



קליידסקופ אסייתי.
מטבחים, טבחים,
שווקים, טעמים,
צבעים, ריחות, מרקמים
מהודו, מסין, מתאילנד,
מיוסטנאם ומקמבודיה

מסע בין צלחות

שלושה חודשים, חמש מדינות, אלף מנות. טעימות מיומן מסע קולינרי שערכו השף יובל בן-נריה וטבחיו באסיה, לגיבוש הקונספט של המסעדה האסייתית החדשה שלו ← **מרב סריג**



אסיה המסע. בדצמבר 2011, כחלק מאסטרטגיית המחקר בתהליך הקמת המסעדה שלו, יצא השף יובל בן-נריה, יחד עם שני הסרשפים שלו אלי שטיין ודור אבן, למסע בן שלושה חודשים בחמש מדינות בדרום מזרח אסיה: סין, קמבודיה, וייטנאם, תאילנד והודו. בן-נריה, ער לפני שנה השף המוערך של מסעדת הרברט סמואל (מסעדתו של יונתן רושפלד), מי שהיה אחראי על הערבים ההודיים בימי ראשון במסעדה, החליט להרחיב את הבישול האסייתי שלו למדינות נוספות בדרום מזרח היבשת - הפעם ב"Taizu, המסעדה המדוברת שלו, שנפתחה השבוע להרצה.

הרציונל שעמד מאחורי המסע הקולינרי של השלושה היה להעשיר את "אוצר המילים הקולינרי האסייתי" שלהם. "אתה יכול לראות מלא סרטים שישבירו איך עושים דים סאם, ולקרוא מלא ספרים שילמדו איך מכינים דוסה וסמוסה, אבל עד שאתה לא טועם את האוכל הזה ורואה אותו בעיניים - זה לא עובד", אומר בן-נריה. "היה לי חשוב לבנות אוצר מילים כזה, שיהיה לי משהו שאוכל להשוות אליו, מעין סמן: אתה יודע לאן אתה הולך ומהי נקודת ההתחלה שלך".

אסייתי אונטנט", הוא אומר, "אלא לקחת את המנות האסייטיות, שהן לפעמים אוכל רחוב פשוט, ולתת להן פרשנות אישית, מקומית, עם מעוף ועם טכניקות בישול מודרניות". הוא בחר לכנות את המטבח שלו: AsiaTerranean.

הודו תבלינים. דגנים. "בהודו אתה לא צריך להבין יותר מדי איך הם מכינים כל מנה. מספיק שתלך ברחוב, תראה את הקטניות פרוסות על הכדים ותריח את ניחוחות התבלינים, ותבין את הלך הרוח של המטבח הזה, שהוא גס ומתובל מאוד. אתה מסתובב שם ברחובות ומבין את הסיפור של האוכל - פשוט, עוטף, עשיר ומשמח. אתה לוקח גרגיר קטן (מש, אורי, חומס) ויכול לעשות איתו כל"כך הרבה דברים: עושר התבלינים במטבח הזה פותח עולם של אפשרויות".

תאילנד צבעים. תקשורת. "מדהים לראות מה אוכל יכול לעשות לאנשים ואיך הוא יכול

לקשר ביניהם. בתאילנד מניחים את האוכל במרכז השולחן והתקשורת היא סביב האוכל. זה אוכל שאתה מרבר סביבו. אתה מסתכל על התאילנדים איך הם אוכלים, כמה הם נחמדים וחמים, ואיך הפיקנטיות והצבעוניות של האוכל קושרת ביניהם. זה כמו קונצרט. אתה לא אוכל בשביל להיות שבע, אתה פה בשביל ליהנות. והשולחן, ככל שהוא יותר צבעוני ומלא כך האנשים יותר שמחים. זה משרר משהו על התרבות שלהם, ולא צריך הרבה בשביל ליהנות שם מאוכל טוב: תבלינים, רוטב דגים, לימון ופלפלים חריפים - והבאלנס ביניהם. זה הסיפור".

וייטנאם חופש. "המטבח הווייטנאמי הוא מטבח שמפעיל את הסודר. שמים לך על השולחן עלים, רטבים וחומרי גלם נוספים, ואתה מושלב וממנן אותם לפי טעמך. הם בעצם יותר בסין אבלו כשאומרים לך: 'תשחק איך שבא לך'".

"התארחנו שם אצל משפחה מקסימה שחיה על גדות נהר המקונג ובישלונו עם המאמא לבינות

שרימפס קריספיות מופלאות ופנקייק מקמח אורי, טיפל'ה כורכום ומש צהוב - את שתי המנות האלה נגיש בהמשך במסעדה. גם בהו צ'י מין סיטי, המסעדה הווייטנאמית הראשונה שלנו, קיבלנו הרבה השראה. נדהמנו ממגוון העלים, המרקמים, האטריות והצבעים שהיא מציעה. זו מסעדה קטנטנת, צמודה לשוק הגדול במרכז הו צ'י מין סיטי, שמגישה את מרק הסרטנים והשרימפס הכי טעים שיצא לנו לאכול בכל המסע. המנה הזאת היא ההשראה שלנו למרק הסרטנים הווייטנאמי שאנחנו מכינים".

סין שווקים. "השתרלנו מאוד לטעום הכול - מחרקים ועד למרורות. במסעדות בסין אתה מקבל תפריט שנראה כמו טופס של טוטו ומסמן איקס על המנות שאתה רוצה, לא תמיד הבנו מה אנחנו אוכלים, אבל את האוכל הטוב ביותר בסין אבלנו בשוק של שאנגחאי. כשרים מיובשים תלויים לראווה בחנויות והמוני אנשים עומדים בתור. בסמטאות הצרות שמובילות לרחובות השוק הסואנים

מתחבאים דוכני אוכל מופלאים וזולים של אטריות ושל מרקי וונטון.

את האטריות הנדירות, שמכינים על המקום במגירות אידוי, מגישים הכי פשוט (זה משתנה מעט מרוכל לרוכל): מפזרים מעל שרימפס יבש ובצל ירוק, מוזגים מעל סויה, וזהו. יש לך ארוחה מופלאה. את מרקי הונטון מכינים נשים מבוגרות שיושבות על שרפרפים ומקפלות אלף וונטונים בשנייה. הן מגישות לך את זה במרק עוף סופר טעים ונעים, עם מלא שמן צ'ילי שיוצא לך מהאזניים".

חומרי גלם אקסטרם. "את המנה הקשה ביותר אכלנו בווייטנאם. לוקחים נחש קובר, כולאים אותו ברשת ומביאים לך אותו לשולחן חי כדי שתבחר את החלק שאתה רוצה לאכול. חותכים אותו ליוך ונותנים לך לשתות את הלב הפועם שלו - הם טוענים שזה מחזק את כוח הגברא. בכלל, הכול אצלם קשור לכוח הגברא. ואו הם מניחים לך את הלב הפועם בתוך כוסית, מוזגים לתוכה יין אורי, שהוא הרבה יותר רומה

"את המנה הקשה ביותר אכלנו בווייטנאם. לוקחים נחש קובר, כולאים אותו ברשת ומביאים לך אותו לשולחן חי כדי שתבחר את החלק שאתה רוצה לאכול"

לודקה נוראית, ואתה אמור לשתות את הכול בלגימה. או נותנים לך עוד קצת מהרם של הנחש ועוד יין - ריטואל שכוה; זה לא טעים ודי נורא. בסוף מגישים את הנחש בקארי. הקארי היה נחמד. הנחש היה צמיגי".

השראה חוויה. "כמעט אין דבר כזה באסיה שאתה יושב ליר שולחן ואוכל לבד. יש משהו קסום בזה שאתה יושב סביב שולחן ושכולם אוכלים מאותה מנה ומרברים סביבה. זה יוצר אינטראקציה מסיימת, תזונה, בשולחן. אנחנו רוצים שאנשים במסעדה יעברו חווית אכילה רומה לחוויה שאנחנו עברנו במסע. לכן יש פה הרבה מנות שהן מנות sharing, עם הרבה חופש לסועד. אנחנו רוצים שהוא יעשה את הצעד הנוסף וישלוט במידת החריפות, החמיצות או המתקות של המנה שלו. אנחנו נבנה לו את נקודת ההתחלה, והוא ייקח את המנה לכיוון שלו. ובשביל זה יש פה המון עציצים שאפשר לתלוש מהם עלים אכילים ושולחן ארוך וקומונלי, שמקורו בשולחנות הארוכים בשווקים בסין".

g@globes.co.il

רב תכליתיים בעליל | כל הדרך מהמיקרו ועד למקפיא

סנונית אחת אינה מבשרת את בוא האביב, אבל להקה של כלי אחסון חדשים שנחתה על שולחנו לאחורונה בהחלט מבשרת שחג האביב מגיע השנה מוקדם מהרגיל, כבר בחודש מארס. בבתים מסוימים כבר סוערות הרוחות בשאלה הגורלית "איפה נהיה בסדר השנה?", ויחצני כלי המטבח כבר אחוזים תזוית, מהללים ומשבחים ומפארים את כלי האחסון החדשניים של 2013, בהם כלי זכוכית רב-תכליתיים בעליל, המתאימים גם לבישול, גם לחימום במיקרו או לצלייה בתנור, גם לאחסון במקרר ובמקפיא וגם לשינוע של המעדנים לשולחן ליל הסדר. כלי אחסון אמנם אינם המוצרים הסקסיים ביותר שמרתק לכתוב עליהם, אולם הם שימושיים מאוד במטבח, במיוחד להכנת ארוחות רבות משתתפים, והנה הם לפניכם.



פייקס. ססתום דריכוני חכם

פייקס, 4 IN 1 PLUS | חברת פייקס, מותג מוביל שכל אחד מכיר, משיקה סדרה של כלי זכוכית, תוצרת צרפת, שעונה לשם Lock & Lock I PLUS 11-4 תבניות בצורות ובגדלים שונים, המתאימות לבישול, לחימום במיקרוגל, לאפייה ולצלייה בתנור עד 300 מעלות. לאחסון במקרר או במקפיא עד מינוס ארבעים מעלות ולנשיאת מזון ממקום למקום. הכלים מגיעים עם מכסה שקוף, שבו קבוע שסתום אוויר דריכווני חכם, אשר בכוחו, מצד אחד, לשחרר אדים במהלך החימום במיקרוגל ולמנוע הצטברות של נוזלים מיותרים בתבשיל המחומם, ומצד שני להוציא אוויר הכלוא בתבנית ליצור ואקום לצורך אחסון לטווח ארוך. מוצרים בהחלט טובים, יעילים, נוחים לשימוש ואמינים, שתיוגם העיקרי הוא בכך שהם באמת יכולים לשרת למשימות שונות במטבח. 98-53 שקלים במשבי לצרכן ובחנויות נוספות.

בורסל, הם כמעט חים, יוננון, ברכת הארץ, עורה ואחוה ותנויות נוספות.

ארוקסטיל, סדרת Sistema. מותג ארוקסטיל, גם הוא מוכר לכם בודאי, מייבא הישר מניו זילנד מגוון קופסאות ותבניות שעשויות מפלסטיק, מבית היוצר של חברת Sistema. לטעמי מוציאים כלי ייעודי כמעט לכל מטרה: קופסאות עגולות לאחסון מוצרי מזון יבשים או חצי נוזלים, קופסאות המחולקות לתאים לאחסון שאריות במקרר או לנשיאת ארוחות לעבודה, קופסאות לאפייה עם כוסות מידה, קופסאות ייעודיות לקרקרים, לדגנים, לסלטים, וסדרה של מוצרים לבישול במיקרוגל, הכוללים פתח לשחרור לחץ, חורים לשחרור אדים המורדים את זרימת האדים לבישול מהיר יותר, וידיית הרמה נוחות להוצאת המזון החם.



הכי שימושי. קופסת אחסון סיסטמה (רובעה) ולוק אנד לוק, זכוכית

אורן קנר