

כשהגפילטע

פגש את

החלפיניו



מרכיבים
לחרוסת
מקסיקאית,
מבית סבתו
הסורית של
השף רפאל
סאגה. בתמונה
הקטנה: סירות
לחרוסת

4/1

מנות גורמה יהודיות-מקסיקאיות. טעמים שהיגרו מפולין ומסוריה למטבחי אמריקה

הלטינית ישתלבו יחד בצלחת - ותודה לטראמפ על הרעיון

נטע אלכסנדר, ניו יורק

צילומים: דייב כץ

חרוסת, טורטייה, גפילטע פיש, גוואקמולי, צימעס, עוגת שוקולד ומצות. כך נהגה סבתו של השף היהודי-מקסיקאי רפאל (רפא) סאגה לחוג את ליל הסדר בקהילה היהודית-סורית במקסיקו סיטי. "היא היתה מארחת סדר ל-40 איש", הוא מספר, "לאבא שלי יש שמונה אחים ואחיות, או תמיד היו המון ילדים שהתרוצצו בין השולחנות". הסעודה כללה גם מנות בשר כמובן: "כתף טלה, בשר בקר עם ציילי, וגם המנה האהובה - ברך של עז. זו מנה מאוד מיוחדת, כי מבשר שלים את הבשר למעלה מ-12 שעות עם ציילי ומרינדה מעט מתקתקת. זה מרכך אותו והוא נמש בפה. מבחינת המרקם זה דומה קצת למנה אחרת שמוזהה עם פסח - לשון. אנחנו היינו אוכלים ברך של עז בליל הסדר עם טורטייה עשויה מתירס וקצת אבוקדו, וזה היה טעם גן עדן".

סאגה, בן ה-26, הוא יליד מקסיקו, הצעיר מבין שלושה אחים. מצד אמו יש לו ענף משפחתי אמריקאי, ומשפחתו של אביו היגרה מחאלב שבסוריה. בליל הסדר הקרוב יצטרף סאגה לשתי שפיות נוספות כדי לבשל ארוחת סדר בת שש מנות לכ-80 משתתפים, באירוע יוקרתי שייערך בבית ג'יימס בירד שבמנהטן, אחד המוסדות הקולינריים המפורסמים בעולם. הסדר רב המשתתפים הוא יוזמה של ה-Jewish Food Society, עמותה בינלאומית שהוקמה לפני כשנה על ידי הישראלית תושבת ניו יורק נעמה שפי במטרה לשמר לתעד ולחדש את המטבח היהודי דרך ארכיון מתכונים דיגיטלי, אירועי פופ-אפ, סיורי אוכל וסדנאות בישול.

במהלך הריאיון, שנערך בכיתה של שפי במנהטן, סאגה בוחש באטיות ובדקדקנות בסיר בצלצלי שאלוט, סלרי, המשך בעמוד הבא





הסדר המקסיקני כמעט צפוי – קציצות דגים, קניידלך וכי ריסקט – אבל מבט מעמיק יותר חושף את סיפורי ההגירה של כל מנה ומשפחה, ואת האופן המרתק בו השפיעו מטבחים גיאוגרפיים מקומיים על תפריטן של קהילות יהודיות שישבו בהם. כל מתכון הוא סיפור, לכן המחקר והאיסוף של המתכונים הם דרך להציג את הפסיפס התרבותי המורכב שיאבד אם לא נפעל לשמר אותו.

“מה ששיכנע אותי בסופו של דבר היה תוצאות הבחירות לנשיאות – אירוע טראומטי עבורי ועבור רבים, ואני חושבת שבמיוחד ליהודים”, היא מוסיפה. “אחרי שהשתתפתי בצעדת הנשים ההמונית, החלטתי שיהיה נכון לחגוג את מקסיקו דווקא בימים שבהם נשיא ארצות הברית מסית נגד מקסיקאים ומקים חומה בין המדינות. כל התנגדות כאשר היא חשובה והכרחית, אפילו אם היא מגיעה מזווית לכאורה איוורתית כמו אוכל מקסיקאיי-יהודי”. הכרטיסים לאירוע, שנעים בן 130 ל-175 דולר לאדם לארוחה בת שש מנות, אולו כחודשיים מראש. הקהל, היא מציינת, הוא לאו דווקא יהודי, אלא קהל שוחרי אוכל טוב ותרבות.

נוסף על סאגה, תיקח חלק בסדר גם פאטי חייניץ, בת 44, שפית, מחברת ספרי בישול וכוכבת טלוויזיה שמנחה תוכנית בישול פופולארית ב-PBS. גם היא היגרה ממקסיקו, ומתגוררת עם בעלה ושלושת ילדיהם בווינגטון. “גדלתי במשפחה אשכנזית מקסיקאית מהמעמד הבינוני”, היא מספרת. “המטבח של אבי הגיע משטעטל קטן בפולין וברחה מהפוגרומים של ראשית המאה ה-20. המשפחה של אמי ברחת מאוסטריה ומצ'כוסלובקיה במלחמת העולם השנייה. ההורים של אמי רצו להגר לארצות הברית אבל לא קיבלו אשרות כניסה. מקסיקו היתה גלגל הצלה מבחינתם, אבל הם לא דיברו מילה בספרדית ולא התכוונו להגיע לכאן מלכתחילה. הם הגיעו דרך נמל ורה קרוו והתמקמו במקסיקו סיטי”.

המטבח המקסיקאי שונה מאוד מהמטבח היהודי המזרח-אירופאי מבחינת חומרי הגלם והדגש על חריפות. איך משלבים בין שתי המסורות הללו?

“אוכל יהודי ומקסיקאי התערבבו מאז המאה ה-15. היו גלי הגירה שונים למקסיקו, ובמהלך המאה ה-20 הגיעו לכאן פליטים יהודים. הגפיטלע פיש שאני אבשל, גפיטלע נוסח ורה קרוו, הוא גרסה חמה וקצת שונה של המנה שמוגשת קרה בדרך כלל. אנחנו מבשלים את קציצות הדגים עם רוטב עגבניות וצ'ילי שיש בו זיתים וצלפים ומגשים אותו חם עם פלפל ירוק במקום גזר. הטעם עשיר מאוד וקצת חריף. סבתא שלי נהגה להכין את שני הסוגים – הקר והחם – מדי פסח, והיא תמיד שאלה 'מה את מעדיפה לאכול, את הלחן או את האדום?' לא משנה מה ענית, היא תמיד גערה בך, 'או לא אוהבת את הסוג השני? אז סתם בישלת אותי?'

המשך בעמוד הבא



השפים (מימין): רפאל סאגה, פאטי חייניץ, ומשמאל: עוגת שוקולד ציפוטלה; בקטן: נעמה שפי; ההגירה שלה



המשך מהעמוד הקודם

תפוחים, אגוזי מלך, אגסים, אורגנו, ארוגולה, מיץ תפוחים, דבש ומעט חומץ ברייזן על פי מתכון לחרוסת שעובר מדור לדור. “הקהילה היהודית במקסיקו היא השנייה בגודלה באמריקה הלטינית, אחרי ארגנטינה, וכוללת כ-60 אלף יהודים שמתרכזים בצפון מקסיקו סיטי”, הוא אומר בעודו שוטף את עלי האנדיב הפריכים המשמשים כסירות חרוסת מאולתרות. “הקהילה מגוונת למדי, וכוללת אשכנזים, מזרחים וגם לא מעט יהודים סורים, כמו המשפחה שלי”.

הוא למד בבתי ספר יהודיים והמשיך ללימודים ב"קורדון בלו" במקסיקו סיטי, בסיומו עבר לבניו יורק. כיום הוא עובד במסעדה איטלקית. “כשהחלטתי להישאר בארצות הברית ורציתי להגיש בקשה לוויזו, עורכת הדין שלי אמרה לי שאני צריך להתמחות בנישה מסוימת, וזה היה הרגע שבו החלטתי ליצור מנות יהודיות ולהתמחות באוכל מקסיקאיי-יהודי”.

הייתם אוכלים בבית אוכל כשר?

“בליל הסדר כן, בשאר השנה לא. אני לא מכיר אף אחד ששמר. זה מנוגד לעקרונות הכי בסיסיים של המטבח המקסיקאי, שמערבב בשר וגבינה כל הזמן. אני מאוד אוהב לובסטר ובייקון, ואני לא חושב שזה הופך אותי לפחות יהודי”.

האם פסח, חג החירות, נקשר אצלך לאירועים בחאלב, שממנה הגיעה המשפחה שלך?

“אין לי קרובי משפחה בסוריה כיום ומעולם לא ביקרתי שם, כך שהקשר היחיד שלי למורשת הו הוא האוכל והזיכרונות של סבתא”.

אוכל נגד החומה

זו השנה החמישית שבגיימס בירד עורכים בליל הסדר ארוחה חגיגית (כשנה שעברה נערך ליל סדר שזכה להצלחה גדולה בניצוחו של השף הישראלי רפי כהן). לדברי נעמה שפי, הרעיון לסדר של השנה נולד בין היתר בעקבות בחירתו לנשיאות של דונלד טראמפ. “ניסיתי לחשוב על ייצוגים פחות ידועים של יהדות וככה הגעתי למקסיקו”, היא אומרת. “לפני שהתחלתי לעבוד על הפרויקט לא ידעתי הרבה על הקהילה היהודית במקסיקו סיטי והמורשת הקולינרית שלה. הרבה מהמנות אליהן נחשפתי במחקר שלי הן ביטוי מקסימי של מורשת יהודית ארוכת שנים עם השפעות של חומרי גלם מקומיים כמו ליים וציפוטלה. במבט ראשון נראה תפריט

פאטי חייניץ, שפית: “אוכל מקסיקאיי-יהודי הוא דוגמה נהדרת לאופן שבו שתי תרבויות יכולות לשפר זו את זו. הגפיטלע פיש שאני עושה הוא עדיין גפיטלע, אבל הוא אדום וצבעוני יותר ויש לו טעם מאוד עשיר”

מודעה
עמ' 63

“בנוסף, אוכל מקסיקאני יהודי הוא דוגמה נהדרת לאופן שבו שתי תרבויות יכולות לשפר זו את זו: האוכל היהודי לא מאבד את הנשמה שלו, אבל הוא מרוויח טעמים וצבעים חדשים. הגפילטע פיש שאני עושה הוא עדיין גפילטע, אבל הוא אדום וצבעוני יותר ויש לו טעם מאוד עשיר”.

כשהיא פותחת את הסיר המהביל ניתן להבין כיצד השילוב בין שתי התרבויות מוביל לתוצאות מפתיעות: בניגוד לגפילטע המסורתי הכבד והמתקתק, הקציצה נוסח ורה קרוז קלילה ואוורירית יותר. רוטב העגבניות והחריפות העדינה של הפלפלים יוצרים שילוב שמזכיר חריימה יותר מגפילטע. לדברי חניניץ, “סבתי היתה מגישה את הגפילטע הזה לצד גוואקמולי טרי עם בצל מקורמל וסלט ביצים”.

בנוסף לגפילטע פיש, חניניץ תכין באירוע מרק קניידלך לפי מתכון של סבתה הפולנייה. “זה מרק קניידלך שמוגש עם פלפלי חלפניו, פטרוויליה ונגיעות של אגוז מוסקט. המשפחה של סבתי הגיעה מכפר קטן בפולין. הם מעולם לא היו עשירים ובישלו אוכל מאוד פשוט, אבל בליל הסדר הם אירחו לפחות 30 איש. סבתא שלי היתה עושה צימעס עם שויפים מיובשים ושני סוגים של קוגל – מתוק ומלוח. בנוסף היו כמוזבן מנות בשריות ולקינח לפתן פירות.”

“יש קווי דמיון בין התרבות היהודית והמקסיקאית: מדובר בתרבויות מאוד פתוחות וחמות עם צורך אובססיבי להאכיל אנשים, בעיקר ילדים ובני משפחה. בספרדית יש מושג שנקרא ‘סוברמסה’ – כשאתה יושב לשולחן ומסיים לאכול, אתה לא קם והולך. אתה ממשיך לשבת ולשוחח, שותה קפה, מנשנש משהו מתוק. זה יכול להימשך שעות, ולהתחבר לארוחה הבאה, וכך אנחנו מבליים בחגים”.

שוקולד ברזב עגבניות

המשתתפת השלישית שנקראה לסדר היא שפית הקינור חים פאני גרשון, בת 40, גם היא ילידת מקסיקו שהיגרה לארצות הברית. היא הופקדה על אפיית קינח שינסה לה- תעלות על המנות של עמיתיה: עוגת שוקולד ציפוטלה שמוגשת עם רוטב של טומטילו - עגבניות ירוקות המככבות במטבח המקסיקאי.

“אמא שלי נולדה למשפחה קתולית אבל היא התגיירה בעקבות אבי”, מספרת גרשון. “היא רצתה שהילדים שלה ייהנו מהתרבות היהודית, למרות שלא שלחו אותנו לבתי ספר יהודיים והלכנו לבית כנסת רק בחגים. היינו קצת חריגים בקרב הקהילה היהודית במקסיקו. אני זוכרת ששלחו אותי ואת אחותי למחנה קיץ יהודי בגיל תשע וזו הפעם הראשונה בחיי שהרגשתי דחוייה. הילדים לא אהבו את העובדה שאמא שלי התגיירה ושלא הלכנו לבתי ספר יהודיים. מישהו לעג לאחותי ואמר לה ‘את לא באמת יהודייה’. כשעברתי לארצות הברית גיליתי שהיהדות כאן הרבה יותר פתוחה ומגוונת. יש כאן יהדות רפורמית ונשים רבניות”.

מאז שהגיעה לניו יורק לפני כשני עשורים, גרשון מתמחה באפייה ובקינוחים ומנהלת עסק לקינוחים מקסיקאיים - שלגונים, עוגות וממתקים - ושתי חנויות דונטאס תחת המותג Dough. “אני בטוחה שיהיה מספיק אוכל כי גם מקסיקאים וגם יהודים תמיד מגוימים בכמויות”, היא צוחקת. “חוץ מזה אני מגיעה ממשפחה שמציינת את החגים היהודיים, הנוצריים והמקסיקאיים, כך שיש אצלנו מסיבה כל שבוע”.

האם יש חשיבות מבחינתך לתזמון של האירוע?

“בהחלט. תחת הממשל הנוכחי והנשיא טראמפ, חשוב לי להדגיש את האפשרות לשילוב בין תרבויות שונות ולקהילות שמעצימות אחת את השנייה. המחשבה על כך שהחופש שלנו – בין אם מדובר בחופש התנועה או חופש הביטוי – עלול להילקח מאיתנו מעניקה לאירוע שלנו תחושה של דחיפות, ולא רק הנאה קולינרית.” 23



גפילטע פיש בסגנון מקסיקני

פאטי חניניץ

גפילטע פיש אלה ורקרוזאנה (בסגנון ורקרוז, מקסיקו)

הכנה:

קציצות הדגים: שוטפים את נתחי הפרידה והסול במים קרים. חותכים לנתחים ומניחים בקערת מעבד מזון. קוצצים בפולסים של 5-10 שניות עד שהדגים קצוצים דק, אבל נוח רים שלא להגיע למרקם של משחה. מעבירים את תערובת הדגים לקערה גדולה.

מכניסים לקערת מעבד המזון (אין צורך לשטוף אותן משאריות הדגים) את הבצל, הגורים, הביצים, קמח המצה, המלח והפלפל הלבן. קוצצים לתערובת חלקה, מוסיפים אותה לתערובת הדגים ומערבבים היטב.

הרוטב האדום: מחממים את השמן בסיר גדול על להבה בינונית-גבוהה. מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים במשך 5-6 דקות תוך ערבוב, עד שהבצל רך ושקוף.

מוסיפים לסיר את העגבניות המרוסקות, מערבבים ומניחים לתערובת להתבשל ולהסמיך במשך כ-6 דקות.

מוסיפים את ציר העוף או המים, הקטשופ, המלח והפלפל הלבן, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומניחים לרוטב להתבשל בעדינות על סף רתיחה.

בזמן שהרוטב מתבשל יוצרים את קציצות הדג. מניחים קערה קטנה של מים פושרים ליד רוטב העגבניות המתבשל. אצלנו נהוג לעצב את הקציצות לכדורים מוארכים באורך של כ-8 ס"מ, רוחב של כ-5 ס"מ ובעובי של כ-2.5 ס"מ. מרטיבים את הידיים לפי הצורך, כדי שתערובת הדג לא תידבק לידיים. מחליקים בעדינות את הקציצות לתוך הרוטב המתבשל. אם יש צורך, מגביהים את האש ללהבה בינונית כדי שהתערובת תמשיך לבעבע על סף רתיחה.

כשמסיימים להכין את הקציצות, מכסים את הסיר, מניחים את האש ומבשלים במשך 25 דקות.

מסירים את המכסה, מוסיפים לסיר את הזיתים, הפלפל הלבן והפלפל הירוק, מערבבים קלות וממשיכים לבשל ללא מכסה עוד 20 דקות, כדי שהקציצות יתבשלו היטב והרוטב יספוג את הטעמים ויסמיך. מגישים חם עם פרוסת חלה וחמוצים.

מאנגלית: אורלי מזור-יובל

מרכיבים (לכ־20 קציצות):

לקציצות הדג:

450 גרם פילה דג פרידה נקי מעור ומעצמות

450 גרם פילה דג סול נקי מעור ומעצמות

1 בצל לבן חתוך לרבעים

2 גזרים מקולפים וקצוצים גס

3 ביצים

1/2 כוס קמח מצה

2 כפיות מלח גס

1/2 כפית פלפל לבן טחון

לרוטב האדום:

3 כפות שמן חריע או שמן תירס

1/2 כוס בצל לבן קצוץ

1 קופסת שימורים (800 גרם) עגבניות מרוסקות

3 כוסות ציר עוף או מים

2 כפות קטשופ

1 כפית מלח גס או מלח ים

1/4 כפית פלפל לבן טחון

1 כוס זיתי מנונילה ממולאים בפלפל פימיינטו

8 פלפלים ירוקים חריפים כבושים (שיפקה)

1 כף צלפים

מודעה
עמ' 65