



ג' גירוי התפרים הישראלי

תמר, בתוך כף היד, בעזרת האצבע יוצרים חלל ריק, אותו ממלאים בפלח-ביצה, וסוג רים את התמר. מחממים חצי כוס שמן בסיר ומניחים בו את קציצות התמר זו ליד זו, ואחת על השניה. מוסיפים כפית רסק עגבניות ומכסים את הסיר עד שיתבשל הבשר במיצו וכל הנוזלים יספגו. יתרו מיץ העגבניות בשמן.

★ ★ ★

המטבח הפרסי
המטבח המצרי הצהה נינה את ימסוף ואת המיפוך הפרסי, הגיעה קצת פילפל

הטועמת הרשמית

נינה דינור, בתמונת המוכיחות את הנאתה מן המסעמים של שכונת סלמה, בתמונה למטה היא נראית טועמת עוף מבושל, כשעיניה עצומות והנאה. בעלת התבשיל משתתפת בהנאתה.

שחור ומלח לפי הטעם. מרוקנים את החציץ לים, לשים את הבשר עם האורז, הפלפל והמלח, וממלאים את החצילים ללא דחי סות. מטגנים את החציל הממולא בשמן מכל צדדיו. שמים בסיר מיץ של לימון אחד וכפית סוכר, מוסיפים קורט מלח. מניחים את החצילים ומכסים במים. מבשלים על אש קטנה עד שישארו מים מעטים מאד.

גם כשכל המסובים השאירו מתוך נימוס חצילון אחד על הצלחת, לא יכלה נינה להתאפק. מול הפיתוי המזוהב, מה ערך היה לפיגורה ולדיאטתה? היא זללה את השריד האחרון. עם ערב חזרה נינה דינור לדירתה בצפון תל-אביב. על מדף הספרים המיוחד שבמטבח ניצב תנ"ך הגאסטרונומיה, ה פיסולוגיה של הטעם מאת ג'ן אנתלם ברייה-סאבארן (1755-1826). זהו ספר שבו שורות פנינים כמו: "כאשר נסעה קטרנה דימדיוצי מאיטליה מולדתה כדי להיות מלכת צרפת, נכתב פרק חדש בדברי ימי תרבות המערב — לא על כי צמדה להשי תלט על מדינותן של שלוש קיסריות, אלא מפני שעל חבר מלוויה נימנה סגל טבחיים איטלקיים." או: "גילוי מאכל חדש עושה יותר למען אושרה של האנושות מאשר גילוי של כוכב חדש."

על אותו מדף אפשר למצוא ספר המצטט את המשורר האמריקאי איון מרדיט: "אפי שר לחיות בלי מוסיקה ושיר ונגינה / אפשר לחיות ללא מצפון ורגש ותבונה / אפשר לחיות בלי ידע, בלי ספר, בלי חוץ / אך אין אדם יכול לחיות ללא ביטול מוץ."

אולם לעולם לא תוכל נינה דינור להת בונן בספריה היקרים, מבלי לזכור כי חס רים להם דפים חשובים. דפים שכמה משוררותיהם קראה במטבחיהן הצנועים של שרי נה חולי, של אשרת מגול, של עדינה בא רוקס, של רינה פלוגטל ושל פלורה רביאן משכונת סלמה. דפים אלו הם התרומה הישראלית לאוצר המאכלים העולמי.



של שרה חולי, היו פתיחה לסימפוזיה הקולינארי של נשות סלמה.

אמות'אמותיה של רינה (עמרם לשעבר) מבשלים אותם בבירות. רינה, 21, החלה את הקאריירה הטבחית שלה דווקא בעזרת ספר בישול. אבל אחרי שתי ארוחות השי ליכה את הספר בייאוש. "אני אשאל את אמא שלי", אמרה לבעלה הצבר, ממוצא פולני. מכיוון שבעלה כבר טעם את מאכלי הגברת עמרם, לא התנגד.

וכך מכינים את הקובה האמדה: 300 גרם בשר טחון, 400 גרם דרישה (בורגול טחון) כפית קמה, שלושה בצלים בינוניים, מלח, פלפל שחור, רבע קילו רימון על גרגריו, טיפה שמן, חצי קילו דלעת, כמה עלי נענע (מנטה), חצי ראש שום, חצי כפית מלח-לימון או חצי לימון, כפית סוכר, שלושה-ארבע כפיות רסק עגבניות, רצוי מ עגבניות טריות.

ללוש את הדרישה עם הקמה, המלח וחצי כוס מים, עד שנוצר בצק. מטגנים את שאר החומרים במעט שמן, כדי להכין את הי מלית. בעזרת האצבע צרים את הבצק כמו טיל חלול, בעל דפנות דקיקים, ממלאים במלית וסוגרים. מכניסים בסיר את הדלעת החתוכה לקוביות בינוניות, מיץ לימון, סוכר, מיץ עגבניות, נענע, שום. מרתיחים עד שמתרככת הדלעת. מכניסים את הכופי תאות הממילאות ומבשלים על אש קטנה, משך חצי שעה.

את מירשם הזיתון מאלי המארוקאי סיפקה הגברת פלורה רביאן, על אף היותה מצרית. החומרים הדרושים: חצי קילו זיתים ירוקים וטולי חרצנים, רבע קילו כבד, פילפל אדום חריף טחון, רבע קילו שום בקליפתו, כרכום, בתוספת חצי לימון טחוט.

מבשלים את הזיתים בסיר מלא מים. לאחר שרתח שופכים את המים ושופכים את הזיתים. מכניסים לסיר כפית שומן, כרכום, פלפל אדום טחון, סוחטים את המים מהזיתים, ושמים אותם על אש קטנה. יש לנער את הסיר כל כמה דקות. שוב ממלאים במים ומבשלים. מכניסים את פלחי השום הבלתי-מקולפים וממשיכים ל בשל עד שיתאדו המים. על זה מניחים את חתיכות הכבד שניקלו באש, ובצורה זו מגישים.

★ ★ ★ תנ"ך המטבח

מיכצען, שהחל בשעה 12 בביתה של ושרינה חולי, נמשך עד חמש אחרי הצהרים — ועוד התמינו טבחיות עם מנות עריבות. הקבוצה הקטנה החליטה לסיים את המיצעד הזעיר בביתם של עדינה ושמואל בארוקס, שניהם ילידי איסטנבול וותיקים בארץ. היה זה סיום נאה וטעים. כי למרות העובדה שבמשך שעות ארוכות טעמו נינה וחבריה מעדנים לרוב, הצליחה עדינה בא רוקס לעזור את תיאבונם, כאילו לא אכלו עדיין דבר.

התפרים היה פשוט: תרנגולת צלוייה, סלט שעועית לבנה וחצילים ועזרים ממו לאים, שזכו לשם חצילי קרן הזהב, על שמה הפיוטי של לשון-היהם שלב איסטנבול. עדינה, העובדת בגן-ילדים, זרחה מעונג למראה האורחים שהסבו לשולחן. המשפחה ישבה בצוותא עם אורחיה וחסלו עד תום את יצירותיה של הגברת בארוקס. והיו מירשם חצילי קרן הזהב, שישתתף בתחרות על תואר מלכת המטבח. החומרים לשש מנות: קילו חצילים צלויים קטנטנים, רבע קילו בשר טחון, חצי כוס אורז, פלפל



למטבח הפרסי של הגברת אשרת מגול. כאן היתה המיניחה צנועה יותר. כי הגברת מגול, אם לשבעה ילדים, עובדת במשק בית וחיה בתנאים קשים מאד. בפרט עבדה כמבשלת במסעדה, ואילו כאן — ספק אם נותנים לה מעבידה לגשת לסיר. מווע לא הלכה לעבוד במסעדה גם בישראל? "כאן לא מבינים באוכל, רוצים חומס וקבאב וחושבים שאין אוכל יותר טוב מזה!"

הייתה זו כל פרשת-האישום נגד המסעי דות הישראליות במשפט קצר ופשוט אחד. אשרת מגול הגישה לאורחיה שלוש מנות: שיפחה ברנני, עוף מבושל וחצילים במיץ. ראויה לציון השיפחה ברנני. כופתות עני קיות, עשויות מאורז ועוף, ועוד כמה דבי רים כמו כרכום, מלח ופלפל. צורת ההכנה אותה נתנה הגברת מגול:

טוחנים 300 גרם של בשר עוף, בוח שים אותו עם רבע קילו אורז ועם התבלי יום, מכסים על הכופתות הגדולות במים כל המים. מלשלים לאט על אש קטנה, עד שנספגים כל המים.

והינה עוד מירשם של הגברת מגול: שמו חורשדה בה, כלומר מרק חבושים. קילו

★ ★ ★ "קובה" לצבר פודני

המטע הקולינארי הקיף את כל ארצות המרחב, מן הקובה האמדה של לבנון ועד לחצילי קרן הזהב של איסטנבול והזיתון מאלי של מארוקו. במטבח של רינה פלוגטל-רשמה נינה את מירשם הקובה האמדה (כופתות חמור צותמתקות) והדגים בתנור, כפי שהיו



לפלים חרי יא חביבתי, מהתפוחי לפרוסות. כמו בשביל נראת לוח? וסות אחר את מער פרוסות. את נמוכה עד גרם בשר בנני, כמו, ו. את הבי רים בדמות