



# הכופתאות הטעימות בעולם

**מ**הו המאכל הכי נפוץ בעולם? אולי כופתאות. אותן כופתאות בצק ממולאות כל טוב. כל תרבות והכופתאות שלה: רבילי, קרפלך, חינקלי, מאנטי, דושפרה ועוד ועוד. אבל מהן כופתאות הבשר הטעימות בעולם? כמו בשאלה היכן מגישים את החומוס הטעים בתל אביב, כל חובב אוכל ישבע באמו על הכופתאות הטעימות ביותר שאכל. ובכן, לאחר שטעמתי כנראה את רוב הכופתאות שיש לעולם להציע, יש לי בשורה. לא אמירה מהוססת, כי אם תשובה ברורה ונחרצת: שיאו לונג באו (xiao long bao). מה? תרימו גבה, "אין מצב שיש כופתאות טעימות יותר מהקרפלך של סבתא שלי". ובכן, עם סבתא שלך איני מתכוון להתמודד, זה גדול עלי, אבל את כל שאר הכופתאות בעולם, השיאו לונג באו לוקחת עם יד אחת קשורה מאחורי הגב. אבל מה מייחד את אותן כופתאות מהוללות? פטנט יחיד ומיוחד – המרק שהכופתאות הללו מוגשות עימו נמצא בפנים. כלומר בתוך הכופתאות עצמן. דמיינו לעצמכם, כף שעליה יושבת כופתה שמנמנה ויפה למראה, שכאשר מחליקה לפיכם, היא פוקעת בבת אחת ומרק חמים וטעים ניתן לחלל הפה ומתערבב עם מילוי הבשר העסיסי

והמעטפת העדינה של הבצק. אושר מושלם! היכן אפשר לאכול מהפלא הקטן הזה? בעיקר בסין, במיוחד בשנחאי, אבל למעשה כמעט בכל בירה מערבית: לונדון, ניו יורק, שיקאגו, או בכל מקום שהפזורה הסינית הגיעה אליה. רשימת מסעדות חובה – בהמשך. אבל קושייה אחת לי אליכם: כיצד ניתן להכניס את המרק הסורר לתוך הכופתה מבלי שיישפך? זוהי שאלה מארץ השאלות שהתלבטתי בה במשך חודשים. במהלך חודשים אלו שאלתי מומחי בישול רבים, מהם קבלתי הצעות חכמות אך בלתי מעשיות בעליל. מדוע שלא

תבדקו את כושר ההמצאה שלכם? התשובה תינתן רק בהמשך המאמר, בזמן שנוותר לכם, אתם מוזמנים להעלות השערות...

## האדם שהשקיע שנה בלימוד שיאו לונג באו

במשך 16 חודשים, ביקר השף הבריטי כריסטופר סנט קביש ב-53 מסעדות בשנחאי, שם הוא אכל למעלה מ-7 קילו של שיאו לונג באו כדי לכתוב את "מדריך כופתאות המרק של שנחאי". כדי להגדיר מהי הכופתה המושלמת, הוא התבסס על מומחי שנחאי לכופתאות מרק, אשר קבעו כי שיאו לונג באו טוב ניחן בתכונות הבאות:

- עטיפה דקה
- מרק בשפע,
- מילוי שופע וטרי.

כריסטופר לקח עימו משקל דיגיטלי מדויק ומחוגה דיגיטלית מיקרומטרית, ליותר מ-50 מסעדות, חנויות וכוכים בשנחאי, כדי למדוד: את הכמות המדויקת של מרק ומילוי; את המשקל של כל כופתה; ואת עובי העטיפה.

ומדוע בעצם היה עליו למדוד את עובי העטיפה? שיאו לונג באו יכול בעצם להיחשב אתגר הנדסי. הוא מהווה פשרה פסיקלית בין חוזק מתיחה של עטיפת הכופתה לבין לחץ המופעל על ידי מסה / צפיפות המילוי. לכאורה בצק עבה יצליח לעמוד בלחץ המרק באופן המיטבי, אך אבוי, הטעם המושלם מושג דווקא באמצעות עטיפה דקה כנייר וכאן האתגר. את המדריך של כריסטופר קניתי באינטרנט והוא היווה את האורים והתומים שלי בעת ביקורי בשנחאי. עם זאת, דרכו של כריסטופר לא הייתה סוגה בשושנים בעת כתיבת המדריך. הסיפור להלן המופיע במדריך של כריסטופר מתאר את הקשיים עמם הוא היה צריך להתמודד בחפשו אחר השיאו לונג באו המושלם:

"השעה שבע ועשרה בערב כאשר נכנסתי למסעדת Zun Ke Lai בשנחאי, המתמחה בשיאו-לונג באו.

אני לקופאית: "היי, אני רוצה ארבע סלסלות אידוי של שיאו-לונג באו." קופאית: "אה, אה, אנחנו סגורים, הכופתאות נגמרו."

אני לקופאית, בתסכול: "האם לא רשום 10:00-21:00 על החלון?" "כן, אבל אנחנו מפסיקים לעשות שיאו-לונג באו ב 19:30."

"אה, אם ככה זה בסדר, כי עכשיו רק 19:10." "אההה..."



שיאו – לונגבאו

אני, ללקוח, בסינית: "כן, אני מבין את זה, כולנו מדברים כאן בסינית, אבל זו לא הבעיה, הבעיה היא שהיא אומרת שהם סיימו לעבוד, והוא אומר שהם מכרו כבר הכל ולדעתי הם פשוט לא רוצים לייצר עוד."

לקוח, לקופאית: "הוא אומר..." הקופאית: "סיימנו, מכרנו." הלקוח, מנענע בראשו לעברי: "הם נמכרו. אתה יודע, זה לא כמו מקדונלדס, שם יש להם כל מה שאתה רוצה מתי שאתה רוצה. כאן זה לא ככה. הם צריכים לעשות את המילוי כל בוקר."

אני אומר לו שוב, מתוסכל: "כן, כן, אני יודע איך עושים שיאו-לונג באו, אני כותב את המחקר עליו כבר יותר משנה, הייתי ב-53 מקומות המייצרים שיאו-לונג באו, אני שף – אני יודע איך הם עושים זאת, זו לא הבעיה. הבעיה היא שלא אכפת להם, הם פשוט רוצים ללכת הביתה, אז הם אומרים שהם מכרו הכל, ביליתי שעה באוטובוסים להגיע לכאן הערב.

לקוח לקופאית: "הוא אומר – הקופאית, ללקוח: "סיימנו לעבוד!!" לקוח, פונה אלי ומחייך: "הם מכרו הכל."

השף, נשען ליד הקופאית על שולחן עבודה, בוהה בטלפון שלו, ואומר לי: "כל השיאו-לונג באו נמכרו, אין לנו עוד."

אני, לשניהם: "אבל היא אמרה לי שאתם לא מוכרים כי סיימתם לעבוד, לא כי כולם נמכרו." הקופאית: "סיימנו לעבוד, תקנה אצל מישהו אחר."

אני שוב: "אז לא הבנתי, סיימתם לעבוד או שמכרתם כבר הכל?" קופאית ושב באותו זמן: "סיימנו לעבוד / מכרנו הכל."

הקופאי והשף פונים זה אל זה עם מבט של: לעזאזל, מה אמרת? אני: "אז לא ממש מכרתם הכל, אתם פשוט לא רוצים לייצר עוד, נכון?"

לקוח מזדמן מתקרב לקופה, מנסה לשחק את "בוא נעזור לזר הזה". כל השיחה עד כאן היתה בסינית. לקוח לקופאית, בסינית: "מה קורה?"

הקופאית, בסינית ללקוח: "הוא רוצה להזמין שיאו-לונג באו, אבל אנחנו סיימנו. אנחנו מסיימים בשעה 18:30."

לקוח פונה אלי, בסינית: "היא אמרה שהם סיימו."



שיאו-לונגבאו, עדינות ואוויריות כעננה

אבל מה מייחד את אותן כופתאות מהוללות? פטנט יחיד ומיוחד – המרק שהכופתאות הללו מוגשות עימו נמצא בפנים. כלומר בתוך הכופתאות עצמן. דמיינו לעצמכם, כף שעליה יושבת כופתה שמנמנה ויפה למראה, שכאשר מחליקה לפיכם, היא פוקעת בבת אחת ומרק חמים וטעים ניתז לחלל הפה ומתערבב עם מילוי הבשר העסיסי והמעטפת העדינה של הבצק. אושר מושלם!

לא קיבלתי את השיאו-לונג באו שלי. יצאתי ללילה שנחאי קריר והיתה לי שם התפרצות זעם על המסעדה ועל סין בכלל, נשבעתי לעצמי שהלך עליהם, אני מוריד אותם מהמדריך שלי, פשוט מוחק אותם, אף אחד ממילא לא ידע, לא אכפת לי אם הם היצרנים הכי טובים של שיאו-לונג באו בכל העיר הזאת... אבל אז התעשתי, זה מחקר. אני לוקח נשימה עמוקה, ועוד אחת. טוב. ממשיכים הלאה..."

**מהיכן מגיע המרק לתוך הכופתה?** האם גמרתם כבר בדעתכם כיצד נכנס המרק אל תוך הכופתה? ובכן, דרך אפשרית אחת היא שהמרק הוא בעצם מיצי הבשר.



טבחים מכינים שיאו לונגבאו בשנחאי

אידיו הבשר מוציא ממנו את מיציו, אשר מצטברים בתוך הכופתה. נשמע נכון, לא? למרבה הצער, זוהי תשובה לא נכונה. מיצים אלו מסתכמים בכמה טיפות ובוודאי לא בשטף המיצים האופייני לשיאו לונג באו. תאמינו לי, ניסיתי זאת בעצמי. אפשרות אחרת היא שבישול הכופתה במרק הוא זה שאחראי לפעפוע נוזלים מהמרק לתוך הכופתה בשיטת אוסמוזה. ניסיתי זאת בעצמי ואף שיקעתי את הכופתאות עמוק לתוך המרק כדי שיופעל עליהן לחץ נוזלים חיצוני (כפי שמכינים את העוואמי, הממתק הערבי). מצטער לאכזב אתכם, אבל גם זו לא תשובה נכונה. הכופתה נשארה בשלה – יבשושית. גם ניסוי זה לא עלה לי יפה.

במהלך השנים, שאלתי חברים לדעתם וקבלתי תשובות שונות ומשונות (לדוגמא, הזרקת המרק לתוך הכופתה לאחר מילוייה באמצעות מזרק). אף אחת מהן לא היתה נכונה, אף כי רבות מהן היו יצירתיות להפליא.

מוכנים לקבל את התשובה הנכונה או שתמצאו עוד קצת לחשוב? התשובה, גבירותי ורבותי מתווכמת למדי. מכינים ציר מרוכז אליו מוסיפים ג'לטין טבעי. לכשמתקרר הציר, הוא מתמצק, דבר המאפשר לערבבו לתוך המילוי. כאשר מאדים את הכופתה, הג'לטין משנה את

מצב הצבירה והופך שנית לנוזל. יפה, לא? המתכון בסוף הכתבה, יסביר לכם כיצד לעשות זאת שלב אחרי שלב.

### איך אוכלים שיאו לונג באו?

במסעדה תינתן לך צלוחית של רוטב חומץ, זוג מקלות אכילה, וכף. ניתן לבקש גם זנגביל קצוץ דק, כדי להוסיף לצלוחית רוטב החומץ לפי הצורך. כדי לאכול שיאו לונג באו, יש להרים אותה בעזרת מקלות האכילה מתוך סלסלת האידיו בחלק החזק ביותר שלה – הקצה העליון. טובלים אותה בעדינות בתוך צלחת רוטב החומץ ומניחים בכף. מכרסמים חור קטן בכופתה כדי לשחרר את האדים ולוגמים

#### הוראות אכילה לכופתאות



מעט מהמרק. כאשר הכופתאות מתקררות מעט, ניתן לעבור לשיטת האמיצים: מהכף, ישר לפה, בשלמותן. המרק מתיז בפה והתענוג מושלם!

### מסעדות שיאו לונג באו מומלצות ברחבי העולם

#### ניו יורק

ממוקמת בלב צ'יינה טאון מסעדה זו פופולרית להפליא. לא ניתן להזמין מקום ויש לצפות לתור של כחצי שעה בשעות הבראנצ'. השיאו לונג באו שלהם מופלא.

#### Joe's Shanghai

9 Pell St, New York, NY  
+1 212-233-8888

#### שיקאגו

במסעדה זו הממוקמת באזור River North של העיר, ניתן לראות כיצד הצוות מכין במומחיות את הכופתאות.

#### Imperial Lamian

6 W Hubbard St, Chicago, IL  
+1 312-595-9440

על שדרת מישגן, ב-Magnificent Mile – הסטריפ היוקרתי של העיר, ממוקמת מסעדה סצ'ואנית נהדרת זו, אשר יש לי רק מילים טובות להגיד עליה. השיאו לונג באו פה הוא a must.

#### Lao Sze Chuan

520 Michigan Avenue  
+1 312-595-0888

#### שנחאי

רבות הן מסעדות השיאו לונג באו בשנחאי. למעשה, מעבר לכל פינה תמצאו אותן. דין תאי פנג

היא מסעדה טאיוואנית במקורה, אשר לה מספר סניפים בעיר. היא ידועה באיכות הכופתאות שלה ואף מופיעה באחד מהמקומות הראשונים במדריך של כריסטופר.

#### Din Tai Fung

168 Lujiazui W Rd,  
LuJiaZui, Pudong Xinqu,  
Shanghai Shi, China  
+86 21 5047 8882

#### לונדון

מסעדה זו ממוקמת ממש במרכז צ'יינה טאון. חווייה להזמין בה מנות נוספות, אבל הטופ הוא כמובן – שיאו לונג באו!

#### Dumplings' Legend

15-16 Gerrard St, London  
W1D 6JE, UK  
+44 20 7494 1200

### שיאו לונג באו (כופתאות מרק) בסגנון מסעדת דין טאי פונג

ולסיום, להלן מתכון להכנת הכופתאות המופלאות. הוא אינו קל, צורך לא מעט זמן, אבל התענוג מחכה בסוף...

ראו גם את הסרטון המקסים שלהלן:

[www.youtube.com/watch?v=Xe\\_9346m2-g](http://www.youtube.com/watch?v=Xe_9346m2-g)

בשנחאי יש דוכן שיאו-לונגבאו מעבר לכל פינה





קו מילוי במסעדה



מילוי הכופתאות

## רכיבים ל-75 כופתאות

### מילוי

- 0.5 ק"ג בשר חזיר טחון דק
- 1/3 כוס בצל ירוק, טחון (חלקים לבנים בלבד)
- 3 כפות סוכר
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 שן שום גדולה, טחונה
- 3/4 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור טחון
- 1/2 כפית זנגביל טרי מקולף, מגורד דק
- 1/2 כפית יין
- 1/4 כפית שמן שומשום

### תערובת מרק

- 10 כוסות מים
- 3 ק"ג חלקי עוף (כנפיים, גב, צוואר)
- 75 גרם חזיר מעושן או ברווז מעושן חתוך ל-4 פרוסות
- 3/4 כוס בצל ירוק, קצוץ גס (חלקים לבנים בלבד)
- 2 פרוסות זנגביל טרי (1.5 ס"מ עובי)
- 1 פטריות שיטאקה יבשות
- 1 שן שום גדולה, משוטחת
- 1 כף רוטב סויה
- 2 כפיות יין
- 1 כף ג'לטין לא מתובל

### למעטפת

- 400 גר' קמח לבן
- 3/4 כוס מים רותחים
- 1/2 כוס מים בטמפרטורת חדר
- 1 כרוב גדול, עלים נפרדים
- או: נייר אפייה גזור לעיגולים
- רוטב להגשה
- חצי כוס חומץ שחור
- חצי כוס מים
- 6 כפות רוטב סויה
- 2 כפות רצועות בגודל גפרורים של זנגביל טרי קלוף

### הוראות הכנה

שלושה ימים לפני, שמים בסיר 10 כוסות מים ואת כל שאר מרכיבי המרק למעט הג'לטין בסיר גדול. מביאים לרתיחה, מקפים את הקצף שעולה אל פני השטח. מנמיכים את החום ומבשלים, עד שפיסות העוף רכות ומתחילות להתפרק, מוסיפים עוד מים אם יש צורך לשמור על העוף מכוסה, בערך שעתיים וחצי.

מסננים את המוצקים ומחזירים את המרק לאותו סיר. מרתחים עד שמאבד מנפחו ל 2 כוסות, כ 35 דקות. מתבלים במלח ופלפל. יוצקים 3 כפות מים לתוך קערה קטנה; מפזרים ג'לטין מעל. נותנים לעמוד עד שהג'לטין מתרכך. מוסיפים למרק החם (אך לא רותח); מערבבים עד שהג'לטין מתמוסס. מסננים במסננת דקה או בד גיבון מעבירים לקערה לקירור לילה. יומיים לפני, שמים את כל חומרי המילוי בקערה גדולה ומערבבים. מורידים את שכבת השומן מעל המרק, שבינתיים הפך לג'ל. חותכים את הג'ל לקוביות של סנטימטר. מוסיפים 1/3 מקוביות הג'ל לתערובת הבשר; מערבבים בעדינות בכף עץ רק עד לשלב שמתערבב. מכסים ומקררים. מחזירים את יתרת הג'ל למקרר.

מערבבים את רכיבי הרוטב בקערה קטנה. מכסים ומקררים. מביאים לטמפרטורת החדר לפני ההגשה. יום קודם לכן, מערבבים את הקמח עם המים החמים. לאחר שהופך לתערובת הומוגנית מוסיפים את המים הקרים. ממשיכים לערבב עם כף או במיקסר, עם וו לישה. יש ללוש 15 דקות. הבצק צריך להיות רך וגמיש. הוא לא אמור להיות קשה, אך מצד שני, הוא אמור להיות מספיק עמיד כדי להחזיק את נוזלי המרק. מכסים בניילון נצמד לילה במקרר. מוציאים וממתנים עד שיגיע לטמפרטורת חדר, לפני העבודה עימו.

חותכים ל-4-5 חלקים, מכל חלק מרדדים ומעצבים חבל בעובי 2.5 ס"מ. חותכים למקטעים של 2.5 ס"מ כל אחד. מרדדים כל חתיכה לעיגול של 7.5 ס"מ קוטר. חותכים שוליים באמצעות כלי חיתוך. שומרים מכוסה. שמים עיגול על משטח מקומח ובמרכזו כף נדיבה של מילוי, כולל לפחות 2 קוביות ג'ל. יש להשאיר ס"מ אחד שוליים. מלחלים קלות את קצוות העיגול במים. שמים פינה אחת של מעטפת מסביב למילוי, ואז מקפלים את הקצוות הנותרים של עטיפה במרווחים קבועים סביב המילוי עד סגירה דמויית צורה של צרור עם פתח קטן בראש. אוספים למעלה את הקצוות של העטיפה ומסובבים חצי סיבוב כדי לסגור את הפתח. מניחים על גיליון אפייה. יש לחזור על התהליך לעייל עם שאר העטיפות והמילוי. מעבירים למקרר למשך יום אחד, או מקפיאים בשכבה אחת בקופסא סגורה במשך שבועיים.

לאחר יום במקרר מעבירים הכופתאות לנייר אפייה חתוך בעיגולים מעט גדולים יותר מהכופתה או שמים על עלי כרוב מרווחים זה מזה; מעבירים לכלי איזוי במבוק מעל ווק מלא מים בגובה המספיק כדי להגיע בדיוק מתחת לתחתית של כלי האיזוי.

מכסים ומביאים מים לרתיחה. מוסיפים עוד מים לווק אם המים מתאדים מהר מדי, מאדים כ 12 דקות עבור כופתאות סריות ו 15 דקות קפואות. מגישים הכופתאות מיד, עם רוטב בצד לטבילה. ●