



סושי-סוף

הוא נולד ביבנה למשפחה מרוקאית-טריפוליטאית ובגיל 16, די במקרה, גילה את הבישול היפני. אהרונ טעם מהסושי של השף מידן סיבוני, התאהב לגמרי ופגש אותו לשיחה צפופה



ונפתח בבשורה משמחת: בפרספקטיבה של יותר מ-30 שנה, יש היום בישראל סצנה קולינרית מבעבעת, משגשגת ומעניינת. עשרות שפים צעירים ומוכשרים – מי יותר ומי קצת פחות – מנצחים על המלאכה, כשהם מצוידים בחומרי גלם משובחים, טכניקות בישול מדורגות, תרבות מעניינות וכישרון לא מבוטל. מספרם, שרק הולך וגדל, מבטיח את המשך המגמה המבורכת. אבל מרי פעם, באופן נדיר, מבצבץ מבין שפע הכישרונות יהלום של ממש, בולט ומנצנץ למרחקים. לא רק כישרון דרוש כדי שזה יקרה, וגם מיומנות טכנית או ידע מגוון לבדם לא יספיקו. נחוץ עוד מרכיב אחד, חמקמק ובלתי ניתן להגדרה – אקס־פקטור, נקרא לו: המה! שזה לא־ידיה, שבאילו לוקח את סך כל התכונות הנדרשות משף מצוין ומפזר עליהן אבקת קסמים שהופכת שף מוכשר לשף יוצא דופן. אחד כזה, שרק מפציע עכשיו, ותשעו לי – עוד ידובר בו רבות – הוא מידן סיבוני, שחזן מכישרון שעולה על גדותיו הוא כולו חיוך והנעימות פשוט נשפכת ממנו. המפגש הראשון שלי איתו היה אצל חברים משותפים, שבביתם הוא בישל ארוחה יפנית, ההתמחות שלו. עבורי זו הייתה הורמנות לא רק לאכול מהאוכל הבאמת־נפלא שלו – תודרה דרדי ונעמה על ההומנה – אלא גם לראות אותו בעבודה, וזה, חברים, היה לא פחות תענוג. בשורה התחתונה: הבחור הצליח להרהים אותי. הטכניקה שלו נהדרת, אבל מספיק לראות אותו חותך פיסת דג בתנועה אחת, חדה ומדויקת כמו קרן לייזר, כדי להבין שיש כאן משהו מעבר. הטכניקה המופלאה היא פשוט פועל יוצא של ההבנה העמוקה של הבחור הצעיר הזה, כולו בן 27, את החומר, ושל המחויבות והיסודיות שבחן הוא פועל. בסופו של דבר כל אלה ניכרים בעיקר: בטעמים המדויקים והמאוזנים לכלל שלמות שהוא מוציא תחת ידיו בקלילות וטבעיות, כאילו היו חלק מהרי־א־איי שלו. תוספי לאלה את האסתטיקה המרהיבה של מידן, ותקבלו את הארוחה היפנית הטובה ביותר שתוכלו לקבל בישראל, ובפער של כמה דרגות. אחרי כל זה הייתי חייב להיפגש איתו לשיחה.

סושי מהמרפסת

איך בכלל נולד הרומן של הילד מיבנה, נון למשפחה מרוקאית-טריפוליטאית, עם הבישול היפני? "קודם כל, נולדתי למשפחה של

בשלנים ונהנתי משני המטבחים שיש אצלנו. אנחנו ארבעה בנים ומכולם הייתי אני הילד של אמא – עוזר לסדר, עושה קניות ומבשל איתה במטבח", מספר מידן, נשוי לנועה ואב למיקה בת השנה. "יש לי דודה שחיה בצרפת, שמאור אוהבת ומכינה באוכל, שהייתה באה לבקר אצלנו בארץ והיינו מכינים לה ארוחות נהדרות מכל מיני סוגים. באחד הביקורים שלה, כשהייתי בן 16, היא אמרה שהיא מאוד אוהבת אוכל יפני. לא היה לי מושג מה זה. נכנסתי לאינטרנט, חיפשתי וראיתי שהמאכל היפני הכי פופולרי במערב הוא סושי, והחלטתי לברוק את העניין. ממש לקחתי את זה כפרויקט. נסעתי ברכבת לתל־אביב, הלכתי לבדי למסעדה יפנית נחשבת וטעמתי פחות או יותר את כל התפריט. אחר כך חפרתי שעות ארוכות ביוטיוב כדי ללמוד את העניין. לקראת הארוחה עם הדודה נסעתי לתל־אביב לקנות דגים, כי כבר אז ידעתי שעניין הטריות חשוב מאוד, והכנתי לראשונה בחיי ארוחה יפנית. בארוחה הזו הכנתי שזה המטבח שמדבר אליי".

מה מושך אותך באוכל הזה? "גם האסתטיקה וגם הטעמים, שהיו כל כך שונים מהמטבח הביתי שלנו. אצלנו היו הרבה טעמים חזקים, סירים גדולים מלאים אוכל, ופה פתאום אני פוגש לראשונה בחיי אוכל מינימליסטי עם טעמים נקיים, עדינים, שמונה בצורה כל כך יפה על הצלחת. בתיכון הייתי במגמת אמנות, אני מצייר ומאור אוהב אמנות והאסתטיקה היפנית מאוד מרברת אליי". אבל ההבנה שזה ייעודו הגיעה מאוחר יותר. "כל התיכון בישלתי המון, למשפחה ובעיקר לחברים. אבל רק כשהייתי בצבא, אחרי כשנה, הבנתי פתאום שהבישול מאוד חסר לי והרגשתי לראשונה שזה מה שאני רוצה לעשות בחיים. לבשל ולהכין אוכל יפני". בגיל 20 כבר הכין סושי בבית ומכר אותו מהמרפסת. "כל יום רביעי", הוא מוסיף, "זה לא היה פשוט, בעיקר כי בישלתי במטבח של אמא, ועם כל המתיבה, היא הייתה נטרפת כשהייתי משתלט לה על המטבח. אתה יודע, מטבח של אמא מרוקאית הוא הממלכה שלה. מאוחר יותר, כשהתחתנו וגרנו כווג צעיר אצל חמותי בגבעתיים, היא פשוט הקדישה לי את המטבח שלה. היא ממילא לא בישלה הרבה ופשוט נתנה לי את המטבח במתנה, שאוכל לעבוד בו. זו הייתה המעברה שלי".

"אצלנו בבית היו הרבה טעמים חזקים, סירים גדולים מלאים אוכל, ובבישול היפני פתאום פגשתי אוכל מינימליסטי עם טעמים נקיים, עדינים, שמונה בצורה כל כך יפה על הצלחת"

מידן סיבוני



ומתי התחלת לעבוד באופן מקצועי? "אחרי הצבא עברתי בסושייה ביבנה ואחר כך קצת במסעדה בקריית־אנו ובשני המקומות הרגשתי קצת מאוכזב. זה לא מה שרציתי מהמקצוע, לא לזה ציפיתי. ואז הרמתי טלפון לאבא שלי ואמרתי לו: אני רוצה להיות כמור, עצמאי, וזה מה שקרה. אבא שלי בנה לי עמדת סושי נהדרת ואת כל מענק השחרור שלי, 20 אלף שקל, השקעתי בעסק משלי – עשיתי לוגו, חילקתי פלאיירים והתחלתי לעשות אירועים פרטיים באזור יבנה. באחת הפעמים הלכתי לחנות דגים בקריית־אנו, והמוכר שראה שאני מבין בדגים שאל אותי מה אני עושה. סיפרתי לו והוא הציע לי למכור אצלו סושי בימי שישי, כי יש לזה ביקוש. אחרי חצי שנה כבר היה שם תור ענקי בכל יום שישי. אחרי שנתיים כבר היה רק עם פרגולה מחוץ לחנות עם שולחנות וכיסאות. זו הייתה הצלחה גדולה".

ואז מידן קטט את הפריס הראשון בתחרות בישול יפני, שנערכה בארץ בחסות סויה "קיקומן", וטס לטוקיו, להשתלם אצל נאוקי יאנאגיארה, דור שמיני לסושי מאסטרים. החורש שבילה ביפו, הוא אומר, שינה את חייו. "גם הלימודים אצל יאנאגיארה, גם הביקור בשוק הדגים של טוקיו, כולל המכירה הפומבית של דגי הטונה בארבע בוקר, ואני מרגיש שאני בשמים", הוא אומר. "אחר כך מנהל שוק הדגים לקח אותי לחנות ססנים יפנית בשוק וקנה לי מתנה, סכין סושי נהדרת ויקרה להחריד, ואני כבר עם דמעות בעיניים. לא האמנתי שזה קורה לי".

אחר כך הגיעה "משחקי השף". מידן ניגש לאורישנים, הכין טרטר דג, היה בראיון אישי והרגיש שהוא בדרך הנכונה. אבל אז הודיעו לו שהוא לא התקבל. "הופתעתי", הוא מודה. "אפשר לומר שחזר עליי עולמי. מאור רציתי את זה ולא הבנתי למה לא התקבלתי. הייה לי ברור שהמנה שהכנתי הייתה מצוינת, אז מה, בגלל שאני לי סיפור חיים קורע לב אני לא אתקבל? החלטתי לא לוותר, חיפשתי בפייסבוק את המפיקה והשאיתי לה הודעה – ביקשתי הורמנות נוספת לבשל לשופטים. אחרי שבועיים קיבלתי טלפון שאני מוזמן לאורישן נוסף, והפעם ההצלחה הייתה גדולה. השופטים התפעלו והתקבלתי מיד. נשרתי קצת אחרי אמצע התוכנית, במשימת הקינוחים. בסך הכל זו הייתה חוויה חשובה מאוד בשבילי".

אני אוהב להקשיב למידן כשהוא מדבר על אוכל, בעיקר כי הוא לא מדבר



סושי של מידן סיבוני. דגים חתוכים בדיוק של קרן לייזר



שימו לב: חשוב שכדור האורז יהיה אוורירי ולא דחוס.
3. מעל האורז מניחים פרוסה יפה של דג טרי מאוד ומהדקים קלות.
4. מגישים עם רוטב סויה יפני, מעט ווסאבי וג'ינג'ר כבוש.

רול חטיף אצות טמפורה

החומרים הדרושים:
(לרול אחד)

1 דף אצת נורי

אורז סושי מבושל לפי ההוראות

פילה טונה טרי, חתוך לרצועות ארוכות

2 רצועות אבוקדו או מלפפון על קליפתו

2 גבעולי עירית

כמה גבעולי כוסברה

2 עלי רוקט

חטיף אצות טמפורה (להשיג בחנויות המתמחות במוצרי המזרח הרחוק)

עוד צריך: מחצלת סושי

אופן ההכנה:

1. מניחים את דף האצה על מחצלת הסושי. בידיים רטובות מרדרים את האורז לשכבה דקה על חצי מדף האצה, ומהדקים מעט.
2. הופכים את האצה כשהאורז כלפי מטה על המחצלת.
3. על גב האצה מניחים את הטונה, האבוקדו, העירית, הרוקט והכוסברה ומגלגלים בעזרת המחצלת לגליל סושי, כשהאורז בצידו החיצוני.
4. מפוררים את חטיף האצות, אפילו בין האצבעות, ומשטחים את הפירורים בשכבה אחידה על נייר אפייה או נייר כסף.
5. מגלגלים בעדינות את הרול בפירורים, עד שהאורז מצופה לגמרי.
6. חותכים ל-8 יחידות ומגישים עם רוטב סויה יפני, מעט ווסאבי וג'ינג'ר כבוש.

קרפצ'ו סלמון

החומרים הדרושים:

200 גרם סלמון טרי. בקשו ממוכר הרגים שיפרוס לכם מהחלק העבה יותר ולא מאזור הבטן

קרם פרש (זה של משק יעקבס מוצלח, ואפשר להחליף בשמנת חמוצה)

חצי כוס עלי כוסברה

1 פלפל צ'ילי חריף, פרוס דק מאוד

1 צנצנת קטנה של ביצי סלמון

לרוטב:

2 כפות רוטב סויה בהירה

2 כפות מיץ יוזו (פרי הדר יפני, להשיג בחנויות המתמחות)

1 כף מיץ תפוזים סחוט

1 כפית מירין (להשיג בחנויות המתמחות)

חצי כפית שמן שומשום

חצי כפית אבקת ווסאבי

מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. פורסים את הסלמון לפרוסות דקות ומסדרים סביב־סביב על צלחת עגולה.
2. על המעגל החיצוני של הסלמון מסדרים עלי כוסברה, ועל כל פרוסת דג מניחים חצי כפית קרם פרש, מעליו פרוסת צ'ילי חריף וחצי כפית ביצי סלמון.
3. מערבבים בקערית את כל חומרי הרוטב, מטפטים על הדג, נותנים לו לעמוד כ-5 דקות ומגישים.

ערבוב, עד שהסוכר נמס. מאחסנים בצנצנת ומשתמשים לפי הצורך.
5. מעבירים את סיר האורז ללהבה הקטנה ביותר, מכסים ומבשלים במשך כ-15 דקות.
6. מכבים את האש ומשאירים את הסיר מכוסה במשך כ-7 דקות נוספות.
7. מעבירים את האורז המבושל לכלי שטוח ורחב (רצוי מעץ) ומשטחים אותו בעדינות, לרוחב ככל האפשר, כדי שיתקרר באופן אחיד.
8. שופכים בעדינות, סביב־סביב, 2 כפות מהמרינדה על האורז החם, ומערבבים בזירות כדי שייספג יפה. מניחים לו להתקרר בטמפרטורת החדר.

ניגירי סושי

הניגירי סושי מאפיין בעיקר את אזור טוקיו, אבל נמצא בכל סושייה יפנית. בניגוד למה שאולי חשבתם, מדובר במנה שדורשת המון מיומנות וחשיבה, לקבלת איזון בין הדג לאורז חמים, בטמפרטורת הגוף. שני אלה, לצד החריפות של הווסאבי, משתלבים לכדי ביש מושלם.

מה שכן, לא משנה איזה דג בחרתם, חשוב שהוא יהיה טרי ביותר.

החומרים הדרושים:

200 גרם פילה דג ים טרי מאוד ומנוקה לגמרי מאדרות ומעור: סלמון, טונה, אינטיאס, מוסר ים, לוקוס וכדאי יותר מסוג אחד
אורז סושי מבושל לפי ההוראות

אופן ההכנה:

1. פורסים את פילה הדג לפרוסות בעובי כחצי ס"מ.
2. בידיים לחות יוצרים מהאורז שהכנתם אליפסה קטנה בגודל ביש. סושי מאסטר יפני יתאים את גודל הניגירי לגודל פה הסוער.

קשר ישיר עם הלקוח. הרי זה התפקיד שלנו, לבשל עבור בני אדם, לא?
מילים בסלע.

האתר של מידן סיבוני: www.sushiman.co.il

מתכונים

אורז סושי מוצלח

לאורז הסושי יש חשיבות רבה בהרכבת המנה, לא פחות מנתח דג טרי ומשובח.

החומרים הדרושים:

כוס וחצי אורז סושי (שימו לב, שום תחליף לא יעבוד כאן)
למרינדה:

- 1 כוס חומץ אורז (מידן מציע לערבב שני סוגי חומץ אורז)
- 75 גרם סוכר לבן
- חצי כפית מלח
- 1 פרוסת תפוז

אופן ההכנה:

1. אורז סושי עשיר מאוד בעמילן, ולכן יש לשטוף אותו היטב. לפני הכל, שמים את האורז בסיר יצוק וכבד, שמוליד חום בצורה אחידה, מוסיפים מים כדי כיסוי ואז שופכים אותם. זה השלב הראשון בתהליך הוצאת העמילן מהאורז.
2. כעת שוטפים היטב וממש מעסים את האורז במים כמה פעמים, עד לקבלת אורז נקי ומים צלולים.
3. מסננים את האורז, מחזירים לסיר ומוסיפים כוס וחצי + 4 כפות מים. מביאים לרתיחה, ללא מכסה.
4. בינתיים מכינים את המרינדה: מערבבים את כל החומרים בסיר קטן ומבשלים, תוך

בסיסמאות שחוקות המקובלות בברנו'ה המקומית, וגם בזכות הצניעות המיוחדת שלו – צניעות אמיתית, לא מזויפת, של מי שמכיר בערך עצמו ולא מרגיש צורך לנופף בזה. כשהוא אומר, "אני לא מרגיש שאני עובר מרוב שאני אוהב את מה שאני עושה", אני גם מאמין לו וגם מבין מה הוא אומר.

גם כשהוא אומר שבעיניו "יקימונו" בתל-אביב היא המסעדה היפנית הטובה בארץ, אני מהנהן בהסכמה. "יש לי הרבה כבוד למסעדה הזאת", הוא אומר בפשטות. "היחס והגישה שלהם לחומרי גלם ולאוכל הם משהו שאני מאוד מעריך".

כיום הוא מבשל ארוחות פרטיות, שבהן הוא מגיש מנות יפניות מסורתיות, אבל גם לוקח את החופש היצירתי ומרכיב מנות נפלאות, מורכבות ומצטיינות בתפיסה קולינרית עמוקה, לצד איזון מושלם והרמוניית טעמים פשוט קסומה. ובין לבין הוא מעביר סדנאות באקרמיה לבישול של בולטהאופ. באופן לא מפתיע, גם הארוחות וגם הסדנאות שלו מבוקשות מאוד.

"אני עושה הכל מההתחלה ועד הסוף", הוא אומר. "אני אוהב את כל התהליך. קניות, למשל, שבעיניי הן חלק חשוב בתהליך כולו, כי בשלב הקנייה מתחיל בעצם להתגבש הרעיון לארוחה והראש עובר כל הזמן".

ומה עם מסעדה?

"מסעדה זה משהו שתמיד רודף אחריי. יש לי כל הזמן הצעות. עדיין לא החלטתי בעניין, אבל אם תהיה לי פעם מסעדה, היא צריכה להתאים לי כמו כפפה".

תסביר.

"יכול להיות שהיא לא תהיה פתוחה כל יום, ואני מניח שלא יהיו בה הרבה מקומות. מסעדה יפנית גם בתפיסה. התפריט ישתנה יומית על פי תנובת השוק והכי חשוב, כל הזמן