

יפני זה לא רק סושי

מי שלא פוחד מהתנסויות, מזומנת לו חוויה גסטרונומית מהמדרגה הראשונה בבואו ליפן. רבים חושבים שאוכל יפני זה רק סושי, אך מסתבר כי האוכל היפני עשיר ומגוון, וצריך רק ללמוד אותו. אורי גלבוע ביקר, טעם וחקר ומסביר על קצה המזלג את הקורה בשוק האוכל היפני

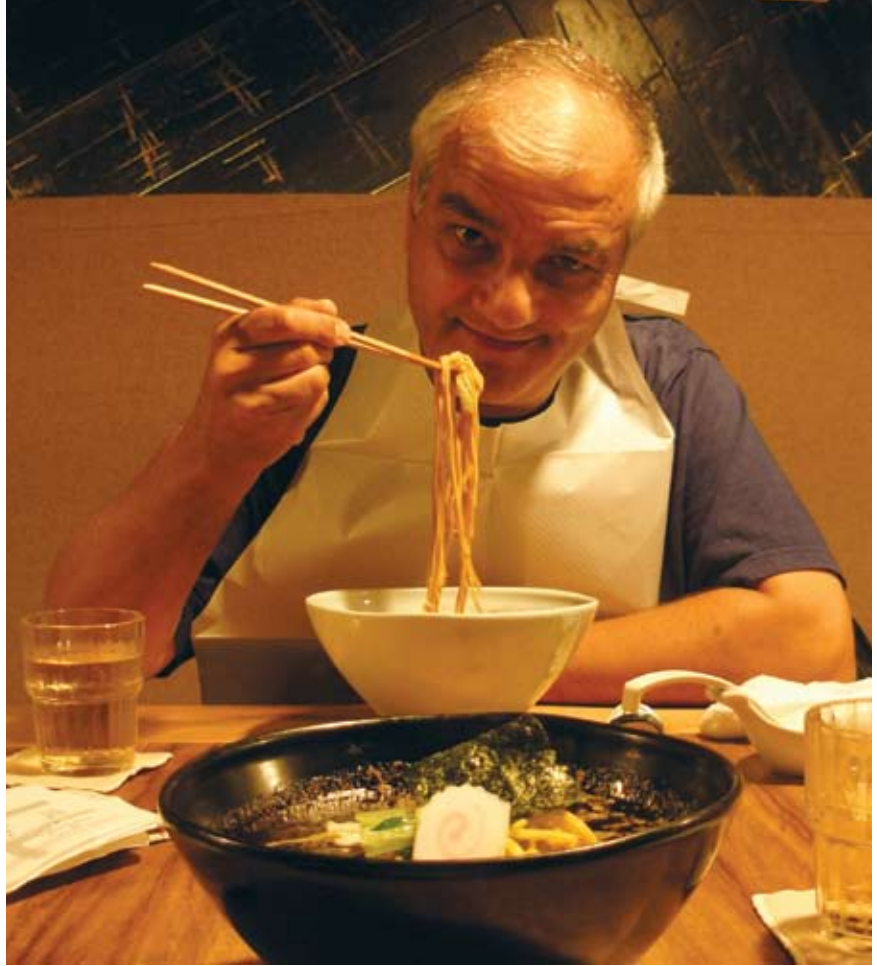
לפי מקורות עיתונאיים שונים ישנן בעולם כ-20,000 מסעדות יפניות. בשנים האחרונות יותר ויותר ישראלים מבקרים ביפן. עם זאת רבים חושבים שאוכל יפני זה רק סושי. מרביתנו לא ממש מבדילים בין מאקי לניגירי, לא מכירים את מבחר האטריות היפני ולא את האלכוהול.

היפנים אוהבים לאכול

בטוקיו ישנן עשרות אלפי מסעדות. הדבר נובע הן מחיבתם הרבה של היפנים לאוכל ובעיקר מאורח החיים היפני. בתרבות היפנית, בסוף יום העבודה הולכים העובדים יחד לבילוי שמתחיל בשתייה עובר לארוחה ומסתיים בעוד שתייה. חלק מהעובדים מסיימים את הערב כל כך שיכורים כך שבמקום לנסוע שעה הביתה ושעה בחזרה לעבודה, הם נשארים לישון בתחנות הרכבת, שבחלקן ישנם מעין 'ארונות קבורה'. מדובר בתא שינה באורך של שני מטר ובגובה ורוחב של כמטר, בתוכו מונחים מזרן, מדף קטן להנחת החפצים ולפעמים גם טלוויזיה זעירה. העובד השיכור מטפס על סולם לתוך התא שלו ובבוקר קם לעבודה (התאים מיועדים לגברים בלבד).

בנוסף לאלפי המסעדות הסיניות, הצרפתיות, הקוראניות, האיטלקיות והאחרות ישנן מספר סוגי מסעדות יפניות. ביניהן מסעדות אטריות (נודל'ס בר) שפתוחות בעיקר בבוקר ובצהריים. בחלקן הגדול יש בחוץ מכונת תשלום. אתה בוחר במנות שאתה רוצה, משלם למכונה ומקבל שובר תשלום אותו





שלט הבד מקופל. בפתח של רבות מהמסעדות נמצאים צילומי מנות או בעיקר דגמים משעווה של המנות, כך שאתה יכול להצביע על בחירתך. היפנים הביאו את יצור הדגמים משעווה לכלל אמנות. הדברים הבולטים ביותר בכל מסעדה ובכל עסק הם האדיבות והנימוס. תמיד יגישו לך את החשבון בשתי ידיים ובתשומת לב מירבית וכך גם יחזירו לך את העודף.

מראה מרתק יהיה להגיע לרובע גינזה לפני פתיחת בתי הכלבו. בדיוק בשעה 10.00 כשנפתחות הדלתות לבית הכלבו, כל העובדים עומדים ממורקים ומצוחצחים וכשאתה עובר על פניהם הם קדים קידה עמוקה. צעידה בשדרה של בית כלבו בעת פתיחתו מקנה לך את ההרגשה של מלך אנגליה לרגע אחד. אך מעל הכל, הבולט ביותר באוכל היפני הוא העיצוב המוקפד והאסתטיקה הבלתי מתפשרת.

מהו סושי?

מבין המסעדות היפניות מסעדות הסושי

כחלק מהנימוס היפני, לא משתמשים בכף, אוכלים את האטריות והתוכן באמצעות מקלות ואת המרק שנשאר בסוף לוגמים ישירות מהקערה כמו מספל.

אתה נותן למלצרית או בדלפק. מאכלי האטריות הובאו ליפן מסין ונקלטו בהצלחה מרובה, כמו הכתב, הסויה, הסאקה ועוד אלפי דברים אחרים.

'שואבים' אטריות

ביפן למעלה מ-100 סוגי מאכלי אטריות הנבדלים זה מזה בסוגי האטריות. סובה - איטריות כוסמת; אודון - אטריות חיטה עבות מקמח לבן קשה המזכירות מקרוני; סומן - אטריות חיטה דקות; רמן - אטריות מינרלים ללא ביצים ועוד וריאציות המבוססות על הארבע האלה. מאכלי האטריות נבדלים זה מזה גם בצורת ההכנה. מטוגנות, סובה יאקי (יאקי = מחבת), מה שאצלנו נקרא מוקפץ, או בסוג המרק או הרוטב והתוספות. בכל המקרים מוסיפים לאטריות ירקות, בשר, דגים וכו'. סוג המרק משמעותי אף הוא והואריאציות העיקריות הן על בסיס סויה, מיסו (סויה מותססת), או מרק עוף, ירקות, דגים וחביורים של הסוגים השונים. ישנם מאכלים שמבוססים אף על אטריות קרות, שלצידן מוגשות קעריות רוטב. הסועד טובל את האטריות ברוטב ואוכל.

אל תיבהלו מכך שהיפנים משמיעים קולות שאיבה ומצמוץ תוך כדי אכילתם, קולות אלה מעידים על הנאה ונחשבים

הכל מצוחצח וממורק

הסוג השני הינו מסעדות יפניות מסורתיות ברמות שונות, מהעממיות ביותר ועד המפוארות, בהן מוגש אוכל יפני מסורתי המבוסס על ירקות מאודים, מבושלים או מטוגנים (טמפורה), דגים ובשר המוגשים בצורות שונות תוך שימוש בטכניקות 'בריאות', הרבה אידוי ובישול קצרצר, כמעט ללא שמן.

הניקיון ששולט ביפן מאפיין את כל המסעדות מהפשוטה ביותר. בשום מקום לא תמצא עובד מסעדה יושב סתם או עומד בחוסר מעשה, כל רגע פנוי מוקדש לצחצוח והברקה. הניקיון היה אחד הדברים שהדהימו אותי ביפן. גם אם תיכנסו לשירותים ציבוריים בסוף יום עמוס בתחנת רכבת עדיין השירותים יהיו מצוחצחים, על אף מיעוט פחי האשפה ברחובות כמעט שלא תראה נייר או בדל סיגריה ברחוב.

זיהוי המסעדה מתבצע בקלות. בפתח כל מסעדה מתנפף שלט בד לבן כתוב באותיות שחורות וכאשר המסעדה סגורה





אליפטית שעליו מונח הדג, הירק או החביתה (טמאגו), בד"כ הוסאבי נמרח מתחתיו. **סשימי** - פרוסת דג נא, על הצלחת מוגשים בד"כ מספר סוגי דגים הפרוסים בצורת מניפה. הסשימי משמש כמנת פתיחה, היפני לעולם לא יאכל סשימי לאחר סושי.

איכות הסושי נגזרת מאיכות האצה, שככל שהיא פריכה וכהה יותר, היא יותר משובחת, וכן מאיכות האורז והחומץ בו הוא מבושל, אך בעיקר מסוג הדג וטריותו. משתמשים הן בדגים טריים כילו טייל, סלמון וטונה על סוגיה ורמותיה. החלק הטוב ביותר של הטונה וגם של הסלמון הוא הטורו - שהוא חלק שומני מבטן הדג, אך גם סרדינים, מקרלים ואף צלופח מעושן או צלוי קלות (מעדן), פירות ים כמו, שרימפס (EBI) תמנון, קלמרי, קיפוד ים וצדפות מסוגים שונים, ביצי דגים - קויאר שחורות, סלמון אדומות, דג מעופף ירקקות (טוביגו) ועוד. במקרה זה יוצר ה'סושי- מן' לולאה מאצה, בתחתיתה אורז ומעליה פיסת מלפפון וביצי דג.

הטקס הנעלם של הקנייה והפירוק

כדי להבין את ההבדלים בין סוגי הדגים ואת הקפדת היפנים על איכותם, מומלץ לבקר בשוק הדגים של טוקיו לפנות בוקר. השוק מכיל מאות דוכנים בהם מוצגים דגים ופירות ים מכל רחבי העולם. היפנים שחיבתם לפרי הים גדולה במיוחד, יחד

למתקדמים, המאקי נחלק לשניים, הוסו מאקי או צ'ז מאקי. שניהם מוכנים מחצי אצה ומכילים רק סוג ירק או דג אחד. הסוג השני הינו הפוטו מאקי שעשוי מאצה שלמה או מאצה וחצי ומכיל מספר מרכיבי ירק ודג. לפעמים מוכן הוסוי כ- Inside out, כלומר האצה בפנים והאורז בחוץ, ואף ניתן לשלב במעטפת אבוקדו או סלמון. במערב המציאו אפילו, רחמנא לצלן, כריך סושי, או סושי מטוגן, פיתוח מקורי למי שרוצה 'להיות עם ולהרגיש בלי'.

ישנן עוד צורות רבות וכן וריאציות על הנ"ל כמו **הנדרול** (או קונוס), אצה מגולגלת כקונוס ובתוכה אורז דג וירקות. **אינארי** - שקיקי טופו מטוגנים שאותם ממלאים באורז ובדגים, **גומקו סושי**, **צ'ראשי סושי**, שני סוגי סושי המוגשים בקערה המכילה אורז ובתוכה או מעליה דגים, ירקות ואצות נורי ו/או ווקאמה טריות. **ניגרי** - אורז מהודק בצורה

הן סוג נפרד. גם בהן יש מסעדות עממיות, עם סרט נע או בלעדיו, ישנן מפוארות המגישות דגים ברמה עילית והמחיר בהתאם. אך מרבית מסעדות הסושי אינן יקרות.

סושי זהו שם כללי למאכלים המבוססים על דגים נאים עם אצות ואורז או בלעדיהן. לפי האגדה הומצא הסושי כשבעל פונדק רצה למנוע את הדבקות האורז לאצבעות האורחים ששיחקו קלפים.

מסעדות הסושי הן בדרך כלל מסעדות בצורת בר, על דלפק ארוך וכסאות גבוהים יושבים הסועדים מול השף שמכין את הסושי במקום. ישנן מסעדות בהן יש סרט נע, עליו מונחות צלחות סושי והלקוח מוריד מהמסוע את מה שנראה לו. בסוף הארוחה החשבון נעשה ע"י ספירת הצלחות. במשוכללות שבהן לצלחות צבעים שונים (לכל צבע רמה אחרת של סושי המשפיעה על המחיר), הסועד מקבל מרק מיסו, ותה ירוק ואת

הסושי שבחר א-לה-קרט או בפלטת פיקס. בצלוחית קטנה שופכים סויה ומעט וסאבי - שורש ממשפחת החזרת, ירוק זרחני וחרף, ביפן מקובל לשים את הוסאבי כבר מתחת לדג.



וריאציות על סושי

הצורות הבסיסיות של סושי הינן: **המאקי** - רול של אורז עטוף באצת נורי במרכזו דג נא ו/או ירק, כל רול נחתך לעיגולים ומוגש לסועד.



עם אמצעים כספיים ניכרים, פיתחו שיטות שינוע בהטסה מקוררת ומצוננת, כך שלשוק מגיעה מדי בוקר מיטב דגת העולם. שיאו של הביקור בשוק הינה המכירה הפומבית של הטונה, שמתחילה ב-5:00 לפנות בוקר. התיירים אינם יכולים להיכנס לשלב המוקדם (והמומלץ) של בדיקת הדגים. עם קצת מאמץ ניתן להתגנב ואם מרחיקים אותך, לקוד קידה, לצאת בצד אחד ולהיכנס שוב מהצד השני.

באולם ענק פרוסים דגי טונה של כל חברת דיג, בשורה ארוכה, מהגדול לקטן. הקניינים עוברים ובודקים את הדג באמצעות פנס דרך הלוע, מישוש העור ושומן הבטן (הטורו) וכלה בניקור של חתיכה זעירה מעורפו, מישוש, הרחתו ואף טעימתו. לאחר גמר שלב בדיקת הסחורה מתחילה המכירה במהירות מסחררת. בקצה כל שורה של חברת דיג יש במה, עליה יושבים הכרוזים. מולם יש מדרגות עץ, עליהן עומדים הקניינים. הכרוז מכריז על דג ותוך 5 - 20 שניות מתבצעת מכירתו באמצעות סימנים, אצבעות, קפיצות ורקיעות. הקניינים רצים מבמה לבמה לאחר שסימנו את הדגים המועדפים עליהם מראש ברשימותיהם. לכל דג שנמכר, מגיע במהירות צוות של הקניין, מעמיס את הדג על אלונקה ומפנה את הדג אל דוכן בשוק או למשאית מקוררת. לאחר מכירת הדגים הגדולים כשדג גדול ואיכותי יכול להימכר ב-\$20,000 (ואין כאן טעות דפוס), נערכות מכירות הדגים הקטנות יותר, במכירה שמתבצעת במעגל של מוכרים מסביב לדג.

לאחר מכן כדאי לעקוב אחר אחד הדגים

ליטושו - הבסיסי ביותר הינו ליטושו של 70% (70% מהגרגר נשאר) והמשובח ביותר 40%, במקרים נדירים מגיעים ל-35%. איכות המים בהם מושרה האורז - מי מעיין זכים.

הקפדה על תהליך הייצור כולו.

הסאקה כמו דברים טובים אחרים הובא ליפן מסין, אך בעוד שבסין, בוייטנאם ושאר מדינות המזרח, שיכר האורז הינו אלכוהול גס, ביפן הוא עבר שיפור ועידון, ובדומה ליין במערב ניתן למוצאו ברמות איכות רבות.

אחוז האלכוהול בין 15% ל-17%. כאשר הוא חם הוא מוגש בקנקן חרס וכוסות חרסינה קטנות. אך סאקה איכותי מוגש קר בלבד, בכוסות זכוכית הדומות לכוסות שוט רחבות.

בקבוק סאקה פשוט עולה כ-\$5 ואיכותי יכול לעבור \$100.

ביפן יש גם שיכר שזיפים (צ'ויה) המזכיר יותר ליקר עדין. לפופולריות רבה זוכים גם וויסקי איכותי וקוניאק.

בשנים האחרונות ניתן למצוא יינות איכות, בעיקר ממיטב תוצרת צרפת, במחירים גבוהים מאוד, ויינות עולם חדש, בעיקר אוסטרליים, במחירים תחרותיים.

הבירות היפניות איכותיות ביותר. הנפוצות הן קירין, אסיה וסאפורו שעיקרן בירות לאגר בהירות, אך החברות מייצרות גם ואריאציות כהות ועשירות יותר.

לסיכום - למי שלא פוחד מהתנסויות, מזומנת חוויה גסטרונומית מהמדרגה הראשונה ביפן.

הגדולים ולראות את טקס פירוק הדג. הדג שמגיע לדוכן מושכב כלאחר כבוד על 'שולחן הניתוחים'. המאסטר, חמוש בחרב סמוראי, וצוות עוזריו, מנקה היטב את הדג ואת החרבות ולאחר מכן מחלק את הדג לרבעים (לאורך). בדרך כלל יש סחר חליפין בין הדוכנים או קניית דג של כמה דוכנים ביחד. הרבעים מחולקים בין הדוכנים ולאחר מכן מפורק הרבע לחלקיו כשהחלקים האיכותיים מועברים במהירות הבזק למסעדות עילית שהזמינו אותם מבעוד מועד.

אוכל בלי שתיה לא בא בחשבון

לאחר שגמרת לסייר בשוק אי אפשר שלא להתפתות ולהיכנס לאחת ממסעדות הסושי שבשוק ולאכול ארוחת בוקר על טהרת הסושי בשעה 7:00. חוויה ענקית.

כל המסעדות היפניות מגישות 'סאקה', שהינו שיכר המופק מגרגרי אורז שלוטשו והותססו, בדומה ליין. איכות הסאקה נקבעת ע"י ארבעה גורמים:

איכות האורז - הזן, וגם כאן כמו ביין אזור הגידול (הטרואר) הוא קריטי.

