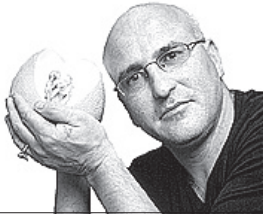


מחפש ריגושים

← ארז קומרובסקי



השכן הארגנטינאי שלי בנה מקדש לאסאדו. הלכתי בעיניים עצומות בעקבות ריח הקטורת המדהימה ומיצים של תאווה

אסאדו על הגריל

חומרים: 2-3 קילוגרמים בשר אסאדו מפרה שמנה, מיושן כהלכה. לתיבול הבשר: שתי כפות גרעיני כוסברה, שתי כפות גרגירי פלפל שחור, שתי כפות גרגירי פלפל לבן, שתי כפות פלפל אתיופי (ניתן להשיג בחנויות אתיופיות), מלח ים גס.

הכנה: מדליקים גחלים בגריל עמוק, שיש לו אפשרות להרמת הרשת בכמה רמות. כותשים את התבלינים במכתש ובעלי ומפזרים אותם בנדיבות על הבשר. מתחילים את הצלייה כ־25 עד 30 ס"מ מעל הגחלים, למשך כשעה וחצי, תוך כדי שהופכים את הבשר מדי מצד לצד. מפזרים מלח ים גס על הבשר, ומונכים את הרשת, שתהיה קרובה קצת יותר לגחלים. צולים עוד חצי שעה לערך, תוך הפיכת נתחי הבשר מדי פעם, אך נוהרים שלא לייבשו. מגישים עם סלסה של עגבניות, כוסברה ופלפל חריף קצוץ דק, או עם סלט תירס קלויים בגריל ועלי אורוגולה.

מתכון



צולם ב"אסדו, גריל [מנגל] ארגנטינאי אמיתי"

אסאדו בפויקה

חומרים: 3 קילוגרמים אסאדו מעגלה שמנמה, 7-8 כרישות עבות, 4-5 גבעולי סלרי אמריקאי, 1-1.5 ליטרים ציר בקר, 1 בקבוק יין מרלו איכותי מאוד, שלושת־רבעי כוס שמן זית, מלח ים גס ופלפל לבן גרוס, גבעולי תימין טרי.

לתיבול הבשר: 5 כוכבי אניס, 3 כפות גרגירי פלפל לבן, 2 כפות גרגירי פלפל סצ'ואני.

הכנה: מנקים היטב את גבעולי הכרשה. חותכים לחתיכות בנות שמונה־עשרה סנטימטרים לערך. חותכים את גבעולי הסלרי לחתיכות קצרות. מועכים את התבלינים במכתש ובעלי, ומתבלים את הבשר. חותכים את הגנת הארוך לחתיכות בינוניות. מחממים את הפויקה ושופכים את שמן הזית לתוכה. סוגרים את הבשר המתובל מספר דקות בכל צד. מוסיפים את חתיכות הסלרי והכרשה. מטגנים עוד דקות אחדות, ואחר כך שופכים לפויקה את בקבוק המרלו הטעים שלכם. כשהנוזל מגיע לרתיחה, מוסיפים את ציר הבקר. מתבלים במלח ובפלפל לבן גרוס. מניחים למלעלה את גבעולי התימין. מביאים לרתיחה, מקפחים את הקצף שנוצר, מנמיכים את הלהבות, וממשיכים בבישול עוד כ־4 שעות. טועמים ומתקנים תיבול, אם צריך. מגישים עם פירה עשוי כהלכה.

אסאדו מאדו

הגריל הגדול נבנה במשך מספר חודשים. לבנים אדומות, בטון מזוין, ברולים עבים ורשתות ענק. אבן אחר אבן הונחו בקפרנות עד שעמד הבית האימתני הזה לגחלים ולבשר. שלושה מטרים וחצי גובהו, ועוד ארובה שמתנוססת מעליו. בחזית הגריל הענק הזה הוצמדו גולגולות של פרה ושל בפאלו, ואפילו גולגולת של חזיר בר. אינסטרומנט מפחיד ביותר. אם הייתי פרה, רק מלהסתכל עליו הייתי מקבל חיל ורעדה.

בתוך יער האלונים הגלילי של אחד השכנים שלי קם אט־אט מקדש ארגנטיני לאסאדו. לא ייאמן איזו השקעה. גם אם הדבר הזה היה מוקם בפמפס של ארגנטינה או של אורוגוואי, הוא היה נחשב לרציני במיוחד. אישית, לי יש חולשה לגריל האלומיניום הקטן שקונים בתחנות דלק ומחליפים בכל עונה. גריל צנוע, קטן, שעושה את העבודה של צליית הקבב והשישליק בצורה מכובדת ואמינה. בעיניי, גריל אלומיניום זה קצת כמו כובע טמבל, מחזיר אותי לתקופה שלפני הגרילים המודרניים עם המון הגאדג'טים המיותרים, מדי הטמפרטורה הבהקים ווסתי העשן. צניעות זה דבר חשוב במטבח.

אבל השכן שלי לא נולד בארץ. הוא בא מארגנטינה, ובשבילו מקדש האסאדו הזה משמש כנר זיכרון לילדותו שם. ברור ומוכן. כשהגיע זמן הבת מצווה של אחת מבנותיו הורגשה ביישוב המולה. חרושת השמועות והתקוות על חגיגת הבשרים הגדולה גרמה לכולנו לטפסף מיץ של תאווה עוד לפני שהנתח הראשון עלה על הר הפחם. מתברר שאבא שלו, שהגיע מארגנטינה רק לפני שנים ספורות, הוא מומחה גדול לאסאדו. סיפרו לי על המטמברה שהוא מכין – גלילות בשר ממולאות עשבים וביצה, שנצלות על הפחמים אט־אט. התלחשו על הצ'וריסוס האגדיים ועל האנטריקוטים שנצלים בחורוה.

אבל אני, נפשי כמהה לטעום פעם אחת ויחידה אסאדו אמיתי. ואני מתכוון לנתח הבשר שקוראים לו אסאדו במקומותינו. שרשראות בסיס הצלעות של הפרה בחיתוך רוחבי, שעושים פסנתר של עצם־בשר־שומן־בשר, נתח שאני מיעטתי להשתמש בו עד עתה משום מה, ושתמיד היה בעיני בחזקת מושא לתאווה בלתי ממומשת.

עוד לפני שהגעתי למקדש הפמפס הגלילי של השכן הרחתי גם הרחתי את קיתונות העשן שעלו ממנו, ושבישמו את האוויר בקטורת מדהימה של בשר נצלה. הלכתי בעיניים עצומות, כמו מר ווימפי בסרט המצויר של ילדותנו, אל ההמבורגר המיוחד. רציתי להניח שרשראות אסאדו מול עיניי. רציתי לענוד אותן על שיניי ולנגוס ולנגוס, כמו ארגנטינאי של ממש. ומכיוון שלצערי לא יכולתי להגיע בשעה היעודה, כשהגעתי כבר לא ראיתי את שרשראות הצלעות והבשר. ראיתי אנטריקוט, ראיתי נקניקיות ותרנגולות, אבל הנתח הזה הספציפי והמיוחד נעדר מהחגיגה. אולי אכלו אותו קודם, אולי בכלל לא נכנס למקדש.

בכל מקרה היה המון בשר, ואפילו שהוא היה טעים לא יכולתי שלא להרגיש החמצה גדולה. וככה יצא שנותרתי כשחצי תאוותי בירי ומחציתה השנייה בין שיניי, וחזרתי הביתה לא מסופק. חלמתי על משהו אחר בכלל. על נתח האסאדו, ולא על בריקיו ארגנטינאי סתם.

למחרת התייצבתי על הבוקר אצל הקצב, ודרשתי ממנו במפגיע לחתוך לי את נתחי האסאדו שכל־כך כמהתי אליהם כל הלילה. רכשתי שלוש שרשראות באורך שמונים ס"מ כל אחת, כמות נכבדה במיוחד לאור העובדה שלא היו אמורים לבוא אורחים רעבתניים במיוחד. אבל הסיפור היה ביני לבין חלומותיי, לא ביני לבין אורחיי.

הייתי חייב לשחק עם האסאדו הזה. לפצח אותו פעם אחת ויחידה. להבין מי נגר מי שם. איך עושים, איך נוגעים בחתיכה המופלאה הזאת בלי פחד. שרשרת אחת עשיתי בטאבון, את השנייה רחפתי לפויקה, והשלישית עלתה על הגריל שהגבהתי לו את הרשת בעזרת אבנים, רחמנא ליצולן, וככה יצא שבאותו בוקר שרשראות האסאדו במשקל עשרה ק"ג עשו ניסוי כלים רציני כבוסתן. מה יש להגיד בכלל. על הגריל יצא הכי פחות. בטאבון יצא שירה אורוגוואית עתיקה ובפויקה חגיגה גדולה. את התוצאות אני מביא בפניכם אחת לאחת, תמצאו לכם סיבה מספיק טובה בשביל הנתח הזה. ואם אין לכם – תמצאו משהו, ובלבר לא להשאיר אותו אצל הקצב. וסתם ככה שתדעו – הנתח הזה מלא שומן. אם יש לכם בעיה עם שומן פרה, אתם בצרה צרורה. אז מה, תפרגנו לעצמכם פעם אחת.

צילום: גסטון צבי איצקוביץ