בסוד שיח

"חייבים לגוון את רשימת הציונות הדתית לכנסת"

הרב רחמים נסימי עומד בראש עמותת "ס עלי תורה". עמותה זו עוסקת מאחורי עשיה נרעיונים תורניים המשולבים בערים שונות, והקימה מסגרות מצלחות ביותר לילדים בסי כות. מעבר לתעסוקה זו, מגדלים הרב רחמים נסימי ואשתו בביתם 12 יתומים. באחרינה שב בכלא על לא עוול בכפו. ה"פשע" האמי ת: חלוקת סרטים מתומים לנערים מפונינים. חלקם אכן חטפו צמתים, אך דיו לא היתה בס עשה הזה.

בימים אלה מקדיש הרב נסימי שעות רבות לאיחוד המחנה הדתי־ציוני ואשר על כן, הנה ראיון קצר אתו. חבריו הקרובים מצניעים שלא לזלזל ביכולות של האיש הזה.

"התצוגה": ירושת הילדה שאותה מזהירים על עצמות לאיחוד המחנה הדתי־ציוני.

הרב נסימי: לא בשלב הזה. כרגע אנחנו עוסקים בבניית התשתית הציבורית שלנו, בהכשרת הקרקע והלבבות. אנחנו פועלים להשגת גיבוי של אישי ציבור מוכרים, ני בי תקשורתי וגיבוי כספי. התשתית הזאת דרושה לנו כדי שהכמיהה הציבורית לאח דות תתועל בצורה מסודרת.

מדוכר גם בשינוי הנוף האנושי בי שימה לכנסת?

אמנם כן. האיחוד לבד לא ייתן את התוצאה שאליה אנחנו חותרים. דרושים שלושה דברים: איחוד הכוחות; ניוון הנצי גות בכנסת כדי שיהיו דברים מכיוונים שונים של עשייה, וכמובן ולא במקום האל חרון קביעת האג'נדה הציבורית.

על איזה אג'נדה אתם מדכרים?

הנושאים המרכזיים: רמותה של המדי נה היהודית, התוחם החברתי ועניינו ארץ ישראל. ויש להמנות עוצמות זהות לשלו שת הנושאים הללו. זה לא רק טקסי – זה אמיתי. אם לא נעסוק בעניני עם־ישראל – עם ישראל גם לא יהיה אתנו במאבק על ארץ־ישראל.

דיברתם כבר עם חברי הכנסת של המפלגות הדתיות־ציוניות?

שוחחתי עם חברי־כנסת באופן אישי. ככל שאותה מתקרב למעגל הקונקרטי העסק נעשה מורכב יותר. אנחנו מגבשים עצמה מבחוץ כדי לעודד את המערכת המפלגתית הממסדית ללכת בכיוון הזה. לא מעט חברי כנסת אומרים שהם מוכנים למהלך הזה אלא שהם קשורים בהסכמים. אני מקווה שהלחץ מבחוץ יפורר את המ חייבויות הסיעתיות והחברותיות.

מה עשיתם עד כה?

לא מעט מפגשים עם ראשי ישיבות, אנשי צבא לשעבר ועם פקודים לשע כים. יש צוות־שממשיך באופן מסודר בכל המהלך הזה. לא הכל כבר סגור.

יואם הכל יקום ויפול על בקתו?

בשום אופן לא. הציבור מבין יער לכר. שדרוש כוח מרכזי שיש מול הליכוד וה מערך שהם היום באותה ספינה ובגיבוי השמאל הקיצוני.

אתם תומכים ברעיון הזה של פתיחת הרשויות למפוירתיים, בדלי אפשרות בחירתם לכנסת?

אני לא רוצה להתערב בזה. ענייניו רק באיחוד הכוחות ילא בהכתבות בנושאים פנים־מפלגתיים.

הפוליטיקאים ברורי כלי אתם נפגשים מתנועות חוץ מפלגתיות, בניחוד אם זה עלול לעורר את הכטא שלהם...

אם יעמדו מאחוריי עשרות אלפי אנ שים, אני מניח שזה ישפיע על הפוליטי קאים.

הסקרים מצביעים על כך שאיחוד הכר תוס רק יגדיל את הנציגות בכנסת של הציונות הדתית ומסילא אלה שהרשימ שכיסאם יתנדנר רק ירייויהו מהאיחוד. ברור שצריך לנוון את הרשימה לכנסת. האיחוד יאפשר את הגיוון.

אולי תהיה יותר ספציפי?

במערכת הנוכחית רואים בדרך כלל שמרנות. הכיוונים הקיצוניים הם בקהלו לגיטימיים וחשובים, אולם, בימים אלה יש להציב אנשים הרשים לצד הוותיקים. אנ שים חדשים שמייצגים נושאים שלא באו לידי ביטוי בעוצמה הנדרשת.

ראם לא יתחשבו בכם, ראם לא ייעני להיות חלק מרשימה מנוחת הסקציות?

פשוט, אנשים לא יילכו לקלפי להצביע את הקולות האלה אפשר כבר לשמוע.

איזה שמות חדשים אתה מבקר שיש לשלב ברשימה המאוחדת לכנסת?

השמות קיימים ואכל תסכים אתי שאין זה העיתוי הנכון לפרסם שמות.

שמעת על נתן שרנסקי במועמד מיפ כם לעמוד בראש רשימה? מדוכר גם פרופ' אפרון במפי כמפ שמבטא את חלו שות החברתיים, האקדמיה ובני עדות המזרח?

לא אסתף לנקוב בשמות.

בקרוב ממש תתנערה הציבורית תחשוף עצמה בציבורים של אנשים מאוד רציניים ומקצועיים מהאקדמיה, עולם התורה ומתחום העשייה. נעדכן את "הצופה" ואת התקשורת הדתית בכל צעד חשוב שייע שה.

חמין של שבת

הצחוק בפתח וכל מי שיש לו נשמה יהודית יבריאותו מאפשרת לו זאת, מתכבד בשבת קודש בחמין. הוא הציגלנס המהביל. הינה תור כדי שלשום באולמרנם לאיתור מדרש מפורים על שרה אמנו. הגעתי ל"גלידה לידהאיקר". הבחורת היא "בריכים הבאים לחלב ידבש יד ראוקר". גלשתי לאתר ונתברר לי וגם משיחו מלשנית) כי "שאזרי האתר הזה עומד הרב יש עידו גינדי, הדב גינרי בר בבית שמש ובגלדיים שלו הנמצאת ברחוב חמישה תראה 4/3 בבית שמש. מקדים תשמישי קדושה. הדב גינרי עצמו הוא סופר סת"ם וכיום שש הוא מוכר בר לדיה שלו גם קיגל שו קוגל).

הסיפור הערכני באתר שלי עוסק בחמין ועוד איזה חמין.

אשה אלמנה יצחקית היתה בוואטן, הינה שרי ביבאס שמה, שבת אחת ארע שישמעאלי אחד נקלע לחצר היהודים, בא וגזל סיר חמין שלה ונמלט. משבאר הינה שרה ביבאס לישול את החמין לסעודת שבת, לא מצאה כי אם בירה ונחלים לוחשות. פקעו המעיינות ואבה לבית הכנסת של ר' עמרם בן דיוואן הלילה בסדרניות קשות לפני ריבונו של עולם "הכיצד". אני שמנוכר בהתנדבות נפוצה תפצר את בית הכנסת מיד" ים ביישי יחזו שכריי" באחרונ רגע, הוסיף לפניו אליהו הנביא והזמינך לשולחו שבת מלא כל טוב שעבר בי ארזי הקדוש יתוברך. פינה לה מקום בין צדיקים צדיקות שרמבו הזמינו לה. באר יהו ישבר הרבים לו המפקשל שבת מתור הסיר שלה היוכם, האכך לך, ראי נא, לא שבחתי רב את צדיקות. חוד נתתי בלי כל היחים לידי שראיתי שהגעת לנפוצות חיים בתוך. אינך צדיכה עוד לבשל תמיי של שבת כי מקום לך רצדי. מקבלת זו ואילך תשבי לשולחו שבת שלי. "ואכלי בירי. מאי תר שבת בא אליהו הנביא להינך מלאך בינאם האספך להסב לשולחן שבת שלי. בנו עתי. נגיד לך כי נבר עליהו חסדי (מתור סמרים בשבתו שר יצדיק ר' עמרם בן דיוואן. תרס"ם באנגלית).

יהודים ממזרח אירופה מספרים סיפור דומה בחשר לבעל שם טוב הקדוש.

מרת מרגנא נרה בעיירת מזרבוז. אלמנה חשובה ועניית מאוד. היא היתה מנקה את בית המדרש של רבי ישראל "בעל שם טוב" המפורש בהיסטוריות. לבבות שבת קודש וכרגיל מרת מרגנא צ'ולנט פתוס מרוב עוני ועניות. היא שמה את הסיר על התנור ויצאה לבית המדרש של הבעל שם טוב לראות את הצדיק, שעם אותו חומר הבישה את בית שרוי הנגב דקה את הצ'ולנט שלכובנו.

בבבי תמידים שרצד אל מערכת השבת שר הבעש"ט. רבי ישראל היה נוהג לעשות את מערכת ליל שבת רק עם יתודה הקדושה של תלמידיו הקרובים, ראלו בפעודה שנוי של שבת קודש, היה מזמין כל אחד. מדי פיינא באה בשהיניי אל בעלי שם טוב ואמרה: "אין הסבר מחזיר כך. ראשי עניי הרי אני מנקה את בית המדרש כל יום ובבוקר הקדוש הקדושים".

כשנכנסה עם הבעש"ט הקדוש למטבח מצאה את כל בית הדין של בעלי יושב סיפר סיפו רת שבת. בסעודה השתתפו האמות ראלוהו הנביא יבל קדישי ישראל שרה אמנו שמה לכבוד מרת פיינא נכדי לפנות לך מקום. הגישה למרת פיינא הצדקת חמין מתוך הסיר הנעלם שלה. שרה אמנו הבטיחה לה "מעכשיו ילאחר כל שבת את מעדיה מה איתנו".

כולי האיקומה תואה לא באה אלא להכשיר את הלבבות לקראת מתכון ובדוק מזה יהודי הדורות) של חמין הנאכל בכיית בשפחת יי אלהו. צאצא של הרב יוסף אלבו, מחבר ספר העיקרים, הפסיר במתבר לורב גינדי. אמו ויהל אלבו ע"ה (ספרדיה מהודה) מקדילת ואהו בצ פת מרוקו. היא בת לצאצאי בנדישי בספרד שהתגוררי בצפון מרוקו.

המתכון יא של סכנר מסר עם שיילן, קן־עם מגדל ונה עם קטיע, המכנר מקביר לצ'ולנט האשכנזי אבי ייתר רצון. "יכאשר מריסר־חמין ובדן מלוח אני מאבר את המהדה.

אופן הדכנר של "סכנת" תפחי אימר קלופים בגודל בינוני. שנים עד שלושר לסעד המומחים מעדיפים תפוחי אדמה הרשים על פני ישנים. מוסיפים אחדי או חיטה בשקית נוח נר לבנר או בשקית נילון לאפיי. תפרכיב של הסכנת" משתנר משתדל לקדילה. משמשך חר למשפחה. כל מקום יכל משפחר על פי־המנהג שלו. בהכללה הסכנות שבהם נהגיע להשתבש הם אחת מאלה או ציירת של כמר מהה אחרי, חיטה, שעורית, חומס, גריסים של מים או שבורים.

חיטה: יש שעושים שימוש בגרעיני חיטה שלמים. יש מעדיפים גרוסים שבחי"ם. השבר רים נותנים מקום רייסתי. גריסים: יש שמעדיפים גריסים שלמים יש שבחיים שנותנים מקום ייסתי. יש שמוסיפים לחיטה כמר ראשי שום שלמים. את החיטה ניתן לאפות בשני אופנים במתכונת אחת, ללא שום יפפריקה ופלפל אדום חריף ובמתכונת השניה החיטה מבר שלת עם ראשי שום ופפריקה שאותם שמים בנפרד בשקית כותנה לבנה או שקית אפיה מנייר לוז, או בסיר נפרד לגמרי.

חומוס ושעועית: מוסיפים שעועית או חומוס או לחילופין גם שעועית וחומוס, לפני הכ נסתם לסיר יש להשרות אותם במים מערב יום חמישי עד להכנסתם לסיר לפני תחילת הש בת. כראי להחדיית אותם יותר מחצי שעה לפני שמוסיפים לסיר.

בייצים: יש שמוסיפים ביצים, ביצה אחת לכל סיר, שמים עם הקליפה. את קליפת הבי צים השחומות קולפים לפני ההגשה.

קציצת בשר: בשר טחון עם ביצה ופירורי לחם. הקציצה מקבלת צורה של נקניק בקוטר של כשבעה סנטימטר שאיננו פריסים לפרוסות לפני־ההגשה. אופן ההכנה משתנה ממשפחה אחת לאחרת. בדרך כלל המשפחות אינן קשות לגבי את סוגיות ההכנה של קציצת הבשר. כל בת מקבלת מאמה או מחמותה את המתכון המשפחתי וזה נשמר בקפדנות. הגברים הם בעי קר בתבלין. מדובר בקינמון, אגוז מוסקט, ועפרן ועוד פרכיבים.

השזמנה: כדי להגיע להשחמה, יש שמוסיפים שני תמרים, או דבש, או סוכר, או קליפות בצל, בדרך כלל מוסיפים מה שכר. כדיום מדוקו שכחם היה שפע תמרים השתמשה בתמרים, בצפון מדוקו שהאקלים והנוף שלה דומים לאיזשהו, עשו שימוש ברבש בגלל שהדבש היה נפוץ ולאוכלת מצרנת. תבלין בסיסי: פרסום, שלה, פלפל שחור, שמן, מים, מקל קינמון, יש שמוסיפים תבלינים נוספים, אך מדובר בסדדות מעבה שאין מגלים מדוע למשפחה.

מבשלים בשעתיים עד כניסת השבת. לפני כניסת השבת מכניסים לתנור עם שמן שבת, או שמים על פלטה של שבת. את הסיר מכסים בבר או בשמיכה, כדי לשמור על החום. "נתן שאבעם".

schiffs@013.net.il

מחצרות אדמו"רים וחסידים

עורך המוסף: הדר רביד ■ עיצוב גרפי: נטלי פנוב ■ תגובות: ת"ד 57010 תל אביב 61570