

זהר עמר

## לחם הפנים – היבטים היסטוריים וריאליים\*

### פתיחה

א. משמעות השם לחם הפנים

ב. צורת הלחם

ג. בית גרמו ואומני אלכסנדריה

ד. תכונותיו של לחם הפנים

ה. מעשה לחם הפנים

ו. מידות ומשקלות: היבטים כלכליים וריאליים

ז. במעשה לחם הפנים לא היה נס

ח. לחם מחמצת כגורם מבדיל בין ישראל לעמים

סיכום

### פתיחה

הנחת לחם הפנים על שולחן הזהב נזכרה לראשונה בתורה: "וַנִּתֵּן עַל-הַשֻּׁלְחָן לֶחֶם פָּנִים לְפָנֵי תַמִּיד" (שמות כ"ה, ל). כמו כן, העניין נזכר בהקשר למשכן בנוב (שמואל א כ"א, ז) ולמקדש שבנה שלמה (מלכים א ז', מח; דברי הימים ב ד', יט). עם זאת, רוב המידע על לחם הפנים, תכונותיו והדינים הקשורים לעשייתו נזכרים בספרות מתקופת בית שני.

---

\* ברצוני להודות למר אריה כהן, לר' הלל בן שלמה ולמר דוד פרידמן (פרידי), מנהל מחקר ופיתוח בחברת 'שטיבל', על הערותיהם למאמר.

נושא לחם הפנים נדון כבר בספרות ההלכתית ובמחקר המודרני.<sup>1</sup> במאמר זה ברצוננו להציג כמה היבטים היסטוריים וריאליים, העולים מתוך ניתוח המקורות הכתובים והארכיאולוגיים.

לחם הפנים כלל שתיים עשרה חלות עשויות סולת. החלות היו מונחות בשתי מערכות על שולחן הזהב במשכן ובמקדש. החלה הראשונה בכל מערכה הייתה מונחת על גבי השולחן עצמו, ושאר חמש החלות היו מונחות למעלה ממנה, על גבי קנים שיצאו מארבעה לוחות שתמכו בשולחן (סניפין). הקנים הפרידו בין החלות, במטרה למנוע מעיכה או שבירה של החלות התחתונות (כתוצאה מן הלחץ שהפעילו החלות העליונות), וכן כדי להחדיר אוויר (שימנע את עיפושן).

כל חלה נאפתה בצורת מלבן, שאורכו עשרה טפחים ורוחבו חמישה טפחים. מאחר שהחלה הונחה לרוחב השולחן, היה צורך לקפל את החלה בשוליה. התנאים נחלקו בשיעור הקיפול, בהתאם למחלוקת אחרת הנוגעת למידותיו של השולחן.<sup>2</sup>

בצדי המערכות הונחו על השולחן שני ביזיכי לבונה.<sup>3</sup> את לחם הפנים החליפו בכל שבוע בשבת. הלחם הישן היה מחולק בין שתי משמרות הכהנים שהתחלפו באותה שבת (כאשר מחצית ניתנה לכוהן הגדול),<sup>4</sup> והוא נאכל על ידם בקדושה לאחר שהלבונה הישנה היתה מוקטרת על גבי המזבח החיצון.<sup>5</sup> הלחם נעשה ללא מחמצת והיה בעל כושר טריות גבוה, ולפיכך היו ממונים על עשייתו נחתומים אומנים שקיבלו שכר גבוה. שכר זה מומן מתרומת הציבור.

## א. משמעות השם לחם הפנים

למשמעות השם 'פנים' ניתנו הסברים אחדים; נציג כאן כמה הסברים בעלי נופך פרשני חדש.

---

1 ראו למשל הרב י' שצ'יפנסקי, "מצות לחם הפנים – קידושו, צורתו, חלוקתו לכהנים ואכילתו", **אור המזרח** לח 197-214 (תש"ן); א' כהן, "שחזור לחם הפנים", **מעלין בקודש** י 73-100 (תשס"ה).  
2 על שולחן לחם הפנים ראו הרב י' אריאל, "שולחן לחם הפנים", **מעלין בקודש** ב עמ' 108-126 (תש"ס).

3 ויקרא כ"ד, ה'; מנחות פ"א משניות ה"ז.

4 יומא יז ע"ב; רמב"ם, הלכות תמידין ומוספין פ"ד הי"ד.

5 סוכה פ"ה מ"ח; מנחות צט ע"ב.

בתרגום המיוחס ליונתן מכונה לחם הפנים "לחמא גוואה", כלומר הלחם הפנימי, שבתוך ההיכל (פָּנִים=פָּנִים).<sup>6</sup> פירוש זה תואם את כינויו של מזבח הזהב 'מזבח הפנימי', על שום שעמד בהיכל.<sup>7</sup> לפי זה ניתן להציע שלחם הפנים נקרא כך על שם שולחן הזהב, הוא "שֻׁלְחַן הַפָּנִים", שעליו הונח הלחם, כפי שנאמר מפורשות בפסוק: "וְעַל שֻׁלְחַן הַפָּנִים יִפְרָשׁוּ בָּגָד תְּכֵלֶת... וְלֶחֶם הַתְּמִיד עָלָיו יִהְיֶה" (במדבר ד', ז). גם מדברי המשנה עולה הזיקה שבין השולחן ובין הלחם: "ו(שולחן) אחד של זהב מבפנים, שעליו לחם הפנים תמיד" (מנחות פי"א מ"ז). פירוש אחר, שקשור גם הוא למיקום הלחם, מזהה את מקור הביטוי בהימצאות הלחם לפני קודש הקודשים: "לְפָנַי תְּמִיד" (שמות כ"ה, ל).<sup>8</sup> בהמשך נציע, על סמך פירוש זה, הסבר למשמעות שמם של בני משפחת 'גרמו', שהתמחו במעשה לחם הפנים.

רשב"ם הציע פירוש נוסף, העולה מהמקראות, ולפיו מדובר ב"לחם הראוי לפני שרים, לחם נאה", נבחר וחשוב. הרשב"ם למד זאת בין היתר מאלקנה, שהעניק לחנה אשתו "מנה אחת אפים" (שמואל א א', ה).

בהמשך לכך נוכל לפרש שהכוונה ללחם עבה, תפוח, כדברי הגמרא בפסחים: "וכמה פת עבה? א"ר הונא: טפת, שכן מצינו בלחם הפנים".<sup>9</sup> המונח 'פנים' נקשר במקום אחר לשיעור פנים מינימלי של בן אדם: "ואין פנים פחות מטפח" (סוכה ה ע"א).

כיוון אחר של פרשנות הוא ששם הלחם נגזר ממראהו, כפי שנזכר בדרשתו של בן זומא (מנחות פי"א מ"ד): "שיהא לו פנים". לפי פירוש רש"י, הכוונה היא כנראה לדפנות ('קרנות') שהיו בצדדי הלחם. לפי הבנתו, פָּנִים מתפרש כנראה מלשון פָּנִים, כלומר: פינות, זוויות;<sup>10</sup> "שיש לו פנים רואין לכאן ולכאן, לצדי הבית מזה ומזה".<sup>11</sup> לפי

6 שמות כ"ה, ל. והשוו לתרגום הארמי למל"א ו', כז.

7 למשל, יומא פ"ה מ"ה.

8 על פי רד"ק, ספר השרשים, שורש פנ"ה (ההתייחסות שם היא לפסוק במל"א ו', יז: "וארבעים באמה היה הבית הוא ההיכל לְפָנַי". לפי האבן עזרא (שמות כ"ה, ל), פירוש השם לחם הפנים הוא על שום שהלחם מונח לפני ה' תמיד.

9 לז ע"א, ורש"י שם: "ואין פנים פחותין מטפח".

10 רש"י מנחות צו ע"א, ד"ה שיהא לו פנים.

11 רש"י שמות כ"ה, כט, על פי הפירוש שצורת לחם הפנים כמין תיבה פרוצה (ראו מנחות צד ע"ב). מתוך סגנונו של רש"י, קשה להימנע מעריכת זיקה בין שתי פינות הלחם לבין תיאור מיקום שני הכרובים: "וְעֵשִׂיתָ שְׁנַיִם כְּרֻבִים זָהָב מְקֻשָּׁה תַעֲשֶׂה אֹתָם מְשֻׁנֵי קְצוֹת הַכַּפֹּרֶת; וַעֲשֶׂה

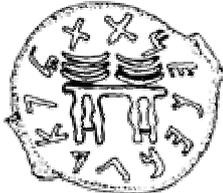
גרסת הרמב"ם, דרש בן זומא: "שיהא לו פנים הרבה", והכוונה היא לשש הדפנות של לחם הפנים כאשר הוא נתון בתוך תבנית האפייה.<sup>12</sup> הרמב"ם מדגיש שצורת הלחם הייתה מרובעת,<sup>13</sup> בשונה מצורת הלחם הרגילה – שטוחה או מעוגלת.

## ב. צורת הלחם

נחלקו האמוראים לגבי צורת לחם הפנים:

לחם הפנים, כיצד עושין אותו? רבי חנינא אמר: כמין תיבה פרוצה. ר' יוחנן אמר: כמין ספינה רוקדת (מנחות צד ע"ב).

תיבה פרוצה היא כמין האות חי"ת הפוכה, כלומר: בסיסה רחב ודפנותיה ישרות. ספינה רוקדת היא כמין האות V, כלומר: בסיסה צר וצלעותיה משופעות. שתי דעות



"מתתיה כהן גדול" שולחן לחם הפנים במטבע של מתתיהו אנטיגנוס (מתוך אוצר מטבעות היהודים, יעקב משורר)

אלה משקפות את האפשרויות הטכניות להנחתן של חלות לחם הפנים, שגודלן חרג מגודל שולחן הפנים, באמצעות שיטות קיפול שונות.<sup>14</sup> הגמרא דנה בקשיים שמציבה כל אחת מפרשנויות אלה ובפתרונם, אך אינה מכריעה בדבר.

על רקע זה מעניין ממצא המטבעות מתקופת מתתיהו אנטיגנוס, המלך החשמונאי האחרון, שחי כמאה שנה לפני חורבן בית שני (40-37 לפנה"ס). על חלק מהמטבעות שטבע מלך זה מופיעים כלי המקדש שהיו ממוקמים בהיכל – השולחן והמנורה. על שניים מן המטבעות נראות מערכות לחם הפנים, וכן צורת הלחם כ"ספינה

12 קרוב אֶחָד מִקְצֵה מִזֶּה וְכְרוֹב־אֶחָד מִקְצֵה מִזֶּה מִן־הַכִּפֹּת תַּעֲשׂוּ אֶת־הַכִּרְבִּים עַל־שְׁנֵי קְצוֹתָיו; וְהָיוּ הַכִּרְבִּים פְּרָשִׁי כְּנָפִים לְמַעַל סִכְכִּים בְּכַנְפֵיהֶם עַל־הַכִּפֹּת וּפְנֵיהֶם אִישׁ אֶל־אָחִיו אֶל־הַכִּפֹּת יִהְיוּ פְּנֵי הַכִּרְבִּים" (שמות כ"ה, יח"כ).

13 ראו מהדורת הר"י קאפח לפירוש המשנה, שם.

14 רמב"ם הלכות תמידין ומוספין פ"ה ה"ט. בנו, רבנו אברהם, תיאר זאת בפירושו לתורה (שמות כ"ה, כט) כצורת לבנה.

15 ראו בהרחבה י' נבנצל, "צורתו של לחם הפנים", מעלין בקודש, ז (תשס"ג), עמ' 46-40.

רוקדת".<sup>15</sup> בהנחה שהאיור משקף מציאות היסטורית מדויקת, הרי שלמעשה לבסיס החלות היה מתאר מעוגל ולא מְזוּת. זהו מבנה חזק יותר, ופחות שביר. לכאורה יש כאן הוכחה לשיטתו של ר' יוחנן, שצורת הלחם הייתה כספינה. הדבר גם עולה בקנה אחד עם התוספתא, הקודמת למחלוקת האמוראים הנזכרת לעיל:

ארבע סניפין של זהב דומין לדקרנין היו שם, שבהן היו סומכין את החלה, מפני שדומות לספינה, כדי שלא תהא רוקדת  
(מנחות פי"א ה"ו, מהדורת צוקרמנדל, עמ' 529)

גרסה קדומה זו פותרת גם את הקושי שמופיע בנוסח התלמודי, "כמין ספינה רוקדת", שהרי ספינה שבסיסה צר אינה 'רוקדת', והיא יותר יציבה במים מספינה שבסיסה רחב ושטוח. על פי התוספתא, מדובר על מתקן שתומך את החלה לא מפני שהיא "כמין ספינה רוקדת", אלא "כדי שלא תהא רוקדת".

אולם, דומה שאין להוציא מכלל אפשרות שבימי המקדש נהגו לאפות את לחם הפנים גם בצורת תיבה פרוצה, ואפשר שהסבר המשנה המתארת את עשיית לחם הפנים מיוסד על שיטה זו.<sup>16</sup> ייתכן שבשל כך נטו הראשונים לפסוק כדעתו של ר' חנינא, שצורת לחם הפנים כמין תיבה פרוצה.<sup>17</sup>

במילים אחרות, עדות המטבעות מאשרת שצורת לחם הפנים בימי מתתיהו אנטיגונוס הייתה בצורת ספינה, אך אין בה כדי לשלול את האפשרות השנייה. ככל

---

<sup>15</sup> ' משורר, **אוצר מטבעות היהודים** 54, 295, מטבעות מס' 41-42 (ירושלים תשנ"ה, להלן: משורר); ד' בר"ג, מטבע של מתתיהו אנטיגונוס וצורת לחם הפנים, **קדמוניות** כז 43-44 (תשנ"ד). יש המזהים את אחד הדגמים המופיעים במטבעות מלחמת בר כוכבא עם שולחן הפנים, ראו ד' בר"ג, שולחן לחם הפנים וחזית בית-המקדש על מטבעות מלחמת בר-כוכבא, **קדמוניות** כ 22-25 (תשמ"ז). על המשמעות של איור זה, ראו חילופי הדברים בין ד' בר"ג לא' גרוסברג, **קדמוניות** 56-57 (תשמ"ח). בעוד שהאיור ממטבעות מתתיהו אנטיגונוס הוא ברור, יש המסתפקים לגבי זיהוי זה בקשר למטבעות מתקופת בר-כוכבא. משורר (בעמ' 45, 128, 139) סבור שהמטבעות מהתקופה החשמונאית הם חריגים ויוצאי דופן, בשל האיסור לתאר את כלי המקדש בדייקנות (עבודה זרה מג ע"א), איסור שנשמר בימי בר-כוכבא. אולם דומה שמבחינה הלכתית אין ממש בדברים אלה, שהרי האיסור הוא רק ביצירת כלי המקדש, כדברי רש"י: "שאי אפשר לעשות כמותן ממש, אלא ציור דוגמתן מותר" (שם, ד"ה שאפשר לעשות כמותן).

<sup>16</sup> מנחות פי"א מ"ד.

<sup>17</sup> רש"י שמות כ"ה, כט; רמב"ם הלכות תמידין ומוספין פ"ה ה"ט, הפוסק שצורת הלחם מרובעת.

הנראה, בתקופות שונות נהגו לאפות את הלחם בצורות שונות, ובעקבות זאת נחלקו האמוראים.<sup>18</sup>

במאמר מוסגר נעיר שממצא המטבעות שהצגנו משקף את תרומתו של מדע הארכיאולוגיה לביאור סוגיות הלכתיות, אך גם מצביע על מגבלות הפרשנות שניתן ללמוד ממדע זה.<sup>19</sup> באופן דומה, יש לנקוט אותה זהירות ביחס לפרשנות הנלמדת מאירי פסיפסים עתיקים.<sup>20</sup>

### ג. בית גרמו ואומני אלכסנדריה

העבודה במקדש התנהלה על ידי משפחות כהונה שהתחלפו מדי שבוע, ועל ידי צוות קבוע משבט לוי (כוהנים ולויים) שפיקח על אותן משפחות והדריכן, ולמעשה ניהל את כל העבודה השוטפת. המשנה מונה רשימה של שמות ממונים, השייכים כנראה לדור האחרון של הבית או לדור שלפניו,<sup>21</sup> ובין השאר מצוין: "בית גרמו – על מעשה לחם הפנים".<sup>22</sup> מקובל להניח שבני גרמו היו כוהנים, אך על פי המדרש הם היו כנראה לויים;<sup>23</sup> חכמים הזכירו אותם לגנאי: "של בית גרמו – לא רצו ללמד על מעשה לחם

- 
- 18 ואכן רש"י ביומא (לח ע"א ד"ה שהללו) הביא את שתי האפשרויות. אגב, נראה שכך יש להתייחס גם למחלוקת רש"י ור"ת בקשר לסדר הפרשיות בתפילין. מהתפילין שנמצאו בקומראן ובוואדי מורבעאת שבמדבר יהודה ניתן להסיק ששתי השיטות נהגו. ראו ' ידן, תפילין של ראש מקומראן, הערה 28 (ירושלים תשכ"ט); הרב שלמה גורן, תורת המועדים, עמ' 534-549 (ירושלים תשנ"ו).
- 19 ראו ' אדלר, "פסיקה הלכתית על סמך ממצאים ארכיאולוגיים", תחומין כד עמ' 495-504 (תשס"ד).
- 20 דוגמה לכך: פסיפס בית הכנסת מציפורי, שבו נראה שולחן הפנים עם כיכרות לחם, באופן שאיננו תואם את המתואר במקרא ובספרות חז"ל: הוא עגול, בעל שלוש רגליים ומכוסה במפה. הכיכרות עגולים, ואינם מסודרים בקומות בשתי מערכות. ראו ז' וייס וא' נצר, הבטחה וגאולה: פסיפס בית הכנסת מציפורי, מוזיאון ישראל 24 (ירושלים 1996). לעומת זאת, תיאור טנא הביכורים באותו פסיפס הוא מדויק – ראו ז' עמר, מסורת העוף, עמ' 211-212 (תל אביב תשס"ד).
- 21 ש' ספראי, 'עבודת האלוקים בבית המקדש השני', ספר ירושלים עמ' 373-374 (עורך: מ' אבי-יונה, ירושלים תשט"ז).
- 22 שקלים פ"ה מ"א.
- 23 מדרש הגדול לבמדבר ג, ו.

הפנים"<sup>24</sup> מלאכת לחם הפנים דרשה מיומנות מקצועית, ובית גרמו שמרו אותה בסוד בחוג משפחתם, ולא הסכימו ללמדה ברבים. פרטים אחדים על אומנות זו אנו לומדים מן הקטע הבא:

בית גרמו היו בקיאים במעשה הלחם וברדייתו ולא רצו ללמד. שלחו אומנים מאלכסנדריאה והיו בקיאים במעשה לחם הפנים, וברדייתו לא היו בקיאים. בית גרמו מסיקין מבפנים ורודין מבחוץ, ולא היתה מתעפשת. ואילו היו מסיקין מבפנים ורודין מבפנים והיתה מתעפשת. וכיון שידעו חכמים בדבר אמרו: כל מה שברא הקב"ה לכבודו ברא. 'כל פעל ה' למעניהו'. שלחו אחריהם ולא רצו לבוא עד שכפלו להן שרן. שנים-עשר מנה היו נוטלין ונתנו להן עשרים וארבע. ר' יהודה אומר: עשרים וארבע היו נוטלין ונתנו להן ארבעים ושמונה. אמרו להן: מפני מה אין אתם רוצין ללמד. אמרו להן: מסורת היא בידינו מאבותינו שהבית הזה עתיד ליחרב, שלא ילמדו אחרים ויהיו עושין כן לפני עבודה זרה שלהן. בדברים הללו מזכירין אותן לשבח, שלא יצא ביד בניהם פת נקיה מעולם, שלא יהו אומרים: ממעשה לחם הפנים הן אוכלין.<sup>25</sup>

לקטע זה מן הירושלמי ישנן מקבילות בתוספתא ובבבלי, ובהן כמה שינויים סגנוניים בעלי חשיבות. להלן נציג כמה עניינים העולים מניתוח ההשוואה בין המקבילות.

#### טבלה מס' 1: חילופי גרסאות בתיאור מעשה לחם הפנים

המקור	בית גרמו	אומני אלכסנדריה
תוספתא	בקיעין במעשה לחם הפנים	היו אופין כיוצא בהן, אלא שאינן בקיעין לרדותם
ירושלמי	בקיאים במעשה הלחם וברדייתו	בקיאים במעשה לחם הפנים, וברדייתו לא היו בקיאים
בבלי	בקיאים במעשה לחם הפנים	היו יודעין לאפות כמותן ולא היו יודעים לרדות כמותן
תוספתא	מסיקין את התנור מבחוץ והיה נאפה ונרדה מבפנים	לא היו עושין כך

<sup>24</sup> יומא פ"ג מי"א.

<sup>25</sup> יומא פ"ג ה"ט. וראו מקבילות: תוספתא יומא פ"ב ה"ה (מהדורת צוקרמנדל, עמ' 184-183), בבלי לח ע"א, ועוד.

מסיקין מבפנים ורודין מבחוץ	מסיקין מבפנים ורודין מבחוץ	ירושלמי
מסיקין מבחוץ ואופין מבחוץ	מסיקין מבפנים ואופין מבפנים	בבלי
ויש אומרים זו מעפשת		תוספתא
והיתה מתעפשת	ולא היתה מתעפשת	ירושלמי
פיתן מתעפשת	אין פיתן מתעפשת	בבלי

א. בית גרמו – מהמעשה המתואר לעיל נראה שמשפחת גרמו היתה משפחה מיוחסת שקיבלה את מעמדה בזכות מקצועה המיוחד. בניה עבדו כגורם פרטי וקיבלו את שכרם מתרומת הציבור.<sup>26</sup> נראה שיש להבין את הסיפור שהובא לאור הרקע ההיסטורי של אותה תקופה. במזרח נחשבו הנחתומים לבעלי מלאכה נכבדים ועצמאיים, ותחת השפעה זו התפתח מעמדם של האופים גם ברומא.<sup>27</sup> הם הקימו גילדות שזכויותיהן הובטחו על ידי המדינה,<sup>28</sup> ואף נבחרו למשרות עירוניות חשובות. השלטון העניק זכויות מיוחדות לאופים כאנשים החשובים ללאום.<sup>29</sup>

הוראת השם "גרמו" איננה ברורה, אך אולי היא קשורה למלאכתם, בדומה לשם 'אבטינס' (כשמה של המשפחה שהייתה אחראית על ייצור הקטורת), שהוראתו ביוונית: 'שרף טוב'.<sup>30</sup> בהמשך לכך, ברצוני להציע שהשם 'גרמו' מקורו במילה

<sup>26</sup> שקלים פ"ד מ"א.

<sup>27</sup> אופים מקצועיים הגיעו לרומא רק במאה ה-2 לפנה"ס. ראו פליניוס, **תולדות הטבע** XIII 107.

<sup>28</sup> על התארגנויות הנחתומים וההסכמים ביניהם ניתן ללמוד גם מן התוספתא (בבא מציעא פ"א מכ"ה): "ורשאיין הנחתומין לעשות רגיעה ביניהן". מדובר בהסדרי עבודה שההלכה קיבלה אותם. ראו ג' אלון, **תולדות היהודים בארץ-ישראל בתקופת המשנה והתלמוד**, כרך א עמ' 105 (תל אביב תשי"ט).

<sup>29</sup> ה"ע יעקב, **תולדות הלחם**, עמ' 97-98 (תל אביב תש"י, להלן: יעקב, **תולדות הלחם**). הנחתומים היו גורם משמעותי בתצרוכת המזון לציבור; הם עמדו תחת פיקוח שלטוני, וזה הכיר בחשיבותם: "משל למדינה שנצטרכה ללחם, צעקו הבריות אל השלטון, עמדו שני נחתומין והיו טוחנין כל הלילה. ביקשו לעשות עיסתן כבה הנר ולא היו רואין. מה עשו, בללו את העיסה ואפו אותה והוציאוה ומילאו את השוק. בא השלטון וראה הפת מעורבת קיבר. אמר להם: ראויין הייתם ליתן הקופיץ בצואריכם ולהחזיר אתכם בכל המדינה, אבל מה אעשה לכם שמלאתם את המדינה בשעת הזעף" (ילקוט שמעוני, פרשת דברים, רמז תתח).

<sup>30</sup> ז' עמר, **ספר הקטורת**, עמ' 42 (תל אביב תשס"ב, להלן: עמר, **הקטורת**).

הלטינית Gremium, הוא לשון חיק, ובהשאלה: פנימיות, תוך, קרביים.<sup>31</sup> כלומר, "גרמו" פירושו האנשים שעוסקים בלחם ה"פנים", שהיה בתוך ההיכל פנימה. אנשים אלה עבדו בתוך העזרה, ודומה שהכינוי העברי ההולם אותם הוא כלשון הרמב"ם: "אנשי פנים".<sup>32</sup>

אם אכן נכונה השערתנו שמדובר בשם לועזי, הרי שיש כאן עדות להשפעה ההלניסטית שחדרה לכמה מהמשפחות המיוחסות בירושלים בשלהי בית שני (או לכל הפחות להשפעת הלשון היוונית). א' כשר הציע שאולי בית גרמו הם למעשה אומנים שמוצאם הוא מבית 'חוניו' שבמצרים ההלניסטית,<sup>33</sup> אולם באותה סבירות ניתן להניח זאת דווקא לגבי אומני אלכסנדריה (ראו להלן). מכל מקום, לפי שיטתו מדובר באומנות שהידע שלה נרכש במצרים.

**ב. אומני אלכסנדריה** – באותה תקופה נחשבה אלכסנדריה מקום המסמל יותר מכל את ההתפתחות המדעית והטכנולוגית. נקודה זו עולה גם ממאמרי חז"ל, למשל בענייני וטרינריה ורפואה.<sup>34</sup> לכן, היה זה אך טבעי שחכמים פנו לאגודת הנחתומים היהודים של אלכסנדריה<sup>35</sup> בעניין לחם הפנים, כפי שפנו לאגודת הרוקחים לצורך פיטום הקטורת.<sup>36</sup> ההזדקקות למוצרים ולטכניקות מתקדמות מאלכסנדריה לצורכי המקדש הייתה דבר מקובל: שער ניקנור העשוי נחושת הובא מאלכסנדריה,<sup>37</sup> וכלי מקדש אחדים שנפגמו תוקנו על ידי חכמים אומנים שנשלחו מאלכסנדריה.<sup>38</sup>

31 ש' גוראל, מילון לטיני-עברי, עמ' 172 (תשנ"א).

32 הלכות מעשה הקרבנות פי"ב הכ"א, ומוסב על אופי המנחות.

33 א' כשר, יהודי מצרים ההלניסטית והרומית במאבקם על זכויותיהם, עמ' 309 (תל אביב תשל"ט).

34 בכורות פ"ד מ"ד; יבמות פ ע"א. על הזיקה האמיצה של מדע הרפואה הארץ-ישראלי לאלכסנדריה, ראו במיוחד מ' בר אילן, "הרפואה בארץ-ישראל במאות הראשונות לספירה", קתדרה 91, עמ' 78-31 (תשנ"ט).

35 על הקשרים ההדוקים בין ירושלים לאלכסנדריה, שהארגון היהודי הקהילתי בה היה מאורגן בהתאגדויות מקצועיות, ראו: כשר, עמ' 312-308.

36 עמר, הקטורת, עמ' 45-42.

37 תוספתא יומא פ"ב מ"ה; יומא לח ע"א. בגלוסקמה שנמצאה במערת קבורה בהר הצופים מתקופת ימי הורדוס רשומה כתובת ביוונית, המציינת שבה נטמנו בני ניקנור: "העצמות של אלה של נקנר איש אלכסנדריה שעשה את הדלתות"; ראו מ' שובה, "הכתובות היווניות של ירושלים", ספר ירושלים, עמ' 367 (בעריכת מ' אבי-יונה, ירושלים תשט"ז).

38 תוספתא ערכין פ"ב הלכות ג"ד. ועוד ראו ש' ליברמן, יוונית ויוונית בארץ-ישראל, עמ' 283-282 (ירושלים תשמ"ד).

קיימות גם עדויות ארכיאולוגיות לזיקתם של אומני האפייה, הנחתומים, לאלכסנדריה. בבית הקברות היהודי ביפו נמצאו מצבות קבורה שעליהן כתובות יוונית, ובשתיים מהן נזכרו נחתומים: 'מקי הנחתום' ו'אבומרי בן אחא הלוי מבבלוס (Bables שבמצרים)',<sup>39</sup> הנחתום'. מתוך היווניות ניכרת ההשפעה ההלניסטית, ובפרט השפעתה של אלכסנדריה, הנזכרת שלוש פעמים לפחות במצבות אחרות.<sup>40</sup> על רקע זה מעניין הממצא של חותמת־אופים יהודית אלכסנדרונית שמזכיר ש' אפלבאום.<sup>41</sup>

יש להעיר, שהנחת לחם על שולחן במקדש הייתה דבר רגיל ומקובל בקרב הנוכרים במקומות ובזמנים שונים (למשל בבבל), אם כי לא במתכונת היהודית.<sup>42</sup> לא מן הנמנע שחכמים סברו שטכניקה זו ידועה הייתה לאנשי אלכסנדריה מתוך הפולחן הפגאני שהיה מקובל במקומם.

יסוד לסברה זו ניתן למצוא בנימוק שהובא בפי בני גרמו, שביקשו למנוע את חשיפת מעשה לחם הפנים: "שלא ילמדו אחרים ויהיו עושין כן לפני עבודה זרה שלהן". למצרים אכן הייתה היסטוריה עשירה ומתקדמת של ייצור לחם – ועל כך נרחיב בהמשך.

**ג. מעשה לחם הפנים – אפיית לחם משובח ומיוחד, דוגמת לחם הפנים, הייתה מלאכה שהצריכה ידע:** בחירת מין הדגן המתאים, הכנת הקמח, הכנת העיסה, אפיית הלחם ורדייתו. לא ברור לגמרי מאיזה שלב היו גרמו מעורבים במעשה לחם הפנים. ממקורות חז"ל אחרים עולה שהאופים המומחים, הנחתומים, קיבלו מן הלקוח את החיטים ודאגו לכל שלבי הכנת הלחם, החל מהטחינה ועד לקבלת המוצר המוגמר.<sup>43</sup> אולם נראה שבמקרה של לחם הפנים היו הנחתומים אחראים בפועל רק

---

39 היא Heliopolit) Babylon. יש שהציעו שאף "ככרות של בבל שנושכות זו מזו" (פסחים מח ע"ב) מכוונות לכיכרות מעיר זו – ראו י' בראנד, **כלי החרס בספרות התלמוד**, עמ' תקצב (ירושלים תשי"ג, להלן: בראנד). תכונת התפיחה המיוחדת של הלחם המתואר כאן בהחלט אפיינה את אומנותם של הנחתומים ממצרים.

40 ראו ש' קליין, **ספר הישוב**, עמ' 82-83 (ירושלים תרצ"ט).

41 ראו ש' אפלבאום, "אוצר הפפירוסים היהודיים א", **תרביץ** כח, 419 (תשי"ט).

42 **אנציקלופדיה מקראית** כרך ד, עמ' 495 (ירושלים תשכ"ד); צ' וינברג, **הקרבן בישראל על פי המקרא והמנהגים של העמים השכנים**, עמ' 95, 99, 187 (חיבור לשם קבלת תואר דוקטור, אוניברסיטת תל אביב, תשל"א, להלן: וינברג). בדרך כלל היה מדובר בשנים עשר כיכרות.

43 תוספתא בבא קמא פ"י ה"ט; ירושלמי סנהדרין פ"א ה"א.

משלב הכנת העיסה ואילך, בעוד השלבים הקודמים נעשו בידי אחרים. הנחתומים המומחים קיבלו מן הגזבר סולת מוכנה, לאחר שעברה בדיקת איכות.<sup>44</sup>

מן המקבילות עולה שאומני אלכסנדריה היו בקיאים בהכנתו של לחם הפנים, כנראה על פי טכניקה שהייתה ידועה ומקובלת במקומם, אולם לא היו בקיאים בשלב אפיית הלחם והוצאתו מהתנור. ייתכן שמפאת צורתו המורכבת של הלחם (כמין תיבה פרוצה או כספינה) הוא נטה להישבר.<sup>45</sup> למעשה, קיים קושי רב בהבנת ההבדלים שהיו בדרך האפייה בין שיטת בית גרמו לזו של אומני אלכסנדריה, בעיקר לנוכח הגרסאות הסותרות שבין המקבילות השונות.

אפשר שהסיבה לחוסר הבהירות נעוצה בצורתו הייחודית של התנור ששימש לאפיית לחם הפנים. תנור זה עמד במקדש, והיה בשימושם הבלעדי של בית גרמו. אם נקבל את הגרסה הקדומה של התוספתא, הרי שבית גרמו הסיקו את התנור מבחוץ, בעוד הלחם היה נתון בתוך התנור ומשם הוצא החוצה. אומני אלכסנדריה, כאמור, חששו לשבירת הלחם, ועל כן השתמשו ככל הנראה בתנור שהוסק בתוכו, בעוד הלחם נאפה עליו מבחוץ. באופן זה הלחם לא נאפה בתנאים אחידים וטובים. כמו כן, לדברי התוספתא, טכניקה זו עשויה הייתה להביא להתעפשות מהירה של הלחם. לחלופין, אפשר שלחמם היה מתעפש הואיל והיו רגילים לתנאי הלחות של אלכסנדריה, ולא לאלו של ירושלים. גרסת הירושלמי קשה להסבר. לפי הבבלי, שיטת בית גרמו אכן הייתה מורכבת יותר לביצוע, לעומת זו של אנשי אלכסנדריה המתוארת כפשוטה יותר.

יש שהציעו דרך אחרת להבנת תהליך האפייה. ה'חוי' הוא החלק החיצוני של התבנית, וה'פנים' מהווה את החלל הפנימי של הלחם. בית גרמו הסיקו את האש ואפו את הלחם מן הצד הפנימי, ואילו אומני אלכסנדריה עשו זאת מבחוץ.<sup>46</sup>

לפי פירוש אחר ניתן להסביר את חילופי הגרסאות בין הירושלמי והבבלי בבעייתיות של התעפשות הלחם. לפי הגרסה בירושלמי, הואיל ובית גרמו היו אופים ורודים 'מבחוץ', כלומר באופן שהחלות היו חשופות לאוויר, פיתם לא הייתה מתעפשת. לעומתם, אנשי אלכסנדריה לא היו בקיאים באפיית הלחם ורדייתו והיו רודים אותו מ'בפנים', במקום שאינו מאוורר, ולכן פיתם הייתה מתעפשת. לפי גרסת

44 תוספתא מנחות פ"ט ה"ג.

45 רש"י ביומא (לח ע"א, ד"ה שהללו) הביא את שתי האפשרויות.

46 כך הציע לי אריה כהן.

הבבלי, החידוש היה גדול יותר: בשל מומחיותם של בית גרמו, אף על פי שהיו אופים מבפנים, הפת לא הייתה מתעפשת; ואילו אנשי אלכסנדריה, על אף שהיו אופים מבחוץ – פיתם הייתה מתעפשת.<sup>47</sup>

#### ד. תכונותיו של לחם הפנים

א. **גודלו:** אורכה של כל חלה היה עשרה טפחים, רוחבה חמישה טפחים, ו'קרנותיה' היו בשיעור שבע אצבעות.<sup>48</sup> לפי שיטת רש"י, הקרנות הן בליטות של בצק שהיו נתונות בכל אחת מזוויות החלה.<sup>49</sup> עובי כל חלה היה טפח.<sup>50</sup>

ב. **טריות:** מן המחקר ההיסטורי עולה שאפיית לחם לשימוש היחיד הייתה נעשית פעם בשבוע, ולחם זה הספיק לשבוע. מכאן הסיק ג' סטטמן שכושר הטריות של הלחם העתיק היה גבוה. לחם זה היה שונה מן הלחם הרגיל הנמכר בימינו.<sup>51</sup> כושר הטריות של לחם הפנים היה גבוה במיוחד. לחם הפנים נעשה בערב שבת ונאכל כרגיל לאחר תשעה ימים (ביום השבת שלאחר מכן), ולא יאוחר מאחד עשר יום,<sup>52</sup> כשהוא נותר טרי.<sup>53</sup>

במקורות הקדומים מובאים פרטים אחדים לגבי הדרכים שמנעו את קלקולו של הלחם ועיפושו לאחר אפייתו. כך למשל מוסבר שהקנים שהפרידו בין החלות נועדו לאפשר מעבר של אוויר ביניהן, על מנת שלא יתעפשו.<sup>54</sup> כך גם מוסברת שיטת ר' מאיר בסידור החלות על השולחן, לפיה קיים רווח בין שתי המערכות "כדי שתהא

47 כך הציע לי הרב הלל בן שלמה.

48 מנחות פי"א מ"ד.

49 רש"י מנחות צו ע"א, ד"ה וקרנותיה.

50 פסחים לז ע"א. קרובה לכך שיטת הרמב"ם, המסביר ש"קרנותיו שבע אצבעות" היינו עובי החלה: "ורומה שבע אצבעות" (הלכות תמידין ומוספין פ"ה ה"ט).

51 על סוגי התנורים ששימשו באותה תקופה ראו ג' סטטמן, מתקני בישול ואפיה בארץ ישראל ושכנותיה במאות הראשונות לספירה: מקומם, סוגיהם ושימושם על פי מקורות חז"ל ולאור הממצא הארכיאולוגי, עמ' 124 (עבודת גמר לקבל תואר מוסמך, אוניברסיטת בר אילן, תשנ"ג, להלן: סטטמן).

52 מנחות פי"א מ"ז; פסחים מז ע"א.

53 ירושלמי יומא פ"ג הי"א; ראו מקבילות: שם שקלים פ"ה ה"א; יומא לח ע"א, ועוד.

54 מנחות צו ע"א; רש"י שמות כ"ה, כט.

הרוח מנשבת ביניהן<sup>55</sup>. המחקרים המודרניים שעסקו בשחזור הכנת לחם הפנים מאשרים את חשיבותו הרבה של אוורור הלחם, המעכב את התפתחות העובש.<sup>56</sup>

עיפוש הלחם נגרם בדרך כלל על ידי פטריות מן המין עובש שחור (*Rhizopus nigricans*). זוהי פטריית רקב, אשר הלחם מהווה עבורה מצע מזון. היא בנויה מקורים מסועפים (תפטיר); הללו נושאים מנבגים כדוריים, המכילים אלפי נבגים שחורים. לאחר פיזור הנבגים מפתח כל נבג תפטיר חדש, וכך מתרחשת הרבייה האל-מינית של העובש. העובש השחור מתפתח יפה הן באזורים טרופיים והן באזורים קרים. העובש עשוי להופיע על הלחם כעבור שלושה ימים מיום אפייתו, ומשום כך שמירת טריותו של לחם הפנים למשך כשבוע וחצי חייבה, ללא ספק, מיומנות רבה, והייתה תלויה בראש ובראשונה בהכנת העיסה ובאפיית הלחם, ולא רק בתנאי שמירתו.

ראוי לציין, שאין כל ממש בהנחה שהלבונה (*Boswellia sp.*), אשר הייתה מונחת לצד לחם הפנים, עיכבה את התפתחות העובש בזכות החומרים האנטיספטיים שבה.<sup>57</sup> לשרף הלבונה עשויה להיות אפקטיביות רק על ידי הקטרתו או המסתו בתוך עיסת הלחם;<sup>58</sup> ואולם, כידוע, הלבונה הוקטרה במזבח החיצון רק לאחר הסרת לחם הפנים הישן מן השולחן. דיון זה מוביל אותנו להנחה שמניעת התעפשות הלחם הייתה קשורה גם לתוספים שהיו בלחם הפנים, בדומה לחומרים משמרים הקיימים במיני הלחם התעשייתיים בימינו – ועל כך נדון בהמשך.

ג. מצה: ככל המנחות, לחם הפנים נעשה ללא שאור,<sup>59</sup> כלומר לחם המוגדר כ'מצה'<sup>60</sup>, ואף על פי כן הוא היה לחם גבוה ובעל נפח, מה שחייב ידע וטכניקות ייצור מיוחדות לשם הכנתו.

55 מנחות פ"א מ"ה; שם, צו ע"א, רש"י ד"ה וטפחיים ריוח באמצע.

56 ראו א' כהן, "שחזור לחם הפנים", מעלין בקודש י, עמ' 91-92 (תשס"ה, להלן: כהן).

57 כהן, בעמ' 82.

58 ואכן, יש שנהגו להוסיף שרף של אלת המסטיק (*Pistacia lentiscus*) למצה, כדברי הרדב"ז: "אפילו במצה שאינה משומרת יראה לי שהמסטיכ"א אין בו שום חשש שהרי אינה מחממת

כלל אלא אדרבה קובצת ומעמדת הדבר כמות שהוא" (שו"ת רדב"ז, חלק ג סימן תקפב).

59 ויקרא ב, יא; תוספתא מנחות פ"ו מ"ח.

60 מנחות פ"ה מ"א-ב; יוסף בן מתתיהו קדמוניות היהודים ג, עמ' 255.

## ה. מעשה לחם הפנים

כאמור לעיל, היה מעשה לחם הפנים סוד מקצועי שאותו לא הסכימו בית גרמו ללמד. ואם לבני התקופה הדברים לא היו נהירים, בוודאי שהם נותרו סתומים אלפיים שנה לאחר מכן.

למרות מגבלות אלו, נבקש להלן לנסות לשחזר מניתוח המקורות הקיימים את השלבים העיקריים בהכנת לחם הפנים, את מרכיביו, וכן את הבעיות הטכנולוגיות העיקריות שעמדו בפני האופים.<sup>61</sup>

השלבים הראשונים של מעשה הלחם נעשו, כנראה, בידי כוהני המשמר היוצא. עבודתם כללה בעיקר הבאה של החיטים הראויות למנחות, והכנת סולת משובחת מהן. בית גרמו היו אחראים על השלבים המאוחרים יותר – הכנת העיסה והאפייה.

### בחירת מין החיטה

שלב ראשון והכרחי בעשיית הלחם הוא בחירת הדגן המתאים ביותר. לחם הפנים, ככל המנחות (חוץ מהעומר ומנחת הסוטה), נעשה מחיטים, שנחשבו משובחות יותר מן השעורים.<sup>62</sup> זיהוין של החיטים עם הסוג *Triticum* אינו מוטל בספק. לגבי החיטה קיימת מסורת זיהוי רציפה וברורה, בשל היותה הצמח החשוב ביותר במזונו של האדם בכל התקופות ההיסטוריות.<sup>63</sup> זו כנראה גם הסיבה לכך שהיא מופיעה ראשונה בשבעת המינים (דברים ח', ח). השם חיטה דומה בכל הלשונות השמיות, למעט שינויים קלים. כך למשל בערבית היא נקראת 'קמח' ו'חנטה'. מוסכם על כל החוקרים

---

61 מאמר ראשוני וחשוב בנושא זה ראו כהן, עמ' 73-100.

62 ראו גם מה שכתב פליניוס (תולדות הטבע XVIII 85), שחי בשלהי הבית השני. לדבריו, מהחיטה הכינו את הקמח באיכות הטובה ביותר.

63 מ' כסלו, "לזיהוי החטה והכוסמת", לשוננו לז', 83-95, 243-252 (תשל"ז, להלן: כסלו, החטה והכוסמת);

D. ZOHARY & M. HOPF, DOMESTICATION OF PLANTS IN THE OLD WORLD 19-59 (3<sup>rd</sup> Edition, Oxford 2000); J. SMART & N.W.SIMMONDS, EVOLUTION OF CROP PLANTS 39-191 (London 1995).

שמיני החיטים (החשופות) השכיחים ביותר בעולם העתיק מזוהים עם חיטה קשה (*T. durum*) וחיטה רכה (*T. aestivum*).<sup>64</sup>

החיטה הקשה הייתה הדגן העיקרי. הרוב המוחלט מכלל הממצא הבוטנור-ארכיאולוגי (שכולל מאות רבות של אתרים) הוא ממין זה, בעוד שבימינו המגמה התהפכה: תשעים אחוז מכלל ייצור החיטה בעולם כיום הוא מחיטה רכה (חיטת הלחם).<sup>65</sup> למעשה, עד שנות הארבעים של המאה העשרים רוב זני החיטה המקומיים השתייכו לחיטה הקשה. עם חדירת זנים חדשים של חיטה רכה מחו"ל, כבשה זו את הבכורה במשק החקלאי.<sup>66</sup>

מין החיטה השלישי בשכיחותו בארץ ישראל בתקופה הקדומה היה חיטה עטויה, ממין החיטה הדורגירית (*T. dicoccum*), המזוהה עם ה'כוסמת', שאף היא נמנתה בהלכה עם מיני ה'חיטים'.<sup>67</sup> מכל מקום, באותה תקופה הייתה קיימת העדפה למיני החיטה החשופה, בעיקר באזורים היס-תיכוניים, על פני המינים העטויים; בעוד שבאזורים מדבריים צריכת השעורה והחיטה הדורגירית הייתה גדולה יותר באופן יחסי.

סביר להניח אפוא שלחם הפנים היה עשוי מחיטה קשה. חיטה זו היא גם המתאימה ביותר ליצירת לחם שיחזיק מעמד בטירותו, ולא יתקשה במהירות יתרה. לעומת זאת, הלחם הנאפה מחיטה רכה, לרבות הזנים הזגוגיים,<sup>68</sup> ממנה באופן יחסי לאבד את טירותו.<sup>69</sup> ייתכן שלצורך הכנת לחם הפנים הוסיפו גם קמח של חיטה רכה, שהוא בעל כושר תפיחות גבוה משל החיטה הקשה. מהערבוב ביניהם ביחס נכון מתקבל לחם משובח.<sup>70</sup> אין גם להוציא מכלל אפשרות, כדעת ד' עיטם, שלצורך ייצור

---

64 'פליקס, כלאי זרעים והרכבה, עמ' 17-21 (תל אביב תשכ"ז); מ' כסלו, "לזיהוי שיבולת השועל", מנחה לא"ש: ספר היובל לרב אברהם ישעיהו דולגין, עמ' 158 (בעריכת א' ורהפטיג, ירושלים תשנ"א); ז' עמר, "לזיהוי ה'שיפון'", בד"ד 20, עמ' 83 (תשס"ח).

65 ZOHARY & M. HOPF, 51. על הממצא הבוטנור-ארכיאולוגי ומגבלותיו בקביעת מיני החיטה השכיחים בתקופה העתיקה, ראו כסלו, החטה והכוסמת, בעמ' 243-252.

66 'קוסטרינסקי, גידול תבואות, א, עמ' 98 (תל אביב תש"ח, להלן: קוסטרינסקי).

67 פסחים לה ע"א; מנחות ע ע"א.

68 הכוונה לזני חיטה שבהם לגרר מרקם קשה דמוי 'זכוכית' ולא קמחי, המעיד על שיעור גבוה יחסית של חלבון.

69 קוסטרינסקי, עמ' 82; כהן, עמ' 80-81.

70 קוסטרינסקי, עמ' 101.

גריסים השתמשו גם בחיטת הכוסמת העטויה (*T.dicoccum*);<sup>71</sup> הדבר עשוי להיתמך בהנחה שהסולת המובחרת הובאה, למשל, ממכמס (=מכמש), הנושקת לספר של צפון מדבר יהודה.

מכל מקום, ניתנה עדיפות לזני החיטה הזוגיים, שכן הללו בדרך כלל עשירים יותר בחלבונים מזני הבלתי-זוגיים, גורם המשפיע על כושר הדביקות (גמישות ומתיחות) של העיסה. טחינת החיטה הזוגית וניפויה קלים יותר, והקמח המתקבל ממנה הוא גריסי (לא דק), פזיר, בלתי מריח ובעל השתמרות גבוהה (סופח פחות לחות ועמיד בפני טמפרטורה גבוהה), אך בשעת לישת הבצק הוא סופג יותר מים ותפוקת הלחם גדולה יותר מן הקמח הדק. מיני החיטה הזוגיים מצטיינים גם בכושר אפייה גבוה משל הבלתי-זוגיים.<sup>72</sup>

כאמור, מן החיטה היו מכינים את הסולת לאפיית לחם הפנים (ויקרא כ"ד, ה), וכמו כל המנחות רק מן המובחר שבה. היו אזורים שהיו ידועים בטיב הסולת שלהם, ובאופן עקרוני הסולת למנחות הובאה מחיטים שגדלו בשדות-בעל, על קרקעות פוריות ולא כחושות שעברו מחזור זרעים:

וכלן אינן באים אלא מן המובחר. ואיזהו מובחר? מכמס ומזוניחה<sup>73</sup> אלפא לסולת. שניה להם – חפרים בבקעה. כל הארצות היו כשרות, אלא מכאן היו מביאים.

אין מביאין לא מבית הזבלים ולא מבית השלחים ולא מבית אילן. ואם הביא – כשר. כיצד הוא עושה? נרה בשנה ראשונה, ובשניה זורעה קודם לפסח שבועים יום, והיא עושה סולת הרבה (מנחות פ"ח משניות א-ב).<sup>74</sup>

71 ד' עיטם, "רחים של גרוסות" – מתקן לייצור גריסים מהתקופות הרומית והביזנטית בארץ-ישראל "מחקרי יהודה ושומרון, דברי הכנס השישי, עמ' 197-198 (תשנ"ו, להלן: עיטם).

72 קוסטרינסקי, בעמ' 87-89.

73 מכמס (מכמש) מזוהה כיום עם הכפר הערבי מח'מאס, בנחלת בנימין, בגבולה הצפוני של ירושלים. זוניחה (זנוחה, זנוח) שכנה כנראה בשפלת יהודה, ומזוהה בשם חורבת זנוע. שני מקומות אלה מוזכרים באונימסטיקון לאובסביוס (מס' 463, 695) כיישובים הנמצאים בגבול 'ירושלים', כינוי גיאוגרפי רחב המקביל ל'יהודה', ראו: ז' עמר וא' ששון, "הבאת מנחת העומר ולחם הפנים מבקעת לוד – לזיהויים של צריפין ועין סוכר", מחקרי יהודה ושומרון, דברי הכנס השישי, עמ' 185-186 (תשנ"ו). השאיפה אפוא הייתה להביא את החיטים מהאזורים הסמוכים לתחום ירושלים, אף שניתן היה להביאם ממקומות מרוחקים יותר. ראו: תוספתא שם פ"ט ה"ב; בבלי שם פה ע"א.

74 והשוו תוספתא שם פ"ט ה"ב.

ניתן לשפוך אור על הרישא של המשנה מן הממצא הארכיאולוגי. על חותם לחם עשוי מעץ מימי הבית השני חרותות שתי מנורות, ובצדי רגליהן נחרתו האותיות העבריות **שב**, האות היוונית A ואות נוספת לא מזוהה. אפשר שלפנינו קיצור של המילה "שביעית"<sup>75</sup>. האות היוונית אלפא משמעותה 'סוג א'<sup>76</sup>. אף שבוודאי לא מדובר בחותם הקשור ללחם הפנים, הוא מלמד על ההקפדה שהייתה על איכות הדגנים ועל מצוות השמיטה בימי הבית השני. חריתת שתי המנורות הייתה, אולי, מעין "תו כשרות" מוכר של נחתומים פרטיים, שמכרו לחם על פי הדרישות האיכותיות וההלכתיות שהיו מקובלות במקדש. קהל היעד היו, מן הסתם, ה'חברים', שהקפידו לאכול לחם בטהרה ובדרגת קדושה כשל לחם המנחות שבמקדש.

### הכנת הקמח לסולת

לאחר שאותרו החיטים המשובחות להכנת הסולת, הן עברו תהליך ראשוני של ברירה מגופים זרים ומגרורים פגומים, הוצאת קליפות הגרורים, טחינה וניפוץ. לאחר מכן עברו בדיקת איכות אצל גזבר בית המקדש. שלבים אלה, שתוארו בנוגע למנחת העומר, נכונים ברובם גם ללחם הפנים:

היו בוררין אותה, ולותתין<sup>77</sup> אותה, וטוחנין אותה, ומרקדין אותה ומוליכין אותה  
אצל הגזבר (תוספתא מנחות פ"ט ה"ג).

להלן נרחיב על כמה מפעולות אלה.

בעת העתיקה, נחשב הלחם הלבן למשובח ומהודר (ואף בריא ביותר) משאר מיני הלחם. לצורך קבלת פת נקייה כמו זו של לחם הפנים<sup>78</sup> היה צורך להפריד את הקליפה מגרעין הדגן, וכך התקבל קמח לבן. פעולה זו ניתנה לעשות בנקל על ידי השריית גרגירי התבואה במים לשם ריכוכם לפני טחינתם: פעולה זו נקראת לתיתה. ייתכן שהלתיתה גם נועדה להעניק לסובין גמישות, כדי שלא יישברו במהלך הטחינה (או

75 הצעה זו מסתברת על רקע ממצא אחר של חותם לחם עשוי חרס מחורבת קסטרא (דרום חיפה), אשר מתוארך לתקופה הרומית, ועליו חרותה באותיות מרובעות המילה "שביעית".

76 ד' עמית, "חותמות לחם יהודיים", **לחם בקרב דתות ועדות בארץ**, עמ' 168-169 (בעריכת נ' בן-יוסף, מוזיאון ישראל, ירושלים תשס"ו).

77 פעולה זו נעשתה רק במנחת העומר, ראו להלן.

78 ירושלמי יומא פ"ג ה"א; וראו מקבילות: שם, שקלים פ"ה ה"א; השו"ת תוספתא יומא פ"ב מ"ה; יומא לח ע"א, ועוד.

הגריסה) לחתיכות קטנות, ובכך ניתן יהיה להפרידם בנקל משאר חלקי האנדוספרם (רקמת המזון שבגרגר).

בעת אפיית מצות התבצע תהליך זה באופן מבוקר על מנת להימנע מחימוץ, ודרש מיומנות רבה.<sup>79</sup> מדובר בתהליך הכרחי למי שמבקש לקבל קמח נקי, כמאמר התלמוד: "אי אפשר (פת) נקיה בלא לתיתה" (פסחים מ ע"א). נראה שדין לחם הפנים היה כשאר המנחות (מלבד מנחת העומר), שאין לותתים אותן מחשש להחמצה. הדבר נבע מכך שתהליך הטחינה היה מחוץ למקדש (והותר גם לזרים), ולא עמד תחת פיקוח קפדני.<sup>80</sup> כתחליף לכך עברו גרגרי החיטה תהליך ידני ממושך של שפשוף ובעיטה, על מנת להסיר את קליפותיהם: "כל המנחות טעונות שלש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה",<sup>81</sup> על פי הסדר והקצב הבא: "שף אחת בועט שתיים, שף שתיים בועט שלושה".<sup>82</sup> לדעת רש"י השיפה נעשתה על ידי שפשוף בכף ידו, ואילו הבעיטה נעשתה באגרופו. לדעת הרמב"ם, שיפה משמעה שפשוף בידיים בכוח על מנת להסיר את האבק שעל החיטים, ואילו הבעיטה היא דריסה ברגל לצורך קילוף קליפת הגרגרים. ייתכן להסביר שבשלב השיפה התלחחו הגרעינים מהזיעה המופרשת מן היד, או מן החום שהופק מן הידיים, מה שגרם להתעבות הלחלוחית הנמצאת בגרגרים. כך נוצר, למעשה, אפקט הדומה ללתיתה. דבר זה נלמד מדברי המשנה:

האשה לא תשרה את המורסן שתוליך בידה למרחץ, אבל שפה היא בבשרה יבש

(פסחים פ"ב מ"ז).<sup>83</sup>

על סמך זה הורו פוסקים אחדים שזיעה אינה מהווה גורם מחמיץ.<sup>84</sup>

---

79 ראו רש"י לפסחים לו ע"א: "לתיתה – לשורן במים מעט ולכותשן במכתשת להסיר מורסן כדי שתהא סולתן נקיה". וכן ראה רש"י לסנהדרין ה ע"ב.  
80 פסחים לו ע"א; רמב"ם הלכות מעשה הקרבנות פ"ב ה"כ.  
81 מנחות פ"ו מ"ה.  
82 מנחות עו ע"א; רמב"ם הלכות תמידין ומוספין פ"ה ה"ו.  
83 וכך הובא להלכה על ידי הרמב"ם, הלכות חמץ ומצה פ"ה הי"ט.  
84 רא"ש פסחים לט ע"ב: "דלחלוחית הזיעה אינה מחמצת". וכן כתב רבנו מנוח (הלכות חמץ ומצה פ"ה הי"ט), שאף על פי שאישה מזיעה מחום המרחץ, אותה זיעה אינה מביאה לידי חימוץ, והוא בגדר סירחון (כמו מי פירות). כך גם פסק במשנה ברורה (סי' תסה, ס"ק ז). יש הסבורים שהנשים כיום אינן בקיאות בכך, ולפיכך יש למונען מלתת מורסן על בשרן אפילו שהוא יבש, אך הר"י קאפח כתב (הלכות חמץ ומצה פ"ה הי"ט, הערה לד) שחומר יתרה היא.

חלופה אחרת ללתייתה מבוססת על שיטת אמוראי ארץ-ישראל, דוגמת חנניא בריה דרבי הלל, שהחמירו ואסרו לתייתה במים. לדבריהם, יש לבצע טינון בעשבים, שהמוהל שברקמותיהם נחשב כמי פירות שאינם מחמיצים, וזאת בתנאי שאוספים אותם ביום שרב ולאחר שש שעות.<sup>85</sup> במסורת קדומה זו אחזו יהודי תימן, בעיקר מרכז תימן (צנעא), עד עלייתם לארץ-ישראל במחצית המאה העשרים.<sup>86</sup>

לאחר תהליך השיפה טחנו את הגרגרים לסולת. נראה שטחינת גרגרי החיטה נעשתה, כמו במנחת העומר, "ברחיים של גרוסות";<sup>87</sup> כלומר, לא בטחינה למרכיבים דקים אלא לגריסים. עיטם הציע שמדובר במתקן העשוי משני חלקים: מתקן ריסוק של אבן דמוית גלגל, ואגן דמוי חבית.<sup>88</sup> אחרים רואים במתקן מעין זה בית בד (לפחות במערב השומרון), או מתקן דו-תכליתי.<sup>89</sup>

סביר מאוד שהטחינה נעשתה דווקא ברחיים עגולים (המכונים "רחיים של חמור"),<sup>90</sup> בעלי שכב חרוטי קטן ורכב בעל צורת גליל חלול שהורכב על השכב. גם חלקו העליון של הרכב היה בדמות חרוט, ושימש כמשפך לגרעינים. אלו הוחדרו בתנועה סיבובית כלפי מטה, בין השכב לרכב, ושם נטחנו. הרחיים העגולים הונעו בידי בהמה או בכוח אדם. תפוקתן הייתה רבה מרחיים רגילים, והעבודה בהן פחות קשה. אולם, דומה שהיתרון העיקרי הוא באפשרות לשנות את המרווחים בין השכב לרכב, ולהתאים אותם לגריסת גרגרי החיטה לחלקיקים גסים, דהיינו לסולת הרצויה. "רחיים של חמור" נמצאו בחפירות ארכיאולוגיות שונות בעולם, כמו הרחיים

---

ועוד ראו בעניין זה: הרב ע' אלבה, מצה עשירה, עמ' 146-148 (קרית ארבע תשס"ג, להלן: אלבה).

85 ירושלמי פסחים פ"ג ה"א. המונח 'לטנן' פירושו ללחלח את החיטים במים. ראה מכשירין פ"ג מ"ה.

86 ראו בהרחבה ז' עמר, "מנהג הטינון בעשבים להכנת מצות במסורת תימן", תימא ז, עמ' 177-186 (תשס"א).

87 מנחות פ"י מ"ד. השוו: 'רחת של גרוסות', כלים פט"ו מ"ה.

88 עיטם, עמ' 191-202.

89 א' איילון, "בית-בד הקטור של מערב השומרון", מחקרי יהודה ושומרון, דברי הכנס השמיני, עמ' 115-126 (תשנ"ח).

90 תוספתא כלים בבא מציעא פ"ב מ"ד, ועוד. כך גם נקראים הרחיים בספרות הקלאסית (עיין בהערה הבאה).

המפורסמות מפומפי,<sup>91</sup> וכן באתרים רבים בארץ-ישראל מתקופת המשנה והתלמוד – כפר נחום, גמלא, הר גריזים, חמת טבריה, חורבת סומקה (כרמל) ועין גדי.<sup>92</sup>

את החיטה הגרוסה ניפו באחת עשרה נפות. לדעת ר' שמעון אין מספר הנפות מחייב, והעיקר הוא שהתוצאה תהיה ראויה: סולת מנופה היטב הראויה לאפייה.<sup>93</sup> מאחר שתצרוכת הסולת השנתית לצורך הכנת לחם הפנים הייתה גדולה ויקרה, התיירו לרכוש אותה מן הסוחרים שהתמחו בכך.<sup>94</sup>

בניגוד למקובל בימינו, הסולת אינה הקמח הדק אלא דווקא הקמח הגס הנשאר בנפה, כפי שלמדנו במסכת אבות: "נפה – שמוציאה את הקמח וקולטת את הסלת" (פ"ה מט"ו), או בנוסח הירושלמי: "המרקד – קמח מלמטן וסולת מלמעלן" (שבת פ"ז ה"ב). התוספתא במנחות מסבירה את תהליך הניפוי:

בדקה ובגסה; בדקה שתהא קולטת את הסולת, ובגסה שתהא קולטת את הסובין. ר' שמעון בן אלעזר אומר שלוש עשרה<sup>95</sup> נפה היו זו על גב זו, תחתונה שבכולן בשויה<sup>96</sup> שתהא קולטת את הסולת.<sup>97</sup>

לפי הפירוש הראשון, תהליך הניפוי נעשה בשתי נפות – דקה וגסה; בתחילה היו מנפים בנפה דקה (כלומר, בעלת רשת עם צפיפות קטנה), כך שהמרכיב הקמחי הלבן הראשוני נופה, ובנפה נותרו החלקיקים הגדולים של קליפות גרגרי החיטה (סובין) וגריסי החיטה. לאחר מכן נתנו אותם בנפה גסה, שהותירה עליה את הסובין, ואילו גריסי החיטה נופו. על התהליך חזרו אחת עשרה פעמים. לפי הפירוש השני, התהליך

---

L. A. MORRITZ, GRAIN-MILLS AND FLOUR IN CLASSICAL ANTIQUITY, 74-90 (Oxford 91  
1958).

ש' אביצור, אדם ועמלו: אטלס לתולדות כלי עבודה ומתקני ייצור בארץ-ישראל, עמ' 75-78 92  
(ירושלים 1976).

מנחות פ"ו מ"ז. 93

רש"י מנחות עו ע"ב, ד"ה לפי שחסה תורה על ממונם של ישראל. 94

הדברים נאמרו בקשר למנחת העומר, שנופתה בשלוש עשרה נפות ולא באחת עשרה, אך 95  
רלוונטיים כנראה גם לשיטת הניפוי בשתי הלחם ובלחם הפנים.

לפי תוספות במנחות (עו ע"ב ד"ה בדקה בגסה) צ"ל: ועשויה. 96

תוספתא מנחות פ"ח מי"ד; בבלי שם עו ע"ב. 97

נעשה באמצעות אחת עשרה נפות בדרגות ניפוי שונות, שהונחו זו למעלה מזו. העליונה הייתה הגסה ביותר, והתחתונה היא שקלטה לבסוף את הסולת הנקייה.<sup>98</sup>

אם כן, הסולת אינה קמח לבן דק, והיא עשויה בעיקר מגריסי החיטה, כלומר גרגרים כתושים באופן גס, ללא קליפותיהם. החלק העיקרי של הקמח מורכב מהנבט (2-3%), רקמת המזון שבגרגר (אנדוספרם), כ-75% פחמימות (החשוב שבהן הוא העמילן), 8-13% חלבונים, ו-13-14% לחות, מינרלים ושומנים. תהליך הניפוי גורם להגדלת הכמות היחסית של החלבון, ולהסרת חלק ניכר מן ההרכב העמילני הנראה כעפרורית לבנה. היתרון של קמח עשיר בחלבון (גלוטן) הוא ביצירת רשת גלוטנית חזקה ויציבה, היוצרת – בסיוע חומרים מתפיחים – כושר אפייה טוב: נפיחות ומתיחות רבה של הבצק, יחד עם חומר אמולסיפייר (מתחלב) הגורם לחיזוק דפנות הבועות שבעיסה, כדי שנפיחות הלחם לא תרד כשהוא מתקרר בתום האפייה.<sup>99</sup>

כדי לוודא את איכותה של הסולת שיועדה למקדש, בוצעה כאמור בדיקת איכות על ידי הגזבר הממונה:

כיצד הוא בודק? הגזבר מכניס את ידו לתוכה, עלה בה אבק – פסולה, עד שינפנה.  
ואם התליעה – פסולה (מנחות פ"ח מ"ב).

מטרת הבדיקה הייתה לוודא שאין רכיבי קמח בעלי גודל חלקיקים קטן (אבק הקמח), שכן, כאמור, סולת ראויה עשויה מחלקיקים גדולים ואינה מכילה קמח. לגודל החלקיקים יש משמעות לצורת העיבוד הנדרשת ולמרקמו של הלחם. בנוסף, הבדיקה וידאה שאין בסולת תולעים.

#### **לישה, אפייה ורדייה**

לגבי מיקום שלבי עשיית לחם הפנים אומרת המשנה:

אחד שתי הלחם ואחד לחם הפנים – לישתן ועריכתן בחוץ ואפיתן בפנים.<sup>100</sup>

הרמב"ם פסק במקום אחד כדברי המשנה,<sup>101</sup> ובמקום אחר כתב שכל המלאכות האלו נעשו בתחום העזרה.<sup>102</sup> לדעת רש"י, אף האפייה לא נעשתה ממש בתוך העזרה.<sup>103</sup>

98 על ההסברים השונים לשיטת ר' שמעון בן אלעזר ראו בהרחבה: הרב ש' אוחנה, "הסולת למנחות", מעלין בקודש י', 95-100 (תשס"ה).

99 כהן, עמ' 80.

100 מנחות פ"א מ"ב; תוספתא שם פ"א ה"א.

על הכנת העיסה ותפיחתה כותבת המשנה:

כל המנחות נלושות בפורשין, ומשמרן שלא יחמיצו.<sup>104</sup>

מים פושרים מגבירים את פעילות השמרים, הגורמים לתסיסה והחמצה. למרות זאת לא חששו כאן לחימוץ, שכן הכוהנים שהתמחו בלישת הלחם ואפייתו היו זריזים במלאכתם. הרמב"ם לפי שיטתו מסביר: "הואיל ולישתן ואפייתן בפנים בעזרה, אנשי פנים זריזין הן".<sup>105</sup> נראה שאת הביטוי "אנשי פנים" טבע הרמב"ם, והכוונה היא לבני לוי שעבדו בתוך העזרה (בפנים), בלשכת לחם הפנים.<sup>106</sup> ייתכן שיש כאן רמיזה לאופן הכנת לחם הפנים, ולמעשה זהו שם נרדף לבני משפחת גרמו, כאמור לעיל.

התנורים שהיו במקדש היו, מן הסתם, תנורים גדולים של נחתומים, ולא קטנים כדוגמת אלה ששימשו את בעלי הבתים.<sup>107</sup> ההיקף הנרחב של צליית הבשר והאפייה חייב ממונה מיוחד עליהם, דוגמת "שמואל על התנורים".<sup>108</sup> התנור שבו אפו את לחם הפנים היה עשוי מתכת,<sup>109</sup> ואין ספק שבני גרמו השתמשו בתנור ייחודי ויעודי לצרכים המיוחדים של לחם הפנים, אשר היה שונה מהטיפוסים הרגילים.<sup>110</sup> הנזכרים במקורות הכתובים, או מאלה שנמצאו עד כה בחפירות הארכיאולוגיות.<sup>111</sup>

---

101 הלכות תמידין ומוספין פ"ח ה"ז. לגבי חלות קרבן תודה סבר הרמב"ם כדעת ר' יוחנן (מנחות ע"ב) שהן נאפו בבית פגי – מקום שהיה מחוץ להר הבית, אך התקדש משום קרבתו לעזרה (פירוש למשנה שם פ"ז מ"ג).

102 הלכות מעשה הקרבנות פ"ב הכ"א.

103 רש"י מנחות צה ע"ב, ד"ה במקום זריזים.

104 מנחות פ"ה מ"ב; פסחים לו ע"א.

105 הלכות מעשה הקרבנות פ"ב הכ"א. וכן כתב הרב ברוך אפשטיין בתורה תמימה לויקרא ב', הערה לג: "הנה בעלמא בעניני עבודות קדשים, בעניני זריזות אמרו כהנים זריזין הן, וכאן שינו לומר אנשי פנים זריזין הן, ומתבאר טעם השינוי הזה משום שעד עבודת הקמיצה מותרות כל העבודות להיות בזר, ולכן אמרו כי בכלל נחשב מקום פנים העזרה למקום זריזין, מפני שכהנים מצויין שם וישגחו על הזריזות של המתעסקים שם, ואפילו הזרים".

106 תמיד פ"ג מ"ג.

107 על סוגי התנורים ראו ג' סטטמן, עמ' 122.

108 תוספתא שקלים פ"ב הי"ד.

109 זבחים צה ע"ב – צו ע"א, והשוו: "תנור של מתכות", תוספתא כלים בבא קמא פ"ד מי"ח.

110 בראנד, עמ' תקעה.

111 על טיפוס התנורים ראו בראנד, עמ' תקמג-תקסז; סטטמן; ש' אביצור, פ' פורת וי' רות, מתקני אפייה וכליהם, אדם ועמלו (תל אביב 1971).

בגמרא מובא:

כמין כוורת היה לה בתנור, ודומה כמין טבלא מרובעת (מנחות צה ע"א).

לדעת רש"י, מדובר בדפוס שלתוכו הוכנס הלחם. לעומתו, מסתברת מאוד דעת בעלי התוספות לפיה מדובר ברשת מחוררת, דמוית כוורת, שעליה הונחו דפוסים החלות וכך התאפשרה אפייה בחום אחיד ("שישלוט האור בכולו").<sup>112</sup> דומה שפירוש זה עולה בקנה אחד עם תיאור ה"מזרת", מונח מקביל ל"כוורת", שהיה בתנור שבו אפו את לחם הפנים במקדש:

תנור היה לה כמין מזרת מרובע של שתי הלחם היה מחזיק אחת, ושל לחם הפנים היה מחזיק שתיים (תוספתא מנחות פי"א ה"ב).

נראה שתיאור זה מתאים לגרסה המובאת בתלמוד הבבלי, ולפיה בית גרמו היו "מסיקין מבפנים ואופין מבפנים".<sup>113</sup> כלומר, מדובר בתנור שתא הבעירה ותא האפייה נמצאים בתוכו.

על פי הנתונים המועטים שבידינו, ניתן לשחזר אפוא את התנור לאפיית לחם הפנים כך: מדובר בתנור גדול, בעל מתאר רבוע, כפי שלומדים מצורת הכוורת ומצורת החלות (לפי השיטה שהן נראו בדמות תיבה פרוצה). חלקו התחתון של התנור שימש תא בעירה, דהיינו חלל שבו בערה האש באופן קבוע וממושך. בחלק זה היה פתח ששימש לאוורור, להכנסת חומרי ההסקה ולגריפת האפר. בתנאים כאלה החום היה גבוה יחסית, והתאים לאפיית לחם בעל נפת. מעל תא הבעירה, בערך באמצע חלל התנור, הייתה מונחת רשת מתכת,<sup>114</sup> ששימשה כלוח שעליו הונחו דפוסים החלות. לא ברור האם הרשת היוותה לוח חוצץ שדרכו עבר החום לתא האפייה, או שמא מדובר בתנור בעל שתי קומות המובדלות במחיצה, ובין התאים היה פתח שאפשר את העברת החום. היתרון בתנור שאין בו קשר ישיר בין חומרי הבעירה ובין

---

112 ד"ה כמין כוורת היה לה בתנור. ניתן להציע הסבר המשלב בין פירושי רש"י ותוס', ולפיו על הכוורת המרובעת שחצתה את חלל התנור היה מונח באופן קבוע הדפוס השני, ולמעשה גם היא לא היתה קבועה, אלא היו משלשלים אותה מפי התנור; ראו תוספתא כלים בבא קמא פ"ו ה"ג.

113 מנחות לח ע"א.

114 נראה שהוא היה עשוי נחושת; ראו בהרחבה בראנד, עמ' תקנדיתקנה.

הבצק הוא בכך שנמנעת הצטברות פיח או אפר בלחם.<sup>115</sup> מכל מקום, הרשת הייתה מונחת בעומק של למעלה משניים או שניים וחצי טפחים מן הפתח העליון של פי התנור, כגובה דפנות לחם הפנים שצורתו כתיבה פרוצה. בהנחה שצורת לחם הפנים הייתה כספינה, הרי שגובה הדפנות היה לפחות שלושה טפחים וחצי. סביר להניח שהותירו חלל ריק מעל חלקן העליון של החלות, כך שאם נחשב גם את עובי דפנות הדפוסים, נוכל לשער שהרשת הייתה ממוקמת בגובה של כארבעה-חמישה טפחים מפי התנור. נראה שהחלק העליון שבו התבצעה האפייה היה סגור בראשו במכסה,<sup>116</sup> כנראה מנוקב (דרכו יצא העשן לאוויר), וכך נשמר החום ונוצרו תנאי אפייה אחידים. רדיית החלות התבצעה מהפתח שהיה בראש התנור.

מאחר שבכל פעם נאפו שתי חלות,<sup>117</sup> הרי שרוחבו של התנור היה למעלה מעשרה טפחים, שכן רוחבה של כל חלה היה חמישה טפחים (כחצי מטר) לאחר קיפול דפנותיה. בהנחה שגובה חלל הבערה היה גם הוא בגובה של כחמישה טפחים, הרי בהתאם לנתונים אלה גובהו של התנור היה לפחות כשתי אמות (כ־1 מטר).

אין לנו נתונים ברורים לגבי שיטת האפייה של הלחם (ראו לעיל), אך מן המקורות עולה שהייתה דרושה מיומנות רבה ברדיית הלחם מן התנור. מפאת גודלו וצורתו המורכבת של לחם הפנים, נדרשה מומחיות כדי להוציאו מבלי לשבור אותו. למעשה עולה שלאומני אלכסנדריה היה ידע בהכנת הלחם עד לשלב הכנת העיסה, והם כשלו רק בתהליך האפייה והרדייה, שכן צורתו של לחם הפנים שבמקדש בירושלים הייתה ייחודית ולא עמד לפנייהם דגם שלו. המשנה מציינת שאת לחם הפנים אפו בתוך תבנית (דפוס).<sup>118</sup> הברייתא מציינת שלמעשה היו שלוש תבניות: הראשונה, שבה הניחו את הבצק; השנייה, שהייתה קבועה בתוך התנור; והשלישית, שבה היו מניחים את הלחם לאחר שהוצא מן התנור "כדי שלא תתקלקל".<sup>119</sup>

---

115 מבנה זה מאפיין תנורים גדולים, וכדוגמתו נמצאו בחפירות ארכיאולוגיות במצרים ובפומפי. ראו סטטמן, עמ' 109-111.

116 השוו: "משלשלין את הפסח לתנור... נותן על גביו כיסוי" (תוספתא פסחים פ"ז ה"א). לעיתים לכיסוי הייתה ידית (בית"ד), ראו: תוספתא שבת פי"ד ה"ג.

117 מנחות פי"א מ"א.

118 שם.

119 מנחות צד ע"א.

התבניות, כמו התנור, היו עשויות מתכת: לפי רש"י אלו שאפו בהן בתנור היו מברזל והתבנית השלישית הייתה מזהב;<sup>120</sup> לפי הרמב"ם, כולן היו עשויות זהב.<sup>121</sup>

אחד המדדים לבדיקת כושר אפייה הוא צורת הלחם, גורם המותנה באיכות הדבקית של העיסה: במידה שהחלק העליון של הכיכר גבנוני יותר הלחם טוב יותר, ואם הוא שטוח הלחם נחשב פחות משובח. ניתן להתגבר על בעיית התפשטות העיסה באמצעות התבניות,<sup>122</sup> שגם מאפשרות לקבל לחם בצורה הרצויה. כך גם פירש רש"י:

כעין שהיו עושין קדרות ללחם הפנים שיכניסו העיסא לתוך הקדרה והלחם נעשה בצורתה – כגון אלה קרי דפוס (סוכה לו ע"א ד"ה גידלו בדפוס).

כאמור, בתבנית הראשונה הניחו או הכינו את הבצק, ומשם הוא הועבר לתבנית שהייתה בתנור ושפגה חום רב. נראה שהתבנית השנייה, שהייתה קבועה בתנור, הייתה בגודל שאפשר להכניס לתוכה את התבנית הראשונה עם הבצק שבתוכה. ייתכן שהתבנית השנייה תפקדה בדומה לסיר פלא, ונועדה לפזר את החום, כך שהתקבלה אפייה אחידה בתוך הלחם ובשוליו. התבנית השלישית הייתה כנראה מותאמת יותר לשמירת הלחם שהוצא מהתנור. סביר שתפקידה היה להניח ללחם החם להתקרר באופן אחיד, ולא לאפשר את חריכתו בתוך התבנית החמה. פינני התבניות הראשונות אפשר להשתמש בהן לאפיית שאר החלות. את החלות הטרויות הניחו על שולחן שיש קודם שהניחו אותן על שולחן הזהב, לפי ש"מעלין בקודש";<sup>123</sup> לפי הסבר אחר, הסיבה היא טכנית: "מפני שהוא מרתיח". כלומר, כדי שהלחם יתקרר ולא יתעפש עד שיכניסו אותו להיכל.<sup>124</sup>

#### תוספי אפייה

ההלכה אוסרת באופן מפורש שימוש בתוספים מסוימים ללחם הפנים, כגון שמן,<sup>125</sup> שאור ודבש, וכן כל מתיקות המופקת מפירות.<sup>126</sup>

120 רש"י, שמות כ"ה, כט.

121 הלכות תמידין ומוספין פ"ה ה"ח.

122 קוסטרינסקי, עמ' 90-91.

123 מנחות פי"א מ"ז.

124 תמיד לא ע"ב.

125 מנחות פ"ה מ"ג.

126 ויקרא ב', יא, וראה בפירוש רש"י, אבן עזרא ורד"צ הופמן שם.

אין בספרות ההלכה התייחסות מפורשת לגבי נתינת מלח בעיסה של לחם הפנים, אך הדבר מתבקש מעצם הדרישה של התורה לתת מלח בכל המנחות: "וְכֹל קֶרֶבֶן מִנְחָתְךָ בַּמֶּלֶח תִּמְלֹחַ וְלֹא תִשְׁבֵּית מֶלֶח בְּרִית אֶל־הֵינִי מֵעַל מִנְחָתְךָ עַל כֹּל קֶרֶבֶן תִּקְרִיב מֶלֶח" (ויקרא ב', יג). התוספתא אינה מונה את לחם הפנים עם המנחות והקרבנות החייבים במליחה או הפטורים ממנה, ולכאורה נראה שאין מניעה מכך.<sup>127</sup>

פילון האלכסנדרוני מציין שהניחו מלח ולבונה על שולחן הפנים (ולא כמרכיב בלחם).<sup>128</sup> כמו כן הוא מציין שהמלח כחומר משמר מסמל את קיומו המתמיד של היקום. מכאן ניתן ללמוד שלכאורה למלח היה גם תפקיד בשמירת טריות הלחם, כסופח לחות ומעכב את התפתחות העובש. ראוי להדגיש שבמקורות חז"ל אין שום ראייה להבאת מלח בצד לחם הפנים, וייתכן שהכוונה לתוספת המלח ללבונה לפני הקטרתה.<sup>129</sup>

מכל מקום, אנו דנים בשאלת הוספת מלח לעיסה, ולא לצד הלחם לאחר אפייתו. לפי דברי הרמב"ם, העולים מפשט הפסוק, ניתן להסיק שכשם שחל איסור להקריב לחם שאור כדרך עובדי עבודה זרה, כך דווקא יש להוסיף מלח על כל הקרבנות:

ולפי שלא היו עובדי עבודה זרה מקריבים לחם כי אם חמץ, ומרבים בהקרבת דברים המתוקים ומורחים קרבנותיהם בדבש כפי שמפורסם בספרים שהזכרתי לך. וכן לא תמצא בשום דבר מקרבנותיהם מלח, לפיכך הזהיר יתעלה מלהקריב כל שאור וכל דבש, וציווה בתדירות המלח, על כל קרבנך תקריב מלח (מורה נבוכים חלק ג פמ"ו; מהדורת קאפח, עמ' שפב).

דיון זה קשור גם לסוגיה העקרונית בדבר תוספת תבלינים וזרעונים (השומשומין, הקצח וכיוצא בהן) לבצק שממנו נאפית מצת מצווה לפסח, לנוכח החשש מפני חימוץ. לדעת הרמב"ם, מותר להוסיף תבלינים לכתחילה (למעט היום הראשון שבו

---

127 תוספתא מנחות פ"ו מ"א, והשווה בבלי שם כא ע"א. יש לציין שבתרגום השבעים הוספה לאחר המילים "לבונה זכה" (ויקרא כ"ד, ז) המילה "ומלח" (και αλα).

128 ראו פילון האלכסנדרוני, **כתבים**, על חיי משה, ב, עמ' 104 (בעריכת ס' דניאל-נטף, ירושלים תשנ"א); שם, על החוקים לפרטיהם, א, עמ' 175.

129 מנחות כ ע"א; רמב"ם הלכות תמידין ומוספין פ"ד הי"ב.

צריכה המצה להיות לחם עוני);<sup>130</sup> לפי השו"ע לכתחילה אין לנהוג כך, אך בדיעבד המצה כשרה.<sup>131</sup>

הוספת המלח למצה לא נזכרה בתלמוד,<sup>132</sup> בגאונים וברמב"ם. כבר בתקופת הראשונים התעוררה מחלוקת בעניין: חכמי אשכנז הקדמונים<sup>133</sup> אסרו<sup>134</sup> (אם כי כפי הנראה לא כולם קיבלו מנהג זה, כפי שמופיע בסידור צרפתי עתיק: "וצריך ליתן מלח על כלם [=ג' המצות], משום שנאמר: 'על כל קרבנך תקריב מלח'").<sup>135</sup> לעומת פוסקי אשכנז, חכמי ספרד התירו תוספת מלח למצה,<sup>136</sup> והיו אף שחייבו זאת – כפי שעולה מדברי אחד מתלמידי רבנו יונה שיצא בחריפות נגד מנהג אשכנז:

והמצה שאנחנו חייבין לברך עליה באלו השני לילות צריכה להיות מוטעמת, ר"ל שתהא במלח לישתה בכל העיסות שאנו אוכלין. והוצרכנו לומר זה, כדי להוציא מלב העם הדעות המשובשות שהם אומרים שצריכה שתהא בלא מלח משום לחם עוני, וזהו שבוש גדול ודברי שטות... אלא ודאי צריכה שתהא לישתה במלח, כדרך כל העיסות, וכן הורו הגאונים ז"ל.<sup>137</sup>

---

130 הלכות חמץ ומצה פ"ה ה"כ, בעקבות התוספתא בפסחים (פ"א הל"ג): "יוצאין במצה המתובלת בין שתיבלה באילפס בין שתיבלה בקדירה"; ראב"ד, תשובות ופסקים (מהדורת ר"י קאפח), ירושלים תשכ"ד, סימן קט, עמ' קסה.

131 או"ח סי' תנה, ס"ו.

132 למעט מאכל שנעשה מקמח, שמן ומלח שמוותר באכילה ולא חששו בזה לחימוץ, בעוד שמאכל שנעשה במים ומלח אסור (בשל המים ולא בשל המלח); ראו פסחים לט ע"ב.

133 לסיכום המקורות ראו י' תא-שמע, **מנהג אשכנז הקדמון**, עמ' 249-259 (ירושלים תשנ"ב, להלן: תא-שמע).

134 ראו למשל: רא"ש פסחים פ"ב סכ"ג; טור או"ח סי' תנה; מרדכי פסחים, הוצאת מכון ירושלים תשס"ח, סי' תקצד; אור זרוע, ב, סי' רלט (זיטאמיר תרכ"ב); שבלי הלקט, סדר פסח, סימן ריא (מהדורת וילנה תרמ"ז).

135 תא-שמע, עמ' 251.

136 שו"ת הרשב"א, ח"א, סימן תנה; ר"ן על הרי"ף פסחים יב ע"א, ד"ה ומדאמרינן דהא; אברבנאל לויקרא ב. מאוחר יותר חששו לכך גם פוסקי ספרד, כנראה בהשפעת הפסיקה האשכנזית; ראו שו"ת הרדב"ז, ח"ג, סי' תקפב; שו"ע או"ח סי' תנה.

137 י' תא-שמע, "קובץ הלכות תפילה ומועדות לאחד מתלמידי רבנו יונה", **קובץ על יד יג**, עמ' 288-289 (תשנ"ו).

יהודי תימן (על פי הבנתם ברמב"ם)<sup>138</sup> נהגו כמנהג הקדמון להוסיף מלח בלישת המצות לכתחילה והדבר נחשב להידור מצווה.<sup>139</sup>

הוספת מלח לעיסה מקנה לגלוטן קשיחות מסוימת, ומועילה לשיפור הנפח.<sup>140</sup> כמו כן, המלח יעיל כמעכב פעילות אינזימטית.<sup>141</sup> במחקרו התורני על מצה עשירה כתב הרב אלבה על השפעת המלח על החימוץ בעקבות ניסויים שערך:

מלח שולחן כשהוא בפני עצמו אינו משפיע כלל. וכן כשהוא באחוזים נמוכים עם מים אין השפעתו ניכרת, אך כשהוא בריכוז גבוה הוא מעכב את החימוץ. השפעתו הכללית דומה להשפעת מי פירות.<sup>142</sup>

מעבר לכך, ייתכן שבמונח 'מלח' נכללו מלחים אחרים שסייעו בהתפחת העיסה, דוגמת הנתר (סודה).

### נתר כחומר מתפיח

הנתר הטבעי (נטרון, סודה), בערבית 'בִּנְרִק' (بورق), הוא תערובת של סודיום קרבונט, סודיום ביקרבונט, סודיום סולפט ומלחים נוספים ביחסים שונים. אחד ממקורותיו העיקריים הוא המלחות שבמצרים, שם הופק כבר בתקופות קדומות,<sup>143</sup> והיווה מקור

138 אף הראב"ד (הלכות חמץ ומצה פ"ה ה"כ) נטה להסכים שמותר להוסיף תבלין למצה במקדש: "ואני אומר אולי לא נאמר כן אלא בזרזים שהיו אופין אותה מיד".

139 ראו הרב י' קאפח, בפירושו לרמב"ם הלכות חמץ ומצה פ"ה ה"א, הערה לו, עמ' שנח-שנט; הנ"ל, הליכות תימן 21 (ירושלים תשכ"ח); וראה הערות הר"י במהדורתו לראב"ד, תשובות ופסקים, סימן נא, עמ' קלד: "ואלמלי שאיני כדאי או דוקא משום שאיני כדאי הייתי אומר כי המנהג לאסרו אינו אלא תימה עצום, היתכן שאיסור חמור כזה לדבריהם בדבר הנהוג יום יום לא ייזכר במשנה ולא בתלמוד ולא בדברי גאונים: האין זאת פליאה? אלא נראה שלא נשמע איסור זה אצל תנאים ואמוראים. וכך היה נהוג בתימן מימות משה רבנו ועד עכשיו למלוח גם מצת מצוה בלי שום חשש, ויאכלו ענוים וישבעו ויהללו את ה'"; הרב י' רצאבי, שולחן ערוך המקוצר, ג, בני ברק תשנ"ו, סי' פז ס"ק ח. עוד ראו בהרחבה: הרב צ' ערוסי, "לישת עיסת המצה במלח", מסורה ליוסף, עמ' 143-152 (בעריכת י' פרחי, נתניה תשס"ח).

140 עדות להתפחת לחם באמצעות מלח בצרפת במאה ה-13 אנו מוצאים בדברי ר' שמואל מפלייש (פלייזא, Falaise). אמנם, לפי שיטת פוסקי אשכנז הדבר נאסר (אור זרוע, ב, הלכות פסחים, סימן רנו), בעוד שלפי שיטת פוסקי ספרד הראשונים התהליך מוגדר כסירחון ולא כחימוץ.

141 כהן, עמ' 81.

142 אלבה, עמ' 294.

143 STRABO, GEOGRAPHY XVII 1, 23 (H. L. Jones trans., London 1961); G. PLINIUS, NATURALIS HISTORIA, XXXI 41 (W.H.S. Jones trans., London).

כלכלי חשוב עד העת החדשה.<sup>144</sup> הנתר נזכר בספרות חז"ל בשם "נתר אלכסנדריה";<sup>145</sup> כפי הנראה משום שהמסחר במלח זה היה תחת המונופול של השלטון התלמי, שבירתו הייתה אלכסנדריה. בעת העתיקה היו לנתר שימושים רבים: ניקוי, צביעה, רחצה וטהרה, הכנת הקטורת, חניטה, רפואה ועוד. במצרים הקדומה היו משתמשים בו לאפייה, שכן הוא העניק ללחם רכות.<sup>146</sup> דומה שהמקור החשוב ביותר לענייננו מובא בגיאופניקה, אנציקלופדיה קדומה העוסקת בחקלאות,<sup>147</sup> שם נזכר במפורש השימוש בנתר להכנת הלחם: "אלו המכינים לחם ללא שאור מוסיפים נתר".<sup>148</sup> בספר שכתב אלקרשי (מת ב-1329) למען מפקחי השווקים (מִחְתָּסֵב) נאמר שלצורך הכנת לחם ללא השאור הקרוי "פִּטִיר" (בערבית: מצה) אין להוסיף מלח שולחן, ולא מלח-נטרון, אלא מעט "בִּנְרֵק".<sup>149</sup> היו מינים שונים של "בִּנְרֵק" – מלאכותי וטבעי: מין שמקורו מארמניה, ומין אחר שהובא ממצרים והיה מיוצא לספרד. אחד ממיני הנתר המצריים נקרא בימי הביניים (אמצע המאה ה-13) בשם 'נתר הלחם' (بورق الخبز), מפני שהאופים בקהיר היו ממיסים ומדללים אותו במים, ומורחים בו את הלחם מבחוץ, לפני האפייה, על מנת להבריק אותו.<sup>150</sup>

למעשה יש בידינו עדות קדומה לשימוש בנתר כחומר מתפיח בלחם שאינו על בסיס של שאור. מקורו המצרי של הנתר, והזיקה לאלכסנדריה, מאפשרים להניח

1989)

- 144 נ' שפירא, "לתולדות הסודה ודרכי הפקתה", קורות ב, עמ' 244-230 (תשי"ט);  
 R.J. FORBES, STUDIES IN ANCIENT TECHNOLOGY, III 181–185 (Leiden 1956).  
 145 תוספתא נידה פ"ח מ"י.  
 146 FORBES, 186; A. Lucas, *The Occurrence of Natron in Ancient Egypt*, 18 *Journal of Egyptian Archaeology* 62–66 (1932).  
 147 הגיאופניקה נכתבה ביוונית והיא מבוססת על מקורות הלניסטיים קדומים. היא נערכה כנראה בתקופה הביזנטית או בראשית התקופה הערבית, ומאוחר יותר תורגמה גם לסורית ולערבית.  
 148 GEOPONIKA: AGRICULTURAL PURSUITS XXX 33 (T. Owen trans., London 1806).  
 149 אלקרשי, כתאב מעאלם אלקרבה פי אחכאם אלחסבה (מהדורת R. Levy), לונדון 1938, פרק 22, עמ' 112.  
 150 MEYERHOF, M. & SOBHY, G. P., THE ABRIDGED VERSION OF "THE BOOK OF SIMPLE DRUGS" OF AHMAD IBN MUHAMMAD AL-GHAFIQI BY GREGORIUS ABUL-FARAG (Barhebraeus), IV 374 (Cairo 1937); אבן אלביטאר, אלג'אמע למפרדאת אלאזויה ואלאע'דיה, קהיר 1874, עמ' 125. על השימוש בנתר כאחד ממרכיבי הלחם בספרות הערבית, ראו: D. Wains, *Cereals, Bread and Society*, 30 *Journal of Economic and Social History of the Orient* 278–280 (1987).

שבית גרמו ונחתומי אלכסנדריה הכירו טכניקה זו וניצלו אותה לייצור לחם הפנים שהיה עבה וללא מחמצת.

פליניוס (79-23 לסה"נ) מוסיף שהנתר מאזור כֶּאֱלֶסְטֶרָה שבמקדוניה "משמש כתחליף למלח בעשיית הלחם".<sup>151</sup> יתרונו של הנתר בכך שהוא מוגדר כמין "מלח" (שכפי הנראה היה בשימוש במעשה לחם הפנים) בעולם המינרולוגי, וכך גם בעולם ההלכה. כך, למשל, מגדירו הרמב"ם: "בְּרֶקֶק – הוא מין של נטרון, אחד המלחים המצויים במצרים".<sup>152</sup> בדומה לכך כתב ר' אברהם פורטלאונה, אגב העיסוק בסוגיית מליחת הקרבנות במקדש: "ועוד יש בכלל מיני המלח שבמחצב המלח ההוא הנקרא בלשונם סל ניטרו הבא ממצרים".<sup>153</sup>

הנתר שימש בתפקיד מקביל לאבקת האפייה של ימינו: זו מכילה מלחים, שבהתמוססותם במים מתנהגים כבסיסים וכחומצות. כאשר באה התערובת במגע עם מים, החומצה והבסיס מגיבים ויוצרים פחמן דו-חמצני. גז זה יוצר בועות בבצק, ומסייע בתפיחתו. השימוש בנתר לאפייה בתקופה הקדומה לא היה שכיח, והיה ידוע רק בקרב הנחתומים המקצועיים. רק במאה ה-19 הפכה אבקת האפייה המודרנית למוצר נפוץ, ונכנסה לשימוש תעשייתי וביתי.

## ו. מידות ומשקלות; משמעות כלכלית וריאלית

כמות הסולת שנדרשה לצורך אפיית לחם הפנים צוינה בתורה (ויקרא כ"ד, ה) ובמשנה: "לחם הפנים – עשרים וארבעה עשרונים מעשרים וארבעה סאין" (מנחות פ"ו מ"ו). על פי נתונים אלה (ראו טבלה מס' 2) הערכנו שלצורך אפיית לחם הפנים נרכשו מכספי המקדש בכל שנה כ-7-8 טון חיטים לפי שיטת החישוב הממעיטה (שיטת הרמב"ם ורא"ח נאה), וכפול מזה לפי השיטה המרחיבה (חזו"א). לכמות זו יש

151 פליניוס, XXXI.46.

152 ביאור שמות הרפואות (מהדורת ז' מונטנר), ירושלים תשמ"ז, מס' 51, עמ' 27.

153 ר' אברהם פורטלאונה, שלטי הגבורים, דפוס מנטובה (מהדורת צילום: ירושלים תש"ל), פרק עו, דף עז.

לצרף את כמות החיטים שנדרשה לשאר המנחות, כך שמדובר בתצרוכת שנתית שעלותה הכספית לאוצר המקדש היתה בוודאי גבוהה ביותר.<sup>154</sup>

היבט אחר הוא משקלו של לחם הפנים. החלפת לחם הפנים נעשתה בידי שני כוהנים: כל אחד נשא מערכה אחת (סדר), דהיינו, שש חלות.<sup>155</sup> להערכתנו, לפי שיטת החישוב הממעיטה (שיטת הרמב"ם ורא"ח נאה), היה משקל כל חלה כ-4-3.5 ק"ג, וכל סדר כ-24-21 ק"ג. בתחשיב זה לא נכלל משקל המים ותוספים אחרים שאולי נכללו בעיסה (ומכאן שמשקל כל סדר עשוי להגיע ל-30 ק"ג), כך שללא ספק מדובר במשקל רב. משום כך, לצורך משימת החלפת לחם הפנים נדרשו כוהנים חזקים במיוחד שישאו את החלות מבלי לשבור אותן. לפי שיטת החישוב המרחיבה (חזו"א) משקל כל חלה הוא כ-7 ק"ג, וכ-42 ק"ג לכל סדר (עם מים ותוספים עשוי המשקל להגיע אף ל-50 ק"ג) – משקל גבוה במיוחד (ויש בכך להקשות על היתכנותה).

#### טבלה מס' 2: כמות החיטים והסולת להכנת לחם הפנים

חזו"א	רא"ח	רמב"ם	
14.4	8.3	7.2	סאה (במידות ליטר=סמ"ק) <sup>156</sup>
345.6	199.2	172.8	כמות החיטים הנדרשת לתצרוכת שבועית (24 סאין)
276.48 (לכל חלה כ-23 ק"ג)	159.36 (לכל חלה כ-13.3 ק"ג)	138.24 (לכל חלה כ-11.5 ק"ג)	משקל בק"ג <sup>157</sup> לכמות החיטים הנדרשת לתצרוכת שבועית
19,971.2	10,358.4	8,985.5	כמות החיטים לתצרוכת השנתית במקדש <sup>158</sup>

<sup>154</sup> על הבעייתיות בתחשיב מדויק של מחיר החיטה בעבר לשער הכסף בימינו ראו: י' אדלר, "ערכם של המטבעות בתקופת המשנה", תחומין כג, עמ' 409-412 (תשס"ג, להלן: אדלר).

<sup>155</sup> מנחות פי"א מ"ז.

<sup>156</sup> החישוב נעשה לפי ח"פ בניש, מדות ושיעורי תורה, בני ברק תשמ"ז.

<sup>157</sup> החישוב הוא לפי 1 ק"ג גרגרי חיטה שלמים או טחונים שנפחם כ-1,250 סמ"ק, כלומר כל סמ"ק 0.8 גרם. לפי שיטת חישוב אחרת סמ"ק הוא 0.78 גרם, ולפיכך משקלה של סאה הוא 5.61 ק"ג לפי הרמב"ם, 6.47 ק"ג לפי רא"ח, ו-11.23 ק"ג לפי חזו"א, ראו: אדלר, עמ' 406.

15,977	8,286	7,188	משקל מעוגל (ק"ג) לכמות החיטים לתצרוכת השנתית במקדש
8.64	4.98	4.32	2 עשרונים <sup>159</sup> סולת לחלה אחת
7 ק"ג	4 ק"ג	3.5 ק"ג	הערכת משקל כל חלה (ק"ג)
103.68	59.76	51.84	24 עשרונים סולת לכל חלות לחם הפנים

### ז. במעשה לחם הפנים לא היה נס

בספרות חז"ל נמנו כמה ניסים שנעשו בלחם הפנים. אחד מהם: "לא נמצא פסול... בלחם הפנים" (אבות פ"ה מ"ה). פסילת לחם הפנים היתה מותרת את השולחן ללא לחם, עד לאפייטו המחודשת בערב שבת. הנס היה בכך שלא אירעה שום תקלה, וכך התקיים הציווי שיהיה הלחם לפני ה' תמיד. כמו כן נאמר שבימי שמעון הצדיק הייתה הברכה שרויה בלחם הפנים, ואכילת שיעור קטן שחולק לכוהנים הייתה משביעה: "יש מהם שאוכלים ושביעים ויש מהם שהם מותירין".<sup>160</sup>

בהמשך לכך, בשלוש הרגלים היו הכוהנים מראים לעם את השולחן ועליו לחם הפנים:

שמגבהין אותו ומראין בו לעולי הרגל לחם הפנים ואומרים להם: ראו חיבתכם לפני המקום, סילוקו כסידורו,<sup>161</sup> דאמר ר' יהושע בן לוי: נס גדול נעשה בלחם הפנים, כסידורו כך סילוקו, שנאמר (שמואל א כ"א, ז): "לְשׁוֹם לֶחֶם חֵם בְּיִום הַלֶּקֶחַ".  
(חגיגה כו ע"ב; מנחות צו ע"ב).

158 לפי 52 שבתות בשנה.

159 עישרון (עומר) הוא עשירית האיפה (שנפחה 3 סאים).

160 תוספתא סוטה פי"ג מ"ז; ירושלמי יומא פ"ו ה"ב; בבלי שם לט ע"א. עוד ראו: ש' רייסקין, "חטיפת מצוות בבית המקדש", מעלין בקודש יג (תשס"ז), עמ' 104-103.

161 ועל סמך זה יש מפרשים שהיו רואים את אדי החום היוצאים מהחלות.

עם זאת, ראוי לציין שלא נזכר בשום מקום בספרות חז"ל שמעשה לחם הפנים עצמו היה בדרך נס. גם השתמרות הלחם בטריותו מבלי שיתעפש הייתה בזכות מיומנותם המקצועית של בני גרמו, שפעלו בדרך הטבע (כמבואר, מדובר בלחם-מצה אכיל ולא בהכרח במובן של לחם רך). הנס מתייחס לכך שהלחם שנאפה תשעה ימים לפני כן נותר חם כאילו יצא מהתנור באותו היום. זו הייתה פרשנותו של ריב"ל, שאותה למד מן הפסוק בספר שמואל.<sup>162</sup>

#### ה. לחם-מחמצת כגורם מבדיל בין ישראל לעמים

לחם כמזון בסיסי מדגנים וקטניות הוא מוצר קדום, שהיה ידוע בעולם העתיק ובתרבויות שונות. הדעה הרווחת (שאינה בהכרח נכונה מבחינה היסטורית) היא שאת המצאת האפייה יש לייחס למצרים העתיקה, שם התגלה לפני אלפי שנים השימוש בשאור ובמרכיבים מגוונים ליצירת מיני לחם ומשקאות תוססים שונים (כדוגמת הבירה). ידיעות על הלחם ודרכי הכנתו מופיעות בתעודות מצריות, ואף נמצאו כיכרות לחם מתקופות קדומות. בציורי קיר מצריים עתיקים ניתן לראות את כל שלבי האפייה, החל משלב לישת הבצק ועד להוצאת כיכרות הלחם מהתנור. צורות הלחם הן רבות: לחמים עגולים, מרובעים בעלי כיפות או כאלו הדומים לקוביות, לחמים גבוהים, חרוטים, דמויי בעלי חיים ועוד.<sup>163</sup> הלחם נחשב מרכיב מזון עיקרי במצרים, ובראש המאפייה הממלכתית עמד "שר האופים" (בראשית מ', א"ב).

במידה רבה היה הלחם המוחמץ התפוח סמל מעמדי, שהבדיל את המצרים מעמים אחרים. בארץ-ישראל אפו כרגיל בתקופת המקרא לחם-מצות (בראשית י"ט, ג; שמואל א' כ"ח, כד), המוגדר 'לחם עוני', והוא אפיין את העברים. זוהי הסיבה, כפי הנראה, לכך שפוטפר היה מוכן שיוסף ינהל את כל ביתו מבלי שהוא עצמו יהיה מעורב בדבר, למעט "הלֶחֶם אֲשֶׁר הוּא אוֹכֵל" (בראשית ל"ט, ו).<sup>164</sup>

<sup>162</sup> יחד עם זאת, יש שביקשו לבאר את המילה "לֶחֶם חֵם", כלחם טרי ולא בהכרח חם. ראו כהן, עמ' 76, מהמשנה בדמאי פ"ה מ"ג, ואין זה נראה כפשט הדברים.

<sup>163</sup> יעקב, תולדות הלחם, בעמ' 30-46; wains, בעמ' 262.

<sup>164</sup> בהנחה שאין המדובר ב'לחם' כמונח מושאל, כנינוי כללי לאוכל.

מעמד זה נשמר בקפידה, גם כאשר יוסף היה משנה למלך: "וַיִּשְׂימוּ לוֹ לְבָדוֹ וְלָהֶם לְבָדָם וְלַמִּצְרִים הָאֲכָלִים אֹתוֹ לְבָדָם כִּי לֹא יוֹכְלוּן הַמִּצְרִים לֶאֱכֹל אֶת הָעֵבְרִים לֶחֶם כִּי תוֹעֵבָה הוּא לְמִצְרַיִם" (בראשית מ"ג, לב). כלומר, הלחם שימש גורם מעמדי ודתי מבדיל.

איסור אכילת מחמצת בפסח (שמות י"ב, טו, יט ועוד) הוא לזכר יציאתם החפוזה של ישראל ממצרים, בגינה לא הספיק בצקם להחמיץ (שמות י"ב, לט). בד בבד, באיסור אכילת מחמצת בחג המצות עומד גם עניין עקרוני נוסף, והוא התביעה להיבדלות ולהשתחררות מן התרבות הרוחנית והחומרית של מצרים. באופן סמלי, אכילת המצה בחג הפסח מציינת את חזרת עם ישראל לכור מחצבתו. הלחם מהווה, אפוא, סממן המבדיל בין ישראל לעמים. במידה מסוימת ניתן אולי לראות באיסור אכילת מחמצת את היסוד לגזרה המאוחרת על איסור אכילת 'פת נוכרים'.

הרמב"ם כבר עמד על הטעם לאיסור הקרבת לחם-שאור ודבש על המזבח (ויקרא ב', יא), כנגד מנהגם של עובדי עבודה זרה,<sup>165</sup> כפי שאכן היה מקובל בפולחן המצרי.<sup>166</sup> זהו חלק מן האיסור הכללי להידמות לגויים ולעשות כמעשיהם: "כְּמַעֲשֵׂה אֲרָץ מִצְרַיִם אֲשֶׁר יִשְׁבֹּתֶם בָּהּ לֹא תַעֲשׂוּ וְכַמַּעֲשֵׂה אֲרָץ כְּנָעַן אֲשֶׁר אָנִי מְבִיא אֶתְכֶם שָׁמָּה לֹא תַעֲשׂוּ וּבְחַקְתֶּיהֶם לֹא תִלְכוּ" (ויקרא י"ח, ג).

## סיכום

במאמר זה ביקשנו להתחקות אחרי הרקע ההיסטורי והריאלי של מעשה לחם הפנים בשלהי בית שני.

מדובר בלחם-מצה, שבניגוד למצות רגילות היה לחם גדול ועבה. התפתחו, בלא מחמצת, דרשה שימוש בטכנולוגיה מיוחדת. מדובר באומנות מיוחדת ונדירה, שרק יחידי סגולה היו בקיאים ברזיה. התמחו בה משפחות של נחתומים, שהושפעו מהידע שהיה בתקופה זו באלכסנדריה שבמצרים.

<sup>165</sup> מו"נ ח"ג פמ"ו (מהדורת קאפח, עמ' שפב). ראוי להדגיש שאמנם הרמב"ם הניח שהייתה הקבלה בין המנהגים הפולחניים של עמים אחרים לישראל, אלא שסבור היה שמדובר בדמיון צורני בלבד, ואילו במהותו הפנימית קיים ניגוד.

<sup>166</sup> וינברג, עמ' 186. בשומר היו מקריבים כיכרות לחם מתוק (לא חמץ); שם, עמ' 99.

על פי מקורות חיצוניים הצענו שבלחם הפנים הוכנסו תוספים שעמדו בקריטריונים ההלכתיים של יצירת לחם עבה ללא שאור ובעל טריות גבוהה. הפתרון המתאים ביותר היה כנראה הוספת מלח, אולי מלח הנתר הדומה במרכיביו לאבקת האפייה המודרנית. מלח זה יכול להיכלל בהגדרת 'מלח' הניתן על הקרבנות במקדש. אנו שותפים, אפוא, להנחה כי מותר היה להוסיף ללחם הפנים תוספים,<sup>167</sup> זאת בהתאם לשיטת הפסיקה של חכמי ספרד הראשונים ומנהג יהודי תימן הקדמון (בעניין תוספת מלח למצה בפסח), לפיה אין כל מניעה בכך, והדבר מוגדר כ'מַעֲשֵׂה אִפֶּה',<sup>168</sup> בדומה להנחיה המקצועית של פיטום הקטורת שתהיה "מַעֲשֵׂה רוֹקַח" (שמות ל', לה).

ראוי לשוב ולציין כאן את הערתו של הרב"ד, שעל אף התנגדותו לתוספת תבלין למצה העלה אפשרות שבמקדש הדבר היה מותר בשל המיומנות וההקפדה של עושי הלחם: "לא נאמר כן אלא בזריזים שהיו אופין אותה מיד".<sup>169</sup>

מסתבר שלקדמונים היה ידע רב בכל הקשור לחומרי התפחה, והיה בידם גם פתרון לבעיית התיישנות הלחם, אך פתרון זה היה מוגבל למומחים לאפייה והיה כנראה יקר לביצוע רב היקף. לעומת זאת, בעידן המודרני, בעקבות ההתפתחות הטכנולוגיה של הלחם התעשייתי – פתרונות מעין אלה מקובלים גם בלחם האחיד, בקנה מידה רחב ובעלות מועטת יחסית.

---

167 ראו כהן, עמ' 74, בניגוד להערת עורך המאמר, שם, הערה 1.

168 מונח שאול מבראשית מ', יז.

169 הלכות חמץ ומצה פ"ה ה"כ.