

ביקורת ספרים

זהר עמר, חמשת מיני דגן: מסורות הזיהוי, היבטים היסטוריים, הלכתיים ורעיוניים וענייני מקדש

הוצאת מכון הר ברכה, תשע"א, 252 עמ'.

הדגנים תופסים מקום מרכזי בתרבותם של חברות יס־תיכוניות למן העת העתיקה ועד לימינו אנו. על רקע מעמדם החשוב בחקלאות ובדיאטה של תושבי ארץ־ישראל זכו חמשת מיני הדגן (חיטה, שעורה, כוסמת והשיפון ושיבולת שועל) ליחס מיוחד אצל היהודים גם מבחינה דתית־פולחנית בשגרת החיים היומיומית, ובסקסי בית המקדש (מנחות). ואכן ל'חמשת מיני דגן' יוחדו הלכות בכמה תחומים: איסור 'חדש', חמץ, מצה, חלה ודיני ברכות.

הספר 'חמשת מיני דגן' שפרסם לאהרונה פרופ' זהר עמר מהמחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכיאולוגיה ע"ש מרטין זוס באוניברסיטת בר אילן פותח צוהר להבנה של מספר סוגיות הקשורות למקומם של הדגנים בספרות חז"ל ובמקורות הבת־תלמודיים. עמר שהוא חוקר אינטרדיסציפלינרי משלב במנוגורפיה כמה תחומים: בושניקה, ארכיאולוגיה, מקורות פסיקה יהודיים קדומים ומאחרים וכן מחקרים היסטוריים העוסקים בדגנים ובתהליך אפיית הלחם. הספר המוצג בפני הקורא עשיר מבחינה תמטית והוא כתוב בשפה קולחת וברורה המאפשרת קריאה זורמת ומהנה על אף החלקים המורכבים שבו (הביטים בוטניים־סיסטמטיים), ולמרות המעברים משדה מחקרי אחד (בוטניקה) לשדה אחר (הלכה או היסטוריה). כדי להקל על הקורא נוספו לספר רשימה של מונחים שכיחים, (מתחום הבוטניקה או ההלכה) הזורים לקורא שאינו מצוי בתחומים הללו, וכן טבלאות, איורים ותמונות.

על אף שכמה מהנושאים המועלים בספר (במיוחד זיהוי המינים) נידונו בעבר על ידי חוקרים בעלי שם מתחום הבוטניקה התלמודית והארכיאולוגית, כגון עמנואל לעף (Löw), יהודה פליקס ומרדכי כסלו, יש בספר נקודות חדשות לא מעטות המאירות את הנושא, כפי שאמרו חכמים "אי אפשר לבית המדרש בלא חידוש". זאת ועוד, למרות שחלק מהסוגיות נידונו בעבר על ידי המחבר בבמות שונות (כמו למשל זיהוי השיפון, לחם הפנים או זיהוי עץ הדעת) בחיבור הנוכחי מוסיף המחבר מידע חדש יחד עם דיון עמוק ומקיף יותר, כך שהמוצר הספרותי היוצא מתחת מכבש הדפוס רענן ומזמין לקריאה, במיוחד למתעניינים בתחום, שכן בפועל לא רבים עוסקים ומצויים במכמניו. חשוב לציין כי סוגיית הדגנים במסורת ישראל לדרויתיה מאפשרת דיון ומחקר רחבים יותר ויש בה כדי לפרנס חיבורים וספרים רבים. ישנם נושאים רבים אחרים שיש לתת עליהם את הדעת, כמו למשל דיון במוצרי קדם־לחם (גרגרים, קמח), הברכות על מוצרי הדגן ועוד. המחבר היה מודע למורכבות הנושא, אשר על כן, כבר בפתח הדבר הגדיר את מטרתיה של הבחינה הנוכחית לעיסוק בנושאים ספציפיים.

הספר 'חמשת דגן' הוא קובץ הבנוי משני חלקים: הראשון עוסק רובו ככולו במדרים ובשיטות זיהוי שונות לחמשת מיני הדגן והחלק השני מציג סוגיות שונות הקשורות לדגנים או למצריהם. וביתר פירוט: החלק הראשון מכיל ארבעה פרקים. הפרק הראשון שהוא למעשה מבוא לנושא הדגנים בתרבות היהודית ובאזור ארץ ישראל מציג סקירה בוטנית של משפחת הדגניים, וכן מציג את הרקע הקדום לביות הדגנים על פי מחקרים מעודכנים. גילוייה של 'אם החיטה' בארץ ישראל על ידי אהרון אהרונסון (1876-1919) בראש פינה בשנת 1906 מהווה למעשה את הבסיס הדיאלי לקביעה המקראית כי ארץ ישראל נתברכה בחיטה ובשעורה, שהם בין הצמחים הראשונים שבויתו על ידי האדם, ובמילים אחרות זוהי ארץ המכורה שלהם. עמר טרח ומצא תעודה היסטורית נדירה ומרתקת המציינת את קשר שבין מולדת החיטה (ההיבט הגיאוגרפי) והיותה אחת משבעת המינים שנשתבחה בהם ארץ ישראל (ההיבט הדתי). במכתב משנת 1908 ששלח הרב פרופסור עמנואל לעף, מתשובי חוקריה של הפלורה של היהודים ורבה של העיר סיגד בהונגריה, לאהרון אהרונסון הוא מברך אותו על גילויו המרשים במילים הבאות: "הנה הפליא אדוני לעשות בעניין הזה והשם הצליח דרכו למצוא את החיטה בקרב הארץ הקדושה! הנה לא בחינם מתחלת התורה בשבח הארץ באמרה: ארץ חטה ושעורה!"

הפרק השני עוסק במסורות הזיהוי של חמשת מיני הדגן בספרות הפוסקים באירופה, במזרח ובתימן, כמו כן יש בפרק דיון מקיף בהצעות הזיהוי שהובאו על ידי החוקרים המודרניים. הכותב עוסק בזיהויו של כל אחד מהדגנים ואף מציג תמונות למי שלא מצוי בתבניתם. בחלק זה עמר אינו פוסח גם על ההיבטים הכימיים הקשורים לסוגית ההתקנה של הלחם. הוא מתמורד עם השאלה מהם המאפיינים של חמשת מיני הדגן, ומה משמעות תהליך החמוץ המתרחש בעיסה, השונה משל האורז שלפי חז"ל מגעו עם מים מביא ל'סירחון' בלבד (מנחות ע"ב). אמנם פן זה נחקר בעבר על ידי חוקרים אחרים (כמו למשל ב"פ מונק ראו תחומין א, תש"ם), אך עמר מצביע על כך שיש הלכות שונות הקשורות לחמוץ (כמו למשל העמדה שמי פירות אינם מחמיצים) שקשה לתת להם הסבר מדעי, וכמובן שלעובדה זו ישנה השלכה הלכתית מעשית, ולכך אדרש בהמשך.

חלקו השני של הקובץ עוסק כאמור בנקודות ובזוויות שונות הקשורות למיני הדגן. בפרק העוסק בחיטה כעץ הדעת מציג הכותב את הפן הרעיוני בזיהויה של החיטה כעץ הדעת (בראשית ב, ט-יז) הנוכח לראשונה בספרות חז"ל (סנהדרין ע"א-ע"ב). מכאן עובר המחבר למקום ולזמן אחר – מנהג הטינון בעשבים ('לתיתה' או לחלוח התבואה במים לשם ריכוך הגרגירים לפני הטחינה) כחלק מתהליך הכנת מצות במסורת יהודי תימן, וכן ברכתו של הלחם האתיופי (אֲנְג'דָה) העשוי מטף, צמח שלמעשה אינו נכלל בחמשת מיני דגן לפי הגדרת חז"ל. שני פרקים אלה שופכים אור על שתי קהילות בעלות אופי תרבותי ייחודי והם עוסקים במנהגים ומאכלים שלא היו ידועים באזורים אחרים בעולם היהודי. עיסוקו של עמר בתרבותם של בני תימן אינו חדש, ימעניין לציין שלא אחת הוא דן במסורת זיהוי חמשת המינים שהיתה קיימת אצלם והועלתה לדיון על ידי הרב יוסף קאפה. גם העיסוק בתרבותם של יהודי אתיופיה ראוי לציין. קהילה

ישנה-חדשה זו ראויה לתשומת לב מחקרית בהיבטים המיוחדים לה, ואכן עמר עסק בקהילה זו במסגרות אחרות, כמו למשל מבחינת אתנורפואית (שיטות טיפול וסממני מרפא). פרק אחר, אחר מהבולטים והמרתקים בספר, הוא זה העוסק במעשה לחם הפנים – בפרק זה מטפל עמר בכמה סוגיות הקשורות להכנת הלחם: משמעות השם לחם הפנים, תכונותיו של הלחם, האומנים והמשפחות שעסקו בהכנתו, וכן שלבי הכנתו, למן בחירת החיטה המתאימה ועד לשלב האפייה והרדייה, כפי שאראה בהמשך בנושא זה חידש עמר דברים אחרים. הנושאים הנחקרים במונוגרפיה רבים וקשה להתעכב ולהעריך את כולם. בשורות הבאות ברצוני לעמוד על כמה נקודות שלדעתי שופכות אור חדש על הדגנים בתרבות הקדומה, ועל נקודות שלדעתי פרופ' עמר מביע בהן דעה מחקרית עצמאית וטוען נגד תפיסות או הצעות של זוקרים אחרים. אתייחס גם לנקודות אחרות הראויות לדעתי לבחינה ולהתבוננות נוספים. הנושא הראשון שברצוני להתייחס אליו הוא זיהויים של אחדים מחמשת מיני הדגן. יש העוסקים בהלכות הנוגעות לחמשת מיני דגן היוצאים מנקודת הנחה כי הם ידועים ומוכרים. ברם פני הדברים שונים לחלוטין, ואחת הבעיות האלמנטאריות הנוגעות למיני הדגן היא שאלת זיהויים של המינים העתיקים הנוכחים בספרות הקדומה. ראשיתה של הבעיה כבר בימי חז"ל, אך היא הלכה והחריפה במרוצת הדורות בעקבות גורמים היסטוריים וגיאוגרפיים שונים שלא המקום כאן לפרטם. מהמקורות עולה שלגבי החיטה והשעורה, שהיו בשימוש תדיר במהלך ההיסטוריה, היתה בעיית הזיהוי פחות חריפה. אולם מסורת הזיהוי של שיבולת השועל, הכוסמת והשיפון, שלא היו נפוצים כל כך, היתה ברורה פחות, ומטבע הדברים על דגנים אלה מרחיב עמר את הדיבור.

הערה מתודית יסודית נוספת קשורה להבחנה שבין מסורת הזיהוי של הפוסק לעומת החוקר האקדמי. החוקר מנסה לקלוע למציאות ההיסטורית האותנטית תוך שימוש בעדויות היסטוריות, ממצאים ארכיאולוגיים וכדומה שלא תמיד תקפים מבחינת ההלכה, ואילו הזיהוי ההלכתי של הפוסק מונע מכוח מסורת זיהוי היסטורית או טקסטואלית. זאת ועוד, בעוד שהשיטה האקדמית פתוחה לויכוח והשמעת דעה, הרי שלהשקפה הדתית יש תוקף הלכתי מחייב. ולכן לא אחת מתגלעים חיכוכים ומחלוקת בין הממסד הדתי האורתודוכסי לכין גורמים אקדמיים.

זיהויים של הכוסמת ושיבולת השועל

נתחיל בסוגיית הזיהוי של הכוסמת, אך לפני כן נציע רקע כללי לסוגיה למי שאינו מצוי בה. כבר בספרות חז"ל אנו חשים בהעדר זיהוי ברור לכוסמת. חכמים מזכירים כמה זיהויים ל'כוסמת' שבמקרא (שמות ט, לב; ישעיה כח, כה). ר"ש בן נחמן זיהה: 'כוסמת – זה הכוסמין' (ירושלמי, חלה, פ"א, מ"א). ברם, זיהוי זה אינו מוסיף פרטים באיזה צמח מדובר. כך גם קשה ללמוד מהמקורות המציינים באופן כללי שהכוסמת היא 'מין חיטים'. גם הכבלי ציין את שמם הארמי והטעון ברור כשלעצמו של הכוסמין – 'גולבא'.

בימי הביניים הוצעו זיהויים אחדים לכוסמת. רש"י בפירושו למנחות זיהה את הכוסמת עם

ה'אשפייילטא' – חיטת הספּלטה (*T. spelta*), בעוד שהערוך (ערך דשר) ציין שה'אספּילת'ה' (=חיטת הספּלטה) זהה לשיפון. הרמב"ם בפירושו למשנה תיאר את הכוסמים כ"מין חיטים מדבריים" (משנה, כלאים א, א), אולם לא ברור לאיזה מין רגן התכוון. רבי שמעון בן צמח דודאן (אלג'יר, המאה ה-15) מציין שמקור השם 'כוסמים' בעובדה ששיכולתם נראית 'גזוזה' ומוטיף: "והכוסמין הם במלכות ארגון הרבה ראיתים שם דומים לחיטים אלא שהם יותר אדומים מהם ודקים וארוכים". בעוד שאצל השעורה המלענים ארוכים והיא נראית כשעירה, אזי מלעני הכוסמת קצרים ונראים כגזוזים. על פי תיאור זה סבר ר"ע לעף שהכוונה לחיטה הדו-גרגירית (*T. dicoccum*), הקרויה בארמית 'גולבא' או 'כונתא', ששמותיה – 'כוסמת' (כסס=שבר) ו'גולבא' קשורים למבנה המלען הקצר שלה, וכך סבור גם פליקס. לדעת כסלו, הכוסמת זהה לכל מיני חיטה עשויה, כגון חיטה חד-גרגירית (*T. monococcum*), דו-גרגירית וחיטת הספּלטה.

עמר טוען שזיהוי הכוסמת עם חיטת הספּלטה כפי שהציע רש"י, ובזיהוי זה תמך כאמור כסלו, מעורר ספקות מכמה טעמים: האחד, שלפי שעה אין הוכחה שחיטה זו גדלה בעבר בארץ ישראל, והשני, בשל אי התאמתה לאקלים השורר בארץ. תרומתו של עמר להשתלשלות זיהויה של הכוסמת באה לידי ביטוי גם בהצגת הפוסקים (או המקורות הכלליים) המזהים אותה עם ה'עלס', כמו למשל הרב יוסף קאפת, והכוונה לחיטה הדו-גרגירית שנחשבה בתימן לצמח רגן חשוב. ברם עמר הראה כי זיהוי הצמח הנקרא בערבית 'עלס' אינו פשוט כלל וכלל, אך הוא מופיע במקורות ימי הביניים, כמו אצל רבי תנחום הירושלמי או בפירוש המיוחס לרבנו נתן אב הישיבה ואף במקורות של נוסעים מאוחרים יותר.

זיהוי בעייתי נוסף הוא זיהויה של שיכולת השועל הנזכרת בספרות הז"ל. הזיהוי הנפוץ לשיכולת השועל בכתביהם של חכמי ימי הביניים באירופה הוא עם ה-Avena. זיהוי זה הוזכר במאה ה-11 על ידי רבנו גרשום מאור הגולה (מנחות ע ע"ב), וכן אצל רש"י תלמידו, המתרגם: "שיכולת שועל – אבנייא". וכך תרגמו רבי מנחם המאירי והמהר"ל. רבנים בני דורנו המייצגים את הגישה האורתודוקסית המסורתית צידדו אף הם בזיהוי שיכולת השועל כ-Avena, כמו למשל הרב קסטנבאום מלונדון, הרב אפרתי מהמכון לחקר החקלאות והרב קרייזלר.

מסיבות שונות שלא זו המסגרת לעמוד עליהן הציעו החוקרים המודרניים לזהות את השיכולת שועל עם דגנים נוספים. פליקס הציע לזהותה עם השעורה הדו-טורית, ב' צ'יזיק הציע לזהותה כמין של שיכולת שועל תרבותית (שיכולת שועל ביוזנטית, *A. byzantina*), ואילו כסלו הציע זיהוי רחב הכולל את הסוג 'שיכולת שועל' על מיני השונים, בעיקר את מיני התרבות ('שיכולת שועל תרבותית', 'שיכולת שועל ביוזנטית') ואת מין הבר 'שיכולת שועל נפוצה'.

ז' עמר מצביע על העובדה, כי בשונה מהתקופה הקלאסית בימי הביניים החלה האג'ינה לתפוס מקום חשוב יותר בין התבואות שגידלו החקלאים במרכז אירופה ובמערבה, והיא השתלבה במחזור הזרעים התלת-שנתי שנהג שם. ואכן עד היום מגדלים את האג'ינה בארצות אירופה הקרות ואופים ממנה כיכרות לחם דקות ומיני מאפה אחרים. עמר מציין כי זיהוי שיכולת השועל עם האג'ינה מעורר שתי בעיות מרכזיות: האחת קשורה לשאלת מועד הגעת האג'ינה לארץ ישראל

יש חוקרים שטענו שהיא הגיעה לכאן רק בתקופה הצלבנית, ובזמן חז"ל לא היתה בארץ. עמר סבור כי לא היתה מניעה, לא מבחינה גאובוטנית ולא מבחינה אקלימית, לגדל את השיבולת שועל בארץ ישראל, כפי שאכן הצליחו לגדל אותו במשק היהודי בארץ ישראל החל משנות ה-30 של המאה הקודמת. ברם בפועל הוא לא הציע שום ראיה קדומה לגידולה בארץ בימי חז"ל.

שאלה חריפה לא פחות היא, האם האַיִינה בכלל ראויה להיכלל בחמשת מיני דגן, שהרי ניתן לאפות ממנה לחם שטוח ונחות יחסית. עמר העלה את האפשרות שגידולה בצפון הארץ באזורים קרים ולחים ולדעתו זו הסיבה שהאֵיִינה נזכרת בסוף רשימת מיני הדגן ברוב נוסחאות המשנה. אך לדעתי שאלה זו עדיין מציקה ואינה מגיעה לכדי פתרון המניח את הדעת. חוקרים שונים מציינים כי גרגירי שיבולת השועל המתקבלים כתבאי הארץ, אינם מתאימים לתעשייה (לפתיחים למשל) בגלל משקלם הסגולי הנמוך וכמות המוצים הרבה. משטחי הזריעה של שיבולת השועל הביזנטית מצויים באזורים שאקלימם ממוזג ולח, ועיקר היצור מיועד למספוא לבעלי חיים ולא יותר מ-5% נצרכים על ידי האדם בצורת דייסות (אנציקלופדיה החי והצומח, 12, עמ' 24). לפי צ'זיק (אוצר הצמחים, עמ' 807), לא ניתן להכין משיבולת השועל לחם מפני שאחוז השמן שבה גורם לקלקולו. לדעתי, נתונים מדעיים אלו מעמידים בספק את זיהוי שיבולת השועל עם ה-Avena, ומסתבר שחכמי ההלכה באירופה נטו לזהותה כך היות שבארצם גדלה שיבולת שועל איכותית יותר ומתאימה לאקלים שבו חיו. הדעות שהחוקרים שציינו לעיל מנוגדות לדעתו של עמר (עמ' 66) הטוען שאין מניעה לגדל את השיבולת שועל באזורים קרים ולחים בצפון הארץ.

לדעתי יש מקום להציע שעל אף איכותו הירודה יחסית של קמח האַיִינה היא נכללה בין חמשת המינים שכן ניתן היה לערב קמח זה עם מיני קמח של הדגנים האחרים ו"למתוח" באמצעותו את הבצק. כלומר, הקמח לא היה מספיק טוב לעמוד בפני עצמו, אך היה טוב למדי כדי לעבות את העיסה ולהניב בסופה של האפייה מוצר טוב למדי.

עיסוק בנושאים בעלי השלכות הלכתיות מעשיות

תרומתו של הספר 'חמשת מיני דגן' אינה מוגבלת לשיח האקדמי, ויש בו כדי לתרום גם לשדה ההלכתי. בין היתר בשל עיסוקו בשאלות או בהיבטים מודרניים פרקטיים הקשורים לדגנים במקורות. לעצם ההתמודדות עם זיהוים של חמשת המינים ישנה משמעות מעשית, שכן יש לזיהוים השלכות על נושאים הלכתיים מעשיים, כגון לגבי דיני ברכות או הפרשת חלה. בעוד שרוב החכמים והחוקרים הציעו לזהות את חמשת מיני הדגן בעקבות התיאורים והשמות הנזכרים בספרות היהודית, עמר מציע למשל להשתמש במחלת הרגנת (celiac) והרגישות לגלוטן כאינדיקטור להגדרת חמשת מיני דגן, שכן לחלבון הגלוטן יש תפקיד מרכזי בתהליך החמוץ. הרעיון כשלעצמו נראה מפתיע ואפילו נועז, אך ספק רב אם ההלכה עשויה להכיר בו, שכן קריטריון זה אינו מוכר להלכה הקדומה. יותר מכך, אם הגלוטן הוא הגורם למחלה מדוע שלא

להתייחס אליו כאינדקטור בפני עצמו, ואולם כאמור ספק אם ההלכה תכיר בחומר כימי שלא היה ידוע לקדמונים בהגדרתו הספציפית כאבן בוחן לחמוץ.

נושא נוסף בעל משמעות הלכתית חשובה קשור לשאלה האם מי פירות מחמיצים או לא. סוגיה זו העסיקה את הפוסקים במשך דורות רבים ויש לכך משמעות מעשית בימינו לגבי מאפים הקרויים 'מצה עשירה' או 'עוגיות יין' שחשובי הפוסקים בדור האחרון (הרב עובדיה יוסף והרב מרדכי אליהו) נחלקו לגבי מעמדם. המחלוקת בעניין זה הינה קריטית ביותר שכן משמעה של ההכרעה שמי פירות מחמיצים היא שעוגיות אלו נחשבות לחמץ גמור. עמר שחקר את הנושא על היבטיו הכימיים טוען כי קשה לתת הסבר מדעי ודאי לשאלת ההחמצה של מי פירות והוא טוען בזוהרות כי כל עוד לא נסתים המחקר המדעי בהבנת התהליך לעומקו לא ניתן להסיק מסקנות הלכתיות לכאן ולכאן, וברור ששאלות מסוג זה נתונות להכרעות של בעלי ההלכה.

סוגיה נוספת שיש לה משמעות הלכתית פרקטית היא ברכתו של הלחם האתיופי – האַנְג'רֵה. כדי לתת מענה הלכתי לברכתו של הלחם שבני הקהילה האתיופית נוהגים לאוכלו גם בישראל הציץ עמר את הזיהוי של הצמח ממנו הוא מופק – הַטֶּף, עם הצמח הקרוי בעברית בן-חילוף חבשי (*Eragrostis tef*), צמח חד-שנתי ממשפחת הדגניים (*Gramineae*), וכן את הדיון ההלכתי הרלוונטי לגבי סוגים של לחם שאינם מותקנים מחמשת מיני דגן, אך משמשים מאכל בסיסי באזורים שונים בעולם. הדיון בשאלות מסוג זה דורשות ידע בוטני, מחד גיסא, וגם הכרה של מקורות הפסיקה מאידך גיסא, ואכן עמר משלב בין השניים בצורה נאותה. במציאות ימינו נושא לחם הפנים הוא סוגיה קדומה בעלת משמעות תיאורטית, ברם, גם עיסוק בשאלות הנוגעות להכנתו עשויות לתרום בבוא העת לשחזור הלחם הקדום.

הארה של היבטים רעיוניים וריאליים הקשורים לדגנים בסיפורי המקרא ובספרות חז"ל בכמה מקומות במונוגרפיה מציע עמר פרשנות חדשנית לכמה סיפורים במקרא המבוססת על הבנת הריאליה של הכנת הלחם בעת העתיקה, ובמסגרת זו אתייחס לשתי פרשיות, מספר בראשית ומספר שמות. על אף שמטרתו הראשונית של המקרא היא להעביר מסר תיאולוגי, לעצם העלילה או למונחים הנזכרים בה יש תפקיד חשוב בהבנת הלקח או הרעיון. הדוגמה הראשונה המבטאת מגמה פרשנית-ריאלית זו של עמר היא סיפור העמדתם לדין של שר האופים ושר המשקים במצרים (בראשית מ, א). עמר נדרש לעיסוק בסיפור זה אגב הדיון בתוספי אפייה, היינו בהוספה של נתר (נתרן פחמתי, סודיום קרבונט) ללחם הפנים כדי להתפיחו.

לפי הסיפור המקראי שר האופים פשע ובעקבות כך נתלה, ברם לא צוין בטקסט כמה הוא חטא. רש"י שם פירש כי נמצא צרור בגלוסקין שלו, היינו הוא כשל בכך שלא ניפה טוב את הקמח או את הסולת ולכן נמצאה בפת חתיכה של אבן. כמוכן שיש להבין את 'הכשל המקצועי' של הממונה על האפייה במטבח המלכותי באופק רחב יותר, היינו שאין מדובר בטעות, אלא בהתשללות, ואולי ניסיון לחסל את המלך בדרך 'תמימה'. על פי מקורות אחרים (ספר הישר) עמר מראה כי האבנים שנמצאו בלחם לא היו אבנים סתם, כפי שמקובל לחשוב, אלא 'אבני נתר'

שנותרו בבצק לצורך קבלת לחם מלכותי תפוח ונאה. כלומר, על שר האופים היה להקפיד לכתוש היטב את גושי הנתר.

בהקשר ללחם הפנים עמר אינו מציג שום מקור תנאי או אמוראי מפורש המלמד על השימוש בנתר להכנת לחם הפנים, וכנראה שלא מצא. לטענתו, "מקורו של הנתר במצרים (כאזור המלחות. הוספה שלי אא"ש) והויקה לאלכסנדריה מסייעים לנו להניח שבית גרמו ונחתומי אלכסנדריה הכירו את הטכניקה הזאת וניצלו אותה לייצור לחם הפנים, שהיה עבה ובצקו נילוש בלא מחמצת" (עמ' 160). הצעתו של עמר לשימוש בנתר להכנת לחם הפנים סבירה בהחלט, ולדעתי יש אולי להביא סיוע לחוסר המידע הזה בחזו"ל בכך שאופי בית גרמו שמרו את אופן הכנת הלחם וכנראה גם התפחתו של הלחם נשמרה בסוד (ראו: משנה, יומא ג, יא: "ואלו לגנאי של בית גרמו לא רצו ללמד על מעשה לחם הפנים").

סיפור אחר הזוכה להארה מעניינת של עמר הוא סיפור הכנת המצות של בני ישראל ביציאתם ממצרים. בקריאה ראשונה של הטקסט אנו מבינים כי הכנת הלחם המהיר, קרי המצות, היא תוצאה של הנסיבות בשטח – יציאה חפוזה ובלתי צפויה של בני ישראל ממצרים (שמות יב, לט). ברם, עמר מצביע על כך כי בין השיטין של הסיפור ישנו רובד סמוי נוסף הקשור לפער ולמתח המעמדי שבין האוכלוסייה המצרית לבין העברים הבורחים. הלחם אינו משמש כמוצר מזון גרידא, אלא רכיבו ואופני הכנתו קובעים את איכותו של הלחם, אך גם את מעמדו הסוציאקונומי של הצורך אותו. מצות דקות ושטוחות שנחשבו ל'לחם עוני' נאפו מהר יחסית בתנודים קטנים או על גבי אבנים לוהטות והן אפיינו נוודים ורועי צאן. לעומת זאת, הלחם המצרי נאפה בתנודים בנויים, גדולים וקבועים, והבצק ממנו הוא הוכן תפח במשך זמן רב. הלחם והמצה מבטאים אפוא בנרטיב של יציאת מצרים את התנגדותן של שתי תרבויות נבדלות זו מזו – העברים הנוודים ורועי הצאן ובני התרבות המצרית יושבי הערים הנהנים מלחם איכותי. כדי לבסס את התמונה הקדומה כי מצרים היתה תרבות 'לחם ובירה' עמר מפנה לשורה של מחקרים, המלמדים על הכנת שלל סוגי לחם במצרים, עובדה המחזקת את הפער בין העברים לבין האדונים המצרים.

אחרית דבר

הספר 'חמשת מיני דגן' מצטרף לרשימה מכובדת של חיבורים, מונוגרפיות ומחקרים שפרסם פרופ' עמר בעשורים האחרונים. אין לפגינו 'עוד ספר' של המחבר, אלא סינתזה חשובה בפני עצמה המשלבת ישן עם חדש (חומר היסטורי עם שאלות מודרנה), בוטניקה עם ספרות כללית ומקורות יהודיים, ואין לנו אלא לקוות שנזכה להחכים ממחקרים נוספים שלו בעתיד.

אברהם אופיר שמש