

לאה סנטו אמרה

מלים מיוחדות משלה

לאה, הייתה אקונומית המטבח הישן, עברה למטבח הזמני בבית המזכירות, ושבה למטבח המשופץ, שתי העברות ושלושה מטבחים בשלוש שנים. כישורי ניהול בלתי רגילים, חרף כשל בקליטת עברית שביטאה ב"היגיון הונגרי כדלקמן: "דוב" ביחיד כי ברבים – דובדבנים, למשל: דוב אחד על כל צלחת פודינג. **זגר חיי** – זגר חי. שיכול אותיות "זגר". **חוף מלח** – חופן מלח. **פו אדמה** – צברים שביקשו את תפוח האדמה, ואמרו כרגיל "התפוח אדמה" ובטאו "אתפוח אדמה", בהחלפת החי"ת לה"א [בהונגרית] הבינה "את הפואח אדמה", וביטאה "את הפואדמה" וכך הגיעה "למסקנה" שהפרי הוא "פו אדמה". **דוביש בת** – כך כתבה ט"ו בשבט כי לא הכירה בגולה, את החג ואת שם החודש. אך בביטחון העצמי ביכולת הביצוע שלה, כתבה כפי שחשבה ששמעה....

מבשלת

טבחית

במטבח לא עבדו טבחיות זה תואר מקצועני מהשורש "טבח" שעיקרו טיפול בסכין בבשר. "לבשל" התאים יותר לאופי העבודה של "המבשלות", (מעולם לא "מבשל"!)). רק בסוף המאה העשרים שכרו "שף" מיוחד למטבח, וזמנית היה לנו "טבח".

הטבח הטוב

הרעב

בגיוס לעבודה בשדה אכלו הילדים ובלא היסוס את המזון שהובא להם. כפי שכתב גרשון ישראלי בעלון "חבריא" בתש"י (1950): "התנפלנו על האוכל שלא הצטיין בטיב מיוחד, וכבר אמרו פעם שהטבח הטוב ביותר הוא הרעב".

מה שיישאר תכניס לי

יש מספיק ואפילו עודף

האקונום בנימין שוהם, עם "הבחור" אברהם צולר, הובילו מ"הכולבו" את מיצרכי החג לאקונומיה. השניים חששו שהכמות לא תספיק וביקשו חוות דעת ממיכאל פוקס החצרן שבא לקראתם. מיכאל, העיף מבט במטען והשמיע בתוקף מגחך: "מה שיישאר תכניס לי לחדר".

כשאין ראש צריך רגליים

חוסר מחשבה מעיף יותר

בנימין שוהם הוביל לאקונומיה אספקה מה"מרכול" בעזרת "הבחור" בעגלה ידנית קטנה, שחייבה מספר נסיעות הלוך ושוב. ניתן היה לעשות זאת בבת אחת, לו הובילו בטרקטור, שלא היה בהישג ידם... לכך העיר בנימין: "אם אין ראש – צריך רגליים".



חברה קואופרטיבית להספקה של העובדים בארץ ישראל בע"מ
PALESTINE CO-OPERATIVE WHOLESALE SOCIETY, LIMITED
תל-אביב – TEL-AVIV HAIFA – ת"ס

19 ליוני, 1936

שטח הפקרות

המשותף המזונח

מטבח גבת פעל בצוותים: בישול לילדים, סידורים, דיאטה וכו'. בתום העבודה סידר הצוות ושטף את פינתו, אך החלקים בין הפינות "נשארו יתומים". על כך הגיבה לאה סנטו: "אני רואה שטח הפקר, אך זה שטח הפקרות". מקביל למימרת משה כנרי שקרא "זה שלנו" ולא שלי, כי המשותף הוא הפקר...

מטבחית

מבשלת

בשנות ה-30 קראו לעובדת המטבח על שמו – "מטבחית". כדי להימנע מהשם "טבחית" שרמז על התמקדות בבשרים. מטבחית ככינוי של המבשלות ושאר העובדות, כפי שכתוב בפיליטון מאותם ימים.

מחסן פרודוקטים

מלאי המזון

אחד "המחסנים" בו רוכז מלאי המזון. המונח הלועזי "פרודוקטים" נותר על כנו, כמו שמשום מה נשמרו השמות "אקונומיה" ו"איזולציה" בלועזית, ודווקא לא קראו "קליניקה" למרפאה, ולא נזקקו לשם היוקרתי "גימנסיה" והסתפקו בכיתות המשך".

הבחור

עוזר האקונומיה

עוזר האקונומית נקרא "הבחור", כרגיל הגבר היחיד במטבח, שסודר לביצוע פריקת משאיות אספקה, נשיאת המצרכים למחסנים ולמקדמים וסידורם. כן טיפל בתקלות טכניות – תפקיד שמשנות ה-50 עבר ל"תחזוקן המטבחדראוכל אברשק'ה מנטל, שלרשותו עמדה מסגרייה קטנה במרתף.





מיץ חולים

ורק להם

מיץ "פז" בבקבוק זכוכית וזה היה נדיר. עד לשנות ה-80 ראו משקה בבקבוק רק "חריגים" כמו פעילים בתנועה, שומרים, וילדים בעת מחלה, שקיבעו את שמו כ"מיץ חולים".

ורמוט אגסי גבת

בקבוק חד פעמי

צבי שביט נתן לקבוצת "חצב" של בנו אייל בקבוק יין שרף עם תווית "אגסי גבת" בתאריך 6/6/66. מוטי רוטנברג שומר את הבקבוק, שיפתח כנראה ביובל 6 ביוני 2016. ציון למטע אגסי גבת, שהלך בדרך כל הארץ.

חצץ בבטן

הזדמנות לשות

עוזי ויגודסקי תיעב שעועית, שחוייב לאכול. פעם אמר שאין בבטנו מקום לגרגר נוסף. ישראל פרלוב רצה ללמדו לקח ופסח עליו כשנתן פודינג לקינוח. עוזי ביקש גם כן. כשנשאל איך יוכל לאכול אם בטנו מלאה, השיב בן ה-7: "בטן מלאה זה כמו חצץ, שברווחים שביח החצצים יש מקום למשקה..." ישראל התפעל מהתשובה, ופעם יחידה בעבודתו הרשה לילד לא לסיים מאכל.



מי-גז-זב

מתקן שתייה

בשנות ה-80 רכשנו מי-גז-זב, כדי למשוך לחדר האוכל. במתקן המשוכלל ניתן היה לקבל משקאות מכול וכול כרצוננו. אך "הכלה הייתה יפה מדי"... כי מיד החלו קלקולים. תיקון פה תיקון שם ונמאס... ה"מיגזב" נלקח אחר כבוד למרתף כדי להחליד בזקנה טובה. הון הקניה ירד לטמיון. מיגזב היה למיכזב. שבנו לברזי המים והסודה בחדר הכלים.

המטבח הלימודי

להוראת בישול בבית הספר

בגיל +50 יצאה רבקה מלכין, מראשוניות גבת, לסמינר לכלכלת בית. בשובה קיימה בקמפ, שנים מספר "מטבח לימודי" לכיתות ההמשך. ה"מטבח" נסגר במעבר לבית הספר האזורי בו רבקה הפכה מורה לכלכלת בית. לקראת פרישתה, שכנעה את ירדנה קצין ללמוד תחום זה. ירדנה המשיכה משך שנים במסורת הוראת לכלכלת בית במוסד זה.

מרק פירות

משקה מפרי מבושל

שם עצם כללי, ללא ריבוי עד לשנות ה-60 בישל המטבח בקיץ מרק מענבי הכרם, שעורבבו בתפוחים ואגסים מהסוגים הנחותים, כלפתן שקורר תחילה בקרח ואח"כ במקרר. מעדן מצנן ומרווה, שהפך מהר ממרק הנלגם בכף מצלחת למשקה הנמזג מקומקום לספל.

בורשט

חמיצת סלק

השם בורשט הגיע מיידש, "פשרה" בין "בורש" BORSH ברוסית לבין BORSCHTSCH ה"בורשטש" הגרמני. חמיצת סלק מעורבת בשמנת, מהמטבח היהודי במזרח אירופה. משקה אדום קר שהיה מקובל בקיץ, כשלא היו פירות אחרים. רבים אהבו אותו, לצד מיעוט גדול ששנא...

תרכיז

משקה ממותק

שם עצם כללי, ללא ריבוי למשל: היום שמו יותר מדי מים לתרכיז. בשנות ה-60, בהעדר כרם ובמצוקה בעבודה, חדל המטבח ממסורת בישול מרק הפירות. או אז הופיעו בשוק תרכיזים מחומרי מאכל מלאכותיים, בטעם פרי זה או אחר. את זה דיללו התורנים במים ללא עזרת המבשלות כמשקה לקיץ, שכונה "תרכיז" כדי להדגיש עשוי מפרי טרי.

שתייה

משקה מתרכיז

שם עצם כללי ללא ריבוי. למשל: היום יש שני סוגי שתייה, צהובה דמוית תפוזים ואדומה כענבים. האכילה לוותה שתייה של "התרכיז". בקושי לזהו הפרי, נדחק השם "תרכיז" בפני שם הפעולה "שתייה". משקה מתוק אם שמרו על יחס כמות המים ליחידת התרכיז שקבע מפעל המיץ. אך תורנינו לא הקפידו ובטיעוני דיאטה או חיסכון מהלו משקה תפל, פחות מתוק מכל משקה אחר בארץ... וגם את זה היו חברים שמהלו במי סודה...

מי קאלפונס

מי סודה ותרכיז

שייקה גונר קרא ל"שתייה" התפלה, חסרת הזהות בחדר האוכל בשם "מי קאלפונס". תוצאת מהילת המים ב"תרכיז" שמעולם לא יכולנו לצפות בדיוק את תוצאותיה...



המאפייה המשותפת

לגבת, השרון ועיינות

המאפייה קמה ב-1933 בה עבדו במשך הזמן בתיה פסטרנק, מיכאל צפריר, פישל גל, ושני אופים בחצי משרה מהשרון ועיינות. אפו לחם ועוגות פרטיות לחברות, כל השנה ללא הרף. השבתה לשיפוץ נעשתה בפסח וכך היו כמה שנות שמירת "כשר לפסח". בשיפוץ שנות ה-60 הרסו את התנור לשם חידושו, אך בהפוגה נוכחו שניתן לחיות עם לחם קנוי. התנור לא שוחזר ונותרה רק הארובה.

לחם טרי

ריח מגרה

לחם טרי יצא מן התנור ישר למטבח כשריחו גירה וכולם שלחו אליו ידיים. למניעת בזבז, הוכנס לחם זה לארון איורור שקירותיו רשת ורק לאחר שהלחם הקר נגמר, הרשו ליטול מהלחם הטרי.

הלחם שלנו

ממאפיית גבת

לחם מהמאפייה שלנו היה לטעמנו, אורחינו היללוהו וכנראה היה משובח. לטיולים ומסעות לקחנו לחם גבתי זה, שנותר טעים גם אחרי ימים של טלטולים בתרמיל, לקנאתם של בני משקים אחרים.

סוליה

פרוסת קרום לחם

בהעדר מעדני קומזיץ, השיגו איכשהו ככר לחם גבתי מלבנית חמה. ממנה פרסו את ארבע דפנות ה"קרום" לאורכה. לפרוסה קראו "סוליה", (לא הכירו "סוליית חשיש") עליה פטפו שמן, מרחו חמאה אוסטרלית, או בהעדר אלה, פשוט פשפו שן שום. מעדן שהיה אז שווה ערך לקומזיץ.

חופן בצק

הפרשת חלה

גם "ההורים" בחדר האוכל ה"כשר" שלהם אכלו לחם גבתי, שלשם כשרותו חייב מעשר כהלכה. את הבצק לשו בשעות הקטנות של הלילה. עם שחר מדי יום ביומו, באה הרבנית סבתא דבורה כנעני למאפייה, שלתה "חופן בצק" כמצוות "הפרשת חלה", שעשתה את הלחם ל"כשר".

אמציה (פרוסת אמציה)

פרוסת לחם בעובי כפול

בין המטבח לחדר האוכל, במכונה תוצרת תל יוסף, דחפו לחם אל שורת משוריות אנכיות, שנועו מעלה מטה ופרסו כיכר לפרוסות בעובי הרווח ביניהן. במקום שנשברה משורית או שתיים ברצף יצאה פרוסה בעובי כפול או משולש, שכונתה "אמציה" או "פרוסת אמציה", ע"ש אמציה בן דור שטיפל במכונה. אך עד שבא מ"פלסטרו" והרכיב חדשות, נפרסו בכל כיכר "אמציות" כמספר המשוריות השבורות.

לחם מטוגן

שאריות השבת

מעדני יום א' עד שנות ה-80 בבתי הילדים היו שאריות חלות השבת שטוגנו, לפני בוא הלחם הטרי. הטיגון הפיץ ריח ששבה את לב הילדים. המטפלות ששמחו בשמחת הילדים, פינקו אותם בזריית סוכר על הלחם שהוציאו מהמחבת. מעדן "אמיתי", שהחליף בגבת את החטיפים למיניהם, שיש כיום.

לחם אמר אדוני

לחם שרוף

שייעלה, האופה מפלוגת עין גנים ומקרובי משפחת שיפמן, נהג לזמר שירים ותפילות בשעת העבודה. פעם התלהב עד כדי כך בתפילת "אמר אדוני", ששכח להוציא את הלחם בזמן והוא נשרף. כך דבק בפי חברי קבוצת פינסק בשנות ה-20 השם "לחם אמר אדוני", שניתן לכל לחם שרוף, והיה כזה מדי פעם...

שישי בכיף

ארוחת בוקר יום ו'

בשנות ה-2000 הושכר המטבח לתפעול המסעדה ארמנד מלכה ממגדל העמק, שבישל לגבת 5 ארוחות צהריים בשבוע בלבד בתשלום אישי, ללא ששי ושבת. לאור זאת ארגנה שפרה בן צבי ארוחת בוקר חגיגית ועשירה ביום ו'. כמוכן בתשלום, שהפך לשיגרה במוסדות, כי הקיבוץ החל להפוך כבר אז ל"קהילה". אך היה בארוחה זו מענה כלשהו לכמיהה למפגש חברתי.



פעמיים גולית

קיצוץ ירקות לעילא

בשל גודלה ורוב סכיניה נקראה מכונת קיצוץ הירקות במטבח "גולית". ציפורה ליזרוביץ, אם ורד, דורית וליאור, הסלטאית הקבועה, כיוונה את סכיני ה"גולית" לקיצוץ הירק לסלט בגודל האישי הדרוש. אך בכרוב נהגה ציפורה לפנים משורת הדין. ראשית קיצצה לחתיכות גדולות, אחר כך הכניסה את החתיכות שנית לגולית וקצצה אותו בגודל המתאים לסלט אישי... פעמיים גולית.



עומד על ארגז

רם קומה

גרסה גבתית ללוקש, טויל, לנגער וכו'. תומר שטיינהואר, שחקן נבחרת ישראל בכדורסל שהרקיע ל-2 מטר, היה ילד חוץ במשפחת שמר וכמו כולם נתן תורנות בחדר האוכל. בתיה פסטרנק שבאה לאכול, ראתה אותו מאחורי דלפק המנות ושאלה את חיים בן חיים מיהו. כשהשיב שזהו ילד חוץ, שאלה: "אבל למה הוא עומד על ארגז כדי להגיש מנות?"

עגלת שולחנות

לשטיפת הרצפה

שטיפת רצפת חדר האוכל חיבה הזזת שולחנות ולכן לא פעם "זייפו" ושטפו בין רגלי השולחנות, בלי להזיז. כשיאמין מלכין ריכז את חדר האוכל רכש עגלה משוכללת, שבהינף ידית מרימה את השולחן העובר הצידה. עבודה יסודית, אך רבה מדי. עד מהרה שבו העובדים לגרור את השולחנות על הרצפה הרטובה, ועגלת השולחנות הוכנסה למרתף ולא נראתה עוד. נאה, נוח, משוכלל ויקר שנותר עקר.

לפזר נסורת

ציפוי נגד בוץ

בחורף, חרף רחיצת המגפיים, הייתה רצפת חדר האוכל מתלכלכת בבוץ. לכן פזרו העובדים "סרטי" עץ מנפולת מקצוע הנגרייה, עם מעט נסורת המשורים. בהעדר מונח עברי מדויק ל"שפעייענער" - שבבי עץ, קראו לכול החומר "נסורת". כשהגשם חדל והקרקע התייבשה, טאטאו את השבבים ושטפו את הרצפה כרגיל.

צנון מרוסק

בושם חורפי

צנון מרוסק מאכל שכיח בארוחת הבוקר בחדר האוכל. הוגש בקערה כללית, כרכיב זמין לסלט שהחבר הכין לעצמו. בחורף כשהיו החלונות סגורים היטב, הלם ריחו החריף של הצנון בחלל חדר האוכל בכל מי שנכנס ואף כי לא התקרר היה "מצונן"...

ביצה שלמה

פרוטקציה

הרופא המחליף נתקל מיד בחברים שדרשו וקבלו קדימות בכל תור, ללא קשר למצבם. "אין אפשרות לחסל תופעה זו", אמרו האחיות והרופא השיב: "בימי ה'צנע' הושתל סכין גילוח בגוף התרנגולת, שחילק כל ביצה לשניים וכולם קבלו חצי ביצה. גם אז מעידים המקטרים, ש'המסטרדים' קיבלו ביצה שלמה, מאותן תרנגולות מיוחדות שלא היה להן סכין גילוח"...

ביצה קשה

אהבה גדולה

שלמה'לה צפריר בן ה-5 אהב מאד ביצים קשות. פעם שאלו אותו אורחים אם הוא אוהב את אימא. שלמה כמובן השיב בחיוב. "כמה אתה אוהב אותה?" הוסיפו לשאול. "אני אוהב אותה הרבה" השיב שלמה "כמה הרבה?" התעקשו האורחים לשמוע. "אני אוהב אותה כמו ביצה קשה", השיב שלמה.

חביתת מוישל'ה

מ-5 עד 12 ביצים

הפלחים במשמרת הראשונה התכנסו ב-4 בבוקר במטבח, ליציאה לעבודה. נהגו להשאיר להם ביצים ושתייה. משהל'ה שוורצברד התגאה בכושר האכילה הגדול, שטיפח שרירים שנחלצו לכל עבודה קשה. בהבנה זו הכין לעצמו בבקרים אלה חביתת "מכמה" ביצים, שמספרן הגיע עד לתריסר...

פורציה

מנה בהכשרת קלץ

פורציה ביידיש פארציע, שפירושה "מנה". מילה לטינית במערב - PORTION (פורציון) כשברוסית ורומנית זו "פורציה". שם המנה הבסיסית בהכשרת קלץ בפולין, שהייתה כריך בן שתי פרוסות... העובדים קשה יותר קבלו שתי פורציות, והעובדים בפרך במחצבות וכו' קיבלו שלוש.

דייסה

דייסת סולת

בארוחת בוקר אכלו כולם דייסה סולת נוזלית, בכף מצלחת. הרוב המתיק אותה בקצת סוכר, והמיעוט תיבל במלח... הדייסה (במלעיל) מלאה את הבטן וחסנה בפני רעב עד הצהריים... הדייסה שנותרה הוגשה בארוחת הערב כמקפא או כמאפה רבוע.

ארון מסתובב

ארון כלי אוכל פטנטי

בין חדר שטיפת הכלים לחדר האוכל נפרץ פתח. באמצע הסף וממולו באמצע המשקוף קבעו שני מיסבים בתוך מיסבים אלה סובב על ציר ארון גלילי שהתקין יצחק נבו. השוטפים הניחו כלים נקיים מצד המטבח, והחברים לקחו אותם מצד חדר האוכל. המתקן התפשט בארץ והגיע עד בית הערבה...





היום לא נצא

אנחת פסימית

ילדים עבדו בחדר האוכל עם יחזקאל גוטליב. "הילדה" בתיה צפירי-גונן מספרת שאך בא לעבוד נלחץ יחזקאל, הביט סביב ופלט בנימה נכאה, ללא צפייה לתשובה: "היום לא נצא להפסקה, לא נספיק..." האמירה העצובה, לא דרבנה את החבר'ה ואולי זרזה את מימוש התחזית הקודרת שלו... שמעולם לא התממשה.

פלאטה

לוח להרחבת שולחן

ליצירת מקומות נוספים בחדר האוכל בערבי חגים היו "פלאטות". לוח עץ לבדו מלבני כגודל שולחן, עם שתי יתדות בכל אחד מצדי הרוחב, שנתקעו בחורים תואמים בשני שולחנות שלצדדיו. על חשבון הרווח ביניהם, הפכו 2 שולחנות נפרדים לאחד ארוך פי שלושה, היו בגבת פלאטות אחרות, בהן הפלאטות של חגים תחת כיפת השמים, מהן הרכיבו לכל חגיגה בימה מלבנית, שפורקה בסוף המופע.

מגיש

מלצר בגבת

שם עצם - מגיש/מגישה/מגישים/מגישות. הפועל - "עובד בהגשה", עבדתי בהגשה וכו'. לדוגמה: אני מגיש הערב, כי שיבצו אותי לעבוד בהגשה. ההלכה הרעיונית היללה את שירות החברה, ועסקנינו הרשימו בצדק, בהגשה בשבתות. אך הילדים לא התגאו בהורים שהגישו בחדר האוכל. כי חשו כמימרת הסופר שלום עליכם: "הגשה אינה בושה, אך גם לא כבוד גדול..." בין הפעילים בלט יהודה עידן בהגשה בחגים, בנועם וזריזות בחדר האוכל המלא... באחד ממינוסי המפלגה אמר לו חבר תל אביבי אחד: "אני מכיר אותך, אתה המלצר מגבת".

כולבוניק

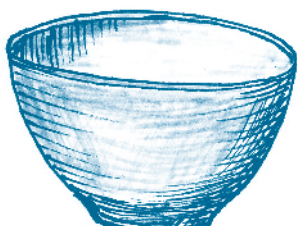
הכללית

קערית הכללית הבדילה שולחן קיבוצי מזה של בית פרטי, בו עקרת הבית יודעת מה וכמה אוכל כל אחד, ואין מה לזרוק... הכינוי "כולבוניק" נוצר משעטנז של "כול בו" עברי בהיגוי אשכנזי "כול בו", עם סופית התואר הרוסית "ניק". "הקיבוץ המאוחד", שדגל בקבלת כל אדם לקיבוץ ללא בחינת טיבו, כונה בצחוק ובהתנשאות בפי תנועות אחרות "כולבוניק" - והרמז היה מובן...

ציבורית

כולבוניק

נאמני הלשון לא אהבו את השם "כולבוניק" שעיברתו ל"ציבורית". רינה פינסקי בתנו, שירדה לארצות הברית, ניסתה בשנות ה-50 לשוב וריכזה את חדר האוכל. כאשת "העולם הגדול" סילקה את ה"ציבורית" מהשולחן, לשיפור מראהו. אך ה"ציבורית" שבה והצליחה לשרוד אצלנו עד בוא ההגשה העצמית והמגש האישי, שהכיל גם את הפסולת האישית שפינו אישית לפח ליד מכונת הכלים.



ואזקה (ואסקה)

קערית

ואזה(VASE), בלשונות אירופה, כלי קיבול פתוח שחדר לידידי עם הנוהג לשים פרחים בחג. בהכשרות הדלות בפולין, בהעדר אגרטלים, שמו פרחים בכלי מטבח זמינים. לא ברור אם הפרחים העבירו את שם האגרטל לקערית הגשה לשולחן, בתוספת סימנת החיבה הפולנית-רוסית "קה", וואזה הייתה לואזקה. אגרטל צרפתי שהיה לכלי מטבח יהודי גבתי.



כללית

קערית שיורי האוכל

לדברי נורית שושני קראנו בגבת לקערית השאריות "כללית". צורתה חרוט קטום מאלומיניום שבסיסו צר, במחצית השנייה של המאה, היתה ה"כללית" מפלדת אלחלד. עד סוף שנות ה-80 עמדה על השולחן בכל ארוחה וקלטה בענווה שאריות ואף מנות שלמות, שלא היו לטעמו האישי של כל אחד. בקיבוצים אחרים נקרא כלי זה בשם המשעשע כולבוניק.



אבוס

דוכן ההגשה

כשהחלה ההגשה העצמית, לא הייתה נחת כללית מהשינוי. בתחושה זו, ובהשראת עבודתו ברפת, נהג יוני, בן מרגלית ומשה כספי, להכריז בדרך לדוכן האוכל בחדר האוכל: "בואו, בואו, נתקרב לאבוס".

חמגשיות

מגשיות אוכל חם

חמגשיות נוצר מחיבור שתי המלים חם+מגשיות. זהו שם המגשים הקטנים בבית הספר שגיי"א, בהם מוגש האוכל, האמור להיות חם, בארוחת הצהריים.

ים הכשרה

מרק "נקי" מתוכן

בקיבוץ הכשרה בקלץ זה לא היה "מרק צח", אלא דווקא מרק עם "תוכן", אך הראשונים יצקו אותו לעצמם, ולאחרונים נשאר רק הנוזל הצח, לו קראו ים-הכשרה.

מרק אבנים

אשרי המאמין

ילדינו קיטרו על ימי סיבולת חסרת תכלית בטיולים. זוהר כנרי, ממלווי הקבע, הגה פתרון. כשסיפר לילדים שמהאבנים באזור הטיול ניתן לבשל מרק נהדר. הילדים חשדו, אך למראה רצינותו אספו אבנים בשקידה, שרצו בערב לפני שהוכנסו למים שרתחו. הילדים, תיארו גם בבית בגאווה איך בישלו מרק אבנים, כי בהתלהבותם לא הבחינו שזוהר שפך לסיר גם אבקת מרק.

מרק

אישה

איה אורובך-צפריר, היתה "מבשלת הדיאטה" הקבועה. כשנתנה פעם לבנימין רוזנבנד צלחת מרק קר, ביקש מרק חם. לכך ענתה בתוקף נשי, שממילא הוא נותן למרק להתקרר. בנימין נעץ בה מבט גברי. כמי שנישא שלוש פעמים, דמיין היטב את נשיותה הכובשת, גם כשהוסתרה בבגדי עבודה רופסים ומשומנים, ואמר: "מרק זה כמו אישה, תני לי אותו חם – שיתקרר אצלי".

שניצל מצרי

כך נקרא בשר כתוש ללא הכר שטוגן עם ציפוי פירורי לחם. לא הצלחנו לפענח את מקורו של הכינוי "מצרי" של מעדן זה, ולכן איננו יודעים אם כתישה זו היא זכר למכות מצרים.

קציצות פישל

בהן רב הלחם מהבשר

ב"צנע" בשנות ה-50 המטבח לא פישל, אך חייב לחסוך וגם להשביע את כולם. אפילו בשר לקציצות היה יקר, ולכן ערבבו בו כמות גדולה מהרגיל של לחם. החברה קראו להם "קציצות פישל" כי פישל גל היה אז האופה, אלה היו מנה קבועה בארוחות ליל שבת לילדים, עם מחית תפוחי אדמה, שהקפידו לקרוא לה "שפת העולם" פירה.

דו-לחמת הבשר

קציצה

על משקל דו תחמוצת הפחמן CO₂, נהג עוזי אהרוני המבריק לכנות קציצה תקנית במטבח הגבתי המזרח אירופי, שגרס כי "לצורך חיבור הבשר לקציצה דרוש הרבה לחם". מעניין כיצד התחברה הקציצה הצרפתית, שבה אין לחם כלל. מה שחשוב הוא כי זה הסתדר עם הכורח בשמירת הצנע...



קישקה

מעני בקר ממולא

שם בידיש שנותר בעגה ולא עוברת. תבשיל מרכיבי המזון הזולים ביותר: מעיים כבשר הזול ביותר; מילוי קמח זול גם כן, שלטיבו "הקריבו" טיפות שומן אווזים יקר. זולות המנה הבטיחה את היותה גם בבית העני ביותר. לדעת יהודה ויגודסקי-עידן העידה עובדה זו על מוצא חברתי עני של רוב החברים, כי בזיכרון מהבית ומאימא, אכלו קישקה בתשוקה....

נולדים ללא כבד

הקרוב לצלחת – אוכל

ריפוי עגלים וטלאים שחלו לא השתלם, והעובדים שחטו אותם לאלתר וכולם זכו במנת בשר נוספת. הכבד שלא הספיק לכולם, היה "נעלם" בין עובדי המטבח לאוכלי "הדיאטה". ברפת ובדיר פתרו זאת במקוריות כשהפיקו את הכבד לקומזיץ, צ'ופר על העבודה במשמרות, בלילות, בחול וחג. יפה בנקיר שאלה פעם איפה הכבד, ואסף שיפמן ענה לה: "בגבת נולדים טלאים ועגלים ללא כבד".

עוף מכובס

עוף מהדיאטה

למשל: מה אתה אוהב יותר, עוף מטוגן או עוף מכובס?

עד הקמת לולי הענק בשנות ה-50 היה עוף יקר מבקר. ואמרו: "חבר אוכל עוף כשהוא חולה או העוף חולה". לעוף זכינו רק בליל הסדר, ורבים בקשו לשבת ליד משה ניצן ואחרים "שנגעלים מעוף" לקבלת מנתם כתוספת. העוף שבושל לרוב, כמנת "החלמה" ב"דיאטה", היה תפל ללא מלח ורוטב. בצחותו המוחלטת כונה בכל התנועה הקיבוצית "עוף מכובס".

הנשמה של האוכל

השאור שבטיסה

כעובדת מטבח עמדה אופירה טלמור לבשל עופות לשבת, שרצתה לתבל בטעם שאהבה. פנתה אל מאיר הרדוף האקונום, ובקשה זיתים, שנדרשו על פי המרשם. מסיבות כלכליות, ואולי גם מתוך שגרה, סרב מאיר "להשקיע" גם זיתים במנה. אופירה פרצה באנחה מחוייכת ואמרה: "הרי זו הנשמה של האוכל!"

הטלוויזיה

חלון "חדר הסידורים" במטבח

בכירים לאורך "חדר הסידורים" עבדו כמה חברות זמנית. לשם צינור ואיוורור פתחו בגב הכיור חלון לכל אורכו. העובדות יכלו לראות ולהיראות לעוברים במסדרון שמעבר לקיר. רבים מהבחורים הרבו בתירוצים שונים לעבור במקום. עד שגילו, כי כשהכינו את העופות והתכופפו לעבר הכיורים הציץ חלק נכבד מהחזה שלהן לעבר החלון הפתוח. "חשיפה" זו זיכתה את החלון בשם "הטלוויזיה".

נוצות נושלות

קצב מהיר

הידיים של יפה בנקיר עבדו בקצב כזה, שהכול טענו כי כשהעופות רואים את יפה בנקיר הם משילים את הנוצות והפלומה מעצמם...

סידורים

עבודה פשוטה

במטבח שרר מידרוג, שבראשו האקונומית אחריה המבשלות המיומנות שבישלו, ולבסוף – עובדות העזר שניקו עופות, קילפו ירקות וכו'. עבודות אלה נקראו בגבת "סידורים", אותם עשו חברות שלא כולן היו קבועות. המוהיקנית האחרונה ציפק'ה ליזרוביץ, נותרה ב"סידורים" עד יומו האחרון של המטבח שלנו, ופרק זמן ניכר גם כעובדת של ארמנד, קבלן המטבח לאחר מכן.



יש פולקה בשבילי?

גם אני משתדל

משה שברצבורד, קנה את מעמדו דווקא בהנאה לשרת את גבת בכוחו שבמותניו. כגבוה בעל מבנה מוצק, נודע בתיאבונו הרב. אמרו בחיך ש"משה'לה אוכל הרבה" ואם ניתן, הלכו לקראתו. לכן גם הוא חש בנוח, ונהג לשאול אם ממעדני הדיאטה והחולים נותרה שארית בשבילו, באלה המלים: "יש איזה פולקע (שוק של עוף) בשבילי?"

שוב פילה

נמאס ממנו

כתחליף זול לבשר יקר, ייבאה המדינה בתקופת מחסור ה"צנע", דג בקלה קפוא נטול אידרה בפרוסות בשר ששמך בצרפתית (FILET) "פילה". שם זה של הפרוסות אומץ כשם בשר הדג. מחירו הזול, עשה אותו מאד שכיח בארוחותינו ובחדר האוכל הילכה המימרה, מפה לאוזן: "שוב פילה..."

נקניקיה בפיז'מה

נקניקיה ב"צינור" בצק עלים

מנה קלה לצהריים, שהייתה צינור בצק עלים אפוי וחם, שעטף נקניקיה המציעה משני קצותיו.

הוספה

עוד מנה

שם עצם, למשל: אין היום הוספות, כי באו במפתיע אורחים רבים. המגיש נתן מנה לאיש. למי שביקש "הוספה", כלומר עוד מנה, נתן לפי מה שנותר לרשותו, לפי מצב רוחו, ו... יחסו למבקש. מסופר ב"עוד חוזר הניגון" שמיישק'ה קולבובסקי העגלון נהג לשאול את שלימל'ה בנו בדאגה: "אכלת כבר?! עס א ביסעלה" (אכול קצת). ביקשת היום הוספה?"

במקום (במלעיל)

חלופה באוכל

השם "מקום" עם "ב" הפך שם תואר "במקום". זה התקבע כשם עצם. ברבים "במקומים".

החל כנראה בשאלה למגיש בחדר האוכל, מה יש במקום המנה, שלא נשאה חן. לרוב השיב המגיש שאין משהו אחר במקום המנה. מרוב חזרות נתקבע המונח "במקום", בו ראו שם עצם וברבים "במקומים". היו שביקשו תמיד "במקום" מבלי לדעת מהו, וכך חשפו את אי הנחת שלהם מהאוכל בכלל.

הדיאטה

האוכל למיוחדים

למשל: אמרתי לאורחים שאם המנה לא טובה, אוכל לקחת אחרת מ"הדיאטה". עד שנות ה-80 בישלה חברה בנפרד "דיאטה" לחולים ונזקקים שהוגשה בדלפק בשם ה"דיאטה" שהפך שם המבשלת ושולחן האוכלים. במחסור דאז היתה ב"דיאטה" גם רווחה אישית. לא ראו רבים שנגמלו ממנה... התעלמנו מלחשושים על אלה שאינם זקוקים עוד... אך בעלי "עיניים גדולות" ראו בדיאטה רק פרפרת, כסיפור סבתא צ'ילי, ששאלה את הרופא: "מתי לאכול דיאטה, לפני האוכל או אחרי?"





ארוחת ארבע

ארוחת מנחה

בגבת החילונית נפסל השם "ארוחת מנחה" ל"שעת התה" Tea Time כי רמז לתפילת "מנחה". דווקא בהשראת Five O'clock האנגלי "תה שעה חמש" נבחר השם "ארוחת ארבע". שעה לפני האנגלים כי סיימו את יום העבודה במשק ובבתי הילדים בשעה ארבע. האם הושפעו גם מהמונח "בין ערביים", או כי הגישו כרגיל ארבעה דברים: ריבה, לחם, תה ומי סוכר – שלא ייקחו סוכר הביתה!?

כיבוד

ארוחת מנחה ב"סוד היחד"

מועדון "בסוד היחד" קם בימים בהם לא היתה נטייה גדולה לחיים בצוותא. כדי למשוך את החברים אישרה המזכירות תקציב כיבוד ל"ארוחת מנחה", שבזכות חריצותה של פנינה ישראלי היה למעשה ארוחת ערב, נוחה במיוחד לקשישים ולבודדים. בחדשים הראשונים זה הוזכר במודעה, לאחר מכן ויתרו על כך גם בשל הטעם הטוב.

ערב בחדר אוכל

משמרת שנייה

בחברת השווים, לא נלהבו לעבוד בחדר האוכל "משמרת ערב", כשכולם בחדרים. לכן העלימו עין מכך שצומצמה ל-5 שעות. העובד הכין וערך את האוכל מ-13.00 עד 15.00, יצא להפסקה, שב ב-17.30 וסיים ב-20.30 בעזרת תורנים.

לוקח אוכל לחדר

ארוחת ערב פרטית

בשנות ה-60 היתה ארוחת ערב מלאה בחדר האוכל. אלה שסעדו בערב בחדר, נאלצו לבוא בראשית הארוחה להצטייד ב"מעדנים" שלא הוגבלו... ולציבור שבא לסעוד אחר כך לא נותר הרבה. לכן הועברו המעדנים לארוחת הבוקר אותה אכלו עדיין כולם. אך רמת ארוחת הערב ירדה עוד יותר וזה הגדיל את מספר האוכלים בחדר וחוזר חלילה. אין פלא שארוחת הערב הייתה הראשונה שהתבטלה.

שלושים לעיסות

אכילה בריאה

גושה קלמן הקפידה על כללי בריאות, נמנעה מלחשוף את פניה לשמש וניזונה בדיאטה מיוחדת שבישלו לה אישית. לשאלתה כמה פעמים יש ללעוס מזון השיב הדוקטור טונה: "30 פעם". מספרת האגדה משנות ה-30 שמאז ראו שכניה לשולחן כיצד היא סופרת לעיסה אחר לעיסה עד 30... ורק אז בולעת.

תוספת

אוכל טוב יותר

מעבר לאוכל הרגיל שהוגש בחדר האוכל, הגיש דלפק "הדיאטה" אוכל דיאטטי בהתאם למרשמי הרופא לכל אלה שנזקקו לו בקביעות. אך נוסף לזאת הגישה "הדיאטה" גם "תוספת". זו הייתה מנה זמנית, להשבחת ההזנה של חברים מחלימים, נשים בהריון או אחרי לידה, ומאוחר יותר גם לחברים שעבדו עבודה גופנית קשה...

פירה דלעת

לא טוב לי

אחת המנות הזולות שכיכבו בחדר האוכל של הילדים הייתה מחית של דלעת מגידול עצמי. אף שבשלו אותה עם צימוקים, נותרה "אויבת" בקיבה... לא במקרה נזקקו לשם הצרפתי PUREE (פירה), אותו בטאו "פירה". כי שם מאכל זה משמעו בצרפתית, גם עליבות מסוגים שונים...

תפוחי אדמה בקליפה

בשמן עם דג מלוח

תפוחי אדמה קטנטנים בקליפה שטוגנו במרגרינה ונאכלו עם דג מלוח קר, היו תבשיל נערץ בגבת עד שנות ה-60. לדעת יהודה, אבי הלל עידן, זו עוד עדות למוצא החברתי העני של חברינו. "תפוחי אדמה קטנטנים" – זו "בררה" זולה; "בקליפה" – כי אם יקלפו לא יישאר הרבה. מנה חמה, שהסוותה את קור ההרינג המשומר במלח, החלבון מן החי, שהיה "בשר" זול בהרבה מבקר, עוף ודגים.





סלט תפוזים

מנה שבתית

בשבת בבוקר בחורף היה מאכל קבוע לילדים: סלט תפוזים או גזר חי מרוסק, או שילוב השניים עם סוכר וצימוקים. רכיבי מזון זולים, שתורני השבת יכלו להכין גם בלא ידע בבישול. ייתכן שזה מסביר את החיבה העמוקה של בנינו ל"סלט פירות", על אף שזה צירוף פירות ללא תחכום.

תפוז או אשכולית

ברירת מחדל

שרה פלינקר-וישניה-שני, בעלת חוכמת חיים עממית והומור, נהגה לשאול: "אתה רוצה תפוז או אשכולית" – גם כשהיו תפוזים בלבד. אם רצה תפוזים לא הייתה בעיה. אך אם ביקש אשכולית, הייתה אומרת: "היום תבחר בתפוז, אשכולית תהיה בפעם הבאה..."

תפוז

אגס בצרפתית

הצרפתים בקבוצות רנה מסון צחקו כשמצאו שתפוז עברי זה אגס צרפתי. כידוע אין הם יכולים לבטא ח"ת ואומרים רי"ש. ("חברים" הם "רברים"). שמעו "תפוז" בעברית, ואמרו: TA POIRE "תפואר". אך בשפתם: POIRE (פואַר) = "אגס" ו-TA POIRE (תָּא פּוֹאֶר) זה "האגס שלך".



אני לא מסוכר

מחזיק מעמד בגשם

רישקה, אם יוסי תרשיש, מלאה מזון ב"שלישייה" לארוחת הערב בחדר, ועמדה לצאת מחדר האוכל. ברגע זה החל לרדת גשם. העובדים אמרו לה שלא כדאי לצאת. על כך השיבה במלוא הביטחון העצמי: "אני לא מסוכר!" כי רק סוכר נמס במים, ולה קצת רטיבות לא תזיק.

זיתים דפוקים

אין תוכו כברו

זיתים ירוקים באגן ים התיכון טעמם מיוחד, כי רוסקו בעודם בוסר לפני ההחמצה. אך צורתם דוחה את האירופים. חיים בן חיים הכין דלי זיתים כאלה לארוחת ערב ולא הבין למה נעלם. שרה פלינקר-וישניה שעזרה לו, סיפרה: מצאתי דלי זיתים דפוקים, גועל נפש, ששפכתי לאשפה". גירסה גבתית של "אל תסתכל בקנקן, אלא בתוכנו".

דנידה

המחלבה המקומית

בשנות ה-40 יצרו בנימין שוהם ועליזה מן זמן מה גבינה מחלב עזים וחדלו. אך בשנות ה-70 דחפו עודפי חלב הרפת להקים באגף האחורי במטבח מחלבה לגבינות בזול לצרכינו בשם דנידה. לפי תחילית דני (הדרי) וסופית אאידה (בן חיים) שני העובדים הראשונים. "דור המייסדים" פרש די מהר, אך השם נותר, כשרוב השנים המחלבן הוא דובי אגם. נפלאות דרכי המקרה: דובי מזדה עם דנידה באות ד'...

דובי קטן או בינוני

אריזות מוצרי דנידה

אריזות דנידה הן חרוט קטום הפוך מפלסטיק שקוף. קטנה - 4 ס"מ, בינונית 8 ס"מ גובה. האריזות נרחצות ונשמרות לשימוש חוזר. חפץ המזכיר את דובי המחלבן. כדברי אודי רוגל שביקש מבנו סיוון: "תוציא לי דובי קטן מהמגירה. אני צריך לארוז צידה לדרך".

גבינה רזה

גבינה שמנה

מרדכי יעקבי הציג בהנאה גבינה רזה עם 1% שומן, בטעם גבינה שמנה. התברר שלא אמר הכל. אכן היה חלב עם 1% שומן. אך אז פלט, שלייצור 100 גרם "גבינה שמנה" הוא צרך 5 ליטר חלב...

אגס נקי

שהוסר ממנו הרקב

אכילת תפוחי עץ ואגסים יפים לקינוח, היתה מקטינה את כמות הפרי לשיווק לפרנסה. לכן אכלו רק פרי נגוע שלא שווק. ד.ב.מלכין, מבקר תיאטרון ידוע בארץ, בא לבקר את אחיו יאמין שעבד במטע. המרכז אריה קנריק שלף מה"בררה" אגס, הסיר באולר את הרקב והגיש ככיבוד לאורח. מלכין הנבון הודה על הכיבוד ולא אכל. לאחר שהלך, כעס אריה על האורח שלא העריך את המחווה.

מיכל פרי חופשי

שי לקרובים בעיר

אריק סימקובסקי הזכיר שהניחו בעונה מיכל פרי חופשי, כדי שניקח כרצוננו. אך היו חברים שמלאו הם וילדיהם סלים רבים ששמרו בחדר. כשהגיע קרוב מהחוץ. העמיסו לו "בסתר" שק פרי מתנה, אותו קיבל האורח בטבעיות כי "אצלכם בקיבוץ זה בחינם" כשהוא "קנה שי מכספו". כמי שחי בחשבון ידע העירוני שערך השי שקנה אף לא התקרב לערך התפוחים.

ידיים של יפה

אפשר לסמך על המנה

יפה בנקיר עבדה תמיד במטבח. גוף מוצק וידיים חזקות. לא ברחח מעבודה הקשה, בהכנת רסק תפוחים, כשטבלה ידיים ברסק ובחשה בלא תרווד. ראינו רסק שנוצר במגע ידיים, "הידיים של יפה". לא במקרה זכתה לאזכור חריג בשמה המלא, "יפה'לה בנקיר", בפזמון "סיר סיר בול בול", באופרטה של יוסף פינסקי בשנות ה-50.

גיב אַ מאַך

ניגש למלאכה

כשסיכמו במטבח מה לעשות, נהגה יפה בנקיר לומר בידיש, שפת אמה: "גיב א מאך!". "גיב" – תן; "אַ מאַך" – מעשה. כלומר: "תן מעשה", "נתחיל לעשות" מקביל לצירוף העברי-ערבי "יאלה לעבודה!".

סאברילקס

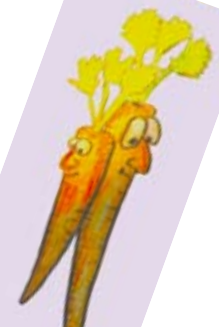
פרי הצבר

פרי צבר מה"כפר", קטפנו לעתים רחוקות ואכלנו בעיקר צבר שמכרו בעיר בשם היידיש "סאברעס". אורי וינדמן זכה בצ'ופר של סאברעס כנלווה לאימו צבייה לקניית ביגוד בעיר. פעם הובאו לגן "רימון" סאברעס שקטפו אצלנו. דמיון הצלילים גרם לאורי לקרוא להם בשם הגרבוניים: "הנה סאברילקס".

כף יד אחת

מתכבד בצנעה

יצחק חיימוביץ, נהג טנדר ה"פרגו" FARGO, היה מביא אספקה מבית הקליה "מגדן", מייסד "גרעיני עפולה". בשעה ששקלו וארזו לו את המוצרים, ניצב יצחק לפני הדלפק, הושיט יד למיכל ושלה משם מלוא הכף גרעינים. כף יד אחת ענקית כשלו הספיקה לו לפיצוח עד למחרת.



סוכרייה בורחת

זילה

קריש מלאכותי צבעוני מתוק, שילדינו אהבו ונקרא באנגלית JELLY ובצרפתית GELÉE. בשנות ה-30 היה מחירו הזול מאד משמעותי. על צבעיו הבהקים נקרא סוכרייה, וצמיגותו הקפיצית זיכתה אותה בתואר "בורחת". לא מצאנו מי הציע שם זה שנותר בשימוש גם בשנות ה-2000 – סוכריה בורחת.

עם חלבה

שיהיה מתוק

"חילוה" בערבית – "מתוק". הסלאבים מבטאים את ה-w הערבית כ-ו. לכן יוצאי מזרח אירופה קראו "חלבה" למעדן משמן השומשומין, הזול שניתן לילדים בשנות ה-40 בשבתות ברוחב יד. לעתים בחשו אותה במרגרינה שתחליק טוב יותר בפה. בשנות ה-70 נתנו תורני בית הילדים חלבה בגבינה, כ"מעדן שבת", כדי להאכיל את הילדים ב"גבינה בריאה".

ביס חלבה

נגס מתוק

השם בידיש-גרמנית "ביס" (Biß) פירושו "מה שנוגסים בפעם אחת". זהו גם הרכיב הראשון בשם החטיף "ביס-לי". החלבה הקסימה, ילדים לקחו את מנתם, להנאה בעת פנאי. ילד החוץ ראובן לסקוב, לימים רופא ב"הדסה", עטף אותה בנייר ומדי יום נגס ממנה "ביס", וסיים ביום שישי, לקראת המנה החדשה בשבת.

חבילת חלבה

חומר נפץ

סיפר שמעון לייזרוביץ: "חבילת חלבה בת 2 ק"ג, באריזה חתומה היתה שי לאחי בביקור אצלו בגרמניה בשנות ה-60. בבדיקה חשדו שזו חבילת חומר נפץ. הסברתי בגרמנית-היידישית שלי שזו חלבה – למאכל (HALVA ESSEN) ללא הועיל. פתחתי את האריזה. הם לא נרגעו, עד שבצעתי גוש חלבה ואכלתי אותו לעיניהם. אז השתכנעו, והורשיתי להיכנס למדינה".

רוצה מרציפן

חולם בהקיץ

רימון בן דור הכיר היטב בתל אביב את חנות הממתקים של רבקה ושאל פידלר סבתו וסבו, הורי בלהה. בשנות ה-60 כבר אין צנע, אך גם שפע עוד לא היה. פעם סרב רימון לאכול קינוח שנתנה לו המטפלת ששאלה בכעס: "ומה אתה רוצה? מרציפן?!". על כך השיב מייד "כן". להפתעת המטפלת, שנדהמה מהיכרותו של הילד הרך עם מיצרך יקר ונדיר כל כך בחצר גבת.

מתגנבים לברז

קפה במחתרת

בשנות ה-30 שתו רק תה, שהיה זול. הייקים צמאו לקפה. אח של סוניה צימרמן, אם אורה ברקאי, פועל פרדס בפתח תקוה, השתכר טוב יחסית וכשביקר הביא מעט קפה. הייקים בישלו אותו במים שהובאו מהברז הנגיש היחיד במקלחת המשותפת, אליה שבו לאחר השתייה לרחוץ את הספלים בחשאי, שלא יתגלה שחטאו "ברכושנות פרטית".

רוצה קפה

לגוף העניץ

בהפסקת מנחה, במועצת הקבוץ המאוחד שהיתה בגבת. פגשה רותי רוזנבנד – רוגל את יצחק טבנקין שותה קפה עם אמה חווה, בדירתה. לשאלה איך קרה שבחר דווקא בה מבין כולם, ענתה חוה: "האחרים שאלו אותו על הקיבוץ והמדינה, ואילו אני שאלתי אם ברצונו לשתות קפה, והוא בחר כמובן בהצעת".



כמות

יוצרת איכות

מיקי ומשה ברק ישבו עם דרורה יפה ויהודה עידן בחדרו, כשהגיש להם קפה שהכין. משה, אוהב הקפה המושבע, תמה לגלות בשנות ה-50 קפה טוב בגבת. לשאלה מהו הקפה הזה ואיך משיגים אותו, השיב יהודה: "זה הקפה שמחלקים לכולנו במחסן האספקה, אבל אני שם בכל כוס מים כמות גדולה יותר של אבקת קפה... זה לא טיב שונה, כי אם כמות שונה, שיוצרת איכות!"

משקע-ק-פה

מיחזור

מילדותו שתה משה ברק פעמיים ביום קפה, שהיה נדיר בקיבוץ עד שנות ה-50. אך עובדי המטבח שתו ב-10 בבוקר קפה אמיתי. משה ששטף כלים, שפך מהסיר לקומקום את משקע הקפה של 20 העובדים, ולקח לחדרו. ממשקע זה הפיק לפחות עוד כוס קפה אחת למנחה, משקעפה או מש-קע-ק-פה בפי המלעייזים. בשנות ה-60 גמר עם העקרונות, וכמו כולם החל לקבל מההורים קפה כשי לחג.

אכין לך קפה

אתן לך מעדן

כשחברה רצתה סיוע כגון תכנון חופש, או תרגום וכתובת מכתב בשפה זרה שחיבה פגישה אישית, או יעוץ אחר, הזמינה אליה את נותן הסיוע בהוספת "נימוק משכנע": "תבוא - אכין לך קפה."

אשתה עם סוכר שלי

לסדר כדי להסתדר

גיטל, אם אביגדור קנריק, אקונומית פלוגת פינסק בעין גנים, החביאה את סוכר הפלוגה על מיטה מתחת לשמיכה. מיכל צפריר ראה ולקח בסתר לכיס כמה חתיכות. בערב שתו תה, כמובן בלי סוכר. מיכל אמר שמתחשק לו תה מתוק. גיטל ענתה שאין סוכר. על כך השיב: "אז אשתה עם סוכר שלי" ושלף מהכיס את הבלתי אפשרי.

יותר טוב מלחם

טוב יחסי

כך אמר יוסק'ה פלצר, כשלאה רעייתו הגישה עוגה שלא עלתה יפה: "יותר טוב מלחם!". הכל יחסי...

תאכל אתה - תאכל אתה

השתמטות

בחפירת מזכירות בלהה בן דור לזו של יובל שחר ערכו טיול לצוות בית המזכירות, בו התכבדו בעוגה נהדרת של סוניה כהן. מיכל צפריר ציין שמעולם לא אכל עוגה כה טובה ובחיוך סיפר בגילוי לב שגם חסיה האהובה שלו אופה עוגות שכולם רבים עליהן... זה אומר: "תאכל אתה" והוא עונה: "תאכל אתה".

להוריד שמנת

לקחת את הנתח הטוב

בשנות ה-70 היו כבר כלי אפייה פרטיים וגדלו הדרישות ל"ליקוק", אך האמצעים היו מצומצמים. והנה "גילוי" המבשלות ש"החלק הצף" בכדי החלב הוא חומר גלם לגלידה, קצפת ועוד. אחת החלה "להוריד את השמנת" לעצמה ומיד נוצר תור שגדל, והקטין את הכמות לכל אחת. העובדות חגגו. זה החל לדעוך עם יצירת המרכול והתקציב האישי, ונעלם עם... ביטול המטבח שלנו.

ארובות עדינה

רולים

עדינה צור קראה להם "רולים", כי דמו לגלילים, בהם עיצבו חברות תלתלים בשיער. היה זה מאפה בצק עלים דמוי גליל, אותו מילאה בקצפת, כהפתעת בערבי חברה. רולים אלה הגישה גם בקבלות פנים בכנף רמת דוד לכבוד עזר וצביקה הטייסים בני אחותה חיה יעקבי. הטייסים שהתפעלו מהעוגות, קראו להן "ארובות עדינה".

דיקטים או ביסקוויט עבודה

העוגיות התקניות בעבודה

ביסקוויט BIS CUIT מצרפתית שפירושו "אפוי פעמים", פעם כעוגה, ושנית כלוחית קשה, שיש לרסק בשיניים. לכן כונו "דיקטים", כלומר עץ לבוד. עוגיות אלה מתוצרת "פתי-בר" חולקו לחדרי הכינוס במקומות העבודה: הדיסקו בפלחה, אולם השיחול, משרד הרפת וכו' ונקראו לכן גם ביסקוויט עבודה.



נייר טוב

נייר אריזה ממוחזר

תורן המטבח דב יוסלזון פירק חבילות גבינה וכאיש העולם הגדול זרק את הנייר לפח. אסתר מסלובטה ראתה וקראה: "אסור! זה נייר טוב!" והוציאה את הנייר מהפח. עד שנות ה-50 לא יכולנו לקנות נייר אריזה. המבשלות "גילוי" שמארז הגבינה הרזה, מנייר "פרגמנט", ניתן לרחיצה, ולאחר שנפרש לייבוש על אריחי המטבח, מתקבל נייר טוב לאריזת כריכים, ולעשיית "כוש". וכך קראו לו - "נייר טוב".



כּוּשִׁי

עוגה חומה, ללא אפייה

בהעדר תנאי אפייה, גילו אמהות גבת, ששבּרי ביסקוויט במרגרינה, סוכר וקאאו הפכו לנקודות צהובות בעיסה חומה. העיסה נגללה ב"נייר טוב" לגליל, ששמו במקפיא הריק בבית הילדים. ב"חדר". הוסר ה"נייר" היקר לשימוש חוזר... והגליל הקפוא נפרס כמעדן בשם "כּוּשִׁי". ילדים אהבו את החלק החום המתוק, ופחות את "אבני" העוגיות שלא נצבעו, כדברי חגית צורף: "מי הכניס אבנים לכּוּשִׁי שלי?!"

שלוש סיגריות

מנה יומית

בשנות ה-40 סבא רבינוב, אבי יהושע, חילק כל יום 3 סיגריות כמנה אישית. זה לא הספיק, והמעשנים עשו הכל להשיג עוד. מספרים על מיכל ציפרשטיין-צפריד שמצא חצי גרוש עם חור, שזה 5 מיל. אז הלך ברגל לחנות היחידה באזור, הקיוסק של ג'דה - רמת ישי כיום, לקנות בכסף 3 סיגריות נוספות...

מנת סיגריות

אספקה שבועית

ברוחה בשנות ה-50 בוטלה מנת הסיגריות היומית. חבר הצהיר וקבל "לפי צרכיו" עד 14 חפיסות סיגריות זולות כמובן, בשבוע. הלחץ פחת. ניתן היה אף לקבל סיגריות מהזולת. יואל רוטנברג, הפרטיזן ביערות רוסיה, פרש חופש זה כדרך "לחסוך". לקח מנה גדולה והעודף שצבר, מכר לאחד הפועלים. כסף קטן, פחות מדמי כיס, אך היה בו די כדי להורידו למועמדות.



לקבל סיגריה

לדעת להסתדר

מאיר רוזנבוים עבד בגן הירק ליד כביש עפולה. כפלמ"חניק לא קיבל די סיגריות. פעם נותר מהבוקר ללא סיגריה, לפתע רץ בסערה לכביש. האוטובוס שעבר כל שעתיים עצר לכל מי שהרים יד, כך היה גם הפעם. מאיר עלה וביקש סיגריה. נוסע אחד הושיט לו אחת, הוא ביקש שידליקו, כי גם גפרורים אין לו. חצוף, מוזר, אך לרגע זה עזר.

פחות מסוכן

עישון חצאי סיגריות

יהודה פליישמן אבי יוחנן, הזגג שלנו כמחצית המאה. לאחר שהכין שמשח בחדר הזגגיה שליד האורווה, נהג לשבת ולעשן "חצי סיגריה" ממה שחתך בערב בבית. לשאלה מדוע חצי, כשהקצבה בגבת ניתנת חינם, השיב יהודה פליישמן: "זה פחות מסוכן", בניסיונו להיענות לתעמולת הרופאים, שהחלו אז לשלול את העישון כליל.

השולחן הראשון

שלחן הכבוד - הפרלמנט

"הקפה" לפני העבודה, הפרלמנט עם שמוליק רבניצקי בראש השולחן למקם את ברך רגלו המקובעת. בשנות ה-2000 בערוב יומו של חדר האוכל, שב השולחן למעמדו עם בני "חוג הנוער" שהיו לגמלאים, וחפשו זה את זה. כאן ישבו ורדה וזאב שמר, דני ומוניקה הדרי, מאיר שן, נעמי בן צבי ועוד.

הכסא שלו

חזקה פרטית

עד שנות ה-50 היו חברים שישבו בכיסא קבוע והתחשבו בהם. כש"חדש" ישב בתום לב ב"כיסא פנוי" לחשו לו ש"זה אסור". תוהה, פינה "מקום שמור" זה, אף ש"נאמני החזון" טענו "שזה של כולם". אך העמיתים תמכו ב"בעל המקום". פעם עמד מימי בן שושן נחוש ליד "משיג גבול", עד שהאווירה העוינת גילתה ל"חדש" שבקיבוץ השוויוני ישנם גם ותיקים "בעלי חזקה".



אוכל חופשי לכל

בחדר האוכל הקיבוצי

עד שנות ה-40 היתה גבת נידחת והאורחים היו ידידים מהתנועה. בהעדר פונדקי דרכים וכסף "מי שבא אוכל חינם".... כמו שעשינו, כשבילינו "חופש" בתקציבנו הזעום. חברים מהשורה שחשקו ב"תמיכה" מקרובים בחוץ, הרבו להזמין לחג כדרך יחידה לגמול בגדול על מחווה קטנה...אפשר שזה עוד קטע מהסיבות לחוסר "רווחיות" הקיבוץ.

מי שאל אותך

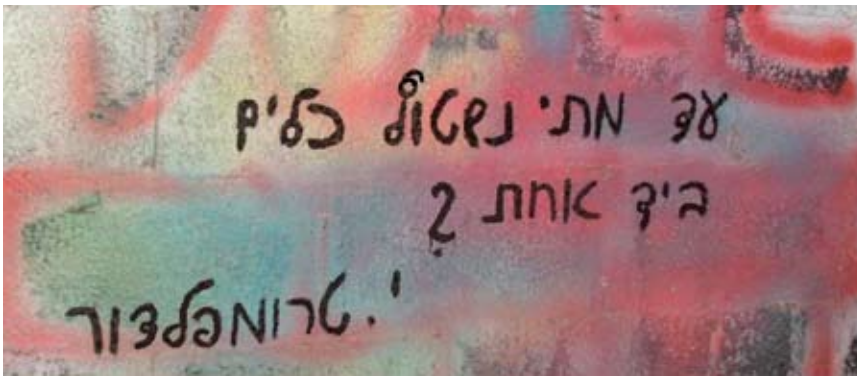
כשלא יודע לא פושע

קבצן דתי נהג לבוא לפלוגה בתלפיות לאסוף שיירי אוכל, כולל מזון שניתן היה למחזר. לא היה נעים לגרש עני שפינה "פסולת" בסך הכל. דוד ברזילי ידע, כי ה"הלכה" מתירה לאכול בבית יהודי בהנחה שזה "כשר". לכן ניגש לקבצן ולחש באוזנו: "רעב יד, הידעת שכאן לא כשר?" האיש הופתע מדבריו וקרא: "מי שאל אותך?" אך כשזה נאמר במפורש, כעס כי לא יוכל שוב ליהנות מההפקר.

אני לויק דה קיבוץ

נעים להתארח בקיבוץ

עירונים אהבו בלוי שבת וחג בקיבוץ. חברים שרתו אותם בחדר האוכל ביום חגם. כשאברהם גודמן הגיש, נהג להפליט, שישמעו: I Like the Kibutz. כלומר: "אני אוהב קיבוץ". האורחים שהתפארו בהון שצברו בחוץ, ונדו לנו שהשקענו את הוננו ביצירה זו, לא הססו להנות ממנה חינם אין כסף.



הם אורחינו ואנו אורחיהם

סחר החליפין בבילוי

בשנות ה-50 התחבורה שופרה. חברים התגאו בכמות הקרובים ומכרי המכרים שהתארחו והשאירו להם שי, שכיסה רק חלקיק מעלויות האירוח... כי "הם אורחינו, ואנו אורחיהם בעיר...". העירוניים ראו בו צינור לבילוי זול. וכך כל השנים סעדו בחגים בחדר האוכל פי 2-3 ממספר החברים. כלומר שערך "יום אירוח" בעיר שווה 4-5 ימי אירוח בקבוץ. האם גם זה תרם לפשיטת הרגל הכלכלית!?

שהקיבוץ יזמין אותו

אינני רוצה בו

בחדר האוכל ישב זר לאכול. כששאלו אותו מי מארחו, קרא בשם חיה שרצקי בת עיירתו, שידע כי היא חברת גבת. אותו יום עבדה חיה במטבח, והמגיש יהודה עידן אמר לה שיש לה אורח. מרחוק ראתה איש שאין לה קשר איתו ואמרה: "שהקיבוץ יזמין אותו אם יש לו עניין. אני לא הזמנתי אותו".

אורחים שלי בקבוץ

כדאי לכם

פרץ ברנהוט הקצב קנה בחיפה וילון, להוזלת המחיר הוסיף במיקוח: "אתם אורחים שלי בגבת". לכן, מבלי שפגשו בפרץ, הגיעו 6 זרים לחדר האוכל, למימוש "זכאותם". לשאלה מי המארח התקשו להיזכר בשמו. כשנזכרו, הופנו אליו. הם יצאו ושבנו עם "החבר שלהם", שכעס על היחס המכוער ל"אורחיו", שהיו בסך הכול סוחרים ש"קנו" את האירוח בנידוד עדישים של הנחה על וילון.

הצוללת

חדר רחיצת התבניות

משנות ה-60 נרחצו כלי האוכל במכונה, אך תבניות אפייה וסירי בישול היו גדולים ולא עברו במנהרת השטיפה. לכן הונחו בבריכה גדולה בחדר המזרחי שעה ארוכה במים וסבון. תמונה שדחפה לקרוא לחדר "הצוללת". לאחר השרייה קורצפו הכלים בברזלית, להסרת שכבות הלכלוך ונשטפו במים נקיים בבריכה נוספת.

להוריד כלים

להביא כלים לשטיפה

"להוריד" - אף כי "הרימו" את הכלים מהשולחן, כדי להביא אותם לכיורי השטיפה הידנית. כך היה גם לאחר שרכשנו מכונת שטיפה תוצרת הארץ, מותאמת לקיבוצים. יצא מהכלל וובקה-זאב שמר, שהוריד גם את כלי כל הבחורות שבשולחנו, מה שהדגיש את חינוכו האוקראיני לנימוסים.

מלתחות

כיורי הרחצה

כך קראו לכיורי הרחצה שהיו משני צדי הכניסה לחדר האוכל, שהוסתרו בקירות בצורת חית כפינות אישיות. השם "מלתחות" דבק בכיורים בשל שורות הקולבים שעל הקיר מאחוריהם, שם ניתן היה לתלות מעיל, תיק וכו' ולכן נמצא שם תמיד משהו שמישהו שכח.

גבת תבשיל

מפעל הסעדה של גבת

בניסיון להצלת חדר האוכל, כשבוטלו ארוחות הבוקר והשבת בשנות ה-90, הקים אבי יוחנן באקונומיה דוכן "גבת תבשיל" עם סמליל שציירה אורטל קרן בהנהלת אמה חגית. חברים קנו כל טוב לתפריטם. הדוכן סיפק מזון מעודן למפעלים באזור וללקוחות פרטיים, אך ההוצאות לא כוסו ולאחר שנתיים הדוכן נסגר.

המטבח המשותף

גבת עם גניגר

בשנות ה-40 נעלמה "ארוחת ארבע" מחדר האוכל. בשנות ה-60 בוטלה ארוחת הערב. בשנות ה-80 ארוחות הבוקר והשבת. בשנות ה-90 נותרה ארוחת הצהריים. אילן טורנר, המזכיר יזם מטבח משותף עם גניגר. ורד ליזרוביץ-מלול הסיעה את האוכל לגבת. יהודית ארד חייבה במחשב לפי כמות האוכל שהחבר לקח. אך גם סידור זה לא היה כלכלי ותוך שנתיים בוטל ואספקת הארוחות עברה לקבלן.

קבלן האוכל

ספק אוכל חיצוני

בסוף האלף השני הושכרו המטבח והמקרים, לארמונד מלכה ממגדל העמק, המסעיד מפעלים ואירועים באזור, שהתחייב לספק את האוכל לשבת וחמש ארוחות צהריים בימות החול שעוד אכלו בחדר האוכל. שנותר בידינו. מעט חברים סועדים בו ומחויבים לפי הכמות בתקציבים ע"י יהודית ארד. עד 2006 עוד סבסדנו חלק מהעלות. מאז, עברנו למחיר עלות, כשירת הברבור של חדר האוכל הקיבוצי המשותף.

