

המתנה: להיות יחד



אם תכתבו לאמא, לסבתא או לכל בן משפחה אחר משהו יפה, משהו שיוצא מהלב – זה ישמח אותו יותר מכל מתנה אחרת. מבטיחה. לקח לי הרבה שנים, אבל לבסוף הבנתי: הדרך

בשנים האחרונות אנו רואים יותר ויותר, שכל חג הופך לחגיגת קניות מטרפת. ט"ו בשבט בלי שלושים קילו פירות יבשים הוא לא ט"ו בשבט; את שבועות אי אפשר לעבור בלי מתקפת מוצרי החלב בסופר; ביום האהבה (שרשתות השיווק דוחקות בנו לציין אותו גם בתאריך הלועזי, הולנטיין דיי, וגם בתאריך העברי – ט"ו באב) אנו מוצפים בכל דבר שמזכיר צורה של לב, רצוי אדום. אני מזמן הכרזתי, שבמשחק הזה אני לא משתתפת. גם בחגים ה"גדולים", כמו פסח וראש השנה, אני מנסה, ולפעמים גם מצליחה, לשכנע את המשפחה המורחבת שאפשר לחגוג גם בלי מתנות. עכשיו מגיע "יום המשפחה", וכבר רוחשת באוויר תכונה של קניות. אז די, באמת לא צריך, תודה רבה.

הטובה ביותר לחגוג את יום המשפחה היא פשוט להיות יחד. בעידן שבו ההורים מבלים בעיקר בעבודה והילדים מול המחשב והטלוויזיה, עצם ה"להיות יחד" הוא הוא הפילוי המתאים ביותר ליום המשפחה. ולא משנה מה עושים ביחד הזה – נשארים בבית, יוצאים למוזיאון או לסרט, הולכים לאכול גלידה או מסתובבים בפארק – העיקר שעושים את זה יחד. אמא, אבא וילדים, בלי מחשב, בלי טלוויזיה, בלי עבודה, בלי טלפונים. אפשר כמובן לצרף את המשפחה המורחבת; אפשר לתת מתנות קטנות, לכתוב ברכות, להכין ארוחה, להקדיש ערב שלם למשחקי קופסה – כל משפחה וטעמה שלה. העיקר: כמה שעות, בלי הסחות דעת, שנתונות כולן למשפחה. כל-כך פשוט, וכמה מעט עושים את זה. **איילה פרלמוטר**

אמא

השף אריז קומרובסקי פותב בספרו "שנה בצלחת" (הוצאת עם עובד) על אמו שנפטרה

אני יודע שאת נתת לי את האוכל הראשון, ואני – שכל-כך אוהב אוכל – לא מצליח לזכור מה היה האוכל הראשון שלי. וכשאיתי אותך מה היה הדבר הראשון שהכנסתי לגרון, אמרת, "ינקת, אבל לא אהבת חלב. הייתי טוחנת לך מרק עוף עם ירקות, כדי שיהיה לך כוח. הייתי עושה גבינה מלפון ומכדורי קלציום, ושמתי את זה בבר חיתול. אכלת הפל, לא היית ילד בעייתי באוכל". אני זוכר את הדייסות שבישלת לי, עם סולת וסופר וקינמון. [...] עוד לא הספקתי לטפל לגמרי במה שהיה לי עם אמא. אמא שלי עוד לא לימדה אותי לעשות את הגפילטע שלה, עוד לא לימדה אותי לעשות מרק עוף כמו שהיא עושה, עם הפמות המדויקות הזאת של טיפות השומן הנוהפות. אני לא עושה צלי טוב כמוה, ואת עוגת הפינגשטיק לא הצלחתי אף פעם לשחזר באמת. ועוד לא הופרתי את עוגת השוקולד-קוקוס, זו שצריכה להיות בפריוז ולצאת משם בדיוק ברגע הנכון – כדי שלא תהיה קשה מדי מצד אחד ונוזלית מדי מצד שני. [...]

יש עוד כל-כך הרבה דברים שהיא לא לימדה אותי להכין, שזה באמת פלא בעיניי איד זה יכול להיות. אני, שיצאתי מהמטבח שלה, שהתחלתי את דרכי בין הרגליים שלה ליד הפיור, שבלגנתי לה תמיד את הסדר בין המלח הדק לפלפל השחור הטחון,

לא לקחתי שום דבר מהמטבח הקולינרי הגנטי שלי. אשכנזי גמור. קצת מתבייש במורשת הבישול שלי, קצת מלגלג. הלכתי לרעות בשדות זרים (ללמוד מאחרים). למדתי כל-כך הרבה מתכונים מאמהות של אנשים אחרים, וכל-כך מעט לקחתי מאמא שלי. למה אנחנו, הטבחים האשכנזים, מתביישים בהרינג שלנו, בסלק ובכבדיות המטוגנות שלנו, ומעריצים כל דבר שקוראים לו חציל בלאדי וקוסקוס דלעת וגרגרי חומס. למה הדפנו מעלינו כל שריד של אירופיות, הדחקנו מהמטבח הישראלי כל זיכרון של פטריות יער וכרוב כבוש בחביות. אני הולך היום לארוחת ערב, יום שישי. היא מבשלת. יש גרות. מקווה שיהיו שקדי מרק. שיהיה שטרודל תפוחי-אדמה, שיהיו קרפלה. הדבר הראשון שאני עושה כשאני נכנס אל הבית של אבא-אמא הוא ללכת לקופסת עוגיות השקדים האלה, ה"מנדלברויט", ולבלוע כמה. כל-כך אוהב את הטעם הזה של השקר המר, את ההרגשה הזאת של התפצחות העוגייה בחלל הפה. אני מכניס "מנדלברויט" לפה ולועס אותה. העיניים שלי נעצמות.

"אל תאכל יותר מדי מנדלברויט. בסוף תתמלא לפני האוכל", אמא שלי אומרת לי בדאגה.

יושב במטבח של אמא שלי. את תחילת דרכי עשיתי במטבח הזה. פה למדתי מה זה לשים מלח על עגבניות, איד מטגנים צ'יפס, איד מבשלים אורז ואטריות. אני טפח בגלל שאת אמא שלי, אני חייב לך המון. כל-כך מעט אני מצליח להראות, כל-כך

מעט יכול להגיד. כל-כך הרבה שתיקות עומדות בינינו כמו גדרות. אז עכשיו, כשיש לי הזדמנות, אני אומר מה שקודם הייתי צריך להגיד, הרבה פעמים. תיקון טעות. לוקח זמן לגדול. תודה, אמא, על שלימדת אותי, וחבל שלא למדתי עוד.

עוגיות מנדלברויט

החומרים: שקית קטנה (350 גרם) קמח תופח; 100 גרם שקדים קצוצים; כפית תמצית וניל; כף שקדים מרים גרוסים (אפשר גם תמצית שקדים); ארבע פפות שמן; כוס סוכר; שלוש ביצים.

ההכנה: הרבה פעמים לקחתי מאמא שלי את המתכון לעוגיות האלה. הרבה פעמים ניסיתי להכין אותן במאפייה, אבל הן אף פעם לא יצאו לי כמו שצריך. הן היו טעימות, אבל אחרות. לא בדיוק העוגיות של אמא. הסוד הוא בערבול הפצק הידני. לא במיקסה להלן אופן ההכנה, במילים המדויקות של אמא שלי.

"מכניסים את כל החומרים לקערה ולערבב (לא להתבייש ולערבב בידיים) עד אשר הפצק (העיסה) לא דביק. רק במקרה שהפצק דביק, אפשר להוסיף עוד קורט קמח תופח. מחלקים הפצק לארבעה חלקים. מקמחים משטח, מגלגלים כל אחד מהדורים לנקניק, ומגיחים על תבנית מרופדת בנייר-אפייה במרחק מה אחד מהשני. אופים 25 דקות בחום 180 מעלות. מוציאים ופורסים לפרוסות של שני ס"מ כל אחת. מכניסים לתנור לעוד כעשר דקות בחום של 150 מעלות. הופכים את המנדלברויט, ולהמשיך לאפות עוד חמש דקות באותו חום, וזהו."