקבים והשיווק לידי הכורמים שבמסגרתו הוחלט על עקירה נוספת של כרמים ועל החלפת זנים משובחים בזנים פשוטים יותר. הברון הקדיש שוב קדן פיצויים על עקירת כרמים ונטיעת גידולים אחרים. הכורמים החליטו על ניהול קואופרטיבי והקימו את "אגודת הכורמים המאוחדת של יקבי ראשון־לציון וזכרון־יעקב" (הסינדיקאט) – אגודה שיתופית לייצור ושיווק היין שבה היו חברים כורמי ראשון־לציון, זכרון־יעקב, פתח־תקוה, נס־ציונה, חדרה וגדרה. למנהל האגודה התמנה זאב גלוסקין, ממייסדי "כרמל".

עם העברת היקבים לידי הכורמים, עמד לרשותם מלאי של 9.5 מיליון ליטר יין.

במשך השנים הראשונות הצליחה "אגודת הכורמים" להעלות את מחיר הענבים, לצמצם את העודפים, לדאוג לעקירת כשליש מן הכרמים, לפתוח שווקים חדשים וגם להסל ולהבריא סניפים בלתי רווחיים. בתקופה קצרה הצליחו הכורמים להוכיח שיש בכוחם לשפר את מצב היקבים והמסחר.

## נציגי היקבים - שגרירי היישוב בארץ ישראל

"ואקוה כי אחינו יראי ה' דורשי שלום ציון יקנו את היין הנז' [חנזכר, י.ש.] אשר חיבת הקודש מבשידתו וביום שמחתם ומועדי קדש יעלו את ירושלים על ראש שמחתם לפקוד לטובה את אחיהם העובדים על אדמת הקדש ומקימים ישובה.

(הרב שמואל סלנט אל אנשי חברת "כרמל", ט"ז אלול תר"ס, בתוך: מ. אליאב, "ספר העליה הראשונה" ב', ירושלים תשמ"ב, עמ' 340/1)

במשך כל השנים פעלו סניפי היקבים בעולם כמעין שגרירויות בלתי רשמיות של היישוב העברי המתחדש בארץ ישראל. רכישת מניית "כרמל", או אפילו בקבוק יין אחד, נחשבו כתרומה חשובה למען היישוב. בתחום זה יש לציין את פעילות סניף "כרמל מזרחי" באלכסנדריה. בעת מלחמת העולם הראשונה חרג הסניף מתפקידו הרשמי והיה למרכז סיוע ותמיכה להמוני הפליטים היהודים אשר גורשו על ידי השלטון העות'מאני מארץ ישראל למצרים. דוד יודילוביץ', מנהל הסניף, ועמו זאב גלוסקין, יו"ר אגודת הכורמים, אשר בשל המלחמה לא יכול היה לשוב לארץ משליחותו באירופה, ייסדו שם ועד לעזרת אלפי משפחות הגולים וראגו להם למזון ולמגורים. לשם כך הוצא כסף מקופת "כרמל" וגויסו סכומים מהברון רוטשילד ומיהדות אנגליה וארצות הברית. יחד עם זאב ז'בוטינסקי, הקימו גלוסקין ויודילוביץ' ועדה מרינית בכדי לעורר את דעת הקהל בעולם למצוקת הפליטים ובעזרת הקונסול האמריקני ביפו, העבירו כספים רבים ליהודי ארץ ישראל. זאב גלוסקין היה פעיל גם בהקמת הגרודים העבריים בהנהגת טרומפלדור וז'בוטינסקי.

### סיכום

ראשוני המושבה ראשון־לציון והברון רוטשילד, מטיבם, ראו בחזונם יהודים אשר יתיישבו בארץ ישראל, יקימו מושבות חקלאיות במתכונת מתקדמת ויתפרנסו בכבוד מחקלאות ומתעשייה חקלאית מודרנית. לשם כך השקיע הברון רוטשילד משאבים אדירים במטרה לקיים את המושבות ולעודד את כלכלתן. הוא שאף להפכן לדוגמה ומופת להתיישבות יהודית חקלאית ולאבן שואבת ליהודי הגולה.

עם תום תקופת אפוטרופסות הברון והניהול על ידי יק"א, כאשר היה על היקבים לעמוד ברשות עצמם, סיפקו להם הברון ויק"א את האמצעים הכלכליים הנחוצים. בנוסף, עמדו לרשות הכורמים הניסיון שנצבר, המומחים שהוכשרו והשווקים שהחלו להיפתח. רק אז החל תהליך האיזון וההתאמה לתנאי כלכלת הארץ שעמדה גם היא לקראת שינוי. ייצור היין צומצם, החל מעבר לענפי חקלאות מכניסים יותר (בעיקר הרדים) ונוצרו תנאי שוק חדשים אשר אפשרו לצבור רווחים. בשנים 1906 – 1914 חלה עלייה הדרגתית בדווחיות יחד עם צמצום גירעונות וחיסול עודפי היין. מלחמת העולם הראשונה הביאה שיתוק על ענף היין, על כך נוספה מכת הארבה שפקדה את הארץ בשנת 1915 וגרמה נזקים כבדים לחקלאות. לאחר המלחמה, היה צורך לפתוח במאבק מחודש על הייצור והשיווק. בנוסף לכך, היה על הכורמים להתמודד עם שתי מכות קשות שניחתו עליהם: המהפכה ברוסיה (1917) וחוקי היובש בארצות הברית (1920) אשר סגרו בפני היקבים את שני השווקים היהודיים הגדולים ביותר. עם זאת, היקבים הצליחו לשרוד ולהתבסס בזכות גלי העלייה הגדולים שהגיעו לארץ בשנות העשרים והשלושים למאה העשרים. בעקבותיהם השתנה מוקד הפעילות של היקבים מתעשייה המבוססת על ייצוא לתעשייה המבוססת בעיקר על השוק המקומי.

על אף שכל המפעלים שהקים הברון רוטשילד סבלו מבעיות כלכליות (המטווייה בראש־פינה, בית החרושת לזכוכית בטנטורה והיקבים), הם היוו שלב חשוב ומכריע בדרך הניסוי והטעייה שעברו הכלכלה והתעשייה בארץ־ישראל. מבין המפעלים המוגדרים כ"חלוצי התעשייה" בארץ, היו יקבי ראשון־לציון וזכרון יעקב היחידים אשר הצליחו לשרוד עד ימינו למרות שלל הבעיות והאתגרים אשר אפיינו את קיומם. כל זאת בזכות הברון רוטשילד אשר ראייתו המקיפה וסדר העדיפויות השונה שלו ביטאו את חזונו ארוך הטווח ליצירת יישוב יהודי פרודוקטיבי בארץ ישראל. בעבור רעיון זה היה מוכן להשקיע מיליוני פרנקים ולספוג הפסדים בעוד שהרווחיות לא הייתה עבורו גורם ראשון במעלה. ההתמדה, ההשקעה והבסיס הכלכלי שהעניק למושבותיו בכלל וליקבי ראשון־לציון וזכרון־יעקב בפרט, הצילו אותם מכיליון, סללו את דרכם לעתיד והניחו תשתית להרחבה ולביסוס של היישוב היהודי בארץ ישראל.

### מקורות נבחרים:


ארכיון מוזאון ראשון־לציון – ג/37 ; 1ע

ארכיון ציוני מרכזי – A192 ; I15

גלוסקין ו. "זכרונות", ראשל"צ –ו"י, 1946

הירשברג א.ש. "משפט היישוב החדש", וילנא, תרס"א, 1901

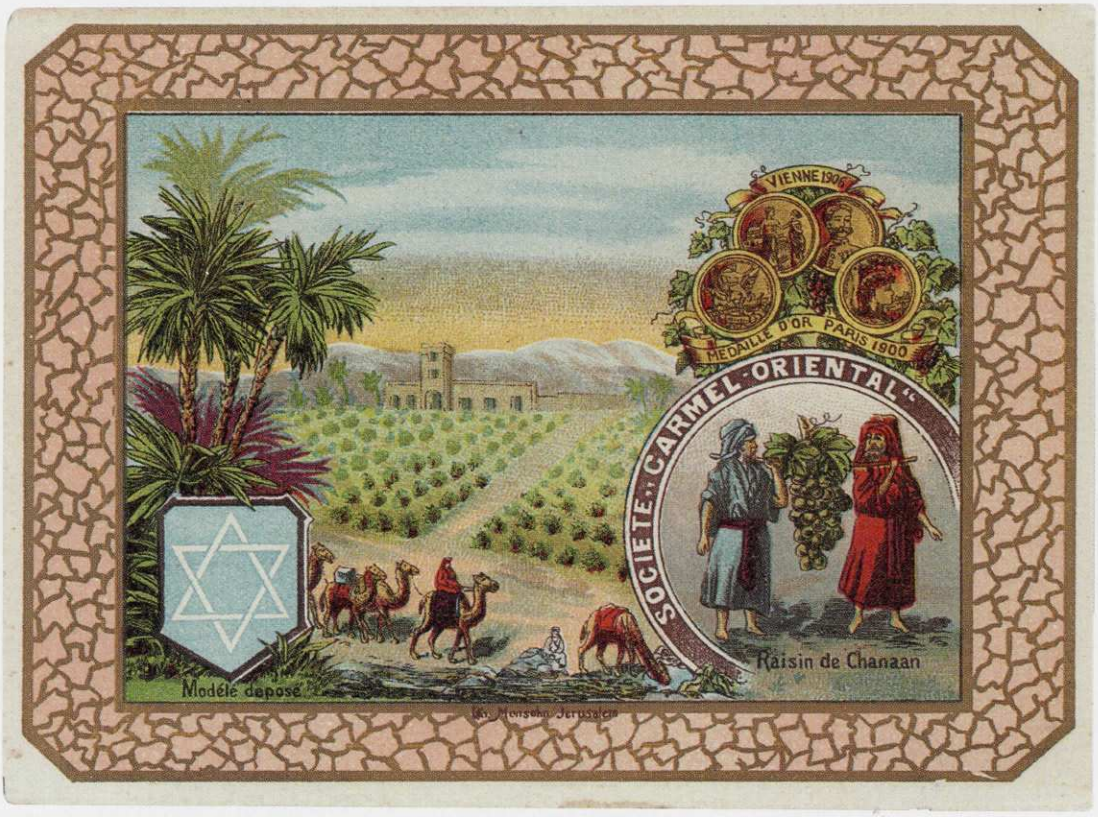
יודילוביץ' ד. (עורך), "ראשון־לציון התרמ"ב - התש"א", ראשון־לציון, תש"א, 1941

לונץ א.מ. "לוח ארץ ישראל", מבחר מאמרים א', ירושלים, תרנ"ט

עבר הדני א. "תולדות אגודת הכורמים", תל אביב, תשכ"ו

פרימן א.מ. "ספר היובל לקורות המושבה ראשון־לציון", כרך א',ב', ירושלים, 1907, 1912

שייד א. "זכרונות על המושבות היהודיות ועל המסעות בארץ ישראל ובסוריה 1883-1899", ירושלים, תשמ"ג




עלון פרסום של חברת "כרמל מזרחי", 1906 בקירוב
ארכיון מוזאון ראשון־לציון
"Carmel Mizrahi's" publicity brochure, circa 1906
Rishon Le-Zion Museum Archives




יקב ראשון־לציון גלויה מצוירת, הוצאת:
Palestine Moderne , יפו, ראשית המאה ה־20
אוסף מוזאון ראשון־לציון
The Rishon Le-Zion winery, illustrated postcard
published by Palestine Moderne
Jaffa, early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection



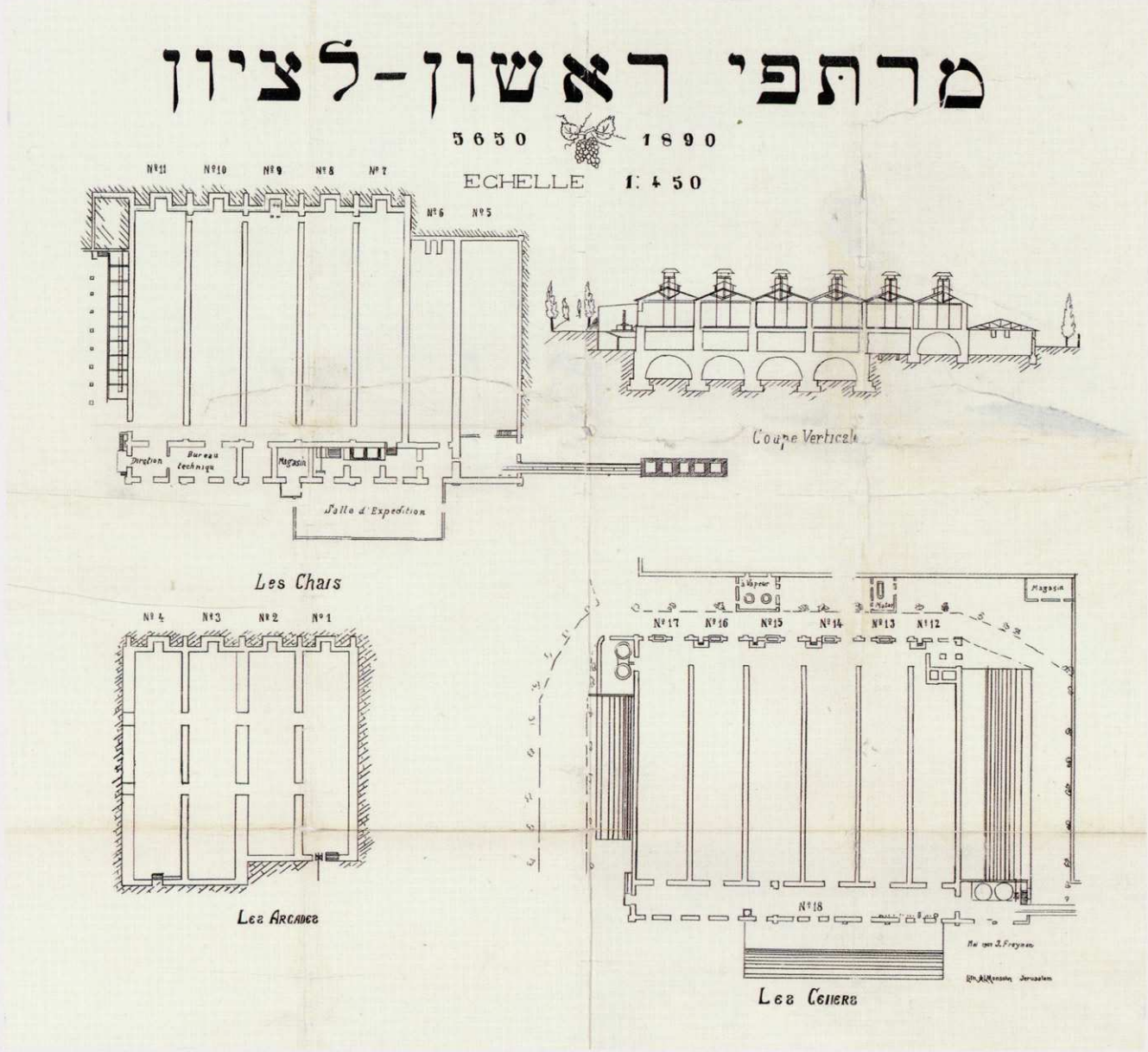
הברון אדמונד דה רוטשילד (1845 – 1934)
צלם לא ידוע, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Baron Edmond De-Rothschild (1845-1934)
Photographer unknown
Rishon Le-Zion Museum Collection



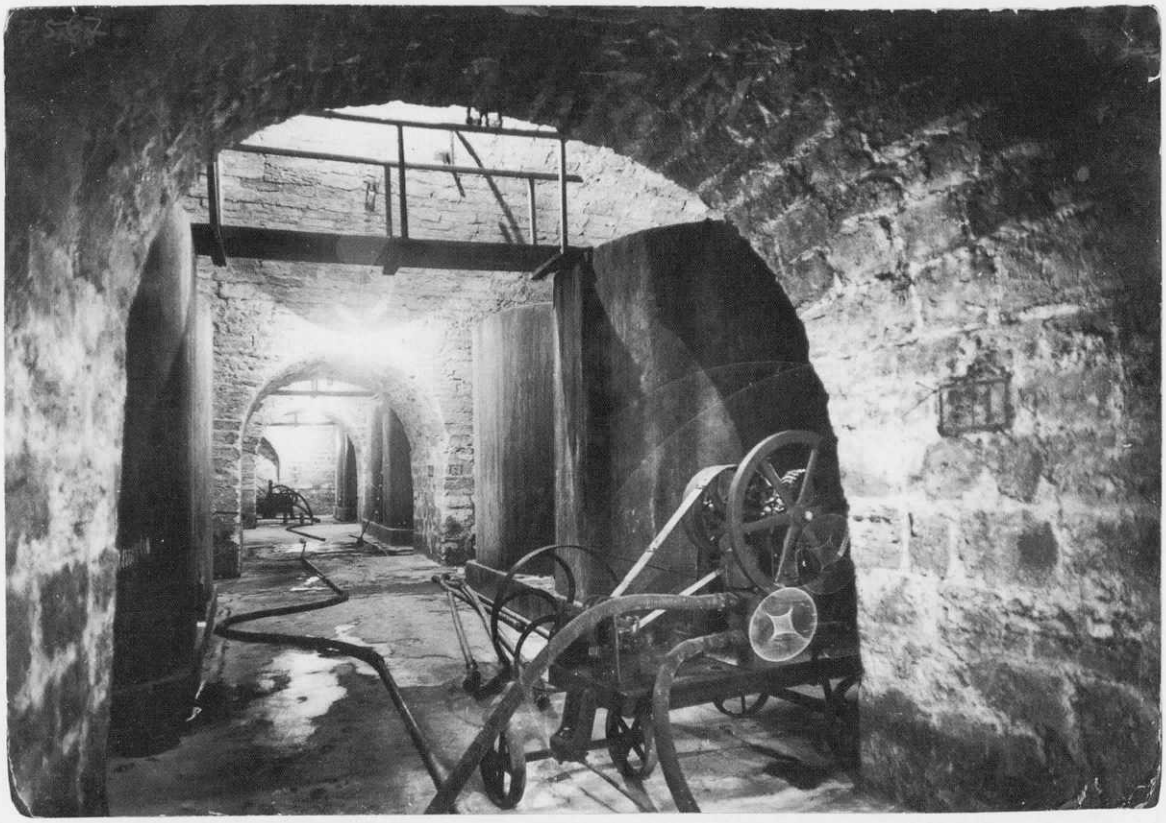
משפחות לובמן ובן זאב, בציר 1918
צלם לא ידוע. אוסף מוזאון ראשון־לציון
The Lubman and Ben Ze'ev families
Grape harvest, 1918. Photographer unknown
Rishon Le-Zion Museum Collection



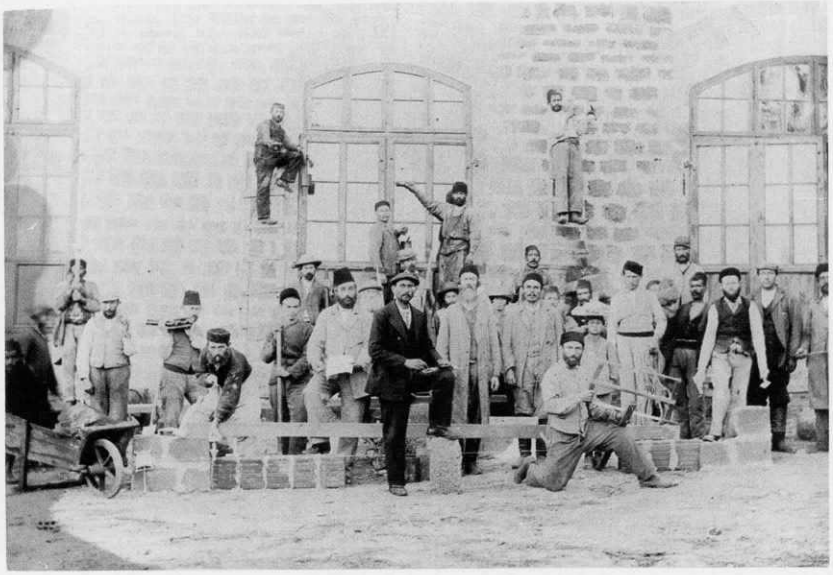

בציר על רקע יקב ראשון־לציון, גלויית שנה טובה, 1923,
צלם: מ. אמתי, אוסף מוזאון ראשון־לציון
עומד על העגלה: יצחק שפרן, עומדים למרגלות העגלה,
מימין: מלכה טבצ'ניק, אברהם מילשטיין, אמתי (הצלם),
ברכה הירשפלד, עליזה [...]. דוד מרגלית.
יושבים למטה משמאל: [...], יעקב הירשפלד
Grape harvest with the Rishon Le-Zion winery
in the background. New Year postcard, 1923
Photographer: M. Amitai
Rishon Le-Zion Museum Collection
Standing on the cart: Ithak Shafran; By the wheels
of the cart, from the right: Malka Tavechnik,
Avraham Milstein, Amitai (the photographer),
Bracha Hirshfeld, Aliza [...], David Margalit,
Sitting below, from the left: [...], Yaakov Hirshfeld




תכנית 'מרתפי ראשון־לציון', המבנה המרכזי של היקב
שרטוט: יואל פרימן מתוך: א.מ. פרימן, 'ספר היובל
לקורות המושבה ראשון־לציון', כרך א', 1907
Plan for "the Rishon Le-Zion cellars", the winery's
main building, drawings: Yoel Freiman
Excerpt from: A.M. Frieman, "Sefer Hayovel
Lekorot Hamoshava Rishon Le-Zion" Vol. A, 1907
(Hebrew)



מרחפי היקב, (נבנו, 1894), צלם, ז. קלוגר, 1942
אוסף מוזאון ראשון־לציון
The winery's cellars (constructed, 1894)
Photographer: Z. Kluger, 1942
Rishon Le-Zion Museum Collection



פועלי הבניה ביקב ראשון־לציון, צלם לא ידוע
סוף המאה ה־19, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Construction workers at the Rishon Le-Zion winery, Photographer unknown, end of the 19th century, Rishon Le-Zion Museum Collection



אולם בקומת הקרקע של היקב בעל תקרה תלויה הנתמכת בקורות ברזל בעובי ז מ', פרי תכנון וביצוע של י. פאפו, המכונן הראשי של היקב (1894)
צלם, ז. קלוגר, 1942, אוסף מוזאון ראשון־לציון
A hall in the winery's ground floor (constructed, 1894), the ceiling is supported by nailed thick iron beams, planned and implemented by Y. Papo, the winery's principal mechanic
Photographer: Z. Kluger, 1942
Rishon Le-Zion Museum Collection




עגלות עמוסות ענבים ליד המשקל בכניסה ליקב צלם לא ידוע, גלויה בהוצאת אגודת הכורמים ראשית המאה ה־20, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Wagons laden with grapes beside the weighing scales at the entrance to the winery
Photographer unknown, postcard published by the vine-growers cooperative, early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection



יקב ראשון־לציון, גמלים עמוסי חביות יין למשלוח
צלם לא ידוע, ראשית המאה ה־20
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Rishon Le-Zion winery, camels laden with
wine casks for shipment
Photographer unknown, early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection

מילוי בקבוקים בסניף "כרמל מזרחי" ביפו, צלם לא ידוע
שנות העשרים, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Filling bottles at the branch of "Carmel Mizrahi"
in Jaffa, Photographer unknown, 1920s
Rishon Le-Zion Museum Collection

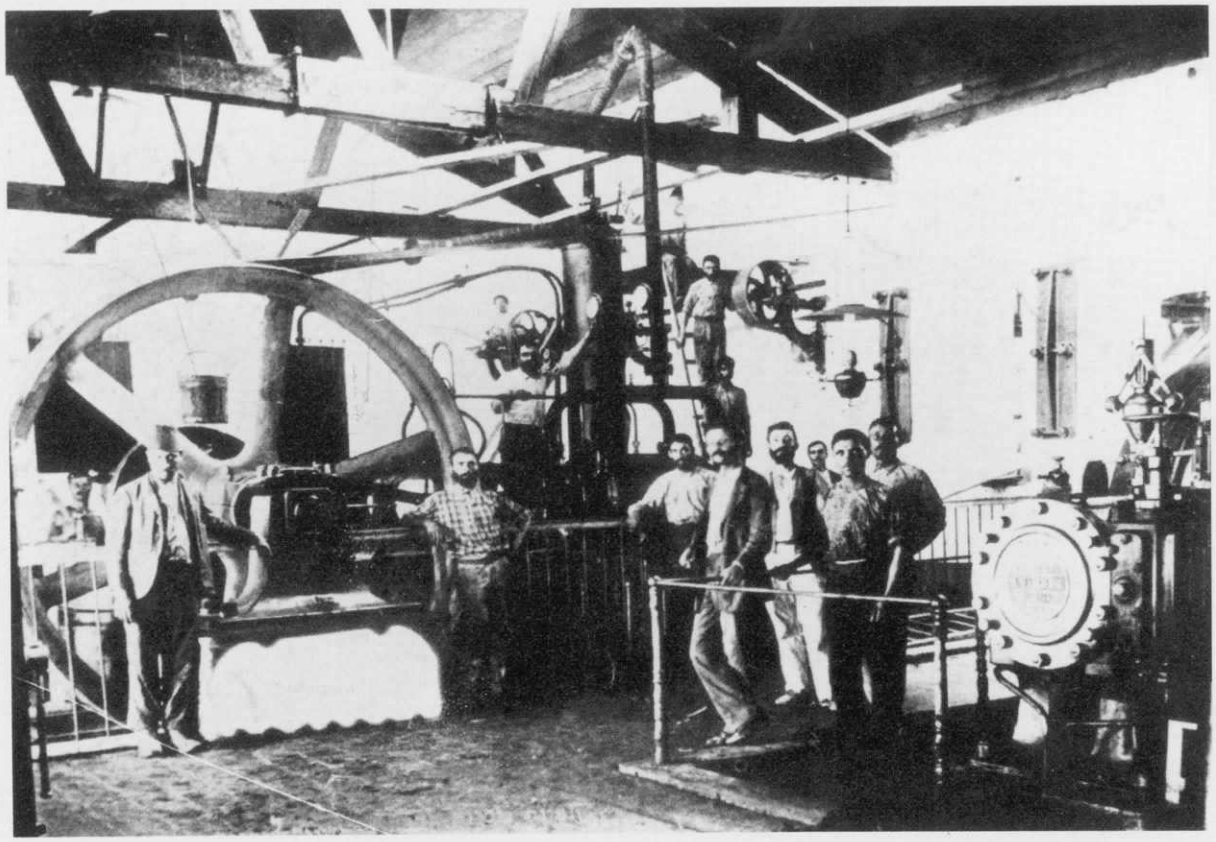


פריקת סלי ענבים אל מכונות הריסוק, צלם, י. בן דב
גלויה בהוצאת אגודת הכורמים ראשית המאה ה־20
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Unloading baskets of grapes into the crushing machines, Photographer: Y. Ben-Dov
postcard published by the vine-growers cooperative early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection




החבתניה, ראשית המאה ה־20, צלם לא ידוע
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Cask manufacturing factory, early 20th century
Photographer unknown
Rishon Le-Zion Museum Collection





אולם המכונות ביקב, צלמים, י. רפאלוביץ' וא. מאיירס, 1897
מתוך: "אלבום מראה ארץ ישראל והמושבות", 1899
The machines' hall at the winery
Photographers: Y. Rafaelovitch and A. Meyers, 1897
"Album Mar'e Eretz IsraeL VehaMoshvot," 1899 (Hebrew)





בן גוריון פועל ביקב (במרכז, חגור סינר), קיץ 1907
צלם לא ידוע
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Ben-Gurion, a worker at the winery (in the center)
summer 1907 Photographer unknown
Rishon Le-Zion Museum Collection

ועד פועלי המרתף תרס"א, 1901, צלם לא ידוע
עומדים מימין: ריבלין, בנימין מילר,
אברהם מיכל רוז'נסקי, יושבים מימין: יהושע ברס,
חיים רבינוביץ, שמעון הובמן, אברהם בץ
אוסף מוזאון ראשון־לציון
The committee of cellar workers, 1901
Photographer unknown
Standing from the right: Richlin, Binyamin Miller,
Avraham Michal Roujansky, Sitting from the
right: Yehoshua Brass, Haim Rabinovitch,
Shimon Hochman, Avraham Katz
Rishon Le-Zion Museum Collection



ביתן כרמל מזרחי בתערוכת תוצרת הארץ, תל אביב 1924,
צלם, ז. בריל, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Carmel Mizrahi's stand at the exhibition of
"Totseret Ha'arets" in Tel Aviv, 1924
Photographer: David Brill
Rishon Le-Zion Museum Collection

בקבוקי יין של יקב ראשון־לציון מלפני קום המדינה
צלם: מירל לוטן, אוסף עמוס רביד
אוסף יעל ושלמה טפר
Wine bottles of the Rishon Le-Zion winery
from the period prior to the foundation of the
State, photographer: Mirel Lotan, Amos Ravid
collection, Yael and Shlomo Tepper Collection

מיקרוסקופ ממעבדת היקב, תוצרת "C. Verick"
סדרה 7, שנת ייצור 1900 בקירוב
צלם: מירל לוטן, אוסף מאיר (מיורקה) פלד, ז"ל
Microscope from the winery's laboratory,
manufacturer: "C. Verick", series 7, Production
date: circa 1900, potograper: Mirel Lotan
Meir (Mayorka) Peled Z"L Collection







# תעודה

וְיֵין יְשַׂמַּח לְבַב אֱנוֹשׁ (תהלים ק"ד ט"ו)
אין אומרים שִׂמְחָה אלא על היין (ברכות ל"ה א')

היין הנשלח [illegible] כפי הרשימה שלמטה *)
מיין ראשון לציון ונחתם בחותמי בצורה הזאת
לפסח ואין בהם שום חשש של נסך וגם אין
של חטין, והבה יתירה נודעת בהם כי נתקנם
התלויות בארץ, כי הפקדתי שומרים ומשגיחים
לה, הן על הכרמים לשמור מכלאי הכרם
מרתף להשגיחה על הכשרות, והפרשת תרומות ומעשרות בהלכה, וגם אני בעצמי הנני
בקר כמה פעמים בכרמים ובמרתף בעת עשיית היין ובעת הפרשת תרומות ומעשרות.
עכ"ז באתי על החתום יום ג' לחדש [illegible] שנת תרס"ב פה"ק יפו ת"ו.

כשרים המה גם
בהם שום חשש
בהם מצות
נאמנים על כל
ועילה, והן

נאם [illegible]

נפתלי הירץ הלוי
NAFTALI HERZ LEWY
RABBINER IN
JAFFA
רבנר בעיה"ק יפו הי"ו

*) 9 חביות (גרלנ) יין לחם IV שנת מקומן 467 - 475 . V, J . S
1 " " " " II " 476 " " "
1 " " " " מוסח " 477 " " "
1 " " " יין לבן קלרשטין " 478 " " "
1/2 " " " יין לחם I שנת " 479 " " "

תעודת כשרות של היקב בחתימת הרב נפתלי הירץ הלוי
רב ואב"ד העיר יפו, ארכיון מוזאון ראשון־לציון
Kashrut certification of the winery signed by
Rabbi Naftali Herz HaLevi, Rabbi and President of
the Rabbinical Court for the city of Jaffa
Rishon Le-Zion Museum Archives




הפרשת תרומות ומעשרות מיין היקב בהשגחת רב היקב הרב יוסף הלוי, מימין, יצחק סולימן, שנות העשרים
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Allocation of Terumoth (contributions) and tithes from the winery's wines, under the supervision of the winery's rabbi, Rabbi Yosef HaLevi. From the right: Yitzhak Suliman, 1920s
Rishon Le-Zion Museum Collection



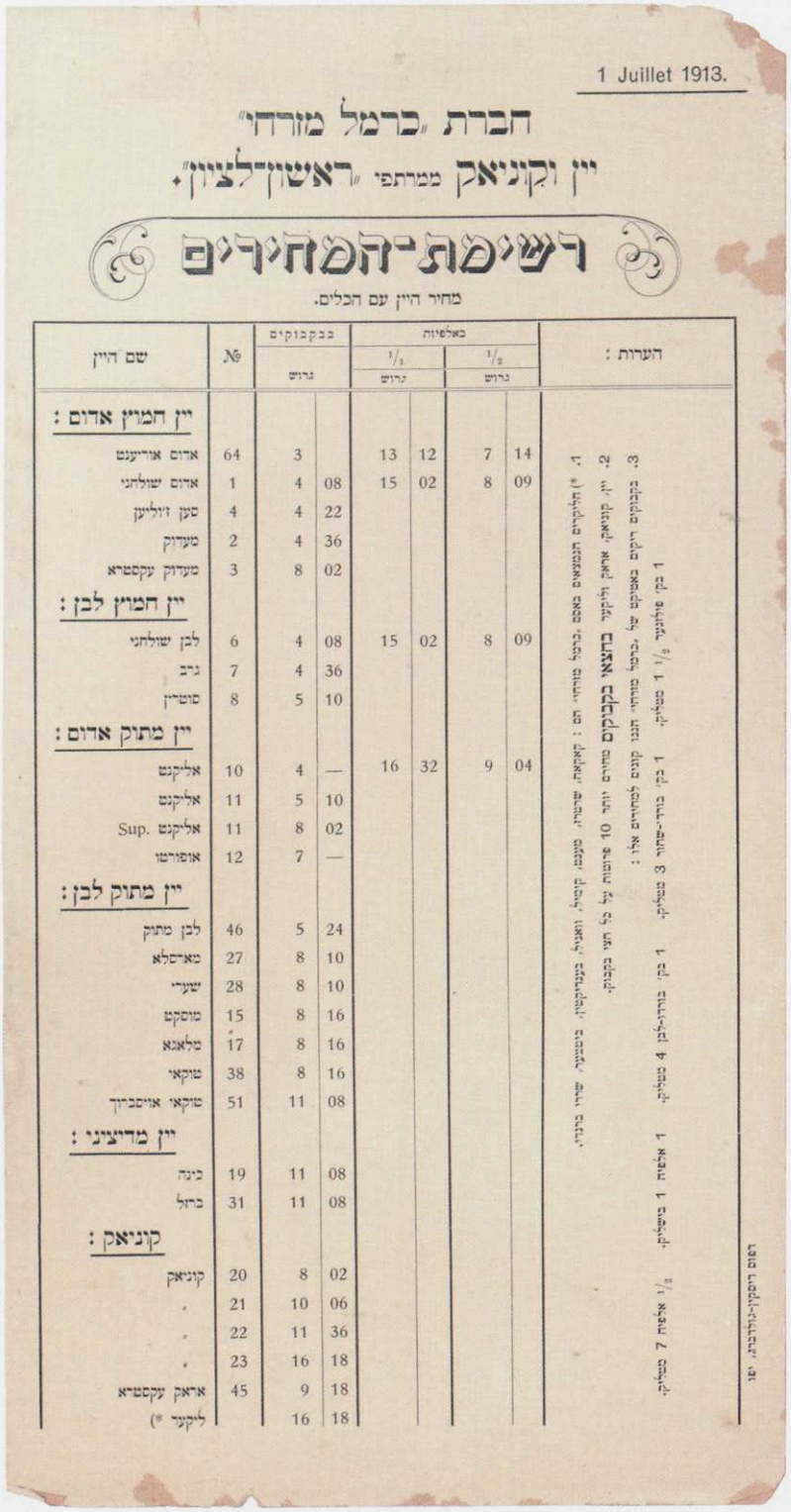
חותמת בשרות של היקב, ראשית המאה ה־20
צלם: מירל לוטן, אוסף מוזאון ראשון־לציון
The winery's Kashrut stamp, early 20th century
photographer: Mirel Lotan
Rishon Le-Zion Museum Collection




ביתן כרמל מזרחי בחגיגות הפסח ברחובות, 1913
צלם לא ידוע, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Carmel Mizrahi's stand at the Passover
celebrations in Rehovot, 1913
Photographer unknown
Rishon Le-Zion Museum Collection

חנות כרמל מזרחי ביפו, ראשית המאה ה־20
צלם לא ידוע, ארכיון ציוני מרכזי
Carmel Mizrahi's store in Jaffa
early 20th century, Photographer unknown
Central Zionist Archives





1 Juillet 1913.

חברת „כרמל מזרחי"

יין וקוניאק ממרתפי „ראשון־לציון".

# רשימת־המחירים

מחיר היין עם הכלים.

| שם היין | № | בבקבוקים | | באלפיות | | | | הערות : |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | גרוש | | 1/1 גרוש | | 1/2 גרוש | | |
| **יין חמין אדום :** | | | | | | | | |
| אדום אריענט | 64 | 3 | | 13 | 12 | 7 | 14 | |
| אדום שולחני | 1 | 4 | 08 | 15 | 02 | 8 | 09 | |
| סען זולין | 4 | 4 | 22 | | | | | |
| מעדוק | 2 | 4 | 36 | | | | | |
| מעדוק עקסטרא | 3 | 8 | 02 | | | | | |
| **יין חמין לבן :** | | | | | | | | |
| לבן שולחני | 6 | 4 | 08 | 15 | 02 | 8 | 09 | |
| גיב | 7 | 4 | 36 | | | | | |
| סוטרין | 8 | 5 | 10 | | | | | |
| **יין מתוק אדום :** | | | | | | | | |
| אליקנט | 10 | 4 | — | 16 | 32 | 9 | 04 | |
| אליקנט | 11 | 5 | 10 | | | | | |
| אליקנט Sup. | 11 | 8 | 02 | | | | | |
| אופירטו | 12 | 7 | — | | | | | |
| **יין מתוק לבן :** | | | | | | | | |
| לבן מתוק | 46 | 5 | 24 | | | | | |
| מאסלא | 27 | 8 | 10 | | | | | |
| שערי | 28 | 8 | 10 | | | | | |
| מוסקט | 15 | 8 | 16 | | | | | |
| מלאגא | 17 | 8 | 16 | | | | | |
| טוקאי | 38 | 8 | 16 | | | | | |
| טוקאי אויסבריך | 51 | 11 | 08 | | | | | |
| **יין מדיצני :** | | | | | | | | |
| בינה | 19 | 11 | 08 | | | | | |
| בוהל | 31 | 11 | 08 | | | | | |
| **קוניאק :** | | | | | | | | |
| קוניאק | 20 | 8 | 02 | | | | | |
| " | 21 | 10 | 06 | | | | | |
| " | 22 | 11 | 36 | | | | | |
| " | 23 | 16 | 18 | | | | | |
| אראק עקסטרא | 45 | 9 | 18 | | | | | |
| ליקער *) | | 16 | 18 | | | | | |

רשימת מחירי יין, 1913, ארכיון מוזאון ראשון־לציון
A list of wine prices, 1913
Rishon Le-Zion Museum Archives




גלויה מצוירת של נופי ראשון־לציון והיקב, צרפתית
ראשית המאה ה־20, ציור: Anna Palm
הוצאת: Kurzner& Berger, Berlin, אוסף עמוס רביד
Illustrated postcard featuring views of
Rishon Le-Zion and the winery (in French)
early 20th century. Painting by Anna Palm
Publisher: Kurzner & Berger, Berlin
Amos Ravid Collection




תווית יין של יקב ראשון־לציון, צרפתית
ראשית המאה ה־20, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Wine label from the Rishon Le-Zion winery
in French from the early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection




עלון פרסום של חברת "כרמל מזרחי", 1906 בקירוב
ארכיון מוזאון ראשון־לציון
"Carmel Mizrahi's" publicity brochure, circa 1906
Rishon Le-Zion Museum Archives

# 'יודאיקה עכשיו!': כוסות וגביעי יין לקידוש של אסכולת בצלאל

ד"ר שירת־מרים שמיר ועידו נוי

התערוכה הקבוצתית 'יודאיקה עכשיו!': כוסות וגביעי יין לקידוש של אסכולת בצלאל, המוצגת במסגרת התערוכה הלל, יקב כרמל, בצלאל שבמוזאון ראשון לציון, היא תערוכה של אמנות יהודית עכשווית, המבקשת להציג את תפיסת עולמם ושפתם האמנותית של חברי וחברות האסכולה, כפי שהן באות לידי ביטוי בתשמישי קדושה. שלושים ושניים משתתפי התערוכה הקבוצתית עברו כולם בשלב כלשהו בחייהם ב'בצלאל' – אם כתלמידים ואם כמורים או כראשי מחלקות. חלק נכבד מהם הפכו עם השנים לאמני יודאיקה מובילים, שיצירותיהם מעטרות את אוספי המוזאונים החשובים בישראל ועולם.

ברומה למפעל היקב שהקים הברון בנימין דה רוטשילד, כך גם בית הספר לאמנויות 'בצלאל', שהקים בוריס שץ בראשית המאה העשרים כבית מדרש לאמנויות בירושלים, היה מפעל בעל חזון וראייה מרחיקת לכת שאפיינה את הציונות המעשית, כחלק מהבנת הצורך בהתיישבות יוצרת ויצרנית של העם היהודי במולדתו ההיסטורית. מטרת שץ הייתה: 'הכשרת בני ירושלים למלאכת כפיים, גיבוש אומנות יהודית מקורית ותמיכה באומנים יהודיים, ומציאת ביטוי חזותי לעצמאות הרוחנית הלאומית הנכספת – עצמאות המבקשת לערוך סינתזה בין המסורת האומנותית האירופית והמסורת העיצובית היהודית במזרח ובמערב, ולשלבה עם תרבותה המקומית של ארץ ישראל'. הדמיון בין שני המפעלים בא לידי ביטוי בקהל היעד שלהם – יהודי התפוצות באירופה ובאמריקה – ובאסטרטגיית השיווק שנקטו לעתים, כגון שליחת היצירות לתערוכות בינלאומיות שאליהן הגיעו יהודים ורכשו את המוצרים, לא רק בשל איכותם או אופיים האוריינטליסטי, אלא גם, ובעיקר, בשל היותם יהודים ציונים חדורי שליחות פילנטרופית.

אלא שהסתמכותם של שני מפעלים אלה על רגשי ההזדהות של יהודי התפוצות לא הייתה יכולה להחליף בשום אופן תכנית עסקית סדורה, ועד מהרה מצאו את עצמם מייסדי שני המפעלים במציאות גאו־פוליטית וכלכלית קשה ביותר. מלחמת העולם הראשונה הביאה, בין היתר, לניתוק אזור השליטה העות'מאנית מאירופה, וכתוצאה מכך נפגעה יכולתו של שץ להעביר כספים מהוועד בברלין ולגייס תרומות מקהל תומכיו שמעבר לים. קשיים אלה נמשכו גם עם סיומה של המלחמה ותחילת המנדט הבריטי בארץ. בשנת 1929 נסגר 'בצלאל' הישן, שלוש שנים לפני פטירתו של שץ במהלך מסע לגיוס כספים שערך בארצות הברית עם תערוכה נודדת של עבודות 'בצלאל'.

'בצלאל' נפתח מחדש בשנת 1935 והפך למוסר אקדמי בשנת 1955. בצלאל החרש היה שונה באופן מהותי ממפעלו המקורי של שץ, מכיוון שהוא לא כלל הפרדה מלאכותית בין מלאכת התכנון והעיצוב של היצירות לבין סדנאות האומנים – בעלי המלאכה שביצעו בפועל את היצירות במלאכת כפיים. מעתה, השאיפה הייתה שבוגרי בית הספר ישתלבו במערכת היצרנית המקומית, תוך שהם מתנסים ומתלמדים באָמָנוּת ובתהליכי הייצור התעשייתיים השונים. חרף השוני, שמירת שמו המקורי של 'בצלאל' העידה על השאיפה להמשיך את דרכו ההיסטורית של בית הספר, שבנה לעצמו שם של איכות ומצוינות, התחדשות מתמדת ופריצות דרך אמנותיות. גם היום, כמו לפני מאה שנה, 'אסכולת בצלאל' היא מותג של ידע, עשייה ודיון ביקורתי, מרכז הקובע את סדר היום התרבותי בתחומי האמנות והעיצוב במדינת ישראל, ומוציא תחת ידיו מדי שנה בוגרים המהווים את אמני דור ההמשך.

העיסוק באמנות יהודית ובתשמישי קדושה היה, בבצלאל הישן, חלק בלתי מבוטל מהלימוד והיצירה, וענף יצירה זה שרד עד ימינו בדמותו של הקורס האקדמי 'יודאיקה' שנלמד במסגרת המחלקה לצורפות ואופנה. קורס זה הוא ייחודי במוסדות האקדמיים בישראל. מרתק לגלות כי האמנים היוצרים במסגרת זו, לא באים כולם מזרמים מסורתיים או דתיים; חלק נכבד מהם מגיע למלאכת היצירה מתוך השתייכותם ליהדות

החילונית. נקודת המוצא שלהם אינה אינטואיטיבית בבסיסה ודווקא משום כך הם מביאים עמם חשיבה ביקורתית, לא שמרנית ולא מקובעת, בדיוק זו הנחוצה לריענון וחידוש היצירה היהודית ולחיבורה עם שינויים טכנולוגיים בני ימינו בתחום המחשוב, התקשורת ואמצעי הייצור, ועם השינויים בהוויה היהודית העכשווית המתרחשים ללא הרף.

ההקשר הדתי, התרבותי והחברתי של מרבית אמני בצלאל בכלל, ושל אלו היוצרים יודאיקה בפרט, הוביל ליצירה של תשמישי קדושה פופולריים, אלה המוכרים והנמצאים בדרך כלל בכל בית יהודי: מזוזה, פמוטים, קערת פסח, חנוכייה, גביע קידוש ועוד. פריטים אייקוניים אלה נושאים עמם מטען היסטורי ותרבותי עמוק בשפה המקומית, אך ייתכן גם שהסיבה היא פונקציונלית, שכן הם מבוקשים מאוד בקרב קהל היעד המקומי.

הגביעים והכוסות המוצגים כעת בתערוכה 'יודאיקה עכשיו': כוסות וגביעי יין של אסכולת בצלאל, הם בעלי חשיבות רבה בליטורגיה היהודית הפרטית, המתרחשת בבית הכנסת ובבית. ליין יש חשיבות רבה בדת היהודית – בשבתות ובחגים מקדשים עליו את היום (קידוש) ואף נוהגים להשתמש בו בהבדלה המסיימת את היום הקדוש; הוא מְשַׂמֵּחַ כמשקה חגיגי באירועים משמחים, ברית מילה וחתונה, ודרכו מקיימים את מצוות השמחה בחגים ובשבתות: 'אין שמחה אלא בבשר ויין' (פרפרזה על תלמוד בבלי, פסחים קט, ע"א). חשיבותו של היין באה לידי ביטוי גם בכך שהוא המשקה היחיד אשר זכה לברכה פרטית משלו: 'בורא פרי הגפן'.

קצרה היריעה מלתאר את השתלשלות ההתפתחות האמנותית לאורך הדורות בהלכות הקשורות לגביעי היין, ובפרט לצורתם ולאופן ייצורם; נראה שגביעי היין עוצבו תמיד בהתאם לרוח הזמן והמקום, ובכך שיקפו בהכרח את הערכים האסתטיים והאמנותיים שהיו נהוגים באותה תקופה ובאותו אזור – האיקונוגרפיה והסגנון שאובים תמיד מהעולם הרחב, הנוצרי והמוסלמי, שבו חיו היהודים. עיון בארכיון הריגיטלי ע"ש בצלאל נרקיס במרכז לאמנות יהודית שבאוניברסיטה העברית, מגלה רבגוניות עצומה של כלים ואביזרים הקשורים לעולם היין – אכסונו, מזיגתו, הגשתו ולגימתו.

כמו בעבר, כך אמני אסכולת בצלאל של ימינו מתבקשים להתמודד עם אתגר יצירת גביעי היין בהתאם לרוח התקופה, אם כי באופן יזום וממוסר. מבין עשרות ההצעות שהוגשו, התקבלו לבסוף לתערוכה 48 גביעי יין ושתי יצירות וידיאו, אשר לדעתנו, כאוצרים, מספרים את סיפורה של היודאיקה באסכולת בצלאל. מגוון הגביעים בתערוכה מדגים היטב את הכיוונים והמגמות השונות הקיימות בעיצוב המקומי הישראלי וכן את טעמם של הלקוחות. אך אין מרובר בשיקולים מסחריים גרידא; חלק מהגביעים אמנם נאמנים לכללי ההלכה ומיועדים למטרתם הפונקציונלית הדתית, אך אחרים מתוכננים כיצירות קונספטואליות המתכתבות עם הדת והמסורת, ומעלות בתוך כך שאלות ותהיות.

התערוכה שלפניכם מפגישה בין אמני בצלאל העכשוויים בארץ ובעולם, ובכך מפגישה גם בין התנסויות ונקודות מבט שונות – היסטוריות, תרבותיות, חברתיות, אופנתיות, חומריות, גופניות, נפשיות, טכנולוגיות ועוד.

נבקש להרים כאן כוס 'לחיים' בתקווה שמסענו המשותף בעולם גביעי היין יהיה תוסס ומרתק, ושתחום היודאיקה ימשיך להשביח כיין עתיק וטוב, ונסיים בברכה: 'שֶׁהֶחֱיָנוּ וְקִיְּמָנוּ וְהִגִּיעָנוּ לַזְּמַן הַזֶּה'.

**מקורות נבחרים:**


דליה מנור, 'אמנות, לאומיות ויחסי ציבור: המיתוס של בצלאל', עיונים בתקומת ישראל, 18 (תשס"ח), עמ' 417–441.

שלום צבר, 'קשרתי לך בתרים': התחרות הבין לאומית לעיצוב יודאיקה, החוג לתולדות האמנות האוניברסיטה העברית, ירושלים 1995.

יגאל צלמונה, בוריס שץ. כהן אמנות: חזונו ויצירתו של אבי האמנות הישראלית, מוזאון ישראל, ירושלים 2006.

נורית שילה־כהן (עורכת), 'בצלאל' של שץ 1906-1929, מוזאון ישראל, ירושלים 1983.

אתר האינטרנט של המרכז לאמנות יהודית שבאוניברסיטה העברית:
http://cja.huji.ac.il



© כל הזכויות שמורות לאוצרים: ד"ר שירת־מרים שמיר ומר עידו נוי, ירושלים, 2016


# האמנים המשתתפים בתערוכה

א. רוט מירב
אופיר אריה
אפשטיין אנה
בירן אבי
בן־ארי מיכל
גולדשמידט־קיי מרב
גלבוע רינת
דהן ישראל
דור־שהם אביה
הופר רוחי
הרמן רוזנבלום עדן
ורדי נמרוד
זהבי ראובן
זילברמן נועה
חן עתי
טוטנאור איריס
טרזי עזרי
טריפ נועה
כובבי מלכה
לביאן אריאל
מתוזיהו יוסי
ניר אורלי
נעים יפעת
סביניר רבקה
סגל זליג ז"ל
סרולוביץ' שרי
פרירמן אמיר
פרנס חיים
צברי משה
רוזנטל לנה
רשף מיה
שוד עמית



**O. Roth Merav**

On Fingertips, 2016

100×100×185 mm, Brass, Stainless Steel, Silver Plate

Photography: Rivkin Renata

The time when the Kiddush blessings are recited, between weekdays and holiness, affords Merav O. Roth an opportunity to rise up and stand "on the edge of her toes" above the daily routine, and then try and touch the eternal. The goblet's proportions create tension and facilitate a two-directional flow from the sky down to the earth.

**א. רוט מירב**

על קצות האצבעות, 2016

100×100×185 מ"מ, פליז, נירוסטה, ציפוי כסף

צילום: ריבקין רנאטה

התזמון של הקידוש, בין ימות החול ויום השבת, נותן למירב א. רוט הזדמנות להתרומם "על קצות האצבעות" מעל לשגרת היום ולנסות לגעת בנצחי. הפרופורציות של הגביע יוצרות מתח ומאפשרות זרימה דו־כיוונית, מהשמיים אל הקרקע וההיפך.



**Ofir Arie**
Goblet, 2016
63×63×150 mm, Silver

The goblet is part of a design theme featuring the trapping of air in the goblet, and a visual expression of the heavy over the lightweight.

**אופיר אריה**
גביע, 2016
63×63×150 מ"מ, כסף

הגביע הוא חלק מתמה עיצובית של כליאת אוויר
וכן ביטוי חזותי של הכבד על הקל.



**Epstein Anna**

Kiddush Cup Noah's Ark, 2016

85×80×90 mm, Brass, Sterling Silver, Rhodium and Gold Plate

Photography: Epstein Max

The cup deals with the issue of intoxication, as inspired by the verse, "Noah, a man of the soil, a farmer, began to plant a vineyard. When he drank some of the wine, he got drunk" (Genesis, IX: 20-21). Inside the cup Anna Epstein created a small metal box, which floated along in a stormy ocean of wine.

**אפשטיין אנה**

כוס קידוש תיבת נח, 2016

85×80×90 מ"מ, פליז, כסף, ציפוי, רודיום וזהב

צילום: אפשטיין מקס

הכוס עוסקת בשכרות, בהשראת הפסוק: וַיָּחֶל נֹחַ אִישׁ הָאֲדָמָה וַיִּטַּע כָּרֶם. וַיֵּשְׁתְּ מִן־הַיַּיִן, וַיִּשְׁכָּר; (בראשית פרק ט , כ–כא). בתוך הכוס אנה אפשטיין יצרה תיבת מתכת קטנה, ששטה בתוך אוקיינוס של יין סוער.



**Biran Avi**

Rishon Le-Zion Wine Goblet, 2016

150×122×220 mm, Brass, Painted Aluminum, Wood, Epoxy

The history of Rishon LeZion and its symbols - the water tower, the vineyard, Israeli flag and the city's emblems – in Avi Biran's Kiddush goblet.

**בירן אבי**

גביע יין ראשון־לציון, 2016

150×122×220 מ"מ, פליז, אלומיניום צבוע, עץ, אפוקסי

**ההיסטוריה וסמליה של העיר ראשון לציון: מגדל המים, הכרם ההיסטורי, דגל ישראל, וסמלי העיר, מתנקזים כולם לגביע לקידוש של אבי בירן.**



**Ben-Ari Michal**
Cup, 2016
68×68×78 mm, Brass
Photography: Deitch Eli

Flower calyces inspired the design of Michal Ben-Ari's wine goblets. Ben-Ari's return to organic forms in nature is expressed not only in the creation's theme but also in her choosing handmade sculpture, where the artist's distinct hand print is apparent.

**בן־ארי מיכל**
גביע, 2016
78×68×68 מ"מ, פליז
צילום: דייץ' אלי

**גביעי היין של מיכל בן ארי עוצבו בהשראת גביעי פרחים. חזרתה של מיכל לצורות האורגניות שבטבע באות לידי ביטוי לא רק בנושא, אלא גם בבחירה בפיסול בעבודת היד, שם ניכרת טביעת ידה הייחודית של האמנית.**



**Goldschmidt - Kay Merav**
Kiddush Cup, 2016
70×80×220 mm, Brass, Paint, Gold
Photography: Nobelman Boaz

The goblet created by Merav Goldschmidt-Kay comes in two parts: Bowl and stem. Although at first glance the goblet appears as a single harmonious unit, during the Kiddush blessing the two parts are uncoupled, the bowl is then raised and held in the palm of the hand, separated from the stem.

**גולדשמידט־קיי מרב**
גביע קידוש, 2016
70×80×220 מ"מ, פליז, צבע, זהב
צילום: נובלמן בועז

הגביע של מרב גולדשמידט־קיי מורכב משני חלקים, מכל ורגל. במבט ראשון נראה שגביע הוא יחידה אחת הרמונית, אולם הניתוק בין שני החלקים מודגש כאשר בעת טקס הקידוש המיכל מורם ומופרד מהרגל ומוחזק בתוך כף היד.



**Gilboa Rinat**

Slavery, Freedom, Slavery - in Remembrance of the Departure from Egypt, 2016

76×76×400 mm, Pine, Nickel

Photography: Zobel Amir

This Kiddush goblet is concerned with the idea of freedom, which is incorporated in the Kiddush ritual: "Remembering the Exodus". Rinat Gilboa chose a familiar icon symbolizing bondage in Egypt – the pyramids - and also expresses modern enslavement, turning them upside down in the form of a goblet.

**גלבוע רינת**

מעבדות לחירות לעבדות - זכר ליציאת מצרים, 2016

76×76×400 מ"מ, עץ אורן, ניקל

צילום: צובל אמיר

גביע קידוש זה עוסק בביטוי של יסוד החירות המוטמע ברעיון "זכר ליציאת מצרים" שבברכת הקידוש. רינת גלבוע בוחרת אייקון מוכר – הפירמידה, כדי לייצג את ההשתעבדות (המקראית והמודרנית). אולם רינת הופכת אותה 180 מעלות ומעמידה אותה על קדקודה.





**Dahan Israel**
Kiddush Goblets, 2016
63×63×144 mm, Sterling Silver
Photography: Baran Maya

Israel Dahan's Kiddush goblets deal with the balance of power between the different geometric shapes, which make up the goblet's parts: The bowl, stem and dish. Even when detached from one another, each part still preserves the memory of the part with which it came into contact.

**דהן ישראל**
גביעי קידוש, 2016
63×63×144 מ"מ, 110×110×134 מ"מ, כסף 925
צילום: ברן מיה

גביעי הקידוש של ישראל דהן עוסקים ביחסי כוחות בין צורות גיאומטריות המרכיבות את חלקי הגביע: המיכל, הרגל והצלוחית. גם כאשר חלקי הגביע מנותקים האחד מהשני, כל אחד מהם משמר עליו למעשה זיכרון לחלק שאתו הוא בא במגע.




**Aviya David-Shoham**
Filling the void - Between Religion & Secularism, 2016
70×70×90 mm, Aluminum, Car Paint
Photography: Rayfeld Roy

Aviya David-Shoham's small cans for Kiddush are made from the genuine article namely, disposable tin cans. Their advantage lies in the fact that they can be carried everywhere. In this manner the artist refers to the myth of the wandering Jews, as it apparently fulfills their needs: A holy object that is convenient and handy to carry during their travels.

**דוד־שהם אביה**
בין קודש לחול, 2016
70×70×90 מ"מ, אלומיניום, צבעי רכב
צילום: רייפלד רועי

פחיות הקידוש של אביה דוד־שהם עשויות מהדבר האמתי: מפחיות אלומיניום חד פעמיות. יתרונן של פחיות הקידוש הוא שניתן לשאתן לכל מקום. בכך האמנית מתייחסת למעשה למיתוס של היהודי הנודד, כדי לתת מענה לכאורה לצרכיו: שיהיה לו תשמיש קדושה נוח לשימוש במסעותיו.



**Hooper Rory**

Heaven & Earth, Earth & Heaven, 2016

63×63×155 mm, 63×63×155 mm, Brass

Rory Hooper's Kiddush goblets complement one another. They face in opposite and opposing directions, but simultaneously they are in essence similar to one another. The goblets facilitate a dual look and double drinking, and a Kiddush experience that is double and twofold.

**הופר רורי**

שמיים וארץ, ארץ ושמיים, 2016

63×63×155 מ"מ, 63×63×155 מ"מ, פליז

גביעי הקידוש של רורי הופר משלימים האחד את השני. הם בעלי כיוונים הפוכים שמנוגדים זה לזה, ובאותה הנשימה דומים זה לזה במהותם. הגביעים מאפשרים מבט כפול ושתייה כפולה, חווית קידוש כפולה ומכופלת.



**Herman Rosenblum Eden**
Rocking, 2016
75×75×155 mm, Polymer, Sterling Silver

Drinking wine leads to liberated, amused and uninhibited behavior, which can upset the drinker's balance and judgment. How the wine influences the drinker is conveyed in Eden Herman Rosenblum's humoristic goblets.

**הרמן רוזנבלום עדן**
נד נד / אדום, 2016
75×75×155 מ"מ, פולימר, כסף 925

שתיית יין מזמינה התנהגות משוחררת, משועשעת ונטולת עכבות, כזו שבאפשרותה לערער את שיווי המשקל של השותה ואת יכולת השיפוט שלו. השפעת היין על השותה באה לידי ביטוי בגביעים ההומוריסטיים של עדן הרמן רוזנבלום.



**Vardi Nimrod**
Mine is My Copy, 2009
100×100×150 mm, Silver and Gold Plated Aluminum
Photography: Ron Amir

Nimrod Vardi's Kiddush goblets, which were made as part of the final project at the Bezalel Academy in Jerusalem, appear at first glance traditional and conservative. However the closer one looks at them, they are revealed as appearing faked and not original, just like many of the sacred objects currently on sale in the markets. Photographs by courtesy of the "Bezalel Catalogue."

**ורדי נמרוד**
האני מעתיק שלי, 2009
100×100×150 מ"מ, אלומיניום, ציפוי כסף וזהב
צילום: רון עמיר

גביעי הקידוש של נמרוד ורדי, שנעשו במסגרת פרויקט גמר בבצלאל, נראים במבט ראשון מסורתיים ושמרניים אולם ככל שמעמיקים מגלים שהם נראים לא מקוריים, או מזויפים, כמו רבים מתשמישי הקדושה המצויים היום בשווקים. סדרת הגביעים בוחנת את תהליכי הייצור של היודאיקה ומעלת שאלות על זיוף ומקור, חיצוניות ותוכן. הצילומים באדיבות "בצלאל קטלוג".

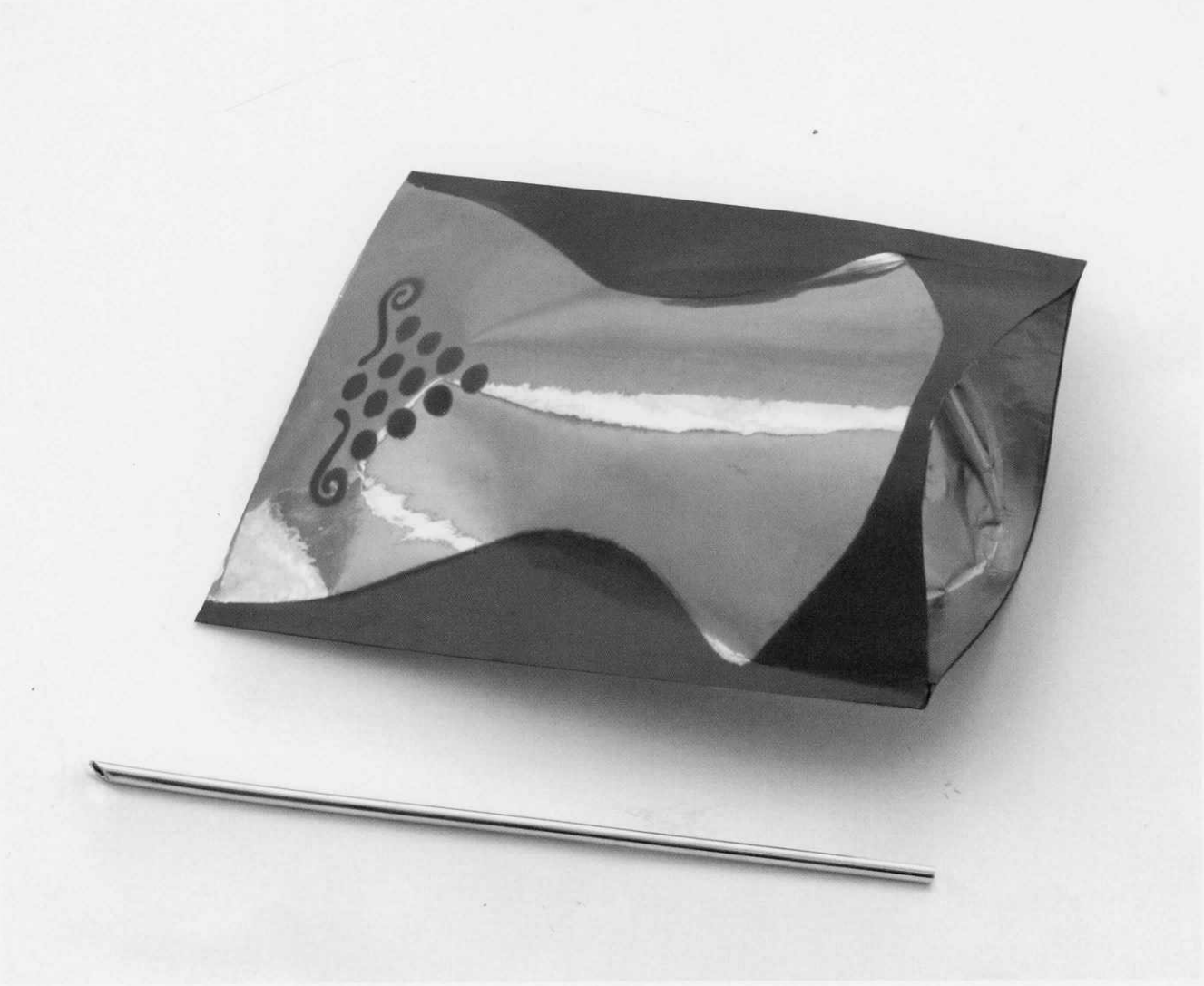


**Zahavi Reuven**
Kiddush in the Jungle, 2016
60×60×65 mm, Brass

Reuven Zahavi'a series of wine cups, "Villa in the Jungle" offers an original point of view for appraising the longing and anxieties, which mold the character of Israeli society from then until now, and arouses among the viewers existential questions about the future of the State of Israel. Are we indeed living in a villa, and are we surrounded by a jungle? Or, perhaps that jungle is inside us?

**זהבי ראובן**
קידוש בג'ונגל, 2016
60×60×65 מ"מ, פליז

סדרת כוסות היין של ראובן זהבי "וילה בג'ונגל", מציעות זווית ראייה מקורית לבחינת הכמיהות והחרדות המעצבות את פני החברה הישראלית מאז ועד עתה, ומעוררת אותנו הצופים לשאול שאלות קיומיות על עתיד מדינת ישראל. האם אנחנו אכן גרים בוילה, האם אכן מסביבנו שוכן ג'ונגל, או שמא הוא בתוכנו?



**Noa Zilberman**
Kidushit, 2016
100×50×145 mm, Laminate Film for Food Packaging, Paint, Sterling Silver

Noa Zilberman's "Kiddushit", or maybe it should be called "Grape-Kiddushit", is first and foremost a gesture to the childhood experience related to the iconic soft drink, "Tropit". The personal Kiddush cup for single use is filled in advance with grape wine, and all that remains for the child to do is to pierce it with a straw and drink up.

**זילברמן נועה**
קידושית, 2016
100×50×145 מ"מ, למינטים לשתייה ומזון, צבע, כסף 925

ה"קידושית" של נועה זילברמן, או שמא נאמר הקידושית־ענבים, היא בראש ובראשונה מחווה לחווית ילדותנו, לשתייה של המשקה האייקוני, ה"טרופית". כוס הקידוש האישית והחד־פעמית של נועה ממולאת מראש ביין ענבים. נותר רק לחורר עם הקש והכוס מוכנה לשימוש.



**Chen Attai**

A Memory of Staged Existance, 2016

100×105×120 mm, Wood, Paper, Gold leaves, Glue, Paint, Plastic, Sterling Silver

In keeping with the tradition of decorating Kiddush cups with a thin leaf outlining a view of Jerusalem, Attai Chen lent his personal interpretation to the work, which reflects the city's current state of affairs at the time of the work in 2016.

**חן עתי**

זכר של הוויה מבוימת, 2016

100×105×120 מ"מ, עץ, נייר, כסף 925, עלי זהב, צבע, דבק, פלסטיק

**בהתאם למסורת עיטור גביעי קידוש בתמונתה האייקונית של העיר ירושלים, עתי חן החליט לתת גם הוא את הפרשנות האישית שלו לנושא הזה. יצירתו משקפת תמונת מצב עדכנית של העיר, נכון להיום, שנת 2016.**



**Tutnauer Iris**

Arabian Nights, 2016

(155)75×(155)76×155 mm, Silver Plated Brass, Stainless Steel, Damascus Textile

Photography: Tutnauer Edo

In creating her Kiddush cup Iris Tutnauer finds her inspiration from a Kiddush cup with a lid from her grandfather's home in Iraq. Tutnauer excels in passing on the sense of nostalgia and grants a presence to her childhood memories together with her experiences as a grown woman at the present time.

**טוטנאור איריס**

לילות ערב, 2016

(155)75×(155)76×155 מ"מ, פליז מצופה כסף, פלדת אלחלד, בד דמשקאי

צילום: עדו טוטנאור

כוס קידוש של איריס טוטנאור מקבלת את השראתה מכוס לקידוש בעלת מכסה מבית סבה העיראקי. איריס מטיבה להעביר תחושה של נוסטלגיה ומעניקה לצופה נוכחות לזיכרונות הילדות ולהווה שלה כבוגרת.



**Tarazi Ezri**
Gyrokiddush, 2016
65×65×130 mm, ABS
Photography: Tarazi Studio

Ezri Tarazi's "GyroKiddush" provides a humoristic solution to a practice, which takes place every Sabbath, especially if the ritual is held while sailing on the high seas, namely the spilling of the Kiddush wine. The cup is built on the base of a cardan joint, which is used in gyroscopic stabilization mechanisms and that facilitates setting the cup in motion without spilling the wine.

**טרזי עזרי**
ג'יירוקידוש, 2016
65×65×130 מ"מ, אקריליוניטריל בוטאדיאן סטירן
צילום: טרזי סטודיו

ה"ג'יירוקידוש", של עזרי טרזי הינו פתרון הומוריסטי לתופעה שמתקיימת כל שבת, ובמיוחד אם הטקס מתבצע על גבי כלי שייט בים גלי: שפיכה של היין מכוס הקידוש, בין אם בעת החזקתה ביד המקדש ובין אם בעת העברתה בין משתתפי הטקס. הכוס בנויה על הבסיס של מתלה קרני, המשמש במנגנוני ייצוב ג'יירוסקופיים, וכך מאפשר להזיז את הכוס במצב תנועה מבלי שהיין יישפך.



**Noa Tripp**
Unity, 2016
400×400×270 mm, Glass
Photography: Livney Ori

Noa Tripp's creation shows the children's involvement in the Kiddush ritual, and more particularly, the children's wish to hold the goblet in their own hands. Tripp seeks to create a ritual characterized by unity and equality, which will enable everyone to make his or her contribution to the perpetuation of the tradition.

**טריפ נועה**
אחדות, 2016
400×400×270 מ"מ, זכוכית
צילום: לבני אורי

היצירה של נועה טריפ עוסקת במעורבות של ילדים בטקס הקידוש, ובפרט ברצון של הילדים לאחוז ולהגביה גם הם את הגביע. העיצוב של נועה מבקש להביא את הטקס לאחדות ולשוויוניות, כך שכל אחד תורם את חלקו להמשך המסורת.



**כובבי מלכה**

באר הניסים, 2016

100×100×150 מ"מ, כסף, זהב, גרנט, פולאריס, מן המוכן

כוס הקידוש של מלכה כובבי "באר הניסים" מבוססת על העיצוב של כלי בשמים להבדלה משנת 1998. הכוס מבקשת להציב את הכרם ואת תעשיית היין של ראשון־לציון כאבן שואבת, כבאר של ניסים, שופעת כל טוב ותורמת להתפתחות של העיר.

**Cohavi Malka**

Miracles' Well, 2016

100×100×150 mm, Sterling Silver, Gold, Garnet, Polaris, Readymade

"The Well of Miracles", Malka Cohavi's Kiddush cup is derived from the design of spice containers used in the "Havdalah" ritual that dates from 1998. The cup seeks to show the vineyard and the wine industry at Rishon Le-Zion as a center of attraction, as a well of miracles flowing abundantly with all the best things in life and thereby contributes to the city's development.



**Lavian Ariel**

Untitled, 2016

54×54×197 mm, 43×47×166 mm, 66×71×109 mm, Oak, Iron, Copper

Ariel Lavian's three wine goblets draw their shape from materials and technologies, which are used in producing wine casks. They afford the person using the goblets a one-time opportunity for multisensory contact with raw materials.

**לאביאן אריאל**

ללא כותרת, 2016

54×54×197 מ"מ, 43×47×166 מ"מ, 66×71×109 מ"מ, עץ אלון, ברזל, נחושת

שלושת הגביעים של אריאל לביאן שואבים את צורתם מהחומרים ומהטכנולוגיות המשמשות לייצור חביות היין. הם מזמנים למשתמש הזדמנות חד־פעמית למגע רב חושי עם החומרים האמיתיים.



**Yossi Matityahu**
Balance, 2016
100×100×150 mm, Sterling Silver

The cup by Yossi Matityahu relates to the behavioral consequences, not to mention even humoristic ones that result from drinking alcohol. The cup is positioned on an unstable base that staggers and falls over, only to always get up again, just like a "roly-poly toy".

**מתתיהו יוסי**
נופל וקם, 2016
100×100×150 מ"מ, בסף 925

הכוס של יוסי מתתיהו עוסקת בתוצאות ההתנהגותיות, שלא לומר ההומוריסטיות של שתיית אלכוהול. הכוס של מתתיהו מונחת על בסיס לא יציב, היא מתנדנדת ונופלת אך לבסוף תמיד מתרוממת חזרה, בדיוק כמו נחום תקום.

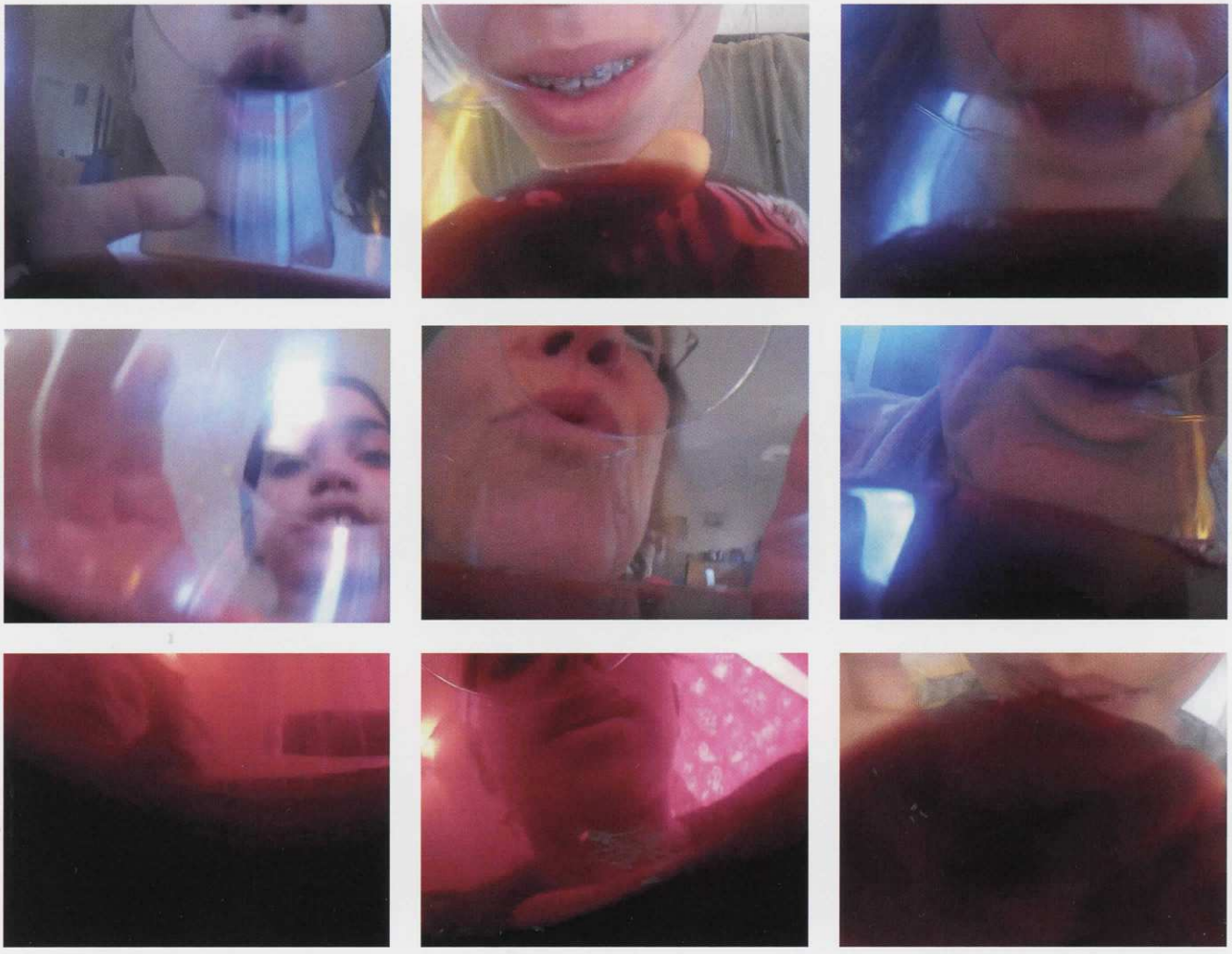


**Orly Nir**
Kiddush Cups, 2011
70×70×110 mm, Sterling Silver
Photography: Megi

Orly Nir's Kiddush cups draw their inspiration from the plant world, while integrating geometric elements. The unique texture, which is handmade by smoothing it out, creates a complex surface, which causes a shimmering light as it reflects in the metal.

**ניר אורלי**
כוסות קידוש, 2011
70×70×110 מ"מ, כסף 925
צילום: מגי

כוסות הקידוש של אורלי ניר שואבות השראה מעולם הצומח תוך שילוב אלמנטים גיאומטריים. הטקסטורה הייחודית שנעשתה בריקוע, בעבודת יד, יוצרת פני שטח מורכבים שגורמים לריצוד האור המשתקף במתכת.



**נעים יפעת**

וידאו ארט: קידוש, 2016

0:03:00 דקות

הווידאו ארט של יפעת נעים מתעד את טקס הקידוש מזווית ייחודית: מתוך פנים הגביע, באמצעות מצלמת גו־פרו. דמויותיהם של בני משפחתה מופיעות, כל אחת בתורה, בפתח הגביע, ומשקפות את המתחולל בנפשן. כך היצירה מבקשת לשפוך אור על המנהגים הקשורים בטקס הקידוש, מתוך נקודת מבט תרבותית, חברתית, וככזו שמעצבת את הדינמיקה המשפחתית ומושפעת ממנה.

**Naim Yifat**

Video Art: Kiddush, 2016

0:03:00 min

The video-art produced by Yifat Naim documents the Kiddush ritual from a unique angle: From the inside of the goblet by means of a GoPro camera. The members of her family who take turns to drink the wine are reflected in the goblet's opening and hint at what is happening in their hearts. This creation sheds light on the customs associated with the Kiddush ritual from a cultural, social and family perspective; and so shapes the family dynamics and is affected by it.





**Rebecca Sevinir**

To Bless or to Drink, 2016

180×60×180 mm, Brass, 190×105×190 mm, Brass, Acrylic Glass

The hybrid goblet by Rebecca Sevinir is made up of two goblets joined to one another; a family traditional goblet, which originally came from the father's home, and a disposable Coca-Cola plastic bottle. Sevinir in her work focuses on central dichotomic schemes in the world of design, both from the material and cultural aspects, featuring multi-use as opposed to single-use, expensive compared to cheap, low as against high, important or trivial, conservative versus liberal, and similar comparisons.

**סביניר רבקה**

אם לקדש או לשתות, 2016

180×60×180 מ"מ, פליז, 190×105×190 מ"מ, פליז, זכוכית אקרילית

הגביע בן הכלאיים של רבקה סביניר מורכב משני גביעים מחוברים זה לזה: גביע משפחתי מבית אבא ומבקבוק פלסטיק חד פעמי של קוקה קולה. בעבודתה, נדרשת סביניר לסכמות דיכוטומיות מרכזיות בעולם העיצוב הן מבחינה חומרית והן מבחינה תרבותית: רב פעמי מול חד פעמי, יקר מול זול, נמוך מול גבוה, חשוב מול זניח, שמרני מול ליברלי וכו'.



**Segal Zelig Z"L**

Kiddush Cup for the Mitnagdim, the 80s

53×70×130 mm, Sterling Silver

Photography: Shamir Shirat-Miriam and Noy Ido

Zelig Segal of blessed memory, a pioneer in modern Judaica who departed this life two years ago, created a pair of Kiddush cups, which convey the different practices of holding them during the ritual: The ultra-orthodox "Hasidim" hold the cup gently at its stem whereas the "Mitnagdim" grasp the cup tightly with their fingers. Segal designed a "Mitnagdim" goblet, leaving the impression of his fingerprints on the outside of the goblet.

**סגל זליג ז"ל**

גביע קידוש למתנגדים, שנות ה־80

53×70×130 מ"מ, כסף 925

צילום: ד"ר שמיר שירת־מרים ונוי עידו

זליג סגל ז"ל, חלוץ של היודאיקה המודרנית שנפטר לפני כשנתיים, יצר צמד כוסות קידוש שמבטאות את הרגלי האחיזה השונים של החסידים, אשר אוחזים את הכוס בעדינות בבסיסה (כוסות אלה לא מוצגות בתערוכה), ו"המתנגדים" לופתים באצבעותיהם את הכוס בחוזקה. לפיכך, סגל ז"ל עיצב את "גביע למתנגדים"תוך שהוא מטביע על צידו החיצוני את טביעת אצבעות ידיו. השאלה באדיבות אוסף פרטי, ירושלים.



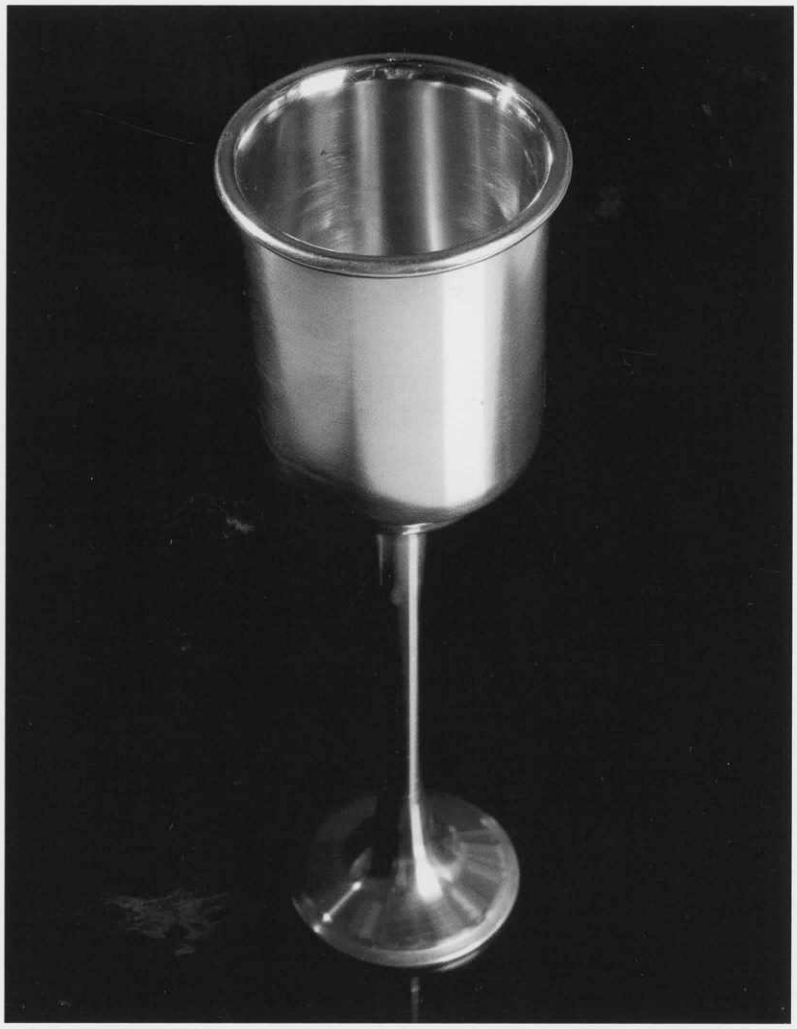
**Srulovitch Sari**
Cups, 2015
70×70×110 mm, Sterling Silver
Photography: Halevi Shai

Two cups designed by Sari Srulovitch are intended for holding the cup in different ways during Kiddush ritual. The two cups are made to fit the size of the palm of the hand, and indeed they appear as though they and the palms of the hands holding them are joined as one. The design creates the intimacy of the person using them.

**סרולוביץ' שרי**
כוסות, 2015
70×70×110 מ"מ, כסף 925
צילום: הלוי שי

שתי כוסות שעיצבה שרי סרולביץ', מיועדות לאופנים שונים של החזקת הכוס בזמן הקידוש. שתי הכוסות מותאמות לגודל כף היד, ונראות כאילו הן, וכפות הידיים המחזיקות אותן, מחוברות. העיצוב יוצר אינטימיות של המשתמש בהן.





**Amir Friedman**
Mercedes Class Goblet, 2008
72×72×235 mm, Readymade, Steel
Photography: Hizki Elad

The Kiddush goblet for a bride and groom by Amir Friedman is made using a valve from a Mercedes car. Friedman's choice of a readymade element has a fundamental significance, for the object continues to bear its original significances inherently, even though it had already been removed from its original context. Friedman's choice of this material raises some eyebrows with regard to the way in which mundane objects are used for ritual and accumulate their holiness.

**פרידמן אמיר**
גביע מרצדס קלאס, 2008
72×72×235 מ"מ, מן המוכן, פלדה
צילום: חיזקי אלעד

גביע לקידוש החתן והכלה עשוי משסתום של חברת מרצדס. הבחירה של פרידמן ב־Readymade, מן המוכן, היא בעלת משמעות מהותית, שכן החפץ ממשיך לשאת בתוכו את המשמעויות המקוריות, אע"פ שהוא הוצא מהקשרו המקורי. בחירתו של פרידמן בחומר זה מעלה תהיות לגבי הדרך בה חפצים משמשים לפולחן וצוברים את קדושתם.




**Parnas Haim (Asistance Geht Alexander)**
Kurmiza, 2016
140×80×50 mm, Fiber-Reinforced Nylon
Photography: Geht Alexander

Haim Parnas' wine goblet hints at the mythical image of the wandering Jew. The goblet was printed as one piece with reinforced nylon, a material that is fairly sturdy. He gets his inspiration from objects currently available in the market that are meant for use outdoors (As for example, Swiss army knife). On the goblet's side a spiral corkscrew is drawn out.

**פרנס חיים (עוזר עיצוב גחט אלכסנדר)**
בורמיזא, 2016
140×80×50 מ"מ, ניילון משוריין
צילום: גחט אלכסנד

גביע יין של חיים פרנס רומז לדמותו המיתית של היהודי הנודד. הגביע הודפס כמקשה אחת בניילון משוריין, חומר קשיח למדי. העיצוב הוא בהשראת חפצים שקיימים היום בשוק ומיועדים לשימוש חוץ־ביתי (לדוגמה אולר שוויצרי). מצדו של הגביע נשלף חולץ פקקי־שעם מסולסל.



**Zabari Moshe**
Festival Kiddush Cup, 1993
105×105×111 mm, Sterling Silver, Gold
Photography: Caine Moshe

The Kiddush cup for the Jewish festivals that is designed by Moshe Zabari is decorated with the festivals' typical motifs. The design derives its asymmetric shape from the ancient Persian gold cup which was discovered in a defective and crushed state.

**צברי משה**
כוס קידוש לחגים, 1993
105×105×111 מ"מ, כסף 925, זהב
צילום: קן משה

כוס קידוש לחגי ישראל של משה צברי, מעוטרת במוטיבים הקשורים לחגים. צורתה הא־סימטרית של הכוס עוצבה בהשראת כוס זהב פרסית עתיקה שהתגלתה כשהיא פגומה ומעוכה.




**Rosenthal Lena**
Sandcastle, 2016
210×210×260 mm, Brass, Sterling Silver
Photography: Kenar Tom

Lena Rosenthal chose to engage with everyone who made a blessing during the long history of wine, and who by their actions sustained and established the Jewish people's collective narrative. Rosenthal borrowed this idea and interpreted it in making a goblet with a multilayer base where the geometric and vegetal shapes are integrated with one another thus making a complete tapestry.

**רוזנטל לנה**
ארמון חול, 2016
210×210×260 מ"מ, פליז, כסף 925
צילום: כינר תום

לנה רוזנטל בחרה לעסוק בכל אלו שבירכו במהלך ההיסטוריה על היין, אלו שמזינים ומכוננים את הסיפור המשותף לעם היהודי. רוזנטל לקחה רעיון זה ותרגמה אותו לגביע בעל בסיס רב־שכבתי. צורותיו הגיאומטריות והצמחיות משתלבות האחת בשנייה ובונות מארג שלם.



**Resheff Maya**

Video / Performance Art: Cupping, 2016

0:06:00 min

The "Cupping" presentation gives an indication as to Maya Resheff's work as a goldsmith and dancer in a leading Israeli dance company. Resheff arranges her body and her hands to form a kind of vessel for wine, and calls on the viewer to take part in examining the body as a sacred part, which in her opinion assists in a timeless spiritual realization.

**רשף מיה**

וידאו / מיצג: חופניים, 2016

0:06:00 דקות

המיצג "חופניים" / "Cupping" רומז לעיסוקה של רשף כצורפת וגם היום כרקדנית בלהקת מחול ישראלית מובילה. מיה מציבה את גופה וידיה כמעין מיכל ליין. האמנית מזמינה את הצופה לקחת חלק בבדיקה של הגוף כחלק מקודש המסייע לדבריה, להגשמה רוחנית על זמנית.



**Shur Amit**

Kiddush Set, 2016

113×113×130 mm 115×115×260 mm , 140×250×250 mm

German Silver, ABS

Photography: Baran Maya

Amit Shur's set for Kiddush includes a cup and dish, a wine carafe and a Kiddush goblet that are based on the original symbol of the Rishon Le-Zion winery, namely the spies bearing a bunch of grapes (see Numbers XIII)" This work demonstrates a successful combination of various design values: The use of classic and organic forms together with modern planning technologies, all obtained by using a computer and three-dimensional printing.

**שור עמית**

סט לקידוש, 2016

113×113×130 מ"מ, 115×115×260 מ"מ, 140×250×250 מ"מ

אלפקה, אקרילוניטריל בוטאדיאן סטירן

צילום: ברן מיה

הסט לקידוש של עמית שור כולל כוס וצלוחית, כד יין וגביע קידוש מבוססים על סמלו המקורי של יקב ראשון־לציון, אשכול הענבים שנישא על ידי המרגלים (במדבר יג). עבודה זו מדגימה שילוב מוצלח בין ערכים עיצוביים שונים: שימוש בצורות קלאסיות ואורגניות יחד עם טכנולוגיות עכשוויות של תכנון, באמצעות מחשב והדפסה תלת־ממדית.

and two video productions were accepted in the end because in the curators' opinion those tell the story of the Bezalel School's Judaica. The diversity of the goblets and wine glasses on show in the exhibition demonstrates fully the various directions and trends, which exist in the local Israeli design as well as the clientele's tastes. However, commercial considerations are not the only factor here. While some of the goblets and cups keep to the stipulations of Jewish Law, and their future as "kosher" practical vessels in Jewish homes is assured, another number of them do not fulfill Jewish religious functions. From the outset they were intentionally designed as conceptual creations toying with religion and tradition, raising questions, provoking amazement and yet nevertheless strictly maintaining a certain detachment.

This exhibition serves as a meeting point for the natural talents of contemporary Bezalel artists living in Israel and abroad. These are supplemented by different experiences and perspectives, which may be historical, cultural, social, fashionable, material, physical, spiritual, technological and similar.

Here now please raise your glasses in a toast while hoping that our journey together through the world of goblets and Kiddush cups will be exciting and fascinating, and the art of Judaica will continue to improve just like good aging wine. We shall conclude with a traditional blessing: "Who has kept us alive, and preserved us, and enabled us to reach this season."

**Selected Bibliography:**


Dalia Manor, Art, Nationalism and Public Relations: The Myth of Bezalel, appears in "Iyunim BeTekumat Israel 18"; An Anthology of Zionist Questions, the Yishuv (Jewish settlement) and the State of Israel. Sede Boker, 2008, pp.417-441.

Shalom Sabar, "And I crowned you with wreaths": The International Judaica Design Competition. Hebrew University Publications, Jerusalem; Art History Class, 1995.

Nurit Shilo-Cohen, Bezalel, 1906-1929. Israel Museum Publications; Jerusalem 1983.

Yigal Zalmona, The Father of Israeli Art: Boris Schatz. Israel Museum Publications; Jerusalem 2006.

Bezalel Narkiss Index of Jewish Art (Online): /http://cja.huji.ac.il



© All rights reserved for the curators:
Dr. Shirat-Miriam Shamir and Mr. Ido Noy, Jerusalem, 2016.


# Artists participating in the Exhibition

O. Roth Merav
Ofir Arie
Epstein Anna
Biran Avi
Ben-Ari Michal
Goldschmidt - Kay Merav
Gilboa Rinat
Dahan Israel
Aviya David-Shoham
Hooper Rory
Herman Rosenblum Eden
Vardi Nimrod
Zahavi Reuven
Noa Zilberman
Chen Attai
Tutnauer Iris
Tarazi Ezri
Noa Tripp
Cohavi Malka
Lavian Ariel
Yossi Matityahu
Orly Nir
Naim Yifat
Rebecca Sevinir
Segal Zelig Z"L
Srulovitch Sari
Amir Friedman
Parnas Haim
Zabari Moshe
Rosenthal Lena
Resheff Maya
Shur Amit

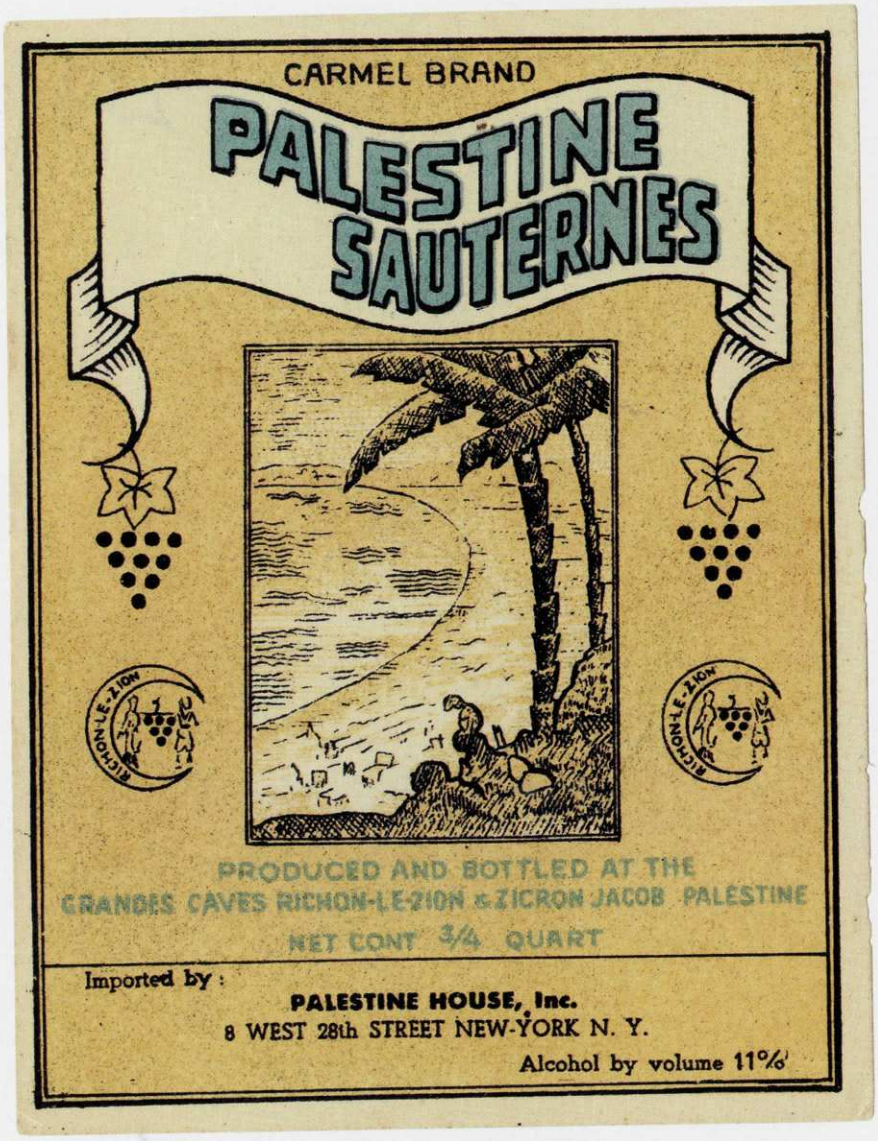
years later Schatz died in the United States during a visit with a touring exhibition of Bezalel's art works.
The "new" Bezalel, which was opened in 1935 and achieved recognition as an academic institution in 1955, was fundamentally different from Schatz's original project, in that its methods did not call for an artificial separation of the artworks' planning and design tasks from the artists' workshops, or in other words, craftsmen and women who actually completed the creations using their own manual work. Now the objective here was that the school's graduates would be integrated into the local productive structures, where they could gain experience and participate in an apprenticeship in the chosen craft, as well as in different industrial production processes. Yet notwithstanding the difference, the continuation of the name of "Bezalel" among the later institutions affirms the aspiration to continue to work in the same direction as the historic school with its tradition of quality and excellence, constant regeneration and artistic breakthroughs. Today, just like almost a century ago, the Bezalel school serves as a center for knowledge, work and critical discussion; a center, which sets out the cultural agenda in art and design disciplines in the State of Israel, while producing and turning out annually graduates, who will constitute the future generation.
The craftwork of Jewish art and holy vessels constituted a considerable part of the "old" Bezalel's oeuvre, and an academic course in "Judaica" offered by the Bezalel Jewelry and Design Department preserves that tradition up to the present day. This course is unique, and in fact it is currently the only one taught in academic institutions in Israel. It is fascinating to realize that while in some cases the artists' penchant for Jewish art stems from their affiliation with traditional or religious streams, a substantial group of them did actually engage in this creative art form while indentifying themselves as secular Jews. Consequently, the basic interest of some of these artists in the art of Judaica is not so "natural" or inherently intuitive. However, the fact that they were "outsiders" (to some degree or other) did not prove to be a stumbling block, and really, it seemed as though the opposite was true. This was due to the artists' ability to bring with them critical and unconventional thinking, exactly what was needed to invigorate and regenerate Jewish creativity, and connect it to the global technological changes occurring in areas such computers, communications and diverse means of production, as well as to the contemporary Jewish experience, which is changing constantly.

For the majority of Bezalel's artists in general, and the producers of Judaica in particular, the religious, cultural and social context paved the way for the creation (mainly) of the most popular holy vessels, or in other words, those objects which are generally found in every Jewish home, as for example, *Mezuzah* (doorpost blessing), Shabbat candlesticks, Passover *Seder* plate, *Hannukah Menorah* (candelabra), Kiddush wine cup and similar items (perhaps this should be ascribed also to the actual demand: To put it differently, customers who prefer to purchase objects of this nature).
The objects at the center of the exhibition "'Judaica Now'!: Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School" are highly significant in personal Jewish worship; for ritual services, which are held in both the synagogue and one's home. It is customary to drink wine to mark the holiness of the day, either the Sabbath or festival, as well as in celebrating joyous occasions (such as a wedding or circumcision ceremony, as stated in the proverb: "There is no joy, save in meat and wine" (paraphrase of the Babylonian Talmud, Seder Moed, Pesachim,109 a). The importance of wine is also expressed in the fact that it is the only drink to have its own exclusive blessing, a common and popular blessing: "Blessed be the Lord our God, King of the Universe, the Creator of the fruit of the vine".
The space available here is insufficient to describe the artistic sequence of events and the developments, which occurred down through the generations with respect to the laws concerning goblets and cups, and particularly those referring to their shape and the way they are designed. However, it seems that one general rule applied to all: Wine cups were always designed in line with the spirit of the times and the place where they were produced, and thereby they reflected the standard aesthetic principles prevalent at that location, because these cups borrow from the environment the iconography and style, or in other words, from the Christian and Moslem visual world. A study of the material in the Bezalel Narkiss digital archives at the Center for Jewish Art in the Hebrew University, easily reveals an immense diversity of vessels and accessories pertaining to the world of wine, including its storage, pouring, serving and drinking.
Nowadays, as in the past, the artists of the Bezalel School must cope with the challenge of designing and creating a wine goblet or cup. This is exactly what the current exhibition asks of the artists, in a manner that requires initiative and should be conventional. From among the dozens of proposals submitted, 48 goblets and wine cups

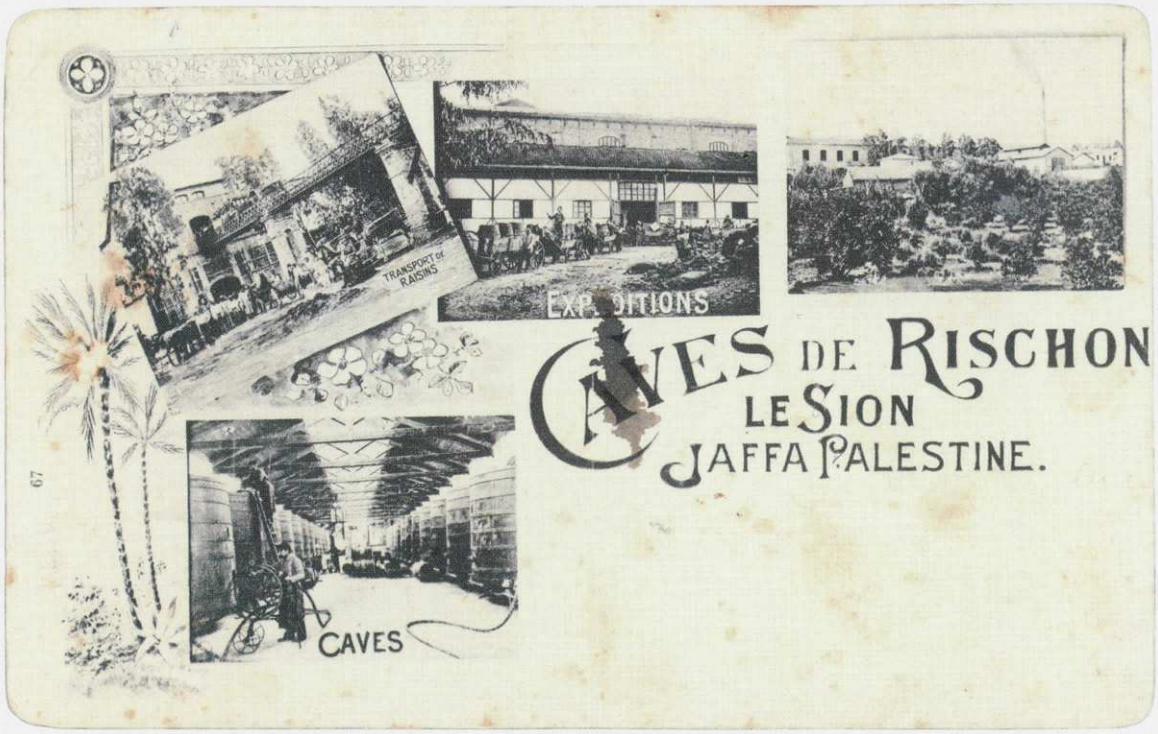
# 'Judaica Now!': Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School

**Dr. Shirat-Miriam Shamir and Ido Noy**

The group show: "'Judaica Now'!: Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School" is part of the "Hallel. Carmel. Bezalel" exhibition at the Rishon Le-Zion Museum.
At this contemporary Jewish art exhibition the curators Dr. Shirat-Miriam Shamir and Ido Noy aim to present the world view (*"weltanschauung"*) and artistic language of the school's members, men and women, as these are expressed in holy and ritual vessels. The participants in this group show, who numbered 32 all told, have at some time or other been associated with the Bezalel Academy of Arts and Design: They either studied or taught there and several of them may have led the Academy as department heads. With the passage of time a significant number of these artists became leading Judaica craftsmen and women, whose creations enrich major museum collections in Israel and abroad.
Similarly to the winery of the Baron Rothschild, so the "Bezalel" School of Arts and Design, which was founded by Boris Schatz as a college for the arts and crafts in Jerusalem in the early twentieth century, was established as a workshop to serve practical Zionist, as part of the renaissance of the Jewish people's productive settlement in its historic homeland. Its purpose was "To train the people of Jerusalem in crafts, develop original Jewish art and support Jewish artists, and to find visual expression of the much yearned-for national and spiritual independence that seeks to create a synthesis between European artistic traditions and the Jewish design tradition of the East and West, and combine them with the local culture of *the Land of Israel.*" The similarity between the two enterprises is also evident from their target population – Jews of the Diaspora in Europe and America – and from the marketing strategy chosen from time to time, where the shipment of art works to create an impression in international exhibitions was that strategy's main feature. The Jews who attended these exhibitions purchased the art productions not only because of their quality or oriental nature but also, and especially so, owing to the fact that they were Zionist Jews charged with a philanthropic mission.
However, the reliance of these two enterprises on the emotions of empathy of the Jews in the Diaspora could not possibly serve as a substitute for a well prepared business plan, and soon the realities of the economic problems faced by the factory hit the founders where it hurt. The outbreak of the Great War and geopolitical changes, which impacted on the region, including among other difficulties the isolation from Europe as *Eretz Israel* was under Ottoman rule, dealt a devastating blow to Schatz's ability to carry out bank transfers from the committee in Berlin and raise funds from his supporters overseas. These difficulties continued after the war ended and the British Mandate for Palestine began. In 1929 the "old" Bezalel closed its doors and three




תוויית יין של יקב ראשון־לציון, אנגלית
שנות העשרים בקירוב, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Wine label, dated around 1920s
Rishon Le-Zion Museum Collection







גלויה של יקבי ראשון־לציון, יפו פלסטינה, צרפתית
ראשית מאה 20, אוסף מוזאון ראשון־לציון
Postcard showing the Rishon Le-Zion wineries
Jaffa Palestine (in French),early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection

תווית יין, שנות העשרים בקירוב
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Wine label, dated around 1920s
Rishon Le-Zion Museum Collection






יקב ראשון־לציון, טעינת יין למשלוח, גלויה בהוצאת אגודת הכורמים, צלם לא ידוע, ראשית המאה ה־20
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Rishon Le-Zion winery, loading wine for shipment
Postcard published by the vine-growers cooperative, photographer unknown
early 20th century
Rishon Le-Zion Museum Collection

חדר מכונות הקירור ביקב, 1910 בקירוב
צלם לא ידוע, ארכיון ציוני מרכזי
The refrigerators room at the winery, circa 1910
Photographer unknown, Central Zionist Archives

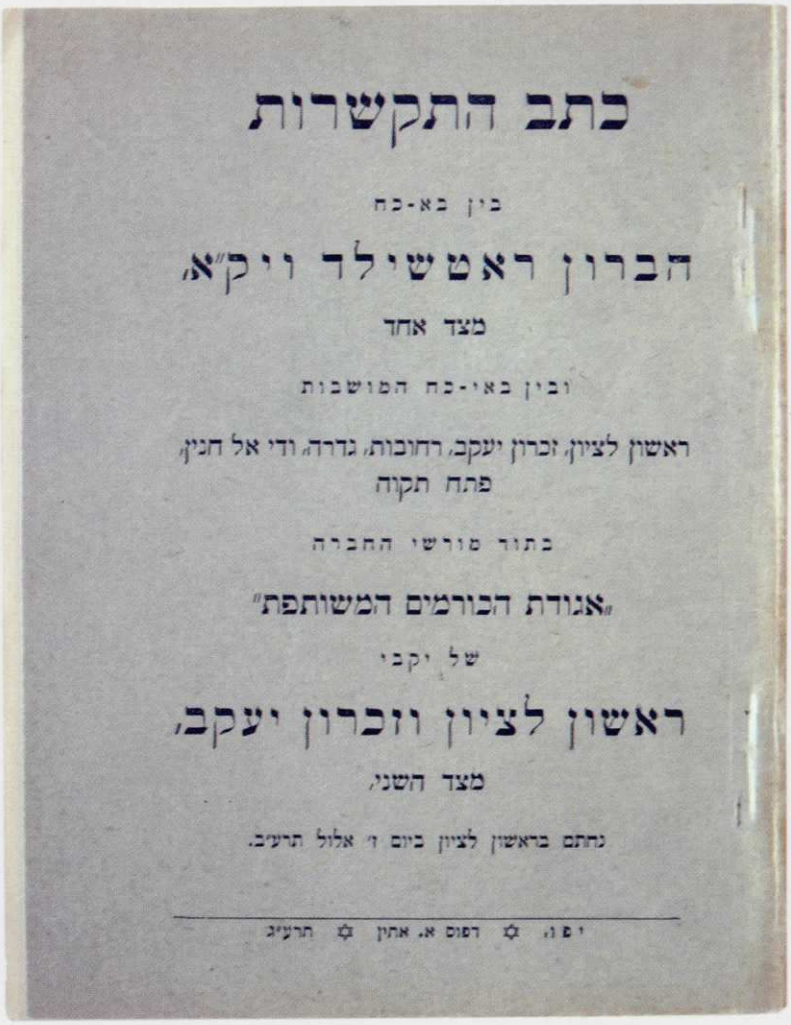


הנציב העליון, הלורד פלומר מבקר ביקב
ראשון־לציון, 1925, אוסף מוזאון ראשון־לציון
The visit by Lord Plumer, the British High
Commissioner, to the Rishon Le-Zion winery, 1925
Rishon Le-Zion Museum Collection









כתב התקשרות

בין בא-כח

הברון ראטשילד ויק"א,

מצד אחד

ובין באי-כח המושבות

ראשון לציון, זכרון יעקב, רחובות, גדרה, ודי אל חנין,
פתח תקוה

בתור מורשי החברה

„אגודת הכורמים המשותפת"

של יקבי

ראשון לציון וזכרון יעקב,

מצד השני,

נחתם בראשון לציון ביום ו' אלול תרע"ב.

י ס ו, ✡ רפוס א. אתין ✡ תרע"ב

ברטיסי ביקור של סניפי היקב וסובניו בפורט סעיד וניו יורק, ארכיון מוזאון ראשון-לציון
Business cards of the winery's branches and agents in Port Said and New York
Rishon Le-Zion Museum Collection

כתב התקשרות בין הברון רוטשילד ויק"א לבין אגודת הכורמים, 1912, אוסף יעל ושלמה טפר
The contract between the Baron Rothschild the J.C.A. and the vine-growers cooperative, 1912
Yael and Slomo Tepper Collection

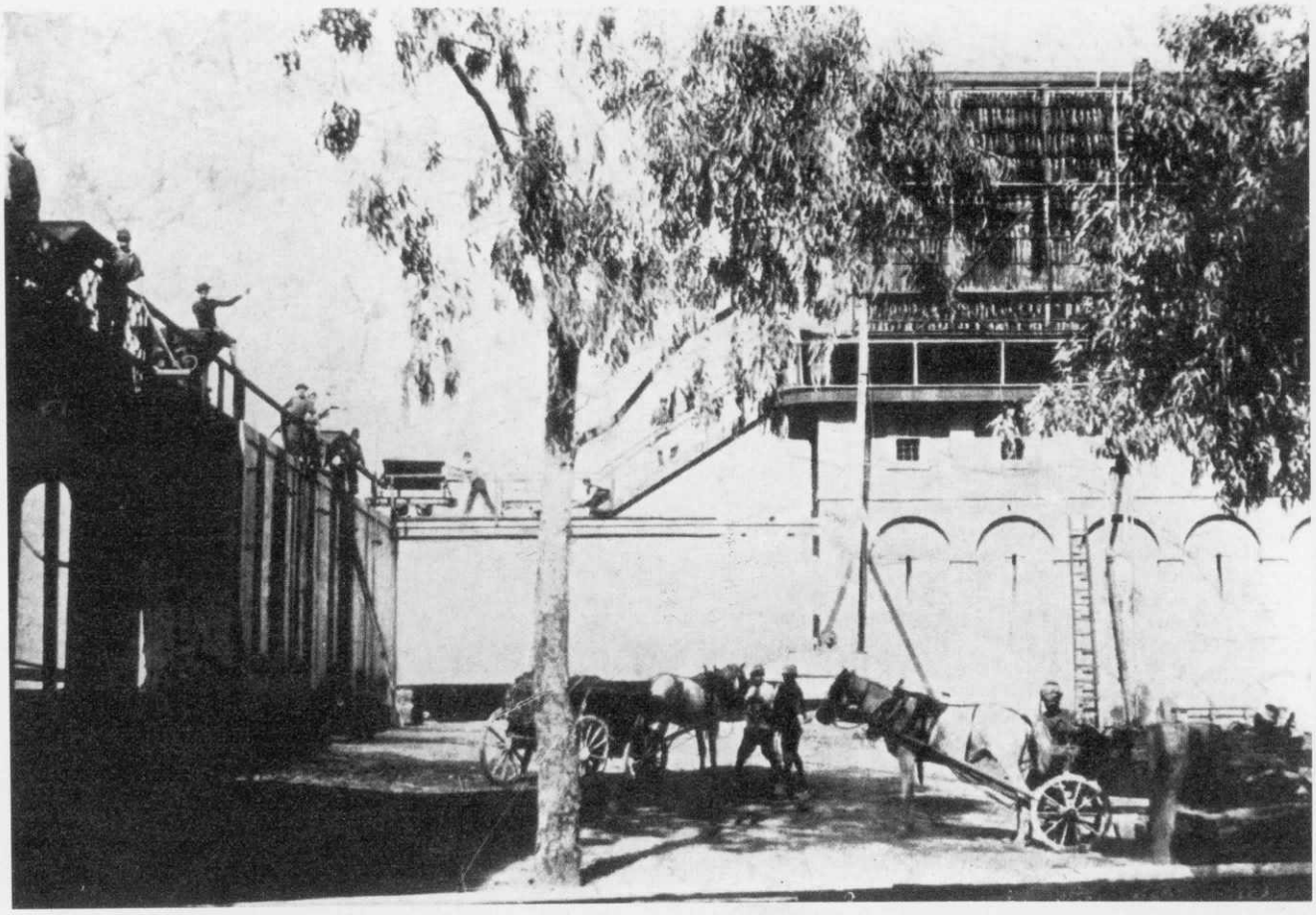


11. Cellars of Richon le Zion, Emptying after fermantation. 11. תימני בעבודת היקב בראשון לציון.

יחיא יהוד פועל ביקב, ראשית המאה ה־20
צלם לא ידוע, גלויה בהוצאת אגודת הכורמים
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Yichye Yahud, a worker at the winery
early 20th century, Photographer unknown
Postcard published by the vine-growers
cooperative , Rishon Le-Zion Museum Collection

פועלים ביקב, צלם לא ידוע, ראשית המאה ה־20,
מימין: ישראל סולימן, יצחק סולימן
מתחת למכבש הבורג: צדוק בן אהרון אורפלי (סאלח)
משמאל: אפרים (נסים) באשר
אוסף מוזאון ראשון־לציון
Workers at the winery, beginning of the
20th century. From the right side: Israel Suliman
Yitzhak Suliman, Below the screw press:
Zadok Ben Aharon Urfali (Salah)
From the left side: Efraim (Nissim) Basher
Rishon Le-Zion Museum Collection





גשר המסוע ועליו קרוניות, מבנה האלמביק
(מזקקת האלכוהול) ומגדל קירור המים של בית החרושת לקרח
צלמים, י. רפאלוביץ' וא. מאיירס, 1897
מתוך: "אלבום מראה ארץ ישראל והמושבות", 1899
The conveyor belt bridge with trolleys on it,
alembic structure (alcohol distillery) and the water
cooling tower belonging to ice-making plant
Photographers: Y. Rafaelovitch and
A. Meyers, 1897, "Album Mar'e Eretz IsraeL
VehaMoshavot, 1899"(Hebrew)

Zikhron-Yaakov were the only ones that succeeded in surviving into modern times despite the profusion of problems and challenges, which were so characteristic of their very existence. They owe this success to Baron Rothschild whose comprehensive perception and his different priorities expressed his long-term vision for the creation of a productive Jewish settlement in *Eretz Israel*. To realize this vision he was prepared to invest millions of francs and incur losses whereas profitability was not his first consideration.

The perseverance, investment and the economic basis, which he granted to his settlements in general and to the Rishon Le-Zion and Zikhron-Yaakov wineries in particular saved them from total annihilation, paved their way for the future and set down the infrastructure for the enlargement of the Jewish settlement in *Eretz Israel* and to establish it.

## Selected Bibliography in Hebrew


ארכיון מוזאון ראשון־לציון – ג/37 ; עז

ארכיון ציוני מרכזי – A192 ; I15

גלוסקין ז. "זכרונות", ראשל"צ –ז"י, 1946

הירשברג א.ש. "משפט הישוב החדש", וילנא, תרס"א, 1901

ידידילוביץ' ד. (עורך), "ראשון־לציון התרמ"ב - התש"א", ראשון־לציון, תש"א, 1941

לונץ א.מ. "לוח ארץ ישראל", מבחר מאמרים א', ירושלים, תרנ"ט

עבר הרני א. "תולדות אגודת הכורמים", תל אביב, תשכ"ו

פרימן א.מ. "ספר היובל לקורות המושבה ראשון־לציון", ברך א',ב,' ירושלים, 1907, 1912

שייד א. "זכרונות על המושבות היהודיות ועל המסעות בארץ ישראל ובסוריה 1882-1899", ירושלים, תשמ"ג

succeeded in increasing the price of the grapes, reduce the surpluses, ensure that about a third of the vineyards were uprooted, open up new markets as well as to close down and complete an economic recovery for unprofitable branches. Within a short time the vine-growers succeeded in proving that they were capable of improving the situation of the wineries and the trade.

### The Wineries' Representatives — Ambassadors of the Jewish Settlement in *Eretz Israel*

"Also, I sincerely hope that our pious brothers who are lovers of Zion shall buy the aforementioned wine for the holy obligation makes it Kosher and when they celebrate joyous occasions or holy days they should make Jerusalem their crowning joy as they remember their brothers who are tilling the holy land and establishing settlements there."

(Rabbi Shmuel Salant to the members of the "Carmel" Company, 1900)

Throughout all those years the wineries' branches worldwide acted as a kind of unofficial ambassadors for the renewed Jewish settlements. Purchasing "Carmel" shares or even one bottle of wine was regarded as an important contribution to the Jewish settlement in *Eretz Israel*.

In this area the activities of "Carmel Mizrahi's" branch in Alexandria is noteworthy. During World War I this branch deviated from its formal function by serving as a center providing assistance and support for the masses of Jewish refugees who had been exiled by the Ottoman government from *Eretz Israel* to Egypt. David Yudelovitch, the branch manager together with Ze'ev Gluskin, the general director of vine-growers' syndicate, who was prevented by the war from returning to *Eretz Israel*, established a committee in Alexandria to help the thousands of exiled families and make sure that they had food and accommodation. To meet that end they took money from the "Carmel's" funds and raised further sums of money from the Baron Rothschild and the Jewish communities in England and the United States. Gluskin and Yudelovitch together with Ze'ev Jabotinsky set up a political committee to awaken public opinion worldwide to the refugee's distress and with the help of the American consul in Jaffa they also transferred large sums of money to the Jews in *Eretz Israel*. Ze'ev Gluskin was also active there in establishing the Jewish Legion under the leadership of Trumpeldor and Jabotinsky.

### Summary

The first settlers in Rishon Le-Zion and Baron Rothschild, their benefactor, had the vision of seeing Jews settling in *Eretz Israel* and establishing advanced settlements based on agriculture and modern agricultural industry. To realize this vision Baron Rothschild invested massive resources to maintain the Jewish settlement and its economy. He aspired to make them into an example and a model for agricultural settlement as well as a center of attraction for the Jews of the Diaspora.

Once the Baron's administration ended and the J.C.A.'s management came to an end, the wineries became self-sufficient, while the Baron and the J.C.A. supplied the essential economic means. Additionally, the vine-growers could avail of the experience already gained, the trained experts and the markets which began to open up. Only then did the process of balancing the books and its adjustment to the economic conditions in the country begin, but here too the winds of change began to blow. Wine production declined and the transition to more profitable agricultural branches (mainly citrus fruit) started. New market conditions developed that facilitated the growth of profits. During the years 1906-14 a gradual increase in profitability began with an ensuing reduction of deficits and the liquidation of the wine surpluses.

The First World War paralyzed the wine industry and afterwards the struggle over production and marketing began all over again. Furthermore, the vine-growers had to cope with the impact of two additional serious setbacks: These were the Russian Revolution of 1917 and the prohibition laws in the United States (1920) that closed the two largest Jewish markets to the wineries. However, the wineries managed to survive and the immediate future was secured thanks to the waves of mass immigration, which reached the shores of the country during the 1920s and 1930s. Following those events the wineries' focus shifted from exports to one concentrated mainly on the local market.

Even though all the factories established by Baron Rothschild suffered from economic difficulties (the spinning mill in Rosh-Pina, the glass factory in Tantura and the wineries), they nevertheless constituted an important and decisive stage by way of trial and error, which the economy and industry in *Eretz Israel* experienced. Among all the factories defined as "industrial pioneers" in the country, the wineries at Rishon Le-Zion and

to the connection between the Jews of the Diaspora and *Eretz Israel*, as well as to the dream of settling the land that was taking shape at that time.
An extensive network of branches began to stretch out among the communities of the Jewish Diaspora, from Berlin to Alexandria, from Jerusalem to Singapore and from Johannesburg to Buenos Aires. In 1906 the wineries had 17 branches overseas and four in *Eretz Israel*.
With the aim of introducing the wines to overseas markets the wineries participated in international exhibitions, the first of which was "The World Exhibition for Crafts and Industry" in Berlin (summer 1896). At the stand for the "Settlements of the People of Israel in the Holy Land", which was erected at the exhibition, five types of wine produced at the wineries were on sale bearing Hebrew names such as Rishon Le-Zion and Gedera. In addition to the wines other items were sold and these included agricultural produce from the Jewish settlements, school books in Hebrew, Hebrew newspapers, information about those settlements and pictures of them. The wines sold to the stands 100,000 visitors, Jews and Christians alike, were a success.
Awards for excellence, which the wineries received at the exhibitions in Hamburg and Frankfurt and especially the gold medal from the international exhibition in Paris (1900), brought the wineries a certain degree of prestige but still failed to save the situation by filling their empty coffers and easing the problem of their stores filled to the rafters. Moreover, despite the fact that the winery only employed Jews and the wine was produced under the supervision of Rabbis Naphtali and Yosef Halevi, the winery's rabbis, "Carmel" was forced to cope with defamatory slurs relating to the quality of the wine and its kosher stamp of approval that were distributed in the Jewish press by competing agents.
As the year 1900 approached a review of the situation indicated a surplus of vineyards, which grew the superior grape varieties, whereas the Jewish market, which was the only one to which the wineries managed to penetrate, demanded "Kiddush" wine. "Carmel Russia", the largest of the "Carmel" companies, sold during that year only 5% of the wineries' produce.
Notwithstanding, the vine-growers who were paid well for their grapes, remained unaffected by the situation. The same was true for the marketing companies who purchased the wine at a bargain price and sold it for a profit. The deficits resulting from this business strategy were shouldered by Baron Rothschild. In 1900 the deficit amounted to more than 1.6 million francs.
Towards the end of the Baron's administration and the transfer of the management of his Jewish settlements to the J.C.A. (1900), a change of direction was decided upon to make the farmers more self-sufficient and reduce costs. The planting of any more vineyards was prohibited, the Baron allocated a fund to encourage the uprooting of vineyards and pay compensation, and the prices for the grapes were reduced significantly. This was the high price which the Baron and the growers had to pay for the rapid and uncontrolled increase in planting and production that failed to take the realities of market conditions into account.
When J.C.A. took over the management of the Jewish settlements, the vine-growers asked to direct the winery and the wine business for themselves. At first the Baron and the J.C.A. expressed no confidence in the farmers' ability to manage the winery and the marketing of the wine. The J.C.A. did however start marking out new objectives to achieve their final goal, i.e., independent Jewish settlements.
In 1904 Ze'ev Gluskin acting on behalf of the vine-growers submitted a proposal to Baron Rothschild concerning the transfer of the wineries and the trade to them. A J.C.A. delegation arrived in the country in 1905 and recommended that changes should be implemented in the wine business, of which the principal one was the handing over of the wineries to the vine-growers' responsibility. A year later in 1906, following joint discussions an agreement for the transfer of the wineries and the marketing to the vine-growers was drawn up. This agreement called for the uprooting of more vineyards and the replacement of select varieties with simpler ones. Once again the Baron allocated a compensation fund for the uprooting of vineyards and the planting of different crops. The vine-growers decided on cooperative management and founded the "Societe Cooperative Vigneronne des Grandes Caves Rishon Le-Zion & Zichron-Jacob Ltd." a cooperative society for the production and marketing of wine. Its members were the vine-growers from Rishon Le-Zion, Zichron-Yaakov, Petah-Tikva, Ness-Ziona, Hadera and Gedera. Ze'ev Gluskin, one of "Carmel" founders was appointed director of the syndicate.
When the wineries were transferred to the vine-growers they had 9.5 million liters of wine in stock.
During the initial years the vine-growers' syndicate

workers reached a decision that fixed compensation for the six dismissed workers.
This strike had little to do with an argument based on principles for the J.C.A. had already promised the permanent workers compensation. It was however a clash between classes, between the workers on the one hand and on the other, the vine-growers who owned the winery. The strike resulted in further success for the workers granting them additional possibilities for housing, and a communal kitchen was opened for them. Thus an unprecedented social scheme was created in the country that supported the winery's workers in all areas of their lives – work, housing, food and health.

**The Workers from Urfa and Yemen, as well as Workers from the Second Aliyah**

In 1909 the winery had 93 permanent employees, of whom 75 belonged to three significant groups, which joined the winery from the end of the 19th century onwards: The first two groups included Urfalim (Jews who came from Urfa on the border between Northern Syria and Turkey) and the immigrants from Yemen. Both groups constituted the mainstay of the winery's work force. During the early years of the winery's operation the workers from Urfa used to come from Jerusalem each summer and they were joined by several Yemenite immigrants who lived in Jerusalem. During this time they camped in temporary huts located beside the community hall, some of them earning their living in the winery. The people from Urfa were noted for their physical strength and resourcefulness. Later on, in 1907 some of them began to settle down in Rishon Le-Zion. Two years after that, in 1909, the first group of immigrants from Northern Yemen settled in Rishon Le-Zion and some of them worked in the winery for many decades.
The third group was comprised of the workers of the Second Aliyah (1904-1914) who used to drift between the Jewish settlements and David Ben-Gurion was among them. During the strike of 1906/7, Ben-Gurion was a member of the central committee of the "Poalei Zion" movement in Jaffa. A letter from the party supporting the striking workers was handwritten by Ben Gurion and is displayed at the exhibition. In the summer of 1907 Ben-Gurion came to Rishon Le-Zion, worked in the winery for several weeks and is even perpetuated in a photograph taken together with the workers.

**Management, Publicity and Global Marketing**

"[...] A sacred obligation invokes all the Lovers of Zion to do their utmost to sell the wines of Rishon Le-Zion wherever possible, because not only does the fate of this Jewish settlement hang in the balance but the future of all the rest of the Jewish settlements depends on the sale of wine,"
(A. M. Lunz, 1899)

Baron Rothschild's investments in the vineyards and wineries were immense and by 1896 they came to a total of 6 million francs. In addition there were also the costs of planting, grafting, experiments, replacement of varieties and treatment of vine diseases. In showing his concern for the worker's welfare, the Baron paid them their wages up until the vines yielded their crop and afterwards paid a price higher than the accepted rate for the grapes they brought to the wineries. In 1900 the area covered by the vineyards in the Jewish settlements in *Eretz Israel* was 2,793 hectares, of which some 1,600 hectares were located in Judean Settlements. In that year the winery processed about 4,000 tons of grapes and its capacity reached more than 7.3 million liters.
It seems that during the course of this major enterprise involving plantings, construction, improvements and production, no appropriate attention was paid to the issue of marketing and consequently the winery suffered from major surpluses of wine. The local market for wine was very limited and attempts to market wine on a small scale in cities in Middle East and in Alsace met with little success.
In view of the prevailing situation Baron Rothschild made the acceptance of grapes from the Jewish settlement of Rehovot to the Rishon Le-Zion winery conditional on locating markets for the wine. Together with the vine-growers of Rehovot, they established the "Carmel Warsaw" company (1896), which had a monopoly on the sale of wines from Rishon Le-Zion and Zichron-Yaakov in Russia. The wines of "Carmel Warsaw" were given names similar to the French wines with a Hebrew name attached. The Company's regulations stipulated that 20% of the profits had to be allocated for the benefit of the Jewish settlement in *Eretz Israel* and the funds were used to build a school and community hall in Rehovot.
The branches of "Carmel" wines appealed mainly to the Jewish market, especially to the "Lovers of Zion".
The "Carmel Wines" trade mark made the wines produced in *Eretz Israel* distinct among the wines in the market.
These wines also had an additional emotional value, related

## The Cellar Workers — the Country's First Workers' Union and the First Strike, Struggles and Achievements

"In this cellar department the daily workers who work all year round number up to 80 employees approximately, while during the grape harvest with the intake of the grapes their number reaches about 150 workers."

(A.M. Freiman, 1907)

### The First Workers' Union in *Eretz Israel* -1887

During the early years of the winery's existence, it was the largest place of employment in *Eretz Israel*. Only Jewish employees worked in the winery for reasons related to Kashrut.

The first workers at the winery, who came with the First Aliyah (1882-1903) were not motivated by a proletarian ideology. The fact that these immigrants were workers stemmed from the fact that this was the only means for a livelihood and was perceived as a temporary status until they could settle on the land. They earned more than the Arab workers wages and had at their disposal a "savings society" for compensation during periods of unemployment or sickness. However, it was the difficult housing conditions from which they suffered together with their depressed material and public status, which triggered the need for an association. The first workers' union in the country, "Agudat Poalim", was founded in Rishon Le-Zion in 1887 and its purpose was to develop mutual assistance, improve the workers' public status and realize their settlement on the land.

Following the crisis after the period of the Baron's administration and the winery's transfer to J.C.A., a national organization known as "Histadrut Hapoalim" was established in 1899. Its principal aims at that time were the settlement of workers and their representation in campaigning for their rights against the Baron and the J.C.A. In a census conducted by the federation 473 Jewish workers were counted in the Jewish settlements, and 161 of them were winery workers. After the Baron's settlements were transferred to the J.C.A.'s administration (1900), the workers were the first group to be disadvantaged because their status was inferior to that of the farmers and they owned no property. J.C.A. rejected most of the demands for settlement and even encouraged them to emigrate from *Eretz Israel* in return for compensation.

### The First Strike in *Eretz Israel* – 1900/1

As 1900 ended J.C.A. dismissed seven workers from the winery's workshop due to cutbacks. The winery's workers set up their own organization for mutual assistance to help the cellar workers of Rishon Le-Zion and went out on strike. With the support of the "Histadrut Hapoalim" (the national organization) they demanded the setting up of an arbitration committee to determine compensation and draft a future compensation agreement for the remaining employees. The workers stood united against the administrative staff and their professionalism proved to be their strength. The dispute dragged on for several weeks and ended with an agreement, according to which 30 workers left in exchange for compensation and the remaining workers received better employment conditions, living conditions, health and welfare which were unprecedented in the country. As far as we know this was the first organized strike in *Eretz Israel*. The exceptional conditions which the workers obtained were made possible by virtue of the budgets, which J.C.A. had its disposal and thanks to the formal infrastructure founded by the Baron Rothschild in his settlements.

### The Second Strike - 1906/7

In 1906, even before the wineries were transferred to the vine-growers, J.C.A. drafted a compensation agreement with the permanent workers. Regardless of this agreement, tension and concern were prevalent among the winery's workers with respect to their future under the new management. The socialist ideology and the high social sensitivity, which were characteristic of the workers from the Second Aliyah (1904-1914), played their part behind the scenes in this dispute.

Towards the end of the same year the tension increased following the dismissal of a worker who hit the winery's winemaker. In reaction, the organization of the winery's workers went out on strike and demanded to reinstate the worker or compensate him. Furthermore, the workers demanded a guarantee of a fair working relationship with the new management and involvement in discussions concerning redundancies. In contrast to the strike of 1900/1, this time the winery's workers were split between a moderate group and a more radical one. Their struggle had the support of the central committee of the "Poalei Zion" movement in Jaffa. When the struggle escalated a further six workers were dismissed. The violence increased, the workers blockaded the winery, shots were fired at the house of Gluskin, the syndicate's director and they reviled him. The dispute finally ended when the joint committee of vine-growers and

telephone and even electric light. Equipment on such a scale had never been seen before in *Eretz Israel*. The winery had storage capacity for 7.3 million liters of wine and processed the grapes from Rishon Le-Zion, Petah-Tikva, Ness-Ziona, Rehovot and Gedera. From 1893 onwards only Jewish winemakers worked at the winery and Boris Ossovetzki was the first among them.

### The Winery – an Industrial complex

"Apart from a large winery for wine production and its storage the Jewish settlement here has an ice making plant, a refining house for the cognac, a factory for manufacturing casks, a mill, two machines for extracting geranium juice, and all are steam operated."
(Ben Zvi, 1899).

The winery was in actual fact an industrial complex, which included five associated workshops and ancillary departments that either manufactured to supply its needs or used its resources for the processing of products for marketing.

**"The iron works" – metal workshop** – was the first of these associated workshops for the winery. The metal workshop was responsible for the iron work required for the winery's building and handled the installation, operation, repair and maintenance of the winery's machines. The metal workshop developed diverse techniques for improving the construction work and created new utensils and tools to meet the winery's requirements and the unique production conditions in the country.
Yaakov Papo, who managed the metal workshop, was a native of Jerusalem and a student at Mikve-Israel. His studies in mechanics in France were funded by Baron Rothschild so that he became the first mechanic born in *Eretz Israel*. As far as we know, he was the first person in *Eretz Israel* to use steam power for sawing, drilling and metal turning operations. Moreover, he was also in charge of all the procedures for the assembly of the winery's machines and their maintenance. Together with Boris Ossovetzki, the winery's winemaker, he built a system of curved pipes that circulated the flow of ice water for cooling the fermentation process.
While the winery's construction was in progress some fifty employees worked in the iron factory.

**"Ice making plant"** – The first ice making machine was installed in the winery in 1890 to produce ice water, which was circulated throughout the winery's halls, and inside the fermentation tanks to cool the wine's fermentation processes and production.

**Alembic copper still** – a distilling facility for producing alcohol that was installed in the winery in 1890.

**"A factory for manufacturing casks"** – was established in 1891 and in 1896 it became a mechanized factory turning out 60 casks per day.

**The laboratory - research and improving the wine produced** – the laboratory tested the wine's composition, carried out quality control of the wine, conducted research on vine diseases and enhancing varieties. The first chemists at the winery were Brutziner, Ossovetzki, Fresco and after them the qualified chemist Meir Vinik. He developed the laboratory and brought about an improvement in the wine's quality by using sulfur dioxide to regulate the fermentation process.

**Flour mill** – was built in 1895, leased to an external contractor, and used the energy generated by the winery's engines to drive four large millstone wheels and additional machines.

**The waste processing plant** – was built near the winery in 1904 by the chemical engineer Dov Klimker. Klimker purchased yeast and tartar residues from the winery and used them to produce tartaric acid, lime salt and alcohol. The plant ran into economic difficulties, which forced it to close in 1908.

**The Winery, a Basis for Pilot Projects in Agricultural Industry** – Thanks to the advanced industrial infrastructure supplied by the winery, it served in its early years as an experimental institute for additional branches of agricultural industry such as the perfume and silk industries. Two steam engines were installed in the winery to extract the perfume's essence from geranium leaves (1896) and in the available spaces silk worm larvae were grown.

The settlement of Rishon Le-Zion was founded on July 31, 1882. During its early years most of the agricultural efforts were devoted to non-irrigated field crops, which met with little or no success. The vineyards were a secondary occupation and subject to the private considerations of each and every settler.

Zalman David Levontin, who led the group of the founders of Rishon Le-Zion, and Menashe Meirovitch, an agronomist, a member of the Bilu movement and an active public figure, wrote already in those early days about the potential of agriculture-based industry as an important factor in promoting the economy of the Jewish settlements.

Baron Benjamin Edmond De-Rothschild came to the assistance of Rishon Le-Zion about two months after its foundation. A survey carried out by a gardener employed by him found that vineyards could also be grown in Rishon Le-Zion. This indeed proved to be the case and starting in 1885 the agricultural future of Rishon Le-Zion as a Jewish settlement based on vineyards became apparent. By 1888 approximately 600,000 grape shoots had been planted. Additional Jewish settlements began to plant vineyards on a very large scale.

The visit of Baron Rothschild in *Eretz Israel* in 1887 led to the consolidation of a general vision focusing on the grape sector as the main economic activity in his settlements. Rothschild decided to establish a winery in Rishon Le-Zion and to produce high-quality wines from select grape varieties. The wine, which was to be marketed in Europe, was intended to compete with the cheap wines from Algeria, Serbia and Georgia.

### The Winery — Planning and Construction Methods

"The tour of the wine cellars and the factories for producing casks takes several hours. We gained the impression that only a few wine cellars in Europe, including the French ones, could compete with the cellars in Rishon."

(Max Bodenheimer, 1898)

The winery was built in three principal phases with each stage augmenting and improving on the previous one. The winery's first stage was planned in 1887 by the gardener Gerard Erman and implemented by the Templar architect, Gottlieb Schumacher. A two-story upper winery was built but it soon became apparent that this structure was unsuitable for the wine-producing conditions in the country and was too cramped to hold all the output.

An additional stage was built in 1894 to cope with the rapid increase in the planting of vineyards in all the Jewish settlements in Judea and in response to the production problems. This stage was planned by the architects Shtarkmat and Varon. The three-storey winery was built partly sunken into the hill's slope. Four deep cellars, each one covering an area of 500 $m^2$ were built and two floors with spacious halls were added above them. Each cellar was built with a ventilation shaft, which helped to maintain a stable temperature of 17°c that was especially suitable for the fermentation conditions and the preservation of the wine. The hanging ceilings, which were constructed on the ground floor, were supported by iron beams, one meter thick, which were imported from France and installed at the winery's workshop using innovative work techniques. In this manner, open spaces without any support columns were created, and so facilitated the optimum exploitation of the area for production and storage.

Between 1895 and the early 20th century addition buildings for engines, associated plants and storage were erected on the winery's site.

### Modern Equipment and Production

"Everywhere we look, we can see machines of various types that no ordinary individual knew for what purpose the majority of them were designated."

(A.M. Lunz, 1899)

The Rishon Le-Zion winery was the largest one in *Eretz Israel*, covering an extensive area of 15,000 $m^2$ where the grapes produced from 1,600 hectares of vineyards were processed. By comparison, the size of the winery at Mikve Israel was about 2,000 $m^2$ and there the produce from only 30 hectares of vines were processed; The three Sarona wineries included an area of 800 $m^2$ and there they processed the yield from 150 hectares of vines; the Zichron-Yaakov winery, which was also established by the Baron Rothschild in 1892, was extensive and advanced but even so its area was only about 7,500 $m^2$ and it processed the produce from 1000 hectares of vines.

The production process at the winery was entirely mechanized. By 1898 the winery was equipped with powerful steam engines, internal combustion engines, ice making machines for cooling down the fermentation process and the production line, machines for crushing and pressing the grapes, pumps, filters and pasteurization appliances,

# Halel. Carmel Winery

# Rishon Le-Zion winery: A step forward and a symbol for industry and the renewal of Jewish settlement in *Eretz Israel*

**Yona Shapira**

## Introduction

"The largest, most important and outstanding establishment among all the early Jewish settlements in Judea is the "Rishon Le-Zion Winery", whose size and plans are excellent, together with its machinery and many appliances so much so that it certainly compares with what one may find in the wineries of France, the land of wine. Furthermore, all the leading experts and major merchants who visited Rishon Le-Zion were surprised that such an extensive and advanced winery exists in the Holy Land."
(A.M. Lunz, 1899)

The Rishon Le-Zion winery is considered a unique and pioneering phenomenon in industry in *Eretz Israel* at the end of the 19th century. The winery became a symbol and model for the new Jewish settlement. This plant expressed the hopes and promise for the realization of the dream of many generations for the return of the people of Israel to its land. National and world leaders like Herzl, Balfour, Churchill, Weizmann and other personalities visited the winery and expressed their admiration for the plant.
At that time *Eretz Israel* was a part of the crumbling Ottoman Empire, a backwater whose population numbered only about 500,000 in 1880, of whom some 20,000 were Jews. Its inhabitants earned their living mostly from agriculture and the processing of its produce using traditional methods.

It was against the background of a backward economy where only the first signs of progress began to appear, that the Rishon Le-Zion winery, which came into operation in 1889, was exceptional. Its sheer size, the building methods used in its construction, its advanced machinery, the quantities of grapes processed, the diverse types of wine produced there, its marketing system and the considerable number of personnel it employed, was unequalled by anything seen in *Eretz Israel* at that time.
The winery was the main factor in helping the people in *Eretz Israel* learn about the technical advances with which they had not been familiar until that time: These innovations included techniques for working iron for construction, powerful steam engines, refrigeration machines, electric light, telephone and similar. At the winery a generation of technical experts, "made in Israel" grew up and the first workers' organizations in *Eretz Israel* were federated here.

## The Circumstances which Led to the Winery's Establishment

"My wish is to guarantee the continual existence of this enterprise, ... to achieve for it the same prosperity, which I predict for it, and develop it into a project, which must turn out to be a revelation of Judaism's vitality, and which by its vigor and results will necessarily be a source of admiration by the civilized world."
(Baron Edmond De-Rothschild, 1899)

# Hallel. Carmel. Bezalel

# The Exhibitions:

# Halel. Carmel Winery

# 'Judaica Now!': Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School

These two exhibitions: "Halel. Carmel Winery" and "'Judaica Now!': Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School" focus on two pioneering phenomenon. Both of them, each one in its own specific field, established a material and cultural infrastructure for the renewal of the Jewish settlement in *Eretz Israel*. The two integrated exhibitions presented here show the primary aspects where these two enterprises overlap. The principal point here is the fact that their produce, wine in Rishon Le-Zion and art in Bezalel, symbolized the regenerated Jewish settlement. Moreover, most of their products were purchased by Jews in the Diaspora as an emotional gesture of love for *Eretz Israel* together with a contribution for the realization of the idea for its settlement.

The "Halel. Carmel Winery" exhibition tells the story of the winery from its historical perspective. The winery symbolized the realization of the dream of settling *Eretz Israel*. Thus, it became a source of pride and a center of attraction for the leaders of the people and the world who pinned their hopes on it and visited the winery. The historical exhibition aims to show how innovative the Rishon Le-Zion winery was during its early years as it was recognized as the prominent modern agricultural-industrial plant in the Middle Eastern region. The winery played a key role in the economic life of Rishon Le-Zion and the Jewish settlements in the surrounding area. The exhibition displays its development, achievements, challenges, transitions, connections with the Diaspora and how it influenced Rishon Le-Zion and the Yishuv in *Eretz Israel*. The exhibition focuses mainly on the first few decades of the winery's existence which were also the most momentous years in its history, during which a modern industrial model was developed leading to a breakthrough in the country.

The Bezalel exhibition 'Judaica Now'!: Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School"is displayed from the contemporary artistic standpoint. In this exhibition also some 48 exhibits of contemporary wine and Kiddush cups, handmade by artists and designers belonging to the Bezalel School, are displayed. The philosophy and artistic language of the School's members, men and women, were apparent as expressed in the holy vessels and articles. The participants in this group show had all attended Bezalel either as students or teachers, some served as department heads. A large group among these artists later became the elite of leading Judaica artists, whose creations now enrich the collections of important museums in Israel and throughout the world.

Curators:
"Hallel. Carmel Winery": Yona Shapira
"'Judaica Now!': Wine goblets and Kiddush cups of the Bezalel School": Dr. Shirat-Miriam Shamir, Ido Noy

# From the Museum Director

Today we are opening exhibitions symbolizing hope. Already at the very beginning Rishon Le-Zion served as a compass for Jews in *Eretz Israel* and the Diaspora. National symbols such as the national flag and anthem were created there, and the first Hebrew school was established for its children.

From the day it was founded the winery became a symbol for the realization of the Zionist dream and the consequent prosperity of a Jewish productive society in *Eretz Israel*. The modern winery, which at that time was the largest industrial plant in the Middle East, exemplified for many the direction and pointed out the way towards an independent and productive Jewish life. National and global prominent leaders came to visit Rishon Le-Zion to see with their own eyes the miracle that was taking shape there.

It is these symbols' capability to promise a better future that prove their strength. It is a commitment, which instills hope and grants tremendous energy to cope with the difficulties confronted along the way. Indeed, Rishon Le-Zion as a settlement together with its winery constitutes symbols in which vision, hope and faith are inherent.

The exhibitions remind us to look at them to see ourselves and acknowledge our abilities to have confidence in our own enterprise and so take action to realize what appears to be impossible.

I would like to express my gratitude to Mayor Dov Zur for his dedication in preserving the historic heart of Rishon Le-Zion along with its important values. The exhibitions' curators, the artists of the Bezalel school and the Museum's staff are also worthy of our appreciation.

Wishing you a Happy New Year, full of hope,
Nava Kessler
Director of the Rishon Le-Zion Museum

# From the Mayor

The exhibition, "Hallel. Carmel Winery", on display at the Rishon Le-Zion museum brings to light the historical importance of the winery as a symbol and an innovation in its time for the new Jewish settlement in *Eretz Israel*.

The Rishon Le-Zion winery is a historical treasure of national importance that is located in the city's historical heart. Many buildings and sites of significant national value are preserved in the historic quarter and these include the house where Naftali Herz Imber, who wrote the national anthem lived; the site where the national flag was designed and unfurled for the first time and the first Hebrew school in the world.

In recognition of the importance of the city's historical center, the Rishon Le-Zion city council is investing considerable efforts and unprecedented sums of money in the enclosure's preservation and restoration. Future plans envisage seeing the area becoming a center for culture, education, recreation and leisure activities thereby making it an attraction drawing the wider public from all over the country and overseas.

Owing to the historic quarter's national values, the heritage division at the Prime Minister's Office (now known as the Ministry of Jerusalem and Heritage) has joined in our efforts for this undertaking.

Recently the Prime Minister's Office officially recognized the Rishon Le-Zion Museum, which extends over the city's historical center as a "National Heritage Site".

I would like to express my gratitude to the Rishon Le-Zion Museum as it strives incessantly to reveal the city's exceptional Zionist values.

I would also thank the terrific artists of the Bezalel School who created for this exhibition goblets and Kiddush cups full of inspiration.

Best wishes for the New Year,
Dov Zur, Mayor

# Contents


85 From the Mayor \ Dov Zur

84 From the Museum Director \ Nava Kessler

83 Hallel. Carmel. Bezalel

82 Halel. Carmel Winery: Rishon Le-Zion winery — A step forward and a symbol for industry and the renewal of Jewish settlement in Eretz Israel \ Yona Shapira

13-30 Images form the exhibition:
67-74 Hallel. Carmel Winery

66 'Judaica Now!': Goblets and Kiddush Cups of the Bezalel School \ Dr. Shirat-Miriam Shamir and Ido Noy

32-63 Images form the exhibition: "Judaica Now!"

Front and back cover: "... And they carried it on a staff between two people"
Adina and Zvi Ginzburg, 1910. Photographer: A. Soskin
Rishon Le-Zion Museum Collection

Inner cover: Biran Avi, Rishon Le-Zion Wine Goblet, 2016, 150×122×220 mm,
Brass, Painted Aluminum, Wood, Epoxy
שער פנימי: בירן אבי, גביע יין ראשון־לציון, 2016, 150×122×220 מ"מ,
פליז, אלומיניום צבוע, עץ, אפוקסי


**Initiating and management:**
Director of the Rishon Le-Zion Museum, Nava Kessler

**"Hallel. Carmel Winery"**
**Curator of the Rishon Le-Zion Museum:** Yona Shapira

**"'Judaica Now!': Wine goblets and Kiddush cups of the Bezalel School"**
**Curators:** Dr. Shirat-Miriam Shamir, Ido Noy

**Collection manager Rishon Le-Zion Museum:** Efrat Haberman
**Consultation of archives records:** Hadas Avivi
**Linguistic editing:** Tirtsa Haviv Green, Hadas Ahituv, Yuval Steinberg
**English translation:** Maurice Herman
**Exhibition design:** Tucan design studio Ltd.
**Catalogue design:** Tirza Ben Porat
**Pre-press and printing:** Offset A.B. Ltd., Tel Aviv



© All rights reserved to the Rishon LE-zion Museum


September, 2016
Rishon Le-Zion Museum, 2 Ahahd Ha'am St. Rishon Le-Zion

**Exhibition partners:**
Municipality of Rishon Le-Zion
City of Rishon Le-Zion municipal company
Culture, recreation , sport & activitie
Ministry of Culture and Sport — Culture Authority
Carmel Winery
Friends of Rishon Le-Zion Museum Association
Bezalel Academy of Art and Design, Jerusalem
The Center for Jewish Art, The National Library, Jerusalem

**Thanks — "Hallel. Carmel Winery"**
Collectors: Nava Dolev, Yael and Shlomo Tepper, the family of Meir (Mayorka) Peled Z"L: Zipora Peled, Avraham Froind, Amos Ravid
Advice and information: Hadi Or, Ishai Ben Ami, Nitza Volfenzon, Israel Preker
Carmel Winery: Director Erez Paz
Aliza Vagner, Marketing department, Carmel wine & culture

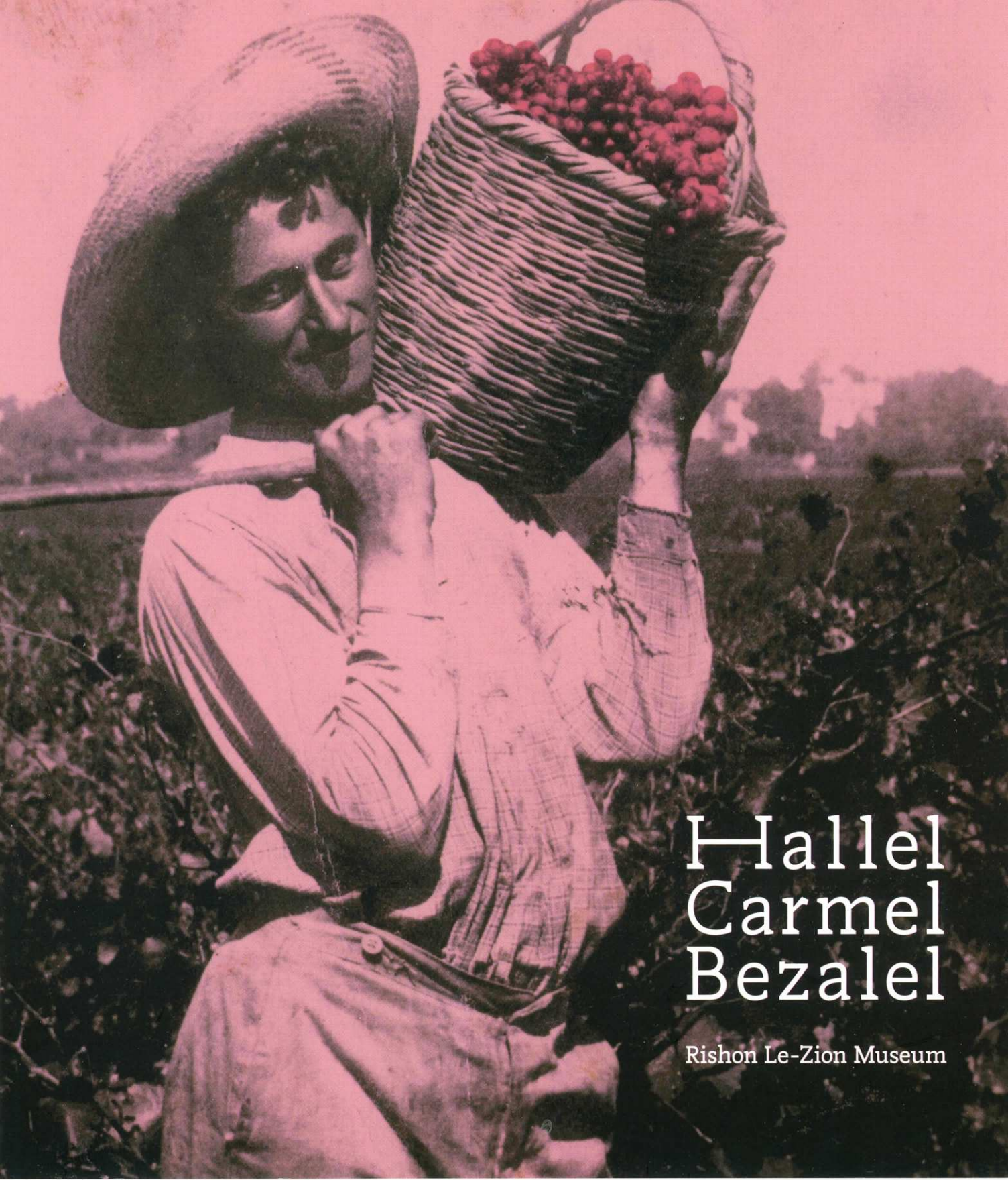
**Thanks — "'Judaica Now!': Wine goblets and Kiddush cups of the Bezalel School"**
Center for Jewish Art at the Hebrew University of Jerusalem: The Director Dr. Vladimir Levin
The Israel Museum Jerusalem, The Jack, Joseph & Morton Mandel Wing for Jewish Art and Life : Curator Sharon Weiser-Ferguson
Bible Lands Museum Jerusalem: Exhibitions Coordinator and Office Manager Vukosavovic Sue
Department of Jewelry and Fashion of the Bezalel Academy Jerusalem: Tamara Yovel Jones Head of Department, Israel Dahan
Sari Srulovitch, Jerusalem
Zelig Segal Z"L Family: Aviva and Edo Segal
The Isaac Kaplan Old Yishuv Court Museum Jerusalem: Director Ora Pikel-Zabari
Each of the 32 artists who participate in this exhibition


Rishon Le-Zion Museum
ראשון לציון
Bezalel Academy of Arts and Design Jerusalem

# Hallel
# Carmel
# Bezalel

Rishon Le-Zion Museum





# Hallel Carmel Bezalel

Rishon Le-Zion Museum