



וריאציות על נושא תפוח אדמה

בעיירה מוטלה, בין פינסק למינסק, חגגו את החנוכה בארוחה של שלוש מערכות. לשחזור שלה יש ערך שהוא לא רק נוסטלגי



← "ואני עבדכם מפצה אגוזים, זורק את הגרעינים אל תוך כוס יין, וכשהכוס מתמלאה עד שפתה העליונה אני גומע את היין עם גרעיני האגוזים. לקץ אנובי, במחילה"

(מתוך "עיירת מוטלה", חיים צ'מרינסקי, הוצאת מאגנס)

את המילים האלו - פיסה ועירה מוכרונות ילדות מתוקים ושופעי גרגירי יער, אנסי פרא טמונים ברמץ חם, נטיפי שומן, פשטיות שבת ותבציקי בולבוסין - כתב חיים צ'מרינסקי בשלהי 1916, בשוכבו על ערש דווי. סרטן שפשה בקיבתו זלל את גופו של איש הרוח והתענוגות הגשמיים, שגולד במחצית השנייה של המאה ה-19 בעיירת מוטלה, במחצית הדרך בין פינסק למינסק, ומת חסר מומן ורחוק ממשפחתו בבית חולים אוקראיני. ארבעה חודשים התענה בייסורי תופת עד שהחזיר נשמתו לבורא, ובזמן הזה כתב בקרחתנות בעיפרון פרקי זיכרון מעיירת ילדותו ונערותו, שוכב פרקדן על גבו מחמת הכאבים, והזית אחרייו מקבץ תמונות מלאות הומור ותאוות חיים בריאה של המקום ואנשיו.

בעברית כתב צ'מרינסקי - מי שפירסם את רוב מאמריו ותרגומיו בידיש תחת שם העט ר' מרדכיכילע וקנה לו מוניטין בקהילת סופרי היידיש של דורו - וקורא בן המאה ה-21 מוכה בתדהמה לנוכח העברית היפהפייה, הקריאה והמצויקה להפליא שבה נכתבה היצירה. חברו אלטר דרויאנוב ("ספר הבריחה והחידור") הביא לראשונה את הספר לרפוס בשנת 1922, ב-1951 הרפיסה הוצאת דביר מהדורה נשכחת מלב, ובתחילת שנות האלפיים הביא שוב את הספר לרפוס פרופ' דוד אסף, מהחוג להיסטוריה של עם ישראל באוניברסיטת תל אביב, וגם הוסיף לו הקדמה נאה המגוללת את נפתולי חייו של המחבר על רקע תקופתו. גם אז, למרבה הצער, לא קם קהל קוראים גדול ליצירתו של צ'מרינסקי. "ספרות זיכרונות יכולה להיות הדבר הכי משעמם והכי מסעיר בעולם", אומר אסף, המתמחה בהיסטוריה של יהודי מרח אירופה במאה ה-19. "רווקא סופרים גדולים, כמו י.ל. פרץ, נכשלו לעתים תכופות במשימה ואנשים פשוטים שספרות היא לא תחום התמחותם, או סופרים עלומים ששמש נשכח מדעת, הוציאו תחת ידיהם ספרי זיכרונות שהם פנינים ספרותיות אמיתיות. כמו החיבור הזה".

לפעמים יכולים הבריות להתאהב באנשים שנולדו לפני 150 שנה, ושרידיהם טמונים באדמה קרוב ל-100 שנים, בזכות המילים שהותירו אחריהם ובזכות הדמות המצטיירת מהן ומשברי זיכרונות שסיפרו הנפשות הקרובות להם. "סיפור של גאונות והחמצה", כך התייחסו שלא בצדק שארי בשרו של צ'מרינסקי לחייו של האיש שאהב לרבוץ על הספה בחור מעש, לקרוא, לאכול ולשתות כרבעי. מדי פעם יונק אחו בולמוס ממרבצו כדי לכתוב מאמרים מלומדים או כדי לתרגם יצירות מופת מצרפתית, אנגלית, רוסית ופולנית לידיש.

אין אדם שאהב אוכל ואוהב את החיים הטובים (ולא במשמעות הסכרינית שהדביקו להם ערוצי טלוויזיה קיקיוניים) שהאיש הזה, בן המאה ה-19 שנולד בעיירה נידחת מוקפת יערות וביצות והיגר לערים הגדולות של תקופתו, לא יהפוך יקר ללבנו. ב-50 שנות חייו עלי אדמות הספיק הבהמייני מגדול השיער וסוער הנפש, שקיבל בילדותו חינוך תורני מסודר, להפוך לאתאיסט מושבע, טריטוריאליסט, ציוני נלהב, סוציאליסט ארוך ועוד היר והנפש נטויות.

מוטלאים מפורסמים

עיירת מוטלה, כתב צ'מרינסקי בפתח זיכרונותיו, שוכנת במחוז קוברין, פלך הורודנה, על גבול פלך מינסק, בסמוך לביצות פינסק המפורסמות. במאה ה-17 נותר יהודי פלוני, מרדכי הקברן, ניצול יחיד בעיירה פולנית שהוצתה

על ידי צבא שוודי. כשנסוג הפולש פתח אותו מרדכי בית מרוח קטן. נלך למוטל לשתות, היו אמרים גויי הסביבה, היהודים הוסיפו לשמו לשון הקטנה של חיבה וכך נולד שמה של העיירה שצמחה סביב בית המרוח. או כך לפחות מספרת האגדה, וגם אם אין בה שמץ של אמת הרי שלרומנטיקנים שוטים ושתיינים היא קודצת מאוד.

העיירה הפולנית לשעבר, שהיום נמצאת בתחום בלארוס, סופחה לרוסיה בסוף המאה ה-18, אבל משום ששכנה בחבל ארץ נידח, מוקפת ביצות ויערות עבותים, נשמר בה לאורך המאה ה-19 אורח חיים נחשל שהיה אופייני לעיירות פולניות קטנות בימים עברו. אל מוטלה הגיעו רק בסירות או בעגלות, כבישים או מסילות ברזל לא היו בנמצא, ומרבית השנה אין יוצא ואין בא - בקיץ הדרכים בוציות ובחורף הן מכוסות קרח. בתקופה שבה גדל צ'מרינסקי התגוררו בה כ-3,000 תושבים, שני שלישים מהם איכרים קתולים ושליש יהודים.

רחוב ראשי אחר בלבד היה בעיירה ששכנה על גדות נהר היסלדה, ובו בתי עץ מוקפים קרפיפים עלובים למראה, ומרבית תושבי העיירה, ערלים ויהודים, מצאו את פרנסתם ברוחק מהיערות ומהנהדרות. חלק גדול מהם עסק בחטיבת עצים ובהשטת בולי העץ ברפסודות בואכה דנציג שבצפון או אורסה שבדרום, ברך כלל לא מלאכה אופיינית ליהודים. המפורסם שביין בניה של מוטלה הוא חיים ויצמן, נשיאה הראשון של מדינת ישראל (משפחת צ'מרינסקי ומשפחת ויצמן נקשרו בביתיות נישואים ועוד ויצמן, אביו של חיים, מככב אף הוא בספר). אבל באורח פלא יצאו מהעיירה הקטנה והמבודדת - ששכנה בחבל ארץ נידח של ביצות, נחלים ויערות עבותים - שורה ארוכה של סופרים, חוקרי תלמוד ואינטלקטואלים.

חיי היומיום של אנשי העיירה נקבעו על פי עונות השנה ובהתאם למועדים המשובצים בלוח השנה היהודי. בשבתות ובהגים הוגשו מאכלים מיוחדים שטעמם וניחוחם סימנו את מחזור החיים, הותירו בזיכרון רגעי חסר וצבעו את דלות הקיום בצבעים מלבנים. בליל שבת מקרשים על היין עם ריקיקי, דובשניות ולפתן קר, וסוערים את הלב עם מטעמים נדיים של עוף וקב; בצדרי שבת אוכלים חמין קטניות שהתבשל בתנור מיום אתמול, ובצאת המלכה מגישים חמין לפת מלובן בכינים רוגל קרושה נוצצת ומפרפרת; בסעודה של פורים אין מקמצים ומכינים הלוח צימוקים ענקיות המצריכות את פירוק לבני התנור בשעת רדייתן; בפסח מכינים דגים ממולאים וצוואר ממולא בקמח מצה ושומן.

הנרות ההם

מכל החגים כולם אהב צ'מרינסקי, שנולד בעצמו בליל נר ראשון של חנוכה, את חג האורות ומטבעות החובבים. בחג החנוכה, עת הסתיים שילוח העצים על הנהר שקפא ולפני שהעיירה הועירה המוקפת יערות לבנים משלג נותקה מהעולם, התכנסו בני משפחה, שכנים וחברים למצוות הדלקת הנרות ולהענקת דמי חנוכה.

בשעה שמרדכי וליקים נר ראשון שותים שיכר משובח מפרו'ני ואוכלים אוזנים צלויים, נוקשי שומן (גריבלער), לביבות מטונגות בשומן ושוב לביבות. אבל בשאר ימי החנוכה, וכשהשומח בבית גדולה, מהפכים את הסדר ואוכלים רווקא סעודה חלבית. שלוש מערכות מוצגות בסעודה החלבית של חנוכה ושלשותן מככבים הבולבוסין, שחקני חיווק שהובאו מהעולם החדש מאות ספרות קודם לכן והפכו למוזנים העיקרי של תושבי אירופה העניים.

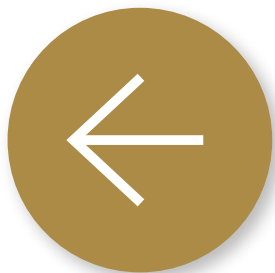
את התפריט הצנוע עתיר תפוחי האדמה עלולים בני העת המודרנית לפטור, ובצדק, כתפריט אין ברירה של מי שלעתים תכופות לא יכול היה להרשות לעצמו מאום מלבד הפקעות האפוריות למראה, אבל צאו וחשבו על האופן שבו שפים עכשוויים יוצרים וריאציה בת מגות וטכניקות הכנה שונות מאותו חומר הגלם. כך או כך, מקריאת מילות הפיוט והאהבה היוקדת לבולבוסין ניתן להבין בנקל מדוע הפכו תפוחי



בולבוסין אז והיום

אין ספק שתפוחי האדמה שבהם השתמשו במוטלה היו לאין ערוך משובחים מאלה שתמצאו היום בסופרמרקט. לא ניפחו אותם בדרשן ובתערובות חנקן אלא גידלו אותם באטיות טבעית באדמה מועשרת בקומפוסט, כך שהטעם התפורי שלהם התעצם. ברגעים של רעב ורצון טוב ביקעו אותם, חמים ולוהטים, והוסיפו להם המאה, שומן אוויר, גבינה, פטריות יער או ביצים מקושקשות.

זני תפוחי האדמה הנפוצים בארץ היום (מונריאל, ווינסטון ודוירה) בינוניים באיכותם, למרות שלייצוא מגדלים אצלנו כמה מהזנים המשובחים ביותר בעולם, כמו השרלוט הנשלח לצרפת והניקולה המיוצא לאנגליה. לעתים נדירות מדי ניתן למצוא עורפי ייצוא שלהם, ושל זנים משובחים נוספים, בשוקי האיכרים, בחנויות ירקנים מובחרות או בחוות ובקואופרטיבים של ירקות אורגניים. הדוירה, בעל הקליפה האדומה והציפה היבשה יחסית, הוא הטוב מבין הזנים הנפוצים בשווקים ובסופרמרקטים. הוינסטון - זן עגול עם קליפה בהירה, חלקה ורקה בשלהי שנות ה-70 - הוא הגרוע בהם. כשחותכים אותו רואים שהוא מלא מים, אין שום דרך לטגן אותו וגם בבישול כמעט ואין לו טעם.





מימין: מרק קרופניק, לפתן פירות יבשים ותבציק בולבוסיין. פאר היצירה, תמצית הגענוג



ואת שארית החמאה ומטגנים מספר דקות. יוצקים לסיר את מי ההשריה של הפורצ'יני (כך שהחול יישאר בקרקעית הכלי), מביאים לרתיחה ומבשלים 7-8 דקות. מוסיפים לסיר את תפוחי האדמה, מערבבים, מביאים שוב לרתיחה ומבשלים 15-20 דקות. תפוחי האדמה מקבלים את הצבע החום של הפורצ'יני, וזה ממש בסדר. מעבירים את תערובת תפוחי האדמה והפטירות עם הגוללים לתבנית. זורים את מחטי התימין, המלח והפלפל, מערבבים ומכניסים לתנור החם. אופים כ-30 דקות עד שהמאפה מתחיל להזהיב קלות. רצוי לערבב פעם או פעמיים במהלך האפייה.



בסוף הסעודות ההגיוניות היו מגישות בשלגניות מוטלה לפתן עשוי פירות טריים או יבשים, בהתאם לעונות השנה. תיאור הלפתן היפה מכולם - והספר משופע בתיאורי לפתן מעוררי תיארון, בנשים מבוטמות מיין שרף הטובלות כפות עץ בקדירת הפירות ובמחרוזות אגסי פרא המצטמקים ברמץ הכבשן - מופיע בפרק המוקדש לפייבוש הרעבתן, ברנש מגושם שוללנותו היתה למעלה מן הטבע ושימשה למשל ולשנייה. וכך נאמר:

"לפתן כל מה שהוא מצטמק יותר טעמו משובח ביותר. לפיכך מניחים אותו על גבי התנור החם ומכסים אותו בכרים ובשמניות, כדי שיהא מחויק את ההבל ובשמניעה שעתו ומנישים אותו אל השולחן הוא ברזל רותה. ומגוישים אותו בקערה שמידתה ים של שלמה (הביור גדל המידות שבנח שלמה בבית המקדש)".

לפתן פירות יבשים

ניתן להכין את הקומפוט ללא סוכר, רק שהרוטב יוצא פחות שקוף ומכריק. תוספת של מעט מיץ לימון וסוכר מוציאה מהתפוחים את הפקטין ומסמיכה את הלפתן. את שיטת הבישול הפרטנית, לבשל את הפירות בנפרד, למרנו מהספר הנהדר "שמאלך" של חוקר האוכל היהודי-אשכנזי שמיל הולנד (הוצאת קרפד) יוגילינו שכך מתקבל לפתן בצבע, מרקם וטעם מפאראים יותר. כמובן שניתן להוסיף גם משמשים ופירות יבשים אחרים.

המרכיבים:

- < 150 גרם תפוחים יבשים
- < 250 גרם שיזפים יבשים עם חרצנים
- < 200 גרם צימוקים לקטים בהירים
- < סרט קליפת לימון או חצי מקל וניל
- < 2 מקלות קינמון
- < 5 כפות סוכר

הכנה:

מניחים את התפוחים בסיר, מוסיפים 2 כוסות מים, 2 כפות סוכר וסרט קליפת לימון או חצי מקל וניל. בסיר אחד מניחים את הצימוקים והשיזפים, מוסיפים 3 כוסות מים, את מקלות הקינמון ו-3 כפות סוכר. מביאים את תכולת שני הסירים לרתיחה, מקטינים להבה ומבשלים 20-30 דקות בבעיבוע עדין. בעודם חמים, מאחדים את הפירות והנחולים בסיר אחד. אפשר להוסיף מעט מיץ לימון אם רוצים. מקדרים היטב. * יש שנוהגים להשרות את הפירות חצי שעה במי הבישול לפני הבישול. כשעושים כך אפשר לקצר את משך הבישול ל-15-20 דקות.

שרי אנסקי



ילידת ירושלים, 1957. בשנים 1992-2010 כתבה את מדור הבישול של "סופשבוע מעריב". בין ספרי הקולנוע והתמכונים שפירסמה לאורך השנים ניתן למצוא את "אוכלים בירושלים" "המטבח של שרי אנסקי" (מודן) "אוכל" ו"חמין" (כתר). ב-2011 פנתה את "שרי הרינג", דוכן לממכר סטודיוצ'ים של דגים כבושים, והיום היא מוכרת דגים מלוחים מאושרת.

החרס המשומן ובעודת מולג חרצנים ומרימים כדי שיראה יותר מלבב. מכניסים לתנור החם ואופים עד שהתבציק מזהיב והתערובת נפרדת מהכלי, 25-30 דקות, ומגוישים מיד.

בשומן ומכניסים את הכלי לתנור לטיגון. הבצק תופח עוד במקצת ומתרום למעלה מכלי תושבתו, צומח מתחתיו, ופניו מעלות קרום חום, כימון שנגמר בישולו. כמות מדויקת של תפוחי אדמה וביצים אינו נותן, אך כמות השומן מרומת על היחס שבניהם. והשומן? בימיו של צ'מרינסקי מרוב היה בשומן אווז, שומן עוף ואפילו שומן תרנגול הודו, כיוון שבפסח היו אוכלים את התבציק במרק של תרנגול הודו שהלעיטוהו ופיטמוהו עד שנעשה כולו שומן. אם הכינו הבשלניות של מוטלה תבציק בולבוסיין חלבי לחנוכה, סביר להניח שהיו משתמשות בחמאה, כמו בימינו. לתבשילי תפוחי האדמה היו מוסיפים לעתים פטריות שליקוח ביער, ואז ייבשו וכבשו כדי לשמור את טעמן. כשמכניסים את התבציק, בעצם קוגל של תפוחי אדמה שטעמו כמעט שנעלם מן העולם, מגלים שאין בטעמו שמץ של עצבות נוסטלגית שלפעמים מלווה אכילת תבשילים משחוזרים. סוד קסמו לא נערץ גם ביכולתו לרומם מן האוב תרבות נכחדת - זה פשוט טעים ומרחיב את הלב כהנאה ובשמחה.

תבציק בולבוסיין

כראי להכין את המאפה בתבנית חרס. כמות תפוחי האדמה צריכה להתאים לתבנית שכברשתתם.

המרכיבים: < 10-8 גרם תפוחי אדמה ביוניים (דזירה או תפוחי אדמה אורגניים מכושים בהגבי אדמה) < 80-100 גרם חמאה חתוכה לקוביות

< 2 ביצים

< מלח וטיפת מלח שחור או לבן

הכנה:

מורחים את דופןות כלי החרס בחמאה רכה ומכניסים למקרר. מקלפים את תפוחי האדמה וחותכים לקוביות. מניחים בסיר, מכסים במים עם מעט מלח ומבשלים עד שהם רכים מאוד.

מחממים את התנור ל-190-200 מעלות.

מסננים את תפוחי האדמה ממי הבישול, מחוררים את הסיר לאש ומאדים את שארית הנחולים. מככים את האש, מוסיפים את קוביות החמאה ומערבבים בכף עץ בצורה נמרצת עד שתפוחי האדמה הפכים למחית גסה (אם צורך להפוך אותם לפירה חלק) והחמאה נספגת בתוכם. טועמים ומוסיפים מלח לפי הצורך. מי שרוצה יכול להוסיף גם טיפת פלפל. טורפים את הביצים ובוהשים אותן לתערובת. מעבירים לכלי

הכנה:

משרים את הפטריות בקערה עם מים חמים. מחממים שמן זית בסיר גדול ומאדים בו את הבצל הקצוץ, הגורים והסלרי על אש קטנה במשך 10-20 דקות תוך כדי ערבוב מזדמן. שולים את הפטריות מגוללי ההשריה ומוסיפים אותן לסיר (שומרים את הגוללים).

שוטפים את הגריסים 3-4 פעמים בקערה עם מים עד שתצא מהם הלהלוחות. מסננים היטב, מוסיפים לסיר ומגביירים את האש. מוסיפים את החמאה, מערבבים ומטגנים דקה נוספת. מתבלים במלח ופלפל.

מוסיפים מים או מרק עוף, את גוללי שריית הפטריות ואת תפוחי האדמה, ומבשלים כ-20 דקות או עד שהגריסים מתרככים אבל לא מאבדים צורה ומתמססים. הגריסים שותים את המרק ומסמיכים אותו ויכול להיות שיהיה צורך להוסיף מים במהלך הבישול.

טועמים ומתקנים תיכול. מי שמוכרח יכול להוסיף אבקת מרק - לא יותר מכפית. מבשלים 2-3 דקות נוספות ומסירים מהאש. מגישים מיד, אחרת המרק יסמיך מדי.

להגשה: כראי לטגן או לקלות חופן אגוזים, לקצוץ ולזרות על המרק בתוספת כף שמנת המוצה או יוגורט. פרוסת לום קלויה משופשת בשן שום שמוגתת בתחתית הצלחת גם היא תשתלב נהדר.



תבציק הבולבוסיין הוא פאר היצירה של תבשילי תפוחי האדמה, או במילותיו של צ'מרינסקי: "מותר אני לכם, רבותי, כל מערני מלכים שבועלם ובלבר שלי תותירו חתיכה הגונה מתבציק של בולבוסיין..." כל כך יפה הטיב צ'מרינסקי להעלות מן האוב את התבציק, ובאותו אופן רעבתני ומרוקק גם מאכלים נוספים של ילדותו, עד שהקורא לא רק מויל ריר ונותר עם תאוותו בידו, אלא מקבל מתכון כתוב:

"מבשלים בולבוסיין קלופות, שופכים את המים ואת הבולבוסיין המבושלות ומעבדים בכף עץ אבן מלח, ביצים ושומן באשר יוכלו שאות, מומעכים וממעיכים עד שהבל נעשה מין דייסה תופחת. אז שמים אותה בכלי חרס, רחב מלמעלה וצר מלמטה, שבתליו נמרוה תחילה מבפנים

מתכונים

תפוחי אדמה שלמים בתנור

הסוד הוא להשתמש בתפוחי אדמה גדולים במיוחד ולא להכין אותם מראש אלא להגיש מיד כשמוציאים מהתנור.

המרכיבים:

< תפוחי אדמה כמספר הטוענים

< חמאה

< שמנת חמוצה

< מלח

הכנה:

מחממים את התנור ל-180 מעלות. שוטפים את תפוחי האדמה, מנגבים את הקליפה ומניחים בתבנית שטוחה (לא בצפיפות). אפשר גם להניח ישר על הרשת. לא משמנים, לא ממליחים והכי חשוב - לא עוטים בנייר כסף. תפוחי האדמה צריכים לקבל חום ישיר שמאפשר לקליפה להתייבש ולתפוחי אדמה לקבל קרום בלעז. אבל יש קרופניק ויש כשעה וחצי עד שעתיים.

מוציאים מהתנור, חותכים חריץ לאורך, מועכים קצת במולג את תוך התפוח, דוחסים פנימה חמאה ושמנת המוצה, זורים מלח ומגוישים מיד.

* אפשר גם לגרד פנימה קצת גבינת פרמזן או להוסיף שום קצוץ עם קצת פטרוזיליה או בצל מטוגן. נורא טעים להוסיף רג מלוח כבוש עם בצל.

מרק קרופניק

המרכיבים:

< 1 חבילה פטריות פורצ'יני יבשות

< 3 כפות שמן זית

< 2 בצלים קצוצים לקוביות, לא קטנות מדי

< 3-4 גורים קלופים (לא הכחין)

< 5 גבעולי סלרי עם עלים

< 3/4 כוס גריסים

< 20 גרם חמאה

< מלח

< מלפל לבן או שחור גרוס

< 2 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות

< 6 כוסות מים או מרק עוף מסונן