



לאן נעלם הלבן בפיתה

בבשר החדיר הוצא מתפריטי מסעדות ישראליות רבות בשנים האחרונות, אפילו אם הן המשיכו להגיש מנות לא כשרות אחרות. שפים מספרים על הלקוח הישראלי העכשווי שאוכל נקיף על גבינת הפיצה, אך דורש שהוא יהיה כשר. החברה הישראלית בצלחת

Getty Images/Westend61 : צילום

ליבי שפרלינג

ג כראשית היישוב העברי,  
שכיהבו חלקי הארץ החורין  
היה נחשב למאכל "מקדש",  
הרי שבתל אביב הוא חלק בלי-  
תנפרד מהמסמכות. הוא נחשב, אז  
לכליז'ה למלך דבריה חרש, שפ  
ריץ לבן ויין רומני מתוק. העליית  
החילוניות מאירופה לא שאנו. עם  
שום תרבותית דתית ביחס אל הארץ  
נחפז לטובב בסטייקיות ובמסעדות  
העיר. עשרות שנים אחר כך יותר  
מקודם מסעדות מסוגל להגיש,  
גם אם אינן שכורות. מסעדות שפ  
מסעדות דרוג הביתנים, סטייקיות,  
ומחאורות מסעדות כמנג'ו דודת  
רומנית ובולגרית, שסמך במשך

בשנת 1935 קוטלי חויר מעורש,  
פילה חויר ושניצל חויר. בשנת  
1954 נפתח ברחוב סלמה הס'  
טייקוה הראשונה בתל אביב.  
הוגשו בה סטייקים לבנים עסי'  
סיים בפיתה משש בערב עד שלוש  
לפנות בוקר. ההצלחה שלה היתה

נר ויימן: "תיירים  
יהודים שואלים אם  
יש חזיר. לא מעניין  
אותם שיש פירות  
ים, העיקר שחזיר  
לא יהיה במטבח"

לימים הבסיס להקמת סטייקיט  
"מי ומי" שלימים התפצלה ממנה  
גם מסעדת "206". המשותף לכולן  
הוא בשך לכן – סטייק, צלע או  
צוואר.  
כאותם ימים פרחו כיפו המס'  
עדות הבולגריות, וגם בהן כיכב  
המסעדה הללו רמות דוגל לצד

[illegible]

האם זה מקרי או שמא מדובר במגמה מכוננת שבשנים האחרונות נפרדנו ממנות כמו סלט כטון חזיר פריכה ב"מזללה", ממנת צלע חזיר בקרמל ב"טוטו", מהס' טייק הלבן בפיתה ב"מפנש הס' טייק" וב"פונדק איילוף ברחבי הארץ. המנות הכריזו שזינו נחמיה

חרף כיוונוכחה? גם הפצירה  
יה פפה נפרדה שלום מנקבי  
שית הלא כשרים והגדילה לע'  
קות והחליפה אותם בכשרים,  
רק בשביל להניח על הפצה. איך  
קרתה שמסעדה כמו "מל ומישל",  
קרתה להודיע במשך שנים בתפריט  
מגודע חזיר, הדיירה אותו כמעט  
לחלוטין והשאירה מנה אתם כסי  
פיישל, ואילו המסעדות הבולג'  
ריות ביפו שנתנו בימי הוורד מני  
תחית בדרים נשארו לא כשרות  
אבל גולותיו חזיריים?

השפ מאיר אדוני אומר כי  
למקשת הורי מעולם לא נכנס  
חורי למית' כבר 14 שנים ובה  
ש שלי שאין לזה מקום כולו  
יה היה שראית'... במסעדת  
המוללה שלו יצר מנה המבוססת  
על שילוב של סלט עם בשר חור  
פריחה על ופל בלע, אבל הוציא  
אותה מהתפריט ככן גם מנות את  
רות שכללו את השקשק. "במוללה  
בצעד שגוי מכל הכבידות היה  
חורי ירום אהרן הלמני' תלום על  
דיון ובעד יצר יצר יצר על

ולמסמרת לא היה חורר במסעדה  
 וליקדם לא היה, הוא אומר, כי  
 עד הן יישאר אותו קו עם מסעדות  
 שיש אחרות בישראל ימסדה  
 והודיעו עם פתיחתן כי לא יושג  
 בזמן חורר, אף שתן אינן כשרות.  
 טיפן טיפן החלו מסעדות להודיר  
 לא חוזיר באחרות הוא לא תמיד  
 מצוין בתפרים, אלא נתפס כמין  
 מדידת, הולשת מפה לאוזן או  
 מופיעה בצניעות בתפרים הס'  
 מופיעים, וזכר לימים תפרים.  
 במהם שנתיה תחלשות של  
 מסעדת מל מושל' נתקלות, לאן  
 שלא ודקת מושל, במנת חורר -  
 כפנצ'טה ובנקינקיות, אם

מאיר אדוני: "יום  
אחד חלמתי חלום  
על סבתי שהועבר  
מסר אלי ולמחרת  
היה חזיר במסעדה  
ולעולם לא יהיה"

בצלעות ואם בפילה. "זוירג המ"  
סקודה הכי וזכרית בת אביב,  
אומר השף והבעלים ניר ווימן,  
עם הזמן עוד ועוד סטודים יגשו  
אליו, החמיאו על האוכל אבל  
אמרו כי לא יחזרו למקום. כש"  
תחיה מדוד, שמע תשובה אחת:  
אזיה: "שם בטבת יש חורג". מה קרה  
שם בדיוק? משהל שונה אני עם  
תפריט קטן יותר, כי ככה זה נכון  
לי – כמה שמחות להשתתף,  
אבל בלי קשר אני מוריד לאט  
ואט את החורג."

האם זה מופיע ללקוחות?  
 "מפריץ מאוד. אפילו ירידים  
 יחדים מהר, מצדפת, מרסיה  
 וארצות הברית שואלים במלפך  
 — האם יש חזיה לא מעניין אותם  
 שיש פירות. הם מקדים שחזיר לא  
 יהיה ממשבט. העיקרם עלי: נמצא  
 את החזיר, כנראה". כך מחמם מנות  
 חזיר בתפריט הוא ע"י שלוש.  
 בשנה שעברה צימצם לעשר מנות.  
 בתפריט הוכיח שיש רק מנה אחת

