



כנגדו מאז שהתחנתני איתנו. הוא היה שם בתוך הפי' תה עמכה, ביצה חומה, חצילים וסלט ירקות פשוט של עגבניות ומלפפונים. מלפפון חמוץ הוא היה מוכר בי' חידות, בגרוש אחה, וזה זרם. כשהעסק גדל, ולי כבר היו שני ילדים בבית, היה קשה להמשיך לטגן חצילים מהבית. סביח הכניס שותף בשם יעקב ששון, למרות ששתי משפחות התקשו להתפרנס בדוחק מהדוכן. כר' לם היו אומרים לו: 'סביח, תביא מנה', והשם דבק במ' נה עצמה'. "מצחיק", אומר שרון, אחד משלושת בנייהם של רינה וסביח וממשיך דרכו. "בהתחלה היו אומרים - 'סביח, תביא מנה'; והיום אומרים - 'תביא מנה סביח'". בתחילת שנות ה-80, ובעקבות סכסוך עם העירייה, שהתנגדה לבישול בקיוסק הקטן (למרות שכל ראשי העירייה היו מתגנבים אליו לקנות סביח, ומשה דיין היה יושב באוטו ושולח את הנהגת-חיילת להביא לו מנה"), העתיקו בני משפחת חלבי את מקומו של הדור' כן המשפחתי לרחוב דרך גנבה ברמת גן, שם הוא שור' כן עד היום.

בשנות ה-90 ניסה סביח חלבי להגן על מנת אוכל הרחוב שזכתה לשמו ורשם אותה כסימן רשום. "אבל אבא שלי והשותף שלו היו אנשים של פעם", נאנח שרון, "הם לא זכרו אפילו לשלם את האגרה הדרור' שה, וממילא היה קשה להתמודד עם עשרות דוכני הסביח שנפתחו בארץ, ומאוחר יותר גם בחו"ל. היום יש דוכני סביח באמריקה ובתאילנד, ומדי פעם באים לפה אנשים מבוגרים שזוכרים את אבא עם הפתי'

ר' ינה חלבי יושבת על כיסא גבוה במטבח וקול' פת מאות ביצים קשות. מאז התאלמנה מבע' לה סביח (צ'בי) לפני חמש שנים, היא נוהגת לבוא מדי בוקר לדוכן הסביח המשפחתי שהקים בר' מת גן בתחילת שנות ה-60, כדי לקלף ביצים או לת' בל את סלט הירקות. "הדוכן הראשון שלנו היה בגינת בראילן, ברחוב עוזיאל 60", היא מספרת, והעיניים הכחולות מצטעפות בדוק של געגועים לאיש חיקה, שנולד בבגדד בשנת 1938, עלה לישי' ראל בתחילת שנות ה-50 ומת ב-2012. "סביח עבד בבית חרושת ליציקת ברזל כשראה קיוסק קטן של זוג מבוגרים שהוצע למכירה בדמי מפתח. הקיוסק היה מול התחנה האחרונה של קו 63, ונהגים וכרטי' סנים היו קונים בורקס, ופלה ושתייה. הנהגים ביקשו מסביח משהו רציני יותר לאכול, והוא ביקש ממני שאתן לו את שאריות הביצים החומות של שבת. בשבת, כמו כל משפחה עיראקית, אכלנו ארוחת בר' קר מסורתית של ביצים חומות שבושלו מעל הטבית - החמין - יחד עם חצילים מטוגנים וסלטים. עוד בעיראק היו אוכלים ככה, וקוראים לזה פשוט לאפה בייד ובטינג'אן, לאפה של ביצה וחציל". "התחלנו עם עשר ביצים ומגש של חצילים מטור' גנים", ממשיכה חלבי, "וזה מצא חן בעיני הנהגים, אש' כנוים ברובם. העסק התחיל לזרום. סביח הביא פתילייה והתחיל לבשל את הביצים בפח של המלפפונים הח' מוצים. את החצילים המשכתי לטגן בבית. אני עוז'



פינת אוכל

רונית ורד צילום: דן פרץ

הראשון לבית סביח

ספר ילדים חדש מספר על האופן שבו הגיח הסביח לעולם בקיוסק קטן ברמת גן של שנות ה-60, מקבע את מעמדו כמאכל ישראלי-לאומי ומנציח את זכרו של האיש הראשון שהכניס חצילים וביצים לפיתה



חצילים מטוגנים וביצים קשות בסביח המקורי של משפחת חלבי. משמאל: איור של שמרית אלקנתי, מתוך "סבא סביח" של תמי שם-טוב

והשם שבקישו בומנו למחוק מהתרבות הישראלית הופך לא רק למקור של הצלחה כלכלית וגורם מל" כד של המשפחה סביב המסורת, אלא גם לאחד מס" מליה של התרבות הישראלית החדשה."

"הרישומים בספר הם יפהפיים בעיניי", מוסיף צבן. "הם פשוטים ומלאי הבעה, ואינם נרתעים מייצוגים של מזרחיות – השיער השחור והעור החום נמצאים במרכז, וגם העיראקיות נמצאת במרכז, על אף שיש צבעים, גוונים, עדות וטיפוסים מסכיבי".

ובלי, או עם קשה, למסורת הספרותית והסר" ציולוגית – הסביח של משפחת חלבי, או הסביח של סביח המקורי, הוא אחד הטובים שיצא לכם לטעום בארץ, גם אם שעתוקים של המנה התפשטו בהמ" ניהם בארץ ובעולם: מהחצילים המטוגנים המושל" מים; דרך האופן שבו שרון מועך את הביצה הקשה באופן שווה לכל חלקי הפיתה; ועד למינון ולפיזור המדויק של שאר אבני הבניין. מי שיתמזל מזלו ממש יזכה אולי לטעום פעם סמבוסק בית, דק בצק וממולא בגרגירי חמוס כתושים וחריפים, מידיה של רינה, הגברת הראשונה לבית סביח. ■

ronit.vered@gmail.com

"סבא סביח", תמי שם-טוב, איורים: שמרית אלקנתי
הוצאת כנרת זמורה ביתן
הסביח המקורי, דרך נגבה 16 רמת גן, 03-6778065

השחר, הקרן הראשונה של הבוקר, ובגלל זה הרבה מהסביחים ומהסביחיות קיבלו בישראל את השם צבי או צבייה. אבל אבא שלי סירב. למרות שעל פי המ" נהג המקובל נתנו לו בלידתו גם שם יהודי, עזרא, הוא סירב להחליף את שמו, ונתור סביח. הוא תמיד אמר שהוא ערבי. ערבי יהודי, אבל ערבי. בתור ילדה היה לי קשה עם זה. אמא שלי ממוצא אנגלו-סקסי, ואני גרתי בקרית אונו בסביבה שהיתה ברובה אשכנזית. זה הביך אותי. זה לא נראה לי לעניין שאני מסתובבת עם אבא עם שם ערבי. היום אני כל כך גאה בו, בבחור בן ה-18 שסירב לקפוץ ראש לתוך כור ההיתוך האלים הזה. לכן חשבתי שבמבוכת הילדות הזאת, שהפכה למקור של גאווה, יש סיפור שהוא לא רק הסיפור הפרטי שלי".

מל ישראלי חדש

"זה ספר חכם ומרתק", אומר ד"ר יחיל צבן מהחוג לספרות באוניברסיטת תל אביב, "כי בבסיסו הוא מת" מודד עם הניכוס התרבותי בישראל ועם מחיקת הזהות האתנית של יהודי המזרח. הסב מתואר תחילה כד" מות כמעט נלעגת – זקן עם שם של מאכל, שזה כמ" עט הסטריאוטיפי ההגמוני הקלאסי של הפיכת הזהות של אדם למאכל. אבל העמדה הזאת מתפרקת לאורך הספר – לסבא יש קול רועם ודמות מאוירת יפה ות" מירה, הוא לא עולה חדש טיפש ובוז, עיינו ערך סלאח שבת, כפי שהוצג פעם: הוא מתעקש לשמור על שמו,

ליות ונוכרים בפליאה איך הכל התחיל".

מנת הסביח הפכה לחלק בלתי נפרד מהקאנון המ" צומצם של המטבח הישראלי – אולי גם כי בניגוד לפלאפל ולחמוס, שהפכו לסמלים של הקונפליקט הישראלי-פלסטיני, קל יותר להתמודד עם שאלת מקור רה (גם אם היא לא נטולת קונפליקטים, וכמקרה הזה הקונפליקט האשכנזי-מזרחי). אך בני משפחת חלבי ממעטים להתראיין לתקשורת. "אנחנו אנשים צנר עים, ולא צריכים את הפרסומת", אומרת אם המשפ" חה, "אבל גם אצלנו התעורר הצורך להנציח את זכרו של סביח, וכשתמי באה עם הספר שלה – לא הכרנו אותה לפני כן – התרגשתי עד דמעות".

תמי היא תמי שם-טוב, סופרת ילדים ועיתונאית בדימוס, שפירסמה לאחרונה את ספר הילדים "סבא סביח" (הוצאת כנרת זמורה ביתן). הספר, ובו איוריה של שמרית אלקנתי, מספר על האופן שבו באה מנת אוכל הרחוב לעולם – כולל סיפורו של דוכן הסביח הראשון בישראל – דרך עיניהם של נכדים פעוטים השואלים סב הנושא את השם סביח, מדוע זכה לשם של מאכל. "זה ספר מאוד אישי, אבל בו בומן גם צי" בורי", אומרת שם-טוב. "סביח הפך למאכל לאומי, אבל זה גם שמו של אבא שלי. אבא שלי עלה לכד מעי" ראק בתחילת שנות ה-50 כי רצו לגייס אותו שם לצ" בא. משפחתו הצטרפה אליו מאוחר יותר. כשכבא לארץ אמרו לו, כמו לכל העולים שנשאו שמות ערביים, שהוא צריך להחליף את השם. סביח בערבית זה איילת