

בס"ד, כ' ניסן התשפ"ו

מנחות פ"ו – שמן ויין למנחות

שאלות:

1. הדס רוצה למרוח את הפנים בשמן המור ששה חודשים, מה היא צריכה לעשות?

שמן אנפקטן ושמנים הפסולים למנחות

- המשנה בדף הקודם אמרה ששמן "אנפקטן" (או 'אנפיקינון' שמופק מזיתים שלא הבשילו כל צרכם) לא מובא לכתחילה, אבל אם הביאו אותו – הוא כשר בדיעבד. (גירסת ר"ת)
- הגמרא מקשה מבריייתא שאומרת שאם הביא שמן אנפקטן – הוא פסול. הבריייתא מסבירה שהנוזל הזה נחשב ל"שרף" (מוהל ולא שומן) ולא לשמן אמיתי.
- רב יוסף מתרץ: שמדובר במחלוקת תנאים:
 - רבי חייא סבר שזה שרף בלבד ולא שמן, ולכן היה זורק אותו. לפי דעתו השמן פסול (כמו בבריייתא).
 - רבי שמעון בר רבי סבר שזה שמן לכל דבר, והיה מטבל בו את מאכלו. לפי דעתו השמן כשר בדיעבד (כמו במשנה).
 - הגמרא נותנת סימן לזכור מי הקל והשתמש בשמן – "עשירים מקמזין" (עשירים חוסכים/קמזנים): רבי שמעון, שהיה בן הנשיא ועשיר, חס על השמן והשתמש בו.
- הגמרא דנה מהו "שמן המור" שמוזכר במגילת אסתר (שבו סכו הנשים שישה חודשים):
 - רב הונא בר חייא: שמן שנקרא "סטכתא".
 - רבי ירמיה בר אבא: שמן המופק מזיתים שלא הגיעו לשליש גידולם.
 - רבי יהודה: שמן המור הוא שמן ה"אנפקטון" (אנפקטן), והיו סכים בו כדי להשיר שיער מיותר ולעדן את העור.
- הבריייתא מונה רשימת שמנים שפסולים למנחה אפילו בדיעבד: שמן מזיתים כבושים, שלוקים (מבושלים), שרויים במים, שמן שמוצה משמרי שמן, או בעל ריח רע.
 - רבה שאל כמו בדף הקודם: אם אדם הקדיש למנחה שמן מהסוגים הפסולים האלו, האם הוא לוקה משום איסור הקדשת "בעל מום"? השאלה היא האם דין "בעל מום" נאמר רק בבעלי חיים. גם כאן השאלה נשארה בתיקו.

2. אבידן טחן זיתים ועשה שמן, הוא יכול להשתמש בו למנחת מחבת שלו?

תשעת סוגי השמנים (משנה וגמרא)

- המשנה מפרטת שלושה זמנים למסיק הזיתים, ובכל אחד מהם מפיקים שלושה סוגי שמנים (סה"כ תשעה סוגים בשנה):
- המסיק הראשון (זיתים שבראש האילן): אלו הזיתים שחשופים לשמש ומבשילים ראשונים.

1. שמן ראשון: קודם מחכה שיתבשלו הזיתים, "מגלגלו" מלשון ביצה מגולגלת, כותש אותם במכתשת ומניח בתוך סל. השמן שנוסף מעצמו דרך נקבי הסל אל הכלי שמונח מתחת לסל, הוא השמן המשובח ביותר.

רבי יהודה חולק ואומר שמניח את הזיתים על דפנות הסל שמקופלות פנימה מבחוץ ("סביבות הסל"), והשמן שזב מהם יורד דרך תחתית הסל (שולי הסל). באופן זה השמן לא מתערבב עם השמרים והפסולת והוא יוצא אל הכלי זך ונקי יותר.

תנא קמא בברייתא בגמרא חולק על רבי יהודה בשתי נקודות, שכותשים בריחיים ולא במכתשת, ושמניחים את הזיתים בתוך הסל, (שבנקודה הזו הוא סובר כתנא קמא של המשנה).
2. שמן שני: לוחצים על הזיתים שנשארו בסל בעזרת קורה כבדה. רבי יהודה אומר שמתמשים באבנים (לחץ מתון יותר) כדי לשמור על ניקיון השמן שלא יצאו גם השמרים.
3. שמן שלישי: טוחנים את הזיתים בריחיים (כדי לפזר אותם לגמרי) ולוחצים שוב בעזרת קורה.
 - המסיק השני (זיתים שבגובה הגג ונמוכים באמצע העץ): זיתים שמבשילים מעט מאוחר יותר. התהליך להפקת שלושת סוגי השמן הוא בדיוק כמו במסיק הראשון.
 - המסיק השלישי (זיתים בתחתית האילן): אלו זיתים שמוצלים ולא מבשילים היטב על העץ. לכן משהים אותם בכלי ("מעטן") עד שיתרככו, מייבשים אותם על הגג ממוהל שיצא מהם, ואז מבצעים את שלושת שלבי ההפקה.

השמן הראשון של כל אחד משלושת המסיקים כשר להדלקת המנורה (כי הוא נחשב "זך כתית"). השמנים השני והשלישי של כל מסיק כשרים רק למנחות.

דירוג איכות השמנים (משנה וגמרא):

 - המשנה מדרגת את תשעת השמנים מהאיכות הגבוהה ביותר (ראשון של המסיק הראשון) ועד הנמוכה ביותר (שלישי של השלישי). ובעיקרון שלב מוקדם יותר של שמן מאוחר יותר, שווה לשלב המאוחר יותר של השמן הקודם, למשל המשנה אומרת שהשמן השני של המסיק הראשון והשמן הראשון של המסיק השני הם "שווים". רב נחמן בר יצחק מסביר שהם שווים רק לעניין השימוש בהם במנחות (ששתיהן נחשבות מדרגה שנייה באיכותן למנחה), למרות שהשמן הראשון של המסיק השני כשר גם למנורה והשני של הראשון לא.

דין "חיסכון" בשמן המנחות:

התורה אמרה שהמנורה צריכה שמן זך שהוא נקי לגמרי משמרים שהוא לא נטחן בריחיים אלא כתוש במכתשת, הגמרא מדייקת מפסוק שהשמן הזה כשר גם למנחות, והפסוק אומר "זך כְּתִית לְמֵאֹר" – בא ללמד שרק למנורה חובה להביא שמן זך וכתית (כתוש), אבל למנחות מותר להביא גם שמן רגיל.

 - רבי אלעזר מסביר שהסיבה היא 'מפני החיסכון', שהתורה חסה על ממונן של ישראל. מכיוון שבמנחות משתמשים בכמויות גדולות של שמן בכל יום, התורה לא רצתה להטיל על הציבור הוצאה כספית כבדה של קניית השמן המובחר והיקר ביותר.

3. האם בכל יום היה מעין נס חנוכה במקדש?

נס המנורה

- הגמרא מביאה סדרה של דרשות להדגיש שהקדוש ברוך לא זקוק לאור המנורה או לאכילת לחם הפנים, וכל המצוות נועדו רק עבור עם ישראל:
- בפרשת המנורה: נאמר "וַיִּקְחוּ אֱלֹיִךְ שֶׁמֶן זֵית זָךְ". **רבי שמואל בר נחמני** מסביר שהמילה "אֱלֹיִךְ" באה לומר: האור הוא בשביל משה להראות חיבתו, ולא בשבילי ("לא לאורה אני צריך").
- סידור הכלים בהיכל: השולחן (שעליו לחם הפנים) עומד בצפון והמנורה עומדת בדרום, והמזבח מפריד ביניהם. אדם רגיל שמסדר שולחן לאוכל מציב את המנורה לידו כדי לראות מה הוא אוכל. העובדה שהשולחן והמנורה רחוקים זה מזה מוכיחה שהשם לא זקוק לאכילה ולא לתאורה.
- חלונות המקדש: בבניין שלמה המלך נאמר שהחלונות היו "שֶׁקֶפִים אֶטוּמִים". בדרך כלל בונים חלונות צרים מבחוץ ורחבים מבפנים כדי להכניס את אור השמש פנימה. במקדש בנו אותם הפוך – כדי שהאור של המקדש יצא ויאיר לעולם, כי הקדוש ברוך הוא לא זקוק לאור מבחוץ.
- עדות השכינה (נר מערבי): התורה קוראת למנורה "עדות" ("מִחוּץ לְפָרֶכֶת הָעֵדוּת יֵעֲרוֹךְ"). הגמרא שואלת: מהי העדות? אם תאמר שהאור נחוץ לו, הרי כל ארבעים השנה במדבר ישראל הלכו לאורו של השם (בעמוד האש) ולא הוא לאורם!
- הנס: אלא העדות שהשכינה שורה בישראל היא הנר המערבי. שלמרות שבכל הנרות שמו כמות שמן שווה (חצי לוג), הנר המערבי (יש דעות שונות איזה נר זה היה) היה דולק זמן רב יותר משאר הנרות. הכהן היה מוצא אותו דולק בכל בוקר כשהוא בא להטיב את הנרות האחרות שכבו, ומשאיר אותו דולק עד לערב וממנו היה מדליק שוב את המנורה בערב.

4. צביקה רוצה להביא יין ישן נושן לנסכים במקדש, יקבלו את זה ממנו?

ייצור היין לנסכים (משנה)

- המשנה מפרטת את המקורות והתנאים להבאת היין לנסכים במקדש, כמו שראינו לענין התבואה והשמן:
- היין המשובח ביותר ("אלפא") מגיע מהמקומות קדוחים ועטולין. המקומות השניים במעלה הם בית רימה ובית לבן שבהר, וכפר סיגנא שבבקעה. למרות שכל הארצות כשרות, לכתחילה היו מביאים רק מהמקומות האלה.
 - לכתחילה אין מביאים יין משדות שזקוקות לזיבול ("בית הזבלים"), משדות מושקות ("בית השלחים"), או מכרמים שנזרעו בהם זרעים אחרים בין הגפנים (שמכחישים את הגפן). אם הביא יין כזה – הוא כשר בדיעבד.
 - סוגי יין מיוחדים:

- יין הליסטיון: יין שנעשה מענבים שהתבשלו בשמש יותר מידי ונהיו מתוקים מאוד – לכתחילה לא מביאים, אבל בדיעבד כשר.
 - יין ישן: יין שעברה עליו שנה. רבי פוסל אותו לנסכים, אבל חכמים מכשירים אותו.
 - ינות פסולים (אפילו בדיעבד): יין מתוק (באופן טבעי), יין מעושן (ענבים שעישנו אותם כדי למתקם), או יין מבושל – כל אלו פסולים לנסכים אפילו בדיעבד.
 - אופן צמיחת הגפן: אין מביאים יין מן ה"דליות" (גפנים המודלות על עמודים ונסרים), אלא רק מן ה"רגליות" (גפנים ששוכבות על הקרקע) ומהכרמים המעובדים ("עבודין"), כי יינם משובח יותר.
 - אחסון היין:
 - לא שומרים את היין בכדים ("חצבים") גדולים כי זה פוגם בטעם, אלא בחביות קטנות.
 - אין ממלאים את החבית עד פיה, אלא משאירים מעט מקום פנוי כדי שהריח של היין יישמר ויתחזק ("כדי שיהא ריחו נודף").
 - הוצאת היין מהחבית: אין מביאים לנסכים את היין מהחלק העליון של החבית (בגלל הקמחין – שכבה לבנה בחלק העליון של היין) ולא מהחלק התחתון (בגלל השמרים), אלא רק מהחלק האמצעי ("משלישה מאמצעה"). ששם עושים ברז באמצע החבית ליון.
- והמשנה בתחילת הדף הבא מתארת איך הגזבר בודק אם היין נקי, שכשרואה שמתחילים לצאת לכלוכים לבנים שצפים על החלק התחתון של השמרים, הוא מקיש בקנה על גבי הכד ואז סוגרים מיידית אל הברז, כי אם הוא ידבר בפיו, זה פוגם ביין, באופן הפוך מהבשמים. ורבי יוסי ברבי יהודה אומר שיין שיש בו קמחים הוא פסול, כי הוא לא עונה על ההגדרה 'תמימים'.