



מיסעדה

מקום של

קבבים מטורפים

סוד הכסח

בישולים

של הקבב הרומני

דודים מרכזיים, שמוכרים לכל המדינה. נותר לחשוב שהמלחמה וכל ההשראה תבוא עם תערוכת הבשר. נכון? לא נכון. אתם מזמינים קבב, ומקבלים משהו קטן, קשה ומפויח. עם טונה של כמון, ולך תבלע. לא סתם יצא שימעו של הקבב הרומני בכל הארץ. זה ברתערוכות הכי ממור. היה כיבוש תורכי מספיק זמן ברומניה, בכדי שהקבב הערבי יתפוס שם אזרחות. כשהוא הגיע חזרה אל הלבאנט, הוא כבר בא משופץ. לא קשה, לא חזק, אלא "פלאפי" כזה. נימוח וניגר מיצים. זה לא פשוט כל הסיפור. ישנם כמה כללי זהב, וגם פטנטים, איך המוצר האלוהי יצא כזה. חודה כל החיים לרודיקה.

כל שרפן גרילים ממוצע, נותן ידו ב" בישולי קבב. אתה מוצא אותם בתוך הר תפריט האחיד של כל מיסעדה במדינה. כולם קונים סח'אחד חמוס, פח'אחד ט' חינה, ואז רבוחי, יש לכם הכבוד העונג, ממטולה עד אילת, להרגיש בבית. מה יש לאכול, אתם שואלים בכל מיסעדה ממוצעת, ולא כל כך ברור למה בכלל כל טקס הבירורים המעמיק הזה, כשאתם יכולים בשקט לתת לעצמכם את התשובה המדוקלמת: "יש לנו חומוס טחינה, שיש קבב". חומוס טחינה זה משניים-שלושה

עדין, אבל זה לא חשבו. קבב פה מדבר, הבליבית נופל מהרגליים. אשתו המתמוטטת, גם. אתה יושב, ואיש אינו מתחשב בניולות הריר על סנטרך. הגעת, תחכה. צלחות מלאות כרוב-כבוש וכל טוב ריחני טסות לך מעל הראש, והעיניים יכולות לנזול לך החוצה — אם אתה חדש, עד שאתה לא עולה על השולחן ופוצה ביודל, אתה לא קיים. אחרי היודל, מה שנכון, הם באים מיד. פורשים לך נייר לבן, וזהו זה. זה אור בקצה המינהרה. מיד אחר כך באה סלסילת רבעי לחם לבן טרי, וצלחת אדרי רה כרוב כבוש וגם, תוצרת-בית, אם אין לך סבלנות עד הבשר, אתה מזמין איקרה.

פנינים קולינאריות הכי פראיות — אכס' יומת תיירות מוסמכת — תקועות תמיד ב" אמצע איזורי-עמל. שם תמצא אותן חיזת על קליינטורה בלי דאווים, שרוצה אוכל חזק, אוכל טעים וגם בזול. וכך אנחנו מגיעים לעניין של "מישו". בתור רומנייה עם דוקומנטים, אצלי האיש מוכתר כמלך הקבב. רק ברומניה מכינים פלאים כאלה, וזה הסניף שמייצר אותם הכייהכי כמו שם. לא הייתי מתוודעת, לקיומו של החור האלוהי הזה, אלמלא היה לי את האציק, שהוא מומחה עולמי לענייני סבל בחיים, איך עושים אותו ואיפה.



מישו סופרסטאר מדך הקבבנים זקוק בשיא הזוג

המון פעמים אני מתייסרת, שבעוד אנוכי מתבלבת לי בתוך המקרר הביתי, שי מלחץ לי החוצה כל מיני כייפים, הבעל האהוב שלי, זה שנלחם בפרץ — גיוון ב" עבודה מאבנים. "אין לי מה לאכול שם", בוכה לי האנין, שממלכתו ביפו — זליבי נשבר.

יום אחד עשיתי לו ביקור צניחה חופי שית בעבודה, בשעות הצהריים, כדי לי היוכח כמו עיני איך הוא סובל קשה כל החיים. בפרצוף גספון, מלא עם צער, סחב אותי להיווכח כמו עיני.

הארס אבוק! חייך בהתנצלות מיתממת. הוא אינו מוריד גיקוד מטבלת הסבל הי עצמית בעד דבר כזה. מה שנכון, זה לא דומה לקסבה, והקהל, זה עה, לפי מזל. אבל להתפוצץ מגריל נהדרים, וגם לסגור סיי פור כימעט חינוס, אצלי נרשם אכספרס בפניונים.

אתם רוצים להנות מקבב עד הראש? רוצים. אז ככה תעשו. באים מכיוון ת"א ליפו, בכביש הים המקביל לפרק צ'ארלט קלור. מגיעים לכימעט-כימעט יפו. מזל הי פארק, הרבה לפני צומת השעון, יש פנייה שמאלה לתחנת-דלק, בסנייה של בית-הפני תה. אם אין שוטרים, מתאבדים שמאלה מעל הפס הלבן, אם יש שוטרים, נוסעים עוד קצת קדימה, מסתובבים על המקום לפני הצומת (לתפוס נתיב שמאל) וחוזר רים לפנייה של בית-הפיתה. נכנסים ב" פנייה ימינה לכביש. יורקים על כל הי נבלות שכימעט דורסים אתכם ממול, ושי בווריד-יצואר מנופחים מרוב תחושת-צדק שואגים עליכם את מיטב הרפרטואר הלר קאלי, כי אין לכם כניסה, או יש לכם ועוד איך, אבל אלה החיים בקטע הזה, וזה מה שיש. אחר כך יש מוסך גדול בצביעי זהוב. עוברים אותו, אחר כך יש תחנת-דלק בצביעי ירוק, עוברים גם אור תה. במיגרש החול הריק, שמול תחנת הבנוי, חונים, צועדים ברגל עד הפניה, ושני צעדים שמאלה זה מישו.

שארין שניה לה בעולם במירשמים רומניים, וזה ממנה, רבוחי, המחלבה של הסודות של הקבבים. פטנט ראשון — לקבב אלוהי, צריך בשר שמן, מה זה שמן, מגעיל מרוב שומן, בלי גזומה. היחס צריך להיות חצי חצי, חצי בשר, חצי שומן, זה הבסיס הראשוני ביותר לקבב עסיסי, לכן, כש קונים קבבים מוכנים באיטליה, והמצפור ניטט הזה מרגיש רע מאוד לגבות כסף בעד שומן, ותוקע לקבבים שני-שלישי בשר ורק שלישי שומן, זה לא יכול לעבוד. זה פשוט לא זה. הקבב מפוקשש מראש, אין לו צ'אנס עוד לפני שהתחיל את הקאריירה. מה לעשות? לא תקנה מה איטליה, אם בעליו הוא לא רומני שבא מהכפרים. תעשה לך לבד. זו לא טריחה. הצבע של הקבב הלא מוכן צריך להיות המון לבן, ורוד חיזור מרוב שומן. אדום — זה מפוקשש. פטנט שני — לא מקלקלים קבב רומני עם כמון, אלא שמים ומערבבים בתערובת הבשר השמן הזה (על כל קילו תערובת בשר) כפית אחת בינונית מלח, כפית מחוקה פילפל, ושש שיני שום מרוסקים בפנים. פטנט שלישי — לתוך תערובת הבשר מערבבים 400 גרם מיסודה, שזה בערך שתי פעמים שלושה רבעי כוס.

אתה רוצה, ישנה פצצת-שום מרוכות, לי רומנים עם ניסיון החיך-גמל. רק אל תשכח מרוב התלהבות שהמחר על שרפוחי הי טליות תמיד מגיע, כך שתטעין את עצמך בהתחשבות. אצל מישו יש גם סטייקים. הוא מוציא אותם דווקא רטוב, טעים וגם בזמן, אבל מקיומם של סטקים בגובה נייר פרגמנט אני בפרינציפ מתעלמת. אפשר לקחת גם קבבים לא מבושלים הביתה, או להזמין כמויות לפיקניק מראש. כל קבב לא מבושל עולה 35 לירות, במקום 50. צריך לזכור, כי חלק אדיר מהטעם, זה עשן הפחמים המתחתן בהם, וגם הוצא-יתם בזמן. גמישים עדיין, רכים קימעה ומרכום ורוד. רבוחי, את זה מוזן גיליתי. איפה שי יסריח קצת מעבודה קשה, שמונה קילו מטר בכיוון הפוך, תמצא ישראלים. מישו זה, הוא סמל עליה מוצלחת. הגיע מרומי ניה, נהיה ישראלי. כשהוא שם, הוא שם עם כל הטמפו, אבל הטמפו, זה שלוש שעות ביממה. פתוח רק 12-בצהריים עד ראשון — ביום ראשון סגור. אבל כדאי להתאמץ ליפול שם בול בשעות ההגשה. כזה טעים עם כרוב, קבב להתפוצץ, סיפון וכל השאר, עולה מאתיים ג'ובות, אז מה צריך יותר?

שבאה בצרוף בצל מזן בלי חושי-החומר. מצחין את החיים באחריות, לעוד יומיים אחר כך. אתה מקבל גם בקבוק סיפון און דה האזו, ואם אתה בניין להתפרע, תזמין גם יין מתורבן ונהדר, לעשות בו "שפריץ". איך שאתה נכנס, תעשה בשכל, ותזמין מנה של ארבעה קבב, פחות מזה משיבע אפרוחים. מישו הממזר מביא לך בנאגלות שניים-שניים, כי אם זה מתקרר טיפה, זה לא שווה פרוטה. אתה רואה אותם, את הקבבים. הם נוחי תים בכל הצלחות שמסביבך, גמישים ור רוטטים ומהבהילים, מטטטפים עסיס שמן לאורך כל הדרך לצלחת, מעל ראשי הסוער דים השוקקים. פיתאום, הסנטה קלאוס אצלך. אתה יודע לפי כל נחיר שלך שמשגגע סולו. אתה נועץ בהם בבהילות את כל שיניך, ועצמו' תיך הדויות אומרות שירה. הוי כמה זה טעים! הוי כמה! אין דברים כאלה בעולם. הם ולח ומלא עסיס, עד שאתה מתפלא איך מוצק, עם מינשך של מוצק, יכול להיות כל כך הרבה רטוב. זה לא מלוח מדי, ולא עם שום מזוגם, ולא פילפל הורג, אלא בדיוק, למות. אתה רוצה, יש למריחה תרכובת עמילן בצבע שמש, וזה יושב ברצינות על חקן של חרדל.

איי-אפשר לפספס אותו, למרות איי מרכיזותו של הטעם הזה. אם אין גלגלים פרטיים, אין דבר, עדיין ניתן להגיע. אוטובוס מס' 90 ואוטובוס מס' 10 עוצר רים ליד השעון, ושאר ההוראות טובות לכל המינים. זה הרבה הסברים, אבל קשה לפספס. אתם רואים מלא-עשן יוצא מתוך הפתח, איש גדול שמשפץ קרטון ביד, זה הוא. לכבוד הצילמונים הוא מחייך באורח קטל-גי, אבל באופן יומיומי הוא לא כזה. נכנסים פנימה. איוו עבודה קשה ש- משתוללת פה. עמך ישראל עסוק מעל הראש. טחונים ולועסים וגורסים, ורעש מציעות ואקום — לחילוף קולעים קשה בין השיניים — וסירחונות השום, וחמאם העשן, וה — פרוורששששש הרומני הי מחריש, שהוא חיחזור של בקבוק סיפון גמור, אה מחעייה. אני אומרת לכם אה מחעייה. באים ללעוס פה תאכלס, רציני ולעניין, לבלושיט חברתי זו לא הכתובת. מתישבים בכל חצי שולחן פנוי. זה הכל כפי שאמרת, רק עץ מזל, לפעמים עולה בגורלך כרס בריאה בגופיה וגרפץ ישר לתוך האוזן, ולפעמים נופל לך דבר יותר