

13.59x27.31	1	עמוד 12	השולחן	06/07/2018	64269247-0
תערוכה בגלריה האוניברסיטאית של אוניברסיטת תל אביב - - 781					

מה מתבשל בימים של חדשות



תערוכה

אז מה בתפריט?

משישליק וטחינה ועד רביולי פרחי קוצים ופקורינו: תערוכת תפריטים ישראליים משרטטת את התפתחות הקולינריה בארץ

ויוזמי התערוכה - ד"ר שרון אהרונסון-להבי, ראש החוג לאמנות התיאטרון, וד"ר ספי הנרלר, ראש החוג לתולדות האמנות באוניברסיטת תל אביב - לשרטט את התפתחות הקולינריה כארץ ולשפוך אור על ההוויה הישראלית - ממזנון, דרך מסעדות אתניות ושיפוריות ועד למסעדות של מטבח עילי ובחזרה למזנון. את נקודת ההתחלה מסמן תפריט משנות ה-20 של המאה שעברה ולידו תפריט בן פחות מחודש ממסעדת הבסטיה בתל אביב, שניהם בכתב יד על דף נייר. "זו לא סגירת מעגל כי זה סיפור שיש לו המשך, אבל יש חזרה כי שני התפריטים נותנים את רשימת האופציות באופן פשוט מאוד. הם משדרים עממיות ורגישות וממפים תהליך שנמשך כמעט 100 שנה. באמצע קרה משהו מבחינה גרפית ומבחינת הניסוחים, שהופכים לצעקניים ומורכבים יותר. כמעט לכל דבר בתפריט - הנוסח, העיצוב הגרפי או הדף שעליו הוא מודפס - יש משמעות". מעניין לראות דרך המנות את ההתפתחות שעבר הענף: מבישפטיק אנגלי וכבר צמחונות דרך קיש לורן וביף סטרוגנוף עד מטבעות חזיר בג'ינג'ר (קרן של חיים כהן) או ציפורה אפויה בתנור לבנים מבושמת באש גחלי ולנסיה ועשן דק של מרווה (אוקיינוס של אייל שני). המסלול ממסעדות כמעט מישלן בסוף שנות ה-90 ועד אוכל רחוב כמייצג המובהק של המטבח הישראלי העכשווי הוא כבר נושא לתערוכה אחרת.

"התפריט: ממזנון פועלים למטבח ישראלי חדש", הגלריה האוניברסיטאית, חיים לבנון פינת איינשטיין רמת אביב, ראשון-חמישי 11:00-19:00, שישי 11:00-14:00, 03-6408860. עד ה-31.7

לפרויקט "נימוסי שולחן" שמוצג בגלריה האוניברסיטאית בתל אביב נולד אח קטן ששמו "התפריט: ממזנון פועלים למטבח ישראלי חדש". זהו אוסף תפריטים שמתחיל הרבה לפני קום המדינה ושופך אור על תולדותיה דרך משקפיים קולינריים, מהתרבות שהתקיימה במרחב הגיאוגרפי ועד צמיחת המטבח הישראלי כפי שהוא כיום. "תוך כדי תהליך העבודה על 'נימוסי שולחן' התחלנו לדבר על התפריט, מה הוא אומר ואיך אפשר להכין דרכו מה קרה לחברה הישראלית", אומרת אוצרת התערוכה, העיתונאית רונית ורד. "מתוקף המחקר נתקלתי באוספי תפריטים של גיל פנטו, הבעלים של המוזיאון לנוסטלגיה ישראלית ביפו, ושל נעמי טרוסטלר, שאספה תפריטים מכל בעצם תפריט ואיך הוא משפיע במילים כתובות ומדוברות על האופן שבו אנו תופסים אוכל".

כל אחד מהאוספים מתעד תקופה אחרת: האוסף של פנטו מתרכז בשנות ה-30 וה-40 של המאה הקודמת, והאוסף של טרוסטלר מתמקד בשנות ה-70 וה-80 של אותה מאה. להשלמת הפערים יצרה ורד קשר עם שפים ואנשי אוכל, אך לא נחלה הצלחה מרובה. "אנשים לא שומרים תפריטים. מוסדות כמו תפוח זהב של ישראל אהרוני ויועזר של שאול אברון, שלא לדבר על מסעדות משנות ה-60 וה-70 - לא שמרו כלום. עכשיו, כשהתערוכה רצה, אני מקבלת מאנשים תפריטים וממורכביליה שייכנסו לקטלוג שנוציא".

למרות קוצר הזמן וכמות המוצגים הצנועה יחסית מצליחה ורד, עם האוצרת נירית נלסון