

26.95x35.52	1/2	10 עמוד	24 שעות	02/11/2015	50292102-1
ראונד טיבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספרס - 46680					

שעות נוספות

מהיום בערב יבשלו ביחד ב"התרנגול הכחול". השף מניו יורק ג'וזף קפוזי (מימין) והשף מתל אביב שאול בן אדרת



פעמיים שף

קרובה לצלחת | ציפי שמילוביץ, ניו יורק



"האמריקאים אוכלים חרא"

מי שלא ידע שנועד למטבח הוא ג'וזף קפוזי. "תמיד אהבתי לבשל, אבל לא ידעתי שזה יהיה המקצוע שלי. בישלתי בקולג' כדי לשלם את החשבונות. עברתי לניו יורק ורצייתי להיות אמן, אבל לא הלך והייתי צריך עבודה, אז התחלתי לעבוד במסעדות. היה לי מזל ללמוד משף צרפתי מעולה והבנתי שזה מה שאני רוצה לעשות בחיים".

"אני לא אוהב את הסיפור הזה", אומר בן אדרת בחיך. "אבל הנה, אני כאן היום", עונה קפוזי בקור רוח. "כאן", זו מסעדת The Fat Radish ("הצנון השמן") אחת המסעדות הכי טובות ועסוקות בלואר איסט סייד של מנהטן, שקפוזי הוא השף שלה. הוא ובן אדרת יושבים עכשיו מסביב לשולחן במסעדה הריקה בשעת בוקר מוקדמת. בשולחן ליד מונחות כמה מנות שהכינו יחד בשעתיים האחרונות. כמה זמן הם מכירים? זהו, שעתיים. האנגלית של בן אדרת שבורה, קפוזי לא יודע שום דבר בעברית, מלבד מה שהוא זוכר מעשרות העליות לתורה של חבריו היהודים בשכונה, אבל שום דבר מזה לא הפריע להם. לשפים יש שפה משלהם ושעתיים אחרי

כששואלים את שאול בן אדרת אם תמיד רצה להיות שף, הוא כרגיל עונה עם סיפור. כשהיה ילד, גר בן אדרת עם סבתא שלו ליד שוק הכרמל. טלוויזיה לא הייתה וכל מה שהזאטוט עשה היה לשבת במטבח ולעזור לה לבשל, או לפחות לברור את האורז. יום אחד אמר לסבתא שהוא רוצה לעשות סלט, אז היא נתנה לו. הוא חתך את הירקות בכישרון שהיום הוא כבר מותג, והכין סלט לתפארת.

"באותם ימים בכל מטבח היו ארבע צנצנות", הוא מספר, כמעט 50 שנה אחרי, "מלח, סוכר, קמח ופלפל. הייתי בן 4 ולא ידעתי לקרוא, ושמתי סוכר במקום מלח". סבתא אמרה לו שהוא עשה טעות, אבל אין ברירה, לא זורקים אוכל, והוא חייב לאכול את הסלט המתוק. "בגלל זה גם היום אני טועם כל מנה. גם אם עשיתי 1,000 ריזוטו, לא אגיש את ה-1,001 בלי לטעום". הטעות הקריטית לא הפריעה לבן אדרת לדעת מגיל מאוד צעיר שהוא יהיה שף.



שפים נחשבים מהשפיץ של הקולינריה העולמית יגיעו החל מהערב לבשל במסעדות נחשבות בתל אביב. זה יקרה במסגרת הפרויקט Round Tables – סוג של "אמא מחליפה", רק עם קלוריות. ציפי שמילוביץ תיעדה את המפגש המקדים שערכו בניו יורק השף שאול בן אדרת וג'וזף קפוזי, אחד השפים הכי נחשבים במנהטן. ברור שזה נגמר בשקשוקה

50292120-1	02/11/2015	ידיעות אחרונות - 24 שעות	עמוד 11	2/2	27.38x24.04
ראונד טייבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספרס - 46680					

טוב עם שביל לצד, מסמיק שלוש פעמים בדקה ולא עושה עניין מעצמו. איפה זה ואיפה הכריזמה והחיבה הטבעית של בן־אדרת לאור הזרקורים. "אני אוהב את זה", הוא מודה, "זה כיף".

"לעולם לא אחזיר מנה למטבח"

שניהם מדברים על האדרנלין הנחוץ כדי לדחוף קדימה את העבודה במטבח המסעדה.

בן אדרת: "קשה לי לראות את המטבח כשהוא שקט, אם הוא שקט מדי אני מייצר בלגן, אבל זה בלגן טוב של בדיחות ומוזיקה. הכי אני אוהב לראות את המטבח בסוף הערב כשהכל הרוס".

קפוזי: "יש כאלה שלא יכולים לסבול את החום ואת הטמפרמנט במטבח. לפעמים אנשים פשוט עוזבים כי הם לא עומדים בזה. השפים והטבחים הטובים מבינים שזה לא אישי, אני עדיין אוהב אותך, אבל הצ'יזבורגר לא יצא טוב וצריך לעשות אותו שוב, זה הכל".

בן־אדרת: "במטבח שלי כבר מחכים שאצעק, הם אוהבים את זה, זה מטריף אותם על כל מנה".

אני לא יכולה לדמיין מזה זה ללכת איתכם למסעדה. מסכן השף.

קפוזי: "אני מכיר שפים שבכל מסעדה מחזירים את המנה כי יש להם טענות. אני אף פעם לא אחזיר מנה למטבח. אני מכיר את ההרגשה. אני יכול לאכול בדיינר בפניה ולהיות מרוצה".

בן־אדרת: "אני מעולם לא החזרתי מנה". בישראל קצת מגזימים עם זה. יש את 'שיטת אלכסנדר', על שם קפה אלכסנדר שהיה ביהודה המכבי, שם כל תלונה נגמרה בפיצוי של קינוח. אנשים היו ממציאים דברים ומקבלים פיצוי. לא מצאת חניה? קח קינוח".

קפוזי: "קקינואה?"

בן־אדרת: "לא קקינואה, קח קינוח".

קפוזי: "אה".

בן־אדרת: "לימדת אותה להגיד 'חבל על הזמן'".

מה עוד אתה יודע על ישראל?

"גדלתי בסביבה מאוד מגוונת אתנית והרבה חברים שלי נסעו לישראל והיו בקיבוץ, אז אני יודע שקיבוץ זה קול".

בן־אדרת: "אבל זה לא תל־אביב. אני אקח אותך לשוק, לכרם לאכול חומוס, אקח אותך לד"ר שק" שוקה".

קפוזי: "מה זה שקשוקה?"

רק המאכל הכי טעים בעולם.

בן־אדרת: "בכל פעם שאני חוזר מנסיעה בחו"ל, אני אומר לעצמי 'כמה טוב האוכל אצלנו'. לפני 20 שנה עוד אכלנו קופסאות שימורים, והיום זה אחד המטבחים הכי טובים שיש בעולם. אני כבר לא יכול לחכות להראות לג'ו מה יש לנו להציע".



במסגרת הפרויקט ישתתפו לא מעט מסעדות תל־אביביות מובילות: בטאיזו האסיאתית ינחת שף מהודו, יפו תל־אביב של חיים כהן תזכה לטאץ' טרנדי מברצלונה, הקופי־בר תתאחד עם קראפט הלוונדונית, קולאליס תעשה כבוד למטבח היווני ובלומינה (הכשרה של מאיר אדוני) יתארח שף איטלקי בעל כוכב מישלן.

הפרזנטציה יותר מסודרת. היופי של המסעדה הזו הוא כפשטות שלה, החומרים מגיעים מהחוזה למטבח, הם אפילו לא קולפים את הגזר כדי לא לפגוע בטעם הראשוני. לרוב האמריקאים אוכלים חרא, ממש חרא, אבל המסעדה הזו שונה, הכל פה טרי וחי ויש להם אשכרה ירקות אמיתיים".

גי, מה אתה יודע על הטעם הישראלי?

"ממש את הבסיס, אני מכיר את החומוס והפיתה, ואנחנו משתמשים הרבה בזעתה, אבל זהו בערך. שאול הכין רשימה שלמה של מוצרים, וחלקם דברים שמעור" לם לא שמעתי עליהם. אני מאוד רוצה ללמוד עוד".

בן אדרת: "אנחנו אוהבים טעמים חזקים וצבעוניים. האוכל הישראלי הוא ערוב של כל כך הרבה מטבחים ותבלינים שהגיעו עם הסבתות שלנו. פעם זו הייתה מדינה ענייה ואנשים בישלו מה שהיה".

קפוזי הוא בדיוק ההפך מבן־אדרת. ילד קתולי

וייס), הוא סוג של "אמא מחליפה", רק עם קלוריות. שמונה מסעדות בולטות מכל העולם יגיעו לארץ ופחות או יותר ישתלטו על המטבחים של מסעדות חמות בתל־אביב (ראו פירוט בסוף). כל מסעדה מק" בלת אחות בינלאומית ומארכת אותה לשבוע שלם, לתפריט ערב הכולל ארוחת טעימות שמבוססות על מנות הרגל של המסעדה המתארכת. בן־אדרת, איש התרנגול הכחול, יאמץ לחיקו את קפוזי החביב והאוכל הצרפתי־איטלקי שלו.

"אני אוהב להיות מוכן עד הסוף לכל דבר שאני עושה", אומר בן־אדרת, "והיה לי חשוב לראות את המקום וללמוד איזה התאמות צריך כדי שמה שהם עושים כאן יעבוד גם בארץ".

למשל?

"את המנות הראשונות הם אוהבים להניח בסגנון חופשי, אז שיניתי קצת, כי הקהל הישראלי אוהב את

שלחצו יד בפעם הראשונה, כבר היו על השולחן מנות מושלמות.

"לשפים קל להסתדר כי אנחנו יכולים לדבר בשפת הסימנים, מה יותר פשוט מלעשות תנועת ערבוב או חיתוך?", אומר קפוזי. "משרד החוץ שולח אותי לכל העולם, הייתי באוזבקיסטן ובאנגולה, לכל מקום הגעתי לבד ופגשתי אנשים שלא היה לי מושג איך לדבר איתם והיינו צריכים לבשל ל־500 איש, אבל מסתדרים. אנשים שחיים במטבח מבינים אחד את השני מהר מאוד".

בן־אדרת הגיע ל־Fat Radish בסיום טיול מש־ פחתי ארוך, רגע לפני שהוא חוזר לארץ, כדי להכיר מקרוב את המסעדה והשף שהוא יאמץ בתחילת החור" דש הבא, באירוע קולינרי מקורי ששווה לרייר עליו. הפרוייקט שנקרא **Round Tables** (יוזמה של יאיר בקייר, ושל נשות התוכן והיח"צ מאיה קרבט ונירית