

26.49x25.86	1	12	עמוד	הארץ - גלריה	05/12/2017	61301517-4
מאפיית אנג - 137080						

אוכל בעמידה

ריבה? למה לא כבד ועמבה?

מאפיית אנג' ו"סטקיית חצות" חברו יחד כדי ליצור את המנה הכי שנויה במחלוקת בחנוכה הקרוב: סופגניית "מעורב ירושלמי". הפלא ופלא, נס גדול היה פה

ערן לאור

איני אדם חרד, אבל בכל זאת אני מחויק בפחד אחד קבוע: להתקיים ולחיות וסוגרים עלינו כאן, ללא היכולת להבין בזמן אמת מהי נקודת האל' חזור שלאחריה כבר יהיה מאוחר מדי. אני באמת משתדל להאמין שאצליח, אבל לפחות מקרה אחד מהווה עבורי תמרור אזהרה רציני: חנוכה. חג סביר בסך הכל, בטח כשאתה ילד, אפילו אם המושג "ני" צחון המכבים" מעורר בך אסור ציאציות ספורטיביות קשות מאוד. והנה, משנה לשנה ובלי ששמתי לב, נהפך חנוכה לאירוע שיצא מפרופורציות, חג בלתי נסבל ממש, שבמסגרתו אנו זוכים לטפטופי סופגניות כבר מצאת שמחת תורה, לעשרות מצעדים ומבחני טעימות המדרגים אותן, לתורים לא סבירים בקונדיטוריות ובמאפיות השונות, ולשלטי ענק בנתיבי איילון המכריזים ביהירות נוראה – כבר שנה שנייה או שלישית, אני חושב – "חג רולדין שמח!". מי שמכם?

ובכל זאת, רק בשבוע שעבר הצהרתי שוב שהצימוד האהוב עלי בשפה העברית הוא "בשמ עמוק". מהבחינה הזו, אין ולא יהיה חג יותר מטוגן מחנוכה. לכן גם לא סירבתי לדגום את הסופגנייה הכי שנויה במחלוקת זה שנים: סופגניית "מעורב ירושלמי". כן, לא טעות, אתם מוזמנים לקרוא זאת שוב. מאחורי העניין עומדות שתי מיתולוגיות ירושלמיות מוכרות – מאפיית אנג¹ בת ה-90 ומסעדת "חצות" (המור' כרת יותר כ"סטקיית חצות") שפועלת מאז 1970 ונחשבת להוגת מנת המעורב – שחברו להן יחד לטובת הפיוז'ן הזה.

דינם של חיבורים מזורזים לה תקבל בהרמת גבה וגיחוק, אבל בסערת רגשות כמו זו שחוללה "סופגניית המעורב" בקרב מי ששמע עליה בסביבתי, טרם

נשמרים כאן. בפנים תמצאו את הנוסחה המוכרת והבסיסית של פרגית לכיכבד בצל שנצלים על פלטת ברזל לוהטת, כשלצדם עמבה, טחינה, מלפפון חמוץ וס' לט ירקות קצוץ.

היינו שלושה וקצת (מישהי שהיתה חייבת רק ביס קטן בש"ביל לרצות את יצר הסקרנות), ומן הראוי להתחיל בשורה התחתונה המשותפת לכולנו: לא רק שזה עובד, זה היה ממש טעים. בסופגנייה עצמה יש אמנם הדהוד קל של מתיקות, שבמפגש ראשוני עם התוכן שבה מייצר תחושה מוזרה מעט, אבל מתרג'לים די מהר. באופן משלים, גם אם לחלוטין לא אינטואיטיבי, העמבה והטחינה הסדירו יפה את קשת הטעמים ולא גרמו לכל הע' סק לצאת משליטה.

חלקי הפנים היו עשויים היטב, בדיוק כפי שמתחייב ממעורב טוב – קצוצים לנתחים קטנים, שחום הצלייה והשמן הפוכים אותם למוצקים אך עסי'יים; אם יש משהו כיפי במנת מעורב הגונה, הרי זה הביס שפר'רץ את מעטפת הבצק הרך ופוגש את המגוון הזה, במרקם ובטעם חרוכים מעט, וההחלפה של הפי'תה בסופגנייה לא פגמה בו – אולי אפילו הדגישה אותו. לא יודע אם אסתפק בסופגנייה אחת בלבד בחנוכה הקרוב, אבל אם כן – לגמרי לא אכפת לי שתהא זו עם זאת, בהכירנו את הנפשות

הפועלות בתחום הנדסת הגימ'ים המקומית, נתריע כבר מעכ' שיו: בבקשה, בלי אוזן המן'בור' גר, חסכו מאיתנו את המצה'באן ואל תחשבו אפילו על עוגת מק' אנד'צ'יו לשבועות. הנה, אולי הפעם נדע לעצור בזמן.



הסופגנייה תימכר במסעדת "חצות" בשוק מחנה יהודה (אגריפ' 121, ירושלים) בין 12 בדצמבר 20-17 בדצמבר



סופגניית "מעורב ירושלמי". הדהוד קל של מתיקות צילום: אנטולי מיכאל

**זה היה ממש טעים –
המפגש הראשוני של
מתיקות הסופגנייה
עם התוכן שבה מייצר
תחושה מוזרה מעט,
אבל מתרגלים די מהר**

משהו מופרך במיוחד התגלה כי ציאה מבריקה וטעימה. ובכלל, מה כבר ההבדל הגדול בין סופג'נייה לבין הלחמנייה המטוגנת של הפריקסה התוניסאית? בקיצור, מצאתי מספיק הצדקות עצמיות לעניין.

הסופגנייה, שמחירה 20 שקל, רגילה בגודלה. קשה לומר שאפשר לשבוע ממנה, והיא רחוקה מלהיות אלטרנטיבה למ'נת מעורב בפיתה סטנדרטית, אך גבולות הגזירה הלגיטימיים למה' דורת ספיישל שכואת בסך הכל

סופגנייה אחת, או בטח שלא אב' זכו אותה על זאת; והשאר שהם בעצם הרוב – מי שאינם יכולים להכיל נפשית את השילוב הזה. לא, כי סופגנייה שממולאת בק'רם מנגו-אננס, מצופה בשוקולד לכן ומאובזרת במקלות מרנג, בקרמבל שקדים ובצייסר טרופי במורק, נשמעת הגיונית יותר. האמת, יכול להיות שגם אני הייתי סולד מהרעיון, אילולא אחת מהפתעות השנה שלי במס' גרת המדור היה דוכן ה"זלביה" בשוק הכרמל, שהוכיח

נתקלתי. דברים קשים נאמרו. פנים עוותו בסלידה. שלל תסרי'טים לגבי מצב הקיבה הפוטנ'ציאלי של מי שיעז לאכול את הדבר הזה נרקמו תוך שמחה מור'קדמת לאיה. את המזועזעים אפשר לחלק, כגודל, לארבע קבוצות: אלה שלא בקטע של סופגניות, ומשנה לשנה מתברר כי רבים מהם מס'תובכים בינינו; ההם שלא אוהבים חלקי פנים בכלל ו"מעורב ירוש'למי" בפרט; אנשי ונשות "בכל חנוכה אני מרשה לעצמי רק