

מהמטבח באהבה

בית תמחוי הוא לא רק תור ארוך של נזקקים • מאחורי הסירים נמצאים מנהלים, מתנדבים וגם נידונים לעבודות שירות שמבשלים ומגישים ארוחה חמה למאות אנשים מדי יום • רותי רוסו הצטרפה ליום בישולים בבית התמחוי "לשובע" שבדרום תל-אביב, ולמדה איך נקבע התפריט היומי (לפי התרומות שמקבלים מצה"ל), מה בדיוק חסר להם (בעיקר בשר) וכמה פסטה נכנסת בסיר בגודל של ג'יפ (12 קילו)

המטבח



בילומיס: רובי קסטור

לא מתרנשים כשאנשים מתמוטטים לתוך הצלחת. מתנדבים ב"לשובע"

בערך בשנת 1750 בביתו בביקו מניע עובר מוסנצ'אלי
 נוסף הוא לביטוי אומנותי ומביט ליוסי גלעם. המני
 זה של בית התמחוי, אישור מילה המגנה את הרוח
 עזרות שלו עד היום. גם היא נדושה לעבודות שירות,
 כמו יתר העובדים במסוף, רק שהוא קיווה לדחות
 את כל הרוח בעוד כמה ימים. "אתה רוצה, נתן לך
 סנצ'ים, התחיל לעבוד עשירי אקארה הולר, לכאן
 אין לו מה לחזור. מה עוברים", מסביר יוסי. השובר
 המתמחוי אולי נוסף בעל סנצ'ים ונקשר או שם בענין
 דת שניתן הכלים. תחת עזיבה של סנצ'ים עתידים.
 בית התמחוי "לשוכני" סנצ'ים חלואים. כמו
 סני תמחוי רבים בארץ, הוא היום מפעיל הענייה
 700 איש עובדים בו מדי ימים, ובמחיר יוצר
 את ממנו למעלה מ-1000 שנת לבית יוצר מספרים.
 עם ראשון האחרון "לשוכני" מחשב ליום וליום
 כנולד הגישה הנידא. מצד אחד, לא מסתדר בחוץ
 תמחוי המסורתי של אנשים המהמים להיכנס מנישה.
 מצד שני, אף אחד ממני לא מסוגל לבוא בחוזה לט
 ציאת הקפאה הרישומה שמעדה השני של הולדת.
 התמחוי מסתנה לאורך היום, ומנסים מעט עד תום
 על שאריות מזון שהגיעו מגדול ביום הנידוש בערב
 קיווייה לחזור אחרי הבירור במסכה עם חובנות
 מדיעות על אכל ביתי, הסיפוסים שהגיעו לאנשים
 רעבים, אבל לא האוכל חלילה לא מקולחלי. הוא
 אפילו לא מדיח רג, או ישן או יושן. אבל אוכל צדי
 אין, גם ביום הראשון שלו, לא בראה מוסין במיוחד,
 כמה וכמה לא ביום השלישי. במיוחד לא הליל.

היחול מטבח בבית תמחוי הוא דבר מורכב ביותר
 ולא קשה. רק לשם השוואה, את תוכניתו פעם למט
 כח של את המסעדות הגדולות בארץ, תירומנו לר
 לית כמה אנשים עמלים בו על הכנת הארוחה
 שהגיע מכלים מרשימים, מגדולי התבנית. כמו זה
 גולה קונדיטורים, מציאה ממת, קייננים, מגדולי
 מלאו ולפעמים גם שף אחד שמקנה על כל האופיה
 ציוד כל מה במביל ארוחת 1000 איש ביום טוב.
 בבית תמחוי "לשוכני" שמאילו לפחות מי שסגנה

יתר אנשים מסעדות, המות מורכב מעובדי שירות
 שמצרים את עולםם. הם מתחלפים באופן תדיר, לא
 מקבלים כמה ולרובם אין כל ניסיון בחינם. כמסוף,
 התמחוי היום נכבד עליו תרומות וימיות ממני
 עוז מדבא וית מבוטל, מידה, שניצל, מ"אסוף
 העיר" וסאיפס שאריות מסעדות ומאכלים אירוי
 עיבו, מ"אליעל" ובקבוקים מתחיים של שתייה קלה
 ומ"אסוף" באקור מרס. מסטות, מתחיים.

יפה אסוף, מגדולי המטבח במסוף כבר 15 שנה,
 מאז שנספר, לא יכולה לצפות מה תביא המשפחה
 לפחו. נסו אתם לתפעל מטבח כמה. "הבעיה העיקר
 רית היא כשר", מעידים יום ויוסי. ובאמת, במהלך
 ארוחת הצעירים ביום ראשון האחרון, אחרי שנבחר
 השני צלילים, המסולאים, הולך עם סבת הצלי, ההרוז
 ופלטת המנקיפים, נאלצו מאות סנצ'ים לאכול רק
 סנצ'ים, תמחוי ארמט, ארוז ומרק. "לא קיבלתי כשר",
 הם הורזו האסוף, ונתקלו באותה תשובה "אין, נגמר".

מתחת ליפה עובדים עוד כ-100 עובדי שירות,
 רובם חברי הצעירים שמעודו ותמסו בעמם הראשונה.
 הלל, למשל, בחוד יופת, סנת ומצדק הוא סבת לשיע
 בו. אני מצוהלת אליו להבנת סלום טווי. בעודו מרטי
 שר ענגניית הלל קוצר סמנה וגם סכין פרה
 ממלפפין ומלימון לקיסטה. הוריים שלו מפעלות כמו
 מעבר מזון וזו תרומה מסמעותית להבנת נושא כל
 בו. הוא גם אחראי להבנת סמיות עיקר של מסטת
 קצת כמו בביתו בארץ הענקים, הוא עימד מול סוד
 כגודל של ג'יפ, ולידו מצקת כגודל של שאראס. הוא
 מערוב כרגו תילו מסטת ויועד לקבוע כריקס מתו
 להוציא אותה כדי שתסיים את הבישול באיים. עוד
 כמה שניעות הוא יסיים את חכמתו במסוף הוא יאלצו
 להציב מסקומו מישיור שלא מכין את העורה.

בהספחה שבו יושבים כל העובדים במסוף אני
 מגלה שאף אחד מהם לא אסוף. "תפירו לי תיק", הם
 מסבירים, או "מצאתי ורעים, או סתלתי". הם מר
 שים. נסו של רבו, שאני אכתוב שרובם מה על ער
 מית נושם בחקלאות. הם כשר הכל אסוף של
 אוניוטיים מיושלים ששצו אצלם כמות כמו או
 ארית של פרושים יוננים. על השאלה "עוד כמה זמן
 נשאר לך חוץ", ששיבים פולט "אני בחשלתות". לא,
 לא לחזור שוי. הם נעדרו ונעלמו במהלך התקופה,
 ועשיו והשתיים לאיילת פת השעת האבודות.

רוחני רוסו

עובדי השירות מתחלפים כל הזמן, אבל בכל זאת יש להם הווי. ביניהם אפשר למצוא את הפוליטיקי
 אי, העצלן, המנהל, הרוחני, הליצן והרומנטיקן. הם
 צוחקים, מקטרים ומדברים על חקלאות. הם כמעט
 שלא מסתכלים באמת על הסועדים, אלה שנמצאים
 בתחתית שרשרת המזון האנושית, ושעוד כמה מעי
 דות כאלה, יהיו הם עצמם. אבל דווקא חוסר המבט
 הזה הוא שמנטרל את הרחמים מבית התמחוי, והוא
 גם זה שמאפשר לסועדים לאכול בכבוד מבלי שיר
 סתכל עליהם איהו מושיע פטרוני מלמעלה.



מכיר את כל הסועדים. המנהל יוסי גלעם

הצוות והלל, בן 24, שואל אותה אם תרצה להתחתן
 איתו. היא מסבירה לו בקשיחות שהיא נשואה. הוא
 מרפה ומארגן לה צלחה מעוצבת עם טבעת אורז
 שבמרכזה שעועית. אף אחד לא זכה ממנו לכוה יחס.
 היא הודפת את הפלרטוט ומבקשת רק שעושיח
 בקערה.
 חצי שעה אחר כך הדלתות נסגרות. "אם אני אש
 איר פתוח אנשים יכנסו לפה עד הערב", חורץ יוסי.
 בשלוש וחצי עומד בחוף איש מבוגר עם מנט עיין.
 יוסי נכנע: "תארגנו לו צלחת, עם כל מה ששואו ו"

בעשר מגיעים המתנדבים. שלושה ישראלים ואמד
 ריקנית מגויג'דוי שהגיעה לארץ לתודשיים. הם
 אחראים על ארגון המנות והוצאתן. כעשר וחצי נפת
 חות הדלתות. בשתיים-עשרה כבר קשה לעמוד בק
 צב. אני עומדת עם יוסי בצד ונדהמת לגלות שהוא
 מכיר את הסיפור של כמעט כל אחד מהסועדים. הוא
 מנהל את המקום במשך שנה. מגיע בשבע בבוקר,
 ועוזב בשלוש וחצי בצהריים. הוא דאה הכל וכבר לא
 מתרגש כשאנשים מתמוטטים לתוך הצלחת. "זה
 קורה כל יום", מסבירים החבר'ה, "במיוחד בצהריים,
 או מגיעים כל הנדקומנים". הם מוסיפים סיפור על
 אחד שקרס לתוך המרק וכשניסו להוציא אותו החוצה
 הוא ביקש שיעזבו אותו כי הוא ישן.
 ילד קטן, פתוח מ-16, נכנס בדלת לבד. יוסי מס
 ביר שהוא בן לאמא אלוהוליסטית שמשכה אותו
 פנימה לתוך עולמה. "יש כאן גם בחור, יתום צה"ל,
 בן של טייס", הוא מספר ואפשר לראות פתאום סר
 קים במעטה הקשה שלו. לקראת השעה שתיים מגיר
 עות הנשים. אחת מהן, קשישה במיוחד, אהובה על

