הכי אותנטי שיש: אירוח ביתי

כאן מבשלים בכיף

ארז גולקו מארח בביתו את "הארוחות הסודיות של חיפה", מרב דוידסון ו"אופיר ורועיקי" רוקחים בסלון ארוחות גורמה, ביפו תוכלו לבחור בין אירוח הודי אצל צ'נצ'ל וסיגל לבין אירוח ערבי אצל מחמוד ועליא, ובנוה שאנן תוכלו להתוודע לאוכל רחוב טיוואני אצל אנג'י שו ובעלה מתן. שישה בשלנים שהפכו את האירוח למקצוע באמצעות המיזם הקולינרי Eatwith, פותחים בפני G את ביתם, ואת המטבח ← יעל בן ישראל

"נזקדים פה על הביסאות" | ארז גולקו, חיפה

זקני העיר של חיפה, עוד עם אשי מעולת, יגלו לתעיד על ימים קולינריים עוצים ועסוקים יותר. שמשמו בגליל שמות התרגשות בניחוח אחוצי, שמשמי אלית בשעיר הגדל, אך בזמן שחל אביב השנה למטעת תרגום מיטשטש, ובזמן שעל התחליות בירושלים התכשלת תבשילים מכל סוג, עבע ומן, שלה חיפה להרחמת אוכמה. בעשרים האחרונות, נדמה שהתחיות העבירות בעיר, ומשמת בכיוון עתי תחיש של העולמת שערים, וחשמה התיאבות התעירה לחזקה. לתאר את פרוחתה, אי שמאמצים רבים מידגים באזור תעיר התחיות והגדל, ההתעוררות התיאבית מתרחשת בין החתר עם בביתו של ארז גולקו, המשוקם על הכרמל ומגזה לים.

לפני שגולקו, 34, יחבש למטבת, הוא יקפוץ למול כדי לבחור דגים במגזה לחבין אחזה של חמשי שבע מאות המתמשפות על תמרי תגלם הבי מוצלחים אדרבלין, או מתחתי דרך האתר אדוגי טתף בסמוך תעלה יזמות ביפו שיעשי בצהריים – ארוחה שתוחת שתמשה להחת אדוגי מתחתי ושיבתה לבשי "ארוחות הסודיות של חיפה". הגם הוא פולו-אאיט מאד מהי, הבר מבא תבו, 22-33 אשים. תלק הוא יש תיפוי בשילוב זהי יש קרים בלבד, בדגש על עשים יחדים מכל מיני כפרים מסביבת חיפה, ויש גם מאפי יום".

בפקצינו, גולקו למד בכלל שיעור אשנה בישו חיפה, אבל את אהבתו לאוכל הוא יכר מתמיד – יפאו שהייתי ילד היחיד אחראי על אחות הערב בבית. כשביבתי למר לבר, אשים הוי שלים אלי לגול בשידעו שמחבשל אצלי אוכל על הגז. למות שאני תבי אשמבי שיש, בשיצאתי מהבית התחלתי להתמיד פרים של אימא מרוקאית, ערשית ועיראקית, או בקיצור – מאכלים עדהים. בתדים למדתי גם על יין ועל עוד תמרי גלם בשעבדתי בחנות תבשילים ותקה בזיכרון ועקבי".

לצד האחות הסטורות הערשית, ניתו של גולקו תגר אנדקצית למסיבות הקלה. "קשמתי להזיע כי אחיו שני גברים תמידים", צוחק גולקו ומסמן גם לעלומי, הבר קוב מהבית, שעובד אתו בעמוד מאי שגדל הביקוש. "האחות האישטית שמות לטמרי מכל מה שקורה בחשלת. נוצר מכל משהו מדהים בשאשעים שונים מתחברים עם אנשים שהם לא מכירים, ואחרי שעקיים כולם מרצאים את עצמם הקיים מה על הביסאות".

"בטיוואן יש תרבות של שוק לילה" | אנג'י שו, נווה שאנן

תריחות המסמרים, הטעמים הבלתי נשכחים, מגע חיד של אישה ותרבויות מתמצבת של מהגרים בבל העולם על ביקול טיוואני מסורתי, הגעה להזדהה "אוכל רחוב טיוואני". "שני אוהבת לבשל ונהניים מזן לי את האפשרה לעקות את זה בשאני רוצה, מתי שמתאים לי", היא מספרת. "מסוג של רבר, זה סוג של עסק, או אני לומדת כל הזמן איך לעשות את זה יותר טוב ואיך את הדבה סיבוים. זו דרך מבוית להתקדם עם האוכל שלי ודרך נהדות לדבר על כל מיני נושאים שתשבים לי".

היא נולדה בטקו בארעות הברית לחורים מטיוואן ולמשפחה שערשית מסף. את מתן, בעלת, הכירה בקולומביו בקורס בני 19. "לא ידעתי אז בלום של תל אביב או על ישראל", היא מספרת. "אחרי סיום התיכון הוא חזר לארץ והיה ביחסים בשלט רחק במשך חמש שנים. ביקרתי אותו המון פעמים עד שהחלטתי לנסא לגור שם". לפני בן, התגוררה בזין יורק ובפלורין ושם למדה לתאשר שני במגזרי ובמדיניות חברותיות. "כבר בקולומביה לקחו, תמיד שאני שונה מה. אנשים שאלו אותי אם אני מחשבת עבודה כמשטלת, ואז החלטתי לעבוד בעמותות עם פליטים". את התה שלה בתואר השני עשתה בעמותת קו לעובד בתחמות, והשארה לעבוד שם כשנתיים.

בין שאביני שו, 37, מתגוררת באזור התחנה המרכזית החשת, יש סיפור שהשארות אצלה יותר על החדר גם כמה דעות קדמות ומבט אחר על חיי הקולינרית הזות והמעבדים המסורתי שלהן. "תמיד התסובבתי במזה שאני, כי כאן למדתי להיות חלק מהחברה הישראלית. אבל היה לי קשה שאין בה את האוכל שלי, סיפי אותנטי. אז התחלתי לבשל יותר בוציות, כמו שבישלו בבית, כי תמיד היינו מתגים במשפחה והתרבות בבית חיינה להכין את האוכל שלנו. בן לבן, נמצתי לטיוואן לעשות תרגים ללימודי בישול, ומה שאני עושה בבית, קרוב למה שקורה שם באמת - לקחת הינטרזיה של המשפחה, לעשר אותה בבית ולשתף אותה עם ישראלים, בקי לשבר אני עדיין מתגדבת בי זה חלק מהחות שלי ומהחל אביבות שלי, ובעשיו חמול שלי הוא לעשות גם זום".

היא מארחת בין מעמים לחמץ מעמים בשבוע, בין שיעה אנשים לעשרה אנשים בכל מעם. בקרוב תתחיל גם למכון קיטרינג לאירועים עד עשרים אנשים. מחיר לארוחה לאדם הוא סביב 184 שקלים והחים בין קבוצות מוחות למגרות אבלה הוא תציתני, והוא שמחה על שיהם. "תמיד עשיתי ארוחות אצלי בבית עם חברים שהיו מביאים איתם חברים אחרים. האוכל האסייתי האותנטי תמיד מתחבר לתרבות ולסיפורים, ואני מבינה אוכל רחוב טיוואני וסיני לכל מי שרוצה לעשים את החווית האמיתית הזו".

"בטיוואן יש תרבות מסוג חזקה של שוק לילה ואוכל טיוואני מתחיל לתגים בכל העולם. בלונדון ובניו יורק כבר יש מסעדות כאלה ואני מבינה דברים שאני אשמח למצוא בארץ, שזה גם חדש ומם האוכל

"האוכל האסייתי האותנטי תמיד מתחבר לתרבות ולסיפורים, ואני מבינה אוכל רחוב טיוואני וסיני לכל מי שרוצה לטעום את החווית האמיתית הזו"

שאני תמי אוהבת. כיון שאוכל סיני וטיוואני מזן רעץ לשני תעשת, או אני מכינה תך כדי האיחות, אני גם קלסיקות, או את כל הכלים הנתי בעצמי בתאמה למעת. בקרוב אציע גם תעריט שיכלול מחות מנות במחיר שיתאים גם לסטודנטים, כי תלי כל הרעיון של אוכל רחוב הוא שאנשים יכולים להנות לאכל מעט עלים במחיר נוח".

צילומים: באדיבות Eatwith