



ארזאק, בישול מולקולרי ופרנק גרי

הרבה תגובות שמענו על המטבח המולקולרי, ביניהן תגובות של בוז ורתיעה, חוסר הבנה והסתייגות. אך אין ספק כי זהו מטבח מעניין ומאתגר. אורי גלבע מספר מאיפה זה התחיל ואיך ואיפה הוא מצא אותו

ריוחה ולקינוח - ביקור בשניים מהמבנים המדהימים שתכנן האדריכל פרנק גרי - מוזיאון גוגנהיים בבילבאו - והמלון ביקב מרקס דה ריסקל. אין ספק שפרנק גרי, שנחשב בעיני רבים גאון, מעורר התנגדות עצומה אצל רבים באופן דומה מאוד לבישול המולקולרי.

מהו בישול מולקולרי

מהות הבישול המולקולרי היא בפירוק המולקולות של מוצרי היסוד ובהרכבתן מחדש במצבי צבירה שונים, במרקמים חדשניים, שונים מהמוצר הראשוני תוך מיצוי וריכוז טעמיו - כקצף אוורירי, נוזל למחצה, מקפא וכו' ותוך שימוש

אין ספק שהמטבח המולקולרי פרובוקטיבי, מלהיב, מרתק ומעורר תגובות מהערצה חסרת פשרות ועד רתיעה וגינויים גסים.

בכתבה זו לא אתיימר להכריע האם מדובר בפלצנות או בגאונות, אנסה להסביר מעט את הבישול המולקולרי בתוך הקונטקסט ההיסטורי, ולהציע דרך שפוייה לרכך את הקיצוניות שבהתייחסות, בעיקר תוך לימוד מהמטבח הבסקי העילי, של ארזאק ושותפיו לדרך. לצורך כך נסעתי לצפון ספרד לבקר את ארזאק במסעדתו, בסן סבסטיאן, לאכול טאפאס מופלאים, ובמסעדות הדגים בחוף סן סבסטיאן לטעום מיינותיה הנפלאים של

"פלצנות מולקולרית!!" "די כבר!!!" "הבו אוכל אמיתי!!!" "זה לא אוכל כבר", "זו הגזמה פרועה!" "הכל חרטא ברטא של פלצנים", זהו לקט של תגובות לידיעה שפורסמה ב-YNET 'קצף מלפפונים ואוויר סלק: הבישול המולקולרי עולה ארצה', ומאיך נושאי הדגל של הבישול המולקולרי - מסעדת 'אל בולי' של פראן אדריאה הספרדי ומסעדת 'האווז השמן' של הסטון בלומנטל האנגלי - מובילות את דירוג המסעדות העולמיות בכתיב העת הגסטרונומיים העולמיים מזה מספר שנים, ולמסעדותיהם רשימת המתנה של ארוכה (ב'אל בולי' רשימת המתנה של 800,000 איש!!).



בטכניקות בישול או הגשה לא מקובלות. דוגמאות מפורסמות לבישול מולקולרי הין 'הזית המולקולרי' של אדריאה - טיפה אליפטית המורכבת מרכז זיתים וחומר ג'לטיני שנראית כמו זית וצפה בתוך כוסית מרטיני, ברגע שאתה מכניס אותה לפה הופכת לנוזל בטעם של זיתים, כמובן, שמתפשט בכל חלל הפה.

'ביצת העין' של ויילי דופריין ממסעדת WD-50 בניו יורק. ביצת עין מושלמת, מוגשת רוטטת בצלחת, אך הלבן בעצם עשוי מחלב קוקוס, והכתום עשוי ממנגו. 'סוכרית גורמה על מקל' - דיויד ברק, בעליהן של ארבע מסעדות משגשגות וכוכב טלוויזיה, יצר סוכריות על מקל, שנראות בדיוק כמו סוכריות, אך בטעמים של גבינת עזים, עוגת גבינה, סלמון מעושן ועוד.

'הסטייק של קלר' - תומס קלר ממסעדת 'פרנץ' לונדרי' מכין אנטריקוט ב'ראנר', אמבט מים חמים אליו מוכנס הסטייק בתוך אריזת ואקום עם חמאה וטימין,

בטמפרטורה קבועה של 59 מעלות במשך שלוש שעות תוך סחרור מתמיד. התוצאה היא רכות וטעם מושלמים ולקבלת טעם החריכה המגרה הוא חורך בעדינות את הסטייק עם ברנר.

'קולות הים' - מנה מרתקת של בלומנטל ב'אווז השמן' - פירות ים ואצות על מצע טפיוקה מסודרת כחוף ים, לצידה כוס מרטיני הנראה כמי ים והסועד מקשיב באיפוד לגלי הים.

מדע במקום תשוקה וחושניות

לצורך 'הפקת' המנות טורחים השפים וצוות העוזרים (מדענים?) חודשים ארוכים במעבדות שלהם ('אל בולי' סגורה ששה חודשים בשנה לצורך פיתוח, ניסויים ולימוד), ומשתמשים בכלים שונים ומשונים כסיפון של חד תחמוצת הפחמן, המקציף את המזון לקצף יציב, חנקן נוזלי המקפיא את החומר במהירות, מכשירי ואקום, מבחנות, טפטפות, מזרקים וכו'.

אם לא שמתם לב עד עתה, נושאי הדגל של הגסטרונומיה המולקולרית אינם צרפתים וזאת על אף שאין עוררין כי צרפת הינה ה'מכה' של הבישול העילי. הצרפתים מגדירים שף עילי כשף אמן המונחה על ידי תשוקה, יצר וחושים ולא על פי חוקי המדע, טבח הוא אמן ואומן הלומד מהניסוי והטעיה. המטבח המולקולרי מדוד, שקול ומדויק, גם אם טעים, מעניין ומפתיע, הוא נעדר את החושניות הנדרשת. זוהי אחת הסיבות המרכזיות שכל השפים המוזכרים שונאים את השם 'מטבח מולקולרי' ומנסים להתנער ממנו, הואיל והוא מזכיר מדע, פיזיקה וכימיה ולא שירה, תשוקה, חושניות, מושגים המתאימים הרבה יותר למטבח עילי.

כדי להשלים את התמונה נסקור בקצרה אבני דרך בהיסטוריה של המטבח העילי ושל המולקולרי בתוכו.

כיצד הכל התחיל

תחילתו של המטבח העילי היא במטבחים הכפריים והאזוריים של איטליה, ספרד ובעיקר צרפת. מטבחים שהיו מבוססים על המוצרים האזוריים ועל המסורת, מטבחים שקיימים עד היום, כמעט ללא שינוי. בתקופת הרנסנס הגיעו לצרפת אצילים איטלקים יחד עם טבחים. השילוב של העידון האיטלקי עם המוצרים והמסורת הצרפתית התחילו את המטבח העילי הצרפתי. המהפכה הצרפתית, שגרמה לעשירים רבים להיפרד מראשם, גרמה גם לטבחים רבים להיפרד ממקום עבודתם ולחפש אפיקי עבודה חדשים. אחדים מהם נאלצו להפוך לעצמאים ולפתוח מסעדות או מלונות, בהם יוכלו להביא את כישוריהם לידי ביטוי ולהתפרנס.

בשנת 1903 מתפרסם 'המדריך הקולונרי' של אסקופיה המקיף כ-5000 מתכונים. רמת הבישול עולה בהתמדה ובאותן שנים מתבסס מעמדו הרם של המטבח הצרפתי.

בשנת 1969 הציג המדען הצרפתי 'הרב תיס' בפני מדענים מצגת שנקראה 'הפיזיקה במטבח'. תיס, יחד עם עמיתו ההונגרי 'ניקולס קורטי', חקרו מנות צרפתיות קלאסיות ומיתוסים הקשורים

לנוסטין בתירס חי וביוגורט מיצוי תירס



ממטבחים רבים - האסיאתי, היפני, הצפון אפריקני, אך בעיקר מהמטבח הבסקי העילי. מטבחם נקרא 'מטבח של מחברים' בהשאלה מהגל החדש בקולנוע הצרפתי של שנות ה-60. במקביל גם בסן סבסטיאן צמח מהמטבח הבסקי העילי 'מטבח מחברים' מרתק ותוסס בעל יצירות מדהימות בתחכומן. מטבח חדש זה תפס לו מקום במטבחי הצמרת ואפילו אדריאה, שהינו קטלוני במוצאו (מסעדתו 'אל בולי' ממוקמת כ-150 ק"מ צפונית לברצלונה לכיוון ארץ הבסקים) מודה כי הוא ממשיכם של ארזאק וחבריו.

חוויה בסן סבסטיאן

הגעתי למסעדתו המכוכבת של ארזאק (שלושה כוכבי מישלן) בפאתי סן סבסטיאן. המסעדה ממוקמת באותו מבנה מאז 1897, עת נוסדה על ידי סבו של חואן רמון ארזאק. המשכה על ידי אמו של ארזאק, פרנציסקה, אבל לשיאה הגיעה בזכותו של חואן ארזאק. כיום מבשלת איתו בתו הלנה וצוות של עוזרים ואנשי מעבדה. את פנינו קיבלה הלנה ולקחה אותנו לסיור שתחילתו במרתף היין המרשים של המסעדה בו אלפי



הלנה, בתו של ארזאק, והצנטרפוגה

ומגבשים מחדש, שונים מהמקור בטעם ובצורה אך מרמזים על המסורת המקומית. בשנות ה-80, שורה של שפים דגולים כז'ואל רובישון, ברנר לואזו ואחרים, הביאו את הסינתזה בדמות אימוץ העקרונות החיוביים של הנובל קויזין על יסודות המטבח הקלאסי והמסורת הכפרית, תוך שימוש רב בירקות, עשבי תיבול ותוך מתן כבוד למוצרים האזוריים. מטבח זה, שנקרא אז המטבח היצירתי, בעצם נחשב היום לקלאסיקה של המטבח העילי. בשנות ה-90 של המאה ה-20 פייר גאנייר, אלן פאסר, מישל גראס ובעיקר מארק ורה, הנהיגו אסכולה חדשה של יצירתיות מרובה תוך קבלת השפעות

בבישול בהיבטים הכימיים והפיזיקליים שלהם - למה הסופלה תופח? השפעת סיר הנחושת על הבישול וכו'. תיס וקורלי לא חלמו שהתזה שלהם שנקראה 'גסטרונומיה מולקולרית ופיזיקלית' תהפוך, לאחר שלושה עשורים, לזרם גסטרונומי מרתק ומעורר מחלוקת. כל שקיוו היה לשפר את הגסטרונומיה הקיימת.

הנובל קויזין והמטבח הבסקי העילי

בשנות ה-70 של המאה ה-20 מתחוללת מהפכה קולינירית. 'המטבח החדש' ה'נובל קויזין' בהנהגת אלן סונדרס, טרוגארו ואחרים. נטישת המתכונים הקלאסיים מרובי השמנת, החמאה והבישול הממושך ומעבר אל בישול קצר ומדויק, אסתטיקה בצלחת ויצירתיות. אותה תקופה, בעקבות מבול של חקיינים גרועים וחסרי טעם, גרמה לשם רע למטבח הצרפתי "צלחות ענקיות, עם מנות זעומות וקישוטי עלים". באותה תקופה התכנסו בסן סבסטיאן 12 שפים בהנהגת חואן מארי ארזאק והגו מטבח בסקי חדש, מטבח מעוצב המושתת על מוצרים מקוריים ומתכונים מסורתיים שאותם מפרקים לגורמים

סלט פירות מוקצף



ילכו בדרך זו בעתיד, במטבח שאולי יקבל את השם 'מטבח היתוך'.

פרנק גרי

שבעים ונרגשים עזבנו את סן סבסטיאן ושמנו פעמינו ליצירתו המפורסמת ביותר של פרנק גרי, המוזיאון לאמנות מודרנית גוגנהיים בבירת חבל הבסקים - בילבאו. מאז חנוכת המוזיאון בשנת 1997 היה גידול פי עשרה במספר התיירים המגיעים לבילבאו. פרנק גרי, שנחשב לאחד החלוצים בבנייה הדה-קונסטרוקטיביסטית, בנה בניין מחופה בעיקר בטיטניום על גדת נהר המרביון. המבנה תוכנן להזכיר בצורתו ספינה כסמל המשמש את מיקומו בעיר נמל של אזור דיג. פרנק גרי שילב את אהבתו ליין בבניית מלון מדהים בתוך יקב 'מרקז דה ריסקל'. שם, גג הטיטניום הגלי צבוע בורוד אדום זרחני המזכיר יין נשפך, גפנים ואלמנטים הקשורים ביין. גם משנתו ועבודותיו של פרנק גרי עוררו מצד אחד אנטגוניזם ודחייה ומאידך שיר הלל על גאונות עיצובית, כמו בבישול המולקולרי.

שדרוג מרתק. לקינוח קיבלנו מבחר מנות אחרונות, בהן הודגמה וירטואוזיות בעיצוב ובאסתטיקה תוך שילוב באלמנטים מהבישול המולקולרי ואלמנטים מהטבע כפרחים. כדוגמה: סלט פירות קטן שלתוכו מזריק המלצר חנקן ולנוכח עיני הסועדים מתפרץ מפל לבנבן של קצף עדין ועוטף את הפירות. אין ספק בעיני שהכיוון שהתווה ארזאק הינו הכיוון הנכון בשימוש בבישול המולקולרי. כלומר, לימוד ואימוץ טכניקות מיצוי הטעמים, ה'ספירות' - אותן קפסולות טעם, שימוש בכלים משוכללים כראנר, ברנרים למיניהם, חנקן נוזלי וכדו', לא צריך לבוא על חשבון מוצרי הגלם האזוריים, האסתטיקה, הנשמה והתשוקה.

השיטה מובאת לידי ביטוי, בעיני, בצורה הטובה ביותר בארץ על ידי מאיר אדוני במסעדת כתית (מאיר השתלם, בין היתר, בארזאק). אני משוכנע שגם אביב משה ממסה ונעם דקרט מברקולה ז"ל (שסגירתה היא תעודת עניות לכולנו) שהיו מחלוצי הבישול המולקולרי בארץ,

בקבוקי יין ממיטב תוצרת ספרד, צרפת ואיטליה ואפילו מקומם של יינות רמת הגולן אינו נפקד מהתפריט. המשכו של הסיור היה ב'ספריית הטעמים' בתוך חדר ענק מסודרים על מדפים אלפי קופסאות פלסטיק ובתוכן תבלינים ועשבי תיבול מכל קצווי תבל. ארזאק סיפר שאחת המתנות היפות שקיבל מישראל היתה לימון פרסי מיובש שהביאו לו אחד מאורחיו, משוק לוינסקי בתל אביב. בהמשך ביקור במעבדה, שם שוקדים עוזריו השפים/מדענים על מיצוי וריכוז טעמים ועל מימוש רעיונותיו היצירתיים. לסיום הסיור נכנסנו למבנה המסעדה הראשי, המעוצב באיפוק ומשלב אלמנטים מודרניים כקירות בטון חשופים עם אלמנטים מסורתיים בריהוט. קו שחוזר באופן ברור גם במנותיו. שילוב מרתק של טעמים ושיטות מודרניות המבוססות על המטבח האזורי ועל מיטב התוצרת הבסקית. הארוחה החלה במשעשעי חיך שמרמזים על הדרך והכיוון - מוס גבינה עם דבש ומלון, שעועית אדומה ותפוח, ריזוטו במוס פטריות, בננה במקצף שרימפס וסביצה' דג. כל הטעימות היו מעודנות, שילוב של טעמים לא מקובלים בצורה מרתקת. מנות אלו לוו בשרדונה צ'וויטה 2003 מנווארה.

למנות ראשונות הוגשו תפוח בתזקיק כבד אווז, צדפות בצלופן ברוטב מי ים, לנגוסטין בתירס חי וביוגורט מיצוי-תירס, ביצת עין אפויה בתוספת זר פטריות יער ומעליה 'עלה' חלמון. גם כאן, שילוב מרקמים וטעמים מפתיע ביותר, בכל מנה ישנה קריצה למקור ההיסטורי של המנה הבסקית, גם אם תוך שינוי מרקמים, טעמים ושיטות הגשה. כל המנות היו מ-ד-ה-י-מ-ו-ת. לצד המנות לגמנו ולבואנה 5 משנת 1996 של יקב וגה סיציליה, אחד מטובי יינות ספרד לטעמי. למנות העיקריות קיבלנו פילה טלה מעודן בציר תרכיז טלה ופילה חזרזיר - שתי מנות קלאסיות מהמטבח הבסקי שעברו



ארזאק בפעולה