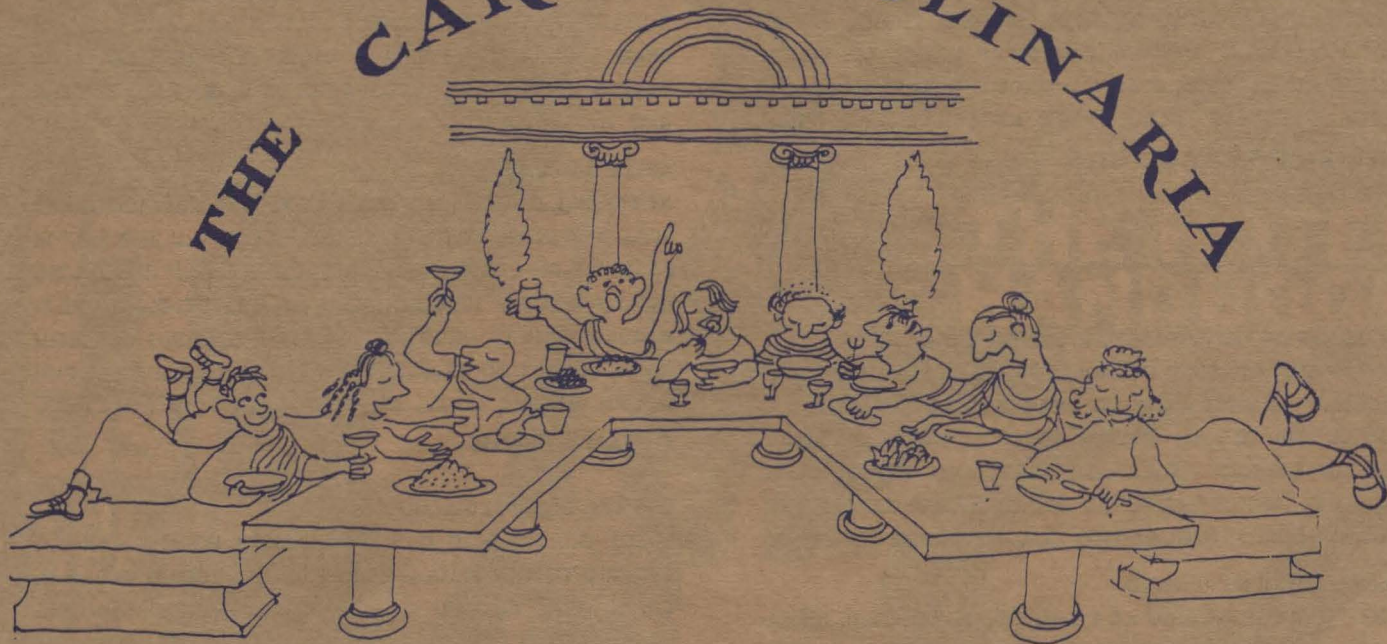


THE CARDO CULINARIA



קולינריום הקרדו

מסעדה רומאית "מקורית"

מרכז הקרדו, הרובע היהודי, ירושלים
ת.ד. 14002, ירושלים 91400, טל' 02-894155

ברוכים הבאים לקולינריום הקרדו

העברית והארמית, שובצה במילים לטיניות, טוגות ותסרוקות רומיות היו באופנה, ומנהג הסעודה בטרקלינים, של האצולה הרומית העשירה, חדר למנהגים המקומיים.

חפירות שנערכו לאחרונה ברובע היהודי בירושלים, חשפו וילות בסגנון רומאי, עם ציורי קיר, פסיפס וכלי אוכל, הדומים מאוד לממצאים במחוזות הרומיים האחרים. ברם, הממצאים מרמזים כי למרות שיהודים רבים חיקו את הרומאים, הם נותרו נאמנים לאמונתם הדתית ולמסורתם.

סעודה רומאית

רשימות "הבישול הרומי" של אפיקוס, משמשות לנו כמדריך בישול עיקרי. השם אפיקוס, מופיע בשלוש תקופות שונות בזמן האמפריה הרומית, המתפרשות על-פני שתי המאות הראשונות לספירת הנוצרים, והוא עשוי להתייחס לכל הבישולים לאינני הטעם. הביטוי הלטיני ל"אנין טעם" הוא אַפִּיקָרְוִן, ומילים רבות נגזרו משם הסופר המפורסם, אפיקוס. גם אם היה אדם אחד, או אנשים אחדים, המתכונים לוקטו במאה הרביעית, והם הבסיס לארוע סעודה זה.

לחם היה המזון הבסיסי ביהודה, כמו בכל חלקי האמפריה. הלחמים מקמח החיטה נשמרו עבור העשירים, בעוד שהעניים נאלצו להסתפק בלחם שעורה. הגרעינים נטחנו ונאפו ללחם בתנורים גליליים קטנים, שבהם הובערה אש בקש, בעשב או בפחם. הלחם נבצע לגושים ונאכל כמו־שהוא או נטבל בתבשיל.

התפאורה סביבך והארוחה שתוגש לך, מציעות הזדמנות לשוב לעבר – כאלפיים שנה לאחור, לזמן שמנהגי הרומאים השפיעו על חיי היהודים בירושלים.

קולינריום הקרדו הוא השחזור המקורי הראשון, והיחיד מסוגו, והוא ראוי לתשומת לב בעיקר בשל מיקומו באתר הקרדו הרומאי העתיק של ירושלים.

שולחנות הסעודה (הטרקלינים) ערוכים בשחזורים מקוריים של כלי האוכל והסכו"ם מתקופת בית שני, והמזון מוכן ומוגש בהתאם למקורות הקלסיים. ציורי הקיר דומים לאלו שנתגלו ברומי העתיקה, כמו גם לאלו שנחשפו במצדה ובאחוזות ההרודיוניות בירושלים. שולחנות השיש, הם מאותו חומר המשמש אותנו מזה אלפיים שנה, אשר נחצב בהרי יהודה הסמוכים. אף מנורות השמן, הן העתיקים של המנורות המקוריות שנתגלו בירושלים.



אימוץ המנהגים הרומיים

משנת 63 לפנה"ס, שלטה השפעת האמפריה הרומית במזרח התיכון. יהודה וירושלים לא היו מחוסנות מפני תהליך קליטת המנהגים הרומיים. האוכלוסייה המקומית, ובעיקר בני המעמד הבינוני והגבוה, אימצה את מנהגי הרומאים בתחומי הלבוש, הדיבור והאכילה. כך, השפה היוונית, שהייתה נהוגה בצד

הברית החדשה, ומהשרידים הממשיים של שלושת הטרקלינים שנתגלו בחפירות בהרודיון, בחברון וברובע היהודי, בישראל.

הסועדים שרועים, נשענים על מרפקם השמאלי, ואוכלים בידם הימנית (מישנה פסח 10:1, וההגדה של פסח). המושב בקצהו החיצוני של הטרקלין, שני משמאל, היה מושב הכבוד השמור לאורחים מיוחדים, למבקרים נכבדים ולמורים מלומדים (בקש את המדריך או ראש הקבוצה לשבת בו).

מיקמנו את הספות במרחק נוח מן השולחנות, כך שתוכל להשתרע ולפוש בין המנות השונות.

כלי האוכל

האזרחים הממוצעים אכלו את ארוחותיהם בכלי-חרס זהים לאלו ששמשו להכנת המזון. הכלים בסגנונות השונים, מייצור מקומי, שימשו לבישול המזון, לטיגונן, לאפייתו, לאחסונו ולהגשתו לשולחן. סעודתך תוגש בהעתקים, שמקורם במחקר מדויק, של כלי-חרס יחודיים אלו.

ככל שגדל עושר האמפריה, החלו בני המעמד העליון להשתמש בחומרים אחרים לכלי האוכל. עדויות אחדות לצלחות כסף וארד שרדו, אך נראה כי הזכוכות היתה החומר המועדף לצלחות ולגביעים. ייצור הזכוכית החל בפיניקיה (מישור החוף של ישראל ולבנון), והוא ממשיך עד עצם היום הזה. עלה בידינו לעקוב אחר התפתחות כלי הזכוכית, וערכנו את שולחנות הטרקלין בכלי זכוכית בצורות זהות.

את חלב הכבשים והעזים חבצו לחמאה וגבינה. את המלח הפיקו מים המלח, דבש אספו מהכוורות המקומיות המרובות, ובארוחות מסוימות נכלל גם ארבה, כמעדן. לאנשים רבים היו גני-מטבח בהם גידלו בעצמם מגוון רחב של ירקות: בצל, כרשה, שעועית, פלפל ומלונים. עצי פרי, ובעיקר תאנים, גודלו גם-כן כמקורות מזון נוספים.



כמו ברומי, תושבי יהודה השכימו קום ואכלו ארוחת בוקר קלה (ינטקולום) שכללה: לחם ופירות לאחר הזריחה. ארוחת הצהריים (פרנדיום) כללה בשרים קרים, דגים, ביצים, ירקות ולחם. הפרזה באכילה בצהרי היום, נחשבה חסרת טעם. בשעות אחר-הצהריים המאוחרות, הוגשה ארוחת הערב (סנה), אשר, לעיתים קרובות, נתמשכה עד השעות המאוחרות של הלילה. תפריט המטעמים כלל סוגים אחדים של מתאבנים (גוסטטיו), לפחות שתי מנות עיקריות של דגים, בשר עוף או בקר, אשר כונו פרקולה, "הובאו מן המטבח", ומנות קינוח (מנסה סקונדה) של ממתקים ועוגות דבש. יין-פירות מהול במים, היה המשקה העיקרי שהוגש בארוחת הערב.

הטרקלין

סידור שלוש הספות, של הטרקלין, ידוע ממקורות רומיים, מן

מדוע שונה סעודה זו מכל הארוחות האחרות?

היו די והותר פריטי מזון לאכילה לפני אלפיים שנה, כפי שתראו מיד!



סדר הסעודה

הירושלמים, כמו הרומאים, ערכו משתאות גדולים. בהתכנסויות אלו היה סדר מקובל, שהחל ברחיצת היד הימנית. כוסות יין ומתאבנים חולקו בין המוזמנים, ונאמרו הברכות המתאימות. הסעודה הוגשה בטרקלין, בו שטפו האנשים את ידיהם שנית. המארח אמר את הברכות, ואחריהן נהגו האורחים לשתות כוס נוספת של יין ובצעו מהלחם. המנות העיקריות הובאו על גבי טסים, והועברו מיד לידי, ובעקבותיהן הוגשו מנות הקיבוצ. לבסוף, נאמרו הברכות שבתום הסעודה (ברכת המזון). המשתאות הראוותניים כללו הופעות פנטומימה וקטעי מוסיקה בנבל וחליל.

אל תצפה למצוא את המזלג המוכר לך! כלי האוכל העיקריים היו הכף והסכין. מאחר שמרבית המעדנים נועדו לאכילה בידיים, הועברו קעריות מים בין המסובים, פעמים אחדות במהלך הסעודה, והללו שטפו את ידיהם בין המנות השונות.

במרבית הארוחות האחרות מוצע לסועדים קפה או תה. הרומאים לא שתו משקאות אלו, והעדיפו יין מהול במים כמשקה העיקרי שלהם. המים בעולם הקדום לא היו, בדרך כלל, משקה הראוי לשתיה, אך ככניעה לטעם המודרני, נגיש מים לפי דרישתך. בירה נחשבה למשקה של ברברים, ולא שתו אותה ברומי. למרות זאת, בירת לתת היתה משקה נפוץ ביהודה, והיא תוגש בארוחות מסוימות.

למרות שהרומאים העדיפו בשר חזיר וארנבת, תושבי יהודה שינו את מתכניהם כך שיכללו בשרים המותרים על-פי דתם: בשר בקר, כבש ועוף. אנו נאמנים למסורת יהודה - וכך, **כל המאכלים כשרים!**

בהתאם למקורות הכתובים (פליני ואפיקוס), עגבניות ותפוחי אדמה, אבות המזון של ימינו, לא גידלו באמפריה. לכן, אין הם מופיעים בתפריט שלנו. אורז גידלו ביהודה לצריכה מקומית, אך הוא לא היה נפוץ ביתר מחוזות האמפריה. אך, אל-דאגה,