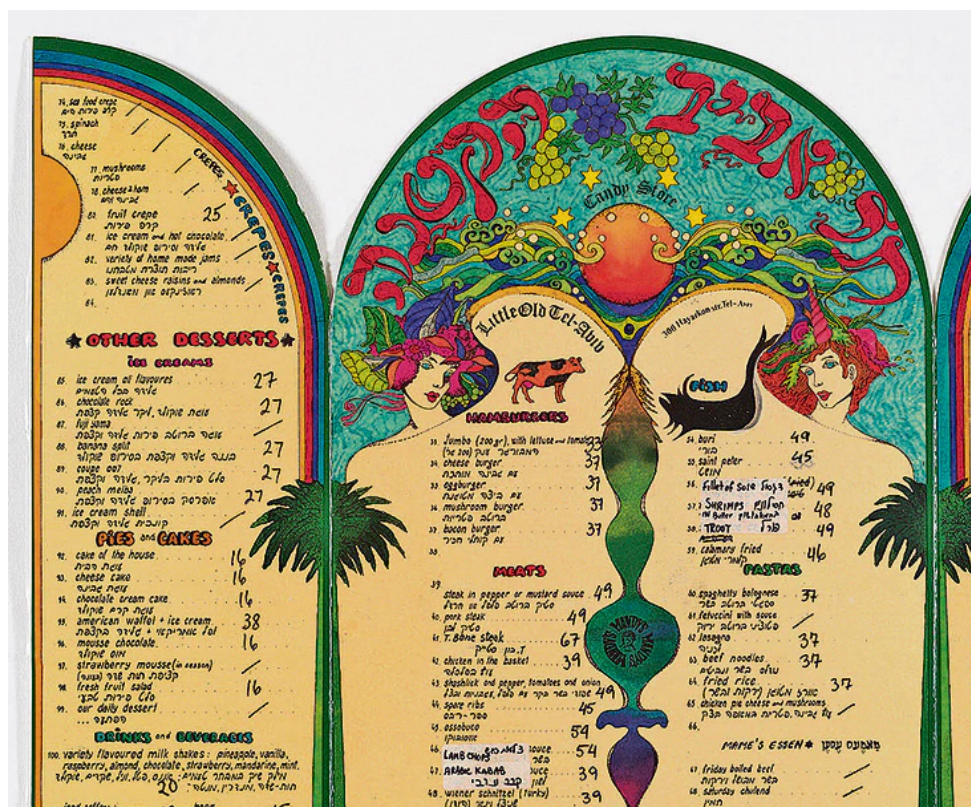




הכי מטוקבקות

צילום: יחסי ציבור

- נתיניה תוקף את פרדו: "המוסד איננו ארגון פשע"
- ירון אטיאס נתן גט לאשתו
- חילונים, ממה נבהלתם: המרחב הציבורי גם שלנו
- ראש השב"כ לשעבר אילון: "ראשי ממשלה ביקשו בעבר
- בגלל הבד"ץ? על אריזות הבורקס שמשווקות זוגלובק לא
- יוספת במוכרני: חסות עוצר – "ברכוכו לידו

24 שעות • 03.06.2018

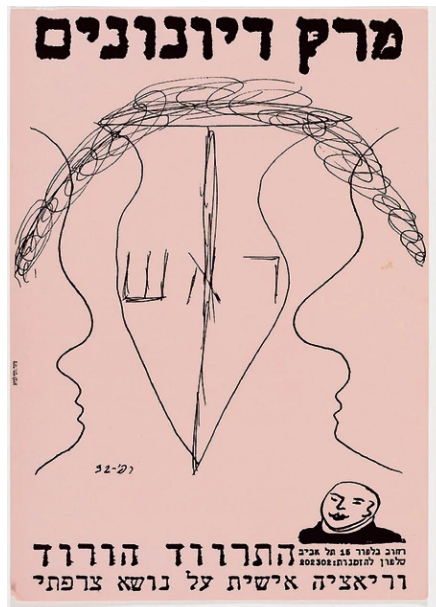
פיסת היסטוריה מוקרמת

פעם, כשהיינו חברה סגפנית וצנועה, הלכנו לאכול שניצל ופיתיתים במסעדות פועלים שבהן המנות שורבטו על דף נייר מוכתם, והמחירים נקבו בפרוטות. הרבה אורג'נדה זרמה מאז בברזים, והיום התפריטים שבהם מוצגות מנות שקלים הם שירה מסוגננת שמנסחת עלידי מומחים ויועצים קולינריים. תערוכה חדשה בגלריה האוניברסיטאית בתל אביב מציגה את הדרך הארוכה שעברה הקולינריה שלנו, ועימה החברה הישראלית כולה.

איריס ליפשיץ-קליגר, ענת לב-אדלר

בראשית היה לוח. סתם לוח, ועליו פירוט המנות. או מקסימום, חתיכת נייר ועליה צרור לקוני של אפשרויות. בלי צילומי יח"צ, בלי חשבון אינסטגרם מתוקשר של השף, וכמובן – בלי תיאורים פיוטיים עם ביטויים כמו "על מצע", או "נמסה לתוך עליה". כי פעם, תפריט נועד לעדכן את הסועדים באופציות שלהם, וזהו. היום זה כבר סיפור אחר: התפריט הוא חלק מהחווייה. אם כבר קיבלתם חתיכת נייר ועליה התפריט משורבט בכתב יד, הרי שגם זה "קונספט". ישראל בת השבעים ידעה תנופה מרשימה במגוון נושאים, ואפשר בהחלט לומר שאוכל הוא אחד מהם. בימים אלו אפשר לראות מוסדות קולינריים מפוארים בירושלים, חיפה, תל אביב וגם ביישובים קטנים יותר לאורכה ולרוחבה של הארץ, אבל לא כל כך מזמן התפריטים היו עניין די פשוט, ולא פעם תיפקדו גם כתחתית לצלחת.

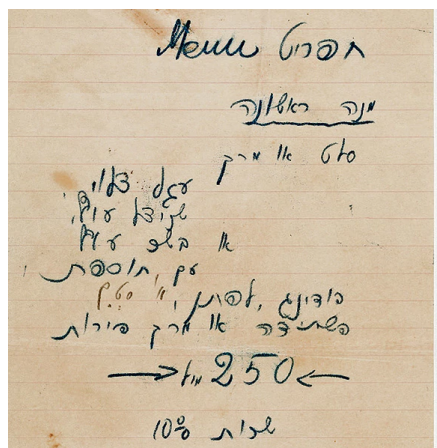
תערוכה – שה מנסה להתחקות אחרי הדרך שעברו מסעדות ארצנו מאז מזנוני הפועלים, דרך התקופה המוקרמת ועד לימינו אנו – וגם לגזור אולי איזו מסקנה על הזהות שלנו כמדינה צעירה בלב אזור בוער, שבו גם אוכל הוא עניין פוליטי.



התערוכה, ששמה "התפריט", היא חלק מפרויקט "נימוסי שולחן" בגלריה האוניברסיטאית בתל-אביב שיזמו ד"ר שרון אהרונסון-להבי, ראש החוג לאמנות התיאטרון, וד"ר ספי הנדלר, ראש החוג לתולדות האמנות באוניברסיטת תל-אביב. הפרויקט מבקש להעמיק את העיסוק בקולינריה בחברה הישראלית, בין היתר באמצעות תערוכה שארצה נירית נלסון, מופעי תאטרון, והרצאות.

"ישראל היא מדינה נטולת מסורת קולינרית מובהקת, שיושבת בחבל ארץ עתיק יומין ועשיר בהיסטוריה ובמורשת", אומרת אוצרת התערוכה, רונית ורד. "תפריטי המסעדות שפעלו ופועלות בארץ ישראל, מעידים על התרבות שהתקיימה במרחב הגיאוגרפי לפני הקמת המדינה, על הניסיונות לעצב זהות לאומית חדשה, ועל צמיחתו של מטבח ישראלי הנתון למגוון השפעות".

המייצג המובהק ביותר של אסכולת שירת התפריט הוא השף אייל שני. שירי האהבה שכתב לעגבניות וכרוביות כבר איכלסו אינספור פארודיות ונחרות בוז, אבל נראה שהגישה הפיוטית שלו גם ממלאת את סניפי המסעדות שלו בארץ ובחו"ל.



"ישנן אסכולות שונות בנוגע לכתיבת תפריט", מבאר השף ניר צוק, בעליה של מסעדת "מאפו" ומאושיות הקולינריה המקומית כבר עשרות שנים. "אחת טוענת שהסועד צריך להבין בדיוק כיצד מוכנה המנה ואילו מרכיבים היא מכילה, תפיסה שנייה טוענת שקריאת התפריט היא רק פתח לדיאלוג בין הסועד למסעדה. המגמה הרווחת היום בעולם היא לקדש את חומר הגלם, מה שמייצר מיעוט בחומרים, וגם במילים. לכל שף יש את השפה שלו, מקורות ההשראה והרגשות שהובילו אותו בזמן שכתב את התפריט".

אבל תפריט זאת רשימה של מנות, זה משהו שצריך לעזור לאנשים לבחור אוכל. יכול להיות שהפכנו לפלצנים?

"בפירוש לא נהיינו חברה פלצנית. הקהל מטייל בעולם, צופה בתוכניות בישול, נחשף בסופר השכונתי לחומרי גלם מעולים שעד העשור האחרון היו מנת חלקם של מסעדנים בלבד, וכל זה מחייב את השפים לאתגר את הקהל ולעניין אותו בכל אספקט: עיצוב, מוזיקה, סיפור מעטפת, והתפריט אינו מנותק מהסיפור הכללי".



אבי לוי | צילום: שרית גופן

השף והעירום

שורה פרובוקטיבית במיוחד בדברי ימי התפריטים בישראל רשומה על שמו של נרי אבנרי, מי שחלש בשנות השמונים והתשעים על רשת "נרגילה" שהציעה אוכל תימני במחירים שווים לכל נפש, וגם הגה את מנת ה"זיה" (על שם אשתו דאז). אבל לא בזכות האוכל הפכה הרשת לידועה ופופולרית: "אם את שואלת אותי", אומר אבנרי בן ה-65, "במקום לעשות תפריטים מסובכים שמקרינים פלצנות ואולי אפילו התנשאות, הייתי מעצים ללקוחות את החוויה במסעדות, כפי שעשיתי כל השנים ברשת נרגילה". ה"העצמה" שקיבלו הלקוחות בנרגילה כללה תפריט גדוש בתמונות עירום של נשים, ובסיפורים ארוטיים מופרכים. "כל יום הייתי הוגה מבצע, וכמה שהיה יותר מוזר כך היה מצליח להוביל אליי יותר לקוחות מפה לאוזן", הוא מספר.

"פעם האשימו אותי בעקבות המנה 'זיה' שאני שוביניסט, אז יצאתי עם מבצע 'גם השפע שווה כסף' – כל מי שיש לו שפע, גברים ונשים, מוזמנים היו להגיע". הסניפים שלנו לקבל זיהו בחינם. החוכמה היתה לא להתפלסף עם השמות של המנות בתפריט, אלא לרגש את הלקוחות. היה לנו למשל מבצע מטורף, מי ששוקל מעל 120 קילו מקבל 50 אחוז הנחה. לא הפסדנו. גם בחמישים אחוז מרוויחים, וזו הצגה לשמה. חוויה שכל אורח במסעדה לא שכח, וגם צוות המלצרים שלנו".

השאלה היא, האם בישראל 2018 תפריט כזה בכלל היה מתקבל חברתית, והאם זה בכלל היה מספק את הצרכים של האכלן הישראלי החדש. "הסועד הישראלי נחשף להמון מטבחים מסוגים שונים, השפים המקומיים יצאו ללימודים באירופה ובארה"ב, והמשיכו משם לעבוד במסעדות עם כוכבי מישלן", מתאר השף יואב בר את האבולוציה. הערב פותח בר את שעריה של "פארו", המסעדה החדשה שלו, והתפריט העסיקו אותו ימים ויללות. אבל הוא בכל זאת שומר חסד נעורים לימיה הראשונים של הקולינריה הישראלית. "נכון שהמטבח הישן בארץ היה ספרטני ומעט אנמי", הוא אומר, "אבל היה בו גם קסם מיוחד של תמימות וניסיון לייחודיות".



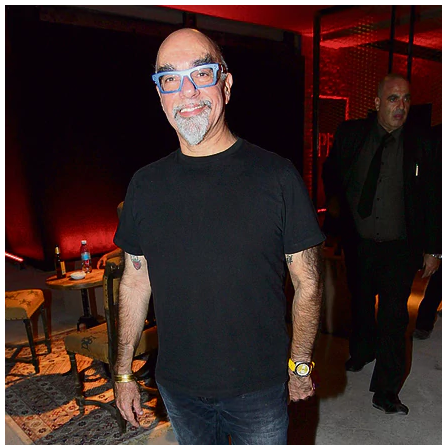
איפה אתה רואה במיוחד את ההבדל בין התפריטים של אז להיום?

"השמות של המנות שהיו אז מאוד ניסו להסביר איך המנה מוגשת, כלומר 'על מצע', 'בליווי', 'מוקדם' וכו', בעוד שהיום המנות מנסות לספר על חומרי הגלם, מאיפה הם הגיעו, על טכניקת הבישול, שמות של נחתים עד כדי ירידה לרזולוציה של כמה זמן יישון הבשר".

אז מה עדיף – תפריט ספרטני שלא עושה עניין או אידיליה של טשרניחובסקי על כל דגת הים ותנובת הארץ? בעיני השף ישראל אהרוני, מהאורים והתומים של הסצנה, זה בכלל לא עניין של טוב או רע, אלא פשוט כורח המציאות.

"היום כשאתה יוצא למסעדה או לבר אתה לא מחפש רק את האוכל", הוא אומר. "החיפוש אחר חוויה נובע מכך שסף הגירוי שלנו כל הזמן עולה, בעיקר בהשפעת המדיה החברתית, שהיום היא חלק בלתי נפרד ממערך החיים שלנו: הכל מוגזם הכל נורא גדול, מידי, מתועד כל הזמן ועולה לסטורי. לאן זה יגיע? אין לי מושג".

"אני דווקא לא נוטה למטאפוריות בתפריטים שלי", אומר השף חיים כהן. "יש שתי דרכים לכתוב תפריט, להציג בפני הסועד מה הוא אוכל או לספר לו את הסיפור של המנה. אני לא יודע לספר סיפורים, אני יודע להגיד מה יש בצלחת ולכן לא תמצאי אצלי תיאור של דג לוקוס שברח מלהקתו ונלכד ברוטב כמהין. אצלי יהיה כתוב דג לוקוס. כי כזה אני", אומר כהן.



ישראל אהרוני | צילום: רפי דלויה

ואתה לא פוחד להישאר מאחור בעידן שבו כל סטייק הוא שיר?

"אני לא פוחד להישאר מאחור בשום מצב, ואם אני אשאר מאחורי אני אסובב את הגב ואהיה בראש הטור. אני חושב שבסוף זה עניין של אופי, אתה רוצה שהלקוח יידלק על המנה והאופן שבו התפריט כתוב הוא סוג של חיזור. החיזור שלי הוא ברור".

סשימי פוליטי

אבל יש מי שטוען שבין כל המרכיבים המאודים והצורבים מסתתרת מלחמת מעמדות. "אוכל תמיד היה קשור בסטטוס חברתי. שליטה בכללי הטקס, מתי ללגום, היכן להניח מפית, כיצד לסדר את הסכו"ם בגמר הארוחה, כמה להשאיר בצלחת ובכוס היין בסיומה – היא דרך להפגין הון חברתי", אומר ד"ר איתן אורקיבי, מרצה במחלקה לסוציולוגיה ואנתרופוליה במרכז האוניברסיטאי אריאל. "העלייה ברמת החיים והחשיפה הגדולה לחו"ל, יצרו בישראל מעמד של 'מביני עניין' ביין ואוכל, והדבר בא לידי ביטוי בפריחה של מועדוני טעימות, סדנאות, טיולים וכמובן גם התפתחות של סצנת מסעדות ובתי אוכל שמזכירים את מה שחווינו בחו"ל. במקום מסעדה איטלקית – טרטוריה, כל קונדיטוריה היא 'פטיסרי', וכל מאפייה היא 'בולונז'רי".

אז התפריטים האלה הם פשוט עוד דרך לגרום לאנשים להרגיש טוב עם עצמם?

"ברור שהתהליך משקף מעין זליגה של סממן מובהק של תרבות בובה לעבר מעמד הביניים. פעם צחקנו על ה'מוקדם' היום יש כבר 'נגיעות', 'דרזיף', 'מצע של'. הפירוט המוגזם על זני הפטריות במנה ומאיזה כפר בצרפת בדיוק הגיעה הגבינה, כל אלה קצת מתחנפים

לצרכן, מעניקים לו תחושה שהוא בעצם כאן בתפקיד מבקר מסעדות מקצועי ולא סתם לקוח, ובעיקר שהוא חלק ממועדון אקסקלוסיבי של מביני עניין. וזה עניין מאוד מעמדי".

מזנון «תנובה»
בתערוכה וביריד המזרח
1934

ת פ ר י ט

10	גלידה	10	חלב
20	"	10	לבן רגיל
30	"	15	"
5	כוס	20	קפיר
	חלב גוזז	15	שמות
15	קקאו חם	25	"
15	קפה	10	חמאה מנה
10	סלט	10	גבינה
25	חביתה	10	"
15	דבש	15	חנות השדה מנה
15	דבה עסיס	15	סנדביץ'

10% הוספה לחשבון בעד-העבודות.

כל התוצרת נשמרת במקררים
השמלים אוטומטיים של קלוינטור.

דוס גליצנסקי, הלאביני

חצי ראשון לקחו את ראשונים ואת אחרונים



חיים כהן | צילום: יובל חן

באופן פרדוקסלי, אומר אורקבי, גם אוכל "ביתי" או "מסורתי" עובר לידה מחדש. "שיפודיות חזרו להיות לגיטימיות בגרסאות מתוחכמות ולכאורה מודעות לעצמן. בשורה התחתונה", הוא אומר, "אם מתמסרים לסצנה הזאת היא מעניקה לא רק חוויה קוליברית, אלא גם אשרור חברתי מהסביבה, ומאפשרת להרגיש מעודכן, מתקדם וטרנדי. קצת כמו ראשוני הטסים כשהתחילה הבהלה לחו"ל בשנות ה-80. פתאום יש קצת על מה ועל מי להתנשא".

אבל לא כולם, מתברר, רוצים להיוולד מחדש. אבי לוי, זוכה מאסטר שף ובעלי מסעדת "המוציא" בירושלים, רוצה שאת התפריט שלו כל אחד יוכל להבין. "מבלי להיכנס למטבחים או לעולמם הפנימי של שפים אחרים", הוא אומר, "הייתי רוצה לדעת איך נראו תפריטים של מסעדות לפני שלושים וארבעים שנה. האם גם אז היה שימוש במילים כגון 'מצע' או 'קציפה'? אני מאמין בפשטות, פשטות מביאה את המוצר שאני רוצה למכור בדרך הקצרה והברורה ביותר אל הסועד".

אומרים שהיום מילים הן חלק מהחוויה.

"אני לא מחפש להרשים במילים, מה שהכי חשוב לי הוא שהאוכל יהיה זה שידבר. זו השקפת העולם האישית שלי, ואני חושב שהיא הולמת גם את סוגי המטבחים שאני מייצג, מטבחים פשוטים ולא מסובכים".

פרסום ראשון: 03.06.18, 19:56



רונית ורד | צילום: דן פרץ



מפתיע: המליץ על אחרים
והפך מזה למיליונר
Real Invest קריירה

צברת מעל 300 אלף? ההזדמנות
שהבנקים מסתירים ממך
ריאלי - מגזין כלכלי

"דורון אמר גירושים, ואני אמרתי
סבבה, בוא נראה אותך"
הסכם כבר הונח על השולחן.

ללמוד לשחות חתירה ללא מאמץ
ב- 10 שיעורים.
Ti-swim

האחות הגדולה
רווית ליאור-מנדל, מספרת

מודיע על מותו
זמן קצר לפני שהתאבד בביתו

