

א. הסוד של מנגו מאיה. ב. חמוץ מתוק. ג. עוף אמריקאי. ד. לשון זרה. ה. הייקו דובדבנים. ו. עשבים בגראנד וופור (Grand Vefour). ז. טעם החיים. ח. "במה משמרים זיכרון?". ט. "אוכל הוא השקפת עולם".

"כי תצא בדרך אל איתקה שאל כי תארך דרךך מאד"¹

איתקה שלי היא אמא. אמא במטבח הקטן בבית הקרקע שלה בעתלית. במטבח הזה היא דיברה אלינו, באמצעות האוכל שבישלה לנו, בשפת האהבה, הביטחון, מילוי הצרכים והמאוויים, ריכוך העצבונות ושימור הזיכרונות. "ובמה משמרים זיכרון?", שאל עמיחי.² בסיפור שלי, תחנות הטעם של ילדותה באלכסנדריה נהפכו לחלק בלתי-נפרד משק הזיכרונות שלי. אני מכירה את מוכר הקוסקוס עם רוטב גרגרי החומוס החרוף שעמד בפנינת הרחוב שלה, רחוב חמשת הפנסים בחארת' אל יאהוד (הרובע היהודי); אני מכירה את טעם הגמברי (השרימפס) שאכלה בפיקניק שערכה עם חבריה ב"רמל אל בידה"³ וגם את המאהלבייה בדרך לסינמה ריאלטו. כשביקרתי במקומות האלה הם כבר לא היו קיימים; רק הקורניש, הטיילת המפורסמת של אלכסנדריה, המתה רוכלים המציעים קלחי תירס צלויים על גריל ומוכרים של זרי יסמין, שקראו אלי "סבאח אל פול" ו"אל יסמין", בדיוק כמו שאבי קרא אלי בכל בוקר שבת. כשחיבקה חזק, אמא אמרה לי תמיד "אם צריך, אשיג לך את 'לבאן אל עספור'", חלב הציפורים. לציפורים הרי אין חלב, אבל היה ברור שאם אצטרך אמא כבר תמצא אותו עבורי. את המסע ממנה אל העולם הגדול, את האודיסאה הפרטית שלי, התחלתי בגיל צעיר מאד; את מסע החזרה – "עשירה(ה) בכל מה שרכשת(י) בדרך"⁴ – התחלתי ברגע שקמתי מהשבעה על מותה. אנחנו נוסעות הכי רחוק כדי לחזור הכי קרוב.

"מלאה בהרפתקאות מלאה בדעת"⁵

* כיהנה כמנכ"ל רדיו תל אביב וכמנכ"ל תל"י. הייתה בעלים ושף של "יהלומה: הביסטרון בשוק לוינסקי". כיום בעלים ושף של "יהלומה בנמל".

1 קונסטנדינוס קוואפיס "איתקה" כל השירים 48 (יורם ברונובסקי מתרגם, 1995).

2 יהודה עמיחי "ומי יזכור את הזוכרים" פתוח סגור פתוח 173, 177 (1998).

3 "רמל אל בידה" משמעו "החול הלבן". אי קטן, אואיס, אל מול חופי אלכסנדריה.

4 קוואפיס, לעיל ה"ש 1.

5 שם.

א. הסוד של מנגו מאיה

אני בת עשר, נוסעת עם אמי לראשונה בחיי לתל אביב. אחרי שסיימנו את ביקור הקרובים אנחנו עושות את דרכנו חזרה לרכבת שתיקח אותנו לעתלית ועוצרות בשוק הכרמל. אני מסתובבת בין הדוכנים, מוקסמת מהריחות והצבעים. ידה אוחת היטב בכף ידי, ואז בחטף היא מזהה משהו – ופתאום עוצרת ליד הדוכן של מוכר המנגו. היא קונה קילו של מנגו מאיה קטנים בראשית עונתם ומסבירה לי שנאכל אותם יחד, עם כל המשפחה, כשנגיע הביתה. מעוררי לא טעמתי מנגו, אבל את זיכרונותיה מטעם המנגו שאכלה במצרים אני מכירה היטב. אנחנו עולות לרכבת, ופתאום היא מחייכת אלי ואומרת: "אולי בכל זאת נטעם אחד כבר עכשיו?". אמא מאלתרת סכין ופולחת לנו מנגו. אני אוכלת בתאוה, באושר, את המנגו הראשון בחיי – ומיד מבקשת עוד. לא הייתי צריכה לבקש הרבה, גם אמי לא עומדת בפיתוי ומיד פולחת מנגו שני, ואחרי את השלישי והרביעי והחמישי. כשהגיע זמנה של הרכבת לעצור בעתלית אנחנו יורדות ממנה דביקות ורק שקית קליפות בידינו, מצחקקות ונשבעות לשמור סוד. אף אחד לעולם לא ידע שאת המנגו שהבאנו לכל המשפחה אכלנו רק שתינו. זה הזיכרון המתוק והטעים בחיי. עד היום, כששואלים אותי "מה המאכל הראשון שתיקחי איתך לאי בודר" אני עונה "מנגו, מנגו ממה".

ב. חמוץ מתוק

אני בת חמש-עשרה. לא מזמן חזרתי מחופשת קיץ באילת, אצל אחי הבכור. הוא לקח אותי לאכול שם במסעדה סינית בשם "לוטוס הזהב". הבכור מבוגר ממני בעשרים שנה, והנסיעה – כמעט מדי קיץ! – אליו ואל המשפחה שהקים היא כמו ביקור של קרוב משפחה רחוק. ישנו ואיננו. הוא מזמין לנו פירות מטוגנים לקינוח. האפשרות שבצק חם טומן בחובו הפתעת פרי קר, חמצמץ מתקתק, ומעליו סירופ סוכר חמים שמייצר מפגש של בים מושלם – האפשרות הזו מרגשת אותי. אולי היא זו שתגדיר מעתה את החיפוש שלי אחר בים כזה, חיפוש שמשתכפל שוב ושוב במשך השנים ומייצר את הבסיס לאופן שבו אני חושבת אוכל, משתוקקת לאוכל ומבשלת אוכל. מתוך הסתירה בין הטעמים, הטמפרטורות והמרקמים אפשר להצמיח בים הרמוני.

בדרך חזרה הביתה אני מצטיידת בספר הבישול הסיני של אהרוני, ומחליטה להכין לי בעתלית פירות מטוגנים. אח מספר שתיים מציץ מעבר לכתפי בתדהמה ושואל מה אני עושה. אני בשלי, מתעלמת מהגיחוך בקולו, טובלת פירות חתוכים בכלילת בצק בירה, מטגנת אותם, מכינה להם סירופ מתוק ואוכלת. אמי צופה מרחוק בהתרחשות בשעשוע קל; המבט שלה מאפשר את טעם הזרות שרקחתי בבית.

ג. עוף אמריקאי

המטבח היפה של המורה השיקיף על מפרץ חיפה. אני רואה אותה מוציאה עוף קר מהמקרר. היא קורעת פיסות ממנו אל קערה, מוסיפה מעט ירקות חתוכים, סוחטת חצי לימון, כשיר אחת קעורה אוחת בחצי הלימון והיד השנייה מפעילה לחץ על קליפתו. מיץ הלימון ניגר

בין אצבעותיה אל הקערה שמתחת וגלעיניו נשארים אחוזים בכפה. היא מכינה לנו סלף עוף קר. "אמריקאי", היא אומרת. מעודי לא אכלתי עוף קר. כמה פעמים בשבוע, כשיום הלימודים בתיכון הסתיים, היא אספה אותי לכרמל. ריח הבושם שלה מילא את חלל הרכב. מזוהה. שנים אחר כך, כשהייתה חולפת על פני אשה זרה ברחוב, לובשת את הבושם הזה, הייתי נזכרת בה. אני מצטרפת אל משפחתה ככתבית נוספת, שייכת ולא שייכת, נבחרת. דרכה נפתח בי מקום לעולם חברתי ותרבותי אחר, שיחות עומק ועוף אמריקאי. היה לי טעים.

ד. לשון זרה

עיר חושפת את טפחיה דווקא מהמוסדות, לא בהכרח מהמסד. כשהגעתי לתל אביב לקורס קדם צבאי לגלי צה"ל, המוסד הראשון שהכרתי היה בית אגודת העיתונאים ברחוב קפלן. לראשונה בחיי אני ישנה חודש שלם מחוץ לבית שבו גדלתי; מרגישה גם עצמאות אבל גם חוסר התמצאות.

המוסד השני שהכרתי כבר לא קיים, אבל בהיסטוריה של העיר הוא ציון דרך קולינרי ותרבותי – מסעדת "תל אביב הקטנה". בדיעבד הבנתי שהיא הייתה המוסד שגילה לתל אביבים את התל אביביות. באחד הערבים אני מוזמנת לשם לארוחה. מחזר מתוכם ממליץ לי להזמין מנת פילה. אני מסרבת בתוקף: פילה הוא מנת דג ברוטב, שלפעמים – כשלא היה בנמצא דג טרי – השתמשה אמי בגרסה קפואה להכנתו לארוחת שישי. זו הייתה אחת המנות היחידות שאמא בישלה וממש לא סבלתי. הוא מזמין לעצמו. לתדהמתי לשולחן מגיע נתח עסיסי של פילה בקר. אני מכינה את הטעות, טועמת ומגלה שגם לשפה יש גאוגרפיה.

ה. הייקו דובדבנים

באמצע שנות העשרים שלי הפכתי את סנדאיי, עיר פרכרים אמידה ונעימה 200 ק"מ צפונית לטוקיו, לתחנת עגינה. המרחק מעתלית, ואפילו מתל אביב, ליפן כמוהו כמרחק מכדור הארץ למאדים. מתברר שיש חיים במאדים; הם רק מאוד זרים. הכול אחר: האוכל, הצבעים, הריחות, השפה, המנהגים, הקודים התרבותיים והתחושה המשוונה שבמבט שטחי כל האנשים סביבי זהים. המעבר ממזלג וסכין לצ'ופ סטיקס היה מבחינתי אתגר מהסדר האבולוציוני במהופך: ללמוד מחדש את מה שבעיני מגדיר אותי. תחילה אני פשוט גורפת את המזון אל פי, אבל מהר מאוד אני כבר יודעת להשתמש בהם נכון ולומדת איך פעולה טכנית יכולה לשנות הוויה; לומדת את הערך של ההשתהות והכוונה שיש בכל ביש שמוגש אל הפה בצורה הזו, ומזהה עמוק בלב את הקשר שבין הלבנט, המזרח הקרוב, שאליו אני שייכת – שבו ההשתהות, השוואייה-שוואייה, הסיגה-סיגה, היא ערך עליון – לבין המזרח הרחוק של העולם, ופתאום המרחק מכדור הארץ למאדים נעלם. נסעתי רחוק והגעתי הכי קרוב שאפשר, אצל עצמי.

הפרי היחיד שיכולתי להרשות לעצמי לקנות על בסיס קבוע בארץ היקרה הזו היה דובדבנים. מדי אחר-צהריים הייתי עומדת ברחוב ומחכה שמוכר הדובדבנים יעבור. הוא מגיע עם דובדבנים בגודל של תפוחים קטנים; אני קונה 250 גרם בשקית נייר חומה ואוכלת אותם בתאוה גדולה, הפה שלי מתמלא במיץ דובדבנים מתוק.

בזמן הכתיבה אני קוראת חליפת מכתבים מקיץ 2014 בין המשוררת טל ניצן לביץ המשורר באסם אל־נבריס. היא כלולה בגיליון השני של "גרנטה" שיצא בעברית ועוסק בשיטוט. לביץ משתהה על מחרוזות שירי הייקו שכתב אל־נבריס. שמה "אין דוברבנים בעזה"⁶.

1. עשבים בגראנד וופור (Grand Vefour)

כמה שנים אחר כך, בירושלים, התאהבתי באשה. אני מחליקה לאהבה הזו בטבעיות. לא זר לי לאהוב אשה כפי שלא היה זר לי לאהוב גבר. אנחנו נוסעות יחד לטיול ראשון בפריז. אין לנו הרבה כסף ואני חוסכת שקל לשקל – לא כדי לקנות בגדים או בשמים אלא כדי לקנות לנו מקומות במסעדה מוכרכת מישלן – לה גראנד וופור (Grand Vefour) בפאלה רויאל (Palais Royal)⁷. המוסד בהיסטוריה המסעדות בעולם; מסעדה שניצבת באותו מקום, על מראותיה המוזהבות, כבר מלפני המהפכה הצרפתית; מעוז חדרור בהיסטוריה של המטבח הצרפתי הקלאסי ומוקד משיכה לשועי צרפת והעולם. אני נכנסת לשם בחדרת קודש, בהתרגשות אמיתית – עוד רגע ואגשים חלום. אני מזמינה אסקרגו וסלט. בחלזונות היה קצת חול; בסלט, לעומת זאת, היה טרגון. דווקא שם אני מגלה את טעמו והוא מסחרר את חכי. אני יוצאת מהמוזיאון הזה, מהארמון שהבורגנות העשירה מנציחה בו את דימויה העצמי, עם טעם עשב.

2. טעם החיים

אני בת 35, והעולם נדמה פרוש כמחצלת. אני נשלחת כמנכ"ל רדיו תל אביב לכנס בלונדון ונוסעת עם בת הזוג שלי. אנחנו משלכות ביקור קצר במילאנו, לפגוש חברות שגרו שם ושהכרנו בחופשה האחרונה בלסבוס.

הנחיתה במילאנו היא מסע מסעיר של כל החושים. החברות מוליכות אותי בין מעדניות העיר ואני טועמת רביולי נפלאים, גבינות משובחות ונקניקים משובצי כמהין, ומגלה את מתיקותו של הוין סאנטו (vin santo)⁸. אני כמעט יוצאת מדעתי ומרגישה שאני חייבת לחזור הביתה עם כל אוצרות הטעם האלה. מיד נרכשת מזוודה קטנה נוספת, ואני מוצאת את עצמי משכנעת מנהלי מסעדות למכור לי את הרטבים הסודיים שליוו את המנה. אפילו לחשקנית כמוני ההתנהגות הזו היא פריצת גבולות שאני לא מכירה, והסביבה כולה – בחירוק שיניים, יש להניח – מיישרת קו. אפשר לומר שאי־אפשר לומר לי לא. המזוודה נארזת עם כל טוב מילאנו: פסטות ויינות, מרקחות וגבינות, נקניקי סלאמי, מורטדלה ופרושוטו קאלדו – ונוסעת איתנו חזרה ללונדון, להשלמת ההשתתפות בכנס הרדיו. היא נשמרת בחדרי קירור של בתי מלון גדולים ובסוף מגיעה איתנו אל דירתנו בתל אביב.

רגע פתיחת המזוודה הוא מהרגעים הקומיים והמתסכלים של חיי. אני פורמת את הרוכסן, מרימה את המכסה העליון של המזוודה והניחוח שעולה ממנה מעורר בי מיד

6 בסאם אל־נבריס "אין דוברבנים בעזה" גרנטה 2, 149 (2015).

7 על ההיסטוריה של Grand Vefour ראו ADAM GOPNIK, THE TABLE COMES FIRST: FAMILY, FRANCE, AND THE MEANING OF FOOD 25–27 (2012).

8 Vin Santo ("יין קדוש") הוא יין קינוח איטלקי המאפיין את איזור טוסקנה מאז ימי הביניים.

בחילה עזה. אין שם שום דבר מקולקל; היא נשמרה היטב, אבל הריח שעורר בי התרגשות כה עזה במילאנו – הציף את חושיי וגרם לי לעשות מעשים שלא הייתי חוזרת עליהם היום – מרגיש אחרת לגמרי בתל אביב. אני מצלצלת מייד לחברה אנינת טעם ומבקשת ממנה להגיע בדחיפות ולקחת את כל תכולת המזוודה. היא ממחרת להגיע, שמחה ליהנות מהתענוגות שאני משפיעה עליה.

אחרי כמה ימים בדיקת הריון ביתית מגלה לנו את התשובה שחיכינו לה במשך שנה של ניסיונות, וכמעט אמרנו נואש. אני בהיריון. תשעה וחצי חודשים של היריון רצוי ואהוב מסתיימים בלידתה של לוסי אריאן, תינוקת יפהפייה ונוכחת ששוקלת 4,250 גרם. אני אוזחת אותה בעדינות ומנסה להניקה. אחרי אי-אלו ניסיונות כושלים היא מצליחה. אושר. אני מסתכלת עליה ותוהה אם אכיר את טעמו של חלב אם. מוליכה אצבע מהססת אל קצה הפטמה המטפטפת טיפות חלב שקופות, לוכדת חלב ומביאה אל פי. הפתעה: טעם יסוד ראשוני, הכול בו מרומוז ועם זאת נוכח, רבדים של עדינות ושקיפות, ואני כבר לא יודעת אם אני מרגישה את הטעם, חושבת אותו או זוכרת אותו. אם יש חלב ציפורים, אולי זה טעמו.

ח. "במה משמרים זיכרון?"⁹

הימים נחלקים בין חיי משפחה ותרבות בתל אביב לבין נסיעות מדי שבת לבית הוריי שבעתלית. הנסיעות הכמעט-דתיות הללו יוצרות רגעי שמחה על המפגש הבין-דורי של לוסי קטנה, בתי, עם לוסי גדולה, אמי. גם רגעי הקושי הולכים ומתרבים. אני רואה את תבוסת הגוף וחולשת הנפש אצל הוריי. אמא אובחנה כחולת פרקינסון. הכוח הפיזי שלה, החיוניות המתפרצת שלה, הולכים ודועכים משבת לשבת. אני מדמה שהחיות שלה אחוזה בכף ידי: אם רק אשתדל, אטרח, אביא, אדבר, אארגן, הכול יהיה כשהיה; אוכל להציל אותה. ואתי.

"ובמה משמרים זכרון? / במה משמרים בכלל בעולם, / משמרים במלח ובסוכר, בחום גבוה ובהקפאה עמוקה / באטימה מחלטת"¹⁰. הטקס המרכזי בביקורים האלה בעתלית, הוא הכנת הארוחה של הפול מד'מס¹¹ בשבת בבוקר. מיום שאני זוכרת את עצמי, קיץ או חורף, מדי שבת, באחת-עשרה בבוקר מתקבצים ובאים אל שולחן האוכל בני הבית, שכנים ואורחים מזדמנים כדי לאכול פול מצרי. הטקס מתחיל יומיים קודם: גרגרי הפול החומים והיבשים מושרים במים ללילה כדי שיספחו מים, ואז בבוקר שישי מבשלים אותם ארוכות עד לריכוך ושומרים לשבת. בשבת בבוקר אמא מוציאה פיתות לחימום בתנור; מכינה תערובת עזת טעם הכוללת טחינה גולמית, כוסברה קצוצה ירוקה, מיץ לימון טרי, שום טרי כתוש, מלח, מעט כמון, פלפל שאטה ושמן תירס; ומערבבת לתוכה את גרגרי הפול החמים. לשולחן היא מגישה חצאי ביצים קשות, סלט ירקות קצוץ, עלי גרגיר ירוקים שטעמם אגוזי

9 עמיחי, לעיל ה"ש 2.

10 שם.

11 פול הוא המרכיב הצמחי במנה ומד'מס היא מילה בקופטית שמשמעה "קבור". בעבר נטמן הפול בסיר חרס שנקבר באדמה ומעליו הודלקה אש, ומכאן שמו של המאכל. גם קלודיה רודן דנה במנה זו. ראו אייל גרוס ויופי תירוש "אוכל זה לא משהו שנופל מהשמיים": ריאיון עם קלודיה רודן" בכרך זה.

ופלחי בצל, ומתחילה לערום אל תוך חצאי הפיתות את מנת הפול האישית. זה מבקש בצל, וההוא רוצה ביצה קשה אבל בלי סלט. היא זוכרת הכול, וכל אחת ואחד מקבלים לידם את שהתאוו אליו; מתייחדים להם בשקט עם הביס המושלם שלהם. זהו טקס שקט, מרוכז, של תמצית ההוויה שלנו ואף אחד לא מוכן לוותר עליו. ועכשיו, כשהיא חולה וחלשה, אני זו שעומדת במטבח ומכינה את הפול, זוכרת את האופנים המדויקים של כולם, מחייכת אליה ביושבה בכורסת הסלון ושואלת מרחוק "אמא, מה עכשיו? להוסיף שמן? ומה עם השאטה?" אני שואלת – לא כי אני לא יודעת; אני שואלת כי זהו מקומה; אני רק זו שמחזיקה עבודה במשמורת את התפקיד שהוא תמיד שלה.

מהיום שקמתי מהשבעה אני משכיחה את אי-היותה וחוצבת הלאה את דרכנו. אם קודם התנועה הייתה ממנה ואליה, כעת אני נושאת אותה בתוכי, קדימה.

ט. "אוכל הוא השקפת עולם"¹²

בצומת הגדול האחרון שזימנו לי החיים פתחתי בית אוכל קטן, "יהלומה: הביסטרון בשוק לוינסקי". אני מדברת בו את שפת אמי, אבל בלשוני. במקומי, אני לבנטינית כהלכתי. מבשלת את האוכל של האזור הזה, הארץ הזו, האנשים שפה, אלה שהיו ואלה שישנם. שולמית הר אבן, במסטה "אני לבנטינית", ניסחה זאת עבור כולנו כאן בצורה כל כך יפה: "האוכל", היא כותבת, "הוא השקפת עולם" –

הוא ירק בשעתו ובעונתו, עגבנייה שהבשילה בשמש גדולה, שמן מן הגת, מתובלים בריחן ובקורנית שאדם מלקט בכוקר בהר. הוא הענבים של שלהי קיץ, שחייכו להם כל השנה – והוא התאנה שספגה את כל האור. הוא דג שנודג במפרץ, שנאכל בלי שום "תכלית" וכלי חופזה, ומקנחים אותו במשקה עשוי אניס שצמח לא הרחק. זה אוכל הנשמה, זה הבסיס.¹³

הבסיס הזה הוא גם גופני וגם נפשי; גם פרטי וגם מאפשר את התנועה מן הפנים אל החוץ, למקומי בעולם.

פתחתי מקום – קודם כול – כדי לעשות לי מקום, כאן. במקום שלי אני גם משמרת את זיכרונות הטעם שהפכו ליתדות נפשי, וגם משתמשת בהם.

הטעם הוא טעם האזור מדורי-דורות. הוא גם שפת אמי וגם לשון בתה. הוא גם החומר, הבסיס הפיזי שעליו גדלתי, וגם הנפש, המזון הרגשי שממנו ינקתי. הוא שפת האהבה שהנחילה לי אמי, שכתובה לי בגוף וחרוטה לי בנפש.

אוכל הוא השקפת עולם, ולפי השקפת העולם שלי הוא ייחודי לי ובה בעת משותף לכולנו; מסומן גם ברצוע הבטוח והשבע של תינוק שהואכל בחיק אמו וגם בתנועה התמידית אל חלב הציפורים, תנועה של געגוע.

איתקה העניקה לי מסע יפה. אלמלא היא, לא הייתי כלל יוצאת לדרך.¹⁴

12 שולמית הר אבן "אני לבנטינית" ימים רבים, אוטוביוגרפיה 69 (2002).

13 שם, בעמ' 73.

14 קוואפיס, לעיל ה"ש 1, בעמ' 49. הציטטה המדויקת היא "איתקה העניקה לך מסע יפה / אלמלא היא לא היית כלל יוצא לדרך. / יותר מזה היא לא תוכל לתת".