

א. הסולת

כל המנחות במקדש היו באות סולת חיטים. מנחת העומר באה סולת שעורים, ורק מנחת סוטה באה מקמח שעורים. הוצאת הסולת מתוך גרגירי החיטים היא תהליך מורכב מאוד, [1] שאותו נתאר במאמר זה. [2]

לפי מה שאנו רגילים היום, הקמח המשובח הוא הקמח המנופה ניפוי רב והוא דק ולבן, נקי מכל פסולת של סובין ומורסן. ואמנם כך משמע במצודות-דוד המפרש על "לחם שלמה" (מלכים א' ה', ב): "סולת" - קמח נקי ביותר". וכן משמע לכאורה גם מהרמב"ן בבאורו על דברי אברהם לשרה, "מהרי שלש סאים קמח סולת" (בראשית י"ח, ו): "והנה הוציאה מכל השלש סאין סלת נקיה מעט". אלא שממקורות אחרים העוסקים במנחות לא משמע כן.

המשנה במנחות (פ"ח, מ"ב) מתארת את בדיקת הסולת על ידי גזבר המקדש אם היא מנופה כל צרכה:

כיצד הוא בודק? הגזבר מכניס את ידו לתוכה עלה אבק פסולה, עד שינפנה.

הברטנורא במקום מסביר:

'אבק' - קמח דק וגרוע הוא;

'עד שינפנה' - בנפה לעבור האבק הדק שנשאר בה.

לפי זה משמע שהסולת אינה דקה בכלל, אחרת הגזבר לא היה יכול לבדוק אותה אם יש בה "אבק דק", וכן הניפוי הנוסף לא היה בו כדי להפריד בין הסולת לאבק הדק, כי אם הסולת עצמה היא קמח דק הכל היה עובר בנפה.

גם מהמשנה באבות (פ"ה, מט"ו) על התלמיד המשובח הנמשל לנפה המוציאה את הקמח וקולטת את הסולת, עולה שהסולת המשובחת אינה דקה, והקמח הדק הוא החלק הגרוע.

אכן מצינו שכן מפרש רש"י על הגמ' במנחות:

והגרוסות כעין קרטין שממנו הסלת נעשה (עו: ד"ה בדקה בגסה).

במקומות אחרים מתבאר ש"קרטין" הם כעין גרגרים. [3] כמו כן מצינו במנחת העומר שהייתה באה סולת והייתה נטחנת בריחים מיוחדים, "ברחים של גרוסות" (מנחות סו.). גם כאן משמע שהסולת הייתה גסה.

כדי להבין את העניין לאשורו נעזר בהסברו של הרב קוסובסקי-שחור בספרו על מסכת סוטה "דבר שאול". שם בסימן י"ט מבאר הרב את מבנה החיטה ותהליך טחינתה לסולת ולקמח. [4] נביא כאן את תמצית הדברים.

לחיטה גרעין פנימי שאותו עוטפות שתי קליפות - הסובין והמורסן. בתוך הגרעין עצמו יש גרגירי סולת מעורבים עם קמח דק הנחשב לחלק הגרוע. כדי להפריד את שתי הקליפות הללו מהגרעין נוהגים בדרך כלל להשרות את החטים לזמן-מה במים ואחר כך טוחנים את החיטה טחינה גסה. מהתערובת שמתקבלת בטחינה מפרידים את הסולת בתהליך מורכב של ניפויים, שחלקם מוציאים את חלקיקי הסובין והמורסן וחלקם מוציאים את הקמח הדק ומותירים את גרגרי הסולת בנפה.

רש"י במנחות (עו. ד"ה בדקה בגסה) מוסיף עוד שלב שאינו מופיע במשנה. לפי דבריו, אחרי קבלת הסולת הנקייה כשהיא במצב של גרגרים ("קרטין"), טוחנים אותה שוב ברחים לקמח דק. עם זאת, מתוך דברי רש"י לא ברור האם שלב זה הוא לעיכובא בדיני מנחות, או שהוא רק כדי לקבל קמח נוח יותר ללישה. [5]

ב. תהליך הניפוי

כדי לקבל סולת היה מתבצע במקדש תהליך ניפוי מיוחד ומורכב שהגיע עד שלוש עשרה ניפויים בנפות עם צפיפות רשת משתנה. לדעת רש"י תהליך זה הוא הלכה למשה מסיני, וממילא לעיכובא, אך הרמב"ם פוסק שהוא רק לכתחילה. מכל מקום יש צורך להבין את ההיגיון שבתהליך זה.

על המשנה במנחות (עו:) האומרת ש"העומר היה מנופה בשלוש עשרה נפה, שתי הלחם בשתיים עשרה ולחם הפנים באחת עשרה", מביאה הגמרא ברייתא:

ת"ר: בדקה בגסה בדקה בגסה.

ר' שמעון בן אלעזר אומר: שלש עשרה נפות היו במקדש, זו למעלה מזו וזו למעלה מזו עליונה קולטת סובין תחתונה קולטת סולת.

דעת חכמים, כפי שמוסברת ברש"י שם, היא הגיונית ופשוטה: נפה גסה מוציאה את הסובין, הדקה מוציאה את הקמח הדק, וכך נשארת הסולת שהיא אינה גסה כמו הסובין ואינה דקה כמו הקמח.

קשה יותר להבנה היא שיטת ר' שמעון בן אלעזר. בסדר הניפויים הנדרש אליבא דר' שמעון בן אלעזר, הכולל שלוש עשרה נפות, יש שיטות אחדות:

1. **רש"י** - י"ג נפות, הראשונה גסה קולטת את הסובין, האחרות כולן דקות ומוציאות קמח.

2. **תוספות** - י"ב נפות גסות בהדרגה להוצאת הסובין ואחרונה דקה להוצאת הקמח. [6]

3. **רבנו גרשום** - עליונה קולטת את הסובין, תחתונה קולטת את הסולת ומוציאה את הקמח. אפשר לפרש את דבריו או כרש"י או כתוספות.

4. **ברש"י כתב יד** מובאות שתי גרסאות. לפי הגרסה הראשונה, ר' שמעון בן אלעזר אינו בא לחלוק על חכמים, אלא רק מבאר את שיטתם. לפי ביאור זה, היו י"ג נפות, כאשר סדר הניפוי היה בנפה גסה ואחר כך בדקה וחוזר חלילה. כל נפה הייתה מנפה יותר מחברתה, דהיינו הנפות הגסות הפכו לדקות יותר ויותר, ואילו הדקות הפכו לגסות יותר ויותר. הגרסה הנוספת שמובאת שם קשה להבנה, מכיוון שמשמע ממנה שלוקח למנחה מהקמח הדק שאינו אבק דק. ולא מצאנו לגרסה זו חבר.

בעל "דבר שאול" מסביר את הצורך בניפויים החוזרים בכך שהחיכוך של גרגרי הסולת ברשת הדקה של הנפות בעלות הצפיפות המשתנה גורם לגירוד גרגרי הסולת מהקמח הדבוק בהן, ועל ידי כך מתקבלת סולת נקיה יותר ויותר. הסבר זה יכול לענות על הצורך בריבוי הנפות לפי פירוש רש"י, אך לשיטת התוספות, שרק האחרונה דקה, וכן לפי שיטת רש"י כתב-יד שהניפוי היה לסירוגין, עדיין לא ברור מה הצורך בניפויים החוזרים ונשנים בנפות גסות ודקות בהדרגה.

נראה להציע הסבר נוסף: בתערובת המתקבלת אחרי הטחינה ברחיים של גרוסות מעורבים חלקים בגדלים שונים של סובין ומורסן. לפיכך, לדעת התוספות, הם אינם יוצאים בניפוי אחד, ובכל ניפוי נשארים בנפה חלקיקי סובין יותר ויותר קטנים. מאידך, לדעתם חלקיקי הקמח הם בגודל אחיד ובניפוי האחרון יוצא כל הקמח ונשארת הסולת. לפי פירוש רש"י מכת"י, גם גרגרי הקמח הדק אינם אחידים ויש להפריד אותם בהדרגה, כאשר שם התהליך הוא הפוך: מוציאים תחילה את האבק הדק ביותר ובשלב הבאים נפלט מהנפה הקמח שהוא פחות דק.

לפי זה, לכאורה, עדיין היינו יכולים להסתפק בשתי נפות: הדקה שבגסות תוציא את כל הסובין, והגסה שבדקות תוציא את כל הקמח, ואין צורך בניפויים נוספים.

על כן, לענ"ד נראה לומר שהכמות הרבה של סובין בגדלים שונים עלולה לאטום את החורים בנפה הדקה שבגסות. מצב זה יגרום לניפוי ממושך מאוד וגם עלול למנוע מחלק מגרגרי הסולת לצאת והם יישארו בנפה. כך עלול להיגרם הפסד גדול, שכן חלק הסולת מהווה אחוז קטן בלבד (10%-20%) מכלל הקמח. ולגבי הוצאת הקמח בנפה הגסה שבדקות ניעזר שוב בהסברו של ה"דבר שאול" שהיכוך ברשתות המשתנות "מגרד" מגרגרי הסולת את הקמח. כך אנו מקבלים סולת נקיה לחלוטין (במצב גרגרים), אותה טוחנים, לדעת רש"י, ל"קמח סולת".

להשלמת תיאור תהליך הכנת הסולת, נתייחס עתה לשלב מוקדם יותר, המובא גם הוא במשנה. זהו שלב השיפה והבעיטה.

ג. שיפה ובעיטה

בתהליך ייצור הסולת בעולם הקדום (וגם בימינו), תחילה משרים את החיטים במים כדי שהקליפות של החיטה יפרשו מהגרעין בטחינה, מה שמוגדר בהלכה בשם "לתיתה". בהכנת סולת למנחות אין אפשרות להשתמש בתהליך זה, כיון שרוב המנחות "באות מצה". לפיכך בסולת למנחות היה תהליך נוסף שקדם לטחינה. תהליך זה נועד לרכך את קליפת החיטה כדי שהיא תרד בקלות בטחינה. המשנה (מנחות פ"ו מ"ה) אומרת שהחיטים למנחות טעונות "שלש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה". ומבאר רש"י (עו.):

'שיפה' - שמשפשף בידו שמוליך ומביא בפיסת ידו עליהן;

'בעיטה' - שבועט בהן בגבות אצבעותיו באגרופו;

'בחיתין' - כדי שישרו קליפתם.

הברטנורא מסביר שהשיפה היא בין ביד ובין בכלי, ואילו הבעיטה היא בעובי אגרופו. הרמב"ם בפירושו המשניות כותב שהשיפה היא הכאה בידים על החיטה ואילו הבעיטה היא ברגל על מנת לשבר את החיטה. הגמרא שם מביאה ברייתא, לפיה "שף אחת בועט שתיים, שף שתיים בועט שלש". על פעולה זאת חוזרים מאה פעמים, וכך יש לנו שלוש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה (תפארת ישראל). [7]

לפי העולה מפירוש רש"י למשנה, מהלך השיפה והבעיטה הוא כדלהלן:

מניח חיטים על שולחן, או על כלי אחר. מניח עליהם את כף ידו ומשפשף אותם תוך תנועה קדימה ואחורה, ואחר סוגר את ידו ומכה על החיטים בגב אצבעותיו שתי מכות, ושוב משפשף שתי פעמים וחוזר ומכה בגב אצבעותיו שלוש פעמים, וחוזר חלילה על הסדרה הזאת מאה פעמים. וכך הוא עושה לכל החיטים המיועדות לטחינה לצורך המנחות.

על פי המשנה במנחות (פ"ח, מ"א), את הסולת למנחות היו מפיקים מחיטים מובחרות שגדלו באיזורים מסויימים בארץ ישראל, בתהליך עיבוד מיוחד. כל זה למצוה ואינו לעיכובא, ומכל מקום צריך עיון - האם הגידול המיוחד הנ"ל נעשה רק על מנת להגיע לכמות גדולה יותר של סולת בחיטה, או שמא כתוצאה ממנו הושג גם שיפור בטעמה של הסולת.

ד. סיכום

כפי שראינו, תהליך הכנת הסולת למנחות כלל כמה שלבים, מהם כאלה שעמדנו עליהם בהרחבה ומהם שנזכרים במקורות אבל לא הארכנו בהם כאן. השלבים הם כדלהלן:

1. תהליך של שלוש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה שנעשה בגרגרי החיטה ונועד להקל על הפרדת הקליפות של הסובין והמורסן מהחיטה בשעת הטחינה.

2. טחינה בריחים מיוחדות הנקראים "ריחים של גרוסות" המאפשרים טחינה גסה, כך שגרגרי הסולת לא ייטחנו אף הם עד דק.

3. תהליך ניפוי מיוחד ומורכב כדי לבודד את גרגרי הסולת מהסובין והמורסן מחד ומהקמח הדק מאידך.

4. בדיקת הסולת על ידי הגזבר, אם לא נותר בה קמח דק.

5. טחינת גרגרי הסולת לקמח, הוא "קמח סולת".

יהי רצון שנזכה להקריב את הקרבנות כולם, ובכללם את קרבן המנחה שהוא הקרבן העממי שיד כולם משגת ועליו נאמר "נפש כי תקריב!"

[1] בגלל מורכבות התהליך והבעיות ההלכתיות הכרוכות בו, לא כל אדם הכין לעצמו את הסולת, אלא היו סוחרים מומחים שהכינוה, והיחיד וכן גזבר המקדש קנו מהם. רק לצורך לחם הפנים שיש בו כמות גדולה של סולת ובא מידי שבוע, התירו חכמים שהגזבר יקנה חיטים ויבצע את התהליך באופן עצמאי. היתר זה נובע מטעמי חיסכון, כיון שהסולת למנחות הנמכרת הייתה יקרה מאוד (ראה רש"י במנחות עו: ד"ה לפי שחסה, וכן בכתובות קיב.).

[2] מה שכתבנו הוא על פי העולה מן המקורות. עם זאת, יש מקום לבדוק כיצד הדברים מתיישבים עם הידע הבוטאני שקיים היום על מבנה החיטה ועל תהליך הטחינה של הגרעין והפרדת הסולת משאר חלקי החיטה. לצערי, אין לי הידע הנדרש כדי להשיב על שאלות אלו. יבואו אחרים ויחכימו אותנו!

[3] כך עולה מפירוש המילה ברש"י חולין מט: ד"ה חטי כרכשא.

[4] דבריו מובאים בהרחבה בספר "מבואי הקדשים" לרב משה דב סלובה, עמ' קמ"א ובהערה 18 שם.

[5] יש להעיר, שלפי דברי רש"י אלו מתקבלת הבנה מדוייקת בדברי אברהם אבינו לשרה כשאמר לה "קמח סלת". לפי דבריו, הוא ביקש ממנה שתכין לאורחים כעין הסולת הכשרה למנחות, ואחרי שתברור את הסולת תטחן אותה לקמח וממנו תאפה את העוגות.

[6] השיטה מקובצת על הדף מוסיף שלוש עשרה הנפות, כל אחת דקה מחברתה, מותקנות במבנה קבוע. התערובת מוכנסת אל הנפה העליונה, ומה שנשאר בנפה התחתונה הוא הסולת המנופה כאשר הקמח נופל החוצה. מדבריו משמע לכאורה כמו התוספות, שרק הנפה האחרונה הייתה מיועדת להוצאת הקמח.

[7] הגמ' מעלה ספק בשיפה, האם התנועה קדימה ואחורה נחשבת לתנועה אחת או לשתי תנועות ונשארת בתיקו, והרמב"ם (הל' איסורי מזבח פ"ז ה"ה) פוסק לחומרה שהתנועה בשני הכיוונים נחשבת לאחת.