

16.43x23.65	1	עמוד 166	time out	תל אביב	21/03/2013	36267508-7
יובל בן נריה ש - 838420						

# אוכלים שותים

מסעדות, בתי קפה, יין, מתכונים, אוכל מהיר, שווקים עורכת תיקי גולן

## מבקר מסעדות / יובל ג'וב הרגיל



לא לכל דבר יש תשובה. Taizu

## מסביב לעולם ב־80 דקות

האוכל של יובל בן נריה הטיס את ג'וב לשמים. אז מה הפלא ש-Taizu היא כוכבת האינסטגרם של השבועיים האחרונים?

★★★★★

Taizu מנחם בגין 23 (מנדל לוינסטיין), 03-5225005, ראשון-תמיש 1:00:7:00

לקיים. פיד האינסטגרם שלי הוצף כשכובע האחרון בשלל תמונות: ביצי תה מרושתות, טרטור רג בקנוסים מיניאטוריים עשויים בצק ארוז ומיני כופתאות מאורות שעליהן בזוקות שלל אבקות קסמים. ואף שההפתעה לא הייתה מישלמת היא הצליחה לרגש בענק. זה המקום להכריז: טאיו היא המסעדה המרתקת ביותר שהוקמה כאן בשנים האחרונות. לפני שנגיע לאוכל המסחר של השף יובל בן נריה (אקס הרברט סמואל), מגיע שנתייחס גם ליתר. מעילים לא נתקלתי במסעדה שפיעלת זמן קצר כל כך ובכל זאת מפגינה כוונת תקתוק וביטחון עצמי בכל מה

לא הרבה מסעדות מצליחות לעורר כל כך הרבה רעש עם פתיחתן. טאיו עשתה את זה בענק. לאן שלא הלכתי בשבועיים האחרונים שאלו אותי: "נו, אז כבר אכלת בטאיו?". אז כן. השביע אכלתי בטאיו. הזמנתי מקום ארבעה ימים מראש והבטחתי לעצמי שני דברים. הראשון: לא לקרוא דבר שנכתב עליה, השני: לא לצפות בשום תמונה שצולמה בה. את ההתחייבות השנייה לא הצלחתי

דבר כל המטבחים בעולם בנויים על אמת אחת: יהיה אשר יהיה חומר הגלם האזורי, בסופו של דבר הוא צריך להיות טעים, וכן, האוכל בטאיו הוא לא רק חכם, אלא בעיקר טעים. מאוד טעים. קחו עיד מנה, כוכבת האינסטגרם של השעה: ביצי תה שחור שמוגשות בקונכיית של לבבות אייטברג עם חזה ברווז מעושן וחמאת קקאו. ביצי תה הן עוד מאכל סיני מסורתי שבו מבושלות ביצים סרוקות במי תה, כך שהנוזל הכהה הודר מבעד לסדקים וצובע את הביצה הלבנה ברשף נימים מרהיב. במקרה הזה, הביצים הלוו, שניתן לראות ברוכני רחוב בשנגחאי וברונג קונג, התגלגלו לעבר וייטנאם ונאכלות כאן כדרך שבה ניהגים הוייטנאמים לאכיל את שלל המטוגנים שלהם: מקופלים בתוך עלים ירוקים, ומאפה הגיעה חמאת הקקאו? נו, לא לכל דבר יש תשובה מושכלת, וטוב שכך. זה המשיך עם מנה נהדרת של תמנן מעושן ששנטף במרק סרטנים צה שהוגש עם כרוסקטה בצד, שהתכתבה באופן חזיני עם אוזן פרוסות הלחם הקלויות שמוגשות עם הבויאבו הצרפתי המסורתי. לאחר מסע בין עשר מנות שחצה איקיאגוסים ויבשות, ובעורנו אוכלים קינוח הורי מקסים של גולב ג'אמון, נשבענו לחזור עוד החודש ולהמשיך את המסע. אחרי הכל, לא בכל יום אפשר לטוס מתל אביב ולחזור אליה באותה היממה.

שנוגע לשירות, לאווירה ולמבוא האלמנטים הקטנים שהופכים ארוחה לתוויה חובקת חושים. בשלוש השעות שבהן מרגרט ואני ישבנו על הבר, הרגשנו כאילו אנחנו במסעדה מבוססת ומרוכרת איפה שהוא בעולם, אבל בטח שלא בישראל. ההשוואה המקומית היחידה והמתבקשת היא לצפרה של אבי קונפורטי. כמו צפרה, גם טאיו היא מסעדה ערכנית שהופכת את ישיבת אסיה כולה, מהרוד

### תפריט חכם ורגיש שזרם מהעידן אל הבומבסטי, ואך הפוא חוצה ארצות, הוא מצליח בדרך פלא לייצר אמירה ברורה ובעלת משמעות

במערב ועד לקוריאא וליפן במזרח, ללונה פארק קולינרי מרהיב. אלא שטאיו יש בלונה פארק היגיון ויש היורכיה. והיורכיה היא אולי האלמנט החשוב ביותר כשניגשים לטפל בטקסט גסטרונומי רב משקל שמעלי מתנוססת הכותרת "אוכל פן אסייתי". התפריט שכנה בן נריה הוא תפריט חכם ורגיש שזרם מהעידן אל הבומבסטי, ואף הוא חוצה ארצות, הוא מצליח בדרך פלא לייצר אמירה ברורה ובעלת משמעות. תפריט האלכוהול והיין מתכתב גם הוא עם הגישה הוו, בהצעת מבחר קוקטיילים מתובלים בניחוחות אריינטליים, וכך גם רשימת יין שנוטה ללבנים הרים ואירומטיים שמתאימים בדיוק לסוג כזה של אוכל, כמו למשל רזלינג צוביג האוסטרי או סוביינין בלאן וילה מריה הניו זילנרי, שמוצעים בכוסות. קצרה היריעה מלתאר את כל המנות והטעמים וגם אף בכך צורך. כאמור, חלק ניכר מהעניין כאן הוא גורם ההפתעה. אבל כן שווה להתעכב על כמה מנות שיכולות להבהיר עד כמה המטבח של בן נריה פורץ דרך במטחים מקומיים. קחו למשל מנת פתו סטריקס (ג'יזה ממוגנת) של כשר חודי. מנת הרחוב הקלאסית הוו שנפוצה ברחבי סין טובלת כאן בשלילית יוגורט בופאלה עם תרד תורכי. וכך, בכמה נגיעות של חומרי גלם מהקצה השני של העולם, המנה הסגית הופכת לרכילי איטלקיים או אולי למנטו בובריים. משחקי הפיוזן המרתקים האלה אינם גימיק ריק מתיכן, אלא נובעים מתוך הדיעה שבסופו של

### התענוג

- אוכל: פיוזן אסייתי
- מחיר: יקר
- שירות: לבבי ומקצועי
- גישא: חניה סמוכה בתשלום
- שירותים: מטופחים, גישה לנכים

### החשבון

לחמניות מאדות עם צ'יז עגבניות 9 ש"ח	צ'יז דים בקנוס ארוז 34 ש"ח
הר גאו שרימפס 48 ש"ח	פוט סטריקס חודי עם קמורט 34 ש"ח
ביצי תה שחור 34 ש"ח	סלט תמנן מעושן 58 ש"ח
מרק סרטנים וון טון שרימפס 58 ש"ח	סיטנים כחולים בפתיית צ'ילי 45 ש"ח
ברוז ברביקו בלחמניות מאדות 56 ש"ח	גולב ג'אמון 42 ש"ח
2 כוסות רזלינג צוביג 96 ש"ח	2 כוסות סוביינין בלאן וילה מריה 45 ש"ח
סך הכל: 580 ש"ח	