



אפריטיפים, ברבורים אכוסים, יחמורים ודישונים, צפרדעים, שמרקעים, כל עוף ושרץ עוף למינהו, דגת הים והחלזון ויינות הרקח ומ סודות המטבח הצרפתי, מוגשים לקורא, הפעם הראשונה, דבר דבור על אופניו

# שנת האפריטיף

ובכלל חשוב לאכול. לא כתבנו על הלהבים והנפתוחים, הפתורים והכסלוחים, כי קצר המצע מהשתרע.

\*\*\*

## בשר, בשר, בשר

טעמו של הבשר הנאכל בצרפת עולה, אוב ייקטיבית, על טעמו של כל בשר אחר. וישנן לעובדה זו כמה וכמה סיבות.

ראשית — חשוב לדעת לא רק כיצד לבשל את הבשר, אלא כיצד לפטם את הבהמות. ואין כמו הצרפתים מומחים למלאכה זו. בר גורמניה, למשל, הם מגדלים חזירי כה גבוה ועסיסי, עד שיש צורך להשגיח על הפרות שלא תאכלנה ממנו יותר על המידה.

בבריטאן ולאורך חופי התעלה מגדלים כב שים הקרויים "שדות המלח", שבהם מלוח במקצת לאחר שאכלו חזירי שנמלח במי הים.

אולם אין זה הכל. לא פחות מהפיטום חשוב הניתוח. בצרפת, ובמיוחד בפאריס, מעבירים הקצבים בירושה מאבות לבנים, את סוד ניתוח הבשר לנתחים לאחר השחיטה. אותו בשר, אם נותח לא בצורה הנכונה, יאבד את טעמו המיוחד. שום קצב המכבד את עצמו לא ינתח כאן בשר המיועד לצלייה באותו אופן שינתח בשר המיועד לטיגון, למשל. וב סיוכם — הבשר הטוב הוא זה שגדל באזור טוב אצל רועה טוב ואכל עשב טוב, סיים את חייו בסכינו של קצב טוב ונפל לידי טבח טוב. וזוהי הסיבה שבגללה אין הצרפתים מרבים לצאת מגבולות ארצם — בשום מקום אינם יכולים למצוא בשר לפי דרישתם.

מחלקים כאן את הבשר לשני סוגים: אדום ולבן. האדום הוא בשר הבקר, והלבן הוא בשר העוף, הצאן הצעירים, העגל וה חזיר.

נתחיל מהבקר. החלק היקר ביותר וחסר הטעם ביותר הוא הפילה, על כן אוכלים אותו רק הבורגנים. במיוחד אוהבים הם סטייק שאטבריאן, וזה באמת טוב אם אין משהו יותר זול ויותר טוב.

העניים אוכלים אנטרקוט, ומקפידים מאוד לאכול אותו נא, וחם מאד. בבצלס, כמו שכתוב אצל ביאליק, ונעיר כאן שביפטסק הוא נתח בצל צלוי, בעוד שרוסטביף הוא גוש בשר גדול הנצלה כמות שהוא ומונתח לנתחים רק לאחר מכן. לפי המסורת חייב הרוסטביף לנטוף דם, אחרת אינו רוטביף. אם הוא צלוי פחות מדי אינו נוטף דם, ואותו דבר יקרה אם הוא צלוי יתר על המידה. ה מבחן הוא לנתח אותו לנתחים בצלחת גדולה, ואם נתמלאה דם, סימן שהרוטביף הצליח.

משאר אלפי הדרכים והשיטות להכנת בשר נזכיר עוד את הגוש הצרפתי, הנקרא בור גניון. הבורגניון אינו אלא בשר החתוך ל נתחים דקים, אותם שורים למשך הלילה בתוך יין, אחר צולים אותו במשך כל היום באותו יין, הנתפך לרוטב, ואוכלים אותו למחרת בערב, ומדיחים אותו ביין אחר. ועוד נזכיר את המרק המיוחד במינו, שרק המהדרים אני ני הטעם והקצבים יודעים עליו — הלא הוא מרק זנב השור. כל אלה מיני הבשר הראויים להדיחם ביינות אדומים חמוצים, שאת שמר תיהם ומעלותיהם הזכרנו כבר.

הייתי רוצה להמשיך עוד ועוד, אבל אני עייף. זה עתה בלעתי מנה עצומה של רוטי דה, שהוא מין צלי-עגל, העשוי מנתח בשר עגול שאליו הוצמדה פיסת שומן מסביב, בי גייר, במין דרך מקצועית מיוחדת המחזירה את השומן לתוך הבשר. רשום אצלי עוד לספר על כמה דרכים להכנת צלי כבש, אר גבת, עגל ואוזו, אבל אפילו אם תטגנו אותי עכשיו ברוטב שמרקעים לא תוציאו ממני אפילו שורה אחת, ומה שיהיה יהיה. אפילו בלוק לא כתב במצב כזה. הייתי רוצה לסיים בנימה פילוסופית: כל הבשר חציר.

כב מדגים קטנים, וענין הרוטב הוא בדרך כלל, סוד מקצועי חמור. מובן מאליו שכל רוטב מעניק לדג טעם אחר, ולפיכך יש לש תותו עם יין אחר.

ולבסוף, יורשה לנו להעיר שהדרך הטובה ביותר לצלית דגים היא לתיתם על גחלים, כשהם מחובלים בעשבים נותני ריח, ולש תותם עם יין אדום.

\*\*\*

## פירות הים

הצדפה הפופולארית ביותר היא זו הקרויה כאן כפי הבריות "מול", והיא נאכלת ב מיוחד בסביבות הנהר מארן או בסביבות פאריס, אף על פי שהיא צדפתים. מחירה אפס פרוטה, וביום ראשון צועדים ברחו בות כמה מאות אלפי אנשים, איש איש והצד פות בפיו. בדרך כלל גורמת צדפה זו למצב רוח טוב, ומי שאכל ממנה הולך לו לאולם ריקודים, מוצא לו שם נערה, נושא אותה לאשה ורואה חיים ובנים ובני בנים. כמובן שאפשר לקבל גם טיפוס. ואוכלים צדפות ב חומץ או שלא בחומץ, ועדיין לא הוכרעה ה בעיה.

בדרום, ביחוד בסביבות מארסיי, מכינים מין מרק נורא שבו שמים את כל מיני ה צדפות והשבלולים וגם דגיגים קטנים, עם תבלינים חריפים, אותו שותים עם קאטיס או רוזה, ולאחר מרק כזה מסוגל אדם למות מריח עצמו, ואולי זו דרך לאיבוד לדעת.

מוד עם הדג הגלמוד, מעמיד פנים גאות מאד ואוכל את הדג באכזריות.

הסנובים יוצאים לרוב את דג השמך, שהוא דג הנהרות המיוחס, בעזרת מכשירים מודר גיים ומסובכים המופעלים על ידי המדע ה חדשי, ולאחר שבילן יום שלם לריק, או העלו במכשירים שמכמך קטן, הם פונים ב חשיבות אל הפונדק שעל אם הדרך ומוזמנים מה שנקרא "שמך כחול", שהוא שמך שניצוד ביד דייג שאומנתו בכך וצלוי בידי טבח מעולה. הם שותים את היינות העדינים, ה נדירים והיקרים ביותר.

\*\*\*

## דג דג ודורשיו

כל הצרפתים אוכלים דגים ביום הששי ש לפני הפסחא, ובאותו ערב סגורים כל אט ליוזי הבשר בשל מנהג קתולי עתיק. באותו יום חוששים האנשים לרעב כבד, והם מצ טיידים בדגים שיספיקו להם עד לפסחא הבא. באותו יום הופכים דגים רבים לשוקולדה, או לבדיחות, ומוגשים בצורה זו לילדים, או שהם הופכים לפיסות נייר קטנות אותם מד ביקים הילדים בשובבות עצומה איש על כתף רעהו.

דרך הכנתם של הדגים בצרפת אינה טובה יותר מבכל מקום אחר, אלא שהיא מסובכת יותר. כל דג ודג ודרך ההכנה המיוחדת לו, ולרוב חשובה הדרך יותר מאשר הדג עצמו. לפעמים צולים דגים גדולים ברוטב המורי

## פאריס

יש בצרפת יין רב מדי לטעם התפילה, יש בצרפת יין מעט מדי להניע בו את הסחנות. לפיכך נשתה אותו.

(מתוך תפריט עתיק במסעדה קטנה) בצרפת אין לבניה, על כן אוהבים הצר פתים לאכול. לפני הארוחה הם שותים אפרי טיף.

השם אפריטיף נגזר מלטינית והוראתו "פתיחה". כמו זה שפותח את האסיפה, ל משל. נהוג לשתות את האפריטיף כשעה לפ ני הסעודה, כדי לעורר את התיאבון. מי טגם זה לא עוזר לו, מת כבר מזמן, אלא שאף אחד לא הרגיש.

הטוב ביותר הוא יין חדש ורענן — מיס קדה, או יינות לואר ואלזס — לא קר מדי, קל. המקום הטוב ביותר הוא ביסטרו בפא ריס, לא הרחק מהסיינה, או על הגבעה. ב ויל, מונמרט, וסנט זנוויב הן הגבעות ה משבחות ביותר למטרה זו.

בעלי הטעם הגרוע, או אלה החוששים מ השמנה, פותחים באפריטיף מתוק, שהוא ל רוב אחד כמיני הליקר או יין מתוק קל. המהדרים פותחים באפריטיף שטעמו לא מר ולא חריף, לא חמוץ ולא מתוק, אלא טעם מיוחד במינו שאינו ניתן להגדרה אלא ל שתייה בלבד.

הנפוץ והמקובל ביותר הוא הפאסטיס, ש הוא כמין טראק שלנו, אלא שצבעו צהוב ואינו מכיל מנתח. שותים אותו עם מים וקוביות קרח, ומוזמנים מיד כוס שניה. הוא מצנן ומרענן וגורם לסחרחרת קלה ו נעימה ביותר, ויפה לשתותו רק בדרום צר פת.

\*\*\*

## קצת אספקטים חברתיים

פועלים שותים כוסית אפריטיף בבוקר הש כם, לפני לכתם לעבודה, כשהם נשענים על ה"צינק", הלא הוא הדלק, בביסטרו. ומד מינים אותה בוז הלשון: "אחד לבן 1" או: "אחד קטן לבן 1"

לאחר זאת הם הולכים לעבודתם. אחר כך הם שותים כוסית רוזטה, המשמדה את ה תיאבון אצל כל אדם רגיל, ולאחר זאת הם אוכלים הרבה וטוב ככל האפשר, כי רק ה פועלים יודעים באמת מה טוב. אחר כך הם שותים קלואדוס, הנקרא בלשונם פשוט "קאלוה", עם קפה גרוע ככל האפשר, או ארזאניאק, או מין משקה אלוהולי בלתי מוגדר הנקרא "ניול".

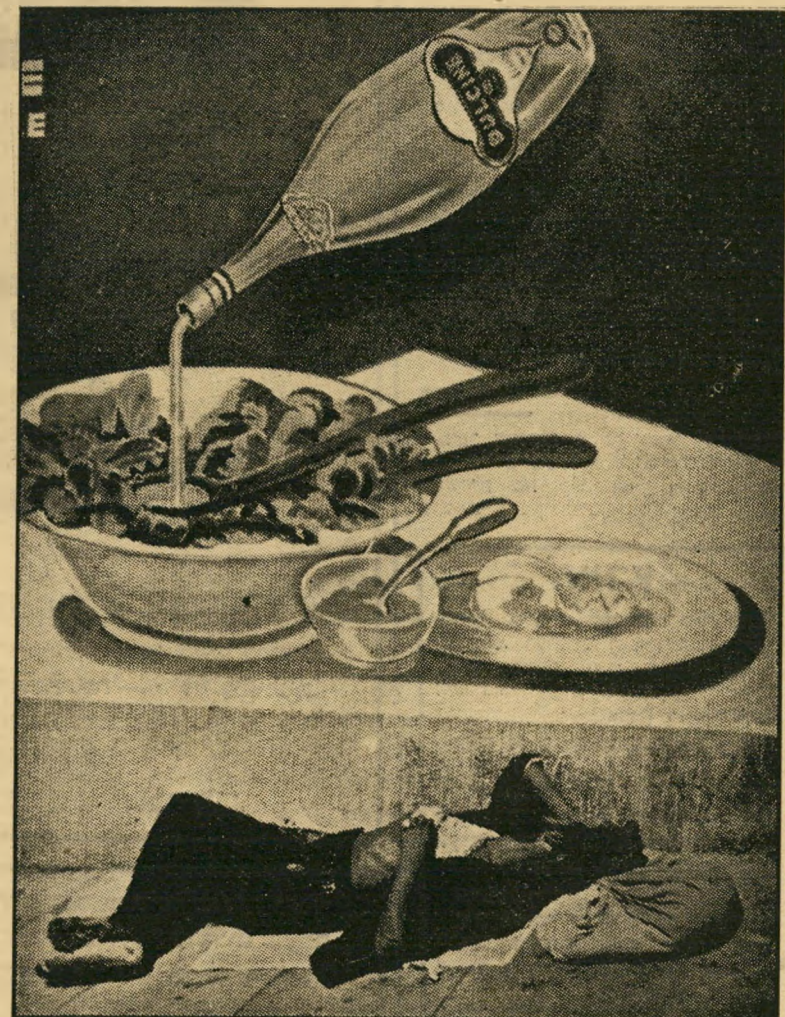
עשירים וסתם סנובים שותים ויסקי, ב באר, עם זיתים וציפס, כי אז מובטח להם שלא יאכלו מאומה. וזה מפני שנשותיהם אינן יודעות לבשל והמשרתות עצלות מדי.

\*\*\*

## פרפראות, דגים וישרי הים

במושג "דגים" נכללים דגי הים ודגי הנהרות, שהם ענין שונה לחלוטין, וכמו כן כל מיני החלונות והשבלולים והסרטנים וה רכיכות והצפרות והתמוננים והסילוני-המים ומלפפוני-הים וקפודיהים ושרצים משרצים שונים על עשרות זניהם וטעמיהם, כל אלה המכונים כפי הצרפתים בשם הכולל "פירות הים". בפירות הים נכללים גם הצפרדעים, עד היום לא הצלחתי לברר מדוע.

בדרך כלל אוהב הצרפתי לאכול את הד גים אותם דג כמו ידיו בנהר שלו או ב שלולית שלו, בחכה קטנה פשוטה, אחד אחר השני, לרוב אחד בלבד. בדרך כלל יוצא אדם כזה בבוקר נאה של יום ראשון, מבלה עד הערב במחשבות על החוף השומם, ער שה את חשבון-הנפש, ולעת ערב צועד גל-



לגבי הור, מסמדת את פאריס תמונת עירום של נערה חיינית. לגבי הפאריסאים עצמם, מסמדת את עירם תמונה זו — מודעת-ענק של ארוחה דשנה, המשמשת רקע למשכבו של משוטט-רחוב החוזם על ארוחה.