

משתה שבירת צום

הפיד באינסטגרם שלי שָׁבַע. מלא תמונות של אוכל ושתייה שעושים חשק. מלא צבע מלא תוכן. גם היין תופס מקום מרכזי בעולמי. בתי מערבבת עבורנו קוקטיילים ממדף האלכוהול העשיר. המדפים במטבח שלי מלאים בחומרי גלם מגוונים, מעניינים, איכותיים. אני חיה בצד השָׁבַע של הכדור, מבשלת לאנשים שְׁבִיעִים.

ההתפרצות הגעשית בין "לא היה לי" ל"עכשיו ידי משגת" היא חלק בלתי נפרד מהתרבות הישראלית. אנחנו מחליפים מצוקה בשפע, חוסר אונים כלכלי בצרכנות דוהרת. כשזה מגיע לאוכל, במיוחד בעידן הפומו, כל תמונה משולחן של אחרים עושה לי קוויץ' בלב. אני רוצה גם. אני רוצה עוד. והרצון אינו שָׁבַע.

המחשבה לכתוב תפריט משתה גרמה לי לשאול את עצמי במה בעצם זה שונה מהחיים האלה שאני מנהלת סביב האוכל, חיים שכל רגע בהם נראה כמו משתה. איך לחשוב מחדש משתה, כזה שחוגג את היש אחרי שהגוף התענה בחסר. חשבתי על שבירות הצום לעת שקיעת השמש במסורות השמיות: הארוחה המפסקת של יום כיפור, סעודות האֶפְטָאָר של חודש הרמדאן ועיד אל פיטר. חשבתי על המסורת הנוצרית של הקרבנל, שהיא פרידה מהבשר. בסוף נזכרתי במנה בדואית שהיא הביטוי האולטימטיבי של עושר. הכנסת אורחים שהיא תצוגת תכלית של כל מה שיש לו למארח לתת: גמל, ממולא בכבש, ממולא בעופות, ממולאים ביונים הממולאות בעלי גפן.

דבר בתוך דבר בתוך דבר. כיסי אוכל גדושים. מעטפת גמישה של חיה או של בצק, תפורה או מקופלת, שמסתירה בתוכה את העושר שהיא מבקשת להעניק. בהשאלה לכאן ועכשיו, בחסות עושר קולינרי ושפע, עם חיבה לאוכל מקומי וחיבור ליצרנים קטנים, חוות וחקלאים, מתוך כל אלה נולד המשתה האפשרי והבלתי הגיוני הבא.

טלה ממולא תפוח ממולא שזיף ממולא בשר

שוק טלה צעיר עסיסית ורכת-טעם, משוחה בדיֶסֶס ענבים חברוני (את הענבים דָּרַךְ דאוד במגפי גומי בחצר האחורית של ביתו בבית אֶמֶר), ממולאת בתפוחי עץ גליליים (שנקטפו כשעצרנו בצד הכביש ושלחנו יד מבעד לגדר. קטיף אסור), ממולאים בשזיפים מיובשים (השמש הטורקית הותירה אותם בשרניים), שבושלו ביין רימונים מקומי (את הידע הביא מרדכי מבוכרה – שם פגש לראשונה את דודו, שמיד מזג להם כוס יין רימונים מתוק, בירך עליה שהכול נהיה בדברו והזיל אל תוכה דמעה), ומולאו בנתח

אונטריב של פרה מזן הולשטיין (היא ליחכה עשב במדרונות המלווים את הכביש בדרך לבית שאן) ובִּשּׁוּם ירוק מקומי (שעוד רגע ייכחד, וניאָלץ להשתמש רק בִּשּׁוּם היבש והעצוב שמגיע מסין).

כרוב ממולא טחול ממולא בצל ממולא סיגרים ממולאים חלקי פנים

מלפוף בלאדי ענק, עם מעטפת של עלים עסיסיים (גבעולו היה נטוע עד אתמול באדמה), תוכנו רוקן בטרחה רבה ובסכין קטנה וחדה (שני פלסטרים על שתי אצבעות יוכיחו כמה הסכין הזאת הייתה חדה), והוא מולא בטחול כבש שִׁינִיב הקצב ניקה טוב טוב (כי אימא, שעשתה את זה תמיד בעצמה בבית, כבר אין לה כוח בידים), ואז פתח אותו עוד קצת כדי שאפשר יהיה למלא אותו בקלות בגלדי בצל שבושלו עוד קודם אט־אט, עד שנבעה מהם מתקתקות מרעננת (קשה להאמין שפעם היו בהם חריפות וריח כה עזים), ומולאו בסיגרים דקיקים, הדוקים ופריכים מבצק פסטל (שהכינה השכנה כמו ידיה, ומכרה אותם בערמות של עשרה דפים עטופים בשקית ניילון שכתוב עליה 'סופר סופר דופר'), שגולגלו על מילוי של חלקי פנים שמנוניים ועזי טעם של טלה צעיר (שנקצו דק־דק יחד עם עלי פטרוזיליה ועורבבו עם אריסה של אימא של מתן, שמתבלת אותה בנדיבות ומציפה אותה בשמן זהוב).

לוקוס במעטפת מלח ממולא סרדינים ביצי דגים

תחת הר של מלח שנחצב מהמקום הכי נמוך בעולם נקבר דג לוקוס שניצוד במעמקים (המים שם כהים יותר, סמיכים יותר, קרים יותר), בתוכו שוכנים סרדינים טריים, משוטחים ומחותנים (מקפידים בבחירה, שיהיו שניהם במידה שווה, כך שייגעו זנב בזנב, סנפיר בסנפיר), ביניהם ביצי דגים (פנינים קטנטנות ומבריקות מלאות בשמן בטעם ים), אצות (שנאספו במפרץ עתלית על ידי מתנדבים נורווגים מהחוג לביולוגיה ימית) ופירורי לחם אחיד במחיר מפוקח.

בורקס ממולא חינקלי ממולא קרעפלך ממולא דושפרה

בורקס טורקי שמנוני ופריך מבצק יפִּקָּה (האופה מתח דפים־דפים מעל השולחן במאפייה, עד שהבצק הפך לרִיקִיק והאור חדר דרכו והאיר את פניו), שנערם דף על דף, ובין דף לדף חמאה מזוקקת מחלב כבשים, ובתוכו חִינְקִלִי גרוזיני מפואר, שבושלו בְּצִיר עשיר, ממולא בקרעפלך (הסבתא הכינה. היא כבר שוכחת, אבל ידיה עוד זוכרות) עתיר בצל שנפרס וטוגן בשומן אווזים (כמו שהיה פעם והנה שוב יש בזמן האחרון), עד שכל הסוכר שהיה בתוכו הפך לקרמל פריך מענג, ובסוף, בפנים, בתוך הקרעפלך, דושפרה בוכרי זעיר (אצבעות ילדה שעזרה לאמא קיפלו בצק מעל מילוי בשר, חמאה ושום).

עוף ממולא בקיבה ממולאת במעיים ממולאים באורז וכבדים

עוף שלם, כזה שניקר זירעונים בחצר המשק עד שנצלה כל הלילה בתנור בחום נמוך, נקי מעצמות וממולא בתבשיל ושמנו עֶסְבָּנָה, שהיא קיבה של כבש שנוקתה בקפידה (ממש כמו ששרה ז"ל הייתה עושה ובנותיה עושות עכשיו לזכרה), ובושלה ארוכות עם מילוי של מעיים שנשטפו לכל אורכם, ואז נכרכו בתוך הקיבה, ממולאות אורז עם אריסה חריפה ופיסות כבד בקר ושומן פרה (המילוי נדחס לאט, הופך את מה שנראה כמו קרום דקיק וזניח לצינור תפוח שכמעט מתפקע, קצת כמו הבלונים הארוכים בחגיגות הילדים שעוד רגע עושים מהם צורת פרח או כלבלב).