

9.53x18.49	1/5	עמוד 54	ישראל היום! - שי שבת	10/2015	50240742-4
קן אקסטרואונד טייבלס פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					

54 סופר קלאסיקו

חיים כהן וחילה אלפרט יצאו למסע קולינרי בכרצלונה, בישלו וטעמו ממיטב התוצרת המקומית וחזרו עם כתבה שתגרום לכם להזיל ריר



26.2x32.72	2/5	54 עמוד	ישראל היום! - שישיבת	10/2015	50240748-0
קן אקספרטראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680					

חיים כהן מבשל במסעדת "טרגלוז" בברצלונה. כל הטוב שבחבל קטלוניה, השופע בחבלי ספרד, נפרס לפניו צילומים: דניאלה רוזנפלד



26.41x32.7	3/5	55	עמוד	שישבת	10/2015	50240751-4
קן אקספרטראונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספר - 46680						

חזרים עושה את ברצלונה

רגע לפני שהוא מארח את השף הספרדי אלן דבהיבה במסעדה שלו, "יפו תל אביב", לקח חיים כהן את הילה אלפרט ויצא לבשל במסעדה של אלן בברצלונה. זה התחיל באפיית פוקצ'ות, שהתקבלו כקלאסיקה של המטבח היהודי, ונגמר בגעגועים לג'וליה - שלד עירום של אלפא רומיאו, שהוא משפץ עכשיו במוסך בישראל

הילה אלפרט, ברצלונה

"ראונד טייבלס" של אמריקן אקספרס, מיום הקור לינריה שיתקיים בתל אביב בחודש הקרוב, ובמסגרתו תשע מסעדות תליאביביות יארחו תשע מסעדות מרי חבי העולם, הוא שהביא את כהן לעיר שבה לא ביקר אף פעם. הוא בא מלווה בצבי אבישר (32), שבשנה האחרונה היה הסוֹשֵׁף שלו ב"יפו תל אביב". אהבה והערכה גדולה יש בין השניים האלה, ואבישר הוא הסיבה שכהן בחר במסעדה הברצלונאית כשהתבקש ליטול חלק במיזם. אבישר גדל בירושלים והתחיל לבשל במסעדות העיר, עד שקרא ראיון עם חיים כהן שבו המליץ לכל מי שמבשל לנסוע ללמוד בחו"ל. אז הוא נסע

"הצריכה הראשונה היא שקובעת", הוא אומר. "היצצ הזה. זה מה שנותן את כל הטעם בשמן. אסור שיהיה את הטאק טאק הזה. מזה פחדתי. לא הייתי מבסוט כששמעתי את הקלמארי נכנס לשמן". אבל הצריכה הראשונה של חיים כהן בברצלונה היתה טססס לגמרי. מהמעולות. הגענו לעיר בחמישי בלילה. בשישי בצהריים כבר הוגשה ארוחה משותפת שלו ושל השף אלן דבהיכה, ב"טרגלזו", אחת מ-25 מסעדות שאת הראשונה שבהן הקימו ב-1987 רוסה מאריה אסטוזה, שכולם קוראים לה דונה רוסה, ותומאס טארואלה, בנה בכורה.



50240757-0	10/2015	ישראל היום!	- שישיבת	עמוד 57	4/5	25.54x32.74
קן אקספרטסרואונד טייבלט פרויקט בחסות של אמריקן אקספרט - 46680						



חיים לא משתגע על כישופי אלכימיה במטבח, "אולי זה הופך אותי ללא רלוונטי, אבל אין לי סבלנות", אמר לנו בטיסה בטון השמור לרלוונטיים ביותר. אבל אלן דבהיבה, השף המארח, צמח בדיוק במטבח הזה



מימין לשמאל: טורטילני עגל, קלמארי על רוטב תרד ויוגורט ובס נא על קונפי תפוחי אדמה

אחר כך יצאו הקלמארי של חיים כהן, על רוטב של תרד נמס ביוגורט. נרגש פנה אלי העיתונאי שלצידי, רצה לדעת אם השילוב הזה הוא מהמטבח המסורתי שלנו או שמדובר בפרשנות אישית

כשיצאו הטורטילני, שאותם מילא כהן בבשר טלה שבושל שעות והושקה לאט לאט בציר מרוכז, הסתיי כלתי על דונה רוסה, ועל איך שהיא מתאבבת בכיסון השוכב בציר מרוכז, מעליו מעט שעועית ורדרדה ושי קדי טלה צרובים כשמעליהם נח גזר צעיר שהושחם באפייה. כשרדונה רוסה הכניסה את כל אלה לפה, ראיתי אישה מאושרת.



לכל נסיעה שמכבדת את עצמה יש את המשקה שלה, וברצלונה שלנו הלכה עם דריי שרי לאורך כל השבת, כשהסתובבנו בעיר, מחכים לשף אלן שיתי פנה בשבילנו. שיישב לתכנן את בואו לארץ, לבקש ולשמוע איך ומה. שתינו דריי שרי בשוק המקורה של סנטה קטרניה, זה המועדף על עקרות הבית ועל השפים של העיר, שקונים שם את הדגים שלהם. איזה יופי של סחורה מקיפה את העיניים, ואיזה בר מזל אדון חיים שאיך שהגיע אל העיר, זכה לכשל בה.

השף אלן דבהיבה. אוהב ימים של בישול נטו

אדרייה, שחתום על הפריצה הגדולה של הבישול המודרני לקולרי למטבחי העולם. בהתחלה בישל במטבח, אחר כך שימש ראש מעבדת המחקר של השף, ואז המשיך הלאה, בישל ארבע שנים במזרחה הרחוק, עד שדונה רוסה החזירה אותו הביתה, לברצלונה, מינתה אותו לשף הראשי של קבוצת המסעדות שלה.

ראיתי את חומות ההתנגדות כחך של כהן נופלות. הזיתים המתפוצצים בפה, הטעם המזווקק, המרקם - הוא אהב אותם. ממש.

אחריהם הגיע קרפצ'ו של עגל, עלי בשר נא דקיקים מעוטרים בקציפת כבד אווז, שהיו מצוינים, טרטור עגבניות, יופי של גספצ'ו, מין פוקצ'ו קטנות שנאפו לפי המתכון של "יפו תל אביב", והעיתונאי שמולי, שדומה כל כך לדבלי'ה גליקמן, התאהב בהן מייד. שאל אם מדובר בקלאסיקה של המטבח היהודי.

בס נא על קונפי תפוחי אדמה היה המנה הראשונה שכהן הוציא. קוביות הדג הונחו על קוביות תפוחי אדמה שאותן בישל בשמן זית. כמה טובים התפורדים של ברצלונה, ואיך קיבלו יפה תיבול של אנשובי משומר וסלרי קצוצים דק דק, רק קמפוז, שחליי לה לא ישתלטו. זרעי עגבנייה מעל, עירית קצוצה ובצד חצי ביצה, בין רכה לקשה. איזה יופי של מנה. איזו שתיקה הושלכה בשולחן, ואיך גליקמן ניגב עם פוקצ'ה תל-אביבית צלחת בברצלונה.

אחר כך יצאו הקלמארי על רוטב של תרד נמס בתוך יוגורט. הצריבה שלא היתה, זו שציערה את חיים, לא הפריעה לאף אחת. נרגש פנה אלי העיתונאי שלצידי, בפעם הראשונה. רצה לדעת אם השילוב הזה הוא מהמטבח המסורתי שלנו או שמדובר בפרשנות אישית. ואני סיפרתי לו על "קרן", על התפקיד של כהן בהכנסת השפעות מהמטבח הערבי ומבית אמא לתוך בישול עילי, ואיך החיבור בין קלמארי ליוגורט נולד אז, איפשהו בסוף התשעים, והולך איתו מאז שנים.

לברצלונה, התקבל ללימודים בבית הספר הופמן, ואחריהם נשאר, בישל במסעדות מכוכבות, למד לדבר ספרדית. חמש שנים גר שם, ועכשיו הוא מתרגם את דרכיו של כהן בעיר שלרגע היתה שלו.

בערב הראשון הלכנו לאכול ב"Botafumeiro", מס' עדה רבת חדרים. שעה ארוכה נדרשנו לחכות מול הלוח המטבח, כשעל פנינו חולפים מלצרים, נושאים מגשים עם המגרים שביצורי הים ועם ריח סרטנים מתוק וריח חמאה ושמן זית שאוחזו בנחיריים, ואך בקושי התאפקנו שלא לחטוף "פאן קון טומאט", פרוסת קלויות עם שמן זית, שמעליהן עסיס עגבנייה שנשחטה.

הרגעים הארוכים שבהם היכינו, מרותקים למופע הבישול, היו החלק הטוב בארוחה. מה שהרגישו הני חיריים עלה בהרבה על שידעה הלשון. למחרת בבוקר, כשהגענו למטבח של "טרגלו", אמר אלן שהטעות שלנו היתה שלא התיישבנו על הבה ששם האוכל הרבה יותר טוב, "בעיקר אם מכירים אותך".

להקת טבחים חייכנית גרשה את המטבח ב-9 בבוקר, מעידה אותו ליום עבודה, בעוד חמש שעות ארוחה. השף אלן ביניהם, נראה אחד מהם. לא צועק ולא פוקד, גבר צנום בן 46 עם פנים של נער צעיר, שמתוכן בור ערות זוג עיניים גדולות. קוצץ וקולף, בריכוז מלא, ואחרי זה יגיד לי שהוא אוהב ימים כאלה, כשכולו בתוך מלאכת הבישול, לא טרוד בענייני תכנון וניהול. כמוהו, גם רוב אנשי המטבח נולדו בברצלונה, חוץ ממוסטפא שבא מאלג'יר, שם את הלב שלו אצל אישה ספרדייה ועכשיו הם משפחה. לא אוכל חזיר ולא שותה אלכוהול, אבל מבשל לה הכל. "מי שמטייל הרבה לא שונא", הוא מחייך את המילים. "אני חי את אלוהים בלי לשנות את זה של אחרים".

מהמקרה מביאים דגים מתפקעים מטריות, שחיים יבחר את מי ירצה להגיש. מבקשים שיטעם את בשר הטלה שהתבשל, שואלים אם הוא לשביעות רצונו, ואיך הציה שעועית בוורוד חיוור גם היא מבקשת את אישורו, וכמוה קמה לבצק, עלי התרד לרוטב יוגורט, שאותו יגיש תחת קלמארי צרובים.

כל הטוב שבחבל קטלוניה, השופע בחבלי ספרד, נפרס לעיני כהן משל היה בן מלך. עושרו של הים, וכל שפעת ההר רק תבחה ואני מסתכלת על ריקוד המטבח הזה, שמתהווה בין זרים, כמעט בלי מילים, על עליצות מטבחים, ויודעת שהולך להיות טעים.



ארוחת הצהריים הוגשה בקומה העליונה של המס' עדה, שם אור השמש חודר דרך קירות ותקרה מזכיר בית, שוטף את החדר, ואם מסתכלים למעלה אפשר לראות שמיים כחולים, ארובות שמחכות לחודשים הקרים ואת עוף השמיים, המורה מלמעלה ששפר עליו גורלו, יותר מזה של עופות המשק של מטה. הסתכלתי על דונה רוסה, המארחת שישבה ממול, אישה שצוחקת ל-73 שנותיה, חבושה בזוג משקפיים כמו שאין לאף אחת אחרת, טבעות גדולות על כפות הידיים שמלוות את המילים. בת למשפחה אצולה של העיר, שבגיל 19 נישאה, והחברים של כל ארבעת ילדיה ידעו שאצלה בבית תמיד מבקעים הסירים. בגיל 45 התגרשה והפכה את הבישול לעסק.

מורגלת במבטי הערצה ודברי חנופה של נבחרת עיתונאים מקומיים ואנשי השגרירות שהקיפו אותה, ניהלה האישה שיחה, התעניינה, אבל בכל פעם שיי צאה מנה היא עצרה. הקשיבה רק לאוכל. וזו היתה ארוחה שיש לה מה להגיה.

הביס הראשון היה שייך לספרות של זיתים, מהי קלאסיקות של המטבח המולקולרי. מה שנראה כמו זית מתפוצץ בפה וממלא אותו במין חלמון נהדר של מיצוי זיתים. חיים לא משתגע על כישופי אלכימיה במטבח, "אולי זה הופך אותי ללא רלוונטי, אבל אין לי סבלנות", אמר לנו בטיסה בטון השמור לרלוונטיים ביותר. אבל אלן, השף המארח, צמח בדיוק במטבח הזה. עשר שנים עבר אלן ב"אל בולי", המסעדה של פראן



25.42x32.11	5/5	59	עמוד	ישראל היום!	10/2015	50240783-9
קו אקסטרטוראונד טיבלט פרויקט בחטות של אמריקן אקספר - 46680						



כהן והסרף שלו צבי אבישר מכינים טורטיליני בטרלזו. אבישר, שלמד ועבד בברצלונה, מתרגם את דרכיו של כהן בעיר

באמצע השוק בר קטן. בטלוויזיה מירוז מכוניות. מי שמכיר את חיים כהן יודע שעל המסלולים האלה נמצאת חתיכה מהלב שלו. "מחר אנחנו מוזקים מפול פוזישן", הוא אמר נוגות. "מי זה אנחנו?" שאלתי. "אני ופרארי", אמר כהן, "אבל זה בני בני. הם לא יודעים מזה כלום. הייתי מת לראות, אבל ממילא נהיה בטיסה חזרה".

את כוסית הדריי שרי הבאה שתינו בוויולה ויניטיקה, שהתחילה כחנות יין והיתה לאחת מחנויות האוכל המפורסמות בקטלוניה. שם ישבנו ואכלנו חמוץ איבריכו שגדל בר וניזון רק מבלוטים, ופינו נמלא טעמי אגוז ומתיקות נהדרת. במקרים מצאנו יופי של גבינות ואנשובי שמנמנים שיצאו מקופסאות שימורים, ופי רוסות נהדרות של לחם בעגבנייה.

אוכלים ומצלמים. מדי פעם חיים מעלה תמונה לפייסבוק או לאינסטגרם. כוכב בסדר הגודל שלו יודע שאת הקריירה יש לעבות גם בערוצים האלה. להשיג תעוד ללייקים. וכזה, איש תחרותי שלומד מה, למד לשחק באור וצל, וזוכה לאהבה גדולה גם בעולם הזה. פעם סיפר לי על אבא שלו, שהיה פועל בניין. שהיה מצלם בשנים שאף אחד לא ידע מה זו מצלמה. "יש לי תיעוד של כל פיפס מהילדות שלי. כשהוא חיור אחרי אמא שלי הוא היה מצלם אותה. היה אז פילם של 36 תמונות ובכל פעם הוא היה אומר לה שפיתח רק שניים, מושך פילם שלם על מלא פגישות".



קרפצ'ו עגל. מעוטר בקציפת כבד אווז

בדרך לכיכר של סנטה מריה דל מאר, כשעמדנו ברמזור, מחכים שיתחלף לירוק, אמר לי שכשהיה הולך לתיכון, האיש האדום ברמזור היה האיש הטוב שעייב את דרכו לכיתה, והירוק, האיש הרע. ורק חגית מט' 5 הכניסה לו קצת אור. חגית, שצבע העיניים שלה היה משתנה לפי המהשבות.

הכיכר הומה, אבל "La Vinya del Senyor", חנות יין קטנה ונהדרת המשמשת גם בר, ריקה. הכיסאות נוחים, ואפשר להשקיף מהם על נוף הבקבוקים או על כל הנעשה בכיכר הקטנה, לשמוע את נגני הר"חוב, לראות זוג קשישים יוצא אל מדרגות הכנסייה שממול. איש לא ידע לומר מה הביא אותם עכשיו לבוא בברית בפני האלוהים, אבל כיכר שלמה עמדה ומחאה להם כפיים כשהוא נשק לה על שפתיים נרי גשות, תחת גשם של עלי ורדים.

שתינו לכבודם ולכבוד ברצלונה, שככה טובה

בשביל לתפוס את הפה הזמנו כל מיני צדפות. הנבאחס שמגישים שם, צדפות התער המוארכות שבשרן מוצק, מתקתק, הן הטובות שאכלתי מימי. הן הגיעו פושרות, חפות מתיבול, טריות להשתגע. מייד הזמנו מהן עוד

שתינו דריי שרי בשוק המקורה של סנטה קטרינה, זה המועדף על עקרות הבית ועל השפים של העיר, שקונים שם את הדגים שלהם. איזה יופי של סחורה מקיפה את העיניים, ואיזה בר מזל אדון חיים שאיך שהגיע אל העיר, זכה לבשל בה

נוסע עם אור ראשון לפארק הירקון, יודע לספר על תנים, ציפורים וזריחה.

אלן התקשה קרא אותנו אליו ל"Casa Pepe", לארוחת בוקר שבה לא מגישים קפה. ב-1947 נפתח המקום הזה כחנות אוכל שכונתית. כזו שמוכרת מיני נקניקים וגבינות ואוכל מבושל לקחת הביתה. סביב השולחנות גברים מבוגרים מתגודדים. קוראים עיתון, שותים בירה. לא קפה.

לשולחן הגיעו פריטטה שמימית, נתח טורו של טונה משומרת, ארנבת צלוייה ורגלי עוף צעיה שטוגנו בשמן עמוק. אוכל שקסם רובץ עליו.

הקשכתי להם. שמעתי את חיים מוריד את אלן מרעיון הטרטר טונה עם אבוקדו ומציע שטלה יחליף בשר חזיר. מטבחי ספרד שטופים בחזיר מאז שנות האינקוויזיציה, אז כל המומרים, מוסלמים או יהודים, נדרשו להוכיח את כנות הכוונות שלהם כלפי הנצרות בכך שיאכלו מהבהמה האסורה.

חיים הפציר באלן שרק יבקש מה שהוא צריך. שרק יגיד. את הירח הוא יוריד לו כדי שייצאו ארוחות בדיוק כמו שהוא מדמיין.

ואז סיפרתי לאלן על ג'וליה, שגדה עירומה של אלפא רומיאו, שנמצאת עכשיו במוסך ישראלי, ואיך חיים, כמו נסיך מספרי ילדים, יוצא אל כל קצות תבל להביא לה כל מה שהיא צריכה - פנסים, תושבות, צ'ופצ'יקים שאין לי מושג איך קוראים להם, אומים וקפיצים. הכל הוא מביא לה. "גם לך הוא ידאג ככה", אמרתי לאלן. "כמעט".

ביום שני, 9 בנובמבר, יבואו אלן והצוות שלו למי טבח של "יפו תל אביב". צבי נשאר לעבוד במטבח של "סרגלזו" עוד שבוע, ללמוד ולהכיר את המנות שירכיבו את הארוחה. בין השאר יוגשו שם קרוקט פטריות פורציני, שפונדרה טלה עם ניוקי ובצלי שאי לוט מזוגגים בדמי טלה, תפוזים והל, טריץ סרדינים כבושים עם חצילים ופלפלים קלויים ושמן זיתים שחורים, אורז פירות ים, סופריטו קלמרי ספרדי עטוף בקרפצ'ו שרימפס וקציפת פירות ים.

ובין המנות הפותחות תוכלו למצוא זיתים מולקרי לריים, מתפוצצים כפה בטעם גדול. ●

shishabat@israelhayom.co.il

אלינו, מזמינים פעם אחר פעם עלי אורז ממולאים בקונפי עוף שנצרכו לרגע על מחבת. כמה טעימה יכולה להיות הדרך לחכות.



אחר הצהריים חודש הקשר עם השף. הוא התנצל, יש בעיות עם הילה. קבע איתנו ב"Rias de Galicia", שעליה אומרים שהיא הטובה במסעדות הדגים של ברצלונה. התלבשנו יפה, ואחרי חצי שעה במקום, חיים שמייטיב להריח את הכריות, אמר שאלן לא יבוא. בשביל לתפוס את הפה, שלא תבוא בו מרירות, הזמנו כל מיני צדפות. הנבאחס שמגישים שם, צדפות התער המוארכות שבשרן מוצק, מתקתק, הן הטובות שאכתי מימי. פושרות, חפות מתיבול, הן הגיעו לשולחן, טריות להשתגע. מייד הזמנו מהן עוד.

והיום היה יום והלילה ירה, ואלן לא בא, גם לא עונה לטלפון, וחיים לא מוכן לוותר לאלוהי ה"היה בסדר". בדרך כלל הוא לא משתתף בדואטים כאלה, שבהם שפים מתארחים אחד אצל האחר. לא מאמין בפגישה חטופה. אבל במקרה הזה מדובר בחמישה ערבים שבהם יבשלו המתארחים, וחיים רוצה לרדת לפרטי פרטים.

למחרת בבוקר כולנו עשינו ספורט. אני עשיתי עשרים דקות מדרגה, חיים וצבי יצאו לריצה. כבר כמה זמן שחיים בספורט, פעמיים-שלוש בשבוע הוא

ניו יורק אצלנו בצלחת

"Round Tables by American Express" הוא פרויקט קולינרי בינלאומי חדש, המפגיש בין מסעדות ושפים בכירים מכל העולם. בחודש הקרוב יעזבו שפים ממסעדות בניו יורק, לונדון, אמ"סטרדם, ברלין, ברצלונה, רומא ואתונה את מטבחי הבית שלהם, ויכנסו, עם אנשי הצוות שלהם, למטבחים של מסעדות מובילות בתל אביב. כל מסעדה מתארחת תגיש במשך חמישה ימים תפריט טעימות שיורכב ממנות הדגל שלה, שהותאמו למצאי ולמטבח המארח.

טאיוו, יפו תל אביב, קופי בר, הרברט סמואל, פאסטל, קלואליס, התרנגול הכחול, קפה איטליה ולומינה הכשרה הן המסעדות שמשתתפות בפרויקט. המחיר לכל הארוחות הוא 269 שקלים לסועד (או 229 למשלמים בכרטיס אמריקן אקספרס).