

(טיול לשבת)



רוח דרוםית

ביקור ביישובי עוטף עזה הוא שער לעולם אחר • ציורי קיר מרהיבים של אמנים ארגנטינאים • סיורי גאוצ'וס עם כובע בוקרים תואם • ואנשים נפלאים, שישמחו לארח אתכם במבטא דרום-אמריקני מתגלגל

יעל לרנר

ציילומים: לירון אלכחון



תמיד כשאני נזכרת בשלוש הפעמים שביקרתי בדרום אמריקה, אני מתגעגעת. אין מה לעשות, לתמהיל האנשים המיוחד, הקולני והשמח הזה של ברזילאים, ארגנטינאים, צ'יליאנים ומה שביניהם יש קסם משלו, שאיש לא יכול לקחת. המקום בארץ שהכי מתקרב לארצות ההן, שבהן השארתי את ליבי, נמצא דווקא בדרום הארץ, בסך הכל שעה וקצת מתל אביב, ביישובי עוטף עזה: ברור חיל, ניר-עם, שדרות ואור הנג.

כפינה קטנה בחצר מסעדת מידס בכרור חיל הוצב ספסל ברזל קטן ועליו דמויות של צעיר וצעירה. לצידו קבוע שלט ברזל חבוי וצנוע: "הפינה של רנה, שמלווה אותנו בחיובה הכי-בש, באהבתה לריקוד ולחיים". השלט הקטנטן אינו מסגיר את הנסיבות הטרגיות שגרמו לבעלי המסעדה ולהוריה של רנה, נתן ופרלה גלקוביץ, ששכלו את בתם כשהיתה רק בת 22, לפתוח מקום שינציח את זכרה. רנה נהרגה בשנת 2005 מפצעת מרגמה בעת שישבה במרפסת ביתה במושב נתיב העשרה. לבעלה לעתיה, שעמד במרחק קטן ממנה, לא קרה דבר.

את אביה, נתן, פגשתי בדרכו להעניק מלגות על שמה לסטודנטים במכללת ספיר שהצטיינו במעורבות חברתית. "המסעדה היא רנה - האוכל הוא האוכל שהיא אהבה, המוסיקה היא המוסיקה שהיא גדלה איתה", אומר האיש מלא שמחת החיים ולא מפסיק לחייך, "היא אהבה מאוד אנשים וזה מקום שמקבל את כולם. ילדים יכולים להגיע לכאן ולשחק בחצר. תמיד שמח כאן".

במקום מוגשות מנות מגוונות דוגמת פסטה וסלטים, אבל גולת הכותרת היא האוכל הברזילאי הטיפוסי (וואת אף על פי שנתן נשוי לארגנטינאית בשם פרלה): פיג'ואדה - תבשיל שעונית שחורה עם חמישה סוגי בשרים המוגש על אורז לבן; סטרוגנוף; וכמוכן פאו דה ק'ו, לחמניות הגינה הקטנטנות שפשוט נמסות בפה. ותוכלו גם ללוות את הסעודה בלגימת קפיריניה או גארונה. בקיצוץ, חגיגה של מקום שיעלה לכל מי שטייל בברזיל הרבה זיכרונות טובים.

ואז הופיעה בטי

"מה שם המשפחה שלך?", שאלתי את בטי. "רוזמגן", היא אמרה לי. "למה רוזמגן?", המשכתי לחקור את האישה היפה בת ה-62. "כי התחתנתי שוב לפני שנה עם אלברטו. הוא צעיר מבטיה בן 55", היא עונה וסומק פושט בלחייה. התמוגגתי.



מי אמר שהאהבה נגמרת אחרי גיל 20? החתונה נערכה בנוכחות כל ילדיה, 13 נכדיה ו-16 ניניה, כשהנין הגדול ביותר, בן ה-16, החזיק את החופה. אחרי כל הסיפורים מצאנו זמן לדבר על הקינוחים הנפלאים שהיא מכינה.

15 שנים היתה שף במלונות ירועי שם. בעקבות תלונות של ילדיה ונכדיה על כך שהיא עובדת קשה מדי והם לא רואים אותה, היא חזרה לברור חיל, ואיתה חזרו גם המעריצים שהיא מכינה. היא החלה לאפות במטבח הזעיר קינוחים ברזילאיים

אמיתיים לאנשי הקיבוץ. לאט לאט החלו להגיע אנשים ודרשו עוד ועוד, עד שהחליטה להקים עסק, שבו היא מוכרת את הקינוחים הנימוחים שלה לכל דורש. היא גם למדה הרבה בשביל זה והיום היא שף קונדיטור.

חובה לטעום ממגוון הקינוחים המדהימים שלה. החל בקינג'ין דה לצ'ה - עיגולים צהובים העשויים קוקוס, ביצים וסוכר; דרך הבריגדו - כדורי שוקולד מעורבים בחלב מרוכז עם טעם אלוהי; ועד הקוקאדה - קוקוס עם בטטה ודלעת. לצד הקינוחים האלו היא גם מכינה את השטרודל של סבתה, שעליה היא מדברת בנענוע, ואלפחורס, שלמדה מארגנטינאית שהתלהבה מתשוקתה למתוק מתוק הזה והעניקה לה מתכון סודי.

פעלים את המוראל

באור הנר פגשתי את בתיה קדם. היא סיפרה לי במבטא מתגלגל ובהתרגשות על המוראלס, ציורי הקיר החרוטים שהעניקו לקיבוץ שני אמנים ארגנטינאים ירועי שם: דניאל אלמיידה וחוסה קורה. האמנים, שהתארחו כאן בקיבוץ, עברו במשך 21 ימים ועיסרו שמונה קירות באתרים שונים בקיבוץ. אמנות המוראל היא טכניקה עתיקה של ציור באמצעות חריטה בשכבות שונות של צבע המטויחות על קיר, שהוא הבסיס ליצירה. מאחורי

