

## אב מזון | ספר הבישול שמביא את החתונה לתוך הבית

"רבע עוף" הוא לא עוד ספר בישול. יש בו כמובן מתכונים, אבל גם תחקיר מרתק על חופות, מנות ומנהגי כלולות והוא ממש מתאים כמתנה לחתונה. אבל לא במקום הצ'ק, חלילה. אב מזון - מדור ספרי אוכל חדש

**רבע עוף: מתכונים לחתונה מוצלחת**

**נעמי אבליוביץ' ועופר ורדי. צילום מנות: מיכל רביבו. הוצאת לאנצ'בוקס, 224 עמודים, 108 שקלים**

חתונות תמיד הזכירו לי מוות. אינני מתכוון, חלילה, למובן המטפורי של האירוע; אני לא מאמין שחתונות מסמלות את מות הקשר בין בני זוג. גם לא במובן הפמיניסטי — שהכילה עוברת לבעלות הגבר כשם שבמוות הנשמה עוברת לבעלות היושב במרומים (הכותב אינו מתחייב על אי מאילו). המוות תוקף אותי בחתונות דווקא בגלל הטקסיות שבעניין. מעמד החתימה על הכתובה נראה לי כחתימה על תעודת פטירה, הכלה נדמית לי לא פעם כלבושה בתכריכים, ומה שקורה בהלוויה סביב הבור דומה מדי למה שקורה בחתונה סביב השולחנות: קרובי משפחה שלא מבינים למה הם היו צריכים להפסיד ערב בבית ו-500 שקל בשביל הדבר הזה. חברות של הכלה או של המנוח עוטות על פניהן פרצוף תרבותי לטובת הקהל שהתאסף, אך כשאיש לא שומע הן ישמחו לקרוע לגזרים את שמלת הכלה, את האוכל הלא טעים, את הדייג'יי ובהתאמה — את מיקום החלקה, את המספר הדל של האנשים שהגיעו להיפרד/לחגוג וכמובן את מדד העצב/צהלה של הסובבים.



מז'וז'ין. צילום: מיכל רביבו, סגנון: גליה אורנו, מתוך הספר

**עוד כתבות בנושא**

לשמחתי, עונת החתונות כבר שנים מאחורי ויש עוד זמן עד שתיפתח עונת הלוויות, כך שכאשר הגיע אלי הספר

"רבע עוף" יכולתי להתמסר בהנאה בלבד לאוכל של חתונות. זה אינו ספר מתכונים מן השורה, בוודאי לא ספר עמוס בעשרות מתכונים כמו ב-10 פ.ה של אוכל כפי יכולתך.

השם החינני של הספר מטיס אל עולם התוכן עוד בטרם תחגור את חגורת הבטיחות. צמד המחברים, יחד עם המעצבים המוכשרים, מנחיתים אותך בגן האירועים כבר מהעמוד הראשון. "רבע עוף" מציג את עולם האוכל של החתונות כפי שהוא בא לידי ביטוי בעדות, במנהגים ובמסורות. אין כאן מנות ראשונות, סלטים או עיקריות. 12 פרקי הספר מסמלים ציוני דרך במסלול אל החופה ואחריה: שידוכים, אירוסים, קבלת הפנים, סעודת החתונה, פתיחת המתנות ועוד. יש כאן תחקיר מעמיק מלווה בסיפורים, באנקדוטות ובתמונות, ובין לבין משובץ מבחר לא גדול של מתכונים.

"רבע עוף" הוא סוג של אלבום מהודר ומושקע, עוף נדיר במדף ספרי המתכונים. כל עמוד מעוצב בסגנון שונה – 224 עמודים שלכל אחד מראה אחר, מרהיב מקודמו. מעצבי הספר, סטודיו קרן וגולן, הפכו את ערימות המלים הגבוהות ליצירה אמנותית של ממש, עמוסת רבדים ומדלגת בקלילות בין מודרני לרטרו ובין צבעוניות מרוקאית לאפרוריות אשכנזית.

ומשפט על הצילומים של מיכל רביבו וסגנון המנות של גליה אורנן: הספר צבעוני ושופע והמנות מצולמות כולן על גבי רקע לבן ובכלי לבן. אני מבין את ההיגיון שמאחורי הבחירה – בכל זאת מדובר בספר עם מתכונים, אז בואו נבדל אותם ונשים עליהם דגש, שלא ייעלמו בין פתיטי הקונפטי. אישית, הייתי שמח להמשיך את החגיגה גם במתכונים, לראות את המנות בכלים אותנטיים על רקע של בדים ותפאורה המתאימה לסגנון של הספר, אך האפקט הלבן בהחלט עושה את שלו.



שושי ואלברט סלומון. תל אביב, 1965 צילום: מתוך הספר

מרוב פאר והדר הרגשתי שכדאי להתמהמה לפני שאבחר מה לבשל. כמו להיכנס לאולמי רסיטל ז"ל, שבהם עצרת להתפעל מהמראות והשנדילרות המבריקות לפני שרצת אל הפחזניות הממולאות בכבד עוף חם ופטריות. וכך מצאתי את עצמי שוקע לשלושה ימים של קריאה. למדתי על קהילה יהודית באפגניסטאן שבה שולח החתן לכלתו המיועדת תרנגולת מגונדרת שענינה מאופרות בכחול, מקורה נצבע באדום והיא מולבשת באדרת, מכנסיים ותכשיטים. התרנגולת נשארת אצל הכלה כחיית מחמד עד הלידה הראשונה, ואז שוחטים אותה כדי שתשמש המנה העיקרית בסעודה לכבוד הרך הנולד.

בניגוד לכלה האפגנית, הכלה הג'רבית מתוניסיה נסגרת בביתה כ-40 יום לפני החתונה, שבהם היא מפוטמת בשקדנות כדי להיות יפה "כמו שמקובל". כמה ימים לפני החתונה מכסים את רגליה ופניה בבצק ורק למחרת, משיבש הבצק ונהפך לקרום פריך, הוא מוסר כדי לחשוף את עור הכלה הוורדרד, הרך והחלק.

סיפורים שכאלה ממלאים את הספר בשעות של הנאה אך לבסוף אין ברירה, צריך לקום ולבשל. האורחים כבר בדרך. כשבחנתי את המתכונים לעומק, חשכו עיני לרגע. אוכל חתונות הוא אוכל מושקע ומורכב, ולא לחינם בסיפורים עמלות נשות הכפר על התקרובת ימים ארוכים לפני החתונה. לא אצלי. אחרי בחינה מדוקדקת נאלצתי לוותר על אל-חמאם דל ערוסה — יונים ממולאות בבשר ובפירות מיובשים, וכך גם על המלפוף — סיגרים במילוי שקדים ומי ורדים, ועל עוד מתכונים שנראו לי טעימים כל כך.

בחרתי שלושה מתכונים שיחד ירכיבו ארוחת שלוש מנות בסיסית. התחלתי במז'וז'ין — סרדינים נשואים מהפרק "מהדקים קשרים". המתכון הוא ל-20 מנות, שביחס לשולחני זה קצת הרבה. בכלל, המתכונים בספר מובאים לרוב במנות רבות. הגדילו אפילו להביא מתכון לקוגל ל-100 מנות (אך בעמוד שאחריו מוצע מתכון לעשר מנות קוגל). מנת הסרדינים מורכבת מסרדינים טריים וממרח פלפלים הקרוי צרמלה. להכנתו נדרש חצי קילו של פלפל שאטה אדום מתוק או חריף. בסוּפּר גיליתי שחצי קילו של פלפל שאטה הוא כמות גדולה מאוד, שלדעתי יכולה להספיק להכנת חמש צנצנות של ממרח. קניתי פחות, הרבה פחות, והתאמתי את שאר הרכיבים בהתאם. קיבלתי כמות של כוס, הנדרשת למתכון ה-20 מנות. מרחתי את הקרם על הסרדינים ומיד אחר כך "חיתנתי אותם" עם סרדין נוסף מלמעלה, ונוצרו מעין סנדוויצ'ים. טיגנתי בהרבה שמן וקיבלתי סוג של שניצלם מוזהבים מדי. הטעם, לצערי, היה מאכזב. ממרח הפלפלים החריף משתלט על טעמם העדין של הסרדינים ויוצר שילוב שאינני בטוח שיכול להחזיק זוגיות לאורך זמן. המנה הזאת תיגמר ברבנות.

המנה העיקרית, תבית, מופיעה בפרק "חינה" תחת המאמר "מילוי המזרן — מילוי העוף". לתבית, מעין חמין עיראקי, יש הרבה גרסאות שיכלו למלא ספר נפרד. המתכון שמובא כאן פשוט יחסית ומתבסס על עוף הממולא באורז ובשר עוף קצוץ. כאן עצרתי: מה זה בשר עוף קצוץ? זה חזה? זו ירך? זאת הכרבולת? תעלומה. הלכתי על בשר פרגיות. את העוף מניחים על מצע של אורז, שבהערת השוליים נכתב כי אפשר לגוון ולהוסיף לו בשר טלה קצוץ. הוספתי עגל. הרכיבים היחידים שחסרו לי היו תרמילי הל ואבקת מרק עוף. לא רבים ספרי הבישול, בוודאי לא המפונפים שבהם, שמשתמשים באבקת מרק, אך כשצריך אז צריך. רכשתי אבקה — שאחת האורחות בסעודה

ציינה שאצלם בבית קראו לזה "מרק ויטה". אצלנו בבית זה היה "מרק אסם". התוצאה של המתכון הפשוט יחסית היתה לא פחות מ"וואו". סביב השולחן שמעתי גם "זה האורז הכי טעים שאכלתי". משהו במתכון ממש עבד. העוף יצא פריך מבחוץ ועסיסי מאוד מבפנים, מה שגרם לאורז שבפנים להתנפח מטעמים וארומה. גם האורז שבחוץ זכה מכל מה שקרה שם מעליו ויצא מבסוט ומלא הדר. לא ממש אורז של חתונות גדולות אבל בהחלט אורז ששווה את מאמץ מילוי העוף שמעליו.



מספאן. צילום: מיכל רביבו, סגנון: גליה אורנו, מתוך הספר

### פיזיקה במטבח

ולסיום, בין כל עוגות החתונה שנראות בלתי אפשריות לבשולן הביתי הבסיסי, בחרתי במספאן, תופיני מרציפן מבולגריה. שלושה רכיבים ל-45 תופינים זה האושר המושלם. שקדים, סוכר ומים. יש יש ויש. מי היה מאמין ששלושה רכיבים יצריכו מתכון באורך עמוד שלם, מורכב ומדעי למדי? לדוגמה, להלן חלק מסעיף 4: "בשלב הזה העסק מתחיל להיות מסובך. מנמיכים את האש ומבשלים במשך כ-30 דקות עד שמגיעים ל'פונטו דה מספאן', הרגע המדויק שבו הסירופ שנוצר בסיר מגיע לדרגה הנכונה שבין נוזלי וצמיגי". משם זה ממשיך לשורה של בדיקות המשלבות קעריות מים, התגבשות של טיפות ושאר פיזיקה למתקדמים. ואני? בסך הכל רציתי להכין תופין מרציפן, ואז לשים אותו בין שתי קוביות של שוקולד פרה ולחשוב על "מוצרט".

זה לא מה שקרה. אינני יודע אם הורדתי מהאש בשנייה הנכונה, סביר להניח שלא. התערובת היתה קשיחה מדי. ניסיתי לקרוץ ממנה עיגולים, אך הם יצאו בצורה של פיתה עיראקית. הם כן היו מתוקים במידה הנכונה ואפילו טעימים.

אני יודע, אינני הראשון שחושב על חתונות ומוות באותה נשימה, יחד עם כל מי שראו את הסרט "ארבע חתונות

ולוויה אחת" וצחקו־בכו עם יו גרנט ואנדי מקדואל. גם ב"רבע עוף", בעמוד 100, מופיעות דמעות: סיפורה של נחמה סרבריאנסקי בת ה-17 שהתייפחה כל הלילה בעודה מורטת תרנגולת. תשושה ומרוטה בעצמה ממתח והתרגשות שטפה את העוף בדמעותיה. לא מוות?

אבל אסור להפסיק לשמוח. בשביל זה יש חתונות. גם אסור להפסיק להביא צ'קים, אחרת זה באמת יהיה מוות ביסורים. אבל אם לצד הצ'ק תרצו להוסיף גם מתנה מיוחדת, צרפו את הספר "רבע עוף". הוא אולי לא קריאת חובה בירח הדבש בקאריביים אבל זה בהחלט ספר ששווה שיהיה בבית. בשביל המתכונים, ובעיקר בשביל קצת היסטוריה וקצת תרבות ושיהיה מה לספר לילד לעבודת השורשים. הרי הסיפור של החתונה בגן אורנים די משעמם. עדיף איזה חדר במינסק.

\*\*\*

### **מדד הילדים הרעבים:**

**הבכור:** אין מצב, אין מצב ואין מצב. כלום וכלום.

**הצעיר:** סרדינים — אמנם הוא כר לא רע לניסיונות אבל לא צריך להגזים. אורז ועוף — כן וכן. מרציפן — לא יודע, כולם מסביב בלחץ על שקדים ואגוזים, אז הוא לא זכה לטעום. זה לא היה הספר שלהם, בפעם הבאה.