

"הכנת אלהים"

כשאסנת משה התחתנה בגיל 16, אפילו חביתה היא לא ידעה להכין. מאז עברו 50 שנים, וכיום היא בשלנית ידועה שמעבירה סדנאות בישול לאוכל כורדי.

דנה יופה **צילום:** ענבל עוז

שמחת החיים המידבקת של אסנת משה מתבטאת היטב במאכליה. הצבעוניות שלהם, השפע והשימוש במרכיבים איכותיים ועונתיים מעידים על היד האוהבת שהכינה אותם. משה מתגוררת זה יותר מ-60 שנים במושב עגור שבצמח האלה. ארבעת בניה מתגוררים אף הם במושב, ושתי בנותיה, המתגוררות בירושלים, באות לבקר את המשפחה לעיתים תכופות. משה נולדה בכורדיסטן לפני 66 שנים ("אין לי תאריך לידה. בתקופה ההיא לא טרחו לרשום"), ועלתה בגיל שנתיים עם הוריה ואחותה לארץ ישראל. לימים נוספו למשפחה ארבע נפשות ("נולדו להוריי בארץ עוד ארבעה אחים"). בתחילה התגוררה המשפחה בקיבוץ בדרום, אחר כך עברה לירושלים, וממנה הגיעה למושב עגור. את בעלה יוסף, בן המושב, הכירה משה בילדותה, והם התחתנו כשמלאו לה 16 שנים. משה הצעירה לא ידעה אז להכין אפילו חביתה, אך לימים השתגה המצב והיא התאהבה במטבח ובהכנת האוכל. "המקום בבית שאני הכי אוהבת הוא המטבח", היא אומרת. "הכלים מדברים אליי, הכיריים, המקרר. אני מרגישה שייכת לשם. אני מוצאת תעסוקה במטבח שלי



צילום ית"צ

ואני אוהבת את זה". ממזי למדת את רזי הבישול? "בעיקר מאמא. לאט ובסבלנות התחלתי להעז ולנסות לבשל לבד, וזה הצליח". אלו השפעות ניכרות בבישול שלך? "אני מבשלת בעיקר מטבח כורדי. הרבה ממולאים, קובה על כל סוגיו, אורז".

"יצאתי מארון המטבח"

זה עשר שנים שמשה משתתפת בפסטיבל אוכל כפרי במטה יהודה, שבו, במשך ארבעה סופי שבוע (27/2 עד ה-20/3), תושבי האזור פותחים את ביתם למבקרים ומגישים להם ארוחות אותנטיות (האירוח חייב תיאום מראש). משה מספרת כי ההשתתפות בפסטיבל היא חוויה משמעותית בשבילה: "קודם כל יצאתי מהמטבח והכרתי אנשים חדשים. זה היה מרגש כי עד אז גידלתי ילדים והייתי בבית. אנשים שמגיעים להתארח ולאכול אצלך בבית – זאת חוויה אחרת. אני יכולה להגיד שיצאתי מהארון, או יותר נכון מארון המטבח. בנוסף, זו עוד הכנסה למשק הבית וזה תמיד טוב". איזו חוויה הקשורה לאוכל את זוכרת במיוחד? "זה קל. לפני מספר שנים נסענו כמה נשים (כורדיות, מרוקאיות ותימניות), באמצעות המועצה האזורית מטה יהודה, לדרום אפריקה לבשל לקהילה היהודית שם. זאת הייתה חוויה מדהימה, אבל אין כמו בארץ". מזה בישלתן? "בישלנו בעיקר קובה, אוכל כורדי,



את מבשלת לפי מתכונים או רק מהראש?
 "הכול מהראש. גם אם אני אבשל למה אנשים, זה לעולם לא יהיה מספר, רק מהעין ומהראש".
 את רואה תוכניות בישול?
 "לא. אני לא אוהבת את הדברים האלה, אבל לפני כמה שנים אהרונאי אכל אצלי".
 איזה טיפ את יכולה לתת לבשלנים מתחילים?
 "לא להתעצבן אף פעם כשתבשל לא מצליח, להמשיך לנסות ולבשל באהבה".

מתכון של אסנת משה לקאדה

"זה סוג של פיתה מתקתקה עם אגוזים. נשנוש שמתאים כשבא משהו מתוק ליד התה ולא רוצים עוגיות רגילות"

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 כפית מלח
- חצי קילו אגוזי מלך
- חצי כוס שמן
- חצי כוס סוכר
- 1 כף קמח

הוראות הכנה:

- < ללוש ("לפי הרגש") עד שהבצק הופך הומוגני, רך ודביק בדומה לבצק שמרים.
- < שמים בקערה עד שיתפח (תלוי בטמפרטורה).
- < לקלות את אגוזי המלך בתנור עד להשחמתם. לאחר מכן לטחון אותם למרקם גס.
- < בסיר שמים חצי כוס שמן יחד עם חצי כוס סוכר ("אפשר להפחית מעט בסוכר, תלוי במתיקות שרוצים"). מבשלים על אש קטנה כמה דקות.
- < מוסיפים את האגוזים וכף קמח לתערובת. מערבבים ומורידים מהאש.

התימניות בישלו לחוח וקובנה, והמרקאיות היו אחראיות על המתוקים. הם ליקקו שם את האצבעות".
 מזה זה אוכל בשבילך?
 "אוכל זה הכול. זה בית, אהבה, חום, משפחה. אצלי הכול טרי, אני לא מקפידה אוכל ואחר כך מחממת, חוץ מאשר לוף הבר שזה עשב רעיל, אבל אני מבשלת אותו שעות עם מים ולימון עד שהרעילות מתמססת ולאחר מכן מקפידה לקיץ. אני מאוד אוהבת לבשל במטבח שלי בבית, אבל גם בחוץ. בחצר הבית תמיד מונח סאג' על המדורה, המשמש אותי להכנת הלחם הכורדי. אחרי שפנו אליי אנשים שרצו ללמוד איך מבשלים אוכל כורדי, התחלתי גם לעשות סדנאות בישול לאנשים פרטיים".

איזה מוצב שלך ילדייך ונכדייך הכי אוהבים לאכול?

"הדבר הכי אוהב עליהם הוא הקובה האדום העשוי מסולת".

כמה זמן נדרש לך כדי להכין את ארוחת שישי?

"זוואו. ארוחת שישי יכולה לקחת כל היום. עד שעה לפני הרלקת הנרות אני במטבח מבשלת, אבל אחר כך אני לא עושה כלום במשך השבת".

איך נראה שולחן שישי?

"לא חסר כלום, יש הכול: סלט ירקות, חמוצים, חצילים שרופים, זיתים, חלה שכלתי עושה, אורז, איברים פנימיים, דגים, לחם כורדי שנראה כמו לאפה, ולקינוח עוגות תמרים, עוגיות מעמול וקפה ותה. בלי תה אי אפשר לסיים את הארוחה. אין אצלנו תיונים. יש קומקום עם תמצית תה מיוחדת".

מזה לעולם לא תבשלי?

"אין דבר כזה שאני לא אבשל משהו, אבל אם יגישו לי תה בכוס חד פעמית, אני אזורק את הכוס על מי שהגיש לי. תה חייבים לשתות בכוס זכוכית וליהנות מכל לגימה ברוגע ובנחת".

מתי המחמאה המרגשת ביותר שקיבלת על האוכל שלך?

"כשהנכדים נהנים מהאוכל שלי. זה עושה אותי מאושרת".

- < מחממים מחבת גדולה.
- < קורצים עיגולים מהבצק ("בערך חופן שמתאים ליד"), מרדדים עם מערוך. מניחים בכל עיגול כף של תערובת אגוזים. מרימים את הבצק מסביב לתערובת, וסוגרים כמו כיסון. משאירים כמה דקות כדי שתערובת האגוזים תתמוג עם הבצק.
- < מרדדים כל עיגול בצק לפיתה דקה (לא גדולה מדי).
- < מניחים על המחבת החמה עד שכל צד משחים. מוציאים ומגישים מיד. עדיף להגיש עם כוס תה ("עם תמצית, ללא תיון").