QM06QDJ0JLB

**ההיסטוריה של הפלאפל**

פלאפל. נדמה שהוא תמיד היה כאן. רך ונימוח מבפנים, פריך ונפלא מבחוץ. האוכל העתיק הזה מהווה השראה לפתיחת דוכנים כאן בארץ ועד [דוכן פלאפל בברצלונה](https://www.falafelboqueria.com/) שעושה כבוד לישראל מעבר לים. הניסיון להתחקות אחרי ההיסטוריה שלו שולח אותנו לכל מיני מקומות ברחבי הגלובוס, כשבכל מקום כזה לוקחים קרדיט ומתחייבים שהוא מגיע משם.

אז מאיפה הגיע הפלאפל ולמה הוא נשאר פופולרי מאז ועד היום? לפני שאתם מגיעים לביקור במסעדת **הפלאפל של שני** הנה כמה דברים שכדאי שתדעו על הכדורים הנפלאים האלו.

**מקור הפלאפל – חידה לא ברורה**

חיפוש אחר מקור הפלאפל ייקח אותנו כאמור למדינות רבות. הגרסה הנפוצה ביותר היא שהפלאפל נולד באזור מצרים. הקופטים, נוצרים ממוצא מצרי, היו הראשונים ששידכו בין חומוס, עשבי תיבול וסיר הטיגון כבר בתקופת מצרים הפרעונית. זוהי הגרסה שעליה חתומים המצרים, שנשבעים שהם היוצרים של המאכל האהוב הזה.

עם זאת, גרסה נוספת ואפילו אמינה יותר מבחינה היסטורית לוקחת אותו דווקא להודו, שהיא מקור החומוס. בהודו הומצאה קציצה שדומה מאד לפלאפל שאנחנו מכירים היום כבר באלף הראשון לספירה ועד היום אוכלים בהודו קציצות חומוס שפשוט אינן נקראות פלאפל.

רבים טוענים שהפלאפל הומצא בתימן, אולי בזכות העובדה שיש בארץ "פלאפל תימני", שהוא חריף יותר מהפלפל המוכר לנו. עם זאת חשוב לדעת שבתימן ממש לא אוכלים פלאפל והשם ניתן לסוג זה של פלאפל בעיקר בגלל השידוך שלו עם חריפות המזכירה את הסחוג התימני.

גם אנחנו מחזיקים בגרסה ציונית משלנו, הרבה לפני הפלאפל של שני בשוק בברצלונה היו אלו בני ישראל שהמציאו את הפלאפל. על פי הגרסה הישראלית, הפלאפל נולד במסע הארוך של בני ישראל ממצרים לארץ ישראל וכאשר התפזרו עשרת השבטים, הגיע הפלאפל גם להודו ולמדינות נוספות.

בישראל הופיעו דוכני הפלאפל כבר בשנות הארבעים והחמישים של המאה הקודמת. תחילה הוקמו על ידי עולים חדשים שהגיעו מארצות מצרים, מרוקו, תימן ומקומות נוספים לצד תושבי הערים הערבים שהקימו דוכנים שגילו לקהל האירופאי שהגיע ארצה את פלא הפלאפל.

**לא תמיד הייתה פה פיתה**

ההודים, המצרים וגם בני ישראל – כולם אכלו את הפלאפל כמו שהוא. קציצה פריכה ורכה מבפנים, פיקנטית ועשירה בתבלינים ועשבי תיבול. את הפיתה וה"חומוס צ'יפס סלט" הוסיפו הישראלים כאן בארץ, לאחר שהוקמו לא מעט דוכני פלאפל.

מה שכן היה פה והרבה, הם מתכונים משפחתיים. לא כולם הפכו להשראה לעסקים כמו הפלאפל של שני, שמתבסס על מתכון משפחתי שעבר מסבא אל אבא ומשם לשני, שנמצאת מאחורי דוכן הפלאפל המצליח בברצלונה.

כיום הפלאפל נשאר רלוונטי בזכות הפתרון היעיל שהוא מציע לכולנו. הוא מספק לנו מענה צמחוני ואפילו טבעוני לסועדים רבים. בחו"ל הוא [מאפשר לשומרי כשרות לאכול אוכל צמחוני](https://www.falafelboqueria.com/blank-vxz1b) מוכר ואהוב מבלי לחשוש משאלות של כשרות.

הפלאפל של שני שנמצא בשוק בוקריה בברצלונה הוא מקום מפגש עבור ישראלים ותיירים מכל רחבי העולם שנהנים מסוד הפלאפל המשפחתי של שני, שעובר במשפחה מאב לבת.

ראש הטופס







שלח

תחתית הטופס

**קישורים מומלצים**

[פלאפל בברצלונה](http://www.falafelboqueria.com/)

[אוכל כשר בברצלונה](http://www.falafelboqueria.com/)