

מה הטעם

אסף אביר

סטיליון וצילום: Roshianu&Moloko

האם הטעם המערבי הוא בעצם ערבי?

***** כל בשלן וגרגרן צריך מדי פעם לעצור ולהכיר תודה למולדת הבישול העילי, לשי פים מהעבר שמשוהו מהם נמצא בכל צלחת גם היום, ולעירם, בירת הקולינריה המודרנית: בגרד. כן, שיר האהבה היום הוא לקובה סלק. וליתר דיוק, לטעם שלנו ולסיפורים שאנחנו מספרים עליו, ועל מאיפה שבא. כי טעם באוכל זה דבר שבא, והולך. הוא משתנה במשך החיים ובמשך ההיסטוריה. מתוק וחמוץ אהבנו תמיד, אבל ברומא העתיקה, לרוגמה, הם היו טעמן של עוגות רחוסות מקמה אָמֶר טבולות ביון, ושל שיפודי מרמיטות ועטיני פרה מוחמצים ומגולגלים ברוטב רגים סמין. כך אכלו. כשרומא קרסה, התרבות והקולינריה קרסו איתה. חיידק דְבֶרֶ סני הכה ביבשת, ובמשך 200 שנה קטל 25 מיליון איש, שיתק את החקלאות והמיט 70 שנות רעב. במחצית הראשונה של ימי הביניים אנשים אכלו דייסות: שעורה, עלים, שורשים, בשר כשהיה, שבוש לו למוות בסיר, למחית אפורתירוקה תפלה. עוד לא היו תבלינים פיקנטיים, ועל ירקות צבעוניים כמו גזר ועגבנייה לא שמעו. ולא היה אכפת. אכלו. ספר בישול סורי מהמאה ה-13 מכיל מתכון שערביי סוריה למדו מהצלבנים: אלי־שיוא אלי־פראנאוה, כבש בסגנון פרנקי. משפרים טלה על רומח ומטובבים מעל גחלים. וגם לזה הערבים הוסיפו שלב הכנה מקדים, של עיסוי בשר הטלה בשמן שומשום ומי ורדים, מרכיבים וטכניקה שעוד לא היו נהוגים באירופה. הטעם התחלף שוב במאה ה-17, כשבצרפת טבחים משפיעים נחזו את האופנה של שלהי ימי הביניים, הפי סיקו לקבור הכל ברוטב צעקני ועתיר סוכר, קינמון, כורכום, ציפורן, פלפל ומוסקט – ובמקומו התחילו להדגיש את הטעם הטבעי של העוף והטרגון, והפטי רזוליה. התיבול עזרן וגזון, לצלחת נכנסו ניואנסים ואסתטיקה. וזה כבש את העולם, כמו שצרפת רצתה: באותן שנים התחיל הקטע של הוות לאומית. הצרפתים הסבירו בעצמם איך הגישה נולדה: הם חשבו עליה לבר. השפים שלהם חזרו עד ימי יוון ורומא, אל העקרונות הנשכחים של יצירתיות, נהגות וחיוניות הסעודה, והמשיכו משם. אולי באמי צע איזו קתרינה דה מדיצ'י הביאה מאיטליה מולג, ייתכן שזה קשור, מי יודע, אבל בגרד, הכל זה הם. והסיפור אומץ. אולי זה משהו בשם, ימי הביניים. האדם הלבן נוטה להרחיק את התקופה הזאת, שבה היה אחת הצביילוציות המפגרות בעולם. רק שישנם הפרטים הלא־לגמרי מוסברים. נגיד, העניין עם היבולים ש"הערבים הביאו לאירופה". מכריזים: ארטישוק, גזר, חציל, מלפפון, תרד, הדי רים, חרובים, מלונים, רימונים, תמרים, פיסטוקים,

צנוברים, קמח שקדים וחלב שקדים, היוגורט, תב לינים מהמזרח ובהם זעפרן, פלפל, כמון, קינמון, ציפורן, מוסקט, ג'ינג'ר, נרד, גלגל, קסיה, סומק, סוכר. הכל מערבים, ויותר: גם את האורז והפסטה הם הביאו, ואת חיטת החרום עצמה. במאה התשיעית, לפני מרקו פולו או מסעי הצלב, ספר הבישול הבג' דרי פיתב אל־טביח ("ספר המנות") פירט מתכונים ללֶאֶקְשָה, איטריות חיטה בפרסית עתיקה, והשרוש למילה היידית לוקשן. אז לקנות ארוז בסין ולמכור באנדרלוסיה עושה אותך גורדון רמוז? רק שאלה יותר מחומרי הגלם. ככל שעוד ספרי בישול מתור הזהב האסלאמי נחק רים, מתגלים בהם עוד מתכונים מוקדמים למאכלים שכביכול נולדו במאות האחרונות במערב אירופה. צ'ורוס, אצבעות בצק מטוגנות מספרד, הוא הדי לאביה המזרחית־כונית. נקניקיות המָרְגֶ'נֶז ערבייה. וכך גם המרציפן, הסורבה, הזביונה, הגפילטע פיש! פיתב אל־טביח נתן מתכון לבשר רג מעוך במכתש ועלי, מעורבב בבציה ומתובל בדבש, פלפל, ציפורן, ג'ינג'ר, כמון, קסיה ונרד, ומרי, ה"רוטב סויה" של המזרח התיכון דאו. העיסה נעטפת בחורה בעור הדי, נאפית על לבנים ומוגשת, ברחמי אלה, עם מבהר ממתבלי הדגים מפרק 34. ויש עוד. יש מבשר ערבי גם לסביצ'ה. הערבים לימדו את האירופאים גם טכניקות, כגון לבשל ארוז אחר־אחד במקום כרייה. הפילאף קדם לפאייה. גם הקציצות ערביות, ועוד מנות. ובעצם, המנות עצמן הן רעיון ערבי. התפריט הראשון לארזי זה שלא מוגשת בבת אחת אלא לפי סדר, מפתחים עד קינוחים, נכתב בערבית במאה ה-13, מאה שנים לפני ספר הבישול האירופאי הראשון. זה היה הֶבֶר. הוא הכה באירופה, ופספס בדרום את האימפריה הפרסית, ששגשגה ברצף מאז ימי אחשוורוש ועד עליית האסלאם. כשהמוסלמים כבשו את פרס הם אימצו את תרבותה העשירה, וכך בימי הביניים "האפלים" בגרד היתה העיר הכי מתקדמת וקוסמופוליטית בעולם. כיבושי האסלאם ייצאו את התרבות הזאת, לרבות הקולינריה המתקדמת של טעמים טבעיים, צבעים וניחוחות חושניים, ותרי בות של סעודה. הם הגיעו לאיטליה וספרד במערב, ולהורו במזרח. לא במקרה הרטבים העוים של ימי הביניים המאוחרים מוכיחים את הקארי ההודי. שני המטבחים שאבו מאותה ההשראה. או כן, כשהקולוניאליסטים הצרפתים החמיאו לאוכל הערבי בסוריה ואליג'יר, הם אולי התנשאו, אבל צדקו. הם רק לא ידעו עד כמה. אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישולי"



נראניה ("תכוזים" בפרסית)

הקציצות הראשונות בימי הביניים

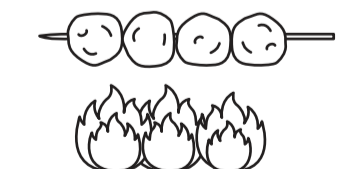
ציור

500 גרם בשר טלה רזה, חתוך לקוביות 2 בצלים קצוצים 2 גזרים קצוצים חצי כפית מכל אחד מהבאים: כמון, כוסברה, קינמון, פלפל שחור, שרף עץ אלת המסטיק < הקפיצו יחד עשר דקות, כוס במים בתוך סיר, הביאו לרתיחה נמוכה ובשלו שעתיים < בסופן, סנו את הציר



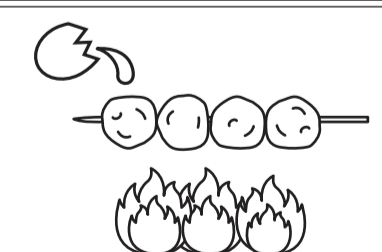
קציצות

500 גרם בשר טלה, עם השומן, חתוך דק כפית מכל אחד מהבאים: מלח, פלפל שחור, קינמון, נענע יבשה חצי כפית ג'ינג'ר עשרה חוטי זעפרן רבע כוס פיורירי לחם חלבוניים משתי ביצים < ערבבו, מעכו במכתש ועלי, וצרו כדורים קטנים בגודל ביט



צלייה

קציצות מבושלות < השחילו על שיפוד וצלו מעל אש גלויה



הזהבה

חלמונים משתי ביצים 5 חוטי זעפרן קצוצים < ערבבו, וטפטפו על כדורי הבשר בעודם מסתובבים מעל האש

* מבוסס על מתכון מאת מוחמד אבן אל־חסן אבן מוחמד אבן אל־קארים אל בגדי, 1226