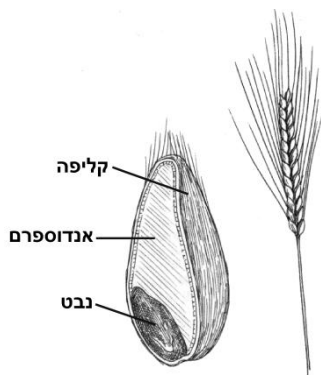


הכנת הסולת ללחם "פ" מתוארת ע"י הרמב"ם, "כיצד מעשה לחם הפנים מביא ארבע ועשרים סאים חטים הראויין למנחות ושפין אותם ובוטטין בהן כשאר חטי מנחות וטוחנין אותן ומנפין מהן באחת עשרה נפה ארבעה ועשרים עשרון סולת." (הל' תמידין ומוספין פ"ה, ה"ו). מזמן הקצירה הקפידו שהחיטה לא תחמיץ. היו דשים וזורים כדי להפריד את הגרעינים משאר חלקי צמח החיטה ובוררין אותם (הל' תמידין ומוספין פ"ז, ה"ב – נאמר לגבי קרבן העומר וסבירא לי גם ללחם"פ). לאחר מכן היו שפים ובוטטים בגרעיני החיטה, "כל המנחות טעונות שלש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה" (מנחות פ"ו, מ"ה).



הסולת היא תוצר של החלק האמצעי של גרעין החיטה, האנדוספרם (Endosperm) הנטחן טחינה בינונית. הקמח הוא תוצר של האנדוספרם כאשר הוא נטחן טחינה דקה. כדי לבודד את האנדוספרם לטחינה, ראשית כל מסירים את הקליפה החיצונית (הסובין) ומפרידים את החלק התחתון של גרעין החיטה (הנבט). בטחנות קמח גדולות בימנו, משרים את הגרעינים במים (לתיתה) כדי לרכך את הקליפה. ולאחר מכן כשטוחנים את הגרעין, הקליפה המרוככת נתלשת בקלות מהאנדוספרם. בהמשך הטחינה מוציאים את חלקיקי הקליפה והנבט בניפו. מכיון שהקליפה נתלשת בקלות מהאנדוספרם ואינה נדבקת בו, יוצאת הסולת נקייה. אלא שהשריית החיטה במים פוסלת אותה למנחות (הל' מעשה הקרבנות פ"ב, ה"כ).

לכן במקדש, במקום לתיתה השתמשו בשיפה ובעיטה כדי להפריד מהאנדוספרם את הקליפה והנבט. עפ"י רש"י שיפה נעשית בכף היד ובעיטה בחלק האחורי של היד, האגרוף (רש"י מנחות עו, ע"א). עפ"י הר"י עובדיה מברטנורא שיפה היא שפשוף החיטה בין היד לבין כלי (ברטנורא, מנחות פ"ו, מ"ה). עפ"י הרמב"ם שיפה נעשית ביד ובעיטה ברגל (רמב"ם על מנחות פ"ו, מ"ה). וכך הוא סדר השיפות והבעיטות - "כל החיטים של מנחות טעונות שלוש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה. שף אחת ובוטט שתיים שף שתיים ובוטט שלוש נמצאו שלוש שיפות וחמש בעיטות. וחוזר חלילה עד שיגמור שלוש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה כדי שיתקלפו הרבה.

וחושב ההבאה וההולכה בשיפה אחת להחמיר. ואחר כך טוחן ומרקד יפה יפה." (רמב"ם, הל' איסורי מזבח פ"ז ה"ה).

לשיטת הת"ק במשנה (שם) ששיפה ובעיטה בחיטין (ולא בבצק כר' יוסי), נלע"ד שתפקיד השיפה הוא לשייף ולקלף את הקליפה החיצונית מהגרעין ותפקיד הבעיטה הוא לרכך את הקליפה כך שתתקלף בקלות וכן להפריד בין הנבט והאנדוספרם. סבירא לי שמלאכה זו נעשתה ע"ג משטח מחוספס, עליו שייפו את החיטה (כדעת הברטנורא) ושהבעיטה ביד - כשיפה (כדעת רש"י) ולא כדעת הרמב"ם שבעיטה ברגל, כי א"כ צריך להתכופף לשייף ולהתרומם לבעוט והדבר קשה עד מאד, כך נלע"ד. השיפה והבעיטה קשות לידיים וסביר שהעוסקים במלאכה נעזרו בכפפות, כך נלע"ד מתוך ניסוי שנערך במכון. מורי ורבי פרופ' זהר עמר העלה סברה שייתכן שמלאכת השיפה, שלש מאות פעם, הפרישה זיעה מהידיים שריככה את קליפת הגרעין (חמשת מיני דגן, תשע"א, עמ' 148) ולא סבירא לי מכיוון שלא ניתן לגמור שלש מאות שיפה וחמש מאות בעיטה ללא כפפות ידיים ואלו מונעות לחלוחית.

לאחר הטחינה היו מנפים את הסולת ללחה"פ באחת עשרה נפה "העומר היה מנופה בשלש עשרה נפה ושתי הלחם בשתיים עשרה ולחם הפנים באחת עשרה" (מנחות פ"ו, מ"ז). טעם ההבדל במספר הניפויים הוא כי – "לחם הפנים, שהוא בא מן הישן [שהוא יבש וקל לטחון] די לו באחת עשרה נפה והוא בא עישרון מכל סאה. שתי הלחם שהן מן החדש [שעוד לא התייבש דיו] צריכין לבוא עישרון מכל סאה ומחצה ומנפין אותן בשתיים עשרה נפה. אבל העומר שהוא בא משעורים חדשות [שעוד לא התייבשו וקשות יותר לטחינה] אינו בא מן המובחר אלא משלוש סאין ובשלוש עשרה נפה." (הל' תמידין ומוספין, פ"ח, ה"ו). הנפה הראשונה, בעלת רשת עם רווחים גדולים, קולטת את חלקי הסובין הגדולים (קליפת הגרעין) ומוציאה את הסולת, הנבט והקמח. בנפות הבאות הרשתות הולכות ומצטופפות וקולטות את חלקי הנבט והסובין הקטנים ומוציאים את הסולת והקמח. בנפה האחרונה הרשת צפופה מאוד והיא קולטת את הסולת ומוציאה את הקמח, כת"ק במשנה וכו' שמעון בן אלעזר בגמרא, שהרמב"ם פסק כשיטתם (מנחות עו, ע"ב). ככלל ניתן לטחון ולנפות סולת בכל דרגה של גסות סולת גסה מאוד נקראת בימנו קוסקוס וסולת דקה עד מאד נקראת קמח והיא כמו אבקה דקה. ונלע"ד שדרגת טחינת הסולת במקדש הייתה בינונית, מהרגע שלא נמצאה בה אבקה דקה (מנחות פ"ח, מ"ב).