בספר בישול מיוחד במינו, שהפך רב־מכר בשבוע הספר העברי, פותחת המחברת - יהודיה ילידת מצריים - צוהר לשולם הערבי, העשוי לקסום לחינו וללבו של הישראלי ולקרבו לשכניו במרחב

הדרך לשלום עוברת במיטבח

ג'חה — גיבור הפולקלור העממי ה־ערבי — יצא אל השוק, לקנות כבש. הוא ידע, כי ערך הכבש תלוי בכמות השומן הצבורה באלייתו. לכן מישש ושקל בידיו את אליות הכבשים בזו אחר זו, עד שבנו הקטן, שנלווה אליו, שאל אותו: „אבא, למה אתה עושה זאת?"

„אני חייב לעשות כך," השיב ג'חה לבנו, „לפני שאחליט איזו כבש לקנות."

ימים אחדים לאחר מכן, בעודם מסובים לארוחת־הערב, פנה הילד אל אביו וגילה את אוזנו: „אבא, שכננו היה כאן היום.

אני חושב שהוא רוצה לקנות את אמא..."

מהיכן נלקח הסיפור הזה — מספר הבדיחה והחידוד הערביים, או מאוסף לוהט של סיפורים אירוטיים, בנוסח אלף־לילה־ולילה? לא מזה ולא מזה, אלא מספר־בישול מיוחד במינו — מטעמי ה־מיזרח, שנחטף מעל הדוכנים בשבוע הספר העברי כסופגניות חמות.

א־פרו־פו סופגניות. במצריים הן ידו־עות ביותר בשם זלאביה — סופגניות זהובות זעירות, קלילות ופריכות, השרויות במי פריחת־הדרים ובמיז־ורדים. הן עשויות לפי מתכון מימי־הביניים, המופיע בספר שנכתב בבגדאד בשנת 1226, שנים אחדות לפני פישיטת המונגולים על העיר. מחברו, אחד בשם מוחמד איבן חסן איבן מוחמד איבן אל־כארים אל־כאתב אל־בגדאדי, קרא לסופגניות אלה בשם זוקמאת אל־קאדי, שפירושו „גניסות השופט".

בלבנון הן נקראות עוויאמת. ליוונים מטעם דומה הקרוי לוקומאדס (נגזר, כנר־אה, מן השם הערבי). הן פופולאריות מאוד גם בספרד, לשם הובאו מן הסתם על־ידי הכובשים הערביים.

הזלאביה נמכרות לעתים קרובות ברחו־בות — בימי חג. הן מוזלפות לתוך שמן עמוק ומטוגנות בו, ואז נטבלות בסירופ עשיר. לפעמים הן נצבעות בצהוב או אדום, לכבוד השימחה והאושר, ואחר כך בוזקים עליהן סוכר ואולי גם קינמון. הן מהוות כיבוד נהדר במסיבה, מוערמות בפירמידה על צלחת גדולה ודבוקות יחד על־ידי הסירופ הסמיך.

כדי ליהנות מנגיסות השופט יש להכין בצק־שמרים וסירופ־סוכר.

הבצק עשוי מהחומרים האלה:

4.5 כוסות קמח רגיל
15 גרם שמרים טריים
1 כפית סוכר
3 כוסות מים פושרים או 1.5 כוסות מים ו־1.5 כוסות חלב

הסירופ:

4 כוסות סוכר
2.5—3 כוסות מים 1 כף מיץ לימון
2 כפות מי־ורדים
2 כפות מי פריחת־הדרים

השוביניסט הגברי יכול להתענג על נגיסות השופט כשהוא שקוע בכורסתו ומדמה לעצמו שהוחזר מאות שנים אחו־רנית, והוא זולל וסובא באחת מחצרות הווזירים והסולטנים, כשמחוללות עירומות מעכזות לפניו ונשות הרמונו צועדות בסך. הוא יכול גם לצטט פיתגם ערבי האומר, כי „באכילתו מגלה האדם את אהבתו". ואילו האשה המשוחררת, שעל קודמותיה הוטל בעבר עול ההכנה של הסופגניות, תוכל להשיב לו בפיתגם סורי ידוע: „ה־אשה המיתה עצמה מרוב עבודה, אבל הסעודה נמשכה רק יום אחד."

השוביניסט הגברי והאשה המשוח־ררת יודעים — אם עיינו, כמובן, במטעמי המיזרח — גם פיתגם פרסי עתיק־יומין, האומר שאפילו התולעת בתוך האבן אוכלת עשבים. ואם תולעת אוכלת, על אחת כמה וכמה בני־אדם.

מחברת ספר המטעמים המהודר, קלודיה רודן, בת למישפחה יהודית, ילידת־מצריים, שקדה למעגם על חיבורו של אחד מספרי־הבישול הנימכרים ביותר בארצות המערב בשנים האחרונות. אוצר בלום של מאות מתכונים, מתובלים בדברי־חידוד, בדיי־חות, פיתגמים וסיפורי־עם, מוגש עתה לקוראי עברית. החל במתאבנים (מזה), סלטים (סלטאת) ומרקים (שורבה), עבור דרך מאכלי ביצים, דגים ובשר, וכלה בקינוחים, עוגות וממתקים. (חלאויאת), ריבות ושימורים (מוראביאת), מיקפאים ומשקאות (שארבאת).

„בראשונה, כשעזבתי את מצריים," כו־תבת קלודיה רודן, „דימיתי שמזוננו הוא מצרי אופייני. באירופה נסתבר לי, שה־תורכים תובעים לעצמם זכות על רוב מאכלינו, וכי הסורים, הלבנונים והפרסים תובעים את היתר ומשאירים אותנו רק עם קומץ תבשילים, המאכלים הלאומיים' שלנו. „כימעט כל מזוננו היה משותף לאר־צות מיזרח־תיכוניות אחרות, לכן הכתי־בה על 'המאכלים שלנו' פירושה היה לכתוב על מאכלים מיזרח־תיכוניים בדרך כלל. לא הצלחתי להפריד מסורת מיטבח מצרית מזו התורכית, הפרסית או הסו־רית, ונאלצתי לכלול ארצות שונות שלא נתכוונתי להן בתחילה, אלא שהיו דרו־שות כדי ליצור תמונה שלמה ומקפת של מה שהיה במקורו 'המיטבח המישפחתי' שלי. הארצות שכפו עצמן עלי היו, במובן הרחב, ארצות המיזרח־התיכון... סוריה, לבנון, מצריים, איראן, תורכיה, יוון, עי־ראק, סעודיה, תימן, סודאן, אלג'יריה, תוניסיה, מרוקו וישראל. כולן מקושרות לאין־הפרד באמצעות מאכליהן."

בחן ספוג־תרבות מסיירת המחברת ה־יהודיה עם הקורא הישראלי לא רק במצ־ריים — אליה יכול התייר הישראלי להגיע גם בלי עזרתה — אלא על פני האיזור כולו. „מצאתי," כותבת רודן, „כי איראן, לבנון, סוריה, תורכיה ומרוקו נכונות להשפיע מיגוון עשיר של מתכונים נפל־אים, ואילו ארצות אחרות, בעלות מיבחר דל ומצומצם יותר, מציעות רק קומץ."

המחברת קלודיה רודן (מחזרז עם רוזן) נולדה במצריים וגדלה באווירתה הקוסמופוליטית, בחברה שבה התחככו זה בזה בני לאומים שונים — יהודים וערבים, תורכיה ויוונים, איטלקים וצרפתים. אחרי מילחמת הסואץ, ב־1956, נאלצה לעזוב את מצריים. היא השלימה את לימודיה בפאריס ובלונדון, שבה היא מתגוררת דרך קבע, והירבתה לנסוע באירופה ובדרום־אמריקה. בביקורה בארץ בחנה מקרוב את המטעמים הישראליים, ושילבה אותם באוצר מטעמי המיזרח, בצד מטעמים מצריים, סוריים, לבנוניים, תורכיים ופרסיים. סיפרה זכה להצלחה רבה במערב.

משקה יוגורט ובורקאס ספרדי

במיקרים רבים קשה לאתר את מקו־רו של המאכל או המשקה. למשל, משקה יוגורט. זהו משקה מרענן ונפלא, כותבת רודן. הנקרא אבדוג. בפי הפרסים, איראן בפי הלבנונים ולבן בפי כל האח־רים. טוב במיוחד במזג־אוויר כמו זה השורר עתה בישראל. שותים אותו בכמו־יות גדולות על פני המיזרח כולו ובמיוחד בתורכיה ובפרס, שבהן מכינים אותו בב־תים ובבתי־קפה והרוכלים מוכרים אותו ברחוב.