



פינת אוכל

התשוקה לקוגל: החרדי לשעבר שמבשל לתל אביבים אוכל יהודי ביתי

אברהם רוזנטל מכין אוכל אשכנזי מודרני, ומספק צוהר למטבח ולחיי היומיום של הקהילה החרדית. היא שונה ממה שמדמיינים

לעקוב

רונת ורד • צילום: דור קדמי

15:34 • 17 בדצמבר 2025

ארוחת ליל שבת בבית הוריו של אברהם רוזנטל כוללת תמיד מרק עוף. "אין שישי בלי מרק עוף עם קניידלך, קרפלך או אטריות", מספר רוזנטל, בן למשפחה חרדית שיצא בשאלה. "לא משנה מה קורה ומה הטמפרטורה בחוץ. גם בקיץ ב-40 מעלות חום". מרק עוף כמעט המובן מאליו במטבח של קהילה יהודית-אשכנזית המבקשת לדבוק באורח החיים שניהלו יהודים בעיירות במזרח אירופה. אבל על שולחן השבת המשפחתי מופיעות דרך קבע גם מנות המעידות על השינויים שהתחוללו במעבר לארץ ישראל, כמו "היימישע ערבישה" — סלט מטבלי של עגבניות טריות מרוסקות, מתובלות בחומץ, שום, מלח ופלפל.

במזרח אירופה כמעט ולא אכלו ירקות טריים, ודאי לא עגבניות, שהגיעו לעולם הישן רק לאחר גילוי אמריקה, והתקבלו בחשדנות.

הקהילות היהודיות במזרח אירופה נרתעו מהפירות האדומים והחשקנים למראה, גם כשאלה כבר הפכו לחלק מתזונתן של קהילות אחרות, וכינו אותם "תפוחי טרף" ו"תפוחים שוטים". גם הסלט המזרח-תיכוני עז הטעמים נתפס כאחר ושונה: "שם, באירופה, התיבול היה עדין והטעמים מאופקים", אומר רוזנטל, "וכשהגיעו לפה הם גילו סלט ירקות עז טעמים ושופע לימון וחמיצות. מאז כל דבר חמוץ נקרא 'ערבי'. היימישע היא מילה המתייחסת למשהו שלנו, של הקהילה החרדית, והיימישע ערבישה הוא הגרסה שלנו לסלט הערבי".

בעשור האחרון התווסף לשולחן השבת גם היימישע רוטב פיצה, עשוי רסק עגבניות תעשייתי, מיונז ותבלינים. את רוטב הפיצה קונים על פי רוב מוכן, והוא נמכר במעדניות השכונות החרדיות לצד גפילטע פיש, קוגל וצימעס. "זה נכנס חזק בגלל החרדים האמריקאים", אומר רוזנטל. "בעשור האחרון הרבה צעירים כאלה מתחתנים ועוברים לגור בירושלים, והם הביאו איתם מאמריקה את תרבות הפיצריות ואת רוטב הפיצה, שנמכר בקופסאות פלסטיק קטנות לצד הפיצה. כשאתה נכנס לפיצריות בתל אביב אתה לא מבין איפה רוטב הפיצה, אבל בקהילה משדכים אותו כמעט לכל מאכל. לנו בשכונה היה 'פיצה אורי', ובחנוכה היינו הולכים לשם כדי לאכול סופגניות ולביבות ברוטב פיצה".

רוזנטל, בן 28, נולד בשכונת עזרת תורה בירושלים וגדל בביתר עילית. בגיל שש נשלח ללמוד תורה בחיידר, בגיל 13 עבר לישיבה קטנה (שלא לנים בה) ובגיל 17 לישיבה גדולה בתנאי פנימייה, במושב בהרי ירושלים. "אני 'הסתפקתי' (מלשון ספק) מגיל צעיר", הוא מעיד. "אבל היה נוח להישאר במסגרת ואתה לא מכיר משהו אחר. בישיבה יש מיטה, יש מזגן ויש חברים שאתה יוצא איתם ליער לחפש עצים ולעשות על האש. שם התחלתי לבשל. האוכל היה כל כך דרעק — האכילו אותנו בורקסים תעשייתיים, פסטרמה זולה ונקניקיות משה בתיבה חצי-קפואות — וחצי יום היינו עסוקים בשאלה מה נאכל. היינו

גונבים מהמטבח עופות שלמים, מפשירים אותם בלילה מתחת למיטה וקצב ממחנה יהודה לימד אותנו איך לפרק ולצלול אותם".

בגיל 20, כשהיה אמור למצוא שידוך ולהתחתן, חזר לבית הוריו. תחילה המשיך לעסוק בתחום שבו החל לעבוד עוד כתלמיד חכם — שילוב ילדים מחינוך מיוחד במסגרות הקהילה — אבל עם התקדמות תהליך היציאה בשאלה התלוננו הורי הילדים על לבושו והוא פוטר. "בהתחלה עוברים לטריקו לבנה, ומשם קל יותר ללבוש חולצות טריקו אחרות. המכנס השחור מתחלף בג'ינס שחור ואז בג'ינס רגיל, ופתאום אתה כבר לא נראה מתאים".

הוא שכר דירת שותפים עם חברים, גם הם יוצאים בשאלה, והחל לעבוד במטבחים מקצועיים — תחילה במטבחי רשתות מזון מהיר ודוכני אוכל רחוב, ולאחר מכן בסניף של המזנון של אייל שני שפעל בירושלים. הוא ביקש להתגייס לצבא אך נדחה, וב-2022 חי שנה בקיבוץ חצרים, במסגרת פרויקט של עמותת "הלל" — יוצאים בשאלה". העמותה מסייעת לאנשים שעוזבים את העולם החרדי להשתלב בחברה הכללית. רבים מהעוזבים מוצאים את עצמם נטולי מסגרות תומכות ואמצעים כלכליים, וזקוקים לעזרה בהשלמת ידע בסיסי בהלכות החברה החילונית.

"אני בן מזל, כי ההורים שלי שונים", אומר רוזנטל. "הם אף פעם לא איימו לזרוק אותי מהבית. היו ויכוחים על השקפות, אבל תמיד היה ברור שאני נשאר חלק מהמשפחה. עד היום, מכיוון שלא התחתנתי, יש לי חדר בבית ההורים. במשפחות אחרות ראיתי שהקשר היה מותנה ועד היום מתנכרים לאנשים שעזבו בגלל הבחירות שעשו". העמותה מפעילה כמה סוגי בתים ברחבי הארץ. "יש דירות חירום, למשל לחסידי גור שרודפים אותם, יש דירות לאנשים שברחו או נזרקו מהבית וצריכים סיוע מיידי, ויש הפרויקט שאני השתתפתי בו — בית שמיועד לאנשים שכבר יצאו בשאלה וחיים מחוץ לקהילה, ועדיין צריכים עזרה כדי ללמוד ולהתמקצע".

כשחי בדרום עבד במטבח מסעדת השף כרמים בבאר שבע ונסע פעמיים בשבוע לתל אביב כדי ללמוד קונדיטוריה בבית הספר לבישול דנון. בתום השנה שבילה בבית בחצרים ("היו מקסימים בקיבוץ. מורות בפנסיה לימדו אותנו כל מה שכל אחד מאיתנו רצה וביקש — אנגלית, חשבון ומדעים") עבר בגפו ליפו והחל לעבוד כטבח בקפה־בר יין שכונתי. "ובוקר שבת אחד התעוררתי עם תשוקה גדולה לקוגל, כמו זה שהיינו אוכלים בירושלים בבית הכנסת. קוגל שחום וחרף שאוכלים לזה, עד שהפה נכווה, אחרי שהתקרמל באיטיות על הפלטה משישי ועד שבת בבוקר. חשבתי שאין סיכוי שבתל אביב לא יהיה קוגל וצ'ולנט וגיליתי שאין. אני רציתי את האוכל שגדלתי עליו — בבית הוריי וסבתי היה אוכל נפלא שאני מתגעגע אליו מאוד. ראיתי שאנשים סקרנים לגבי הסיפור השלי והעולם שממנו באתי, וחשבתי שאולי אני יכול לספק את הסקרנות ולהתאים את האוכל היהודי־האשכנזי לחר הישראלי העכשווי".

דירתו היפואית — במבנה אבן עותמאני סמוך לכיכר השעון — משמשת תחנה בדרכם של סיורים קולינריים שעורכים מדריכים פרטיים ביפו. הוא חולם על פופ־אפ של כריכי בשר כבוש, במסורת הדלי היהודי־האמריקאי, ובינתיים מציע ארוחות פתוחות, המתקיימות על פי רוב בערבי חמישי, סביב שולחן אבירים גדול וערוך בקפידה. ארוחת הטעימות מציעה מנות בהשראת המטבח האשכנזי־החרדי, אבל בלבוש מודרני ומחומרי גלם איכותיים.

הגרסה שלו להיימישע ערבישה היא מטבל עגבניות טריות עם שמן זית וטחינה, המוגש עם חלות נהדרות שהוא אופה בעצמו; מרק עוף עם קרפלק ובצל מטוגן; סלמון כבוש עם איולי חזרת־סלק; ברוסקטה של חלה עם כבד קצוץ וריבת בצל; והמנה הטובה מכולן, לטעמי, היא הגרסה שלו לייאפצ'ק: קוגל תפוחי אדמה שהוסיפו לו בשבתות חורפיות שמאלץ או בשר. רזנטל הפך את המאכל לגראטן תפוחי אדמה יפהפה — שכבות התפודים משוחות בשמאלץ בשר שהוא מכין בעצמו — שבתוכו בשר כתף בבישול איטי.

רוזנטל מבשל במטבח הפתוח, מגיש ומלווה את המנות בסיפורים מעניינים על חיי הקהילה. הסרטונים שהוא יוצר, העוסקים אף הם בסיפוק הסקרנות על חיי היומיום בקהילה החרדית, הפכו אותו לכוכב אינסטגרם וטיקטוק. "ואיכשהו, למרות שלחרדים אסור להשתמש באינטרנט, כל הדודנים שלי, כולם דוסיים, ראו את כל הסרטים ומכירים אותם בעל פה", הוא צוחק.

אלטע שף פרטי, יפו, 220 שקל לסועד. פרטים נוספים: -053

5242138 ובעמוד האינסטגרם

הצג עוד

מערכת | הנהלה | מדיניות פרטיות | תנאי שימוש | צרו קשר |
רכשו מינוי | ביטול מינוי דיגיטלי | שאלות ותשובות | פרסמו אצלנו

חדשות, ידיעות מהארץ והעולם - הידיעות והחדשות בעיתון הארץ. סקופים, מאמרים, פרשנויות ותחקירי עומק באתר האיכותי בישראל

© כל הזכויות שמורות להוצאת עיתון הארץ בע"מ