

ארכיון ותיקי השוכן
כל הזכויות שמורות
לכללה אורי שרפמן
בתי"ג יבנאל טל. 7:0488

יעקב לישנסקי

ה. ה. קובץ מהקטנות
מ. ב. א. ל. ר. ל. ר. ל. ר. ל.
אורי שרפמן לארכיון כנרת
ביד בנות לארכיון כנרת
תאריך: סבת התש"ם

דברים בהרצאה שבוט גסטרונומי בבית הראלה.
תל אביב ביום א' 23.3.1980
הטבע והצומח. - שאני מאמין כי הם

שלוש. ערב טוב. אני מבקש להציג את עצמי.
בר מטולה. איש חיפה. אורה הארץ. הטבע והצומח. - שאני מאמין כי הם
תחביבים: כישור ומטבח. אחת מן התכונות המגדירות את האדם - ובעיר.
הארץ, צמחיה ועשביה והחזרת מתכונים מקוריים - שאני מאמין כי הם
תרומה למטבח ישראלי.
אז למי שזיכפת לו. אני מדריך ומדגים בכפר ובעיר.
בהזדמנות זה. במאמר מוסגר. אני קורא תגר לאשפי המטבח. להתנער
גסטרונומי כמייצג. מעניין. והרצאות והדגמות; וכך הביאו נשתחרר ונעיו.
והצגת מספר בראשית שקופיות מעשבי בר ואכילים. וצמחי בר האכילים, ומעט פגישה
בספר פני כל הארץ. ואת העץ אשר בו פרי עץ נותני בר האכילים, במהירות
כאדם. עוד מקומת דבוי, מודגש - ראוי להדגיש כי זרע זרע עשב זרע
כד מופיע שוב - "ולכל חיית הארץ, וכל ירק עשב לאכלה" - והפסוק גומר:
הארץ אשר בו נפש חייה. וכל ירק עשב לאכלה" - והפסוק גומר:

POOR ORIGINAL

זכרונות אלה הועברו לכתב מהקלטות זקני היישוב בגליל.
אלה נעשו ע"י אורי שלמון מיבנאל, והם רכשו הפרטי.
הם נמסרו באדיבותו לארכיון כנרת המושבה.
תאריך: טבת התשמ"ט

"ויהי כן". כלומר, אכן כך נהגו; ומעניין כי בקרב בריאת העולם,
כפי שמסופר, ובסיום היצירה - לא באה יצירה נוספת, והשלימות
והשובע הותירו את השבח וההודיה, את המנוחה והיגיעה והשבת.

פתחתי בדברי במובאות מספר בראשית, בראשית היצירה, בקביעת
סדרי העולם - פשוט להדגיש שכבר מימים ימימה, היה עשב השדה
מרכיב חיוני, חשוב בתזונתו והרגלי אכליתו של האדם - בכל שלבי
התפתחותו. וחבל שהפיתוח והקידמה, והצלחת האדם לגדל ולהגיש
מגוון רחב של מוצרי מזון, מרחיקים אותנו מעצם המחשבה - להתכונן
טביבין, ולעמוד על כל הטוב והמועיל שעדיין מצוי בטבע, הן
הגידולי שמים, והן מגידולי האדם. בשטף פעילותו ויצירתו
המתקדמת, מתרחק האדם העובד, וכן עקרת הבית, האישה העובדת,
הכובשת לעצמה מעמד פעיל ויצרני מחוץ למשק הבית, לא במעט בלי
הצלחה, וגם שאנו נאלצים לבקש אחרי תזונה קלה יותר, מרוכזת,
הדורשת פחות מזמא, וזמן; ואנו פונים לקפוא, למשומר, ומתרחקים
מהצומח, החי ורענן.

אני אנסה במעט האפשרויות שיש לי אני, לעורר ולהפנות תשומת
לב לירק, לשדה הבר, לקוצ השדה, ולגידולי השדה - בנוסף לעלים
הגדלים בגן הירק, ואשר בחלקם - נשארים בשדה או מהווים מאכל
לבהמה ואינם מגיעים למטבח האדם, וחבל!

הבאתי אתי מספר דוגמאות של עשבי בר, וקוצים, שמהם ניתן
להכין מטעמים רעננים וערבים. בודאי שניתן גם לבשל עשבי בר,

POOR ORIGINAL

זכרונות אליה הועברו לכתב מהקלטות וקני הישוב בגליל.
אלה נעשו ע"י אורי שלימון מיבנאל, והם רכשו הפרטי.
הם נמסרו באדיבותו לארכיון כנרת המושבה.
תאריך: טבת התשמ"ט

ולגדלם בצורות שונות: הן כתוספת למנות עקריות, ואו כמנה עיקרית.
איש הטבע, הטושה ימים כלילות, עזריה אלון, כותב בספרו שורות
ספורות על צמחי בר אכילים: "אני תקווה כי נתפנה לרכז את מירב
הצמחים האכילים באיזורי צמיחה, בעונות הקטיפ, ובוודאי גם
מתכונים טעימים. וחשוב כי בנוסף לשמירת הפרחים, נידע ונעריך את
העשבים והקוצים לשמחה והנאת הציבור הוחנ". זכור לי, ואספר לכם,
כי עוד טרם קום המדינה, נהגתי - כאיש ההגנה לצאת עם חברים
להדרכה בשדה, וצידיתי תמיד היתה פחותה משל אחרים. אך, על דבר
אחד ומוהים, לא ויתרתי אף פעם. וכך, אני נוהג עד עצם היום הזה.
אצלי בשדה, יש תמיד למצוא ירק, או פרי, וקוצ לאכילה. לצערי,
רבים רבים מילדי ישראל בעיר, וגם בכפר לז מודעים מספיק לצומח
סביבם. ידיר ערבי נוהג לאמור לי כי באכילה בשדה, חשוב להתבונן
על דרך אכילתו של הגמל - וחלק נכבד מתזונתו ראוי כי יעלה על
שולחן האדם. אמנם, התבוננתי ונראה לי כי יש הגזמת מה בהשוואה
כיום, אך אין לבוא בטרוניות על איש השדה והאדמה - הפלאח; שהגמל
ודרכי קיומו, השלימו זה את זה. אמת, אנו מבחינים בין ירק לעשב
השדה, ולא כל עשב או קוצ - אכיל. אך אם נאמץ מעט מהמצוי
והרצוי, הרי כי נביא ברכה והנאה - בנוסף לערכי תזונה - לנו
ולבתינו. ואכן, כבריאת העולם, מסופר כי הכל ניתן על מגש מוכן
ומובן. והנה, לפתע, האדם מגן העדן, מכל הטוב והטל בעסקיו
ובזכילה - נאלץ האדם לעמול ולטרוח להשגת מזונו. ושוב, אין
להנות רק מהמצוי; צריך לעבוד ולעמול, ולהוציא לזו מן הזרע.
ובכל זאת, לא ויתר על הקוצ ועל הדרדר ועשב השדה. ומאוחר יותר,
אנו מוצאים בספר משלי - "טוב ארוחת ירק, ואהבה שם, משורר אבוס
ושנאה בו".

אדכיון ותיקי הישוב בגליל
כל הזכויות שמורות
לבלהה ואורי שרפמן
בית גן יבנאל טל. 0488:01