

שוק התבלינים ופיתקה

אני עומד בשוק התבלינים, מסתובב בין הסמטאות הצרות של ואדי ניסנאס בחיפה, מזיע מרוב לחץ, אחרי נסיעה ארוכה. אני פוסע בין הדוכנים הצבעוניים, מריח תערובות חמות של כמון, כורכום וזעתר, ומחפש רק דבר אחד: זעפרן סורי. רחלי הבטיחה להכין קינוח מיוחד לחג השבועות, ואני הבטחתי להביא את התבלין הנדיר. הזמן מתקתק, והשעון מראה כבר שמונה בבוקר. עוד שעה ורחלי תתקשר ותשאל: "נו? מצאת?". אני שואל את עצמי איך הגעתי למרדף הזה אחרי תבלין, כשבעצם אני ראש קבוצת ריצה.

אבל החיים בקהילה שלנו, "איתקה", תמיד היו מעבר לריצה. אנחנו 150 חברים בקבוצת וואטסאפ, שמפנקים את עצמנו בקפה וקרואסון אחרי כל אימון. מרתונים בחו"ל נבחרים לפי המסעדות הסמוכות, והמסלול הוא רק תירוץ לצחוק ולשבת יחד. הריצה היא החוט שמחבר, אבל תמיד האוכל הוא מרכז העניינים.

מתוך האהבה הזו לאוכל צמחה פיתקה. זה התחיל כשחברי הקבוצה התחילו לשתף מתכונים, וכשזה הפך להצפה, קם ענף צדדי, כמעט סודי, שבו לא רצים אלא מבשלים. כמה נשים מוכשרות התאגדו והקימו את פיתקה, קבוצה שמתחרה על מי תביא את המנה הכי טעימה והכי יפה.

מאז שפיתקה קיימת, הרף עלה. הבית שלנו, שהיה פעם מלא שניצל, קטשופ וצ'יפס, הפך למטבח גורמה. רחלי, אשתי, נכנסה לעולם התבלינים והמתכונים, כאילו שנולדה לזה. אני מוצא את עצמי קופץ בין חנויות עיצוב לשולחנות, מחפש כלים חדשים, וצובר ידע על תבלינים שמעולם לא שמעתי עליהם. לצד זה, אנחנו מארגנים קבוצות הרזיה עם שמות מחויכים כמו "חולצה לבנה" ו-"ניקוי רעלים" כדי לשמור על איזון עם כל הפינוקים.

פיתקה שינתה את חיינו. היא הוסיפה רובד של יצירתיות, של טעם ושל חברות עמוקה. החיבור האנושי הזה, בין ריצה לבין בישול, יצר קהילה שבה כל אחד מוצא את המקום שלו – בין אם במסלול הריצה או מעל הסיר. וכך, כמו שאני עומד בשוק, מזיע מרוב לחץ למצוא זעפרן, אני מבין שזה חלק מהקסם. אנחנו נהנים לגוון, לטעום, להתנסות. והספר הזה ינסה להביא את כל זה, את הריצה, את המתכונים, את החברויות אל הצלחת שלכם.

כמו שאני חזרתי הביתה בסופו של דבר עם שקית קטנה של זעפרן סורי, כך גם אתם תגלו כאן אוצרות קטנים. כל מתכון הוא סיפור, כל סיפור הוא מסלול, והכול יחד יוצר מסע טעים ומצחיק, בדיוק כמו החיים בקהילת איתקה ופיתקה.

בתאבון