



1



2



3



4



5



6



7

נאש דידאן קונטרול

בציבור הרחב לא מכירים את הנאש-דידאנים ואת האורפלים, ועוד פחות את מורשתם הקולנירית. לכבוד חג השבועות, פותח שף יגיל יצחקוב צוהר למסורת של שבט יהודי עתיק, דובר ארמית וכותב באותיות רש"ו - זהרה רון



הסבא האורפלי. יצחק יהודה הכהן וסבתא לידה, ירושלים 1930

ביקב כרמי יוסף-ברברו הנהיגו מסורת נאה לשבועות: לקראת החג הם מוסיפים אורחים אוהבי יין ואוכל לבוקר שישי של שוחות ושל טעימות של יין, גבינות, שמן וזית ומאכלי חג. שלושה מתושבי כרמי יוסף, שפרנסתם על בלוטות הטעם והריח, מאחרים כוחות: פרופ' בן-עמי ברברו ופרופ' עזרה שטיינברג ויטעו את אורחיהם ביניהם: ר"ד עידו פנקס, בעל בית בר, ירבר על שם זמן: והשף יגיל יצחקוב (מחברם של ספרי הבישול "נראה אתך גבר במטבח" ו"קולינר") ירבר על שילוב של יין ושמן וזית בחלק מתפישת העולם של בישול בריא. הטעימות שיגיש יתבססו על מאכלי חלב ממשפחתו של העיתונאי הנאש-דידאני האורפלי, שעליהן גדל, ושהן גיבורות ספר הבישול החדש שהוא כותב בימים אלה.

בציבור הרחב לא רבים מכירים את העדות הקטנות והקצת-נכחדות הללו, עוד פחות מכך את מורשתן הקולנירית. בחוגים מצומצמים יותר, של כלשנים ולא של בשלנים, דווקא מהנהנים בתחלופות כששומעים על ה"נאש-דידאן", שזה בארמית פשוט "האנשים שלנו". הנאש-דידאנים מסקרנים אנתרופולוגים וחוקרי שפות בגלל מוצאם האקזוטי: לפי המסורת שלהם הם צאצאי שבט יהודי שחי באזור הגבול שבין איראן, טורקיה ואזורי-ג'ן עוד מתקופת גלות בבל.

הא לחמא, קצת חלבא

במאה ה-20 עלו מרבית הנאש-דידאנים לישראל, בעיקר לירושלים. ב-1925 משפחתו של אבי עשתה את כל המסע לישראל דרך טורקיה על חמורים. אבי היה אז בן שנתיים, מספר יצחקוב. "באותם ימים לא היה מי שיקבל אותם, והם התגוררו בחלק של אורווה בשכונת שיה' ג'ראת. הוריה היו דוברי ארמית וכתבו בכתב רש"י. היום, לצערי, רק אנשים ספורים מדברים את השפה.

אני עצמי מבין, אבל לא מדבר. זו השפה שדיברו ביניהם כשלא רצו שהילדים יבינו".

אז מה אוכלים הארמנים?

"המאכל הלאומי, שמככב אצלי בבית עד היום, הוא השיפטה, מין קציצות עוף שקצת מוקיחות את הגונדי הפרסי. גם קיפטה, החמין הנאש-דידאני, פופולרי מאוד. זה מין כדור של בשר ואורז, שנועצים בתוכו מרגרינה ושומרת על העיסיות של הקציצה מבפנים. כל אלה היו מתבשלים על פתילייה או בתנור עצי, ונשמרים בשמן בקר עם חתיכות בקר משומר ומטוגן, קליא וסיסקא' (שומן מטוגן), שמוגשים עם פיתות אשתגור עם ירקות ועשבים כמו צנון, בצל, ירוק, רשאר, כוסברה סרייה ונענע'.

כאן ניגש יצחקוב אל המקרר שבמטבחו המצויד לעילא, ושלף קופסת פלסטיק גדולה ובה חומר לבנבן בלתי פרה מוזקק (קצת דומה לחמאת הגהי ההודית), המשמש אותו לבישולים הנאש-דידאניים. "או לא היו מקררים", הוא מסביר, "ופשוט שימרו בשומן, כמו הצרפתים ששימרו אוכל לחורף בשומן אווה. עוד מאכלים הם סוגי הפשאלה, מין מרק סמיך ומיזן שאחריו כבר לא צריך לאכול כל היום. לקינוח אוכלים פשאל חלבא, קינוח מתוק של חלב ואורז.

"אפרופו חלב ושבועות, לעדה יש הרבה מאכלים עם חלב, כמו דולטר (תבשיל בורגול עם ירק), דולמה (עלי גפן ממולאים עם שמיר ונענע), ג'אג'י (ממרח גבינה עם עשבי תיבול ושום), או פרפמינה, שזה דומה לצוויקי, אבל עם צמח שנקרא ריג'לה (רגלת הגינח)".

אורפלים אסלים

מצד אמו יצחקוב הוא אורפלי. גם האורפלים הם בני עדה די נידחת, אבל קצת פחות אלמונית, בין היתר מפני שכרש להם שם של ירושלמים אסלים, ובזכות פועלו הקולנירי של השף חיים כהן (קרוב רחוק של יצחקוב). האורפלים זהו גם לכמה אוכזרים ספורותיים

ועיתונאיים, מ"ליקוט הכובים" ועד לרשימותיו של העיתונאי והסופר ירון אביטוב. יצחקוב עצמו היה ירושלמי כל חייו ("חסיד אומות שוק מחנה יהודה"), ורק לאחרונה עבר לבית ביישוב כרמי אורפלים אוכלים הרבה בשר והרבה חצילים, כמעט בכל ורסיה אפשרית. הם אוהבים גם קובה חמרה (קובה גדולים לגוף הגבעות שסביבי, שם הוא מעביר סנדאית בישול (לאו דווקא נאש-דידאנית) ומארח קבוצות לימי כף וגיבוש לעובדים.

יצחקוב: "האורפלים באים מאורפה, שנמצאת היום בשטחה של טורקיה, וככל הנראה היא אור כשרים התנ"כית, מקום מוצאו של אברהם אבינו. סבא שלי, יצחק יהודה הכהן, היה אורפלי אמיתי, עם שפם עבות ועם תרבוש, שחי עד גיל 106. הוא הגיע לארץ אלמן בן 45, והתחתן עם סבתי וידה, שהייתה אז בת 14. לזוג הצעיר נולדו תשעה ילדים, והם אימצו עוד אחת, שיהיה מספר עגול.

"המשפחה התגוררה בעיר העתיקה בירושלים, ובכל יום שישי היו מביאים את הסיר עם החמין לטבחן גדול שהפעיל השכן הערבי. כל הסירים היו דומים, והערבי היה מתבלבל ביניהם. העני שהכין חמין

דל וקיבל פתאום חמין בשרי אמר 'אלוהים שלח לנו בשר', והעשיר שקיבל חמין עגבניות חשב לעצמו 'אלוהים לקח לנו את הבשר, בגלל החטאים שחטאנו'. אורפלים אוכלים הרבה בשר והרבה חצילים, קובה בכל ורסיה אפשרית. הם אוהבים גם קובה חמרה (קובה גדולים לגוף הגבעות שסביבי, שם הוא מעביר סנדאית בישול (לאו דווקא נאש-דידאנית) ומארח קבוצות לימי כף וגיבוש לעובדים.

המטבחים הללו אינם עיליים אנינים. במיוחד המטבח הנאש-דידאני הוא מטבח כפרי של עניים, שמערבב חומרי גלם פשוטים וזולים, ירקות מהגינה, חתיכת בשר, קטניות, חלב מהזן שבחצר. אבל כמו בכל מטבח עממי - כשהירקות טריים, התיבול אותנטי והתבשילים עשויים נכון, זה טעים ופשוט במובן הטוב של המילה.

איווע הטעימות (חלקן בתשלום) ביקב כרמי יוסף מתקיים ביום שישי, 14 במאי, בין 11:00 ל-14:00. האתר של יגיל יצחקוב: www.chefyagil.co.il הזכרה רון: zohara_r@globes.co.il

שף יצחקוב: "סבא שלי היה אורפלי אמיתי, עם שפם עבות ועם תרבוש, שחי עד גיל 106. הוא הגיע לארץ אלמן בן 45, והתחתן עם סבתי, שהייתה אז בת 14"

1. קיצוץ עלי מנגולד. במתכון המקורי השתמשו בריג'לה, רגלת הגינה חום התערובת יחלוט את עלי המנגולד, אבל עדיין ישאיר אותם ירוקים ורעננים. מוסיפים את החמאה ומניחים לחום התערובת להמס אותה. מערבבים שוב. להגשה - מניחים בכל צלחת 2 כפות גדושות (של הגשה) מתערובת הדולטר החמה, יוצקים במזקת מבלילת הגבינה והשום, ומגישים.
2. פרפמינה. המקבילה הנאש-דידנית לצוויקי היווני
3. שפע מאכלי חלב. מימין, דולמה (עלי גפן ממולאים)
4. שף יגיל יצחקוב במטבח. רוצה לשמר את המאכלים המסורתיים
5. ג'אג'י (גבינה מתובלת). יצחקוב קורא לזה תרופה לאוסטיאופורוזיס
6. פשאל חלבא. קינוח מתוק של חלב ואורז
7. דולטר. בורגול עם מנגולד וגבינה

מתכונים

דולטר

חומרים: 2 כוסות בורגול עבה, 2 חבילות עלי מנגולד ללא החלק הלבן, 50 גרם חמאה, כף שטוחה מלח, 4-3 כוסות מים רותחים. לבליה של הגבינה - 500 גרם גבינה לבנה 5%, 2 גביעי אשל, 2 גביעי שמנת, 6-8 שיני שום כתוש (אפשר גם פחות, למי שרוצה טעם פחות מודגש), חצי כפית מלח.

הכנה: מערבבים את התערובת הגבינה עם מטרפה למרקם אחיד וללא גושים, ומניחים בצד לספיגת הטעמים. מכניסים לסיר גדול את הבורגול, מוסיפים 3 כוסות מים רותחים ואת המלח, ומערבבים (כמו ריוטון) עד שהבורגול תופח ומתרכך. אם חסרים נוזלים, מוסיפים כוס נוספת של מים וממשיכים לערבב.

מקצצים את עלי המנגולד לרצועות של 2 סנטימטרים ומכניסים לתערובת החמה. מערבבים ליצירת תערובת אחידה (בשלב הזה חום התערובת יחלוט את עלי המנגולד, אבל עדיין ישאיר אותם ירוקים ורעננים). מוסיפים את החמאה ומניחים לחום התערובת להמס אותה. מערבבים שוב. להגשה - מניחים בכל צלחת 2 כפות גדושות (של הגשה) מתערובת הדולטר החמה, יוצקים במזקת מבלילת הגבינה והשום, ומגישים.

סלט קישואים פיקנטי

חומרים: 6-8 קישואים קלופים (או התוכן של קישואים המשמשים להכנת קוסה מחשי או סירות קישואים), 4 עגבניות ללא קליפה, 2 בצלים גדולים קצוצים, חצי ראש שום כתוש, כף סחוג או הריסה חריפה או חצי כפית פלפל אדום חריף (אפשר פחות, אם רוצים פחות חריף), כף פפריקה, כפית פלפל שחור, חצי כפית מלח, חצי כוס שמן זית.

הכנה: יוצקים למחבת את שמן הזית ומכניסים לתוכו את הבצל המקוצץ ומטגנים עד שקיפות. מוסיפים את השום הכתוש ומטגנים כדקה. במקביל חותכים את הקישואים לקוביות קטנות ומוסיפים למחבת.

מקצצים את העגבניות לקוביות ומכניסים למחבת. מוסיפים את כף ההריסה או הסחוג, הפפריקה המתוקה, המלח ואת הפלפל שחור. מביאים לדתיחה, ממזיכים את הלהבה ומבשלים על אש קטנה עם שרוב הנוזלים מתאדים והקישואים מתרככים. מקררים למטפטרות חדר ומגישים.

מתכונים נאש-דידאניים של שף יגיל יצחקוב

להביור מתוק / מבער ידני ביתי להכנת קרם ברולה בבית

בטעות, שקדם הברולה הוא חיקוי של קרם קטלאן, גאוותם הלאומית מאז המאה ה-18. והצרפתים: הם מזכירים שהקינוח המקורי הוכר אצלם כבר ב-1691. כדי להבטיח את התמצצותה של שכבת הקרמל הקשיחה שבכותר הקינוח יש לשרוף סוכר. לצורך זה מציע המותג KitchenCraft מבער (ברונ) אסתטי וקומפקטי, 16 סנטימטרים גובהו, לשימוש ביתי פשוט וביטוחות. בלחיצת הדק המצת מוצת, ובסביב פתור אפשר לשלוט בגובה הלהבה, שתאפשר לכם להתנאות באתו ציפוי דק ומרגש של סוכר שרוף, שעושה את

"קרם שרוף" - זהו התרגום מצרפתית ל"קרם ברולה", הממוצדים שבקינוחי חג השבועות הבא עלינו לטובה. בינה אמנם אין בן, אבל יש תערובת מוקצפת של שמנת מתוקה חמה עם וייל, הלמונים מוקצפים וסוכר, המוכנסת אחר כבוד לאפייה מורכבת משהו בתנור, עוברת קיור, ולאחריו עוטה עליה שכבת קרמל זהובה ופריכה, שבלעדיה לא היה יזכה הקינוח בשמו. האנגלים מתעקשים כי מקור יצירת המופת בתקלה, כאשר השף של קולג' טריניטי באוקספורד שרף בטענה "קרם אנגלי" שעליו סוכר. הספרדים טוענים



המקומל ביתי, פשוט ובטיחותי

אורן קנר