



פּוֹפָּה דוּוִיךְ, יהודייה אמריקאית ממוצא סורי, הקדישה את רוב שנותיה לשימור מורשת הקהילה היהודית מהעיר חלב (אַלֶפּוֹ) שבסוריה. כבר בנערותה הבחינה שרוב מתכוניהם של יהודי סוריה לא הועלו על הכתב אלא נותרו במוחתייהם של בשלנים ההולכים ומזדקנים. עלה בה חשש לגורל רזי המטבח האהוב עליה והיא החליטה לתעד את האוצר ולהעבירו לדורות הבאים. כך נולד הספר **ניחוחות חלב** המציג מתכונים נבחרים ב־180 תצלומים מרהיבים. פּוֹפָּה דוּוִיךְ היא כלת פרס הספר היהודי מטעם נציגות הנשים של יידי המרכז הרפואי שער צדק בירושלים.

מיכאל ג' כהן הוא עורך דין וכתב אוכל וספורט. הוא עורך דין וכתב אוכל וספורט. הוא חי בעיר ניו יורק.

קוונטין בייקון הוא צלם ניו יורקי המרבה לפרסם בספרי בישול ושבועונים, ביניהם ספרו של נאן קמפנר *R.S.V.P.*, מאכלי חגים מאת מריו בטאליף, גרמה ואוכל ויין.

מישל ישיכהן מעצבת גרפית כלת פרס עיצוב, מפיקה ומעצבת אלבומים וספרי בישול. היא חיה בעיר ניו יורק.

עיצוב העטיפה: אריקה היטמן-פורד, מוקה דזיין.

תצלום העטיפה: קוונטין בייקון

תצלום הסופרת: קריסטין אוסטין

תצלומי הארכיון מתפרסמים באדיבות ארכיון הקהילה הספרדית.



ניחוחות חלב

"יהודי חלב התפרסמו הודות למטבח המעודן והטעים שלהם שהיה 'הפנינה של המטבח הערבי'. נהדר להיווכח במסורת הממשיכה לחיות בניו יורק, ובפּוֹפָּה דוּוִיךְ אשר הצליחה לאסוף מבחר נפלא של מתכונים."

קלאודיה רודן, מחברת "ספר הבישול היהודי", "בישול ים תיכוני" ועוד

"אף על פי שאיני יודע דבר על בישול יהודי-סורי, האוכל המהמם בספר מרהיב זה מתעורר לחיים כמו מתוך חלום שחוזר על עצמו. הבישול הסורי האינטואיטיבי ודאי טמון אי-שם בעבר הרחוק שלי. אני אוהב כל מנה וכל תמונה בספר, והפשטות הטבעית של המתכונים הופכת הכול לקל כל כך עד שנראה לי שכבר בישלתי פעם את המתכונים הללו... וואו!!!"

מריו בטאלי, מחבר הספר "Molto Italiano"

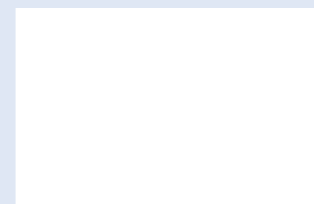
"לקהילת יהודי העיר חלב בסוריה יש עבר ציורי שהמשיך לשגשג ולפרוח גם באמריקה. הניחוח הנפלא של המטבח שלהם, התבלינים והטעמים האקזוטיים תופסים מקום של כבוד במסורת המטבח היהודי שלנו. אוסף המתכונים הנהדר של פּוֹפָּה דוּוִיךְ וסיפורי החגים יסייעו למורשת זו להמשיך ולהתקיים."

פיליס גלור, מחברת הספר "The Essential Book of Jewish Cooking"

"האוכל המצויין של העיר חלב איננו סוד, אך הסיפורים שמביאה פּוֹפָּה מעומק הלב חושפים רובד נסתר מהתרבות הים תיכונית. המתכונים עשירים בטעמים ומצליחים להעביר את נשמתה של חלב היהודית."

אנה סורטון, מחברת הספר "Spice: Flavors of the Eastern Mediterranean"

כנרת בית הוצאה לאור



www.kinbooks.co.il

ניחוחות חלב

פּוֹפָּה דוּוִיךְ



פּוֹפָּה דוּוִיךְ

ניחוחות חלב

ממטעמי המטבח החלֶפּי



לפניכם אוסף יחיד במינו של אוצרותיה הגסטרונומיים ומנהיגיה המרתקים של הקהילה היהודית החלפית העתיקה הממשיכה להתקיים גם מחוץ לגבולות סוריה.

ניחוחות חלב הוא יותר מספר בישול. באמצעות האוכל מובא בו סיפור הקהילה היהודית בסוריה, תיאור מנהגי חג ייחודיים ואירועים משפחתיים המתרחשים במהלך החיים. בין המתכונים המגרים המופיעים בו: בִּזְרָאן – סלט פיקנטי של בורגול ותמרנד; שוּרְבָּה עֶדֶס – מרק עדשים אדומות עם שום וכוסברה; קִבְבָּה – כדורי בשר במילוי אורז; סַמְבוּסֶק – מאפה שומשום במילוי גבינה שמנה; אֶרְאֶס בְּעִזְיוֹה – סהרונים במילוי תמרים.

מטבח יהודי סוריה, בדומה למטבחים ים תיכוניים אחרים, הוא מטבח עשיר המבוסס על מצרכים בריאים. המנות מאופיינות בשלל תבלינים, עשבי תיבול, קטניות ודגנים, ירקות ובשר. בשלנים מעדות שונות יכולים למצוא בספרה של דוּוִיךְ מתכונים נצחיים, החל מן המאזטים והאוכל היומיומי וכלה במאכלים המלכותיים של סעודות החגים, כולל סדר פסח מסורתית.

את הספר ערך והתאים למבשל הישראלי השף ישראל אהרוני.

וראו גם: www.aromasofaleppo.com

