

אם ללא הבדל של לאום, דת, עדה או מעמד חברתי. כולם מוז' מנים לסעוד, בתנאי שישמרו על כללי הנימוס שאותם קבע האימאם חסן, בנו של עלי: לפני שפותחים בסעודה משמיעים הכל את המילה „ביסמילה“ (בשם האלהים), אחר כך נוטלים ידיים, יושבים לשמאל השולחן, אוכלים בשלוש אצבעות ומלקקים אותן אחרי הסעודה. בעת האכילה נוטלים מנות קטנות, לוי עסים היטב ולא לוטשים עיניים

(המשך בעמוד 68)
בהיסטוריה ועד היום הזה (או לי פחות עד שעובתי את מצריים, ב-1956). הוא לבוש באותם בני דים, משתמש באותם כלים, וחוזר יום אחר יום על אותן תנועות שעשו הכפריים המתוארים בציורי הקבורה הפרעוניים ובאגדות הר קופטיות. ההווה שלו מכיל את הר עבר, הפלאח מעניק את כל כולו לאדמה; בתמורה, מעניקה לו הר אדמה את מונו. לכל איכר, גם



שהמתכון שלו מתואר בפרוט בספר, נראה בתמונה בתוך סאג'ין (כלי-חרס). הקוסקוס מלווה בתוספות המסורתיות. משמאל לימין: חריטה, פולי חומצה ומרק צח. התוספות בתוך קערות בהט (אלבסטר) מצריות, האופייניות לאזור לוקסור. ברקע: קטע מתוך שטיח-קיר גדול שטוו תור שבי הכפר קרטה. טוויית שטיחים המתארים את חיי היום-יום שלהם מקרבלת אצל הכפריים במצריים. הציור מתאר פלאח נוהג בתאו, ומחרשה.

באחרים, היושבים סמוכים לאותו השולחן. המלווה הוא אחד המאכלים הלאומיים של מצרים, אולם הר מאכל הלאומי בה"א הידועה הוא פול מדחם — שעועית חומה מצרית.

הפול מדחם הוא פרה-עותומני ופרה-איסלאמי. הקופטים טוענים לזכותם עליו, וקרוב לוודאי שימיו כימי הפרעונים. על פי האימרה הערבית: „הפול השביעי אפילו את רצון הפרעונים“.

למרות היותו מאכל איכריים בי יסודו, גם העשירים ובני המעמד הבינוני מתענגים על הפולים הר קטנים והכהים האלה. מאז ימיר קדם נהגו להגיש פול בנאמנות, באותו אופן: מתובל בשמן, לימון ושום, בוקב בפטרסלינון ומלווה ביצי חמין, ומאו ימירקם אהבו אותו אהבה רבה.

את הפול מדחם אוכלים בשדות ובביקתות החימר של הכפרים, בי מיסעדות-יוקרה ובמירפסות עירוני גיות, אדונים ומשרתים כאחד, מוכרים אותו בחובות, למעמים בתוך פיתה, מקושט בחינה רי מלווה סלט עגבניות וכצל.

את המאכל הלאומי של המצרים אפשר להכין בישראל. מחומרים הנמכרים בכל השווקים: פול מדחם, שיני שום, ביצי חמין, פטר רוסלינון קצוץ, שמן זית, לימון ניים החוכים, מלח ופלפל שחור. סוד ההכנה — באוצרה הבלום של קלודיה רודן. בתיאבון!

קוסקוס מרוקאי

העני ביותר, יש כיברת קרקע לי שימוש, ובקיץ היא מוקדשת כור לה לגידול עלה המלוחיה הירוק כהה. את העלים אפשר לאכול טריים, או לייבשם ולאחסנם לקר ראת החורף.

נשי הפלאחים מכינות מרק זה כימעט יום-יום. מרק בשר צח הוא יקר מדי, ולכן הן מבשלות את העלים במים פשוטים, שבהם הורתחו אייאלו ירקות. העלים נותנים למרק מירקם קרישי, הר נשים מבשלות את המרק בסירים גדולים ונושאאות אותם על ראשי הן אל השדות, להביא לגברים לי ארוחת הצהריים. ברדת היום, כשר תמה העבודה והגברים שבים הביר תה, הם אוכלים אותו שוב ובאור תה מידה של הנאה“.

כדאי, אולי, למחר ולנסות, למהר ולטעום. אם יגלה מישהו מן הקנאים הלאומניים, שהמלוחיה אינה רק מאכל מצרי והיא נפוצה — וזו עובדה! — גם בקרב הפלסטינים, הוא עלול להציע הצעת חוק, שתקבע כי „אסור לאורחי ישראל לטעום דבר-מאכל המקובל על תומכי אש““.

ואמנם, יש כנראה קשר בין התבשיל לפוליטיקה. רודן מגלה, כי המלוחיה, לדוגמה, זכה במצריים להפוך סמל פטריוטי, כמר ייצג הטעם הלאומי העממי, בניגוד לטעמו הסובי והקוסמופוליטי של המיסטר הישן“.

כך או אחרת, מתכוני המיזרח המוצעים על-ידי קלודיה רודן מעוררים את תיאבונם של כל הקורר

**כשאחרים סוגרים
אנחנו מתרחבים**

”רגבי”

**ביה"ס לדוגמות וטיפוח החו
בהנהלת מוקה קריגר
פותח קורסים
בחי"א-חיפה-ירושלים**

• לדוגמנים/יות רגיל
• לדוגמניות מלאות
• דוגמות ילדים

ע"י מיטב המורים והמדריכים

לחסימי הקורס - תעודת גמר

בחירת ביה"ס יקבע את עתידך

רח' סידקין 7 גבעתיים טל 03-318141-310582

מוצה אורחת: מירי יומיר

**מועדון 5
לחברות חדשה**

רח' הס 5, תל-אביב
טל' 297261

יום שלישי 8.7.80

פגישה עם:
ימין סויסה
יושבראש
„תנועת האוהלים“

נעים גלעדי
„הפנתרים השחורים“
חבר הוועד הפועל
של ההסתדרות

דיון בנושא:
**מצוקת הדיור
והנסיון של
„אוהל מורה“**

המועדון פתוח בימי שלישי
משעה 8.30 בערב. התוכניות
מתחילות בשעה 9.00 בערב.



המתמודדות על תואר

מלכת המים '80

תגענה לנשפים בכל רחבי הארץ
באוטובוסים המרווחים והממוזגים של

עמי-טור בע"מ
אוטובוסים לציידות ולנוסיעות מיוחדות



רח' המעפילים 34, זכ-אביב טל 03-337144332145

**בעיות
ולבטים
בחי המין**

מאת
ח"ר מרדכי זידמן

הוצאת רשפים

איתן עמיחי
הדברת מזיקים

מומחים להדברת תיקנים (ג'וקים),
תולעי עץ, חרקי ספרים ובגדים,
בשמירה על בריאותך ורכושך.

רמת-גן, רח' מודיעין 18, ת.ד. 2272
טל. 052-790114
ירושלים-664015, אילת-059-3012