



Ghetto Gourmet – רשת חברתית לארוחות מחתרת. צילום: Vera Devera

בפריז של המאה ה-18 חי מוכר מרקים בשם בולנז'ר, שהאמין שהמרקים שלו יכולים לרפא מחלות ומכאובים. בשל כך הוא נתן להם את השם Restaurants – "משקמים". אמנם באותה תקופה השלטונות התירו למכור אוכל רק בבתי מלון, אולם מכיוון שמרק לא הוגדר כאוכל, בולנז'ר יכול היה למכור את מרכולתו גם במסבאות. מרוצה מההצלחה, בולנז'ר קרא תיגר על המערכת והוסיף למרקים שלו קצת בשר. עקב כך הוא הועמד למשפט בפני הפרלמנט הצרפתי ולבסוף ניצח. לאחר הניצחון הוא פתח את המקום הראשון בצרפת בו אנשים יכלו לשבת, לשלם ולקבל בתמורה מזון שריפא גם את הגוף וגם את הנפש. כך נולדה המסעדה הראשונה בעולם המערבי. לפני כן היו פונדקים, בהם אפשר היה לישון ולקבל ארוחה חמה, אבל המקום של בולנז'ר היה היחיד באירופה בו אנשים הגיעו רק בשביל האוכל ואחר כך הלכו הביתה. התופעה התרחבה 30 שנה מאוחר יותר, לאחר המהפכה הצרפתית, כששפים פרטיים של האצולה כרותת הראש חיפשו מקומות עבודה חדשים. חלקם פתחו מסעדות בצרפת והיתר ייצאו את התופעה לאירופה ולארצות הברית.

250 שנה אחרי בולנז'ר והמסעדה שלו אנחנו עדים לשלב הבא באבולוציה של המסעדות: המסעדה האלטרנטיבית. "אל בולי" היתה מבשרת הז'אנר – בלי תפריט, עם מנות היי-טק בגודל נניסה ומחוות לפילוסופים פוסט מודרניים. שפים רבים ברחבי העולם אימצו את ההיבט הנחמני של "אל בולי" ופתחו מסעדות ראוותניות ומזרות, בהן אוכלים בתוך אקווריום, במהופך, או מקבלים את מה שהזמין הסועד ממול. שפים מאופקים יותר ניצלו את הזירה האלטרנטיבית כדי לספר סיפור על האוכל, לבדוק את התפתחותו ההיסטורית או להבין משהו חדש על עצמם ועל עצמנו.



Outstanding in the Field – האוכל מניע מהשדה? אז תאכלו אותו שם. צילום: Elaine Skinner

אוכלים על הקצה

| נעמי אבליוביץ |

במסעדות אלטרנטיביות המלצר מחכה לכם בראש ההר, ליד חלקת הפטריות הסודית. שותפכם לשולחן הוא פילוסוף, והשף מנסה לשכנע אתכם לאכול דובים. **אוכלים בחוץ, הגרסה החתרנית**

x-treme



Bompass & Parr – זה מה שקורה כשארטיסטים מחליטים לבשל. צילום: Barney Steel



משמעות חדשה למושג "שעות פתיחה". צילום: Jim denevan

ב-1932 פרסם מארינטי ספר בישול פוטוריסטי והאיץ בקוראים להשתמש בצבעים, במוזיקה ובתאורה בזמן הגשת האוכל. חלק מן המנות שבספר עמדו במבחן הזמן. אחרות, כמו עוף צלוי ממולא בכדורי מתכת ומוגש עם קצפת פחות

אויבת ושגא את האובססיה של האיטלקים לטעמי העבר. ב-1932 הוא פרסם ספר בישול והאיץ בקוראים להשתמש בצבעים, במוזיקה ובתאורה בזמן הגשת האוכל. חלק מן המנות שהופיעו בספר, למשל מרק בשר עם שמפניה ופקעות ורדים, עמדו יפה במבחן הזמן. אחרות, כמו עוף צלוי ממולא בכדורי מתכת ומוגש עם קצפת – קצת פחות. בחגיגות המאה למניפסט הפוטוריסטי ערך **OPENrestaurant**, קולקטיב מסעדנים מסן פרנסיסקו, משתתף פוטוריסטי תיאטרלי, כחלק מתערוכה במוזיאון לאמנות מודרנית בסן פרנסיסקו. במרכזו של המשתתף עמדה פרה במשקל 350 ק"ג, שנשחטה, הובלה על אופניים ברחבי העיר, בותרת על ידי צוות של נשים קצביות ואז נצלתה במשך 18 שעות. הבשר הוגש בקונוסים מטורטיות, שנראו כמו גלידות-בשר, כשברקע נשמעו געיות של פרות ורעש של מטוסים מתרסקים. צוות נוסף שבדק גבולות קולינריים ואמנותיים הוא Bompass & Parr, ארכיטקט ושף מלונדון, המתמחים במיצגי אוכל אינטראקטיביים. באחת הארוחות שערכו שחזרו השניים ארוחה ויקטוריאנית אותנטית, עם כלים מקוריים ותלבושות מסורתיות. הארוחה כללה 12 מנות ויותר מ-4000 קלוריות לסועד. אחת המנות הייתה ארוחת בוקר אנגלית שלמה, ומנה אחרת הייתה ביצה מקושקשת מושחתת מחלמונים, שמנת ואנשובי. כל סועד נאלץ להתמודד עם עשרות פריטי סכו"ם, והשולחן נערך מחדש שלוש פעמים במהלך הארוחה. openrestaurant.org www.jellymongers.co.uk

מדברים בפה מלא

הוזמנתם לארוחת ערב אצל חברים, וסביב השולחן לא מעט פרצופים חדשים. היין נושם, המלח גס וענן של שקט מרחף מעל. בסוף הערב, כשהבטן מלאה ובקבוקי היין ריקים, כבר מצאתם שני מכרים משותפים עם הבחור שיושב משמאלכם והחלפתם מתכון לצאיטני תאנים עם זאת מימין. מה קרה באמצע? אכלתם. אוכל הוא שובר הקרח היעיל ביותר בתרבות האנושית. לא סתם מגיעה המילה האנגלית לחברה, company, מ-com (ביחד) ו-pan (לחם). The School of Life – מרכז לונדוני לצמיחה אישית, שעם מקימיו נמנה הסופר אלן דה בוטון – לקח את התובנה הזו צעד אחד קדימה. מדי שבוע מנחים שני פילוסופים ארוחות נושא, בהן אפשר לשוחח עם אנשים לא מוכרים על החיים, רגשות, ניבון עירוני או אקזיסטנציאליזם, ואפשר גם רק להחליף מתכונים. ארוחות הבוקר נושאות אופי אנרגטי ומיועדות למשכימי קום, שמוכנים להתמודד עם סוגיות קיומיות בשעות מוקדמות. ציפורי לילה יכולות ליהנות מארוחה במסעדה מקורית עם תפריט שיחה ו"מתאבנים מדובבים". 55 פאונד לארוחת ערב, 15 לארוחת בוקר, הדיבורים – חינם. www.theschooloflife.com/Meals

פרה על אופניים

בשנת 1909 פרסם המשורר האיטלקי מארינטי מניפסט, שסימן את תחילתו של הזרם הפוטוריסטי באמנות. המניפסט דחה את העבר והעלה על נס את הקדמה והתעשייה, עם הרבה רעש ואלימות. מארינטי ראה בפסטה

משתוללים בכפר
הצלחת במסעדה היא הקצה של שרשרת שמתחילה בשדה, באחו או בחווה. העניין הוא שלרוב אנחנו לא מודעים לעשרות השלבים הנדרשים, כדי שבצלחת אחת ינוחו סטייק ותפוחי אדמה אפויים. **Outstanding in the Field** היא מסעדה ללא קירות, שנודדת באוטובוס ברחבי אמריקה ופותחת בכל פעם שולחן במקום ממנו מגיע האוכל. ארוחות כאלה כבר התרחשו במשקים, גני ירק קהילתיים, נקרות ים, כרמים ופסגות הרים, ותמיד מוזמנים אליהן גם החקלאים והיצרנים האחראים לחומרי הגלם. אליס ווטס, מייסדת מסעדת "שה פניס" בסן פרנסיסקו ומראשי ארגון "סלואו פוד", כינתה את המיזם "המסעדה שתמיד דמיינתי". בתחילת דרכה של המסעדה, לפני כעשר שנים, הלך השף המייסד ג'ים דבנן (Jim Denevan) על פרויקטים שאפתניים במיוחד. פעם הוא צלה חזיר במשקל 80 ק"ג בבור באדמה במשך 13 שעות (לבסוף החזיר התגלה כעשוי מדי); פעם נר 100 אורחים במעלה הר לכשדה פטריות סודי. היום האירועים מתונים יותר. בשעות הבוקר נערך סיור עומק בשדות, בכרמים או באתרים בהם מלקטים את האוכל, ואחריו מתיישבים לארוחה עד צאת הכוכבים. בכל המקרים התוצרת מקומית, ולעתים חומרי הגלם מגיעים ממרחק מטרים ספורים מהשולחן. השנה לראשונה יוצאת המסעדה אל מחוץ לארצות הברית והיא תקיים ארוחות בארגנטינה, ניו זילנד, דרום אפריקה ויפן. בזמנו החופשי, אגב, דבנן יוצר ציורים עצומי ממדים בחול, שהולכים ונמחקים בהדרגה עם הרוח והגשם. מומלץ מאוד לבקר באתר היפהפה של המסעדה ובאתר האישי שמציג את יצירותיו של דבנן. www.outstandinginthefield.com www.jimdenevan.com

תיאוריית הקשר

השנה 2004. בניו יורק ובסן פרנסיסקו מסתובבים המון שפים צעירים ומוכשרים בלי גב כלכלי שיאפשר להם לפתוח מקום משלהם. חלקם מתייאשים, אחרים מחליטים למחות ולפתוח מסעדות מחתרת ללא רישיון, במיקומים זמניים ועם מעטה סודיות כבד. המסעדות הללו מאפשרות לשפים להתנסות ולהגיש מנות שלעולם לא היו נכנסות לתפריטי מסעדות רגילות. לעיתים מדובר במאכלים עם יחסי ציבור גרועים, כמו אוזני חזיר סיניות, במקרים אחרים במנות רטרוא כמו Turducken (תרנגול הודו ממולא בברווז ממולא בעוף) ולפעמים במיזמים שלמים, שמושכים רק קהל משוגע לדבר, כמו ארוחה בת 6 מנות על טהרת חזירי הבר. כרווח משני השפים יכלו לפגוש באופן אינטימי את הסועדים שלהם ולצמצם הוצאות על מפות, כלי הגשה תואמים וכד'. הסועדים, מצידם, הרגישו שייכים לקנוניה אנטי ממסדית מרגשת. לאינטרנט היה תפקיד חשוב בהתפתחות התופעה. אתרי האינטרנט של המסעדות היו מוצפנים ונסתרים ממנועי החיפוש, והקהל עבר סינון קפדני וקיבל הוראות הגעה בדואר האלקטרוני. היום כבר אי אפשר לסמוך על גורמים חתרניים, ולרוב המסעדות הללו יש אתרי אינטרנט נוצצים ונלווים, שאפילו מאפשרים להזמין מקומות מראש. על אף ההתמסדות חוויית המסעדה המחתרתית עדיין שונה מזו שבמסעדה הקונבנציונלית, ואם אתם מתכננים נסיעה לחו"ל, שווה לבדוק אם פועלת באזור מסעדה "סודית". אם אתם בעניין, כדאי שתצטרפו ל-**The Ghetto Gourmet** – רשת חברתית של ארוחות אלטרנטיביות, המשתמשת במפגשים הללו כדי לחבר בין חובבי אוכל מכל העולם. חלק מן המקומות מציעים הרפתקאות שנויות במחלוקת, כמו מסעדה מברצלונה שניסה לניס 15 סועדים כדי לאכול דוב. מקומות אחרים לעומת זאת מציעים התכנסויות קטנות ומרגשות של פודיז מכל העולם, שעורכים טקסי תה יפניים או משחזרים יחד נקניקיות איטלקיות. חשבו כמה מסעיר היה לו גם בארץ היו נפגשים אנשים זרים, כדי לבשל יחד ארוחת זכרונות או ללמוד על הדגים הנדירים שמוצאים בנמל עכו. www.theghet.com



צילום: Elaine Skinner

א-נורמל



12 מנות ו-4,000 קלוריות. ארוחה ויקטוריאנית רגועה



בחושר חוש הטעם מתחדד. ארוחות טעימות ומישוש ב"בלק אוטו"



מיצני אוכל אלטרנטיביים. Bompass & Parr. צילום: Greta Lieva



אייל שני: סצנה מחתרית של אדם אחד. צילום: דניה ויינר

x-treme



אורי מאיר ציזיק וטובה דיקשטיין מבעלים תניכי. צילום: אסף רונן

אפילו: חו"ל למיטיבי לסת

בשנים האחרונות יותר ויותר פודיז מכריזים שהסיבה העיקרית לנסוע לחו"ל היא האוכל. בגלל זה קמו חברות שמתמחות בטיולים סביב אוכל בלי לבזבז זמן מיותר על עתיקות, מוזיאונים ואתרי תרבות שלא מציעים כיבוד. חברת Tour de Forks (www.tourdeforks.com) מארגנת טיול שעוקב אחר ספרה המופתי של ג'וליה צ'יילד "חיי בצרפת" וכולל ארוחה במסעדת "לה קורו" ברואן, בה עצרו צ'יילד ובעלה ביוםם הראשון בצרפת, וביקור במאפיות, בגבינריות ובחנויות הכלים שמופיעות בספר. רוב המקומות עדיין פתוחים (כמה אופייני לצרפתים!) גם 61 שנה אחרי כתיבת הספר. באתר www.cityfoodtours.com מציעים סיורים קולינריים בניו יורק. אחד מהם עוקב אחר תוכנית הריאליטי "טופ שף" שצולמה בעיר וכולל ביקור בחנויות ובמסעדות ששימשו את המתחרים. בסיום מגיעים לסנדוויצ'יית הגורמה Witchcraft, השייכת כמושבן לשופט התוכנית טום קוליקיו. סיור מאתגר במיוחד עורכת חברת White Moustache, המתמחה באחד מיעדי האוכל המרתקים והלא מוכרים בעולם: צפון-מערב ארצות הברית ובייחוד סיאטל (whitemoustache.com). הסיור המפורסם ביותר שלהם נקרא "לשונור את שוכני המעמקים" ומתמחה בחומר הגלם המייצג ביותר את המטבח הצפוני-מערבי: פירות ים. במשך יום שלם תסתובבו בפולקסווגן מסחרית משנות ה-60 ותחסלו מאכלים לפי הרשימה הבאה: קרב שרימפס, שרימפס קריאוליים, ג'מבו שרימפס, שרימפס מאודים, מוקפצים ובטיגון עמוק, שרימפס באננס ושרימפס לימוניים, שרימפס בקוקוס ושרימפס בפלפל שחור, מרק שרימפס, קדרת שרימפס, סלט שרימפס, שרימפס בתפוחי אדמה, בורגר שרימפס ולסיום – סנדוויץ' שרימפס. למרבה הצער הסיור אינו כולל הוצאות הטסה לבית חולים.

אוכל אלטרנטיבי, הגרסה הישראלית

תרבות השוליים שלנו מתנהלת בקנה מידה קטן בהשוואה לארצות הברית. כשיש לך 300 מיליון תושבים, גם השוליים הצרים ביותר מאפשרים סצנה אלטרנטיבית משגשגת. בארץ איש לא יפתח מסעדה עבור 100 חובבי אתגרים. כך לפחות חשבנו עד שאייל שני חזר לחיינו לפני שנתיים עם "סלון"

אין עוד מקום בעולם בו מומחית לאוכל תניכי משחזרת אתכם את מאכלי שיר השירים או מלמדת איך מכינים גבינות בעזרת שרף תאנים, כמו שעושה טובה דיקשטיין בשמורת נאות קדומים. צריך רק לפתוח את העיניים ולחפש

ולבסוף ילדה את "צפון אברקוס", הידועה גם כ"אמנות לעם". "סלון" היתה (ועודנה) המסעדה המחתרתית היחידה שקמה כאן, אבל לצידה תוססת סצנה מקומית של אכילה אלטרנטיבית ביערות, באולמות תיאטרון ובמרכזי תרבות. נראה שהסועדים ההרפתקנים בארץ משתמשים באוכל כדי להעמיק את ההיכרות עם שורשיהם ועם אוכלוסיות אחרות. אורגניות פוטוריסטיות לא יתקבלו כאן בברכה, אבל מיזם חברתי מרתק כמו "בלק אוטו" דווקא כן. המסעדה (עליה כתבנו בגיליון 211) נמצאת במרכז "נא לגעת" ביפו – מרכז תיאטרון, אוכל וסדנאות, שנועד להעמיק את הקשר בין הקהל הרחב לאוכלוסיית החירשים והעיוורים (www.nalagaat.org.il). ב"בלק אוטו" האוכל מוגש בעלטה מוחלטת, רק אתם, האוכל והמלצר העיוור, שמשמש (באופן פרדוקסלי) בתור העיניים שלכם. מדי עונה מתארח במרכז שף בכיר, כמו למשל מאיר אדוני, שמכין ארוחת טעימות חשובה. מיזם אוכל מרתק נוסף ממוקם ליד התחנה המרכזית בתל אביב ונקרא "סיפורי סבתא". מדובר במופע תיאטרון המתקיים ב"במתמיצני" (www.miklat209.org.il) ומשלב שחקנים מקצועיים, שחקנים בעלי פיגור שכלי, קונדיטור, מוזיקאי ואת השוקולטייה רואי גרשון. ההצגה בוחנת את דמות האישה באמצעות אגדות ילדים למבוגרים, והמופע הלא שגרתי כולל אפיית מאפים ופס ייצור לשוקולד. במהלכו הקהל אוכל מן המתקנים והופך לחלק מן החוויה המועלית על הבמה. דוגמה אחרת לחיפוש הישראלי אחר משמעות באכילה היא סעודות הליקוט שעורך אורי מאיר צ'זיק – תזונאי שמתמחה בהיסטוריה של הרפואה הטבעית ובעשבי בר אכילים (www.mazon-izun.com). בסדנאות שלו אורי מוליך אנשים בשדות וביערות כדי לאסוף צמחי בר שאותם הם מבעלים בשטח. לפני כשנה הוא יזם ארוחה היסטורית מפוארת, ששחזרה את מתכונת "כיתאב אל טביח" – ספר בישול בגדדי מימי הביניים – וכללה למשל דגים בסומאק ומי ורדים או בירת דבש תוצרת בית. בסופו של דבר גם לנו יש סצנה אלטרנטיבית מרתקת. קצת פחות מפוארת ובוועטת מן האמריקאית, אבל מאוד ישראלית. אין עוד מקום בעולם בו מומחית לאוכל תניכי משחזרת אתכם את מאכלי שיר השירים או מלמדת איך מכינים גבינות בעזרת שרף תאנים, כמו שעושה טובה דיקשטיין בשמורת נאות קדומים (www.neot-kedumim.org.il). לא צריך להסיע פרות שלמות על אופניים ברחבי סן פרנסיסקו, אלא רק לפתוח את העיניים ולחפש. האלטרנטיבה שלנו היא ארוחת פריקי ועוגות עשויים. ■

www.gastronomi.co.il

– מוסך לשעבר ששופץ למסעדה במיקום סודי (לפחות בהתחלה) וזמני פתיחה לא הגיוניים של יומיים בשבוע. הישיבה עודדה אינטראקציה עם זרים, המחירים פנו לאלפיון העליון, וצורת ההגשה (על חמגשיות ונייר חום) היוותה פרודיה אירונית על מי ששילם עבור המנות. מתחילת דרכה "סלון" היתה הצגת היחיד של אייל שני – תיאטרון אוונגרד בשיתוף הקהל ועגבניות נבחרות. עם הזמן, כדרכן של מסעדות המחתרת, גם "סלון" התמתנה, התברגנה, נפתחה לקהל הרחב,