

# 15 סבתותי – אוצר של מתכונים קריפטו-יהודיים מימי

## האינקוויזיציה שהתגלה במיאמי. מאת לינדה ברנס

האם יש קשר בין תושבת מיאמי ויהודי ספרד בזמן האינקוויזיציה? כן, מתברר שיש, קשר קסום שלוקח אותנו ישר על תוך המטבח של בנות הקהילה היהודית בספרד בימי האינקוויזיציה. הנה הסיפור...  
לפני מספר שנים, ג'ני מילגרם מצא אוצר של מתכונים ישנים במגירות המטבח של אמה הקשישה. מאות כאלה - חלקם במחברות פגומות, ואחרים על שאריות נייר, כולם בשפה ספרדית.  
הבינה ג'ני כי מדובר בדפים בכתב-יד מכמה דורות של נשים במשפחה. המתכונים נסעו בשלמותם מספרד לפורטוגל, מקובה לארצות הברית, ובכך שיחזרו את המסלול של דורות, מספרד לדרום אמריקה, וגם העידו על המורשת הנסתרת שנשמרה, מבלי שבני המשפחה ידעו זאת, מאז ימי האינקוויזיציה הספרדית.  
ג'ני מילגרם, שגדלה כנוצריה קתולית בהוואנה ובמיאמי, היא ממוצא "קריפטו-יהודי". אבות אבותיה הם יהודים שעסקו ביהדות בסתר בזמן שחיו כנוצרים כדי להימנע מגירוש, עינויים או הרג על ידי הכנסייה. הם היו קריפטו-יהודים עד סוף המאה ה-17 (נזכיר כאן שהאינקוויזיציה הסתיימה רשמית בספרד השנת 1835) ואז הפכו לקתולים. בסוף מחקר גנאלוגי אינטנסיבי של עשר שנים גילתה ג'ני מילגרם שמוצאה היהודי של משפחתה יורד עד לשנת 1405 בספרד ובפורטוגל לפני האינקוויזיציה, ומצביע על 22 דורות.  
ספר הבישול הכשר שכתבה בעקבות החיפוש (באנגלית ובספרדית), הוא מחווה לנשים ממשפחה אשר דיכאו או שכחו את זהותם היהודית במשך מאות שנים, אך הצליחו לשמור על שרידיה בזכות האוכל.

המתכונים לא ערבבו חלב ובשר, הביצים תמיד נשברו בקערה נפרדת שם בדקו אם היה דם, והאורז והירקות הירוקים נשטפו היטב במים בכדי להסיר חרקים כלשהם. באופן מוזר, חלקם דרשו קמח תירס או עמילן תפוחי אדמה ולא קמח חיטה. (מצביע על מתכונים לפסח) עוד יותר מקורי אולי, הסבתא ילידת ספרד של ג'ני מילגרם לימדה אותה שכשמכינים כמות גדולה של בצק, תמיד צריך לקחת חתיכה קטנה ממנו, לעטוף אותו לזרוק אותו בקרקעית התנור. (הפרשת חלה). "היא אמרה לי שזה מביא מזל".  
הספר מציג 10 מנות עוף, 8 מנות בשריות, 3 מנות דגים, 6 תוספות, 6 רטבים, 42 קינוחים ו-7 משקאות שנבחרו מתוך מאות המתכונים שג'ני מילגרם מצא במטבח אמה במיאמי. כל מתכון מלווה בסיפור. מיון, קיבוץ, בדיקה ותרגום מתכונים הכתובים בכתב יד בספרדית, התגלה כמסובך. ואז הגיע הזמן לבדוק את המתכונים. לשם כך ביקשה ג'ני מילגרם לכ-50 חברים, ובני משפחה לנסות את המתכונים. כך היא גילתה מחדש את בני דודים שאבדו מזמן בפרמוסולה\*, >עייירה קטנה במערב ספרד< שממנו מגיעים אבותיה. הם עדיין מבשלים באותם הכלים שג'ני מילגרם ירשה מסבתותיה.

במקביל, המתכונים מעבירים את המסעות שעברו אבות אבותיה של ג'ני מילגרם בין ספרד לעולם החדש. מצד האם, ההגירה התרחשה מספרד לקובה דרך פורטוגל. משפחת אביה נסעה מספרד לאיים הקנריים, ואז קולומביה וקוסטה ריקה, כאשר מספר חלקים המשיכו לקובה. כשהייתה בת ארבע, ג'ני מילגרם ומשפחתה ברחו מקובה לארצות הברית בעקבות המהפכה הקובנית.

דגש מיוחד על מתכון "צולטה" (ראה תמונה)

ודתה הגדולה של ג'ני, טיה פאוליטה\* נולדה בשנות ה-80 של המאה ה-19, מעולם לא נישאה ונשארה בספרד. היא הקפידה בשמירת המתכונים שהועברו מדור לדור. מתכון חשוב הוא הצ'ולטות, פרשנות קריפטו-יהודית למנה בשילוב חלב ולחם, בכוונה להיראות כמו צלעות חזיר. זה בדיוק מה שאומר "צ'ולטה" בספרדית, אלא שגרסה זו היא קינוח מתוק. שיטה להראות ש"אנחנו נוצרים טובים שהוכלים חזיר".

**\* הגדרת "קריפטו-יהודים":**

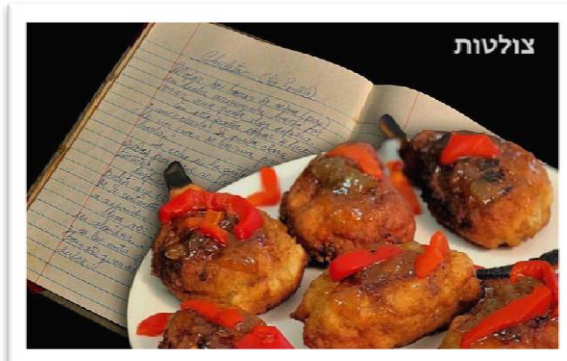
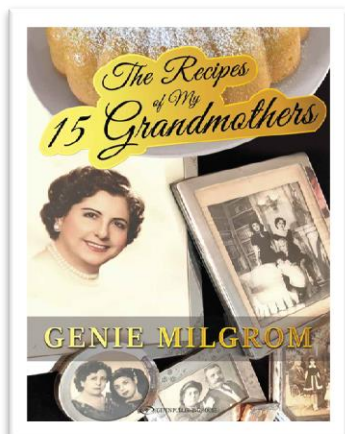
"קריפטו יהודים" (מיוונית, "יהודים בסתר") - "מאראנוס" (בספרדית: Marranos).

הספר: "Recipes of My 15 Grandmothers: Unique Recipes and Stories from the Times of the Crypto-Jews during the Spanish Inquisition" מאת ג'ני מילגרם.

הספר גם קיים בספרדית: Las recetas de mis 15 abuelas

## תמונות

- 1 ג'ני מילגרם
2. תמונת הספר
- 3, תמונת המתכונים המקוריים
- 4, מפת מיקומה של העיירה פרמוסלה
5. תמונת הצולטות
6. טיה פאוליטה

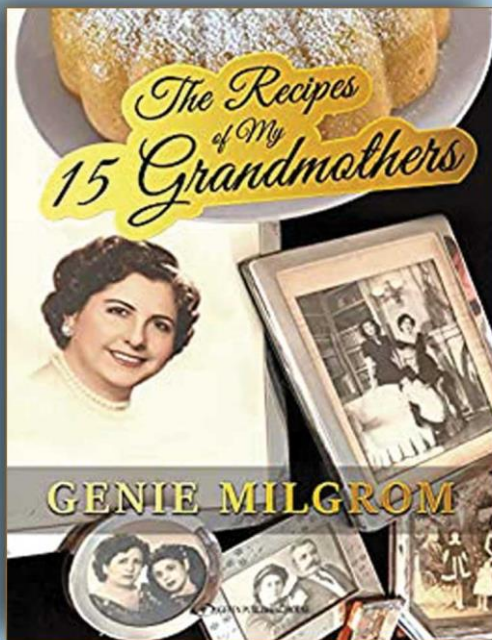


# 15 סבתותי

## סבתא



פרמוסלה



אוצר של מתכונים קריפטו-יהודיים  
מימי האינקוויזיציה



# Chuletas צ'ולטאס



2 כיכרות לחם כפרי  
2 כוסות חלב  
1/2 כוס סוכר  
1/4 כוס קמח  
4 ביצים טרופות  
שמן זית לטיגון  
ג'לי בטעם עגבניות  
רצועות גמבה אדומה

### אופן הכנה

לשמור מעט קרום מהלחם.  
מערבבים את החלב והסוכר  
ומרטיבים את כיכרות הלחם  
בתערובת זו עד ליצירת בצק אחיד.  
מוסיפים את הביצים ומערבבים  
היטב. מוסיפים מעט קמח עד  
לקבלת תערובת גמישה שניתן  
לעצב בידיים.  
מעצבים את התערובת לצורת  
צלע ומטגנים בשמן זית עד להזהבה,  
הופכים פעם אחת מכל צד.  
חותכים את הקרום השמור למקלות  
קטנים ומטגנים עד להזהבה.  
מסדרים את מקלות הקרום כדי  
להיראות כמו עצם של צלע.  
מניחים בכלי הגשה ומכסים בג'לי  
עגבניות. מקשטים ברצועות גמבה  
אדומה מתוקה.



## קצת על...

### ג'ני מלגרום

ג'ני נולדה בוואבנה, קובה. כשהייתה בת ארבע, ג'ני מילגרום ומשפחתה ברחו מקובה לארצות הברית בעקבות המהפכה הקובנית. מחברת של ארבעה ספרים הקשורים בסיפור משפחתה (שכולם פורסמו באנגלית ובספרדית) ומורה באוניברסיטה, ג'ני מילגרום גרה במיאמי, היוזמה האחרונה שלה: פרויקט הגנאלוגיה של Converso. זהו שיתוף פעולה עם הפלטפורמה הגנאלוגיה המקוונת בישראל, MyHeritage, שנועדה לבצע דיגיטציה של כל ארכיוני האינקוויזיציה שעדיין קיימים בעולם. כשמילגרום הייתה גרושה צעירה בשנות השלושים לחייה, היא הרגישה משיכה ליהדות והתגיירה. היא נישאה לגבר יהודי, ואז גילתה שייתכן כי יש לה שורשים יהודיים. היא הבינה שהמנהגים הקולינריים המיוחדים של משפחתה היו למעשה קשורים למנהגי הכשרות ולמצוות אחרות הקשורות באוכל. "כשאני מכינה בכלים האלה ואני מרגישה את הניחוחות שהם גם הריחו, זה מחבר אותי כל כך חזק לסבתותי", אומרת ג'ני מילגרום. "הידיעה שאני אוכלת את מה שאכלו מקרבת אותי למוצאיי."

### פרמוסלה

פרמוסלה הוא כפר קטן מימי הביניים שנמצא במחוז זמורה, מערב ספרד, והוא חלק מאזור קסטיליה ולאון באזור הדרום-מערבי של המחוז. אוכלוסייתה מונה פחות מ-1500. הכפר קיים יותר מאלפיים שנה, מתקופה שלפני הרומא, ושמור היטב לאורך מאות שנים. בקרבת מקום נמצא המפגש של הנהרות הדוארו והטורמס. הדוארו מהווה את הגבול עם פורטוגל. ישנן דוגמאות רבות ומגוונות לאדריכלות רומאית ומזרקות מים רומיות עובדות. באזור יש בתים כפריים רבים מאבן, ורחובות צרים מימי הביניים עפ מרצפות אבן. לפרמוסלה יש היסטוריה ארוכה של גידול אנבים ליין. תנאי המיקרו אקלים והשטח דומים לטוסקנה באיטליה. כמעט כל המתכונים משקפים את הסביבה החקלאית של פרמוסלה שנמצאת בסמוך לגבול פורטוגל ולא רחוק מהערים זמורה וסלמנקה. שקדים, שמן זית, שום ואניסטים עולים בקביעות בספר.

בסיפרה השני, MY 15 GRANDMOTHERS, 2012. ג'ני מלגרום מספרת את המסע שלה לפרמוסלה, כפר אבותיה, תוך חיפוש אחרי סיפור העבר של יהודי פרמוסלה והסביבה.