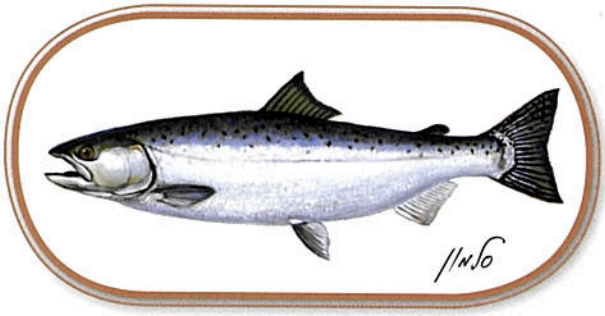
אחת, שתיים, שלוש, דג מלוח...

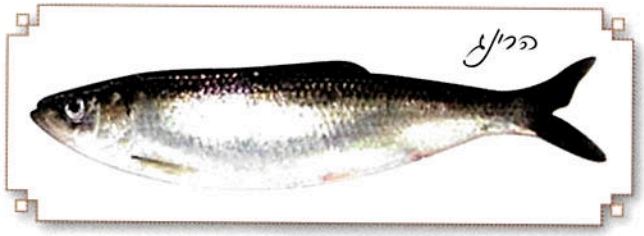
כתב וצילם: יוסי גינוסר

יוסי גינוסר יצא למסע גמילה מטראומות ילדותו והתאהב, כמו אביו, בדג מלוח. מאמר מרתק וממצה שהוא כמו מורה נבוכים לדור שלא ידע את מעלותיו של ה"דג מלוח". ועדיף עם כוסית משקה טוב.

ערכת היחסים הטעונה שלי עם דגים כבושים החלה כשהייתי ילד. אבי, שמוצאו ממזרח אירופה, היה חובב דגים מלוחים מושבע. מכיוון שלא מצא לחיבה זו אוזן קשבת אצל אימי, מלאה את החסר השכנה הפולניה מהקומה שמעל שפינקה אותו מפעם לפעם בחתיכת דג מלוח שהכינה בעצמה. לדג זה היו עוצמות ריח של עשרות כוח סוס. כאשר אבי היה מוציא אותו דרך כבוד ומניחו על השולחן כדי לסעוד בו לארוחת הערב, כל המשפחה הייתה מדירה את רגליה מהמטבח. תגובה זו יש לציין לא העליבה את אבי. הוא היה סועד את ליבו, משבח את המעדן ומחזירו למקרר. רק אז, בפרצוף חמוץ הילדים היו חוזרים אחד אחד ומאכלסים את המטבח. אין כמובן מה לדבר על טעימה מהדג. רתיעה זו ליוותה אותי שנים רבות ביחד עם עוד מאכלים "מאוסים" כרגל קרושה.

מלאה את החסר השכנה הפולניה מהקומה שמעל שפינקה אותו מפעם לפעם בחתיכת דג מלוח





מסעדות המוכרות כבושים

סקירת תפריטים בבתי אוכל מובילים מוכיחה כי הדגים המלוחים נמצאים בהם.

- יהונתן בורוביץ', שף המסעדה **'קפה 48'** (נחלת בנימין 48), משתעשע בפרפרזות על דג מלוח. מגיש הרינג כבוש באיולי דאשי ובצל אדום כבוש.
- בטברנה **'יאסו סלוניקי'** (עולי ציון 4 יפו) כובשים אנשובי, מטיאס, קוליוס, לקרדה ואנשובי ביתי.
- **ב'מאנטה ריי'** (עלמה ביץ') מגישים לארוחות בוקר דג מטיאס כבוש עם שמנת ובצל סגול מהמעדנייה של חיים רפאל בשוק לוינסקי, ואנשובי שנכבש במקום.
- **אידי** (הבושם 6 אשדוד) מגיש הרינג כבוש במסגרת המנות הראשונות.
- התפריט של מסעדת **רפאל** (רח' הירקון ת"א) כולל מקרל טרי כבוש עדין עם עגבניות, בצל סגול ושמן זית.

כל זה השתנה דרמטית לאחרונה. בת זוגתי ואני יצאנו לסיור קולינרי מרתק בשוק הכרמל. המדריכה לקחה אותנו, בין השאר לטעום דגים כבושים ב'מרכז הדגים'. לא מרכז ולא נעליים. המדובר בכוך קטן בפינת הרחובות הכרמל וישכון, שלא הייתי מזכה אותו במבט, אלמלא עצרה שם המדריכה. גם המוכרים, שני גברים דתיים בגיל העמידה, לא ממש נטו לשוחח. בהיסוס מה טעמתי מאחד המליחים שעל צלחת הטעימות, כאשר גל של זיכרונות לא ממש נעימים הציף אותי עם הריח שבא אל אפי. אבל הטעם, וואו הטעם, היה משהו אחר לגמרי ממה שזכרתי ממפגשים חטופים ולא מסעירים שהיו לי עם דגים כבושים באולמי אירועים. היה זה

> יש לרכוש את הדגים בשיא העונה, כאשר המים בים הצפוני קרים במיוחד

טעם נימוח, עמוק ומורכב שמילא את הפה. האם החל עידן חדש ביחסי עם המליחים? החלטתי לצאת למסע שורשים שבמהלכו יתברר נושא זה לעומקו.

סוגי הדגים

דגי ההרינג חיים בלהקות גדולות בים הצפוני ובים הבלטי. ממפרץ ביסקיה באטלנטי ועד לקוטב הצפוני. בגלל הצריכה האדירה, כמות הדגים הולכת ופוחתת משנה לשנה, ולאחרונה נחקקו חוקים המגבילים את הדיג. הרינג הוא אחד ממיני הדגים המגיעים לאיכות מירבית כשאחוז השומן בהם מגיע ל־ 14%-15%. יש לרכוש את הדגים בשיא העונה, כאשר המים בים הצפוני קרים במיוחד. מי שמבין בדגים לעישון, יודע שצריך לעקוב אחר עונות הדייג ולהבטיח שהרכישה תתבצע בדיוק בזמן המתאים, על מנת שהדגים יגיעו לאחוזי השומן האולטימטיביים. דגים רזים מדי מתייבשים בתהליך של עישון ודגים שמנים מדי מתפוררים.

הרינג משמש מקור מצוין לחלבון, הוא עשיר בויטמין A, D, B12 ואומגה 3.

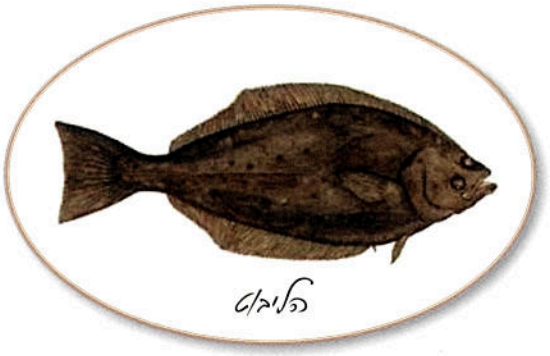
מטיאס, בהולנדית 'בתול', הכוונה לדג צעיר הנתפס ברשת לפני שהוא מייצר ביציים. מטיאס הוא סוג של הרינג שחי לאורך החוף ההולנדי. הדייגים שולים אותו מהים בשלבי התפתחות שונים. את הבתולים הצעירים תופסים בתחילת הקיץ. ב-31 במאי מתחילה העונה, שנמשכת ארבעה שבועות בלבד. לפי המסורת, ביום הראשון לדיג מתקיים פסטיבל גדול הכולל תחרות בין ספינות הדיג. המנצח הוא זה שיחזור לחוף עם השלל הראשון. טון הדגים הראשון מוענק, על פי המנהג, למלכה. בחודשים יולי ואוגוסט דגי המטיאס שמנים ומוצקים יותר. הם כבר לא בתוליים, ולכן הם לא מכונים עוד 'מטיאס', אלא 'הרינג'. בגלל שהם שמנים, קוראים להם שמאלץ הרינג. המטיאס הצעיר נראה אמנם מרופט ורכרוכי, אבל שום דבר לא ישווה לטעמו העשיר. מדובר באצולת הדגים המלוחים.

היהודים וההרינג

בספרו החדש 'שמאלץ: המטבח היהודי המזרח-אירופאי. מתכונים, מסורת וסיפורי סבתא' (הוצאת מודן), שמיל הולנד, שף והיסטוריון אוכל מקדיש דפים רבים לפן היהודי בהיסטוריה של ההרינג. "פתגם ביידיש אומר: 'במקום שאין איש, איז א-הערינג אויך א פיש' (במקום שאין איש, גם דג מלוח ייחשב לדג), דבר המסביר את נחיתותו של ההרינג בתרבות היהודית. ההרינג היה בתחתית סולם הדגים. רק אלה שלא היו יכולים להרשות לעצמם לקנות דג לשבת, אכלו אותו".

"למרות זאת, הדג היה פופולרי מאוד", ממשיך הולנד. "מנתוני חברות שיווק ההרינג במערב אירופה בסוף המאה ה-19 עולה שנתיב השיווק המרכזי של דגי ההרינג היה לאזורי התיישבות יהודיים, במזרח אירופה ובמערב רוסיה. באירופה המסחר בדגים מלוחים נשלט על ידי יהודים. כשהם עלו לארץ הם הביאו אתם ידע וקשרים, וכך הגיעו הדגים המלוחים לישראל".

יהודי אשכנז הביאו להולנד את המנהג לכבוש את הדג במים עם חומץ (ביחס של 1/20), סוכר ותבלינים (זרעי ערער, חרדל, עלי דפנה ושמיר). מנהג זה אומץ בהתלהבות על ידי ההולנדים ונאכל כך שם עד היום.



המקרל הוא דג שנדוג בים הצפוני בין נורבגיה לאיים הפרריים שנמצאים צפונית מזרחית לסקוטלנד. הדג מוכר בארץ בגרסתו המעושנת. על מנת להבטיח את איכות הדגים יש לקנות אותם בשיא עונת הדיג ובמשקל אופטימלי של כ- 600 גר' לדג. בכך מבטיחים שאחוז השומן של הדג הוא גבוה ולאחר העישון יוותר דג עסיסי וטעים במיוחד. מקרל הוא דג בריא מאוד. הוא מכיל פרוטאין, ויטמין D, סלניום, ויטמין b6, b2, b1, b12, ולמרבה ההפתעה, הוא עשיר באומגה 3 כמעט פי שניים מדג הסלמון, המוכר בארץ במקור מצוין לאומגה 3.

סרדינים, לאלה, יותר מכל חבריהם, יש אופי דגי וניחוח של ים. קשה להישאר אדישים לטעמם הדומיננטי: יש המכורים לו בעוד אחרים נרתעים ממנו. דגת הים התיכון הידלדלה בשנים האחרונות, אבל סרדינים טובים עדיין אפשר למצוא כאן. על דבר אחד אין עוררין: סרדינים הם הדגים המזינים ביותר, כולל כמויות נדיבות וזמינות של אומגה 3, חלבון ותכולת הסידן הגבוהה ביותר בנמצא. הם עשירים באומגה 3, ויטמיני B, סידן , מגנזיום, זרחן, אשלגן, אבץ ונחושת

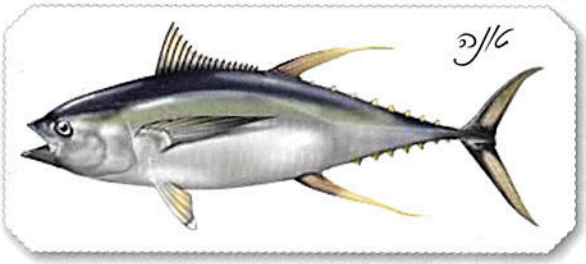
המטיאס הרך הוא הקטן והמכוער מכל הדגים המלוחים. שום דבר בצורתו הגולמית לא יכול להעיד על טעמו המיוחד

שפרוטים הם סרדינים עתירי אומגה 3, שמקורם בים הצפוני, וכשמעשנים אותם מתקבל טעם עז ומודגש. הם זכו להכרה בארץ בעיקר כתוצאה מהעלייה הרוסית. הם משמשים כמתאבן מוצלח לכל ארוחה, ובשל גודלם הקטן הם מקשטים מגשי דגים המוגשים עם וודקה איכותית ופותחים את התיאבון.

פורל (טרוטה) או בשמו העברי 'שמך', הוא דג ממשפחת הסלמוניים. הוא גדל בים או במים מתוקים. פורל המיועד לעישון צריך להיות גדול מספיק ולכן הוא מגודל בחוות דגים בתוך הים הצפוני בתנאי קור טבעיים, המעלים עליו שכבת שומן. הפורל הוא לא רק מקור מצוין לחומצת שומן מסוג אומגה 3, אלא הוא עשיר גם בויטמין A ובויטמין D.

דג **הליבוט**, או בעברית שפרנון, הוא דג המאכל הגדול ביותר מקרב דגי הים הצפוני. הוא עשוי להגיע לאורך של 3 מטרים ולמשקל של 300 ק"ג. דג ההליבוט שבשרו לבן ועדין נחשב למלכת הדגים. את דג ההליבוט מפלטים ומעשנים בעישון קר . כמו דגי ים אחרים שחיים בעומק הים הצפוני, בטמפרטורה של 3 עד 5 מעלות. גם דג ההליבוט עשיר בחומצת שומן אומגה 3 ובויטמין D.

דג **הסלמון**, ובעברית אילתית, נחשב למלך הדגים. דגי הסלמון עשויים להגיע למשקל של 35 ק"ג ולאורך של מטר וחצי. הסלמונים המעושנים הטובים במיוחד חיים במים הקרים של הפיורדים בנורווגיה. המים הקרים במיוחד מעודדים את הדגים לאכול ולעטות על גופם שכבת שומן



שהופכת אותם לעסיסיים במיוחד ומתאימים לעישון. דגי הסלמון הם בריאים מאוד בשל התכולה הגבוהה של אומגה 3, ויטמין A ו- D.

טונה אדומה היא דג נהדר גם למי שאינו חובב דגים מושבע, שכן טעמה עשיר ופחות 'דגי' מהשאר. היא גם דג רזה ובריא, שכן היא עשירה באומגה 3. הטונה שמקורה בים התיכון פחות מומלצת לכבישה. העדיפו טונה מיובאת, כמו את זו היקרה שמגיעה מהאוקיינוס השקט.

איך מעלים דג מלוח טוב ברשת הקניות שלנו?

מסובך לקבוע כללים לבחירת דג מלוח משובח לפי המראה. לדוגמא, המטיאס הרך הוא הקטן והמכוער מכל הדגים המלוחים. שום דבר בצורתו הגולמית לא יכול להעיד על טעמו המיוחד. עם זאת, דג זה נחשב מלך מלכי המלכים של הדגים המלוחים. חשוב להיזהר מנתחי הדג הצבועים. תהליך הצביעה בא לחקות את הצבע האדמדם המקורי של המטיאס או ההרינג האדום. הצבע הוורוד מקורו בסלטפטר- מלח שימור שמשמש גם בנקניקים וכבושים ונותן להם את אותו ברק מתכתי-ורוד. לסופרמרקטים נשלחים ברך כלל פילטים נחותים של הרינג ספוגים בצבע מאכל וורוד אשר מתהדרים בשם המטעה 'מטיאס' ובצבע לא להם. יחד עם זאת, יש גם סוגים של שמאלץ הרינג שלמים צבועים, והם בהחלט טובים. לכן, עד שלא טועמים לא יודעים. דג מלוח משובח ממש מצוי אך ורק בחנויות המתמחות בכך. זוהי ההמלצה. העובדה, שרוב המעדניות הטובות לא מקפידות לספק דג מלוח משובח ללקוחותיהן, מפתיעה. לדעתי, זו הסיבה שרבים לא סובלים דג מלוח. כדי לברור את המוץ מהתבן (או אולי את בשר הדג מהאידרה?) יצאתי לשוחח עם שניים מבעלי חנויות הדגים הכבושים המובילות בתל אביב.

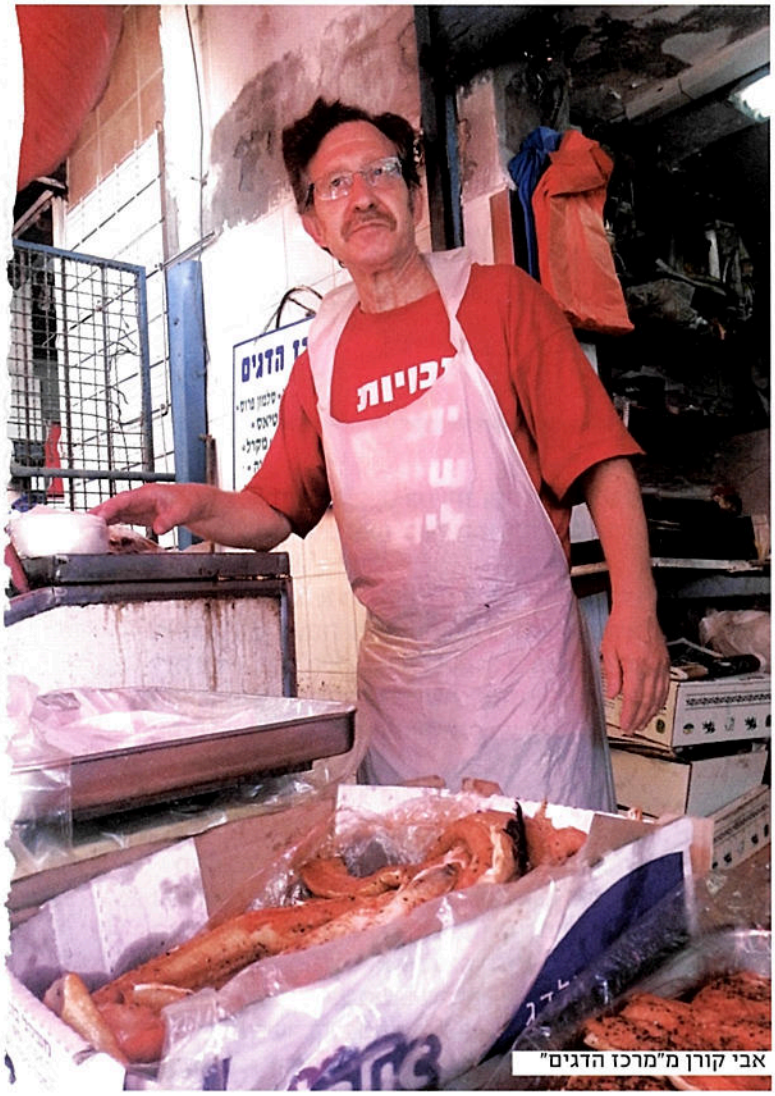
אילן דורפמן, משוק הכרמל, סרב בתוקף להתראיין. "האם זה נובע מכך שגרמו לך עוול באחד מהראיונות בעבר?" שאלתי. אילן הניד בראשו "כלל וכלל לא. בעצם איני יודע, כיוון שאיני גולש באתרי אוכל ואיני קורא מגזינים בתחום זה. אני פשוט לא שם". לא שאילן אינו ידידותי. ההיפך אולי נכון. השיחה שהתגלגלה בינינו הייתה נעימה ולוותה בכוסיות משקה חריף שאילן מכין בעצמו אשר התמלאו מחדש במהירות שכמעט ערפלה את דעתי. אלא שבכל פעם ששאלתי אותו על ענייני דגים, מצאתי אותו מסובב את השיחה למקצוע ראיית החשבון, המקצוע שלי. אילן הגיע לחנות הדגים 'על תקן זמני' לפני כ- 20 שנה, לאחר שאביו, שהקים את העסק לפני כ-50 שנה הלך לעולמו.

כבושים ואלכוהול

המליחות של הדגים הולכת מעולה עם שתייה חריפה, לכן הם מאוד מתאימים כאוכל-ברים. עד לפני חמש שנים הסלמון היה 'מחסל' את המטיאס. כיום המטיאס כל כך יקר, שהוא משתווה לרמה של הסלמון. הוא התחזק מכיוון שיש לו אופי של חטיף וטעם חזק - מתאים מאוד להגשה בבר. פעם זה נחשב אוכל לעניים - היום זה אוכל סטייליסטי. יתרון נוסף הוא שנשנוש דגים תוך כדי שתיית אלכוהול גורם לאלכוהול להחליק יותר טוב. בכלל, רוב הדגים המעושנים הינם בריאים בניגוד לנישנושי האלכוהול המקובלים.
מומלץ לפתוח את השתייה עם המקרל שהולך מצוין עם בירה. לאחר שתתחממו תעברו להרינג וודקה. שילוב זה עובד טוב ביחד כיוון שההרינג מלא בטעמים והוודקה נייטרלית ומרעננת את החך. את מלך הכבושים ניתן לשדך למלך האניסים - פסטיס. ולסיום, שפרוטים וערק. השפרוטים מעושנים בעישון חם והם מומלצים להגשה עם אלכוהול צונן והרבה לימון.

מקומות מומלצים לקניית דגים כבושים

אילן דורפמן
שוק הכרמל 33 תל אביב
טל': 03-5165244
לבנזון
רחוב פיג'יוטו 20, תל אביב
03-5603277
המעדנייה קלים סלבה
רחוב פייר קניג 33, ירושלים
טלפון: 02-6725245
מרכז הדגים של האחים לבית קרבלניקוב
ברח' ישכון פינת רח' הכרמל (בהמשכו של רח' רמב"ם)
טלפון: 03-5179459
האחים אנשין
מאה שערים 81, ירושלים
טלפון: 02-5822663
המעדנייה של חיים רפאל
בשוק לוינסקי רח' לוינסקי 36
טל': 03-6826147
דגים מעושנים התקוה בע"מ
הבושם 5 אשדוד
טלפון 08-8524626
שרי הרינג, דוכן סנדוויצ'ים בשוק הנמל בתל אביב של שרי אנסקי.
'שוק הנמל', האנגר 12, נמל תל-אביב


אבי קורן מ"מרכז הדגים"

בילדותו נשבע אילן לעצמו כי לא יעשה שני דברים: לא יעבוד בחנות הדגים ולא יתחתן עם פולניה. "ב-50% מההבטחות עמדתי", אומר אילן בחצי חיוך. "התחתנתי עם אשה ממוצא חלבי". אלא שהחיוך שעל פניו נראה מעט עצוב. החנות פתוחה בימים רביעי עד שישי בלבד. בשאר הימים אילן לומד תורה (אם כי אינו חובש כיפה)

אביהם הקים את החנות בשנת 1936. באותה עת, כל המי ומי היו לקוחות החנות: פולה בן גוריון, דיזינגוף, רבין, יצחק שמיר ואפילו בגין

ועוסק בדברים אחרים. למרות שהדגים הכבושים אותם מכין אילן הינם מופלאים (ראה טעימה השוואתית) נראה כי אינו מאוהב בעיסוקו ולא היה רוצה שבניו ימשיכו את העסק אחריו. במהלך חצי השעה בה טעמנו ופטפטנו בחנותו, נכנסו קונים מעטים וכולם מבוגרים.

אבי קורן, מחנות האחים קרבלניקוב 'מרכז הדגים' בשוק הכרמל הוא בכלל מרפא ילדים בהשכלתו, ואחיו שלמה הינו מורה. אביהם הקים את החנות בשנת 1936. באותה עת, כל המי ומי היו לקוחות החנות: פולה בן גוריון, דיזינגוף, רבין, יצחק שמיר וגם בגין. אז, החנות הייתה עדיין פתוחה עד עשר בלילה והקונים שבתור דיברו רק יידיש ותימנית.

"היו באים בעיקר רומנים ופולנים. אבל גם התימנים שגרו כאן בכרם, התחילו לקנות הרינג". "והיום, היכן כל הלקוחות המפורסמים?" אני שואל. אבי מניד בראשו "הולך ופוחת הדור, וגם הלקוחות הולכים ופוחתים". גם אבי ושלמה, כמו אילן דורפמן מהחנות במעלה השוק, לא הגיעו לחנות מתוך תשוקה. אביהם חלה והם נכנסו לנעליו. אף הם לא מייעדים

טעימה השוואתית שמאלץ הרינג

טעימה השוואתית שמאלץ הרינג

	התקווה	אילן דורפמן	מרכז הדגים
צבע	צבוע ורוד	טבעי	טבעי
מרקם	בשרי	נימוח ועסיסי	מעלף. נימוח ועמוק
מליחות	בינונית	נמוכה	בינונית
ציון כולל	5	8	9

טעימה השוואתית מטיאס

	אילן דורפמן	מרכז הדגים
צבע	טבעי	טבעי
מרקם	עדין ונימוח	עדין ונימוח
מליחות	בינונית	גבוהה
ציון כולל	9	9

מוצרים נוספים שנטעמו:

סלט הרינג של אילן דורפמן עדין ופיקנטי. חביב המשפחה. **ציון 8**
הרינג נורבגי בשמנת צמחית של 'מרכז הדגים' עדין וחמצמץ. **ציון 7**
סלט איקרה של 'מרכז הדגים' הכי טוב שאי פעם טעמתי- **ציון 9.**

את בניהם להמשיך את דרכם ברבות הימים. "לכל אחד מהם יש מקצוע משלו", אומר אבי תוך כדי משיכת כתפיים. אבי מטעים אותי סוגים שונים של מליחים ואני מתלהב ומשבח את מלאכת ידיו. "מדוע שלא תשווקו למעדניות ותגיעו ללקוח באשר הוא? הרי לא רבים כיום מגיעים לקניות בשוק הכרמל?" אני מתלהב. "אנחנו לא שם" עונה אבי (האם לא שמעתי את אותן מילים חצי שעה קודם לכן מאילן דורפמן במעלה השוק?) "הכסף פחות מעניין אותנו".

האם הדגים המלוחים יעלו על הגל בישראל?

לאן צועד תחום המליחים בישראל? קשה לדעת. מצד אחד, חלה התעוררות בתחום, שאחראית לה העלייה הרוסית, והדבר בא לידי ביטוי בחלק מתפריטי הברים והמסעדות המובילות. מצד שני, חנויות הממכר האיכותיות דועכות והולכות עם התמעטות הקונים, וקיים חשש שבעתיד יהיה קשה למצוא מוצרים איכותיים. מוצר שפרץ מהנישה הצרה בה היה מצוי בישראל הוא הנקניקייה. ממוצר נחות יחסית, היא העפילה למעמד בו כמעט אין מסעדה או בר שמכבדים את עצמם שתפריטיהם אינם כוללים לפחות מנת נקניקיה אחת או שתיים מתוצרת בית. מה יגרום לפריצת המליחים לחזית הגורמה? אולי אם שפים מובילים נוספים יגלו אותם ויכללו אותם בתפריטיהם. ואולי גם כתבות נוספות דומות לזו יעוררו מודעות. בינתיים, הבטן מקרקרת, ואני מפנטז על דג ההרינג השמנמן, שממתין לי במקרר, על פרוסת לחם שחור, עם פרוסת בצל מעל וכוסית וודקה בצד. אז יאללה, אחת, שתיים, שלוש, דג מלוח! •

בדיחה

יהודי וגוי נוסעים ברכבת ברוסיה הצארית. מדברים על דא ועל הא. ובינתיים מגיעה לה שעת הצהריים. הגוי שולף מתיקו ארוחת צהריים מלאה לחם פירות וירקות ביצים וכל טוב ומתכונן לאכילה.
היהודי מוציא מתיקו ראש של דג מלוח.
הגוי שואל את היהודי: "אמור לי ידידי, איך זה שאתם היהודים כל כך חכמים?"
"זאת משום שאנו אוכלים ראשי דגים.." ענה היהודי.
"אם כך מכור לי את ראש הדג שלך." ביקש הגוי.
"בבקשה" אמר היהודי "המחיר רק חמישים רובל."
שלף הגוי חמישים רובל ונתן ליהודי. זה נתן לו את ראש הדג ואמר: "רגע, אני רוצה לכלול בעסקה גם את הלחם פירות ירקות וביצים שלך. שהרי אין לי ארוחת צהריים אחרת..."
הגוי הסכים ומסר לו גם את האוכל.
ישבו ואכלו בשתיקה. בתוך כדי כרסום ראש הדג, חשב הגוי לעצמו, "איזה שוטה אני, בחמישים רובל יכול אני לקנות שלוש חביות דגים מלוחים.."
סיים הגוי את ארוחתו, קפץ ואחז בצווארו של היהודי "מנוול שכמוך" זעק "מכרת לי ראש של דג מלוח בחמישים רובל.."
"אינני מבין למה אתה כועס", ענה היהודי, "הנה אכלת ראש של דג אחד וכבר החכמת!!!