# טעם של עוד

געגועיי לקוטג': כתבי "ידיעות אחרונות" ברחבי העולם, מאוסטרליה ועד סין, מספרים על המאכל הישראלי שהכי חסר להם מעבר לים ● המסקנה: לא משנה כמה תחליפים ימציאו, אין כמו בבית. אפילו המלפפון פחות חמוץ מעבר לים

קניות בסופרמרקט בירושלים בשנות ה־60 | צילום: דוד רובינגר

## עדי גולד, ניו־יורק
### מתגעגע לחלווה

בכל יום נתון, ניו־יורק מציעה הרבה יותר מכל דבר. בישול עילי מסוגנן, דוכני רחוב עם טוויסט, מסעדות באלפיים דולר לזוג, עיסקית בחמישה דולרים ליחיד, ברים אוזבקיים, פאבים טיבטיים, גלידה בטעם צ'ילי־מיונז, שווארמה בלילה. מה אין? קוטג'. נו, ברור שקוטג', לא? אז זהו, שממש לא. לאמריקאים יש פה ושם קוטג' לגמרי לא גרוע, והנחת העבודה הבסיסית שלנו – שלפחות בזה אנחנו יותר טובים מהם – כבר לא נכונה כמו פעם. וזה לא שפעם הצטיינו בלהיות צודקים.

במבה? אפשר למצוא במנהטן בכל חור. חומוס? המוצרים של סברה כבשו את הסופרים. אפילו סביח מוצלח יש בסניפים של "טעים", בפסח העיר שטופה במצות, בחנוכה יש סופגניות טריות בכל פינה, ובפורים האוזניים של "לחמים" מעיפות באוויר את היוניון סקוור. בקיצור, קבלו את מנהטן פינת ארץ חלב ודבש מהדורת 2014 בכריכה דיגיטלית.

אז מה נשאר? גוש של מתיקות צרופה. חלווה. חגיגה של טבע ושל ישראליות: קשוחה מבחוץ, רכה מבפנים, והכי סוכר שיש. כמו הפלאפל וכנופייתו גם היא לא נולדה בארץ, אבל התאזרחה אצלנו כבר מזמן.

בבאר־שבע, בימים בהם כל ילד חלם להיות מאיר ברד או אברהם נומה, אמא הייתה מכינה סנדוויץ' עם לחם חתוך גס מהמכולת השכונתית ומלא־מלא חלווה בפנים. פלא שהתחלנו לשתות אספרסו רק 30 שנה אחרי? מי בכלל צריך מתדלק אנרגיה אחרי פצצה כזו.

לפעמים אפשר למצוא באיזו מעדנייה אסייאתית כאן חלווה סבירה. סבירה, לא יותר. זה אף פעם לא קרוב לחלווה הישראלית, וממש לא דומה לזו של ממלכת החלווה בשוק מחנה יהודה. זה אף פעם לא פריך וטרי וממכר כמו ההיא מישראל. אבל ככה זה. כמו שבמדבר כל קוץ הוא להיט מטורף, כאן כל חלווה היא שלאגר בינלאומי. 5,600 קילומטר ממחנה יהודה, בתור לקרונאט או ללהיט הקולינרי הבא של מנהטן, אני כבר יודע מה באמת הכי חסר בניו־יורק.

## מאיה מאהלר, ברצלונה
### מתגעגעת לבירה נשר

כבר למעלה מ־12 שנה אני חיה בעיר הכי טעימה בעולם: אלוהים יודע שבשווקים של ברצלונה לא חסר דבר. אבל יש מעדן אחד שאני מתגעגעת אליו במיוחד. לא, תשכחו מהקוטג', מעולם לא חיבבתי את הגבינה הגרגרית הזו. גם חומוס לא תמצאו אצלי ברשימה (תתפלאו, אבל בעלי הארגנטינאי מכין חומוס מעולה, מעורבב עם הטחינה של שכם שאבא שלי שולח מהארץ). מה בכל זאת מעורר לי את בלוטות הטעם? בורקס גבינה של שוק לוינסקי.

כל ביקור שלי בארץ חייב להיפתח ולהיסגר באותו לוקיישן: חנות הבורקס הפינתית שמאחורי דלפק הזכוכית שלה קורצות אליי שכבות־שכבות של בצק שמנוני וקריספי בו־זמנית, ממולא בגבינה. תמיד גבינה.

היות והוריי לא נולדו בארצות הבלקן, והדבר הכי קרוב לבורקס שאכלנו בבית היה טוסט גבינה צהובה, אני מניחה שאת החיבה למאפה רכשתי בזכות המטפלת שלי, מרים חזון, בולגרייה בת בולגרייה, שבעדה שלה עשו כבוד מלכים לבורקס.

כשאני מגיעה לשוק לויסנקי, אני תמיד מזמינה בורקס אחד עם תרד לאכול במקום, ככה ממש בעמידה על הצומת, ברור שעם ביצה וחמוצים, ועוד אחד עם גבינה מלוחה, שיהיה לאחר כך. אחר כך זה אומר שתוך כדי ההצטיידות שלי בתבלינים ובפירות יבשים (כאילו שבברצלונה חסר משהו), כולל גרעיני אבטיח לפיצוח והמון ביסלי־במבה בשביל הבנות, אני מבחינה שהשקית החומה והשמנונית נפערת ושהתכולה שלה הולכת ומצטמצמת.

ואז מגיע הצמא, ולעזרתי נחלץ משקה כהה ומיתולוגי: בירה שחורה. כשהייתי ילדה קראנו לה בירה נשר והחזרנו את הבקבוקים למכולת כדי לקבל את דמי הפיקדון. מאז לא מצאתי לה תחליף, וכל בירה שחורה תוצרת חוץ שבדקתי לא התקרבה לטעם של פעם. היום אני סתם מתענגת על טעמי ילדות ותוהה האם יכול להיות שפעם הדברים היו הרבה יותר פשוטים והרבה יותר טעימים? או שלא.

## רוני רחמני, ונקובר
### מתגעגע לקפה עלית

כן, דווקא המוצר הזול ופשוט, זה המוצר לו אני מתגעגע כל כך בתשע שנות מגוריי בוונקובר. נכון, יהיו מי שירימו גבה ויגידו שאם זה מה שחסר לי אז כנראה שמצבי טוב, אבל אני בטוח שרבים יבינו שזה באמת מוצר חיוני שדרוש לחיינו, באשר אנו נמצאים.

בביקורי האחרון בישראל אמי רכשה לי קפה נמס עלית ולאור העובדה שהייתי הקליינט היחיד בבית, החלטתי לקחת את השאריות איתי בחזרה לקנדה. הקופסה הקטנה (ולמה היא לא קנתה לי את הגדולה?) הספיקה בקושי לחודש, שלאחריו נאלצתי לחזור לקפה הנמס המקומי שלא עושה לי את זה.

וזה הזמן להגיד: קפה נמס עלית ואני בערך בני אותו גיל, הוא יליד 58 ואני יליד 59. אז אולי זה מסביר את סוד ההתמכרות שלי לאבקה הזו, שליוותה אותי כל חיי.

ומה עוד חסר לי כאן? קוטג' של תנובה. בניגוד לבן כיתתי אייל שני אני לא מבין גדול בנושאי מזון, אך גם אני יכול להגיד שגבינת הקוטג' כאן איננה טובה, ומזכירה לי טיח רטוב. אני זוכר היטב איך בערבי תל־אביב החמה היינו מורחים קצת קוטג' על פרוסת לחם. ונדמה לי שהייתי מחסל לפעמים חצי קופסה בארוחה אחת. כרגיל, בביקור בארץ בערב התענגתי על הקוטג' של תנובה, וממש לא עניין אותי שעל השולחן מונחות גבינות אחרות. והרי בשביל מה קפצתי לארץ?

## רן עזר, סין
### מתגעגע לקוטג'

העיר שנזן, על חוף מפרץ הפנינים בדרום סין, מתפתחת במהירות. יש לה ממי ללמוד – הונג־קונג היא שכנתה הקרובה. יש בשנזן אפילו שתי קהילות ישראליות־יהודיות, ולכל אחת בית כנסת של חב"ד: קהילה אחת ברובע שקו והשנייה ברובע לוהו. אבל מה אין בשנזן? קוטג' 3%.

בתרבות הסינית מוצרי חלב מומלצים רק לילדים, ומה שמוצע בחנויות כולל מספר כל כך גבוה של אחוזי שומן, שאפילו גבר מאצ'ו יחוויר כשיציץ בתווית. אמנם אפשר להסתדר בלי קוטג', אבל תמיד משהו חסר בארוחת הבוקר בין הביצה לסלט.

בכלל, האוכל הסיני זה לא מה שחשבתם. המסעדות אמנם מציעות מגוון רחב מאוד של מזון מכל רחבי המדינה, אבל הטעם לא ממש מתאים לחיך ישראלי. באוניברסיטה, בלימודי השפה הסינית, יש שיעור מיוחד על שתיית תה חם כדי להחליק את האוכל העתיר בשומן ובתוספים כימיים, ולמנוע שלשולים וכאבי בטן.

מה שמציל את הישראלי הפרובינציאלי, שמתקשה להסתגל, הן המסעדות הטורקיות המגישות סלט קצוץ דק, חומוס וקפה שחור. ולמרות זאת, אין כמו קפה ישראלי שחור עם הל. ועוד שני דברים שחברים תמיד מבקשים שאביא להם מביקור בארץ: חלווה ובמבה. ואם כבר חלווה, אז עדיף בצורת שערות. ובד"כ מוסיפים עוד הערה: "ותחזיק את זה עליך בתיק היד. שלא תשים בבטן המטוס וזה עוד חלילה יאבד לך".

## ציפי שמילוביץ, לוס־אנג'לס
### מתגעגעת לחומוס אמיתי

קליפורניה היא גן עדן קולינרי. אין שום סוג אוכל, מכל תפוצה וכל עדה, שאי־אפשר למצוא בכל פינה, והרוב גם ממש־ממש טעים – אבל, זה לא אוכל ישראלי. חוץ ממשפחה וחברים באמת שאין דבר שאני מתגעגעת אליו יותר מאשר אוכל ישראלי. וזה למרות שהקהילייה הישראלית כאן ענקית ויש הרבה מקומות שאפשר לאכול בהם ולהרגיש כמעט כמו בתל־אביב. אבל זה העניין, זה רק כמעט.

1. לפני הכל, פירות וירקות. לא חשוב כמה משובח ואורגני הסופר שתיכנסו אליו, ולא חשוב כמה יקר יהיה מחירו של פלפל אדום – שלושה דולר היחידה, תודה ששאלתם – איכשהו הסלט כמעט אף פעם לא ייצא כמו סלט ירקות ישראלי, קצוץ דק, עם שמן זית משובח ולימון שמגדלים בארץ. בצד של הפירות המצב קצת יותר טוב, רוב הפירות האורגניים פה טעימים ומוצלחים מאוד, אבל עדיין לא מצאתי כאן נקטרינה אחת שמתקרבת לזו שהייתי קונה אצל הירקן בשדרות קוגל בחולון.

2. טונה. כן, מה שאתם שומעים. מה אדם מבקש בסך הכל? סלט טונה פשוט. שוב, לא שאין. יש, ואפילו לא רע בכלל, רק לא כמו סלט הטונה המושלם שאפשר לקבל כמעט בכל בית קפה בינוני בתל־אביב.

3. חומוס וטחינה. החומוס הפך בשנים האחרונות ללהיט של ממש אצל האמריקאים. יש להם אותו בתצורתו המסחרית והם גם למדו להכין לבד בבית. אבל כדי לאכול חומוס טוב באמת צריך או לנסוע לשיפודיות הישראליות בוואלי המפורסם – אבל אז כדאי לקחת בחשבון שההרגשה עלולה להיות קצת יותר מדי ישראלית, או לנסוע לאחת משפע המסעדות הלבנוניות בפרברים המקיפים את לוס־אנג'לס. זה יזכיר קצת את אבו־חסן, אבל אפילו זה איכשהו לא יהיה זה.

## לירן לוטקר, שוודיה
### מתגעגע למלפפון החמוץ ולחלב

בעולם המודרני, כאשר הגלובליזציה הגיעה לכל פינה, מרגישים לפעמים שאפשר להשיג הכל, תמיד ומיד.

אבל בכל הקשור לאוכל, גם אם טכנית אפשרי לייבא מוצרים או לייצר בייצור מקומי, נראה שישנם דברים שפשוט אי־אפשר להשיג אם אתה לא נמצא במקום שמייצרים אותם. הטעם, ההרגשה והזמינות זה משהו שאינו בר תחליף.

אולי הדוגמה הטובה ביותר לכך היא הפיתה. נראה שאי־אפשר להיכנס לסופרמרקט, מאפייה או מכולת בישראל בלי להיתקל בהן. רוב הסופרמרקטים הגדולים בארץ אף אופים את הפיתות בעצמם במשך היום, כך שאפשר תמיד להיכנס ולקנות חבילה טרייה של פיתות חמות, רכות ונימוחות בפה. אין דרך להשוות זאת להצע בשוודיה. רוב הסופרמקטים אכן יחזיקו במלאי משהו שמוגדר על עטיפתו כ"Pitabröd" – "לחם פיתה", אך הקשר היחיד בינו לבין המוצר הנמכר בישראל הוא הצורה העגולה.

דוגמה נוספת היא מלפפונים חמוצים, במיוחד במלח. קופסאות השימורים של "בית השיטה" עם המלפפונים המוחמצים הקטנים הוא תענוג יקר מציאות בשוודיה הרחוקה שאפשר למצוא לעיתים, במחיר היקר במאות אחוזים מהסופר היקר ביותר בארץ, בחנות של המרכז היהודי בשטוקהולם. המלפפונים המומלחים השוודיים, למרות שמם הזהה במשמעותו – "Salt Gurka", אינם דומים ולו במעט. התיבול מוזר, המלפפונים לרוב גדולים מדי ונימוחים מדי ללא הפריכות הנפלאה של המלפפונים החמוצים בישראל.

ולבסוף, החלב. אני יודע שרבים אוהבים להתלונן על החלב בארץ, אך באופן אישי אני, כמו גם אשתי השוודית, נזכרים בכל בוקר בטענות בטעם העשיר והמתקתק של "חלב יוטבתה". אנחנו לא יודעים אם ההבדל מגיע בגלל תזונת הפרות, האקלים או צורת האריזה, אך אין ספק בכלל כי טעמו של החלב בישראל, במיוחד החלב מהקיבוץ, טעים במספר רמות מעל כל קרטון חלב שאי פעם מצאנו בשוודיה.

## ניצה לואנסטין, אוסטרליה
### מתגעגעת לקרמבו

בכל פעם כשאני קופצת לביקור בישראל, אני סוחבת עימי בדרך חזרה לאוסטרליה פחיות קפה טורקי של עלית. בבית בסידני תמיד יש לי לפחות פחית אחת על המדף במטבח, לצד קולקציה מפוארת של צנצנות קפה אחרות של בני המשפחה, הגאים על בחירתם בקפה משובח ולא מבינים את השגעון שלי לקפה הישראלי. את אותו הקפה תמצאו גם במגירת השולחן במשרד שלי.

אבל זה לא השיגעון היחיד: שיגעון נוסף הוא הבוטנים המצופים והמלוחים שניתן לקנות בכל פינת רחוב או סופרמרקט בארץ, וכמוהם לא תמצאו בכלל באוסטרליה. גם גרעינים שחורים של גרעיני עפולה חסרים לי, בעיקר כי כאן זה נחשב לאוכל של ציפורים. את הבמבה האהובה עליי אמנם ניתן להשיג באוסטרליה, אולם להשיג קרמבו זו כבר משימה בלתי אפשרית. וחבל שכך, כי הקרמבו קשור בזכרונות ילדותי ולצערי מעולם לא ראיתי אותו כאן ביבשת.

אז מה תגידו לי? שאסחב אותו במזוודה? באמת שניסיתי! אבל לאחר מסע ארוך הקרמבו מאבד את צורתו ונהייה לקווץ'. לפחות חבילות הענק של מסטיק הבזוקה שאני סוחבת איתי בחזרה לאוסטרליה נשארות שלמות. כי הרי – איך אפשר בלי מסטיק בזוקה? ■

## 5 דברים שלא ידעתם על במבה

אסם
במבה
מועשר בויטמינים

1. מותג במבה חוגג השנה יומולדת עגול – 50
2. התינוק של במבה, שנולד ב־1992, כבר בן 24
3. השם במבה נבחר בגלל דמיונו למילים הראשונות אותן לומד התינוק להגות – "אמא" ו"אבא"
4. החטיף הושק בהתחלה בטעם גבינה, אבל לא נקלט היטב על ידי הצרכנים. שנתיים לאחר מכן הוחלף המתכון לבמבה המוכרת לנו
5. מדי חודש מיוצרות 10 מיליון שקיות במבה