

מהו התבלין הסודי של האשכנזיות?

* דמיינו שהפסדנו. שהכל השתבש. התפרו ררנו מבפנים, הוכרענו מבחוץ, ועכשיו החמאס מעלה אותנו על אוניות לאירופה, וזהו. נגמר הקטע עם בית לאומי לעם היהודי. מחשבה מחרידה, אבל לפעמים טוב להיחרד. הפחד הזה הרי מניע אותנו. בגללו אנחנו עושים צבא ושונאים זה את זה – בגללו הפוליטיקה היא אצלנו עניין של חיים ומוות. אז בואו נדמיין.

איך ייראו חיינו החדשים? כנראה לא רע. בכל זאת, ישראלים בחו"ל. נתברג, נתפרנס, נתקרב לצל"ח. קצת כמו בפעם הקודמת שבה גורשנו. כן, למרנו שתולדות עם ישראל הן רדיפה אינסופית, אבל התמונה מורכבת יותר. בימי הביניים המוקדמים הווקא הצל"ח נו קצת להסתדר, וווקא עם מוקדי הכוח. יש עדויות היסטוריות לכך שיהודים במרכז אירופה מונו לשופ"ט, טיפ, יועצים וגובי מסים, ונהנו מזיכיונות סחר. קבוצה משכילה ומוכשרת אך חסרת זכויות, ולכן לא מאיימת, התאימה למלכי אירופה. בלהסתדר אנחנו טובים. ומה נאכל? שוב, כמו בגלות הקודמת – נאכל את האוכל שיהיה סביבנו. ונאכל טוב.

בגלות רומא נתלשנו מהמטבח המקומי, שכנראה היה משגע. מעט אכורזי האוכל בתנ"ך כוללים עגל בהמאה, אווזים מפוטמים והברבורים האבוסיים ממלכים א' ה', תבלינים צבעוניים משרי השירים, בהם קינמון, כרכום ונרד – כנראה לווונדר – וחומס ועדשים וש"כ בעת המינים, וחובתו של הבורא לניחוחות צלייה. את אלה איברנו. לפחות האשכנזים.

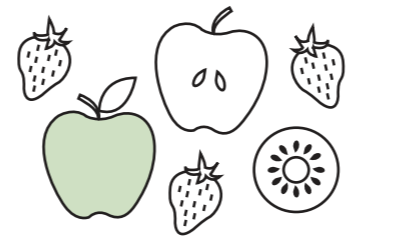
אבל גילינו את המטבח האירופאי, ואותו מיד נייכסנו. לפי המומחה לאוכל אשכנזי שמיל הולנד, בכל ארץ שהגענו אליה אימצנו מתכונים מקומיים, התאמנו מנו את הכשרות, ולימים ברחנו עם המתכון המגורר. וכך הדי Knodli העתיק נהיה קניידלך, הגור המומתק Zuomuose נהיה צימעס, Mohntaschen ("כיסר" ני פרג" בגרמנית) הפכו להמן טאשען ("אווני המן" ביידיש). אפילו חלת השבת, להם מועשר בביצים וקלוע כצמה, היא גיורת. שמה האסטרי המקורי הוא Berchisbrod, שחביב עלינו, אולי כי הוכיר את המילים "לחם ברכות".

וכי הוא היה יוקרתי. היום זה נשמע מופרך, אבל יוקרה היתה חלק מהטעם האשכנזי. ההתקרבות לא צולה ולכמורה היתה גם לאוכל שלהן, ובמשך השנים אימצנו תבשילים יוקרתיים, עתירי עבודה ועם חומרי גלם נדירים. פואה גרא, כבד אווז, זוהה איתנו מאות שנים. הגורים של הצימעס היו נדירים ויקרים במאה ה-14: פשוטי העם בישלו לפת. הגפילטע פיש גולד או



מלנכוליה גלותית מתוקה

מלנכוליה גלותית מתוקה



[1] 2 תפוחים ירוקים (גראני סמית), קלופים ומגולענים; קיווי קלוף; תותים או פירות יער (מופשרים) לחתוך דק דק ולהניח בקערה



[2] 2 כמות ריבת תפוחים; 2 כפות דבש; מיץ מתפח אחד להוסיף ולערבב היטב



[3] להגיש ולטבול דברים

Gooseberry Patch, Our Favorite Apple Recipes, 2018 *17