



טעם של פעם

אביטל אינדיג

צילומים: שחר כהן



מן המפורסמות שזמרים מחכים עם השיר הכי אהוב שלהם לסוף ההופעה, ואת המרצה המבוקש ביותר שומרים לתום הוועידה. כ"כנס סעודת המסורת" שנערך בשבוע שעבר בכנימין, הייתה זו מנת ארבה שאיתה חתמו את הערב. ההגב המסוגן היה אורח הכבוד של ארוחת 18 המנות והוא אכן נאכל אדורדאחרון חיבי, אבל מסיבות אחרות לחלוטין. יקב פסגות, האכסניה שאירחה את האירוע, מחזיקה בכשרות מהרדיון, והרכנות לא אישרה להגיש את המנה השנויה במחלוקת. הפשרה הייתה הגשת חריק אחרי תום הארוחה, ולא על כלים. המושג "פינגר פוד" מעולם לא היה מתאים יותר. אבל אנחנו מקדימים את המאחד.

במקור, התורה התירה בעלי חיים רבים למאכל, אך במשך הדורות המגוון הצטמצם. זה קרה בין השאר בעקבות הדיישה למסורת אותנטית סביב כל בעל חיים, אך זו הלכה ונעלמה. את האפשרויות לשימור מסורת היא האירוע שלשמו התכנסנו - קיום ועידה רבת משתתפים, והעברה פעילה של מסורות ארוכות ששרדו לקהל. הכנס מתקיים פעם בעשור, וכעת זו הייתה הפעם השלישית.

כבואנו האולם כבר מלא מפה לפה, ומאות אנשים בחגים את הממצאים השונים בתערוכה המקומית - תצוגת פחולצים של חיות מוגנות שלא ניתן לאכול כמו ג'ירפה וצב, דג שיבטא משובר, וגולגולת של ראם. האיש שגרים לכנס לקרדם עור גידיים - ואנחנו מתכוונים לכך מילולית - הוא פרופ' זור עמר. בימים הוא משמש כחוקר ומרצה במחלקה ללימודי ארץ ישראל וארכאולוגיה באוניברסיטת בראיילן, אך כבילות הוא חולם על פסיונים, פניניות וג'ירפות. כעת הוא מסתובב בין האדריכים נרגש כחתן ביום חופתו.

עמר אולי נמצא כאן בשביל שימור המסורת, אבל גם הוא מבין היטב שכדי להביא קהל (ותקשורת) יחייבים לקשט את ההלכות היבשושיות במעט פולקלור. ארוחת שף עם שלל מנות אקוויטיות מרשכת הרבה יותר מהרצאות על דיני שחיטה. המטרה מקרשת את האמצעים, ועמר כהחלט יודע להסתגל בין הגורות. מתי לתת שואו ולתקוע בשופר יעל, מתי להפריח ברדמטיות ציפור רדוד, את ערב הסועדים, ומתי לגולל את מחקריו ברבר תהליך גיבוש החלב. כמנצח על תזמורת הוא נע בהרמוניה בין חלקי הכנס השונים, מאחד בין קודש לחול - בין הרבנים לאופים, בין מימרות החכמים לתאוות הכשרים. עניין נוסף הוא הרצון לשחזר את האוכל שבא על שולחנם של אבות אבותינו. כאן לא תמצאו סוכר ועגבניות, חצילים ופפריקה. חומרי הגלם הם בדיוק אלה שמהם ניקחו ארוחות בתקופה שבית המקדש היה קיים - פולים ובצל, חציר מקראי וסולת. אם תרצו, זהו מסע גסטרונומי אחרת בזמן. טעימה מעולם שהיה ואיננו.

בקהל נראים רבנים ומומחי כשרות שהגיעו למעין יום עיון משודרג, לצד כאלה שנמשכו בעקבות האוכל - "פרוירי רתיים שחולמים לנסות כל מאכל שחותרו רק מתירה. אחד מהם הוא אריה, עורך דין בן 41 מהשומרון.

"כשמעתי על הכנס הזה, ירעתי שאני חייב להשתתף בו", הוא אומר לי. "לא הייתה בכלל שאלה. בתור אדם דתי הנערץ הקולני שלי גם ככה מצומצם. בתלמוד הירושלמי נאמר: 'עתידי אדם ליתן דין וחשבון על כל שראתה עינו ולא אכל'. אני חושב שלא רק שזו זכות גדולה, אלא אני חובה לחוות כמה שיותר ממה שיש לעולם הכשרות להציע". אריה ניסה לצרף אליו חברים נוספים, ללא הצלחה. "פרסמתי את המודעה בכל קבוצות הוואטסאפ של החברה ושאלתי מי רוצה להצטרף, אבל לצערי פחות זרמו. אולי המזר הגבה הרתיע את מי שאינם משוגעים לרבר". 360 שקל לאדם הם אכן סכום לא מבוטל. "נכון, אבל בהתחשב בתמורה, האגרה בהחלט מוצדקת. כל מסעדת גורמה שתלכי אליה תגבה ממך מחיר גבוה בהרבה עבור סעודה עם כל כך הרבה מנות".

הלחם של יחזקאל וחטיף האנרגיה של דוד המלך: מאות משתתפי "סעודת המסורת" שנערכה בשבוע שעבר בכנימין, טעמו 18 מנות שנועדו לשמר את המטבח של אבותינו הקדומים. ובתפקיד הקינוח: חגבים פריכים ונימוחים, אך כשרים בהחלט

השגת החיות לצורך הסעודה הייתה אתגר לא פשוט, וכללה חודשים ארוכים של עבודת ליקוט. עמר מצוי בקשר רציף עם רשת ארצית של מגרלים, נודד מפינת חי אחת לשנייה, ומקושר לו שתי פניניות מפה, שלוש פסיונים משם. "חלק מהמוצרים יקרים מאוד", הוא מספר. "הפסיונים למשל, אחרי שמודרים ומנקים אותם לא נשאר מהם הרבה. חישבנו שעלות קילו פסיון עומדת על כערך 1,000 שקלים שקילו", הוא מדיח את שומעיו.

ההשקעה הרבה והיחידה לפרטי פרטים בהפקת האירוע ניכרת גם במצגות שהוקרנו באירוע. בסרטונים, מלפני שנים רבות, נראה עמר מצולם בחיבה העולם חולב ג'ירפה, נאקה וארנבנות, משוחח עם הרב עובדיה יוסף או עם הרב שלמה עמאר, ואופה לחם תורה. עמר עבד על הכנס הנוכחי כארבעה חודשים אינטנסיביים, אך למעשה הוא התכוון לקראתו כמעט כל חייו הבוגרים, כבר 25 שנים. התשוקה שלו לנושא החלה מהבית, באופן שבו אביו דיבר על החגבים שאכלו בחימו, ועיניה הנוצצות של אמו. הוא החליט להקדיש את חייו לשימור, לפני שיהיה מאוחר מדי. "התחלתי עם הקורקוריים - הרב קאפה הרב מאשא, מספר עמר. "זה נשמע חזו, אבל נסעתי עם תיק ג'יימס בונד עמוס כמיני חגבים, עברתי מרב לרב, מוקן לוקו, הצגתי אותם, הצבכתי על תמונות ושאלתי שאלות".

מאיפה הרצון והכוח להקדיש את עתותיך לנושא? "תחושת שליחות עמוקה. אני לא פועל לבד, שותפי ר"ר ארי זיבוטסקי ור"ר ארי גרינשפן - כלנו משקיפים את מיטב זמננו מתוך הבנה שאם אנחנו לא נעשה את זה, אף אחד לא יעשה. אנחנו חוליה בשרשרת הדרות, ויש לנו אחריות לראווג שהיא לא תיטקע".

אתם חוקרים באוניברסיטה, רופאי שיניים. זה לא תפקיד של גוף ממלכתי? "אין ספק שחייבים להקים במשרד הדתות מחלקה לחיזוק ושימור מסורות שבעל פה. זה זו השעה. האנשים שזוכרים אותם החלשים ונעלמים, ומנהיגים קדומים מכל גדרות מסקרנות: הפניניה והפסיון.

המתכון היחיד בתנ"ך

אחרי דברי ברכה מפי עופר קאפה, ראש המחלקה לתרבות תורנית של מטה בנימין, רב היישוב יצהר הרב דוד דודקוביץ', ורבו של הרב-הרב הרב אליעזר מלמד - הסעודה מתחילה. בחוברת שחולקה למשתתפים מופיעות כל המנות שיוגשו לנו, מילות הסבר על כל אחד ממרכיביה, הצגת ההצאה שתלוה אותה, וציטוטי פסוקים רלוונטיים.

על השולחן כבר מחכים לנו לחמי תורה על בסיס סולת מחיטת דורום, חלות מצות, חלות חמץ ומיני לחמניות מחמשת מיני רגן. מיהרתי לטעום לחמניית שיבולת שועל שהייתה רחוקה בצורה בלתי רגילה. או אז הגיע לשולחן לחם יחזקאל - הלחם היחיד שמתכונו המפורש מופיע בתנ"ך. בארה"ב הוא נחשב ללהיט וניתן למצוא אותו כמעט בכל סופרמרקט תחת השם "יחזקאל 4:9", הפטוק שבו הוא מופיע (ו, ט), והוא משוקק תחת שלל סופרלטיבים שמשכחים את טעמו וערכיו התזונתיים. העובדה שהלחם מופיע כחלק מנבואת ועם על העתיד המר שצפוי לעם ישראל, פחות מובלטת על האריות. בכל מקרה, הוא מזכיר לחם רדגנים עתיד גרעינים, צבעו בהיר ומרקמו מתפרדר.

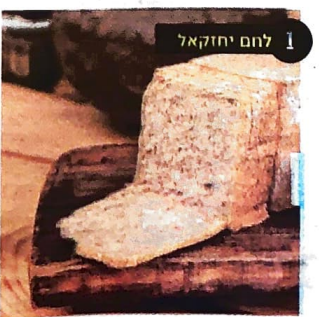
מנות הפתיחה כללו מיני ירקות שהיו נפוצים בימי קדם, כולל קישוא ואבטיח מוחמצים (להיט), שחינה צהובה עם עפרון, וחציר מקראי - הלא היא הכרשה, שחורה לחיינו כמילוי טרנרי לקישים ופשטירות. שלב העופות הגיע, ומרק יונים עם חילבה, חווא'ג' וכוסברה כובש את ליבנו, אף כי בשר היונה קשה וסחוס ואת מותרת את רובו על הצלחת. ביצי השלל המנוקרות מסקרנות את הקהל, אך טעמן כשל ביצה רגילה. גם השלו עצמו, שמוגש ביוגו סילאן וזנגוויל, זוכה למחמאות, והוא כבר חומרת את המתכון ומתכוונת להשתמש בו כסעודת שבת הקרובה (על עוף סטנדרטי, אל דאגה). אחריו: עולות ובאות שתי גדרות מסקרנות: הפניניה והפסיון.



3 לחמניות שיבולת שועל



2 שליו ביוגו תמרים וזנגוויל



1 לחם יחזקאל



"סעודת המסורת" בשבוע שעבר

פרופ' זהר עמר (למעלה), ממארגני הכנס: "זה נשמע הזוי, אבל נסעתי עם תיק ג'יימס בונד עמוס בחגבים, ועברתי מרב לרב, מזקן לזקן, הצגתי את החרקים ושאלתי שאלות"

"האכול כפי יכולתך", ותמיד חשתי שיש משהו ארצי, בהמי לפרקים, בחגיגות הקרינבוריה האלו: באופן שבו הקהל מתאווה לבשר, בכמויות הגרגרניות של האוכל שאף בן אנוש לא אמור לצרוך בישיבה אחת. אף שגם המראות בסעודת המסורת היו לא אחת קשים לעיכול, במובן מסוים היה כאן משהו הרבה יותר מוסרי, מכבד ועמוק.

בינתיים על הבמה הטקס נמשך במלוא עוזו, עם הענקת מגות הבשר לכוהן. גם אנחנו זוכים לטעום ממגות הכוהנים - זרוע טלה בכורכום, קרידת לחי בקר עם שומר, ותבשיל ריאות וקיבה (כן, כן) בשום וכוסברה. חלקי הפנים עוד נבלעים בקלות יחסית, אבל טעם עסיני הפרה - הכי קרוב שנגיע לבשר בחלב - כבר מעורר בי בחילה קלה. כמה טוב שהגיע זמנו של הג'מס לעלות על השולחן, ללא ספק אחת המנות המוצלחות של הערב. בשרו רך וטעים, לאחר שבוסל בישול ארוך בסגנון גולש, והוא מוגש מעל קוסקוס סולת עם גרגירי חומס. נותר לתהות מתי יאמצו את הבשר המיוחד הזה במסעדות ארצנו. הרצאה על כשרות של אייל ארז ועיבוד מסורתי של עור ג'ירפה לסת"ם, מובילה אותנו אל הקינוח. האשישות הן לביבות ערשיות כתומות ורש, שמזכירות דווקא פנקייק מתקתק, והיו למעשה חטיפי האנגריה הראשון בעולם. רוד המלך חילק אותן לעם ישראל שרק עימו בעת העלאת ארון ה' לירושלים. לצידן מוגשים גם עוגת סולת כרבש ופירות עסיסיים. שוקולד לא ממש תמצאו פה.

וכעת להרדן הכה מצופה: ארבה מסוג בתחמיץ אוזב, שום ושמן זית. הנייריים נשלפים, וכולם אבל כולם מצלמים זה את זה נוגסים בחרק המטונן. האמיצים אף נוגסים בו באמת, ולא רק בשביל התמונה ברשתות החברתיות.

לצידו יושבת יעל זאבי, כלתו של רחבעם זאבי ותושבת משמר-השבעה, ומתענגת מכל רגע. את הארבה היא מכתייה כ"מנה המשגעת הערב. חטיפ קרנצי' שמתפוצץ לך בפה. מאוד מיוחד, בחיים לא אכלתי משהו דומה".

מה שתארום החלפת להגיע לאירוע חריג כזה? "בזמני החופשי אני חוקרת תרבות וקולינריה. אני מאמינה שבכל תקופה אוכל מסמל את התרבות של העם. רציתי ללמוד על העם שלנו, על הבסיס של תקופת בית המקדש. להיחשף לאופן שבו היינו מקיימים מנחות, כל הטקסים. ריגש אותי להבין איך אבותינו התנהלו, כמה חשיבות יש לאוכל בחגים, מנחות לכוהנים. זה מרתק".

קהילות ישראל נעלמים איתם. יש שר תות חדש, ואני קורא לו מאן: קח את האתגר הזה, זוהי חובתכם".
יש להכנס הר בחו"ל? נערכים בנסים כאלה מעבר לימ? "בהחלט יש התעניינות, ויש כעת לא מעט צפיות מחו"ל בשידור הישיר שאנחנו מעבירים. בארה"ב כבר נערכו כמה סעודות כאלו, אך לא בסדר גודל כזה, בעיקר בקרב חוגי OU והישיבה יוניברסיטי. מטבע הרברים, הציבור החרדי השמרן פחות פתוח לעניינים האלו".

לא לכוהנים בלבד

גם הונים היותר סטנדרטיים לא מקופחים, עם פלטה של ברווז ואוז, תרנגול הודו וזכרי (סוג של ברווז מבוית) מסוגן. החוויה מסחררת החושים אינה רומה לשום אירוע שנכחתי בו בעבר. מצד אחד, האווירה מזכירה קצת את ליל הסדר - מנה ועוד מנה שיש לאכול בריוק בצורה מסוימת, דרשה ונהר דרשה, ורפרוף בלתי פוסק קדימה ואחורה לראות מה לפנינו ומה כבר עבר. מצד שני, החגיגות, המינגלינג המתמשך והנאוים מזכירים יותר "רינג" לגיוס כספים.

אנו עוברים אל מחלקת היונקים. מקציצות הכבש והבקר אף אחד לא מתרגש, אבל האם יצא לכם אי פעם לטעום שווארמה עזו אם לא, יש לך סיבה. על אף ניסיונותיו המרשימים של השף יוסי ברדיין, להגיש אותה באופן מתובל - טעם הבשר המקורי לא מותיר מקום לספק. הפריגית וההודו יכולים לנשום לרווחה, דוכני הרוחב ושיפורי המתכת המסתובבים יישארו נחלתן הבלעדי.

הרצאות המרתקת של הרב יוסף אלבוים, מראשי התנועה לכינון המקדש, אודות התקנת גדי מקולס וריני ניקור, מאותמים כי אחד מרגעי השיא של הכנס לפנינו: הצגתו של כבש שלם צלוי ותלוי על שיפור מעץ רימון. החלק האחורי עם הָלָב האסור והפור, ואחרי שעשה סיבוב תצוגה, המוני בית ישראל עטים על "קרבן הפסח" ומתחילים ללול ממנו. לראשונה ערב הלא שגרתית הזה אני זעה באיננוחות על הכיסא. רבים מאיתנו מעדיפים לאכול את השניצלים שלנו כמה שיותר רחוקים מצורתו המקורית של העוף, להרחיק מהיבם באמת מגיעים. אבל הכנס הזה מאלץ אותך להסתכל אל החיה שאתה מכניס לפה גם בעיניים. ללמוד עליה, להתעמק בה, לחקור אותה. הודמו לי להשתתף לא מעט בארוחות בשרים מסוגת

בעקבות התימנים

הערב הסתיים בדרך היחידה שבה פרופ' עמר היה יכול לסיים אותו, ואני לא מתכוונת לברכת המזון. ככל זאת מדובר בפרופ' עמר, ואם היינו רוצים משהו סטנדרטי היינו הולכים ל"קפה קפה", ובכן, לפני ברכת המזון יש לברך על המוגמר. בתקופת חול, אחרי המנה האחרונה בעל הבית היה מבקש שיכניסו לתוך החודר מחתה עם גחלים, ועליהן היה מפוזר חומר ריחני. הגחלים הלוחשות נקראות מוגמר (מג'מה בערבית), ועל ריחן הטוב נאמרת הברכה.

הכנס מגיע לסימו, והסוערים מתחילים לצאת החוצה, מתקשים להיפרד מהחוויה מהממת החושים. ליד התניה אני תופסת שוב את אריה ושואלת אותו איך הוא מסכם את האירוע. "בהחלט באתי ל"מבוקש", הוא אומר בפה מלא, "למרות שהיה טיפה קשות. חלק מהרבנים הרחיבו ודקדקו בפרטי פרטים של דיני כשרות אוטוריטיים, ואף שזה מעניין אותי, לעיתים היה כבר מתיש. אבל בסך הכול מדובר בחמש שעות מרתקות, הן מבחינה קולינרית והן לימודית. אני חייב להודות שמעולם לא חוויתי כדוגמתן".

איוו מנה הייתה כוכבת הערב מבחינתך, אני שואלת. בעניין הזה שוררת תמימות דעים: "מאגנים, זה תמיד סקרן אותי. התורה התירה לנו לאכול פרטים מסוימים מכל עולמות החי - בהמות, עופות, דגים וגם רמשים. אבל עולם החרקים היה סגור בפנינו כי איבדנו את מסורת האכילה. שמחתי במיוחד לשמוע את הרב מלמד מרבר על כך שגם אם קהילה מסוימת איבדה את המסורת, היא יכולה לסמוך על מסורת של קהילה אחרת ולהחזיר למערך הקולינרי את שאבד. לכן אשכניזים יכולים כיום להסתמך על המסורת של העדה התימנית. וכמובן מיהרתי ליישם", הוא מחייך.

או נתיאח בעוד עשר? "אין לי צל של ספק. ואז זה גם יהיה עם החברה".



6 חציר (כרישה) וריאות



5 ג'מס וקוסקוס



4 חגבים מטוננים