

גלריה

יום שישי 15 במרץ 2013 | www.haaretz.co.il

מאסטר שף

עולם הקולינריה
הישראלי כבר משחזר
את הסכינים: יובל
בן-נריה משיק את
המסעדה המדוברת
ביותר בישראל
דפנה ארד עמ' 4

22.83x33.76	32	6 עמוד	הארץ - גלריה	15/03/2013	36165992-1
יובל בן נריה ש - 838420					

בן-נריה.
השראה במחסן



אסיה הקטנה

ההכנות נמשכו יותר משנה וכללו מסע למידה מקיף ברחבי אסיה; הבאז בתל אביב התפשט בהדרגה, והלחץ גדל יחד אתו. עכשיו נפתחת "טאיזו", מסעדת השף האסיאתית היוקרתית של יובל בן-נריה. איך נבנה התפריט, למה יוגשו כל כך הרבה סוגי קרח ואיך הגיבו הסועדים הראשונים? מסע קולינרי עם בן-נריה ושותפיו, שלב אחרי שלב

דפנה ארד

צילום השער: אייל טואג

חהו הבאז? מי מניע את הבאז? מי התחיל את הבאז? מדוע מקום אחד יוצר באז והשני לא? איך הבאז מתפתח? איך הבאז מופץ? למי אכפת מהבאז? מהי הפוליטיקה שמאחורי הבאז? מהי השורה התחתונה בבאז? האם הבאז מיתר? גם להכנסות? האם באז הוא זמני? האם באז יכול ללוות כישלונות? מדוע באז עולה על נושא אחד ולא על משנהו? מהם התהליכים שמ"באזכזים כל באז? הנה מקרה מב"חן של שף צעיר אחד ששמו יובל בן-נריה, שהבאז לגביו מטלטל את המערכות, ושל מסעדה אחת בתל אביב, "טאיזו", שהיא הפרויקט שלו. אחרי יותר משנה של הכנות, שנעשו במרץ ובתנאים אופטימיים ליים, המסעדה נפתחה לפני שבוי

עיים להרצה. סוף סוף!

פנינו אליו בפעם ראשונה באי פרייל אשתקד, לאחר שעזב את תפקידו כשף של מסעדת "הרברט סמואל" בתל אביב, שבה התמקצע ובה עשה קסמים, כדי שישתתף במוסף פסח ויתראיין כשף מב"טיח, בן 31, ג'ינג', מוכשר, שגרל במבשרת ציון ועבד לפני כן במ"סעדת "רפאל", ובשרתון פלאזה תחת השף שלום קדוש, והשתלם במסעדת "Arzac" בסן סבסטיאן שבספרד וב"Le bernadin" בניו יורק, וסומן כ"דבר הבא" לכל אורך הקריירה שלו. היתה אז שמועה שהוא עובר על מסעדת שף אסיאתית יוקרתית. הוא סירב להתראיין בנימוק שהעבודה על המסעדה בשלבים ראשוניים והוא מעדיף לחכות. הוא גם הוסיף: "אני לא רוצה שהמלה 'מבטיח' תיכתב שוב לגבי. אני עכשיו עובר על מימוש ההבטחה".

26.23x33.49	33	6	עמוד	גלריה - הארץ	15/03/2013	36166005-7
יובל בן נריה ש - 838420						

השותפים ב"טאיזו". לדבריו, "במי סעדות אחרות אין תהליך - קודם פותחים את המסעדה ואז משנים את הקונצפט על פי דרישת הלקוחות. במקרה הזה היה מסע של שלושה חודשים לפני הכניסה למטבח, אחריו עברו שבועיים רק על תערובות תבלינים ושמן. וכך התוודענו תשתית של טעמים, לא מיד התחילו לבשל. אין פה מסע דות עם רמת הכנה כזו, גם בנושאי שירות וחוץ, בספרו 'Setting the Table', דני מאייר, הבעלים של 'יוניון סקוור קפה' בניו יורק, מספר על תהליכי הקמת מסעדה, והם דומים למה שקורה פה. זה גם מזכיר את הסרט על העבודה במסעדת 'אלבול'. כל זאת משום שהיה לנו גב כלכלי

בארץ. זה מבחינתם מעשה מאוד ציוני, ויש להם גם רעיונות איך לפתח אותו מעבר לגבולות ישראל. אני מתעקש שהמטרה היא קודם כל להצליח פה, ואז אם זה יאריך ימים, יהיה מה לדבר יהיה הרבה שואו בקוקטיילים, כי אחד הבעלים שלנו הוא מבעלי חברת אלכוהול גדולה, ככה שהמחירים לקוקטיילים יהיו נגישים והמטבח יהיו פרימיום, על בסיס הג'ין הכי טוב והוורקה הכי טובה. בחיים לא יכולתי לעשות את זה לבד. הקפתי את עצמי באנשים אדירים, שיצירה היא חלק מהם. "השלב הראשון בתהליך היה שלב הרעיונות, בעקבות הטיול שלנו לאסיה, לטייוואן, למקאו, קנטון, הונג קונג, הוצ'מיין סיטי וקמבודיה, יחד עם מנהלי המטבח העתידי, אלי שטיין ודור אבון. החוויה הכללית שאנחנו חותרים אליה במסעדה היא סיפור המסע לאסיה,

מילן תפוח אדמה. לקחנו דוגמאות והצלחנו לשחזר את זה פה. קמברי דיה היתה אכזבה בעבורנו. האוכל היה פחות מעניין, הרבה קארי מסמנים וביצות מתפוררות, היה לנו קשה כטבח עם המרקמים שם, המחיות המסריחות שלהם. מחיות דגים ושרימפסים." בחורף שלפני העלייה לטבח המסעדה התגבש הצוות במטבח להשכרה בדרום תל אביב. בכל בוקר, קבוצת גברים צעירים פרוצה במחול של פעילות יצירתית, אוכל ושתייה סביב בן-נריה: "יש ימים שלמים שלא יוצא מפה כלום, ואז אני מתוסכל. ויש ימים טובים נורא - זאת יצירה. כל דבר שאנחנו מכינים אנחנו מצלמים, מתעדים מתכוון, וכותבים בלי סוף, כל אחד מדרג ואומר מה הוא חושב. מתוך 500 מתכונים, 40 יעברו את השלב הראשון, ורק 20 ייכנסו למסעדה. המסעדה של-

ומציג מכשיר שבמקור נועד לרדד שניצלים ובמקרה הזה משטח דפי דים סאם. "מכיוון שאני לא רוצה להעסיק סינים אלא ישראלים, קנינו כמה מכשירים שיחליפו עובדים שכל היום יקפלו בצק ויהדקו אותו - זה זה המכונה הזאת או סיני קטן עם מערוך. כשהשתתפנו בסדנאות בישראל במסעדות התאילנדיות זה היה נורא. נאלצנו לעשות כל דבר קטן בעצמנו." הקונדיטור אדריאן שיינגרט פיתח שם את הסבריה שלו בריצנות של כימאי: "שבוע עברתי על התיבול של הסירוף. הוא כרגע מכיל עלי ורדים, כפיר ליים, הל, וניל טבעי, סידר תפוחים, רום כזה, סוכר דקלים, קינמון סיני וקימל מנטה." המקום שהכי מעורר השראה מבחינתו של בן-נריה הוא המחוסן, בספירת-מלאי-ניים-דרופינגית-של-מצרכים-אקוטיים, בן-נריה

בן-נריה: "אחד משיאי הטיול בווייטנאם היה אירוח בכפר אצל משפחה בבית בלי חשמל. בישראל עם המאמץ במטבח והכרנו סוג חדש מבחינתנו של טמפורה, שונה מזו שביפן ומורכבת מקמח אורז ועמילן תפוח אדמה. לקחנו דוגמאות והצלחנו לשחזר את זה פה"



"טאיזו". חדשנות היא לא מטרה צילומים: אייל טואג

ויכולנו להרשות לעצמנו תקופת תכנון ארוכה".

לדבריו בן-נריה, "זו מסעדה אסיאתית אבל היא לא מטבח סיני אולטרה-מודרני אלא משהו משלנו. אנחנו עובדים על הפרויקט בצורה מושכלת, ומשקיעים בכל פרט. ובכל זאת, חלק נפל על עלויות, או בירוקרטיה או פנטסיות רחוקות מדי. אבל כמעט ולא.

"חודש לפני שעזבתי את מסעדה עדת הרברט סמואל, פגשתי את אחד הלקוחות הקבועים שנהג לשבת על הבר, וסיפרתי לו שאני עוזב כדי לפתוח מקום משל עצמי, משהו אסיאתי מודרני מעניין עם פרשנות אישית שלי. הוא שאל על סכומים וצפי השקעה, הכל ברמה חברית. החלפנו טלפונים. למחרת בעשר בבוקר התקשר עורך הדין שלו ואמר שהוא מקבל את ההצעה. בכלל לא היתה הצעה ומשם זה התגלגל למשא ומתן וחתימה."

אכלנו בטעות צבים

ב"טאיזו" הושקעו יותר מ-5 מיליון שקלים על ידי משקיעים זרים, השקעה חריגה בנוף המסעדות הישראלי. לדבריו בן-נריה, "המשקיעים שלי הם יהודים בעלי דרכונים ישראליים, משכילים, צעירים, מבינים בביזנס, ומחפשים בית חם

בראש השנה ניסינו שוב, התבקשנו להמר מה יהיו הרברים שיעשו את החורף, הבטחנו שה"מלה" לא תופיע בכתבה, אבל הוא שוב דחה את ההצעה והסביר שהמסעדה עדיין בתהליך: "הרעיון שלנו רחוק ממנה ראשונה-עיקרית-וקינה, אנחנו רוצים לקחת אנשים למסע שאיננו עברנו. וזה יתבטא בשירות, במוסיקה ובמקום, וכמובן באוכל. יש חזון לעסק הזה. חזון גדול מאוד גם בקשר לעובדים בו וגם למי שיאכל בו."

במערכת הסכימו לחכות בסיבנות, אבל בינתיים התעוררה השאלה: כמה זמן לוקח להקים מסעדה? בנג'י זינגה, שלפני 25 שנה פתח את מסעדת "פנטום האופרה" בבית האופרה בתל אביב, ולאחר מכן ניהל את "טאי קאמאר", את מסעדת "לימונדה" ואת רשת "קפה ג'ו", הוא אחד

"חתוך 500 מתכונים, 40 יעברו את השלב הראשון, ורק 20 ייכנסו למסעדה. המסעדה היא דיקטטורה ברמה מסוימת. אבל בנוגע לטעם, כל קול נחשב"

נו היא דיקטטורה ברמה מסוימת ודמוקרטיה ברמת העשייה. ההייררכיה ברורה, כי המטבח צריך להיות מאוד מדויק, אבל בנוגע לטעם, כל קול נחשב והרוב קובע מה טעים, לא רק אני." במטבח הניסויים בוחנים את המכשירים שנרכשו מכל קצוות תבל, מאפסים אותם ומתאימים אותם למטרת המטבח הזה. "אנחנו נעזרים במכשירים כדי שיפיקו מחיות תאילנדיות. קנינו גם תנור סיני לצליית חזירים, בתלייה", מתגאה בן-נריה. "אנחנו נמצאים בשלב ההרכבות. היום עשינו כבר שלוש פעמים בצק לדים סאם, עמילן שקוף במילוי בטטה אפוייה במלח וחמאה חומה. לכל דים סאם תהיה צורה אחרת", הוא מסביר

מתגאה בשפע ומדי פעם פותח צנצנת כדי להריח: "יוזו קוש, מחית מיץ לימון עם צ'ילי ירוק. אורז שחור, תמרינדי שאנחנו עושים בעצמנו, שומשום שחור, פרי הקוקאם ההודי, אורז שטות, צ'ילי מהודי, עלי קארי, עלי חילבה, אבי קת מנגו, כוכבי אנים, מלח שחור, שמן שומשום שחור, שמנים אתריים של תפוזים וליימים, פטריות ואטריות מיוחדות, סויה לבנה.

"כמעט הכל אנחנו עושים בעצמנו, חוץ ממה שמוגזם. ניסינו עם טיפה ליה יומרה לחדש בכל תחום שנגענו, לפרמט כל דבר עד הסוף ולמלא את החסר, אבל בלי ביקורת על יתר המסעדות. כולנו אוכלים בכל העיר, וטעים לנו. החדשנות איננה המטרה שלנו, היא רק משרתת את המטרה, ובמסגרת הזמן שהיתה לנו המצאנו דברים והבאנו דברים לארץ. היו דברים שהתעקשנו עליהם, כמו פילטריזציה נהדרת למים, שתשפיע על טעמי המרק הנתון והקפה."

נרדב לאור, שותף במסעדה שגויס לתפקיד מנהל הרכש הפיננסי והלוגיסטי שלה, היה הסירוף של בן-נריה בהרברט סמואל. לדבריו, "אני מכיר את האוכל שיוכל יודע לעשות, עברתי עם הרבה שפים, ידע והבנה כמו של יובל לא ראינו. אני לא רוצה להשתפך יותר מדי,

אבל יש בו משהו שונה. הוא מפרק ומרכיב, ובקיצור הוא מבין, לא על בסיס אינטואיציה, אלא הוא מבין טעמים, טקסטורות, יש לו רמת הסתכלות גבוהה על אוכל שלא נתקלים בה לעתים קרובות."

רגשנות, כריזמה ויצירתיות

בן-נריה הוא בנם של פרופ' יגון בן-נריה, אימונולוג ואחד החוקרים המובילים בעולם של המנגנונים המובילים לסרטן, ושל ד"ר זיוה בן-נריה, רופאת ילדים מומחית בגנטיקה מבית החולים הדסה בניו יורק. יש לו שני אחים, האחד מהנדס והשני חייל, ואחות, סטודנטית לרפואה.

יובל, בן כמה אתה עכשיו? "31. עוד מעט חוגג יום הולדת. אבל מעדיף להישאר בן 31." אתה חושב שיש יתרון בכך שאתה צעיר?

"בוודאי, לא רק שאני צעיר, גם הסטטוס שלי הוא יתרון. לעדי עוין, בת זוגי, ולי יש בסך הכל שני כלי בים, אבל גם זה לא ממש קל. היא מחזיקה את הבית וגם אותי, ולמי רות עבודת ההכנה הארוכה שהיתה לנו, תקופה של שנה שבה טיפפתי לה כל הזמן שזה לא עומד להיות קל, זה לא קל."

אם לא היית טבח, מה היית עושה?

"סביר להניח שהייתי נהפך לחוקר, אני מגיע ממשפחה עם טון של ביקורתיות, מוקף במרענים מכל הכיוונים. התחלתי לבשל לקראת סוף הצבא במסעדה קטנה בתל אביב. בהתחלה ההורים היו מביסוטים מהבישולים, והומינו חברים שלהם פרופסורים לטעום את מה שאני מכין. ואז, אחרי שירותי הצבא בתזמורת צה"ל, יצאתי לטיול של שנה בידיעה שאחזור ללמוד באוניברסיטה. כל הטיול בדרום אמריקה מצאתי את עצמי רק אוכל ומבשל, הסתובבתי עם תיק מלא בסכינים ובתבלינים, ועם הזמן הבתי שאולי עדיף לא להילחם עם זה - ולבשל. אבל הורי הכריחו אותי בכל זאת ללכת ללמוד. נרשמתי ללימודי פילוסופיה והיסטוריה באוניברסיטה. נותר לי כמה נקודות להשלמת התואר. המסעדה את הישראלית כל הזמן מאתגרת את עצמה. אחד המנטורים הגדולים שלי, יונתן רושפלד, היה הקטליני זטור הרציני של כל הסיפור במסעדה, והוא שחיבר אותי להודו ולתבלינים."

עם יד על הלב, אתה לא חכם מבדי להיות טבח? "להיות חכם זה פלוס אדיה יש המון אנשים חכמים שלא הצליחו ליצור דבר אחד מקורי בתייהם, ויש הרבה אידיויטים שכן. להיות חכם זה למנף אופרציות ולהבין שיש הרבה מנגנונים ופונקציות מאחורי כל דבר, אני עובד קשה כדי להגיע למשהו המקצוע שלי הוא המקצוע הטוב בעולם. יש בו סיפוק, יצירה, אינטראקציה עם אנשים, אני מעריך שאין עוד מקצוע שבו אפשר ליצור בזמן קצר כל כך דברים שמשפיעים ומזיזים כל כך הרבה אנשים. להרבה אנשים יש זיכרון חזק יותר מאוכל מאשר של כל תמונה שהם ראו במוזיאון, יש בזה גם אדרגלין,

26.24x34.13	34	6	עמוד	הארץ - גלריה	15/03/2013	36166022-6
יובל בן נריה ש - 838420						

משהו חצי צבאי, סטטוסטרוני, מאור ממכה זה מקצוע שדורש תכונות של היפראקטיביות, שיגעון, רגשינות, כריזמה ויצירתיות, ואני כזה. לא יכול לשבת שעות במשרד."

עידן הקרח

בסוף ינואר, שבועות ספורים לפני העלייה לשטח המסעדה, נערכה ארוחת טעימות במסעדת "שילה" ברחוב בן יהודה בתל אביב, שם צוות המטבח של בן-נריה התערה במקומיים וקיבל טעימה מהאנרגיות של זמן אמת. בארוחה הוגשו מנות כמו קרפצ'ו אינטיאס ויוו טוביקו, שעליו פוזר שומשום שחור וביצי דגים צבעוניות, עם ספרינג רול ואטריות מבושלות בציר קומבו, סלט פטריות, דפי אורז ואצות ים טבעוני, נתח פילה לברק מאודה ולצדו פלח לימון וטפטפת שמן בוטנים, ולצדו קערת אטריות מאש, פפאיה ויוויקושו ועלים ירוקים, פלפל ירוק חריף שלתוכה שופכת המלצרית מרק צה, לחמי גיות סינטי מאורות ובתוכן ברווז קונפי קרטיט רוטב טאיווני, עם כוסברה, פלפל חריף, מלפפון כבוש וחסה, תבשיל צואר טלה וינאלו ופראטה, שמנת חמוצה ועלים/דג טנדורי לימונים ושמנת חמוצה, וקארי מסאמן אדום-כתמתם בח' לב קוקוס עם אורז מאודה ופירות ים שרימפס קלאמי ומולים, מרק סרטנים צה עם קריספי שאלוט, וזן טון ובשר סרטנים, וטונה צורי בה בחסה פריכה ואטריות סומן. לקינוח הוגשה מנת גולאב ז'אמן עסיסית ומתוקה.

מבר הטאפאס של שילה רואים את כל הנעשה במטבח, אבל בקור שי שומעים, כי ככל שהסירים משקשים יותר והטבחים צועקים והאווירה במטבח מתחממת, בשי-לה מגבירים את המוסיקה, את הקצב, את מהירות ההגשה. מולי, טבחית הפס הקה, עגילי נוצות כחולות תלויים מתנוכה, חילקה ספרינג רולים לצלחות האינטיאס. לצדה טבח עם מוהיקן קצוץ, עגיל מורחב באוון, עוד גזם וקעקוע של כוכבים על פרק כף היד, פיזר עיי גולי פלפלים חריפים בנדיבות לצלחות לבנות רחבות. ביניהם מתזן טבח עם כובע של טבח ועם זקן דליל. הוא מדביק אינטיאס על הצלחת, ומקלף ממנו ניילון נצמה. הם עובדים בשקט, בתנועות בטריות של להקת "מיומנה".

שרון כהן, השף של המקום, היה די מרוצה מהתקדמות העניינים, מהאירוח של בן-נריה אצלו במ' טבח ומהקהל הסקרן שהגיע. בן-נריה לא נתן לרגע הזה שלו מול הלקוחות לצאת משליטתו, אף שהמסעדה אינה שלו: הוא הקפיד לבדוק כל מנה לפני שהיא יוצאת לשולחנות. זוג אוסטריות ששמעו על המסעדה הזאת מפקיד הקבלה בהוסטל שלהן אומרות על האוכל: "זה חריף אבל זה נהדר".

מנהל הבר של "טאיוו" הוא המיקסולוג איציק מנצור, שפיתח בעבור המסעדה 12 קוקטיילים ייחודיים המתבססים על משקאות אלכוהול פרימיים, בסירופים ייחודיים, תמציות ביטרס ובתב-לינים האקזוטיים מהמוזה של בן-נריה. הוא מספר: "אנחנו הולכים

להיות המסעדה המודרנית ביותר בכל מה שקשור לקרח בארץ. אם נו בקרח... יהיו חמישה סוגי קרח במסעדה, ובתוכם קובייה של 36 מ"מ. על פי הידוע לי, הקובייה הכי גדולה שמוגשת כיום בארץ היא קוביית ה-32 מ"מ של מלון הילטון. כבר יהיה קרח יבש, קרח כתוש, קרח עגול עבור הוויסקי, בגודל של פסיפלורה, וקרח שקוף לחלוטין בצורת קונוס, שמוצר בעזרת מערכת האוסמוזה ההפוכה. יהיה גם קרח לקוקטיילים שמוצר בטמפרטורה של מינוס 24 מעלות, בניגוד לקרח רגיל שמוצר במינוס 16 מעלות". באותו ערב בשילה, כל לקוחות המסעדה היו עסוקים בצילום המנות שלהם ובהתגאות בהיותם שם - במקום לאסוף תלו-לית אוכל בכף, לעצום עיניים ול-תת לטעמים לשקוע.

גם הצפרדעים בהרצה

בתחילת החודש נפתחה "טאיוו" בהרצה במיקומה במגרל לוינשטיין בתל אביב (טיימקי 16), בינתיים פועלת רק בערב. לבן-נריה נגמרו הלילות, נותרו רק ימים ארוכים ומורטי עצבים, במסעדה שהוא עמל עליה כל כך הרבה זמן. הוא תיכנן שזו תהיה הרצה שקטה בחיק המשפחה, החברים והספקים, אבל זה נהפך לפעילות של ממש, 150 סועדים בערב, ששמעו מספיק על המסעדה כדי שיומינו בה מקום עוד לפני שיצאה על כך הודעה רש-מית ולפני שפורסם מספר טלפון להזמנות.

"היתה פה הבניה ארוכה מאוד", הוא אומר. "זו לא מסעדה של 20 איש שנשמרה בסוד. אני לא יודע מאיפה כל האנשים שמעו שהיא נפתחה, אבל בעידן הנוכחי גיי-ליתי שאי אפשר לשמור על שום דבר בשקט. משהו אחד מעלה באינסטרם תמונה של מנה, ואז כולם משיגים טלפון ומזמינים מקום. ואנחנו לא רוצים לומר להם שעדיין לא פתוח רשמית. במטבח נראה שהכל עדיין לא מספיק טוב, מהצד השני זה כנ-ראה נראה אחרת כי אנשים מפר-גנים משום מה".

עם פתיחת המסעדה בן-נריה לחוץ מתמיד, מוראג ומבוסט. "אתמול שוב איברתי את הקול שלי באמצע הערב", הוא אומר ולוגם מכוס יין. המקום פתוח כבר שבוע וזו היתה הפעם הראשונה שהוא לקח לעצמו דקה לשבת, לשתות ולראות איך המקום נראה ללקוחות מן הכר. "מפה הכל נראה רגוע מאוד, לכן אני יושב פה. אם אראה שוב את המטבח אני עלול להשתגע".

הבל מוזב?
 "מחר מצטרפת למסעדה בירה מדהימה, Taizu Beer, בשיתוף פעולה עם מבשלת אלכסנדר. היא אסיאתית, קלה, לאגרית ובהירה מאוד. מערכת המים שלנו כבר עובדת. הגיעו אלינו צפרדעים שאוטוטו נתחיל להשתמש בהן. עשינו ניסיונות וזה עבד פגז מבי חינת תבלינים, קיבלנו את כל מה שביקשנו. החקלאים שאנו עובדים עמם הפכו את העולם כדי למצוא לנו קיילים מיוחדים, Holy basil, הכל הם מגדלים בחלקות מיוחדות בעבורנו. ואנחנו מייצרים עכשיו



בר ים מאודה וסרטנים בקטיפת מסאמן צילום: אפיק גבאי

"המסעדות הישראלית כל הזמן מאתגרת את עצמה. אחד המנטורים הגדולים שלי, יונתן רושפלד (למטה), היה הקטליזטור הרציני של כל הסיפור במסעדה, והוא שחיבר אותי להודו ולתבלינים"



צילום: תומר אפלבאום

מנות שחשבתו שהן בנאליות למדי ואנשים התעלפו עליהן. היו כאלה שחשבתו שיהיו הריאה, ואנשים פחות התרגשו מהן".
למה אתה עדיין לא בטוח?
אחרי כל עבודת ההכנה, משהו חייב לעבוד כמו שצריך.
 "כן, אבל מי אמר שעשינו את הדבר הנכון? את ההכנה לא יכו-לנו לעשות יותר טוב, אני והצוות מסכימים שהלכנו על הדבר הנ-כון, אבל הקהל יחליט. בסוף הוא הבוס. כבר ראיתי אנשים שתיכ-ננו את המסעדות שלהם על פני תקופות אפילו יותר ארוכות ובי-כל זאת, בסוף זה לא עבד. הקהל באזור הזה סופר איכותי, טרנדי ומעודכן, כל יום צריך לחדש לו ולמצוא כיוונים חדשים. יש לנו המון רעיונות וחומרי גלם. אנחנו מחזשים לקהל מספיק בינתיים, ורוצים להשאיר גם דברים שנו-כל לחדש בהם קדימה. לא לקפוץ על הלקוחות עם כל החידושים בבת אחת.

בנג'י זינגר אומר: "בזמן שאני חנו עובדים, הבאור רק הולך וגובה. הציפיה גבוהה מאוד. את המסעדה עיצב פיצו קדם עם סיגל ברנוביץ', והיא לא נראית כמו שום דבר אחר בעיר. יש חשיבה על כל חלק, בצורה אורגנית ובחיבור לקונצפט. אני מאמין שזה יציב רף חריש של סטנדרטים לאוכל ולאירות. אין לי חששות מהמסעדה הזאת. אבל הכי חשוב לא לשכוח שאסור לז-לזל באנשים. מקומות שמצליחים תופסים לפעמים יחירות, ובסוף משלמים על זה. כשהעסק הוא לשרת אנשים צריך להיות קטנים כדי שהאדם מולך יהיה גדול. אני שים נופלים בדברים האלה. יובל מבין שהוא רק חלק מזה, ויש עוד הרבה אנשים במערכת אף שהוא חלק גדול מהעניין. כל אחד מביא משהו משלו".

פיצו קדם ניגש לבר, כי חשוב לו להגיד מלה טובה על בן-נריה: "מעטים האמנים שאתה פוגש שמגיעים מכזאת צניעות. זה לא פשוט לבטל את עצמך ולהיות נוכח. באוכל, כמו באדריכלות, אני קורא לזה 'נוכחות והיעדרות', איך מצליחים כשף או כאדריכל להיות נוכח בבישול או בעיצוב ועדיין להצליח לבטל את המקום שלך. נדירים האמנים שעובדים עם קונצפט, רעיון וסיפור, כמו שיש פה, מאחורי האוכל. הרבה פעמים קשה לתמלל אמנות, בסוף זו הבטן שמחליטה אם היא אוהבת או לא. היסוד שבא מהקונצפט הוא שמוגש אותי. בן-נריה התי-חבר למקורות ולשורשים והביא אותם להווה.

"הרבה פעמים יש בישול אופ-נתי, או ארכיטקטורה טרנדית", מוסיף קדם. "יובל אמנם מבשל אוכל אסיאתי, שהוא מטבח אופ-נתי כרגע, אבל מבחינתו זה דבר שורשי. אין לו חנופה באוכל. יש לו אמת באוכל. כשאתה מבשל והושב רק על הקהל והמבקרים, בלי בסיס, אתה מתגמש במנות שלך אבל אין להן יסודות עמוקים של חקר התחום. יובל אמנם צעיר אבל הוא צעיר-יזקן. אם המסעדה שלו תהיה מלאה או ריקה, זה לא משנה. אם הוא אדם אחד, זה לא משנה. הוא מכין אוכל למען האוכל".

בן-נריה מודה לקדם וממשיך: "אני מבין שאני מבשל לקהל אבל

אני לא מנסה לעשות הכל נעים ורך. אין ספק שאנשים לא יהיו אפאתיים לאוכל הזה, או שהם יתחברו או שלא. בדרך שעברנו, חקרנו ושאלנו את עצמנו שאלות, זה לא גולד בחמש דקות".

המטבח רוחש פעילות, פילוטרים, קיצוצים, קילופים, קליות, עד שא-חד הטבחים מודיע: "תעזבו הכל, הגיע הזמן לאכול. יש מפרום".

מחיר ההתרגשות

מוצאי שבת האחרונה, תשע בערב, רגע האמת. מלצר מס-ביר ללקוחות המסעדה כי יש סדר כרונולוגי לתפריט, שמסו-דר באופן עולה ברמות הטעמים, שמתחילים מעורגים, ומסיימים חזקים מאוד. אף שבן-נריה מציין את נראות המנה כרכיב האחרון שהוא מתייחס אליו בבישוליו, המנות יפהפיות. טרטרי דגי ים - שני קונסי אורז פריה, שומשום שחור, קציפת סויה וביצי דג דאון - נראה כמו גלידה מוקטנת של טעמי המזרח. בתפריט בולטים גם מנת ההר גאן, כיסונים מאודים של בלאק טייגר שרימפס, אבוק שומשום שחור, חזרת לבנה, וחור-מץ אורז שחור, ביצי התה השחור - חזה ברווז מעושן, חמאת קקאו, לבבות איסברג ונבטי אפונה. מנה יפה של סלט התמנון המעו-שן עם בוטנים קלויים, בויליקום אדום, ויניגרט פלפל לבן. מנת ברווז "שלוש כוסות" של לחמנייה מאודה וחמוצים שנכבשו במקום. המטבח רוחש פעילות. גופי תאורה במבוקיים תלויים מן הת-קרה. בשולחן שממול, בחור קי-רת הניה בהפגנתיות את מפתחות הפרושה שלו במרכז השולחן, ליד בקבוק היין.

זה הבן הבכור שלך, יובל. "ואני מקווה לאורך זמן שהוא לא יהיה בני יחיד".

אולי לכן השקעת בו כל כך הר-בה מחשבה ומאמץ.
 "גם במערכות קודמות שבהן לא הייתי הבעלים, רמת המ-חויבות לא נפלה מזו שאני חש היום, תמיד רציתי שהכל סביבי יהיה מושלם. מניקיון השולחנות ועד לאופן הגשת המנות על ידי המלצרים. אבל פה זה אחרת. אני מרגיש את זה. אם עד היום ישנתי טוב... היום ההתרגשות והחרדה והדאגה לכל כך הרבה דברים ברזומתי גבות את המחיה. אני גם יותר פרנט ואת זה המנהלים בוודאי מרגישים".

בשלב זה, שבוע בתוך ההרצה, בן-נריה לא מוכן לשמוע שהאוכל שלו טעים. הוא לא מוכן לשמוע שכיף במסעדה החדשה שלו. הוא רוצה להבין אם היה מדהים. הארוחה הוא מספר בקצרה למת-עניינים איך שני משקיעים סמכו עליו, נתנו לו תקציב ולא הגבילו אותו בניסיונותיו, ולא אמר כמה סיטואציה כזו יכולה להיות מלי-חיצה לשף צעיר, שבעצם נותן את הכל במסעדה הראשונה שלו, ללא מגבלות, וצריך להישפט מדי ערב על מעשיו, כישרונו, יכולי-תו ויצירתו. במצב כזה, הצלחת המסעדה לא מושפעת ממגבלות תקציב או קשיים אחרים; מעשיו וכישרונו מוגשים ערב-ערב כמנה עיקרית.