

פירות עשוי מפירות העונה ומוגש מקורר. בשלזוויג-הולשטיין מגישים אותו גם חם, ועשוי מפרי שיח שנקרא בגרמניה Hollunder. אני מקווה עוד לגלות את שמו הבוטני או עברי, אני משוכנע ששיח זה גדל גם בארץ. למרק מפרי זה טעם של תרופה, בדומה לכדורים שמצצנו לעתים נגד כאב גרון, או סוג של מי שטיפה לפה. אבל מתכונים לאומיים הם גם ערכים מקודשים: לא לאהוב אותם, זה כמעט חילול השם.

הוא הדין במתכון הפשטידה מתפוחי אדמה ושפק, שלא הייתי מסוגל לבלוע. או ארנבת. לצוד ארנבות בחורף היה בילוי של כמה ממכיריה של בעלת הבית, וארנבת (בר) צלוייה נחשבה כדליקטס. אבל טעמן של חיות בר אינו דומה לזה של בעלי חיים שמגדלים לשחיטה. אי אפשר גם לבשלן מיד, יש לנקותן ולפשוט את העור ולתלות את הבשר לשבוע-שבועיים במחסן או במרתף. תהליך זה מסייע לריכוך הבשר, אחרת אינו מתרכך בשום בישול (עשינו אותו דבר עם תרנגולי-הודו זקנים: הקפאנו אותם לזמן מה). הטעם החריף והריח הלא נעים נשארים ועומדים, גם אחרי הבישול והטיגון. מכניסים לתוך הארנבת חתיכות שפק לפני הטיגון - הריח וטעם הבר בולטים: החובבים קוראים לטעם זה au got, טעם שאופייני לכל ציד מן בר. צריך להיולד כגוי כדי ליהנות מזה - כמו למשל הגבי הובו. אני לא הייתי מסוגל לבלוע נגיסה. אין זה אומר כמובן שבשר מסריח הוא הכרח המציאות. שנים אחרי כן אכלתי צלי עופר יוצא מן הכלל ללא כל טעם לוואי. גם מתבשיל סלק ננסי למאכל, שממנו התמוגגו, זכרתי את טעמו של הסלק שנים אחר כך, כשעבדתי בקומפוסט וספגתי את הריח. Chaqu'un Euroson got. היה נפוץ, גם במזרח אירופה, להמתיק ירקות, לא רק גזר אלא, למשל, גם כרוב שושנים. היו מאכלים שכן אהבנו וזכרנו בהם יותר מאוחר, בבית; אך רוב המתכונים האלה לא ניתנו להעתקה, הם לא התאימו למשק בית יהודי.

איני מאמין שחשכו באוכל. זה היה מתנגש עם העיקרון הראשון של מעון ילדים: לדאוג לקבלת משקל. במעונות אלה הייתה אמביציה להראות להורים, בסוף התקופה, שההוצאות הרבות, בהן הייתה כרוכה שהות הילדים במעון, לא בוזבזו לריק. נכון, הילדים בדרך כלל נהנו מאוד מחופשתם במעון הילדים, היה זה כיף גדול בשבילם, ואם ביום-יומיים הראשונים הקטנים בכו קצת מגעגועים הביתה - אין דבר, הם בכו לא פחות אם הגיע השעה להיפרד מהים ומהמעון. אבל זה לא הספיק לבעלות המעונות. הן רצו להראות משהו סובסטנטיבי, שמוכיח את מסירות טיפולן, וזאת בתוספת משקל של החניכים. אפשר היה להשיג את המטרה בדרך הפיתוי, פשוט לפתות את האכלנים הגרועים (כי סביבם היה עיקר המאמץ) ע"י מאכלים מפתים. אבל זה היה נוגד את עקרונות החינוך דאז. ילד חייב לאכול הכל והרבה, באם נדרש. לילדים אין זכות לדעה והעדפה של מאכלים. ילד שמסרב לאכול הוא בר עונשין. הגישה הזאת הולידה סצינות דרמטיות רבות בשעת הארוחות. ילדים, בעיקר הקטנים יותר, ישבו לפני הצלחת, בדמעות זולגות, ולא היו מסוגלים לאכול את הארנבת המסריחה או הסלק הננסי בטעם הקומפוסט. היו צעקות, לא אחת גם סטירות לחי והתפרקות כל סדר הארוחה. הארוחות הפכו לעינויים ולטרור, ואני הגעתי לכך שפחדתי משעת האוכל. העינויים התחדדו עד כדי כך, שיום אחד אני, ואחר כך גם בן דודי גרט, הגענו למתח כזה שפשוט הקאנו על השולחן. ההתפוצצות שבאה בעקבות כך הייתה נוראה. הגבי הובו קבלה התקפה היסטורית ורצתה, אם לא לשחוט אותנו במקום, לפחות לשלחנו לשבועיים לצינוק. היא ראתה בהתנהגותנו חוסר נימוס, חוסר חינוך ופינוק לרכרוכות; ובלי גרטרוד מי יודע מה הייתה מסוגלת לעשות. אבל במקרה זה הייתה צריכה להתקפל. היו חלופי דברים חמורים ביותר בינה לבין גרטרוד. גרטרוד הטילה בה, בגבי הובו, את האשמה בכל התקרית, בטון די מאיים. גבי הובו עזבה את חדר האוכל וטרקה אחריה את הדלת; היא נעלמה מהנוף לשלושה ימים ושכבה, עם התקף אולקוס ואגו פגוע וזקקה לטיפול רופא. לבסוף לא הייתה לה ברירה אלא להשלים: היא ויתרה על הגדלת משקלנו לטובת המשך ההכנסה השוטפת.

מגוחך בכל העניין היה בעובדה שהורים רבים לא התלהבו כלל מקבלת משקל של צאצאיהם. האכלנים הטובים לא היו זקוקים לעידוד כדי להשמיין. מרק הקמח לארוחת הבוקר והערב (ה"דייסה" שפגשנו בקבוץ כעבור שנים) עשה את שלו. האכלנים הגרועים והילדים הרגישים לא קבלו גרם אחד תחת לחץ. אבל אם עזבו אותם ונתנו להם להסתדר בעצמם, כעבור זמן קצר השתלבו יפה מאוד והשתוו לאחרים. היו הורים שרצו