

המצלמות תיקתקו, למזכרת יקרת ערך שתישמר עוד שנים ארוכות. סבתא הייתה עומדת במעמד זה, שמחה של מצווה ממלאת את כולה. הנה זוכים גם השנה לקיים את המנהג!

לפעמים הייתה סבתא אומרת לנכד בחיך דק: "מזל שאני מזכירה את שמך בתפילה, אחרת לא הייתי יודעת איך קוראים לך..." זו הייתה תוכחה נסתרת לנכדים שכל השנה לא נראו פניהם כלל ולא הגיעו לבקר אף פעם.

באלבומי התמונות של ילדיי שמורות תמונות מחלוקת דמי החנוכה מכל השנים. בכולן נראה סבא מחייך חיך קורן אל הילד כשהוא חופן בכף ידו מטבעות. תמונות אלה יקרות מאוד ללב הילדים, וגם המטבעות הקדושים נשמרות בקופסה מיוחדת.



שנה אחת, בליל חנוכה גשום וחורפי במיוחד, 'שבט' אחד מצאצאיו של סבא החליט לא לבוא.

"בוודאי סבא לא ישים לב לחסרוננו", חשבו בני המשפחה, נכנעים לקושי הרגע. באותה שנה, כתום האירוע ואחרי שכולם הלכו, שאל סבא את סבתא: "מדוע ילדיו של... לא הגיעו?"

סבתא לא ידעה. היא ניסתה את כוחה: "גשם, אתה יודע, ויש להם ילדים קטנים, קשה להוציא אותם לקור".

סבא לא ענה. היטב חרה לו הדבר. למחרת שאל שוב ושוב את באי הבית: "מדוע ילדיו של... לא הגיעו? האם יש סיבה? האם קרה משהו?"

השמועה הגיעה לאוזני בני המשפחה הנעדרת. הם חשו אי נעימות, ושלחו לשאול אם יוכלו להשלים ביום אחר, אך סבא סירב. לא כבודו היה חשוב כאן – הם ויתרו על מנהג ישראל! דבר שהיה בנפשו, ואשר למענו הקדיש שעות ארוכות מזמנו היקר! לכך לא הייתה תמורה.

להדלקת נרות חנוכה הייתה סבתא מטגנת לטקעס טעימים ומגישה אותם אחרי ההדלקה ושירת 'מעוז צור'.



במטבח של הרבנית



לטקעס של חנוכה

מצרכים:

- 5 תפוחי אדמה
- 3 ביצים
- 1 כף גדושה קמח
- מלח ופלפל

אופן ההכנה:

- מגררים את תפוחי האדמה במגררת דקה.
- מוסיפים ביצים, קמח, מלח ופלפל ומערבבים היטב.
- מחממים במחבת שמן לטיגון חצי עמוק ומטגנים לביבות דקות משני הצדדים, להזהבה נאה.



ט"ו בשבט

כבר ימים אחדים לפני ט"ו בשבט הייתה סבתא מזמינה כמה נכדות לעזרה. בבית זה שבו לא ויתרו על שום מנהג ישראל, נהגה סבתא לחלק לכל נכד שקית מלאה בשבעת המינים.

חדר השינה של סבא וסבתא היה עמוס להתפקע באריות גדולות של מיני מאכלים משבעת המינים. סבתא העמידה לרשות הנכדות חבילות של שקיות וביקשה לארוז בכל שקית מכל מין ומין, והוסיפה גם פירות שונים ומעט ממתקים, למען ישמחו הנכדים.

בט"ו בשבט באו כולם לקבל את הפעקלאך – והשמחה הייתה רבה. בתאריך זה מקבלות תלמידות בית הספר תעודות, ולא הייתה נכדה או נינה אחת שוויתרה על הזכות לשמח את סבתא ולהציג בפניה את התעודה.

התעודות נחשבו ביותר בעיני סבתא: היה לה חשוב מאוד שנכדותיה יתאמצו להקשיב למורות ולהיות תלמידות חרוצות. "כל גיל והתפקיד המוטל עליו", אמרה, "בגיל זה עליכן ללמוד ולהצטיין".

לסבתא גם היה כבוד מיוחד למורות בישראל, ותמיד כשהגיעה מורה לסבתא – היא הייתה קמה לכבודה, כאילו חזרה לאחור לשנים שבהן הייתה תלמידה.

עוד מילדותי אהבתי לרוץ ביום זה לביתם של סבא וסבתא ולהיות עימם בשעת ארוחת הצהריים. מייד עם סיום הארוחה הכריזה סבתא: "ט"ו בשבט!"

סבא היה מזיז את הסטנדר לצד ומתמקד במנהגי היום, לטעום מכל מין משבעת המינים. זה היה מחזה מרהיב: סבתא, שחסה על זמנו של סבא, הייתה בוררת במהירות בין המינים השונים ומגישה לו את הפרי הנכון לפי דיני קדימה בברכות ובצינה את שם הברכה.

אם בעבר היו שם רק שבעת המינים ועוד מעט פירות, הרי שברבות השנים החלו אנשים להביא יותר ויותר מינים, מה שגרם שהטקס יתארך יותר ויותר.

ברשותי קטע וידאו שהסרטתי במצלמתי הפשוטה, לפני עשרים וחמש שנה. סבתא נראית שם, עטופה סוודר גדול ומחמם, מטפחתה הפשוטה קשורה לראשה בסיכות, יושבת ליד סבא – רק היא והוא, והיא מגישה לו מין אחר מין בצירוף שם הברכה, וסבא – סומך עליה לחלוטין ומייד מברך וטועם חתיכה קטנטנה,



והיא מברכת אחריו וטועמת גם כן.

שלווה מופלאה מורגשת באויר, רק הדהודי הברכות נשמעים. על פני שניהם נסוכה קורת רוח של קיום המנהג. כשהפירות תמים, סבתא מגישה לסבא צלוחית ובה מנת התפוחים המבושלים שבה היא מסיימת כל ארוחת צהריים. ואז נשמעת השאלה הקבועה שבה הסתיימה כל ארוחה: "שבע, מהי הברכה האחרונה?" אשרי עין ראתה כל אלה.

במטבח של הרבנית



תפוחי העץ המבושלים של סבתא

מצרכים:

- 7 תפוחי עץ מזן 'גרנד סמית'
- 3/4 כוס סוכר
- מים לכיסוי התפוחים

אופן ההכנה:

- קולפים את התפוחים וחותכים אותם לקוביות בגודל בינוני.
- מניחים בסיר את קוביות התפוחים, מים וסוכר ומביאים לרתיחה.
- מנמיכים את האש ומבשלים 40 דקות.



פורים

סבתא לא שכחה לעולם את אותו ערב פורים.

סבתא הייתה מטופלת בילדים קטנים והיא התהפכה על יצועה בדאגה. 'כיצד אספיק להתארגן לפורים?' חשבה, 'העבודה רבה, גם הטיפול בילדים דורש כוחות, והכול – ללא עזרה...'

באותם ימים משלוחי המנות הוכנו בבית בתשומת לב והשקעה מרובה. לכל שכן הייתה סבתא אופה עוגה עגולה בסיר פלא ומצרפת אליה סלט או בקבוק יין. הכנת העוגות דרשה זמן ומאמץ, וסבתא הייתה מוטרדת.

למחרת בבוקר דפקה בדלת אישה לא מוכרת: "האם כל אלה מוכרים לך?" שאלה את סבתא, בהגישה לה שקית ובה כיפה, לחם ובננה. זו הייתה כיפתו של שלמה הקטן, וארוחת הבוקר ששלחה עימו סבתא לחיידר.

סבתא נחרדה: "מניין לך כל אלה?" כך נודע לה כי שלמה שלה נפגע בתאונת דרכים.

שבועות ארוכים שהתה איתו סבתא בבית החולים עד שהבריא. באותם ימים הצטערה סבתא מאוד על שהתלוננה על העומס של ערב פורים. כמה ייחלה עתה לשגרת חיים בריאה ועמוסה בשמחת החג!

"לעולם אל תיאנחי על עומס של שבת או חג", הייתה משננת לי לקח שנלמד בימים קשים, ופונה בשמחה של מצווה להכנת העוגות העגולות שלה, לכבוד פורים!



במטבח של הרבנית



עוגות הלעקעך העגולות של פורים

מצרכים:

- 7 ביצים מופרדות
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 ½ כוסות מיץ תפוזים
- 2 ½ כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפייה

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר מקציפים חלבונים וסוכר במהירות גבוהה, עד לקבלת קצף נוקשה.
- מנמיכים את מהירות המיקסר, מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים באיטיות עד לקבלת בלילה אחידה.
- מחממים תנור ל-170 מעלות.
- שופכים את הבלילה לתבנית עגולה מרופדת בנייר אפייה ואופים כארבעים דקות, עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.

אינני יכולה להיזכר בפורים מבלי שתעלה בזכרוני דמותה של סבתא: ישובה על כיסא ליד התנור, מותשת אך פניה קורנות ופיה מלא ברכות.

אלפים! נכנסו ויצאו ביום זה, מייחלים לברכה. רווקים, עקרות, חולים, כל יהודי והפעק'לה שלו. איש לא ויתר על ברכה מהרב וברכה מהרבנית – שגם כוחה היה גדול.

לאורך כל הרצפה, השולחנות, הכיסאות והספסלים היו זרועים משלוחי מנות, מפוארים או פשוטים. לכל הנותנים התאמצה סבתא להחזיר, עד שבשלב מסוים של היום קרסה מרוב העומס ולא יכלה יותר.

הבית היה דומה לחנות מצרכי מזון. במרכז הבית רקדו שיכורים, סבא ישב ליד הסטנדר, ספר פתוח לפניו ומאות עוברים לידו, ומייחלים לברכה. בין לבין, ביקרו המוני נכדים שלא ההינו להחמיץ את אוירת התג המיוחדת בבית זה.



בבוקרו של יום פורים הלכתי בשליחותה של אימא וארוחת בוקר בסלי – הוטל עליי לדאוג שסבתא תאכל, לבל תתמוטט חלילה. מעט משלוחי מנות כבר הגיעו וסבתא ניסתה לשווא לסדר אותם בארונות. לפתע נפלו עיניה על צלחת חד פעמית דקה, לבנה ופשוטה, בתוכה שקית ניילון מרשרשת ובה שלוש פרוסות קטנות מעוגת שמרים. פתק קטן צורף: 'לרבנית, פורים שמח! ממשפחת...'

סבתא נדהמה, ממש יכולתי לראות על פניה מורת רוח! היא – שנתנה אין-סוף צדקה לאנשים ולא ציפתה למאומה, הרגישה שזה לא בסדר! "לא כך נותנים!" אמרה לי.

"אבל סבתא", ניסיתי להבין, לסנגר, "בעצמך אמרת שמשפחת... ענייה מאוד, והרי לכן את עוזרת להם כמיטב יכולתך ואף מעל ומעבר!"

סבתא היתה משלמת בעבורם את הקניות במכולת, בחנות הירקות, את חשבונות החשמל והמיסים ואף את שכר הלימוד לילדים. בית זה לא היה מחזיק מעמד אלמלא תמיכתה של סבתא, שמסרה את נפשה בשבילם גם בתחומים אחרים.

סבתא לא נזקקה לעוגה שלהם, גם לא למשלוח מנות מפואר, ובכל זאת אמרה: "אם קשה להם – שלא ישלחו, אבל אם שולחים – צריך לשלוח בצורה מכובדת!" למותר לציין שלסבתא לא חסר דבר, ובוודאי שלא עזרה למשפחה זו בשביל עוגה, אבל יחס משפיל זה – העיד על קלקול בנפש, במידות. והדבר הזה – הפריע לה.



לאחר הפורים הייתה סבתא אורזת בעגלות גדולות את כל מה שנשאר ממשלוחי המנות, ושולחת לכלותיה. "הן כלותיי הטובות, מגיע להן", אמרה, וזה היה יומן של הכלות של סבתא!

לסעודת פורים הייתה סבתא מכינה דגי בורי נפלאים ופיה לא פסק מלבקש כל משך ההכנה – שנפרה ונרבה כדגים. היא הזכירה את כל בנותיה, כלותיה, נכדותיה ועוד עשרות שמות של זקוקות לישועה. בעיניי, זה היה ראש השנה שבו נכתבים ונחתמים בספר של הדגים, בספר של פרייה ורבייה.

