**סיור מודרך בעקבות סיורי אוכל בעולם היהודי**

**משך הסיור:** שעה- שעה וחצי

**מהלך הסיור**

**קומה שלישית**

1. פתיחה: אינדיבידואלים

לפניכם עשרים ואחד יהודים מרחבי העולם, המספרים מה זה אומר עבורם להיות יהודי. אילו שאלנו מה מוגש בארוחת השבת שלהם, בחגים ובימי חול, סביר להניח שהיינו מקבלים הרבה יותר מעשרים ואחת תשובות, שהרי תחת המטריה של 'אוכל יהודי' גרים בכיף קארי הודי וגפילטע פיש פולני, בולו תוניסאי ודאבו אתיופי, סמבוסק עיראקי ובורשט רוסי.

השאלה מהו אוכל יהודי אינה זוכה לתשובה ברורה, משום שבניגוד למטבחים כמו זה האיטלקי, היפני, המצרי ועוד רבים אחרים, למטבח שלנו אין גבולות גיאוגרפיים. חומרי הגלם, עונות האקלים וגם השכנים – אלה שמהם שאלנו לא מעט מתכונים והפכנו אותם לשלנו – מגוונים מאוד. ובואו נזהר מן השאלה מי הושפע ממי. הכי בטוח לטעון שההשפעה הייתה הדדית. נציין רק שבעומאן שוברים את צום הרמדאן עם מאפה דמוי חלה מתוקה טבול בדבש, ושלחם הפסחא של היוונים האורתודוקסים דומה באופן מפליא ללחם הפורים של יהודים יוצאי מרוקו. אבל מה זה חשוב מי המציא את זה. העיקר שזה טעים.

אז מה בכל זאת הופך את האוכל שלנו ליהודי? חוקר האוכל גיל מרקס שם את הדגש על הסתגלות. לאורך אלפיים שנות גלות נדרשנו לכישורי הסתגלות, כאלה שיאפשרו לנו לשרוד בטריטוריות חדשות, לאמץ שפות ומנהגים חדשים, להיטמע באוכלוסייה המקומית - ובה בעת, לשמור על הייחודיות שלנו גם בהיעדר בית קבע. גם האוכל שלנו נדרש להסתגל. חומרי גלם מקומיים הותאמו למנהגים נושנים, הומרו באחרים כשרים יותר ונרתמו להפקת מאכלים המותאמים ללוח השנה היהודי וחגיו.

וממש כמו מי שבישלו אותו – האוכל היהודי נדד לא מעט. הגירה מרצון, גלות, גירוש – גם במצבים קשים, מסורות הבישול נדדו איתנו ליעד הבא, ושם, במקלט הבטוח, קיבלו עוד גוון מקומי. המטבח היהודי לבש ופשט לא מעט צורות, תמיד הסתגל והשתנה ותמיד-תמיד חיבר אותנו הביתה.

1. ויטרינת מסורות

המטבח היהודי המסורתי, למרות גיוונו הרב, מאוחד על ידי שני גורמים מרכזיים: לוח השנה העברי וחוקי הכשרות. בכל חג, קהילות שונות פיתחו מאכלים ייחודיים המשקפים את אותם רעיונות בסיסיים.

לדוגמא: חג פורים שבו מה המאכל המסורתי? אזני המן (או שמא...) למעשה, אילו ניסינו לכלול בתוך קופסת משלוח המנות את מאכלי החג של כל הקהילות היהודיות, היינו צריכים קופסה הרבה יותר גדולה, שלא לומר ארגז או אפילו מכולה. כי לצד אוזני ההמן המפורסמות, התפתחו עוד הרבה מאכלים אחרים שחוגגים את הניצחון על הצורר הפרסי. ליוצאי ספרד, הונגריה, איטליה, איראן, צרפת ותוניסיה יש גרסאות משלהם לאוזני המן - ואף אחת מהן אינה מזכירה את המשולשים המוכרים הממולאים בפרג או ריבה.

יש למשל מי שחוגגים את פורים במאכלים המסמלים את תא הכלא של המן או את החבל עליו נתלה, את עיניו או את אצבעותיו של הרשע. כאלה הן הקבאוס די המן של יוצאי בולגריה – אטריות ארוכות ודקות, המסמלות את שערותיו של המן. ביוון לעומת זאת, מכינים שיני המן - טוגני בצק קטנטנים ומקורמלים בסוכר, בגודל ובצבע של שיניים מצהיבות. אילו מאכלים אתם מכירים מהבית?

גם סביב שולחן ראש השנה לא תמיד שורר קונצנזוס - בזמן שברוב הקהילות היהודיות מברכים "שירבו זכויותינו" על שעועית לוביה, חלק מיוצאי צפון אפריקה מברכים דווקא על שומר או שומשום ואילו יוצאי תימן מברכים על חילבה. ואגב יוצאי תימן - אלו מברכים על הגזר "ייגזרו אויבינו ושונאינו", לעומת קהילות אחרות בהן מסתפקים בברכה הפחות לוחמנית - "שתגזור עלינו גזירות טובות".

לחלק משולחנות החג מתווספות מנות ייחודיות, למשל ריאה של פרה, שיוצאי איראן מברכים עליה "שתהיה שנה זו קלה עלינו כריאה", או תאנים וענבים לבנים, שיהודי פרובנס רואים בהם סמל להלבנת החטאים והמתקת הדין.

חשבתם שלפחות נצליח להסכים על תפוח בדבש? מה פתאום. מדובר במנהג אשכנזי, שהפך נפוץ רק בעשרות השנים האחרונות, כשנטמע לכור ההיתוך הישראלי. ועדיין, חלק מיוצאי ספרד נמנעים עד היום מאכילת דבש בימים הנוראיים, ומאחלים שנה מתוקה מעל צלחת של מאכלים מבושלים בסוכר.

האמת? הגיוון דווקא יפה ואין שום סיבה לריב על דבש או סוכר או על ראש של דג או ראש של כבש ב"שנהיה לראש ולא לזנב". העיקר שיש מספיק ברכה לכולם (גם לצמחונים). קצת כמו בסלוגן הניו אייג'י "תחשוב טוב, יהיה טוב", במטבח היהודי המירו את המחשבה באכילה והגיעו לנוסחה כיפית במיוחד – תאכלו ברכה, תהיה ברכה.

1. אינטראקטיב אוכל וספרי בישול

אחד המאכלים המופיעים באינטראקטיב ומזוהים מאוד עם יהדות מרוקו הוא הקוסקוס, שלמעשה הגיע לישראל עם העולים מארצות המגרב, נקלט מהר יותר מהעולים עצמם. בתחילת שנות ה־60 הוא כבר הוגש במסעדות פועלים, בבתי מלון ואפילו במועדוני לילה, מתכוני קוסקוס נכנסו לשיעורי כלכלת בית, למדורי פנאי בעיתונות ולספרי בישול שראו אור במדינה הצעירה. ליליאן קורנפלד, כוהנת הבישול של שנות ה־60, המליצה עליו בספריה כתחליף לתפוחי אדמה.

לא אנחנו המצאנו את הפלא הזה. הקוסקוס נולד במטבח של השבטים הברברים בצפון אפריקה. אלה יישמו את טכניקת הבישול המקומית - אידוי בסלי קש - על חומר גלם חדש שהגיע אליהם עם הכובשים המוסלמים - חיטת דורום. הקוסקוס מוזכר לראשונה בספר בישול מורי מהמאה ה־13, ומאז הוא מככב כאבן יסוד בכל מטבחי המגרב. מרוקו, לוב, אלג'יריה, תוניסיה ומאוריטניה (כן, גם להם יש!) - לכל ארץ יש גירסה משלה לקוסקוס, ושלא במפתיע, כל עם צפון אפריקאי טוען לבכורה. בשנת 2020 הושלכו המחלוקות הצידה כשארגון אונסק"ו הכיר בקוסקוס כנכס מורשת תרבותית של צפון אפריקה, בעקבות פנייה משותפת של מרוקו, אלג'יריה, תוניסיה ומאוריטניה.

יהודי המגרב קיבלו את הקוסקוס באהבה והכניסו אותו למטבחיהם – בין אם כמאכל בשרי חגיגי לערב שבת ובין אם כדייסה חלבית מתוקה למימונה. כאמור, גם בישראל הצעירה גילו עד מהרה את הפלא הטמון בפתיתים, והמאכל העממי והאהוב שנשא על גבו מנהגים נושנים מן הגולה, נקלט היטב במטבח המקומי, לא אחת יחד עם המנהגים.

למשל, רוצים לדעת למה עד היום אנחנו נוהגים לאכול קוסקוס דווקא בימי שלישי? מתברר שזה מנהג תוניסאי: יום שלישי היה יום החופש של המאפיות בתוניס, והקוסקוס נקרא לצלחת למלא את המחסור בפחמימות. המנהג נשמר בקפדנות גם אצלנו – במסעדות, בבתים ואפילו במטבח הצה"לי.

אתם מוזמנים ללמוד על עוד מנות שקיבלו מקום של כבוד במטבח היהודי ואפילו להכין אותן בלי ללכלך את הידיים.

**קומה שנייה**

1. קיר הקהילות: זאכרטורט

אתם נמצאים כעת בקומת המסע, אשר בה תצאו למסע בזמן בעקבות סיפורו של העם היהודי. על הקיר שלפניכם מוצגות דמויות של יהודים יוצאי דופן, מרחבי העולם ולאורך הדורות, מן העת העתיקה ועד ימינו: מלכות, ספורטאים, רבנים ופוליטיקאיות – וגם פראנץ זאכר, שהמציא את אחת המנות המפורסמות ביותר של המטבח האוסטרי המהולל כשהיה בן 16 בלבד.

אבל רגע, איך יכול להיות שמי שהמציא את עוגת הדגל של אוסטריה הוא נער יהודי בן 16?! ובכן, מעשה שהיה כך היה: יום אחד, בשנת 1832, הקנצלר האוסטרי קְלֵמֶנְס וֵנְצֶל פוןֹ מֶטֶרְנִיך, שעיצב את פני אירופה אחרי נפילת נפוליאון, הזמין לארמונו חבורה של מדינאים חשובים. הוא הוריד לצוות המטבח פקודת יום ובה הסבר על חשיבותו של האירוע, וסיים אותה במשפט האוסטרי החביב, שבתרגום לעברית הולך ככה: "דיר בלכום, שלא יהיו פדיחות הלילה!"

מה עשה האופה הראשי בתגובה? נכון. התמוטט. המשימה להכין קינוח ראוי לסעודה הממלכתית הוטלה על פראנץ זאכר, שוליית טבחים יהודי בן 16. זאכר הצעיר – שמאוחר יותר התנצר ואף נקבר כקתולי, אבל נניח לזה כרגע, כי אנחנו מתרכזים בעוגה – אילתר עוגת שוקולד עם שכבות של ריבת משמש וזיגוג שוקולד, והשאר היסטוריה.

"השאר היסטוריה" כי חיש קל פרצה מלחמת עולם. הכוונה לאו דווקא למלחמה המפורסמת בין צבאות ומדינות (היא חיכתה כמה עשרות שנים), אלא למלחמה על הפטנט לזאכר טורט, שסערה בין צאצאיו של פראנץ זאכר לבין קונדיטוריה דמֶל, מוסד וינאי ידוע שטען גם הוא לבעלות על המתכון. בסופו של דבר, אחרי משפט שנמשך שנים, כולל ערעור מתוקשר, זכתה משפחת זאכר בבעלות מוחלטת על המתכון.

כיום, רק למלון זאכר הווינאי מותר להגיש את "עוגת זאכר המקורית", והמתכון המדויק נשמר בסוד כמוס.

וזה לא מקרי שמדובר בעוגת שוקולד – משום שהיהודים הם-הם שהפיצו את השוקולד ברחבי תבל. כך מלמד אותנו למשל ההיסטוריון היהודי־אמריקאי ג'ייקוב ראדר מרכוס, אשר כינה את ייצור השוקולד "מומחיות יהודית־ספרדית".

איך הפכו דווקא יהודים ספרדים לאבירי השוקולד? כנראה משום שעם גילוי העולם החדש הודות למסעותיו של קולומבוס, כמה מהיהודים שאולצו להתנצר ונותרו בספרד החליטו לעקור אליו בתקווה להתרחק מהאינקוויזיציה הספרדית. הם למדו מהמקומיים את תורת עיבוד הקקאו, ובתוך זמן לא רב החלו לסחור בו.

לסחור עם מי? עם אחיהם היהודים, שהוריהם והורי-הוריהם עזבו את ספרד ופורטוגל והתיישבו במרכזי מסחר אירופיים כמו באיון שבצרפת ואמסטרדם שבהולנד, שנחשבות עד היום לבירות השוקולד העולמיות.

אחד מסוחרי הקקאו הידועים של צפון אמריקה היה אהרון לופז – צאצא למשפחת אנוסים פורטוגזית, שחזר ליהדותו בעולם החדש. עסקיו פרחו עד כדי כך, שבזכותו הפך נמל ניופורט ברוד איילנד לאחד הגדולים ביבשת. ספרי החשבונות שלו מעידים על כך שניסה – ואפילו הצליח – להפוך את השוקולד לאחד מקינוחי הדגל של חג הפסח

יהודים פחות בני מזל מלופז היגרו לטריטוריות הספרדיות באמריקה, וגילו לצערם שזרועה הארוכה של האינקוויזיציה מגיעה עד מעבר לאוקיינוס. הם המשיכו לקיים את מצוות היהדות בסתר, אבל שילבו בהן את הקקאו המקומי: המשקה הזה חתם את הארוחה המפסקת בערב יום כיפור ושבר את הצום בצאתו, וכיוון שהיה זמין וזול – אפילו החליף את היין בקידוש של ערב שבת.

1. **ספרד ואשכנז- איורי הקהילות**

נזמין את הקבוצה להתבונן באיורי הקהילות בספרד ואשכנז וניתן להם את המשימה הבאה- בדקו כמה מקצועות/מאפייני הקהילה קשורים באוכל בספרד ובאשכנז.

האיורים ממחישים כיצד הקהילה הימי ביניימית בשני האזורים דאגה לעצמה מתוך עצמה. הרי ניתן לראות כיצד אדם יכול להיוולד בתוך הקהילה ולחיות בה את חייו עד מותו מבלי להיזדקק לשום דבר חיצוני. בין השאר, בגלל חוקי הכשרות אותם הזכרנו באינטראקטיב האוכל, גם סוגיית ההזנה הייתה עניין פנים קהילתי. אז אילו מוטיבים של אוכל מצאנו באיורים? האופה- שאחראי על ניפוי והפרשת הבצק, השוחט האחראי על השחיטה הכשרה ואחזקת הבשר, מוכרת הירקות והפירות שגם אותם צריך לשמור נקיים מחרקים וגם מוכרת הסירים שבבתים יתחלקו לבשריים וחלביים.

1. ברכת הלחם: אדפינה

התצוגה שלפניכם מספרת את סיפורם של אנוסי ספרד ופורטוגל – יהודים שנאלצו להתנצר בתקופת גירוש ספרד בשלהי המאה ה-15, אך התעקשו לשמור על יהדותם. האנוסים דבקו במסורות יהודיות שונות והמשיכו לבשל את מאכליהם הייחודיים גם כאשר פעילות זו העמידה אותם ואת משפחתם בסכנת חיים.

כיום, כשיהודי אשכנזי גומר לאכול את הטשולנט של שבת ומתחיל במלאכת העיכול, מה הוא עושה? נשען לאחור, פותח כפתור במכנסיים, מחייך בנחת ואומר שייתכן שהטשולנט הרג יותר יהודים מהפוגרומים. אבל מה שנאמר בקונדסות באשכנז נכון לגמרי בספרד: האדפינה, שהיא החמין של יהודי ספרד והמגרב (ונקראת גם דפינה, סכינה או פשוט חמין) שימשה את האינקוויזיציה ככלי ראשון במעלה לציד מומרים ואנוסים והרשעתם בעוון שמירת יהדותם בסתר.

כמו הטשולנט האשכנזי, גם האדפינה מתבשלת בחום נמוך בסיר כבד וחתום מלפני כניסת השבת, ומוגשת במהלך השבת עצמה. חומרי הגלם שלה הם בשר, תרד, כוסברה יבשה, גרגירי חומוס ושמן זית. אין תפוחי אדמה באדפינה, שכן בזמן גלות ספרד, אמריקה ותפודיה טרם נתגלו.

לא תמיד היה קל לזהות יהודים על פי מלבושיהם, לשונם ומנהגיהם. הרי את כל אלה הם יכלו להשיל מעליהם בקלות יחסית כשנרדפו על ידי האינקוויזיציה והמירו את דתם, ולו רק לכאורה. אבל האדפינה היא סיפור אחר. עליה התקשו האנוסים לוותר, ולא פעם הייתה היא זו שהסגירה אותם לידי רודפיהם. בארכיוני בתי המשפט של האינקוויזיציה באנדלוסיה שמורים מסמכי הלשנה רבים על ריח התבשיל העולה מבתי המומרים בערב שבת, על כך שהם נוהגים ללכת בשבת עם סיר חתום לסעודה ברובע היהודי של העיר, ועל כך שהם משחררים את משרתיהם בערב שבת ממשמרתם, כדי שאלה לא יראו שהם ממשיכים להכין את מאכל השבת המסורתי שלהם.

אבל לא רק באדפינה הייתה טמונה סכנה, אלא גם במנהגי בישול בסיסיים יותר, כמו הכשרת בשר. דיפלומטית ישראלית בת זמננו סיפרה שכאשר שירתה בפורטוגל וביקשה מהטבחית המקומית להמליח את הבשר לפני הבישול, אותה טבחית – שהייתה נוצרייה לגמרי, אבל כנראה נצר למשפחת אנוסים – השיבה לה, "אני לא יודעת למה, אבל את הבשר אנחנו ממליחים במרתף".

\*מידע נוסף על האוכל של אנוסי ספרד

אגב, בתקופת האינקוויזיציה, האוכל גילה על יהודי ספרד קצת יותר מדי ממה שהיינו רוצים - הרבה פעמים, האוכל היה מה שדן את אנוסי ספרד לחיים או למוות. בעצם, האינקוויזיטורים, החוקרים של הכנסיה, חיפשו את האנוסים - את היהודים שהמירו את דתם לנצרות רק למראית עין, אבל המשיכו לשמור על מנהגי היהדות בחשאי. כדי לגלות את אותם כופרים, האינקוויזיטורים חקרו את המשרתים, את השכנים או קרובים אחרים של החשודים על מנהגי הבית, והרבה פעמים העדויות האלה היו קשורות לאוכל – איך מבשלים, מה אוכלים ומה לא אוכלים.

אז איך מזהים יהודי על סמך האוכל שלו? האינקווזיציה פרסמה מסמך שכלל 32 מנהגים שלפיהם אפשר לזהות יהודי - בערך שליש מתוכם קשור באוכל (אפשר לתת למבקרים לנחש כמה מהמנהגים האלה).

ה־דבר שהסגיר יהודים היה העובדה שלא אכלו חזיר - ברשימה הזו נכללה גם ארנבת, דגים נטולי קשקשים וכו' - אבל החזיר הפך להיות אולי סימן הזיהוי הכי מובהק. חוקר האוכל פיטר ס' פייבלמן, שהוציא ספר על האוכל בספרד ופורטוגל, כתב ש"נוצרי אמיתי נהג לאכול חזיר לפחות פעם ביום, עדיף בפומבי" - ובאמת חוקרי האינקוויזיציה היו עוברים ליד הבתים, מציצים בחלונות ואפילו מחפשים את הריח של החזיר.

אז מה עשה מי שהמשיך לשמור על חוקי היהדות בסתר ולא רוצה להתגלות? מצא דרכים יצירתיות להראות כאילו הוא אוכל חזיר בלי לאכול אותו באמת - למשל, הם תלו נקניקיות חזיר לייבוש במטבח, או בישלו שוק כבש באותה צורה בה היו מבשלים שוק חזיר.

לפעמים היו אפילו מכניסים חזיר לתבשילים: אנוסי ספרד היו מכינים לשבת שתי קדרות חמין - אחת עם חזיר, שאותה נתנו למשרתים, ואחת עם בשר כבש, שאותו אכלו בעצמם. יש טענה שהאנוסים הם אלה שיצרו את אחת ממנות הדגל של המטבח הספרדי - קוסידו מדרילניו. זו קדרה בבישול ארוך של בשר וגרגירי חומוס, היום היא כוללת תפוחי אדמה אבל בעבר, לפני שתפוחי האדמה הגיעו לאירופה, היא כללה כרוב או לפת. בעצם, זה חמין - אבל ההבדל היחיד הוא שהקוסידו חייב לכלול בשר חזיר, או לפחות עצם של חזיר. אז החזיר באמת היה אחד הסממנים הכי בולטים שחוקרי האינקוויזיציה חיפשו, אבל באותה רשימה היו עוד התייחסויות למנהגים הקשורים לאוכל ולבישול, למשל: אכילת חמין ביום שבת (או בכלל, כל אוכל שבושל מראש); מצות ומרור בפסח; הפרשת חלה; ניקוי הגידים מהבשר ואכילת בשר בימי צום של הנוצרים, כמו ימי שישי ובמהלך תענית הלנט; צום ביום הכיפורים.

1. ההגירה הגדולה: חרם הנשים על הקצביות הכשרות

השיפור באמצעי התעבורה היבשתיים והימיים במאה ה-19 הקל על הנסיעה מאירופה לארצות הברית, וגם הוזיל אותה משמעותית. כתוצאה מכך, בתוך מאה שנים בלבד, כחמישים מיליון מהגרים הגיעו מאירופה לאמריקה. מעל ארבעה מיליון מהם היו יהודים. רובם היו מהגרים ממזרח אירופה או דור שני לאלה שעזבו את מולדתם עקב אנטישמיות ומצוקה כלכלית, בחיפוש אחרי חופש, פרנסה ועתיד טוב יותר.

יהודי מזרח אירופה היגרו גם לדרום אמריקה ולדרום אפריקה, אבל ארצות הברית, "דִי גוֹלדָנֶע מֶדִינֶע" (כלומר, המדינה המוזהבת), הייתה היעד המועדף. קהילות יהודיות גדולות התפתחו בערים הגדולות, ונהנו מחופש דת, מאפשרויות פרנסה, ולשם שינוי – משקט.

והנה, במאי 1902 דיווחו עיתוני ניו יורק על "פוגרום בעיר", שהתחולל בשכונות היהודיות של הלואר איסט סייד. מי עמד מאחורי הפוגרום, תשאלו? נשים יהודיות. כן-כן. נשים יהודיות.

המהומות, שהתפשטו גם לשכונות אחרות בניו יורק, נמשכו כמה ימים וזכו לכינוי "חרם הקצבים". הן פרצו לאחר שבתחילת מאי 1902, משווקי הבשר הכשר העלו את מחירו במתואם, מ-12 סנט לפאונד ל-18 סנט לפאונד. נשות ניו יורק היהודיות, עקרות בית מן המעמד הנמוך, הניפו את נס המרד.

הוועדה שהקימו הכריזה על חרם, וקבעה שאיש לא ייכנס עוד לאטליזי הלואר איסט סייד. פקחיות מטעם הוועדה עברו מבית לבית כדי להסביר ולשכנע, וגם כדי לפקח על מה שנמצא בסירים: אם התגלה בהם בשר, הוא הושלך מיד.

באמצע מאי התחולל הפוגרום עצמו: אלפי נשים יהודיות התפרעו ברחובות, פרצו לאטליזים והשחיתו סחורה. כשישים מבין שמונים וחמשת העצורים באותו יום היו נשים. יומיים מאוחר יותר שיבשו נשים יהודיות את התפילה בבתי הכנסת, והפכו גם אותה לכנס פוליטי נגד מחירי הבשר.

לסיפור יש סוף טוב: בתום שלושה שבועות של חרם ומהומות, מחירי הבשר הכשר הורדו מ-18 סנט לפאונד, ל-14 סנט.

1. מדינת ישראל במספרים: מטבח הצנע

מדינת ישראל הוקמה בשנת 1948, ואיתה נולד מטבח חדש – המטבח הישראלי. איך נראו הימים הראשונים שלו? לא פשוטים. המדינה הצעירה התמודדה עם גלי עלייה ענקיים ועם אתגרים עצומים. התעורר אפילו החשש שלא יהיה מספיק אוכל לכולם. כך התחילה תקופת הצנע, שבה חולק האוכל בקיצוב, באמצעות תלושים שבעזרתם אפשר היה להשיג חומרי גלם, שבעצמם היו בעיקר תחליפים: אבקת חלב במקום חלב, אבקת ביצים במקום ביצים ועולש במקום קפה.

צו השעה היה פשטות, וראש הממשלה דאז, דוד בן גוריון, נתן דוגמה אישית כשבארוחת הבוקר הסתפק בקוץ'-מוץ' שהכינה לו פולה, אשתו: תערובת של גבינה לבנה, אשל, רסק תפוחים ומיץ פטל. אבל לא כולם יכולים לחיות על קוץ'-מוץ'. וחוץ מזה, מה עושים אם במדינה אין אורז – אבל יש בה רבבות עולים מפרס, עיראק, הודו ועוד ארצות שמטבחיהן מבוססים על אורז? התשובה היא יצירתיות. בן גוריון ביקש ממפעלי אסם לייצר תחליף לגרגרי האורז היקרים. אויגן פרופר, בעל החברה, שאב השראה מהפרפלך שזכר מילדותו, וכך באו לעולם הפתיתים: פסטה קטנה בצורת אורז, המלווה אותנו עד היום ומוכרת ברחבי תבל בכינוי "קוסקוס ישראלי" ואצלנו נקראת לפעמים "אורז בן גוריון".

אבל לא רק מחסור הביא ליצירת מוצרים חדשים, אלא גם טעויות ממש. קחו למשל את שקדי המרק, גאוותנו המטבחית הראשונה במעלה: הם נולדו בתקופת הצנע בגלל טעות בהקצבת חומרי הגלם למפעל אסם: עודף שמן ולצדו מחסור בקמח הוביל להמצאת מוצר חדש – בצקניות מטוגנות וצהובות, ששווקו במקור כתוספת ל... בירה! שנים מאוחר יותר, גם הביסלי נולד במפעלי אסם כתוצאה מטעות: מכונת טיגון שלא התאימה לייעודה הניעה את מנהל הייצור, אפרים סעדון, לבדוק מה קורה כשמטגנים פסטה – והשאר היסטוריה...

**קומה ראשונה**

1. קודקס ששון: האוכל התנ"כי

לפניכם ספר התנ"ך העתיק השלם ביותר המוכר לנו כיום: קודקס ששון.

אולי אתם תוהים למה סיור האוכל שלנו הוביל אתכם דווקא אליו. הרי התנ"ך אינו ספר בישול. רחוק מזה. ובכל זאת, מוזכרים בו לא מעט מאכלים שאכלו אבותינו ושכניהם – החל במרק העדשים של יעקב, אשר כונה בפי עשו "האדום האדום הזה" (וכנראה קיבל את צבעו מסומאק, המכונה גם אוג הבורסקאים), וכלה בחומץ שבו מציע בעז לרות לטבול את פתה – והיה ככל הנראה חומוס, ששמו העברי הוא חימצה.

כמה מהמאכלים הללו חצו את אוקיינוס הזמן והגיעו עד ימינו. על כמה מהם נספר כאן.

המאכל הראשון הוא הקָליִ – הפופקורן התנ"כי.

הקָליִ, גרעיני חיטה או שעורה קלויים באש, היה חטיף בשדה, כיבוד בבית וגם מאכל נודדים, כי הקלייה הרחיקה ממנו חרקים. בשעת הצורך טחנו אותו לקמח והכינו ממנו דייסות או מאפים.

דוד המלך הביא קלי לאחיו בשדה הקרב שבו פגש בסופו של דבר את גוליית. הוא קיבל קָליִ מאביגיל, אשת נבל הכרמלי, כשנמלט משאול המלך, וקיבל קָליִ גם מחבריו מעבר הירדן כשנמלט מפני בנו המורד אבשלום. בתקופת המשנה נקרא הקָלִי קָלְיָה, ובשם זה הוא מכונה עד היום במטבח הערבי. בני העדה התימנית קוראים לו ג'עלה ובאתיופית שמו הוא קוֹלוֹ. בכל העדות מכינים אותו באותה שיטה עתיקה: מרתיחים את הגרעינים במים מומלחים למשך שלוש דקות, מסננים, מייבשים מעט ואז קולים אותם במחבת יבשה עד שהם מרקדים ומזהיבים.

אם נשוב אל שדה הקרב שבו פגש דוד את גוליית, נגלה שדוד הביא עימו לא רק קָליִ, אלא גם שי ששלח אביו, ישי, למפקד הצבא: עשרה חריצי חלב. מכיוון שנשא אותם בתרמילו מבית לחם, נראה כי החריצים האלה היו מוצר יבש. כיום מניחים שדוד הביא עמו אבן יוגורט, המכונה בערבית ג'מיד. זה הוא מאכל רועים ונודדים בכל אזור הים התיכון, אשר מיוצר מחלב חמוץ רזה, שנותר במחבצה לאחר שהופרדו ממנו גושי השומן. כדי לייצר אותו מרתיחים את החלב, ולאחר שהוא מתגבן מסננים את הגושים, ממליחים אותם היטב, מעצבים בצורת חרוטים ומייבשים אותם בשמש.

ולקינוח, מעט אהבה: דוד העלה את ארון אדוני לירושלים ובתום החגיגות חילק להמון חלת לחם, אֶשְׁפָּר ואֲשִׁישָׁה. גם הנערה חולת האהבה בשיר השירים מבקשת מבנות ירושלים "סמכוני באשישות". ומה הן האשישות? מדובר במאכל מאושש שהוא ספק חטיף אנרגיה וספק פנקייק תנ"כי: מערבבים כוס קמח עדשים, כוס ורבע מים או חלב, שלוש כפות דבש וקורט מלח, ומטגנים בשמן זית.

1. תחנה מסכמת: צילום עדי נס "רות ונעמי" וכיסוי חלה של איתמר שגיא "לבד על הגג"

נסיים את סיורנו בשתי יצירות אומנות, לכאורה שונות מאוד זו מזו, המזכירות לנו שאוכל בעולם היהודי אינו רק שפע ומשפחתיות אלא גם חלק מסולם ערכים ואחריות חברתית. נפתח בצילום של עדי נס מציג את רות ונעמי לא בשדות הזהובים של בית לחם וברומנטיקה שמעלה הסיפור המקראי, אלא כנשים רעבות ונזקקות המלקטות את השאריות שנזרקו בשוק הסיטונאי בתל אביב. מהי התחושה שהצילום מעלה? אילו היינו פוגשים בנשים הללו, איך היינו מגיבים אליהן?

נמשיך לכיסוי החלה של איתמר שגיא בויטרינת השבת וננתח יחד את היצירה הזו על חלקיה השונים- מה היא מנסה לספר? מיהו הקורא כאן לעזרה? היצירה מבטאת את הקול הזועק של מי ששולחן השבת שלו חסר, מטעמים כאלה ואחרים והוא נותר לבדו. מהי האחראיות שיש לנו כלפיו וכלפי רות ונעמי? האם אנחנו מקפידים לקבל על עצמנו גם את אחריות הדאגה לאחרים והכנסת האורחים כאשר אנחנו יושבים ואוכלים?

לאורך הסיור פגשנו שלל סיפורי אוכל מן ההיסטוריה והתרבות היהודית, חלקם מזוהים עם שפע ושגשוג וחלקם עם תקופות ומצבים אפלים. כך או כך, האוכל הינו דבר אינטגרלי מן התרבות היהודית, לא רק בחיך כי אם גם בלב. לצד הברכה כי תמיד נהיה שבעים ונשב לאכול לצד האנשים האהובים עלינו, נזכור כי מוטלת עלינו גם האחריות לפקוח עיניים לאלה שאין להם ולהעניק להם קצת משלנו.