

| | | | | | | |
|--------------------|----|----|------|---------------|------------|------------|
| 25.33x32.95 | 31 | 72 | עמוד | מגזין - גלובס | 14/03/2013 | 36168994-6 |
| טאיו מסעד - 838420 | | | | | | |



מסע בין צלחות

שלושה חודשים, חמש מדינות, אלף מנות. טעימות מיומן מסע קולינרי שערכו השף יובל בן-גוריה 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-גוריה, יחד עם שני הסרשפים שלו אלי שטיין ודור אבן, למסע בן שלושה חודשים בחמש מדינות בדרום מזרח אסיה: סין, קמבודיה, וייטנאם, תאילנד והודו. בן-גוריה, עד לפני שנה השף המוערך של מסעדת הרברט סמואל (מסעדתו של יונתן רושפלד), מי שהיה אחראי על הערכים 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 שיסבירו 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-גוריה. "היה לי חשוב לבנות אוצר מילים כזה, שיהיה לי משהו שאוכל להשוות אליו, מעין סמן: אתה יודע לאן אתה הולך ומהי נקודת ההתחלה שלך".

שיטת העבודה במסע הייתה ברורה להם. "אוכלים לפחות שלוש פעמים ביום, מצלמים כל מנה שאוכלים, רושמים כל מה שאוכלים. באנו לעבוד", הוא אומר. וכך, במשך כמה חודשים, ביקרו השלושה בכ־150 מסעדות – מדוכני אוכל רחוב ועד מסעדות יוקרה – וטעמו קרוב לאלף מנות, חלקן קלות יותר לעיכול, חלקן ממש לא. בחלק מהמקרים הם נכנסו למטבחים של המקומיים ובישלו איתם יחד. חומרי הגלם שפגשו, התבלינים, הרטבים, שיטות הבישול והאכילה, הטקסטורות, הצבעים והטעמים היוו את מקור ההשראה למטבח של Taizu, שהוא מעין פרשנות אישית של בן-גוריה למנות שפגש במסע. "הרעיון הוא לא לעשות אוכל

אסייתי אותנטי", הוא אומר, "אלא לקחת את המנות האסייאתיות, 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 הברדס 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, אורז, 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 מדבר 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 משרדר 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 הסועד. שמים לך על השולחן עלים, רטבים וחומרי גלם נוספים, ואתה משלב וממנן אותם לפי טעמך. הם בעצם נותנים לך את החופש, כשאומרים לך: 'תשחק איך שבא לך'.

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

| | | | | | |
|---------------------|----|---------|---------------|------------|------------|
| 26.48x26.65 | 32 | עמוד 72 | גלובס - מגזין | 14/03/2013 | 36169003-8 |
| טאיתז מסעד - 838420 | | | | | |



קליידסקופ אסייתי.

מטבחים, טבחים,
שווקים, טעמים,
צבעים, ריחות, מרקמים
מהודו, מסין, מתאילנד,
מייטנאם ומקמבודיה



שרימפס קריספיות מופלאות ופנקייק מקמה אורז, טיפ'לה 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 קטנטונת, 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. "השתדלנו מאוד לטעום הכול - מחרקים ועד למדוזות. 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 אכלנו בשוק של שאנזאן. בשרים מיובשים תלויים לראווה בחנויות והמוני אנשים עומדים בתור. בסמטאות הצרות שמובילות לרחובות השוק הסואנים

מתחבאים דוכני אוכל מופלאים וזולים של אטריות ושל מרק 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 הוונטון מכינות 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 מהאוזניים".

חומרי גלם אקסטרים. "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 לידך ונותנים לך לשתות את הלב הפועם שלו - הם טוענים שזה מחזק את כוח הגברא; בכלל, הכול אצלם קשור לכוח הגברא. ואז הם מניחים לך את הלב הפועם בתוך כוסית, מוזגים לתוכה יין אורז, שהוא הרבה יותר דומה

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

לחודקה נוראית, ואתה אמור לשתות את הכול בלגימה. ואז נותנים לך עוד קצת מהדם של הנחש ועוד יין - ריטואל שכזה; 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 ליד שולחן ואוכל לבד. יש משהו קסום בזה שאתה יושב סביב שולחן וכולים אוכלים מאותה מנה ומדברים סביבה. זה יוצר אינטראקציה מסוימת, תזוזה, בשולחן. אנחנו רוצים שאנשים במסעדה יעברו חווית אכילה דומה 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