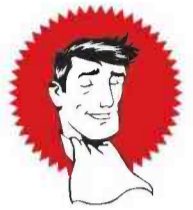


24.84x36.75	1/2	52	עמוד	מגזין	גלובס - מגזין	29/10/2015	50259889-6
קן אקספרטראונד טייבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680							



52 אוכל
כשהודי לונדוני מתחלף עם הודי תל אביבי. מפגש פסגה



אוכל

← **דברים ששוב לדעת במטבח**



מנות הודיות בסגנון אנגלי. סלמון אפוי בתנור טנדורי מסורתי בתוספת חזרת האופיינית למטבח הבריטי. משמאל: מנת כבש עשויה בשום ותרד

יציע הפרשנים

השף של מסעדת סינמון קיטשן הנחשבת בלונדון, שמגישה אוכל הודי מודרני, יתארח בשבוע הבא בטאיזו התל אביבית, שמציעה את הפרשנות שלה למטבח ההודי, במסגרת פסטיבל Round Tables. **גילי יובל** הצטרפה אל מאחורי הקלעים של מפגש ההכנה של שני השפים במסעדה הלונדונית

סרוויס צהריים עמוס ורועש במסעדת סינמון קיטשן בלונדון לא מפריע לשף ראג'ו רמאצ'נדראן להתרכז בדיוק ובשיפור של מתכונים יחד עם השף יובל בן-נריה ממסעדת טאיזו התל אביבית. רמאצ'נדראן יתארח בטאיזו למשך שבוע אחד במהלך נובמבר (ראו מסגרת), וההכנות בשיאן. יחד עם מנהל המטבח של טאיזו, דוד פרחי, על חומרי גלם אפשריים, מפנטזים על צורות הגשה ומתלבטים מה יהיו תגובות הקהל הישראלי למנות של המסעדה ההודית-לונדונית עטורת השבחים. רמאצ'נדראן הוא בן טיפוחיו של השף ויויק סינג'ה, שפתח בשנת 2001 את מסעדת סינמון קלאב (Cinnamon Club), הנחשבת לחלוצת המטבח ההודי המודרני בלונדון. היא ממוקמת בלב אזור ווסטמינסטר, במבנה עתיק שהוסב מספרייה למסעדה, ומושכת אליה אנשי מפתח מצמרת הפוליטיקה והעסקים של לונדון, בהם גם ראש הממשלה דיוויד קמרון. "המטבח ההודי פופולרי מאוד בבריטניה לפחות מאה שנה, ולהערכתי יש בזה שאריות של אימפריאליזם ודומנטיקה, כי הורו היא סממן לאחת התקופות החזקות שידעה האימפריה הבריטית",

סינמון קיטשן, לונדון.
ראג'ו רמאצ'נדראן (מימין), זונה פרס השף האתני לשנת 2014 ויובל בן-נריה בפעולה

משהו מהאנרגיה ומהאותנטיות של המטבח ההודי הלך לאיבוד. בתגובה הוחלט על פתיחתה של סינמון קיטשן, האחות הקטנה והקוואלית. "רצינו להביא את הרוח של הורו החדשה ממקום יותר נגיש", אומר רמאצ'נדראן, שהתמחה אצל סינג'ה וכיום משמש כשף ראשי, "זה פחות רשמי ומעונב. החלל פתוח יותר, אפילו קצת רועש. אנשים קופצים לפה לצהריים או לבילוי בערב. עשינו כאן פחות עבודת התאמה לקהל הבריטי והרגשנו שזה יותר מדמה את האנרגיה של הורו".

מנות הדגל, ובהן מרק קר של מנגו ועגבניות או דגים עטוף בעלה בננה ותבלינים, נדקחו מתוך היכרות עם היצע טעמים אופייני לחבלי ארץ מסוימים בהורו ומטכניקות בישול מסורתיות. את אלה הם משלבים עם ההיצע האירי שיש לאירופה לספק לסועדיה. "נושא חומרי הגלם הוא גם אחד הדברים שמבחינים מסעדה הודית מודרנית בלונדון מוזו שבעיר הודית כמו פונה או בנגלור", הוא אומר, קשה למצוא ירקות ראויים בהורו, ובבריטניה אפשר למצוא או לייבא את הירקות הכי טובים, הגידולים הכי איכותיים. אין ספק שאנחנו מקדימים מסעדה הודית בבנגלור או במומבאי בעשר עד 15 שנים". הרוח הזו תגיע בקרוב לטאיזו, ובן-נריה, שמוביל את המסעדה מאז פתיחתה ב-2008, נראה מרוצה. "אני מתעסק המון באוכל הודי, עוד מהתקופה שבה הייתי שף בהרברט סמואל. בטאיזו אנחנו עושים כבר תקופה ארוכה ערבים הודיים ויש להם ביקוש עצום ותגובות מעולות", הוא אומר. "שמחתי להיכנס למטבח של

הכי רחוק מדאבה

סינמון קלאב אכן מיצבה את עצמה עם השנים כדבר הכי רחוק מדאבה (כיניו למסעדת דרכים הודית המונית), ובהחלל המהודר שלה בלב לונדון העניקה פרשנות מקורית לאוכל ההודי המוכר. היא נכנסה לכל דירוגי המסעדות וזכתה לשבחי המבקרים. אלא שבתוך העניבות והכלים המוקפדים,



24.92x27.86	2/2	53	עמוד	מגזין - גלובס	29/10/2015	50259904-4
קן אקספורטראונד טייבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספרס - 46680						

פסטיבל קולינרי

שולחנות גדולים

שף ראג'ו רמאצ'נדראן יתארח במסעדת טאיזו בתאריכים 16-21.11, ומדי ערב יעמול עם צוות המסעדה על ארוחה הודית במתכונת של תפריט טעימות. האירוע מתקיים כחלק מאירועי **Round Tables** by **American Express**, המתפרס על-פני שלושה שבועות, שבמהלכם תשעה שפים ממסעדות נחשבות ברחבי העולם יתארו בתשע מסעדות ישראליות.

כל מסעדה מקומית מקבלת אחות בינלאומית ומארחת אותה לשבוע שלם, לתפריט ערב הכולל ארוחת טעימות מלאה, ממנות ראשונות ועד קינוח. התפריט מבוסס על מנות הדגל של המסעדה המתארחת, עם קורטוב של טעמים בהשראת השף המקומי. התוצאה - חגיגה של מפגש בין תרבויות. רמאצ'נדראן, שזכה בפרס השף האתני לשנת 2014 מטעם גילדת השפים הבריטית, מודה שהוא מתרגש: "אני מרגיש שזו הולכת להיות חוויה שונה ממה שאני מכיר ומודה שאני מעט לחוץ ובעיקר סקרן. מה גם שעוד לא ניסיתי אוכל ישראלי. חוץ מתמוס, אני לא יודע על המטבח הזה כלום".

ארוחות הטעימות בכל המסעדות המשתתפות בפרויקט יעלו סכום אחד של 269 שקלים. למחזיקי כרטיס American Express - 229 שקלים. מכירת המקומות במסעדות מתבצעת דרך אתר הפרויקט בלבד. www.roundtablestour.com



מנות הדגל של סינמון קיטשן. מרק קר של עגבניות ומנגו ירוק, זג אפוי בעלה בננה עם צ'טני קוקוס-מנגו



בן-נריה: "אנחנו לא מחקים מטבח הודי אחד לאחד, אלא עושים מטבח הודי שמתאים ללונדון ומטבח הודי שמתאים לתל אביב. אני מוצא הרבה דמיון בתהליך שאנחנו עושים"

מתקדם, העובדה שהיא פופולרית בקרב יוצאי הודו מחייבת אותו להיצמד לסטנדרט מסורתי. בטאיזו היעדר המחויבות מאפשר חופש פעולה רחב יותר. "אין לנו שום מחויבות לאומה ההודית", אומר בן-נריה, "בעוד שראג'ו צריך להיזהר מלהיתפס כמורדני מדי מצד אחד או כהודי מדי מהצד האחר. לי יש יותר אפשרויות ליצירתיות ולטעמים לא מוכרים."

"אני מאוד נזהר מהגדרות", אומר בן-נריה, "פעם הייתי בוחר מנת רחוב שמעניינת אותי, מתחיל לתלוש ממנה דברים ומוסיף לה דברים אחרים. מוריד עוף ומוסיף ברווז, מוריד קארי ומוסיף שמן ציילי. היום אני כבר לא נצמד למנות קיימות, אלא מתחיל מטעמים או מחומרים שמעניינים אותי, ומרגיש מה חסר. פעם זה מרקם ופעם זו נראות ופעם זה עקצוץ של למון גראס. האתגר הגדול הוא למצוא את החומרים המתאימים והמדויקים. אם תתבל הכול בפפריקה ובכמון - תצא לך שקשוקה. ואותי לא מעניין לעשות שקשוקה."

עם זאת, ברור לשני השפים שהאתגר הגדול של מסעדה הודית במערב הוא להתאים את עצמה לטעם המקומי, ועדיין לשמור על זהותה. ברור שהקהל של סינמון קיטשן מאלץ אותה לעדן את החרירות. "עוד

סינמון קיטשן ולראות שאני וראג'ו מבינים היטב זה את זה. אין תבלין, שיטה או תבשיל שלא הכרתי, מה שאפשר לשנינו לחשוב יחד איך לחגוג את המנות שהוא בנה לאירוע בתל אביב. יש לנו אותה גישה לבישול. סינמון קיטשן באה מהודו ללונדון, וטאיזו באה מהודו לתל אביב. אנחנו לא מחקים מטבח הודי אחד לאחד, אלא עושים מטבח הודי שמתאים ללונדון ומטבח שמתאים לתל אביב. אני מוצא הרבה דמיון בתהליך שאנחנו עושים, שתלוי לא רק במדינת המוצא של מנה, אלא גם בקהל המקומי שמגיב אליה".

עד כמה אפשר להרחיק לכת

רמאצ'נדראן מסכים עם הקביעה. הוא עצמו הגיע לסינמון קלאב לפני 12 שנה, כשעבד כטבח במסעדה הודית מסורתית ורצה לפרוץ את הגבולות המוכרים. הוא הופיע יום אחד במטבח של סינג'יה וביקש ללמוד כדי להתפתח. במשך חודשיים היה מגיע בצהריים לסינמון קלאב, ובערב חוזר למסעדה שבה עבד. לאחר מכן קיבל משרת טבח ועם הזמן התקדם לדרגת סרשף והקים עם סינג'יה את סינמון סוהו ואת סינמון קיטשן (הבייבי שלוי, כדבריו). אף שהמסעדה מגדירה את עצמה כ"מטבח הודי

לא חזרה אליי מנה למטבח כי היא הייתה חריפה מדי", אומר רמאצ'נדראן. בן-נריה צוחק שהקהל בישראל דווקא לא מפתח מחרף ומציע לו לקחת את המנות אפילו צעד אחד קדימה מבחינת החרירות.

בן-נריה מכיר היטב את החך הישראלי ואת העמידות שלו לטעמים מורכבים. "אני יכול להגיד שהקהל בטאיזו מסתדר יופי עם טעמים חזקים ומתחכמים, וביומיים שאנחנו פה אנחנו בודקים איך אנחנו יכולים להעשיר את המנות, להוסיף אלמנטים ולהפתיע גם מבחינת צורת ההגשה והחוויה. אני שמח להגיד שהקהל בארץ פתוח לחוויות חדשות."

הדיאלוג בין השפים מעשיר. "תוך כדי העבודה כאן גילינו שיש כמה תבלינים שאנחנו עושים בהם שימושים שונים לגמרי, וזה פתח לנו את הראש", אומר בן-נריה. "טעמנו כאן סלט שהם בחרו להשתמש בו בציאט מסאלה - תערובת שיש בה מלח שחור, זרעי חילבה ופלפלי ציילי טחונים. אנחנו עושים שימוש בגרסה הרטובה שלו ומכינים ממנו מרק. הרעיון להשתמש בו בסלט עורר בנו השראה".