

## רקיקי מצות והכנתם במקדש: היבטים הלכתיים, היסטוריים ומעשיים

מבוא: היקף מאפה תנור במקדש  
רקיקי מצה  
אפיית הרקיק לאור התפתחות מתקני התנור  
משיחת הרקיק בשמן  
שיחזור הכנת רקיקים  
משיחת השמן והשפעתה על הרקיק  
סיכום ומסקנות

### מבוא: היקף מאפה תנור במקדש

קרבת מנחת מאפה תנור, הכוללת חלות בלולות בשמן או רקיקים, היה מבין קרבנות הנדבה השכיחים במקדש שעלותם נמוכה ביותר, כך שכל אדם, כולל העניים, יכול היה לעמוד בהוצאותיו<sup>1</sup>, בדומה למנחת סולת<sup>2</sup>. כמויות מנחות המאפה שהובאו למקדש היו עצומות, בעיקר בשלושת הרגלים. לשם הדגמה, נניח שאדם מביא במוצא קרבן תודה אחד לשנה, כלומר ארבעים לחמים (עשרה מהם רקיקי מצה), הרי שאם נכפיל זאת בעשרות אלפי עולי רגל נגיע להיקף אפייה של מאות אלפי לחמים בשנה. נציין שיש בידי כל אדם להביא בעצמו את הסולת שממנו תאפה מנחתו, ובלבד שתהיה טהורה ואיכותית<sup>3</sup>. מכל מקום, נתח מסוים מהמנחות שהוקדשו בידי אנשים פרטיים נעשו מסולת שנרכשה בתחום המקדש ומלחם שנאפה בו. בכך נחסכה הטרחה שבהבאתם, והובטח שהכול נעשה ב'תו טהרת המקדש'<sup>4</sup>. מדובר בהיקף פעילות כלכלית נרחב שכלל מערך של אספקת מוצרים איכותיים ב"תו טהרה", שנוהל באמצעות "ממונים" (דה"א ט, כא): קניינים ומפקחי מחיר ואיכות<sup>5</sup>. למשל, בדיקת

\* תודתי לרב עזריה אריאל, לבעז ברי ולאליעזר מאיר סיידל על הערותיהם החשובות לטיוטת מאמר זה.

1 רמב"ם מורה נבוכים ג, מו.

2 ויקרא ב, א: "ונפש כי תקריב", עי' מדרש תנחומא, ויקרא, ה ורש"י לפסוק: "לא נאמר 'נפש' בכל הקרבנות אלא במנחת עני. אמר הקדוש ברוך הוא: מעלה אני עליו כאילו הקריב נפשו".

3 תוספתא, מנחות א, טז; רמב"ם, הלכות מעשה קרבנות יג, יב.

4 משנה, שקלים ה, ד.

5 משנה, שקלים ד, ט; ה, א. על האפשרות לרכוש חיטים וסולת עבור לחם הפנים מסוחרים במחיר מוזל (כי "התורה חסה על ממוןן של ישראל") עי' מנחות עו, ב.

איכות הסולת נעשתה על ידי ה"גזבר"<sup>6</sup>.

כמויות הדגן, בעיקר סולת, שעברו דרך המקדש לצורך עבודת הקודש או כמעשרות לבני שבט לוי היו גדולות ביותר. למשל, מסופר על אנטיוכוס השלישי שסיפק את צרכי בית המקדש ובהם אלף ארבע מאות ושישים מדימינים חיטה<sup>7</sup>, שהם כשבעים טון. רק לצורך קרבנות ציבור נדרשו בכל שנה למעלה מעשרה טון חיטים, שמהווים כ- 1% - 5% מכלל פעילות קרבנות היחיד<sup>8</sup>. מובן שכמויות אלה דרשו מקום איחסון. הסולת כנראה נשמרה ביחד עם מעשרות ותרומות הדגן ב"לשכות"<sup>9</sup> מיוחדות באוצרות המקדש<sup>10</sup>.

לחמי תודה ורקיקי נזיר, שאינם נחשבים מנחה (ואין מקטירים מהם כלל), ניתן היה להביא אפויים, מציאות שהתאימה לאנשים שגרו בקרבת ירושלים ויכלו להביא מנחות טריות בלי טירחה רבה בטלטולם בדרכים. שאר האנשים שהגיעו מרחוק יכלו לרכוש את מאפי הקודש בשווקי ירושלים, כפי שעולה מהלכות חיוב הפרשת חלה: "חלות תודה ורקיקי נזיר - עשאן לעצמו - פטור, למכור בשוק - חייב"<sup>11</sup>. אולם כל אפיית מנחות התנור נעשתה במקדש בתחום המקדש<sup>12</sup>.

בית המקדש בירושלים, ששימש מוקד ריכוזי יחיד להקרבת קורבנות<sup>13</sup>, היווה למעשה את המאפייה הגדולה ביותר בעולם בשלהי בית שני. בשל ההיקף הנרחב של הפעילות, סוגי מנחות המאפה השונים, וההפרדה בין חלות המצה לחלות החמץ, היה צורך למנות אדם מיוחד לפקח על עבודת התנורים, כפי שמעידה המשנה: "שמואל [היה ממונה] על התנורים"<sup>14</sup>.

6 משנה מנחות ח, ב.

7 יוסף בן מתתיהו, קדמוניות היהודים יב, 140.

8 זהר עמר, "ההיבט הכלכלי של קורבנות הציבור במקדש", מעלין בקודש, כב (תשע"א), עמ' 125-85 (בעיקר עמ' 94-95); הנ"ל, "ההיבט הכלכלי של קורבנות היחיד והיערכותה של ירושלים כעיר מקדש", מעלין בקודש, כג (תשע"ב), עמ' 45-73 (בעיקר עמ' 56).

9 נחמיה י, לח-מ; יב, מד; יג, ה; דה"ב לא, יא.

10 המונח "אוצרות" אינו מתייחס רק למיקום מסוים בתחום המקדש, אלא לאיסום ושימור המזון לאורך זמן, מה שמכונה במלאכי "בית האוצר" (ג, י). ראו בהרחבה ר' ינקלביץ, "אוצרות מזון בארץ-ישראל בתקופת הבית השני המשנה והתלמוד" מלאת א (תשמ"ג), עמ' 107-119.

11 משנה, חלה א, ו. עוד על סוגייה זו, ראו ראובן קמפנינו, חלת ביכורים, ירושלים תשפ"א, עמ' 74-72.

12 יחזקאל מו, כ; רמב"ם, הלכות מעשה הקרבנות יג, יב.

13 בניגוד לעולם הפגאני שבו התקיים הפולחן באלפי מקדשים.

14 תוספתא, שקלים ב, יד.

## רקיקי מצה

בין קורבנות המאפה הנזכרים בתורה בהקשרים שונים נזכר שמונה פעמים ה"רקיק" בלשון יחיד (שמות כט, כג; ויקרא ח, כו) או ברבים: "רְקִיקֵי מִצּוֹת מְשֻׁחִים בַּשֶּׁמֶן" (למשל, שמות כט, ב; דה"א כג, כט). למעשה ישנם כמה סוגים של רקיקים שנאפו ללא שאור:

- א. מנחת מאפה תנור (ויקרא ב, ד) עשויה מעישרון סולת<sup>15</sup>. לאחר בלילת העיסה במים פושרים (ללא שמן) היא מחולקת לעשרה רקיקים הנאפים בתנור (מנחת רקיקים)<sup>16</sup>.
- ב. רקיקים כחלק מארבעה סוגי חלות קרבן תודה (ויקרא ז, יב) וקרבן נזיר (במדבר ו, טו). הכנת הרקיקים נעשתה כמו במנחת מאפה תנור. גם כאן מדובר בעשר רקיקין<sup>17</sup>, אלא שכמות הסולת הנדרשת היא שלושה עשרונים ושליש<sup>18</sup>.
- ג. רקיקי חולין, שנאכלו כחלק ממיני המאפה השכיחים בתזונה גם בעת החדשה. הרקיקים הדקים מתייבשים, וניתן להרטיבם על מנת לרככם. על מעמדם ההלכתי לעניין יציאת חובת אכילת מצה בפסח נחלקו התנאים: "יוצאין ברקיק השרוי ובמבושל שלא נימוח" [דברי ר' מאיר, ר' יוסי אומר יוצאין ברקיק השרוי ואין יוצאין במבושל אף על פי שלא נימוח]<sup>19</sup>. לכל הדעות יש לרקיק הרטוב דין של "מצה שרויה". תופעת "לחמא רקיקא", שניתן לאוכלה כמצה יבשה או כשרויה, קיימת בקרב יוצאי כורדיסטאן<sup>20</sup>.

## אפיית הרקיק לאור התפתחות מתקני התנור

ה"רקיק" הוא לחם דק ביותר<sup>21</sup>, שאינו תופח (מצה). בתרגום רס"ג לתורה מאפה

- 15 כל מנחות הנדבה אינן פחותות מעישרון סולת ויכולות לבוא בכפולות שלמות של עישרון, עד שישים עישרון למנחה אחת, ע"י משנה, מנחות יג, א; רמב"ם, הלכות מעשה הקרבנות יב, ה.
- 16 מנחות, עד, ב; רמב"ם, הלכות מעשה הקרבנות יג, ח-י.
- 17 משנה, מנחות ו, ה.
- 18 משנה, מנחות ז, א; בבלי שם עז, ב; רמב"ם הלכות מעשה הקרבנות ט, כג; נזירות ח, א.
- 19 תוספתא, פסחים ב, לא; בבלי מא, א.
- 20 ט' דיקשטיין, על שולחן האוכל הארץ ישראלי בתקופת בית שני, חיבור לשם קבלת תואר דוקטור, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן תשע"א, עמ' 132.
- 21 השם "רקיק" נגזר מ"רק" במשמעות דק, כחוש, רזה, כמו ה"הפרות הרקות" (בראשית מא, יט-כ). "רקיק" הוא בניגוד לעבה, ע"י בבלי, בבא בתרא יט, ב.

זה מכונה "רקאקה" (ברבים: רקאק). משמעות השם "רקיק" בערבית הוא דק או רך, והשם "רקאקה" הוא שמו של לחם דק ופריך. אין בהלכה קביעה מחייבת לעובי המאפה, אבל ההנחה שמדובר בלחם שטוח, דק יותר מהרגיל.

לא ידוע כיצד בדיוק הכינו את הרקיק, אולם ברור שמדובר ב"מאפה תנור" ולא בטיגון במחבת, כפי שמובא במפורש בתורה (ויקרא ב, ד-ה). תיאור הסוגים השונים של המנחות וחלות התודה, בלולות או משוחות בשמן, מצות וחמץ (ויקרא ז, יב; דה"א כג, כט), מאפשר להניח שבמקדש השתמשו בסוגים שונים של כלים, כירות ותנורים.

בעת העתיקה היו קיימים טיפוסים שונים של תנורים<sup>22</sup>, אך דומה שהתנור השכיח ביותר בארץ ישראל וסביבתה לאפיית לחם היה עשוי חרס, בעל מבנה גלילי, שהיה מונח על פני הקרקע או חפור באופן חלקי באדמה. מבנה התנור היה לרוב כחרוט קטום, רחב בתחתית וצר יותר בחלק העליון, ובכך מאפשר שימור יעיל יותר של החום. בבסיס התנור בציודו נמצא לעיתים פתח שכנראה שימש להבערת האש, ובחלק העליון פתח שדרכו מכניסים את הבצק ומדביקים אותו לדפנות. ההדבקה של הרקיקים נעשתה לרוב ביד<sup>23</sup>. אפיית רקיקים גדולים במיוחד כמו של חלות תודה ומנחת נזיר דרשה מיומנות גבוהה, ויתכן שהשתמשו כמו בימינו בהדבקה באמצעות כרית-אפייה. טיפוסים של תנורים כאלה נמצאו בהמוניהם בחפירות ארכיאולוגיות<sup>24</sup> באתרים שונים, וידועים בחברות מסורתיות עד העת החדשה במרחב ארץ ישראל, ולמעשה בכל אגן המזרח הים התיכון<sup>25</sup>.

22 בכל אחד מהגורמים הקשור למאפה ישנם הבדלים וסוגים שונים העשויים להשפיע על המאפה, כפי שציין רבי עקיבא: "לא כל הנשים ולא כל העצים ולא כל התנורים שווין" (משנה, פסחים ג, ד).

23 מיומנות גבוהה של אפיית רקיקים גדולים במיוחד והדבקתם ביד על דפנות התנורים ניתן למצוא בקרב אומני אפיה בתימן, ראו: <https://youtu.be/Igajo8HkAqA>  
<https://youtu.be/4GTEVW644wE>

24 במרבית הממצאים של התנורים בחפירות ארכיאולוגיות נשמר רק הבסיס. ממצא נדיר של תנור חרוטי שנשמר כמעט בשלמותו נחשף בתל רחוב, ראו ע' מזר, "תנור מן המאה העשירית לפנה"ס מתל רחוב", קתדרה 139 (2011), עמ' 111-114.

25 סיכום על סוגי התנורים ראו: ' בראנד, כלי החרס בספרות התלמוד, ירושלים תשי"ג, עמ' תקמג-תקסז; ש' אביצור, מבחר מאמרים בדיעת ארץ ישראל, ירושלים 1988, עמ' 139-161; ג' סטטמן, מתקני בישול ואפייה בארץ-ישראל ושכנותיה במאות הראשונות לספירה: מקומם, סוגיהם ושימושם על פי מקורות חז"ל ולאור הממצא הארכיאולוגי, עבודת גמר לקבלת תואר מוסמך, אוניברסיטת בר-אילן תשנ"ג; ר' פרנקל, "מתקני אפייה בראי הספרות התלמודית", קתדרה, 139 (תשע"א), עמ' 79-114; G. Dalman, Arbeit und Sitte in Palästina, IV, Öl und Wein. 1935, pp. 34-59. ייצור מסורתי של תנורי אפייה גדולים, שניתנים גם לנייד, חזיתי בכפר מסאפי (Masafi) שבאיזור פוג'יירה שבאיחוד האמירויות, כשביקרתי שם באדר ראשון תשפ"ב.



שחזור תנור מתל רחוב מהמאה העשירית לפסה"נ ושרטוט חתך (באדיבות פרופ' עמיחי מזר)

כמו כן, נמצאו בממצא הארכיאולוגי באתרים רבים בכל רחבי ארץ-ישראל כלי חרס המזוהים על ידי החופרים כטסי אפיה. הכלים הקדומים יותר נראים לרוב כתבניות בעלות תחתית שטוחה עם שוליים בשיפוע מתון שיוצרים שפה מוגבהת ולעיתים מעוטרת, לעומת זאת המאוחרים יותר, מתקופת הברזל (סביב ימי הבית הראשון), צורתם משתנה והם עשויים חרס בדמות הקימורית מברזל ("צ'ג", קרי סג') שהפכה להיות שכיחה רק בתקופות מאוחרות יותר<sup>26</sup>. ברוב המקרים מופיעים על החלק הקמור חריתות של עיגולים קונצנטריים, ונקבים רבים שאינם מפולשים. הנקבים הם עגולים או שהם חריצים אליפטיים מסודרים באופן סימטרי או מפוזר. דפנות הטס הונחו על גבי אבנים או שולי תנור נמוך, ומתחתיהם הובערה האש. האפייה נעשתה בחלק הקמור, אם כי ניתן היה לאפות גם בחלק הקעור<sup>27</sup>. לא ברור כיצד נקרא טס האפייה מתקופת הברונזה והברזל בלשון הקדמונים, האם הוא נחשב "תנור" והאם המאפה עונה להגדרה של "מִנְחָה מֵאֶפֶה תֵּנּוּר" (ויקרא ב, ד). לפי ההנחה שכלי דומה לו הוא ה"רעף" הנזכר (ברבים - 'רעפים') בספרות חז"ל<sup>28</sup>, הרי שהוא פסול לדבריהם למנחת מאפה תנור<sup>29</sup>.

A. Zukerman, "Baking Trays in the Second Millennium bce Levant and Egypt: 26 Form Function and Cultural Significance", 91 (2014), pp. 99-125.

27 מחקר נרחב על סוגי טסי האפייה ותפוצתם בממצא הארכיאולוגי ושחזור האפייה בהם יפורסמו בע"ה במסגרת אחרת.

28 י' בראנד, כלי החרס בספרות התלמוד, ירושלים תשי"ג, עמ' תקכו-תקכט; ש' אביצור, מבחר מאמרים בידיעת ארץ ישראל, ירושלים 1988, עמ' 139-161; G. Dalman, Arbeit und Sitte in Palästina, IV, Öl und Wein. 1935, pp. 34, 44.

29 ראו משנה, מנחות ה, ט: "הרי עלי בתנור, לא יביא מאפה כופח ומאפה רעפים ומאפה ירות הערביים. ר' יהודה אומר: אם רצה - יביא מאפה כופח". לא מצאתי במקורות הגדרה לתנור, ונראה שהיא כוללת כלי בעל חלל סגור שהלחם נאפה על אחת מדפנותיו או בתחתיתו ולא ישירות על מוקד החום. לגבי פירוש מונחים אלה נביא את דברי הרמב"ם בפהמ"ש: "כופח - מקום שפיתת קדרה אחת. מוציאין את האש מאותו המוקד ונותנין שם את הבצק ונאפה. ומאפה רעפים - מחממין אבנים קשות ורעפים עד שילבינו ונותנין עליהן את הבצק וכופין עליהן מכסה ונאפה גם כן. ורעפים - שם

בשלהי הבית שני השתמשו במקדש גם בתנור הפורן (furnus), שהגיע לארץ ישראל רק בתקופה הרומית. תנורים כאלו נמצאו בפומפיי<sup>30</sup>. הוא נזכר רבות במקורות חז"ל בשם פורנה, פורנא, פורני ועוד<sup>31</sup>. זהו תנור גדול, "תעשייתי", שכרגיל בנוי מחרס או מלבני-חומר<sup>32</sup>, שקיימת בו לעיתים הפרדה בין תא האפייה העליון ותא הסקת האש התחתון. תנורים כאלה היו בשימוש בארץ ישראל גם בימי הביניים ועד לעת החדשה בערים ברשות בעלי אמצעים<sup>33</sup>. תנור זה מתאים ליצירת ככר לחם איכותי עבה ותפוח, ואינו מוגבל כמו התנור הרגיל לאפיית לחם שטוח ורדוד שהיה קטן יותר<sup>34</sup>. בתנור הפורן המסה התרמית היא גבוהה ופיזור החום הוא אחיד יותר, ולכן הוא מאפשר אפייה טובה בחלק החיצוני והפנימי של הכיכר. לדבר זה יש יתרון בלחם תפוח, בעיקר כשרוצים להימנע מחמוץ בצק שבחלק הפנימי. גם משך זמן אפיית הרקיקים הוא קצר יותר.



שרידי מתקן אפיה מהסוג פורן מפומפיי

הקרמידים. וירת הערביים - גומה בקרקע מטייחת בטיט כעין קדרה, מסיקין את האש בתוכה עד שתוחם ונותנין שם את הבצק. וכל הצורות הללו מפורסמות אצלנו בכפרים ובערי השדה". אכן לפי דבריו ה"כופח" הוא למעשה כירה והוא הדומה מביניהם ל"תנור", ולכן לדעת ר' יהודה הוא כשר כמאפה תנור, ואין ההלכה כמותו. לענייננו, הרעפים, הם "הקרמידים", אינם סתם לבנים שרופות או רעפים שטוחים, אלא רעפים בצורת חצי גליל ששימשו לחיבור הרעפים הרגילים, ראו בראנד, כלי חרס, עמ' תקיז. לפי פירוש זה אכן הם מתאימים לשמש לגלול של טס האפייה הברזלי הקמור.

30 ז' עמר, חמשת מיני דגן, הר ברכה תשע"א, עמ' 153-154.

31 למשל משנה, כלים ח, ט; תוספתא כלים ו, יז; שם, יום טוב ג, ט.

32 בתלמוד מובא שהתנור במקדש היה עשוי מתכת (בבלי, זבחים צה, ב; רמב"ם, הלכות מעשה הקרבנות יב, כג).

33 ז' עמר, מוצרי מזון ותעשייה מהצומח בארץ ישראל בימי הביניים, ירושלים תשנ"ו, עמ' 17-19.

34 ניתן ללמוד זאת מהסוגיה: "ממלא אשה את התנור פת מפני שהפת יפה כל זמן שהתנור מלא" (תוספתא יום טוב ב, ה). רש"י מסביר (ביצה יז, א): "שתנורים קטנים היו, ומדביקין פת בדפנות, ומתוך שהוא מלא מתמעט חללו ואין מקום לחמימותו להתפשט והפת נאפת יפה. ר' וידאל די טולוזא (1286-1360) בעל הפירוש 'מגיד משנה' על הרמב"ם העיר בשם הרב יונה (הל' יו"ט א, י): "שלא התירו אלא בתנורים קטנים וצרים, אבל לא בפורני גדולה כעין שלנו".

ישנן ראיות אחדות לשימוש במקדש בפורן, למשל באפיית לחם הפנים שדרש תנור ייעודי גדול עם משטח ישר שיאפשר להניח בתוכו תבניות (דפוסים)<sup>35</sup>. גם הדין לגבי בית גרמו שהיו "מסיקין את התנור מבחוץ והיה נאפה ונרדה מבפנים"<sup>36</sup> מוכיח שמדובר בתנור כשל פורן בעל הפרדה בין תא האפייה לתא ההסקה. סביר להניח שיתרון זה נוצל גם לאפיית שתי הלחם ולחמי תודה חמץ שעברו התפחה בשאור. לעומת זאת, חלות מצות או רקיקי מצות ניתן היה לאפות בתנור המסורתי הרגיל או על סא אפייה<sup>37</sup>, אולם סביר להניח שבתחום המקדש בשלהי בית שני השתמשו לאפיית מנחות אלה גם בתנורי פורן שאיכות האפייה בהם היא המשובחת ביותר<sup>38</sup>. גם מבחינה טכנית יותר קל לפרוס את הרקיקים על רצפת תנור הפורן<sup>39</sup> מאשר על דופן התנור הרגיל, במיוחד כשמדובר ברקיקים גדולים של לחמי תודה ונזיר.

הכנסת הרקיקים, פריסתם והוצאתם נעשתה באמצעות מקלות ארוכים. ההפרדה בין חומרי הבעירה לבין הבצק מונעת הצטברות פיח או אפר על הלחם. כמו כן, סביר להניח שהשימוש בתנורי פורן לא הוגבל רק לאפיית לחם הפנים בערב שבת, אחת לשבוע בלבד, אלא הוא נוצל כל ימות השבוע לאפיית שאר המאפים<sup>40</sup>. תנור שמוסק באופן תמידי צובר חום בשכבות הפנימיות של לבני הבניה, גורם שמקרין ומשפר את האפייה. לעומת זאת, תנור שהוסק רק באותו היום או יום אחד לפני כן טרם הספיק לצבור חום, ואיכות האפייה שלו נמוכה יותר. יתכן שכל מעשי האפייה נעשו בלשכת "עושי לחם הפנים"<sup>41</sup>, שנקרא על שם הלחם המיוחד ביותר שנאפה במקדש אך שימש גם לאפיות אחרות. בית גרמו שהתמחו בו קיבלו משכורת גבוהה

35 ראו עמר, חמשת מיני דגן, עמ' 154-155.

36 תוספתא יומא (יום הכיפורים) ב, ה. על המקבילות וחילופי הגרסאות, ראו עמר, חמשת מיני דגן, עמ' 135-136.

37 על סוגי תנורים שונים שבהם נאפתה מנחת מאפה תנור, ראו משנה, מנחות ה, ט.

38 ראו: "פעם אחת יצא רבי לשדה והביא גוי לפניו פת פורני מאפה סאה, אמר רבי: כמה נאה פת זו" (בבלי, עבודה זרה לה, ב).

39 ראו תפארת ישראל בהקדמה לסדר קדשים, חומר בקודש, ב, מב: "מאפה תנור - מדנאפין על רצפת התנור בלי כלי".

40 כך משמע מהתלמוד (זבחים צה, ב) שאותו תנור ששימש לאפיית לחם הפנים שימש לאפיית שאר המנחות ואפילו שיירי מנחת סולת, על פי הבנת התוספות במנחות (סג, א ד"ה וכשרות): "מוכח דלא הוה במקדש אלא חד תנור של מתכת שהיה לשתי הלחם ולחם הפנים ולמנחות".

41 משנה מידות א, ה; תמיד ג, ג. הרב שלמה מן ההר הניח שכל מעשי האפייה נעשו בלשכת עושי חביתין, אם כי אין לכך ראיות מוצקות, ראו במאמרו: "הלשכות בבית המקדש, תחומין, ו (תשמ"ה), עמ' 464-465.

במיוחד לא רק על הכנת לחם הפנים פעם בשבוע, אלא גם על הכנת כל שאר מיני המאפה<sup>42</sup>. יתירה מזאת, לאפייה המהירה בתנורי הפורן היה יתרון נוסף כשהיה צריך לספק לחם בכמות גדולה במיוחד בפרק זמן יחסית קצר, כמו בזמני העלייה לרגל. מאפיות עירוניות גדולות שפעלו באופן מתועש היו כבר קיימות באותה תקופה, ושרידים מהן מהתקופה הרומית נמצאו בחפירות בפומפיי ובאוסטייה<sup>43</sup>.

לאור העובדה שתנור הפורן החל להיות שכיח במרחב ארץ ישראל רק בתקופה הרומית אפשר להניח שהתנורים בימי המשכן היו תנורים ניידים, וגם כמותם מוכרים בממצא הארכיאולוגי<sup>44</sup>. כמו כן, קרוב לוודאי שהתנורים בימי בית ראשון וראשית בית שני היו מדגם התנורים המסורתיים הגדולים. בהיעדר תחתית ישרה לאפייה כמו בתנורי הפורן, האפייה בתנורים המסורתיים הישנים התאימה למאפה שטוח כמו הרקיקים שהודבקו על גבי דופן התנור, ולא למאפה תפוח כמו לחם הפנים שנאפה בתבניות מתכת על גבי האש, באופן שלמעשה כל תבנית מהווה תנור קטן בתוך התנור הגדול. יתירה מזאת, הדבקות בצק תפוח ליצירת מאפה בעל משקל גדול ורחב במיוחד על הדופן האנכי של התנור עלולה לגרום את נפילתו על האש. על בעיות אלה התגברו בקלות עם תחילת השימוש בתנור פורן.



תנור נייד מתל נג'ילה מתקופת הברזל

42 ירושלמי, יומא ג, יא מא ע"א ומקבילות.

43 ראו דיקשטיין, עמ' 100.

44 פרנקל, עמ' 84, 87, 90. מתקנים ניידים מטבע הדבר הם נדירים.



## משיחת הרקיק בשמן

את הרקיקים שהיו מכינים במקדש היו לרוב מושחים בשמן: "רְקִיקֵי מִצֹּת מְשֻׁחִים בַּשֶּׁמֶן" (ויקרא ב, ד; במדבר ו, טו ועוד). בעוד שהחלות נבללו בשמן בשלב לישת העיסה, הרי שבהכנת הרקיק הדבר נעשה לאחר מכן, כלומר משחו אותם בשמן לאחר שרידדו את הבצק לרקיקים לפני האפייה, או לפי דעת הרמב"ם לאחר האפייה<sup>45</sup>. כמות השמן למריחת מנחת הרקיקים הייתה לוג לעישרון, דהיינו עשירית לוג לרקיק<sup>46</sup> שהיא 30 מ"ל. כמות השמן לרקיקי התודה הייתה חצי לוג שהתחלק בשלושים לחמי מצה, מתוך זה שמינית לוג לעשרה רקיקים<sup>47</sup>, כלומר 3.75 מ"ל לרקיק (ע"פ הרמב"ם). שיעורים אלה נקבעו כהלכה למשה מסיני<sup>48</sup>.

לגבי אופן משיחת השמן מובא בתוספתא: "כיצד מושחין? מושח פני כל הרקיק. ר' שמעון אומר מושח את הרקיקין כמין כי, ושאר השמן נאכל לכהנים"<sup>49</sup>. במשנה מובאת רק דעתו של ר' שמעון<sup>50</sup>, ואילו לדעת הרמב"ם מושחים את הרקיקים מספר פעמים עד שנגמר השמן<sup>51</sup>.

דומה שסימון האות "כי" (X)<sup>52</sup> על הרקיק בשמן יש לו משמעות טקסית. אנו מציעים שהאות X היא הקידומת של המילה "משוח" ביוונית *christós* (χριστός) שרומזת לפעולת המשיחה של המאפה בשמן, וגם למעמד הכהונה ובראשו "הכהן המשיח" (ויקרא ד, ג)<sup>53</sup>, שהרי הכהנים הם שאוכלים את מנחת הרקיקים<sup>54</sup>. האות "כי" היא גם הקידומת של המילה כהן בעברית.

45 רמב"ם, הלכות מעשה הקרבנות יג, ח, ודעתו מוצגת כסברת עצמו ולא פסיקה מוחלטת: "ויראה לי שאחר אפייה מושח אותם".

46 משנה, מנחות, ט, ג: "ובלוג היה מודד לכל המנחות"; רמב"ם, הלכות מעשה קרבנות יג, ח.

47 ; הלכות מעשה הקרבנות ט, כ.

48 בבלי, מנחות פט, א.

49 תוספתא מנחות ח, ח.

50 משנה, מנחות ט, ג.

51 הלכות מעשה הקרבנות, יג, ט.

52 אמנם בראשונים ישנן פירושים שונים לגבי צורת האות "כי", עי' תוספות מנחות עה, א ד"ה "כמין כי" בענין שיטת רש"י, כצורת האותיות ט"ת, גימ"ל או נו"ן. על שיטת הרמב"ם בצורה של C או K ראו הר"י קאפח לרמב"ם, הלכות כלי המקדש א, ט.

53 כמובא בתלמוד בהוריות (יב, א): "ת"ר, כיצד מושחין את המלכים כמין נזר, ואת הכהנים כמין כי". סימן האות היוונית X (כי) לצד סימן של נזר מובא גם במטבעות הורדוס שנטבעו בירושלים, כחלק ממגמתו לשלוט במלוכה ובכהונה כאחד, ראו י' משורר, אוצר מטבעות היהודים, ירושלים תשנ"ח, עמ' 62-63.

54 בענין מנחת סולת נאמר: "הנותרת ממנה יאכלו אהרן ובניו" (ויקרא ו, ט).



צורת נזר והאות X (כי) במטבעות הורדוס (מתוך: משורר, אוצר מטבעות היהודים, עמ' 62)

## שחזור הכנת ריקים

במחקר זה נבקש להציג תוצאות של ניסוי הכנת ריקים בהתאם לשיעורים המופיעים בהלכה, על פי דגם המחקרים הקודמים שערכנו לשחזור הלחמים המיוחדים שבמקדש<sup>55</sup>. מטרת הניסוי הייתה לבחון היבטים ריאליים שונים, מבחינת גודל המאפה, עוביו, מרקמו ושיטת אפייתו. הניסוי הראשון נעשה במאפיית "מכון לחם הפנים" של אליעזר מאיר סיידל שבקרני שומרון<sup>56</sup>. המאפה נעשה מסולת של חיטת דורום (*Triticum durum*) שהייתה השכיחה בעת העתיקה בארץ ישראל וסביבותיה<sup>57</sup>. על פי מודל מחקר של לחם הפנים, נבחר קמח סולת דורום (סמולינה) בגודל גרגרים בינוני (Medium)<sup>58</sup>, הדק ביותר שאינו מותיר אבקת קמח ביד<sup>59</sup>. בשיעורי תורה בחרנו בשיטה המצמצמת של הרמב"ם, על פיה שיעור עישרון הוא 2160 סמ"ק<sup>60</sup>. צפיפות סולת דורום הינה 0.79 גר"/100 סמ"ק, כך שמשקל עישרון סולת על פי הרמב"ם הוא 1706 גרם. הלישה נעשית במים פושרים, בטמפרטורה של 27 מעלות צלסיוס, במשך כחמש דקות. כמות המים שבעיסה משפיעה על גמישותה ועל הקושי של הלישה הידנית, לכן בהידרציה של 50% היא קשה יותר וההנחה הראשונית הייתה שנקבל ריק נוקשה, ואילו בהידרציה של 65% נקבל ריק רך.

55 ז' עמר וא' כהן, "מתכון לאפיית לחם הפנים", המעין, נא, ג (ניסן תשע"א), עמ' 35-52; ז' עמר, "הכנת שתי הלחם", מעלין בקודש, כח (תשע"ד), עמ' 47-57.

56 הניסוי נערך בתאריך כ"ב סיון תשפ"א (2.6.2021). תודה מעומק הלב לאלאי סיידל שהעמיד לרשותינו את המאפייה, האמצעים, והניסיון המקצועי, שסייעו רבות להגיע לתובנות של מחקר זה. בניסוי השתתפו גם עופר קאפח, אלרון זבטני ובעז ברי. הניסוי השני בתנור אפייה מסורתי מחרס נעשה בתאריך י"ב אב תשפ"א (21.7.2021) בבית משפחת סולימאן בעקרון, ותודתי לגב' רונית עמר על הסיוע בתיאום ובאפייה.

57 ז' עמר, חמשת מיני דגן, הר ברכה תשע"א, עמ' 30-31, 144-145.

58 עמר וכהן, לחם הפנים, עמ' 40.

59 על פי המובא במשנה: "כיצד הוא בודק? הגזבר מכניס את ידו לתוכה, עלה בה אבק - פסולה" (מנחות ח, ב).

60 ע"פ ח"פ בניש, מדות ושיעורי תורה, בני ברק תשמ"ז, עמ' רלה.

### כמויות חומרים ותנאי הניסוי

רקיקי תודה ונוזר	מנחת רקיקים	כמויות חומרים
563 גרם	170.6 גרם	משקל סולת לרקיק אחד (חישוב עישרון ע"פ רמב"ם)
11.3 גרם	3.4 גרם	מלח לרקיק (2%)
366 מ"ל	111 מ"ל	מים - 65% (הידרציה)
281.5 מ"ל	85 מ"ל	מים - 50% (הידרציה)

ניסויי האפייה נערך בתנור פורן שמדמה בתכונותיו את התנור מהתקופה הרומית, בהשוואה לתנור המסורתי מצד אחד, ולאפייה בטס אפייה קדום מחרס מצד שני. להלן תוצאות ניסויי האפייה:

### אפיית רקיקים בתנור פורן

רקיקי תודה ונוזר		מנחת רקיקים		פורן, על מגש מתכת, 345 °C
עובי וקוטר אפיה לפני אחרי		עובי וקוטר אפיה לפני אחרי		
2 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	65% (הידרציה), 60 שניות אפייה
49 ס"מ	52 ס"מ	32 ס"מ	34 ס"מ	
3 מ"מ	3 מ"מ	3-4 מ"מ	3 מ"מ	50% (הידרציה), 90 שניות אפיה
41 ס"מ	42 ס"מ	27 ס"מ	30 ס"מ	
רקיקי תודה ונוזר		מנחת רקיקים		פורן, על רצפת התנור, 370 °C
עובי וקוטר אפיה לפני אחרי		עובי וקוטר אפיה לפני אחרי		
2 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	65% (הידרציה), 45 שניות אפייה
-----	-----	38 ס"מ	38 ס"מ	
3-8 מ"מ	3 מ"מ	3 מ"מ	3 מ"מ	50% (הידרציה), 45-60 שניות אפייה
39 ס"מ	44 ס"מ	28 ס"מ	30 ס"מ	

### סיכום התוצאות בניסוי בתנור פורן:

א. בהידרציה של 50% וגם של 65% מקבלים רקיק רך וגמיש ולא נוקשה. בהידרציה 50% הבצק פחות אלסטי, ולכן קוטר הרקיק מעט קטן יותר, אך עבה יותר (2.5-3 מ"מ במקום 2 מ"מ בממוצע). משך האפיה שלו ארוך ב-15-30 שניות. המאפה במרקם של 'גומי', פחות גמיש. לפי זה סביר להניח שבאפיית חולין או קודש אפו בהידרציה של 65% מאחר שהיא איכותית יותר.

- ב. ברקיק גדול חלה התכווצות בקוטרו במהלך האפייה בכ-3-2 ס"מ<sup>6</sup>.
- ג. רקיק עובי של פחות מ 1.5-2 מ"מ נוטה להיקרע, והחלק הקרומי הדק נשרף באפייה.
- ד. רקיק מצה אינו תופח, ואילו בניסוי אפייה של רקיק מבצק עם שאור הוא תופח מ-2 מ"מ בשוליים ועד 2.5 - 4 ס"מ במרכז. משך האפייה הוא 45-60 שניות.
- ה. במקום מוצל הרקיקים נשמרים טריים ואכילים במשך כיום פעילות אחד (14-16 שעות), החל משלב אפייתם בחולין בשעות הבוקר המוקדמות ועד הלילה. הרקיקים מתייבשים בהדרגה, מאבדים את גמישותם ונסדקים, ולאחר כיממה וחצי אינם אכילים.

### אפיית רקיקים בתנור מסורתי

רקיקי תודה ונזיר		מנחת רקיקים		תנור מסורתי, 540 °C (ממוצע)
עובי וקוטר אפיה לפני אחרי	עובי וקוטר אפיה לפני אחרי	עובי וקוטר אפיה לפני אחרי	עובי וקוטר אפיה לפני אחרי	
3 מ"מ	3 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	65% (הידרציה), 4 דקות אפייה
50 ס"מ	55 ס"מ	32 ס"מ	37 ס"מ	
		2.5 מ"מ	2.5 מ"מ	50% (הידרציה), 3 דקות אפיה
		32 ס"מ	34 ס"מ	

### סיכום התוצאות בניסוי בתנור מסורתי:

- א. משך זמן האפייה בתנור מסורתי הוא 3-4 דקות.
- ב. האפייה דורשת שמירה על טמפרטורה יציבה, שכוללת טיפול בלתי פוסק בהסקת האש בזרדים או במניעת בעירה אש מוגברת.
- ג. קיים קושי רב בפריסת רקיקים גדולים על דופן התנור (בעיקר בהידרציה של 65%). בניסויים הראשונים התוצאות לא היו מוצלחות, אך בהמשך הגענו לתובנות שהדבר אפשרי באמצעות קיום התנאים הבאים:
- (1) תנור גדול יותר מהביתי, לפחות בקוטר 70 ס"מ (בפי התנור) ובגובה 80-100 ס"מ.
  - (2) מיומנות גבוהה של האופים ופריסת הבצק בשתי ידיים.
  - (3) אפשרות שימוש בכרית אפייה.
  - (4) לישה ממושכת של כחצי שעה לפחות, שיוצרת בצק אלסטי שאינו נקרע במהלך פריסת הבצק על דופן התנור.
- ד. משך השתמרות הרקיקים קצרה התייבשות ניכרת כבר אחרי 4-5 שעות, כנראה בשל הטמפרטורה הגבוהה.

61 באפיית לחם הפנים ושתי הלחם קיימת התכווצות של 1-2 ס"מ ולכן לכתחילה בונים את התבניות גדולות יותר, ראו עמר, שתי הלחם, עמ' 54.



אפיית רקיק בתנור מסורתי

### אפיית רקיקים בטס אפייה מחומר קמור

רקיקי תודה ונזיר		מנחת רקיקים		טס אפיה קמור, 260 °C (ממוצע)
אחרי	לפני	אחרי	לפני	
6 מ"מ	6 מ"מ	2 מ"מ	2 מ"מ	65% (הידרציה), 3.5-6 דקות אפייה
38 ס"מ	38 ס"מ	32-36 ס"מ	34 - 37 ס"מ	
		-----	2.5 - 3 מ"מ	50% (הידרציה), 5 דקות אפייה
		32 ס"מ	35 ס"מ	

### סיכום התוצאות בניסוי בטס אפייה מחומר:

הניסוי נערך במוקד אש שמשלושת צדדיו אבנים שעליהם הונח טס משוחזר מתקופת הברזל מטיפוס חורבת קיאפה<sup>62</sup>, כשהחלק הקמור כלפי מעלה<sup>63</sup>. הטמפרטורה במוקד האש או הגחלים נעה בין 500-800 מעלות, ובמרכז הטס 260 מעלות בממוצע. משך האפייה בהשוואה לתנור פורן הוא ארוך יותר; ברקיק קטן (65% מים) כ-3.5 דקות וברקיק הגדול 6 דקות. בהידרציה של 50% משך האפייה

H.G. Kang and Y. Garfinkel, 2018. Khirbet Qeiyafa Vol. 6, Excavation Report 2007-2013. The Iron Age Pottery, Jerusalem: Israel Exploration Society 2018, pp. 36-37. ראו שם, איור מס' 6, עמ' 34; צילום מס' 24, עמ' 342.

63 המחקר המלא על שיחזור אפיית לחם בטסי אפייה קדומים מחומר (קרמיקה) יפורסם כאמור בהרחבה בנפרד.

ארוך יותר במעט, כ-7-8 דקות. גודל הרקיק מוגבל לקוטר טס האפייה הקדום שהיה בממוצע 20-40 ס"מ, וזה אינו מתאים לרקיקים גדולים של מנחת תודה ונוזיר. כבר הסתפקנו אם טס אפייה נחשב מבחינה הלכתית כ"תנור". אבל בהנחה שהשתמשו בטסי אפייה בימי המשכן היה צורך להכין טסים ייעודיים גדולים במיוחד (כמו הרבה כלים יעודיים שהיו במשכן ובמקדש) שקוטרם לפחות 55 ס"מ, בהתאם לרוחב המרבי של רקיק גדול שהתקבל בניסוי. באפיית חולין של לחם בעובי של 0.5-10 מ"מ נותר רישום יפה של העיטורים שעל הטס אפייה, ואילו ברקיקים דקים (2 ס"מ) ניכרים בעיקר החריטות של העיגולים הקונצנטריים ופחות של הנקבים. מעבר להיבט העיטורי ניתן להציע אפשרות לשרטט עיגול בהיקף שמתאים לגבולות של רקיק קטן, ומעגל בהיקף הרחב שמתאים לרקיק גדול.

מעניין לציין, שהרקיק שנאפה בטס אפייה מהטיפוס שהיה שכיח בתקופת הברונזה המאוחרת מקבל צורה מעט קעורה, בדמות לחם הפנים ("ספינה רוקדת"). המאפה מטס האפייה מטיפוס של הברונזה התיכונה הוא בעל בסיס רחב ודפנות מוגבהות. מאפים אלה משמשים כמעין קערה דקה שבתוכה ניתן להניח תבשיל.



רקיק שנאפה בטס אפייה משוחזר מתקופת הברזל

## משיחת השמן והשפעתה על הרקיק

כאשר משיחת האות "כי" (X) בשמן נעשית לפני האפייה השמן אינו שומר על צורתו לאחר מכן; בשל הטמפרטורה הגבוהה הוא נמרח על כל שטח הרקיק ומונע את היחרכות הרקיק והיווצרות בועות. צורת ה-X אינה רק סמלית אלא גם פונקציונלית, בכך שהיא מאפשרת פיזור שווה של השמן. השמן נספג היטב ברקיק, אך מרקמו הופך להיות פחות גמיש ובעל ניחוח של "מלאווח". לעומת זאת, במשיחת הרקיק לאחר האפייה השמן אמנם מתפזר מעט אך אינו נספג היטב, ולכן הרקיק רטוב ונוסף שמן משני צדדיו. הרקיק נותר גמיש וניתן לקיפול בקלות.



סימון האות "כי" (X) בשמן לפני האפייה

כמות שמן של כשלושה מ"ל מספיקה לצורך משיחת צורת X על רקיק קטן בקוטר של 30 - 35 ס"מ לפני האפייה באמצעות האצבע או באמצעות מברשת קטנה, והוא כאמור מתפשט על כל משטח הרדיד בחום האפייה. למשיחת כל המשטח נדרשים כ-6-7 מ"ל, כך שבכל מקרה נותרת מכל כמות השמן המוקצית לכל רקיק (30 מ"ל) כמות גדולה באופן מצטבר, שניתנה כאמור לכוהנים. לפי שיטת הרמב"ם משיחת הרקיק מספר פעמים תגרום לריווי יתר של המאפה. אשר למנחת תודה ונזיר שהם בעלי קוטר גדול יותר (כ-45 ס"מ בממוצע), כמות של 3.75 מ"ל לרקיק מספיקה רק ליצירת האות X ולא לכל המשטח, וכמובן שלא נותר שמן לכוהנים.

היתרון של משיחת הרקיק בשמן בנוסף להוספת טעם הוא משך זמן ארוך באופן יחסי להשתמרות המאפה; ברקיק שנאפה בפורן ועבר שימון לפני אפייה משך ההשתמרות הוא עד כארבעה ימים, וברקיק שעבר שימון לאחר אפייה עד כיומיים<sup>64</sup>.

## סיכום ומסקנות

התמורות הטכנולוגיות שחלו בהתפתחות מתקני האפייה במרחבי ארץ ישראל הביאו במהלך התקופות לשיפורים ניכרים באיכות האפייה בכלל וברקיקי הקודש בפרט. דבר זה בא לידי ביטוי בכמה היבטים:

א. קיצור משך האפייה - מדד שתלוי בהידרציה ובגודל הרקיק, בממוצע 3-5 עד 8-5 דקות בטס אפייה מתקופת הברזל; 3-4 דקות בתנורי אפייה מסורתיים; ועד להופעת תנורי הפורן בתקופה הרומית שקיצרו את משך האפייה ל-45-60 שניות.

ב. איכות הלחם ושימורו - רקיק העשוי בטס אפייה או תנור מסורתי נשמר 64 קיימת עדות מימינו מתורכיה של הכנת רקיקים שנמשחו בשמן מספר פעמים לפני האפייה למניעת התייבשות, והמאפה יצא רך וגמיש. דיקשטיין, עמ' 132.

טרי ורך או פריך זמן קצר יחסית ואחרי 5-6 שעות הוא מתייבש ונאכל רק בדוחק. לעומת זאת ריק שנאפה בפורן נשמר טרי פי שניים זמן, והמרקם של הריק נותר אוורירי. בכל מקרה אין הריקים משתמרים לאורך זמן, וזה מתאים להלכה שכשאר חלות תודה הם נאכלים על ידי כל אדם בהקדם, רק ביום ההקרבה ובלילה שאחרי עד חצות<sup>65</sup>.

ג. תפוקה גבוהה ויעילות - בטס אפייה ניתן לאפות ריק אחד בלבד, בתנור מסורתי 5 - 6 ריקים ביחד (תלוי בקוטרם), ואילו בתנור פורן ניתן לאפות עד 15-30 ריקים (תלוי בגודל התנור, באורך המקל ובמיומנות האופים) ובזמן קצר מאוד.

ד. שימור וחיסכון באנרגיה - כמות חומרי ההסקה הנדרשים לאפייה בתנור מסורתי דומה או גדולה רק במעט מזה של טס אפייה, אך באופן יחסי עבור כל פריט היא קטנה לאין ערוך. בשני המקרים קשה לשמור על טמפרטורה גבוהה ויציבה לאורך זמן. לעומת זאת, בתנור פורן הניצולת של האנרגיה המופקת מאותה כמות של חומרי הסקה היא המירבית והמיטבית ביותר ולזמן ממושך, בפער גדול ביותר משיטות האפייה האחרות.

השימוש בתנורי פורן, טכנולוגיה חדשה שהופיעה בתקופה הרומית בשלהי בית שני ואומצה במקדש, איפשרה את הרחבת פעילות האפייה במקדש, ומתן מענה לקהל עצום של עולי רגל בירושלים בימי תפארתה. בתנורים אלה אפו את כל לחמי הקודש, ובהם הריקים. אין ספק שבהתאם בבית השלישי ניתן יהיה להשתמש בתנורי האפייה המשוכללים ביותר שמציעה הטכנולוגיה המודרנית, כל עוד הם יחשבו כ"תנור" מבחינה הלכתית.

65 משנה, זבחים ה, ו.

רבי יהושע דסכנין בשם רבי לוי פתח: הַגְדַּלְתִּי מַעֲשֵׂי בְנֵי יִשְׂרָאֵל לִי בְּתֵימִים נְטֻעֵתִי לִי בְּרָמִים. עֲשִׂיתִי לִי גִנּוֹת וּפְרָדְסִים וְנְטֻעֵתִי בָהֶם יַעַץ כָּל פְּרִי (קהלת ב). אמר הקדוש ברוך הוא למשה, לך אמור לאבות הראשונים, הגדלתי לעשות עם בניכם כל מה שהתניתי עמכם. בניתי לי בתים - שנאמר (דברים ו, יא) ובתים מלאים כל טוב אשר לא בניתי. נטעתי לי כרמים - שנאמר כרמים וזיתים אשר לא נטעתי... עשיתי לי גנות ופרדסים - ארץ חיטה ושעורה, נטעתי בהם עץ כל פרי - הדא הוא דכתיב כי תבואו אל הארץ ונטעתם...

ויקרא רבה קדושים כה, ד