

דיעות אחרונות

24 שעות



שעות אחרונות

הקאמבק המרגש של השנה: אחרי המחלה, אדם חוזר מחר לבמה

14

שעות נוספות

אני כבר ארקוד בחושך: מה הרעיון מאחורי שיגעון המחול החדש

9

שעות ראשונות

השאלה היומית: האם ישראל צריכה להכיר ברצח העם הארמני?

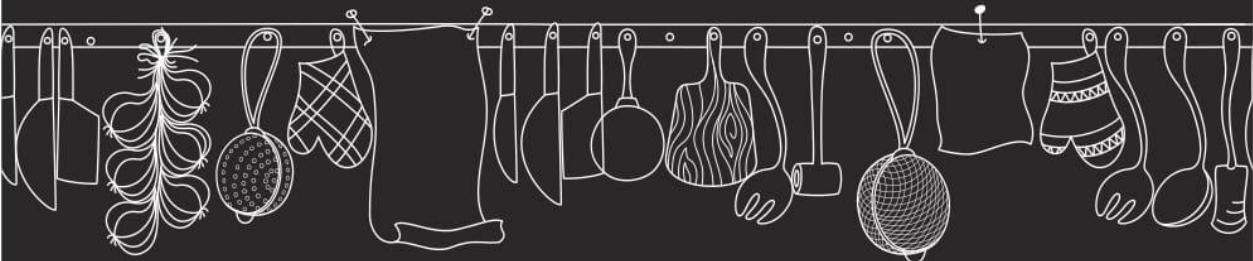
2

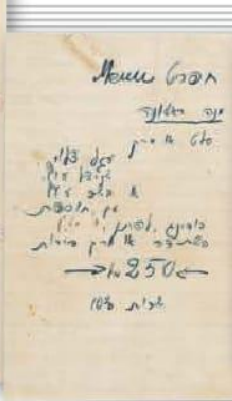


תרצו לשמוע על המיוחדים שלנו?

מהחומס'צ'יפס'סלט ששורבט בגיר על לוח ועד להתפייטות המוגזמת על דג פרא בנגיעות פרי הדר: תתפלאו כמה אפשר ללמוד עלינו ועל השינויים שעברה החברה הישראלית מהתפריטים שמוגשים לנו במסעדות

ענת לב אדלר, איריס ליכסיץ קליגר | עמ' 4





פיסת היסטוריה מוקרמת

פעם, כשהיינו חברה סגפנית וצנועה, הלכנו לאכול שניצל ופתייתים במסעדות פועלים שבהן המנות שורבטו על דף נייר מוכתם, והמחירים ננקבו בפרוטות. הרבה אורג'נדה זרמה מאז בברזים, והיום התפריטים שבהם מוצגות מנות במאות שקלים הם שירה מסוגנת שמונסחת על-ידי מומחים וועצים קולינריים. תערוכה חדשה בגלריה האוניברסיטאית בתל-אביב מציגה את הדרך הארוכה שעברה הקולינריה שלנו, ועימה החברה הישראלית כולה

אירים ליפשיץ-קליגר, ענת לב-אדלר

1

שכתב את התפריט. אבל תפריט זאת השימוש של מנות, זה משהו שצריך לעזור לאנשים לבחור אוכל. יכול להיות שהפכנו למלגננים? "בפירוש לא נהיינו חברה פלצנית. הקהל מטייל בעולם, צופה בתוכניות בישול, נחשף בסופר הש' כונתי לחומרי גלם מעולים שעדי העשור האחרון היו מנת חלקם של מסעדרים בלבד, וכל זה מחייב את השפים לאתגר את הקהל ולעניין אותו בכל אספקט: עיצוב, מוזיקה, סיפור מעטפת, והתפריט אינו מנותק מהסיפור הכללי."

השף והעירום

שורה פרובוקטיבית במיוחד ברבר'י התפ' ריטים בישראל רשומה על שמו של נרי אבנרי, מי שהלש בשנות השמונים והתשעים על רשת "נרגילה" שהציעה אוכל תימני במחירים שווים לכל נפש, וגם הגה את מנת ה'יווה' (על שם אשתו דאו). אבל לא בזכות האוכל הפכה הרשת לידועה ופופולרית: "אם את שואלת אותי, אומר אבנרי בן ה-65, 'במקום לעשות תפריטים מסוי ככים שמקרינים פלצנות ואולי אפילו התנשאות, הייתי מעצים ללקוחות את החוויה במסעדות, כפי שעשיתי כל השנים ברשת נרגילה'. ה'העצמה' שקיבלו הלקוחות בנרגילה כללה תפריט גרוש בתמונות עירום של נשים, ובספרים ארוטיים מופרכים. 'כל יום הייתי הוגה מבצע, וכמה שהיה יותר מוזר כך היה מצליח להוביל אליו יותר לקוחות מפה לאוזן', הוא מספר. 'פעם האשימו אותי בעקבות המנה 'יווה' שאני שביניסטי, אז יצאתי עם מבצע 'גם השפם שווה כסף' - כל מי

בתל-אביב שימור ד"ר שרון אהרונסון-להבי, ראש החוג לאמנות התיאטרון, וד"ר ספי הנדלר, ראש החוג לתולדות האמנות באוניברסיטת תל-אביב. הפריקט מבקש להעמיק את העיסוק בקולינריה בחברה הישראלית, בין היתר באמצעות תערוכה שארצה נרית נלסון, מופעי תאטרון, והרצאות. "ישראל היא מדינה נטולת מסורת קולינרית מובהקת, שיושבת בחבל ארץ עתיק וימין ועשיר בהיסטוריה ובמורשת", אומרת אוצרת התערוכה, רונת ורד. "תפריטי המסעדות שפעלו ופועלות בארץ ישראל, מעידים על התרבות שהתקיימה במרחב הגיאוגרפי לפני הקמת המדינה, על הגני סינות לעצב והות לאומית חדשה, ועל צמיחתו של מטבח ישראלי הנתון למגוון השפעות."

המייצג מובהק ביותר של אסכולת שירת התפריט הוא השף אייל שני. שירי האהבה שכתב לענגבניות וכרוביות כבר איכלסו אינספור פארי דיות ונחרות בו, אבל נראה שהגישה הפיזית שלו גם ממלאת את סניפי המסעדות שלו בארץ ובחו"ל. "ישנן אסכולות שונות בנוגע לכתיבת תפריט", מבאר השף ניר צוק, בעליה של מסערת "מאפו" ומאשיית הקולינריה המקומית כבר עשרות שנים. "אות טוענת שהסוער צריך להבין בדיוק כיצד מוכנה המנה ואילו מרכיבים היא מכילה, תפיסה שנייה טוענת שקי ריאת התפריט היא רק פתח לדיאלוג בין הסוער למסערה. המגמה הרווחת היום בעולם היא לקרש את חומר הגלם, מה שמייצר מיעוט בחומרים, וגם במילים. לכל שף יש את השפה שלו, מקורות ההשראה והרגשות שהובילו אותו בזמן

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 התפי ריטים היו עניין די פשוט, ולא פעם תיפקדו גם כתחתית לצלחות. תערוכה חדשה מנסה להתחקות אחרי הדרך שעברו מסעדות ארצנו מאז מוגזני הפועלים, דרך התקופה המוקדמת ועד לימינו אנו - וגם לגזור אולי איזו מסקנה על ההוות שלנו כמדינה צעירה בלב אוזר בווע, שבו גם אוכל הוא עניין פוליטי. התערוכה, ששמה "התפריט", היא חלק מפי' וריקט "נימוסי שולחן" בגלריה האוניברסיטאית

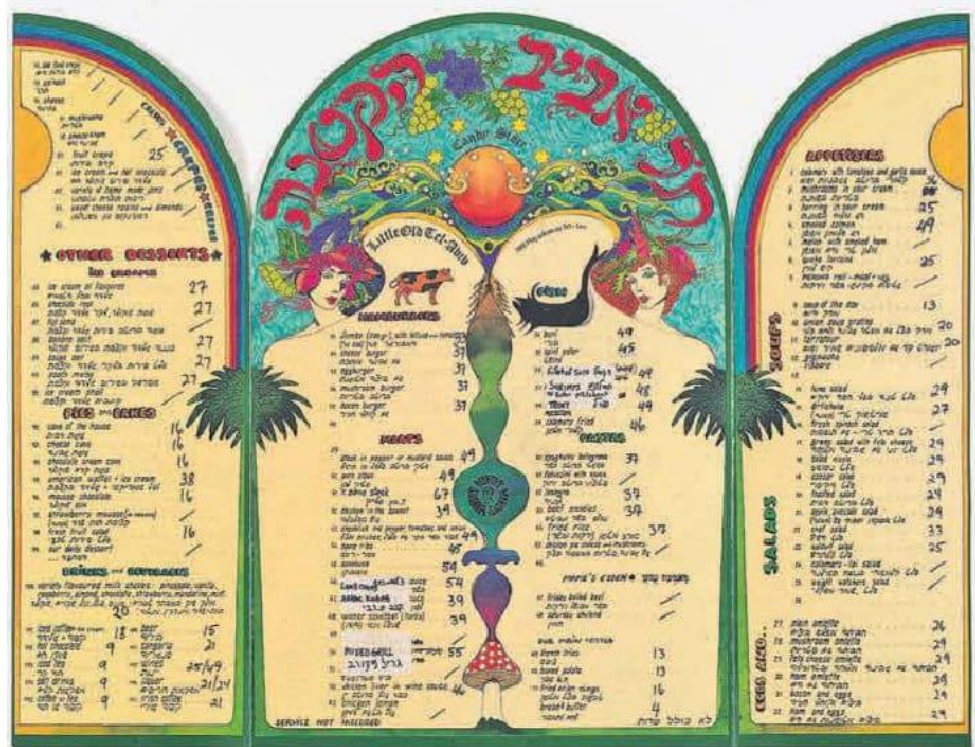
ראשית היה לוח. סתם לוח, ועי' ליו פירות המנות. או מקסימום, חתיכת נייר ועליה ציור לקוני של אפשרויות. בלי צילומי יח'צ, בלי השבון אינסטגרם מתוקשר של תיאורים פיזיים עם ביטויים כמו "על מצע", או "מנסה לתוך עליה". כי פעם, תפריט נועד לעדכן את הסוערים באופציות שלהם, והוא היום זה כבר סיפור אחר: התפריט הוא חלק מהחוויה. אם כבר קיבלתם חתיכת נייר ועליה התפריט משורבט ככתב יד, הרי שגם זה "קונספט". ישראל בת השבעים ידעה תנופה מרשימה במגוון נושאים, ואפשר בחלקם לומר



"התפריט לא מנותק מהסיפור הכללי". מימין: השפים אבי לוי, ישראל אהרני וחיים כהן

צילומים: שירית ענת, רמי דומית, יובל

מה הם היו אומרים: "אם אתה לא יושב לשלוח, אתה כנראה חלק מהתפריט" | מייק אגני



טוילים וכמוכן גם התפתחות של סצנת מסעדות ובתי אוכל שמזכירים את מה שחוונו בחו"ל. במקום מסעדה אישקית – טרטריות, כל קונדיטוריה היא "פטיסרי", וכל מאפייה היא "בולונדר". אז התפריטים האלה הם פשוט עוד דרך לגרום לאנשים להרגיש טוב עם עצמם?

"ברור שהתהליך משקף מעין וליגה של סממן מובהק של תרבות גבוהה לעבר מעמד הביניים. פעם צחקנו על 'מוקפץ', היום יש כבר 'נגיעות', 'רוזף', 'מצע של'. הפירות המוגנים על זני הפירות כמנה ומאיה כבר בצרפת בריוק הגיעה הנבינה, כל אלה קצת מתחנפים לצרכן, מעניקים לו תחושה שהוא בעצם כאן בתפקיד מבקר מסעדות מקצועי ולא תסם לקוח, ובעיקר שהוא חלק ממערך אסקלוטיובי של מבני עניין. וזה עניין מאוד מעמדי".

באופן פרדוקסלי, אומר אורקבי, גם אוכל "ביתי" או "מסורתי" עובר לידה מחדש. "שיפו" דיות חזרו להיות לגיטימיות כגנסאות מתחכמות ולכאורה מורעות לעצמן. בשורה התחתונה, הוא אומר, "אם מתמסרים לסצנה הזאת היא מעניקה לא רק חוויה קולינרית, אלא גם אשור חברתי ומסוביבה, ומאפשרת להרגיש מעורר, מתקדם וטרנדי. קצת כמו ראשוני הטסים כשהתחילה הבהלה לחי"ל בשנות ה-80. פתאום יש קצת על מה להתנשא".

אבל לא כולם, במתרה, רוצים להיוולד מחדש. אבי לוי, וזכה מאסטר שף ובעל מסעדת "המציא" בירושלים, רוצה שאת התפריט שלו כל אחד יוכל להבין. "מבלי להיכנס למטבחים או לעולטנס 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, ששטות במיאה את המוצר שאני רוצה למכור בדרך הקצרה והברורה ביותר אל הנושע".

אורמרים שהיו מילים קן חלק מהחוויה. "אני לא מחפש להרשים במילים, מה שהכי חשוב לי הוא שאוכל יהיה זה שירבה. זו השקפת העולם האישית שלי, ואני חושב שהיא הולמת גם את סוגי המטבחים שאני מייצג, מטבחים פשוטים וללא מטבחים".

הארוחה, כמה להשאיר בצלחת וככוס היון בסיומה – היא דרך להפגין הון חברתי", אומר ד"ר איתן אורקבי, מרצה במחלקה לסוציולוגיה ואנתרופוליה ליה במרכז האוניברסיטאי אריאל. "העלייה ברמת החיים והחשיפה הגדולה לחו"ל, יצרו בישראל מעמד של 'מבני עניין' בין ואוכל, והדרבן בא ליי די ביטוי בפריחה של מועדוני טעימות, סדנאות,

הים ותגובת הארץ? בעיני השף ישראל אהרונ, מהאריים והתומים של הסצנה, זה בכלל לא עניין של טוב או רע, אלא פשוט כורה 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 הכל מוגזם חלק בלתי נפרד ממערך החיים שלנו. הכל מוגזם הכל גורא גדול, מיידי, מתועד כל הזמן ועולה לסטור. לאן זה יגיע אין לי מושג".

"אני דווקא לא נוטה למטאפוריות בתפריטים שלי", אומר השף חיים כהן. "יש שתי דרכים לכי טוב תפריט, להציג בפני הנושע מה הוא אוכל לא 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 מלהקטן ונלכד ברוטב כמחזן. אצלי יהיה כתוב דג לוקוס. כי כזה אני", אומר כהן.

ואתה לא מוחד להישאר מאחור בעידן שבו כל שטייק הוא שריף? "אני לא מוחד להישאר מאחור בשום מצב, ואם אני אשאר מאחורי אני אסובב את הגב ואודה בראש הטור. אני חושב שסובב זה עניין של אופי, אתה רוצה שהלקוח יידלק על המנה והאופן שבו התפריט כתוב הוא סוג של חיזוק החיזור שלי הוא ברור".

זה עניין של אופי, אתה רוצה שהלקוח יידלק על המנה והאופן שבו התפריט כתוב הוא סוג של חיזוק החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

חיוור החיזור שלי הוא ברור".

שיש לו שפם, גברים ונשים, מוזמנים היו להגיע לאחר הסניפים שלנו לקבל ויהח בחינם. החוכמה הייתה לא להתפלסף עם השמות של המנות בתפריט, אלא כל פעם לרגש את הלקוחות. היה לנו למשל מבצע מטורף, מי ששוקל מעל 120 קילו מקבל 50 אחוז הנחה. לא הפסדנו. גם במחירים אחרים מרוויחים, וזו הנגה לשינה. חוויה שכל אורח במסעדה לא שנה, וגם צוות המלצרים שלנו".

השאלה היא, האם בישראל 2018 תפריט כזה בכלל היה מתקבל חברותי, והאם זה בכלל היה מספק את הצרכים של האוכלן הישראלי החדש. "הסועד הישראלי נחשב להמון מטבחים מסור גים שונים, שהשפים המקומיים יצאו ללימודים באירופה ובארצות הברית, והמשיכו משם לעבוד במסעדות עם כוכבי מישלן", מתאר השף יואב בר את האבולוציה. הערב פותח בר את עשריה של "פארו", המסעדה החדשה שלו, והתפריט העסיקו אותו ימים וילילות. אבל הוא בכל זאת שומר חסד בעודים לימיה הראשונים של הקולינריה הישראלית. "בכון שהמטבח הישראלי הוא ספרטני ומעט אנמי", הוא אומר, "אבל היה בו גם קסם מיוחד של תמימות וניסיון לייחודיות".

איפה אתה רואה כמיוחה את ההבדל בין התפריטים של ארץ לחיוב?

"השמות של המנות שהיו או מאוד ניסו להספיר איך הם נה מוגשת, כלומר 'על מצע', 'בליורי', 'מוקפץ' וכו', בעוד שהיום המנות מנסות לומר על חומרי הגלם, מאיפה הם הגיעו, על טכניקת הבישול, שמות של נתיים עד כדי ירידה לרזולוציה של כמה זמן יישון הבשר".

או מה עדיף – תפריט ספרטי נני שלא עושה עניין או אריליה של שטרנינוחוסקי על כל דגת



רונית רור

Advertisement for land.gov.il regarding the 147/2018/צפ/מכר מס' 64. The text describes the sale of 64 lots in the 'תח"ן' area, including details about the lots, the sale process, and contact information for the Land Authority.

לפחות מידע על מכרזי המקרקעין ותוצאותיהם: תח"ן 64 - 147/2018/צפ/מכר מס' 64. אתר: www.land.gov.il