

מרכז הכרמל שד' הנשיא פינת הביכורים

את מסעדת אל-ח'יר אני מכיר כמעט 20 שנה, מיום היווסדה. ח'יר חלבי פתח אז מסעדה קטנה במתחם גרינבוים עם מאכלים דרוזיים אותנטיים, והיה בה טאבון שהציע מאפים דרוזיים מופלאים: ספיחה, לחמעג'ון, מחסן וגם סתם פיתות טריות. המקום בנשר היה קטן מלהכיל את כמות הקליינטים הגוברת, והיא עלתה לכרמל הצרפתי למקום גדול בהרבה, וכשגם המסעדה לא עמדה בעומס, היא ירדה לפני כמה שנים אל מגדלי חוף הכרמל, למקום עוד יותר גדול. והנה, בתחילת שנה זו, התבשרנו שאל-ח'יר עלתה אל מרכז הכרמל, לפינת שדרות הנשיא ורחוב הביכורים.

למרות החלפת המיקומים, האוכל כמעט לא השתנה. 90% מהמנות בתפריט הנוכחי היו גם בסניף בנשר. הטרנדים החדשים פסחו על אל-ח'יר. לא תמצאו בה עלי בייבי, מנות ללא גלוטן, פוקצ'ה, ג'בטה או מנות מוקפצות. תמצאו את אותן המנות מלפני 20 שנה, שהן גם המנות שאחינו הדרוזים אוכלים מזה שנים רבות. אוכל שמשמר את מסורת המטבח הדרוזי האמיתי.

הגעתי לשם עם חבר, שכמוני, גם הוא נאמן לאל-ח'יר כבר 20 שנה. המקום החדש לא גדול מאוד, אבל שוקק חיים. העלייה לכרמל עשתה רק טוב, והמסעדה הייתה מלאה בסועדים ביום חול שגרתי בו הגענו בשעת צהריים. בתפריט נרשם בכל זאת שינוי אחד משמעותי - אין אלכוהול, אפילו לא בירה.

המסעדה מציעה אוכל שנע בין המטבח המזרחי לדרוזי. יש את הליין הכי סטנדרטי שאתם מכירים, חומס, טחינה, פלאפל, לאבנה, חצילים, טאבולה, צ'יפס וסלט, ויש גם סלטים ותבשילים דרוזיים מעניינים, כמו באבא גנוש שזה סלט חצילים בטעם מעושן מעורבב עם טחינה, שולבטה, שזה תבשיל בורגול עם גרגירי חומס ותבלין בהרט, עלי גפן שנקטפים בהרי הכרמל ממולאים באורז, עלי כרוב מגולגלים דק עם אורז, וכמה מאפים דרוזיים מיוחדים: ספיחה עם בשר שזה בצק ביתי אפוי עם בשר עגל וכבש טחון, מסח'ן שזה אותו דבר אבל עם רצועות חזה חוף, בצל וסומאק, ובימים אלה גם סלט עולש חם, שזה ירק בר שצומח בהרי הכרמל, שמבשלים עם הרבה בצל ובהרט.

הגענו לאל-ח'יר בצהריים. מלצרית יעילה מילאה לנו את השולחן בצלוחיות עם מזטים. חומס, טחינה, חצילים טבעי, חצילים באבא גנוש, לאבנה, סלט ירקות, חומס, טאבולה, שולבטה, מג'דרה, עלי גפן ממולאים, עלי כרוב ממולאים, שום כתוש, חריף תוצרת בית, כמה כדורי פלאפל וכמובן פיתות טריות וחצאי פיתות קלויות בטאבון עם שום. מי שמזמין מנה עיקרית מקבל את הסלטים ללא תשלום, מי שמסתפק בסלטים משלם 30 ש"ח.

משפע הסלטים שהוגשו יכולנו לעשות ארוחה צמחונית מעולה. אבל לא רצינו לוותר על מנה עיקרית. אין באל-ח'יר תפריט עסקי, גם לא בצהריים, אבל המחירים סבירים ממילא. העיקריות במסגרתן מקבלים את הסלטים ללא תשלום מתחילות מ-49 ש"ח למאפים הדרוזיים (ספיחה ומחסן) ולמנות הבשריות הפשוטות (שישליק, כבד עוף, לבבות, שניצל) ועולה מעלה בהתאם לבחירה. כחובב דגים בחרתי דווקא במנה לא דרוזית - דג דניס מטוגן. חברי בחר בצלעות כבש, מהמנות היותר יקרות בתפריט, שם צוין שמדובר בבשר כבש משובח, עם מעט שומן, ובתיבול עדין. שתי המנות עלו 95 ש"ח כל אחת. לא זול, אבל היות שהן כללו הרבה סלטים ותוספות שמולאו שוב ושוב, המחיר סביר.

עד שהעיקריות הגיעו זללנו והתמוגגנו מעוד ועוד סלטים ותבשילים שכבר אכלנו לא פעם בגלגוליה השונים של המסעדה. רק סלט העולש החם היה חדש ומפתיע. הכל היה טרי, רענן, פשוט, ובעיקר טעים. קשה לתאר כמה גדול העונג מסתם לשפוך לאבנה חמצמצה על עלי גפן ולאכול אותם יחד, או איזה כיף זה להינות מטחינה איכותית שמוצרת בהר בארחה שבשכם, שלא לדבר על אהבתי הרבה לשולבטה, תבשיל הבורגול שרק באל-ח'יר אפשר להשיג. אפילו הזיתים הסוריים הדפוקים, כמו גם כדורי הפלאפל הרוותחים, היו טעימים להפליא. לאל-ח'יר אין טכניקות בישול ייחודיות, אבל אפילו הצ'יפס שלה הוא הצ'יפס הכי טעים שאכלתי.

ואז הגיעו העיקריות. אצלי לקחו דג דניס גדול, חתכו כמה חתכים מלוכסנים, וזרקו לטיגון עמוק. הדג הוגש עם פלחי לימון טרי, ולא הייתי צריך יותר מזה. רק הוספת קצת שום כתוש וחריף ביתי. שותפי קיבל צלעות כבש שניצלו על הגריל, וגם כמה קציצות קבב דרוזי מתוצרת בית. שנינו התמוגגנו, והעולם נראה יפה מתמיד. הגענו לקינוח. התפריט מציע כנאפה ומלבי. שותפי בחר במלבי שהגיע עם סירופ ומי ורדים ועלה 17 ש"ח, אני הסתפקתי בקפה שחור חזק עם הל.

לסיכום, למי שנמצא בכרמל ורוצה לאכול ארוחה גדולה, משביעה ובמחיר סביר, אל-ח'יר מהווה אופציה מצוינת.