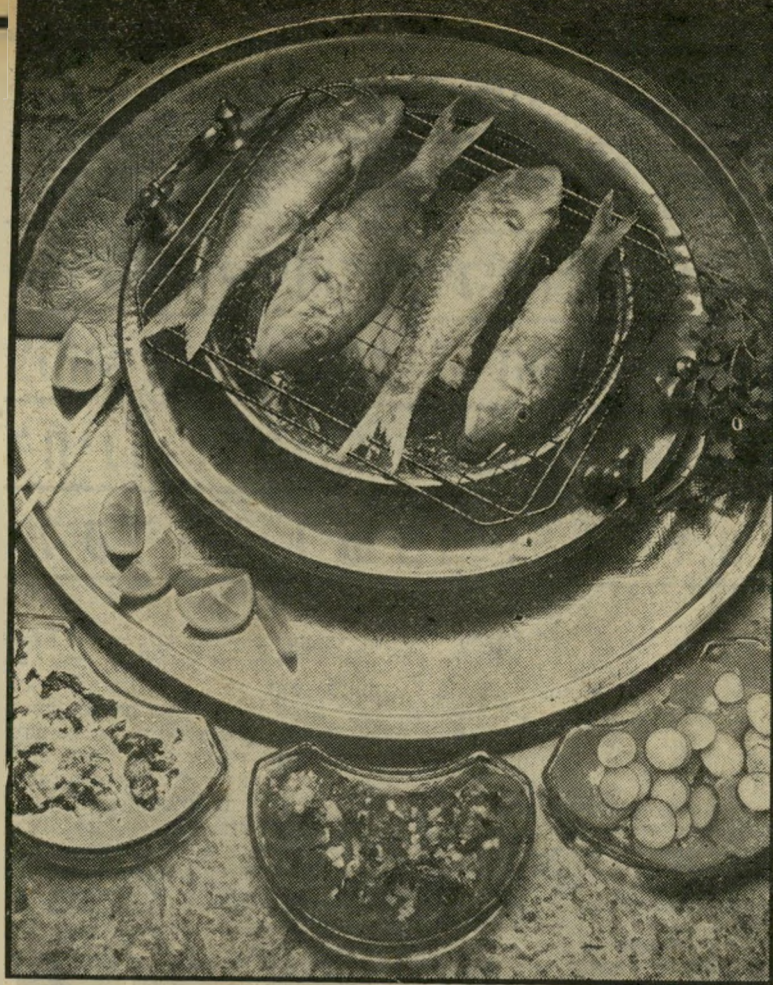
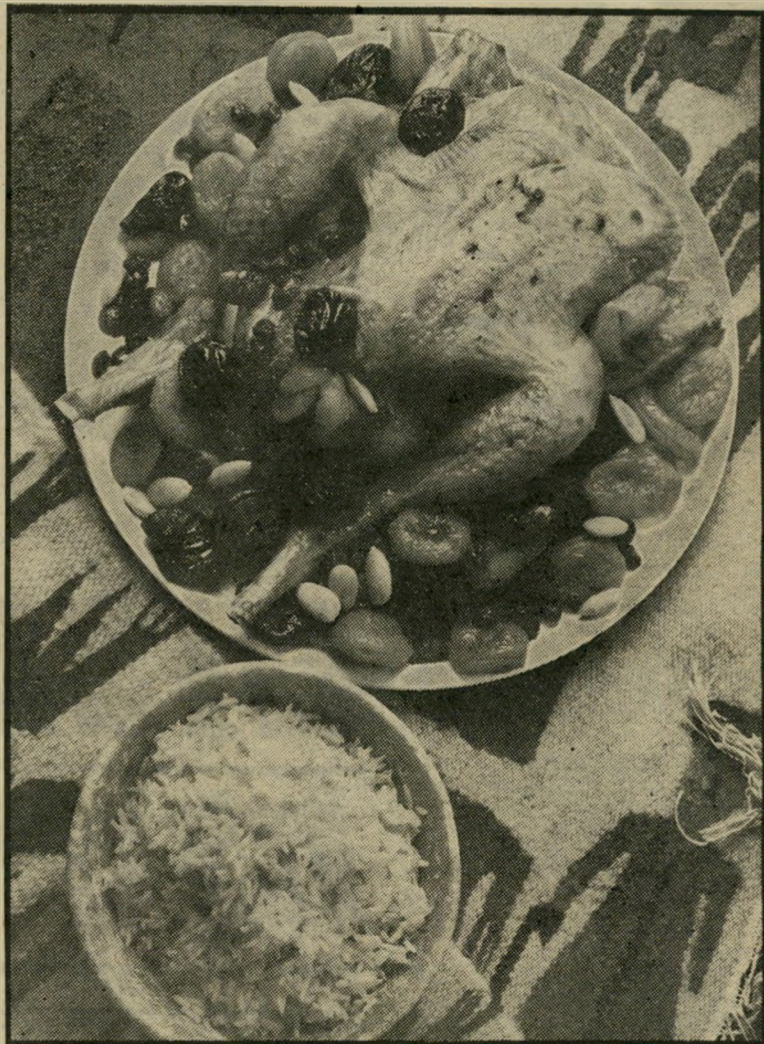




המרגרינה, מרוככת אך קרה. מגלגלים כמו גלילה ומצננים כשעה אחת. אחר כך מרידיים שוב, דק ככל האפשר. בבצק זה משתמשים להכנת בורקס מרובעים או סהרונים (כמתאר במתכונים, עם כל אחת מן המליות הנחונות). עורכים על משיר אפייה לא משומנים. אופים בחום בינוני גבוה (375° פ', 190° צ') במשך 10 דקות הראשונות. אחר כך מגמכים את האש לחום בינוני-נמוך (325° פ', 160° צ') ואופים 25 דקות נוספות. או עד שהבורקס מוכנים וזהובים.

(המשך מעמוד 67)
על כל הכמויות המפורטות בספר חל הכלל הבא: "כל המתכונים נועדו לשישה סועדים. אלא אם כן צויין אחרת, אבל אפשר לקחת בחשבון מנות נדיבות למדי, כיוון שגם אני סובלת מן הסחף המיזרחי".
משקה יוגורט מכינים כך:
3 כוסות יוגורט
2.5-3 כוסות חים קרים
מלח
1-3 כפות נענע מיובשות מפוררת, או



על גחלים

גלים קלויים. הכלי שבתוכו מצויים פחמים בוערים, מונח על חגש מצרי גדול. למטה מימין: סלט תפוזים וצנוניות, סלט עגבניות וסלט תרד עם יוגורט. כל המתכונים האלה מופיעים בפירוט בספר, עשויים מחומרים הניתנים להשגה בכל מקום בארץ.

סית מאוד של מצריים, שהכילה קהילות רבות מבני לאומים אחרים. למישפחתי עצמה יש ענף סורי ותורכי, ורבים מקרובי התחתנו עם מישפחות מלבנון. מצפון אפריקה ומאיראן. בכך נתאפשר לנו ליהי נות מן הטוב שבכל העולמות.

מהיכן שאבה מחברת מטעמי המידו רח את שפע המתכונים, השווים לכל נפש, ואת המידע ההיסטורי המלווה אותם. שששיו לזכות בציון אקדמי גבוה?

מעידה קלודיה רודן ע"ה עצמה: המקורות המוקדמים של אוסף המתיכונים שלי היו מישפחתי וקהילת יהודי מצריים; אנשים שנולדו במצריים או התגוררו, הם ואבותיהם. במשך מאות שנים בארצות השונות של המזרח ובסופו של דבר נתיישבו במצריים. תרבותם ומסורתי תיהם הקבילו ונשתלבו במסורות לאומיות רחבות יותר.

ההתמחות במיטבחייהן של הארצות השורגות הוקלה לגביי בזכות העובדה שאנו פונקנו במיוחד באווירתה הקוסמופולי-

ע"ה כאלן דברי המחברת. רודן, שנאלצה לעזוב את מצריים ב-1956, אחרי מלחמת הסואץ, השלימה את השכלתה בצרפת ובאנגליה, למדה אמנות בלונדון והציגה בה כמה תערוכות בנושאי המיזרח-התיכון. ישראלים שפגשו בה בעת שביקרה בארץ, מספרים שבצד גאוותה על היותה בת העדה הספרדית ילידת אלכסנדריה, לא הדירה עצמה אפילו מגפילטע פיש ומעוד כמה מטעמים-אשכנזיים-אסוריים.

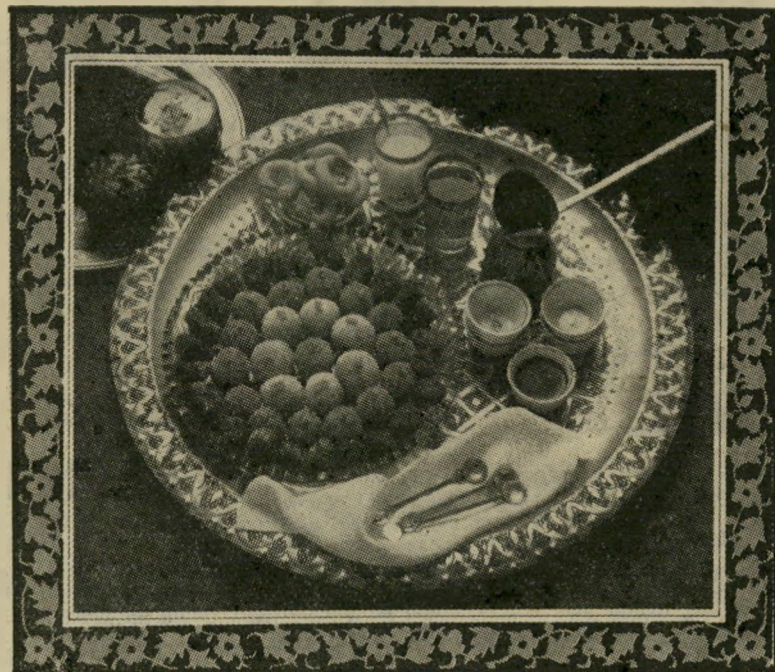
על טיב המתכונים שלה מעידה מומחית בישראל ישראלית ידועה, רות סירקיס, שכתבה בעצמה ספרי-בישול. בהקדמה ליטעמתי המיזרח כותבת סירקיס: "רבים מאיתנו, ולא רק יוצאי עדות המיזרח — מכירים ואוהבים מאכלים אלה. מאכלי שכנינו הם בעצם גם מאכלינו אנו ותחור שח הקירבה הזו מחזקת את הרגשת השייכותנו לאזור."

מה אוכל

יאסר עראפאת?

המלוח'יה, למשל, שהוא אחד המאכלים הלאומיים של מצריים, משמש בידי רודן כאמצעי להציץ אל תוככי החבריה המצרית, והיא מציגה, עם הקורא, בעין אוהבת, "המלוח'יה הוא מרק כפרי עתיק". היא כותבת, "וסבורים שהכנתו מתוארת בציורי הקבורה הפרעונים. המלוח'יה של ימי-הביניים היה כנראה מעט יותר עשיר, והכיל בשר טחון מטוגן וכדורי-עופף. היום רק מישפחות מעטות מוסיפות את אלה למרק."

"המרק הזה ניהן בכל תכונותיו של הפלאה המצרי: נצחיות והלמוניה עם הטבע, עם העונות ועם האדמה. למעשה, לא נשתנה הפלאה מאז הופיע לראשונה (המשך בעמוד 79)



קפה תורכי על מגש לובי

מוגש לקינוח. האומנם הוא תורכי? לרודן: "הקפה נפוץ לראשונה במיזרח-התיכון בתימן ובסעודיה. כפי הנראה הובא לשם מחבש, שבה גדל פרא. בתמונה, בכוסות, סירוף של מירודים וחלב שקדים. לידם, משמאל, צמיד שקדים. על הצלחת המרכזית נטיפי שקדים; אפריקטינה וגנארינג — קליפות הדרים מסוככות. על גבי המגש השני ריבת קוקוס מעוררת תיאבון."

מאכל פירות

מיובשים הוא עוף פרסי, שמתכוננו מתואר עלידי קלודיה רודן. מתחתיו אורז זעפרן עשוי עם כורכום, שגם דרכי עשייתו מתוארים בספר. התבשיל מונח על שטיח-קיר המתארים ציפורים ותמונות מחיי הכפר, שנטו על ידי כפריים מאזור קרסדה.

לפי הטעם (לא הכרחי) טורפים היטב את היוגורט בקערה גדולה. מוסיפים מים וממשיכים לטרוף במרץ עד ששניהם התערבבו היטב. משתמשים בכלנדר חשמלי, אם יש, חרף העובדה שלא כך נהגו להכין משקה זה בימי הביניים. מתבלים לפי הטעם במלח ובי נענע מיובשות. מגישים מקורר, עדיף עם קוביית קרח.

גם אם לא יודעים מי "המציא" א.ת. המשקה הזה ומהי ה"לאומיות" שלו, יותר ויותר ישראלים מגלים שכדאי לאמץ, עם בורקס ובלעדיהן. "לא מזמן לימדוני דרך קלה ומחוכמת להפליא, אם כי לא מקובלת, להכנת בצק עלים לבורקס", כותבת רודן בתארה מתכון יהודי-ספרדי.

100 גרם + 200 גרם מרגרינה
4.5 כוסות קמח רגיל, מנופה
1/2 כפית מלח
3/4 כוס מייקרה
1 כפית מיץ לימון או חומץ

מערבבים 100 גרם מרגרינה קרה אך מרוככת אל תוך הקמח. בוזקים פנימה מלח. מערבבים את המים עם מיץ לימון או חומץ, ומוסיפים בהדרגה אל הקמח. מערבבים במהירות ורק עד שהבצק מחזיק את עצמו. מניחים את הבצק למשך הלילה במקום קר, מכוסה במטלית לחה.

הישראלים

אוהבים

מחרת מרדדים את הבצק דל ככל היאסר ומנחים על פניו את 200 גרם