



**קרוב לצלחת / אמיר קמינר**

צילומים: דנה קופל

# החיים שלו אמריקה

אורי עשת הספיק רק לבלות כמה שבועות בארצות הברית אחרי השחרור לפני שהצעה אחת גרמה לו לוותר על הטיול הגדול, לעשות פרסה, לחזור לארץ ולהקים את מתחם האוכל והתרבות "אמריקה" עם אביו המסעדה צביקי עשת. את ההשראה למנות המושחתות והמוגזמות כמיטב המסורת האמריקאית שאב עשת הצעיר מהשבועות שבילה בארץ האפשרויות הבלתי מוגבלות

כאן לא רק אוכל מושחת. יש אצלנו גם דברים מעודנים יותר. דחפתי להכניס לתפריט המבורגר צמחוני וטאקו טבעוני. אנחנו רוצים שכולם ימצאו משהו שמתאים להם".

הביקורות על "אמריקה" היו עד עכשיו מעורבות. "אנחנו עושים את המיטב. לומדים מהשגיאות ומהביקורות, ומשתפרים. הולכים בכיוון הנכון. אנחנו עושים את האוכל האמריקאי בצורה הכי אותנטית. לא צריך להתאים את האוכל האמריקאי או המק" סיקני לטעם ולחך הישראלי, אלא חשוב להקפיד על הקו האמיתי והאותנטי".

אבא שלך הוא הר געש. לפעמים נדמה שאתה הוא המבורגר האחראי והצנוע.

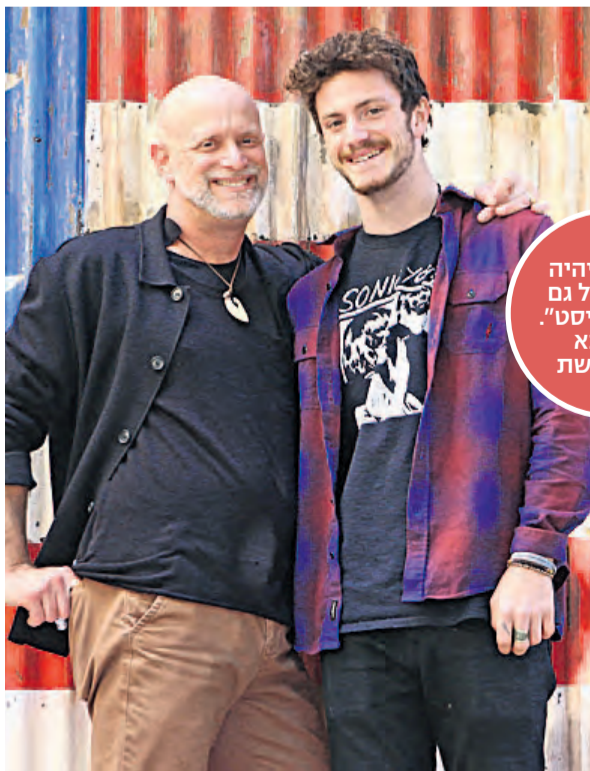
"הרבה פעמים לא קל איתו. אבא הוא איש מוחצן, שאהב לעשות הכל בגדול, באינטנסיביות. הוא מתיילד ועושה שטויות והכי רוצה שיהיה שמת, אבל הוא גם הוא פרפקציוניסט וטוטאלי. זה לא

יומיים אחרי שאורי עשת סיים את שירותו הצבאי, הוא טס לארה"ב, וגם התכוון להמשיך לדרום אמריקה. אבל בסופו של דבר ויתר על הטיול והחליט להיענות להצעה של אבא שלו, הצלם והמסעדה צביקי עשת, להרים יחד איתו מיום קולוניאלי ובליינות חדש בבית ציוני אמריקה בתל-אביב.

"כן, אני עוף מוזר", צוחק עשת בן ה-21. "בעוד החברים שלי מטיילים, אני בחרתי לעבוד, למלצה, לברמן, לעזור במטבח. החברים שלי התבאסו מה צעד שלי, אבל הבינו שיש כאן משהו שמאוד מושך אותי. פשוט הרגשתי שיש כאן הודמנות ללמוד מאבא שלי".

בעקבות הטיול בארה"ב, עשת ג'וניור הציע לאביו "לעשות בבית ציוני אמריקה משהו מגניב, עם סול פוד אמריקאי והופעות חיות". וכך השניים קראו למקום החדש "אמריקה", ואורי תרם לתפריט של המתחם, שנפתח לפני חצי שנה, לא מעט השראות והשפעות מהמסע שערך מחוץ אל חוף - ממסעדה בהארלם, שבה מגישים כרעי עוף מטוגנים עם סירופ מייפל ("זוהי מנה מטורפת בעיניי"). ועד מזללות רחוב של אוכל מקסיקני. "את המנה הכי מגניבה בתפריט הבאתי מעיריית חוף קטנה בקליפורניה - מסעדה עם שולחנות גדולים, שבה כולם יושבים עם סינרים של תינוקות לצוואה. לשולחן מוגש דלי שחור עצום ובתוכו פירות ים, נקניקיות וקלחי תירס. המלצרים באים ושופכים את תכולת הדלי במרכז השולחן. ב'אמריקה' אנחנו עושים את זה באותה צורה בריוק. הלקוחות מתים על זה ונהנים לאכול אותה בידים".

בעוד הטרנד הטבעוני מסרב לרעוך, משפחת עשת, שמחזיקה גם במתחם המסעדות המצליח באזורי חן, בהן גרינברג וגרמן, בחרה ללכת בהפוך על הפוך - אוכל בשרי, מוגזם ומושחת. "אני חושב שיש מקום לשני הטרנדים", אומר אורי. "אני יכול להבין אנשים שבוחרים בצמי חונות, ויש כאלה שמתים על בשר. שכל אחד יעשה מה שטוב לו. אישית, אני מאוד מקפיד על בריאות ואהב לגלוש, אז חשוב לי שיהיה



"רוצה שיהיה שמת, אבל גם פרפקציוניסט". עם אבא צביקי עשת

קל, ולפעמים בשיא הלחץ, בלהט הרגע, הוא יכול לצאת עליו וזה פחות נעים, אבל למדתי להתמודד עם זה. בינתיים אנחנו מסתדרים יפה מאוד. אני נותן את הפרספקטיבה של המסעדה מהצד ובעיקר תורם לעסק את הווייב של העולם הצעיר, העכשווי".

## "כאפה מהמציאות בישראל"

אורי עשת ואחיו הבכור יונתן (שלומד בניו-יורק מנהל עסקים ופסיכולוגיה), הם צאצאים של מה שאפשר לכנות "אצו" לה ישראליה". מצד האב, הם נכדיו של צלם הדוגמנות המיתולוגי מולה עשת והסטייליסטית העברית הראשונה דליה עשת. ואילו מצד האמא ענת (העוסקת בפסיכותרפיה גופנית), הם הנכדים של תכשיטי פדני. אפשר לומר שהוא נולד, תרתי משמע, עם כפית של זהב בפה. אבל אורי מתקומם נוכח ההגדרה. "מגיל אפס קיבלנו חינוך שאתה צריך לעבוד בשביל הכסף שלך, ושאתה לא מקבל כל מה שאתה רוצה. אני מאמין שכבעל עסק אתה צריך להיות מעורב ולעבוד קשה. את הפרפקציוניזם ירשתי מסבא פדני. תמיד בארוחות משפחתיות הוא היה מעיר לי, אם לא הייתי אוכל בצורה נכונה. גם אני וגם אבא באים לעסק ממקום נטו של יצירה,



הספרייה / רן בן-נון

## בוקס בבטן

"הצמחונות" הוא ספר קשה לעיכול שיוצר חיבור שלפנתע נראה הגיוני, טבעי וברור, בין פמיניזם לטבעונות, בין ניצול והשפלה מצד אחד לבין התעללות ורצח מהצד השני

"חלמתי חלום", אומרת יונג'יה, אישה אפרורית מסיאול, שבעלה בחר בה בגלל שהיא כזו - הוא רצה שקט ושלווה, חיים נטולי מאמץ ודרמה. אבל גיבורת "הצמחונות", ספרה של האן קאנג הקוריאנית, כבר לא תהיה אישה צייתנית ומשמימה שרק מבצעת את עבודתה ודואגת לבעלה. החלום שלה הוא סיוט, חזיון אימה שכולו בשר מרמם ורצח בעלי חיים חסרי ישע, וכשיונג'יה מתעוררת היא מבינה שהיא חייבת להפוך לצמחונית. גם בדרום-קוריאנה הצמחונות אינה עניין נדיר או שעוררייתי כל כך, אבל בסביבתה של יונג'יה המהלך שלה נחשב למרד מופרע, קיצוני ובלתי מתקבל על הרעת. אחרי שהיא עושה לבעלה בושות בארוחת ערב עם מנהליו, הוא מפעיל את נשק יום הדין ומתקשר לאמה ולאחותה, שמפעילות את אביה, שמנחית עליה מכבש לחצים אכזרי המזכיר קצת את המכות המוחשיות לגמרי שספגה ממנו בילדותה.

אף אחד מהאנשים האלה לא חושב על הרעיון הפשוט ביותר - חמלה. להבין את מה שעובר עליה, להטות אוזן קשבת, לח" בק, או פשוט להניח ליונג'יה לנפשה. זה לא אמור להיות כל כך קשה, אבל הם פשוט לא מסוגלים להתאפק.

העניינים מידרדרים במהירות. המעבר של יונג'יה לצמחונות אינו מבוקר והיא הופכת רזה מדי (בסיאול כנראה עדיין יש דבר כזה) וחיוורת. היא אינה מסוגלת לקיים יחסי מין עם בעלה, בגלל ריח הבשר הרוחה שאכל בעבר דה הנודף ממנו, או הוא אונס אותה על בסיס יומיומי. בארוחה המשפחתית שנעודה לפתור את המצב אביה סוטר לה בפראות ומנסה להאכיל אותה בשר בכוח; יונג'יה חותכת את זרועה מול בני משפחתה רק כדי שיניחו לני-פשה - וכל זה עוד כלום לעומת סיוטי הוועה שממשיכים לפקוד אותה בשנתה.

מתוך כל אלה מתגבש טקסט פמיניסטי זועם ועוצמתי על דיכוי האישה בעולם ועל חוסר הצדק הנורא שבבסיס החוויה האנושית. כך נוצר חיבור מדויק, שלפנתע נראה הגיוני, טבעי וברור, בין פמיניזם לטבעונות, בין ניצול והשפלה מצד אחד לבין התעללות ורצח מהצד השני. וברור שהדרך להתגברות על אלה ועל אלה היא אחת ויחידה - הקץ לפטריארכיה. כי אין דרך אחרת.

● "הצמחונות" / האן קאנג. תרגום: שרון קרמנה. בהוצאת סאנה, 169 עמ'





## אלכוהול / טל חוטינר אחר צהריים איטלקי

זה בדיוק הזמן לכמה רמוטים קלאסיים וקלילים, שמתאימים גם לדרינקים של אחר הצהריים, וסוגרים נהדר את היום (בעיקר את יום ראשון)

באיטליה קוראים לזה אפריטיבו, משקאות עדינים מתובלים על בסיסי יין, עם קרח וסודה, או בגרסה נקייה עם לימון או תפוז. הם מתאימים מאוד לקיץ הים-תיכוני, וכדרינק של אחר צהריים. וזה בדיוק מה שצריך ביום ראשון! חוליו קוקי החל לייצר את הוורמוטים שלו בעירו אסטי ב-1891, ועשה זאת בשיטת הייצור הקלאסית, בה חיזוק יין באלכוהול כדי לשמור על הפירותיות ולא לתת לשמרים לפרק את הסוכר בעינב. לאחר מכן תיבל את היין בעשבי תיבול שונים ובפירות ואלמנטים בוטניים שונים עד ליצירת הוורמוט הקלאסי. ומה על המדפים אצלנו?



### קוקי אמריקאנו APERITIVO COCCHI AMERICANO

האפריטיף הקלאסי של העיר, יין לבן מתובל בהשריה קרה של תבלינים ועשבים כמו לענה, כנין, קליפות הרדים ופרחי אלדר. אפריטיף טוב וקל לשתייה על קרח עם לימון, או טוניק עם קרח. בקבוק של 750 מ"ל, 16.5% אלכוהול, 90 שקל לצרכן.

### אפריטיבו קוקי רוסה APERITIVO AMERICANO COCCHI ROSA

יין אדום מחווק ומתובל הפעם בכנין, הרדים, ורדים, זעפרן ווניל. 750 מ"ל, 16.5% אלכוהול, כ-90 שקל.

### רמוט די טורינו COCCHI VERMOUTH DI TORINO

ורמוט מתוק ומתובל בכנין, ריבס, הרדים ועוד, בעל טעם עשיר וקצת ונילי עם סיומת מרירה וטעם אגוזי. אהוב על ידי ברמנים כמרכיב לקוקטיילים מורכבים וקלילים. 750 מ"ל, 16.5% אלכוהול, 90 שקל. ורמוט מתוק מתובל בין השאר בכנין, רוברוב והרדים, לוורמוט טעם עשיר עם נגיעות קקאו ומרירות הדריית נפלאה, רוזמרין וקצת מוסקט. מתאים לקוקטיילים קלאסיים או בשילוב עם סודה ופולח תפוז. הוורמוט של קוקי נחשב בעיני הברמנים המובילים בעולם כוורמוט איכותי ביותר ואהוב הן בשל טעמו המיוחדים והן בשל איכותו הלא מתפשרת. 750 מ"ל, 16% אלכוהול, מחיר 90 שקל.



### הילד בן 20

הארי פוטר כבר בן 20, ממש לא ילד. גם בישראל, כמו בכל העולם, נערכות חגיגות לציון האירוע הספרותי המשמח. בבית אריאלה בתל-אביב מתקיים היום יום הולדת חגיגי במיוחד לקוסם הכי מפורסם בעולם. כל מתחם הכניסה לספרייה יהפוך להוגוורטס, ויכלול פינות יצירה, מתחם מציאות מדומה, הקרנת קליפים וסרטונים הקשורים לסדרת הספרים הכי נמכרת בעולם, וכן כינוס מעריצים, הרצאות סביב עולמו של הארי פוטר, מפגש עם גילי ברהלל המתרגמת של הספרים, ועוד. ספרייית בית אריאלה, החל משש בערב, הכניסה חופשית / איריס ליפשיץ-קליגר



"בבית ספר קראו לי 'האמריקאי'". אורי עשת

איך התמודדת עם החזרה? אחי ואני רצינו להישאר בניו-יורק, מבחינתי זאת הייתה טראומה, מתוודה עשת. "הייתי בן 13 והיה לי מאוד קשה לחזור לישראל. זה היה הלם. תרבות שונה לחלוטין. לקח לי זמן להשתלב בארץ. קיבלתי כאפה של המציאות בישראל. בבית הספר לא ידעו כל כך מה זה ניו-יורק, אז קראו לי 'האמריקאי'. לקח לי למצוא זמן עד שפגשתי חברים, שיכולתי להתחבר אליהם, שמתאימים לי. בגלל שהייתי זה, הבנות חשבו שאני קול".

בסופו של דבר העשיתם התאקלמו, והאב צביקי האנגרטי הבלתי נלאה העיר את המרכז הרדום של אזורי חן, והקים מרכז קולינרי רחש ושור-קק, הכולל כאמור גלידרייה, פיצרייה, ביסטרו וטברנה יוונית. עשת לא הסתפק בכך, וכאמור השנה הקים גם את "אמריקה", והפעם העניק שלל סמכויות לבנו. במסגרת תפקידיו המרובים הצאצא אחראי גם על בחירת ההופעות החיות, התקליטנים והאמנות. "מוזיקה היא אחד הדברים שיותר מרגשים אותי. אני מנגן בגיטרה. אבל לא מופיע, בגלל שאני בחור ביישן, שלא אוהב את אור הזרקורים, ומעדיף להיות מאחורי הקלעים. בינתיים אני מנגן בבית. בזכות 'אמריקה' התחברתי לג'אז ולבלוז, וגם לאינדי ולרוקנרול. יש מצב שיום אחד אתפוס את הגיטרה ואנגן בפני באי המסעדה".

ובשיא הכנות, אני לא חושב על כסף כשאני עובד. כסף לא מושך אותי. אני עושה את 'אמריקה' מכל הלב, מתוך רצון ללמוד וליצור. אני לא אוהב בעלי עסק ומנהלים שיושבים על הבר ומשקיפים".

ואמא שלך? "אמא שלי היא אישה מאוד מיוחדת, כשאתה מדבר איתה, אתה מרגיש תחושה של שלוה שקורנת ממנה. כיף ונעים לדבר איתה, היא יודע להרגיע והיא זאת שמאזנת את אבא".

כשהיה בן שנתיים, הוריו החליטו לעקור לניו-יורק, שם נכנסו ההורים לתחום הקולינריה. "הייתה לי ילדות מדהימה. עסקתי הרבה בספורט. מאוד נהניתי. גרנו בעיר בשם נלסון, שמוקפת ביער. זאת ילדות שונה מזו שחווים בארץ. התרבות ששולטת בניו-יורק היא תרבות בריטית, אז קיבלתי ערכים ונימוסים. מצד שני, יש שם חיבור מדהים לטבע. אין לי זיכרונות מהילדות בתל-אביב, הזיכרון הראשון שלי בחיים הוא מניו-יורק. הסבים והסבתות באו לבקר אותנו, ופעם בשנה הגענו לביקור בארץ, אנחנו משפחה מאוד קרובה. לאבא היו שש מסעדות על קו המים ומגיל שש כבר עזרתי לו במסעדות". לפני כעשור, העשיתם החליטו לחזור לשנת ניו-סיון בארץ, כדי להיות קרובים לסבים ולסבתות המזדקנים, וגם בגלל "שבגיל ההתבגרות, צעירים בניו-יורק הולכים לאיבוד. כל כך משעמם שם, ואין הרבה מה לעשות, אז אנשים נופלים לסמים".