

הקאמבק של טאטאמי



מנות בטאטאמי ■ צילומים: ליאור פרי

מסעדות שפעלו בעבר הרחוק בחיפה וניסו להתקמבק בדרך כלל לא הצליחו ■ לפני מספר שנים פעלה בציר מוריה מסעדת יפנית שנסגרה ונשכחה ■ עד שלאחרונה נרשם קאמבק מעניין ■ ליאור פרי נגרר אחרי ילדיו והופתע ■ לא רק מהאוכל ■ מתי בפעם האחרונה לגמתם מרק ב-14 ש"ח?

מסעדת טאטאמי מוריה 11

מסעדות הן האחרונות שיכולות לבצע קאמבק. כמה פעמים שמעתם על מסעדה לשעבר שהצליחה לחזור לתודעה בקאמבק מרשים ? מעט מאד עם בכלל. לעיתים רחוקות קורה בעירנו שמישהו מנסה לקחת מוסד אוכל חיפאי ותיק ולקאמבק אותו. זה בדרך כלל נגמר בכישלון. קחו למשל את מסעדת אמדאוס, המסעדה הכי- הכי מצליחה בציר מוריה של אמצע שנות השמונים. כשמישהו ניסה במושבה הגרמנית לפתוח בשנות האלפיים את אמדאוס מחדש, זה נסגר תוך מספר חודשים. גם ניסיון בציר מוריה לפתוח מחדש את הפיקסלה פאב, הפאב השכונתי הכי- הכי חם בחיפה של תחילת שנות התשעים, לא נגמר בטוב.

מסתבר שמה שהיה טוב לשנות השמונים והתשעים ממש לא מתאים להיום, ואם מסעדה נסגרה לפני הרבה שנים, כנראה שהיו לה סיבות טובות להיסגר, ואין שום סיבה לנסות להחיות אותה. קצת יוצאת דופן היא מסעדת וואלה המיתולוגית, שנפתחה לפני מספר שנים בכרמל, שנים רבות אחרי סגירת הסניף המקורי שפעל במדרחוב, אבל אצל וואלה זה לא בדיוק קאמבק, כי זו לא אותה מסעדה שמתקמבקת, אלא מדובר בבעלים שונים, שפתחו מסעדה שונה, רק עם אותו שם, תוך שהם מציינים שהם רק עברו 25 שנה קודם לכן במסעדה המקורית.

מכל מקום, קאמבק מפתיע במיוחד נרשם לפני מספר חודשים, כשמסעדת טאטאמי נפתחה מחדש בציר מוריה, כמה שנים אחרי שהיא נעלמה מהנוף הקולינרי של חיפה. למה מפתיע? כי בניגוד לוואלה, אמדאוס או פיקסלה, טאטאמי לא השאירה חותמה על העיר. היא לא הייתה פורצת דרך, היא לא הייתה מסעדה בולטת במיוחד.

עד הקאמבק הנוכחי. בכתבה יחצנית למדי שפורסמה עם פתיחתה המחודשת של טאטאמי, הוצגה המסעדה כסוג של מסעדה מיתולוגית שנפתחת מחדש, ונכתב כאילו מדובר במסעדה שהביאה את בשורת המטבח האסיאתי לכרמל (דבר שממש לא נכון, מסעדות נות והסינית במרכז הכרמל פעלו שם משרות השבעים) נטען כי זו המסעדה הראשונה שהביאה סושי לציר מוריה (גם לא



נכון, פרנג'ליקו הייתה שם הרבה קודם). הילדים שלי נמצאים עכשיו בתקופת הסושי של חייהם. אם אני בגילם חלמתי על חצי מנה פלאפל, או מקסימום ספרדי כפול במק דיוויד (אז עוד לא היה מקדונלד'ס) הילדים של היום, רק סושי הם רוצים. אז אחרי שכבר הייתי איתם בג'פניקה, פרנג'ליקו, אג'נדה, אנאמרו ונילי, נשאר לי רק לקחת אותם לטאטאמי החדשה שנפתחה במוריה 11. וכך הגעתי עם שני ילדים בגיל שבו הם אוכלים בלי הפסקה (תשע ושתיים עשרה) ועם תינוקת בת שנה וחצי, שאמא שלה הזהירה אותי בשום אופן לא לתת לה סושי סמושי ושאר דגים חיים.

מעיון באתר של המסעדה למרתי ש"טאטאמי" היא מילה יפנית, ופירושה מחצלות קש קלועות, המרפדות את חדר המנוחה בבתיסובעסקיםהיפנייםהמסורתיים. במסורת היפנית רווחת האמונה כי לריצוף הטאטאמי ישנה היכולת להביא להצלחה בעסקים ובחיים. עוד למרתי על כך שהקו שהינחה את בעלי הרשת בבחירת השם נבע מהרצון לאפשר לכל הסועדים להתנתק מטרדות היוםיום ולעבור לאזור מנוחה המשרה רוגע על הנוכחים בו. יחד עם ילדיי למרנו שטאטאמי מספקת במה לשבעה מטבחים שונים ומגוונים מהמזרח הרחוק, אבל למרות שהתפריט אכן כלל שפע תבשילים מארצות אסיה השונות, הילדים מייד עברו לחלק של הסושי.

כשנכנסנו למסעדה באמת חשנו תחושת רוגע. התפללתי גם שהילדים ההיפר-אקטיבים שלי, פלוס התינוקת בעלת פוטנציאל הצרחות, לא יהרסו מייד את אוירת הרוגע.

הדבר הראשון שהפתיע אותי היו המחירים. טאטאמי המקורית זכורה לי כמסעדה מעולה, אבל די יקרה. טאטאמי הנוכחית זולה מאד, ולא רק במזנוחי מסעדות יפניות. זולה עד כדי כך שבחלק מהמנות נראה כאילו שטעות במחיר. מאקב-14 ש"ח? ניגרי ב-15 ש"ח? מרק מיסו ב-14 ש"ח? או שזה טעות, או שמדובר במנה זעירה, חשבתי לעצמי כאשר מייד הזמנתי מרק מיסו במחיר המצחיק של 14 ש"ח. מנות הסושי עולות באזור ה-30 ומשהו ש"ח, זה גם הטווח של המנות הראשונות, והעיקריות נעות באזור החמישים שישים ש"ח. אבל הילדים כאמור רצו סושי, ורק סושי. אגב יש ארוחת ילדים

ב-39 ש"ח, אבל כשהצעתי אותה לילדים הם כמעט זרקו אותי מהמסעדה מרוב עלבון. מלצר בעל מבטא קווקזי קל קידם את פנינו. נכון שהוא ממש לא היה יפני, אבל הוא היה נחמד ואדיב מאד. החלטנו להזמין את הקומבינציה הכי יקרה בתפריט, ששמה טאטאמי טאטאמי, היא כוללת 32 יחידות, ועולה 94 ש"ח. הקומבינציה כוללת בעצם שלוש מנות מתפריט הסושי, סקה טאטאמי, קריספי טונה רול ומאקי (שזה בעצם הסושי הקלאסי, רול של אצה שחורה ובטוחה אורז ותוספות). בעוד אני מסתפק בלגימת מרק סושי הילדים הזמינו סידר צלול, 14 ש"ח לבקבוק.

תוך זמן קצר ביותר הגיע מרק המיסו. למרות חששוני, התגלה שהמחיר המגוחך לא השפיע על גודל או טיב המנה. קיבלתי קערה בגודל סביר, ובה מרק מיסו שזה אמר ציר ראשי בסגנון יפני עם קוביות טופו, אצות וואקאמה ובצל ירוק. היה לא פחות טעים מכל מרק מיסו אחר שאכלתי, רק הרבה יותר זול. בתי התינוקת ליה טרפה את כל קוביות הטופו, הילדים שתו לי את מרבית המרק והשאירו לי בערך רק את הבצל הירוק, אבל כשהצעתי להם להזמין גם להם מרק, הם סירבו בתוקף.

דקות ספורות חלפו והגיעה הקומבינציה, והילדים צהל. בעיקר בגלל צורת ההגשה. קבלנו ספינה עשויה עץ, ועליה 32 יחידות סושי. נכון, אישית יותר היה מרגש אותי אם היו מביאים לשולחן בחורה עירומה ועליה הסושי, אבל כשאתה עם ילדים, גם ספינת עץ זה בסדר. סקה הטאטאמי היו סושי שגולגלו עם קנפיו, גזה, אבוקדו, בצל ירוק, מיונו דבש ויוזו, עטוף בשכבה דקה של סלמון. הקריספי

טונה רול התגלה כסושי שמורכב מטונה אדומה, אספרגוס, שבבי בטטה, שבבי שאלוט וספייסי מיונו, עטוף בשומשום שחור ומעל טוביקו ירוק ומיונו ווסאבי. המאקי היה סתם סושי רגיל, ולצדרי מאיה התעקשה שהוא יהיה צמחוני, למרות שאף אחר מאיתנו לא צמחוני, אולי כדי שנוכל לתת לתינוקת לטעום בלי לעבור על האיסור של אמא שלה, שלא לתת לה דג גא. האמת, קריספי, מאקי, סקה, הכל מונחים שלא אומרים לי כלום. אני מאלו שלא משנה להם עם האצה עוטפת מבפנים או מבחוץ, עם הסושי כולל טונה אדומה או סלמון, מה זה משנה. ממילא יש לנו מנהג להטביל הכול בסויה, בטריאקי ובמיונו חריף, ואז להרגיש בעיקר את טעם הרוטבים. אני הוספתי לסויה שלי המון ווסאבי חריף, כך שבמילא הרגשתי רק חריפות. הילדים הוסיפו כמויות בלתי נתפסות של ספייסי מיונו (שמעתי אגב שהיפנים בחיים לא אוכלים סושי עם מיונו, וזו המצאה ישראלית לחלוטין) והרבה טריאקי שהם ביקשו מהמלצר עוד ועוד ממנו, ונהנו מכל ביס.

היינו כאמור מבוגר ושני ילדים, שזו שקול לשני מבוגרים. הזמנו קומבינציה שהיא מנה זוגית מלאה, ולא בקלות הצלחנו להתגבר עליה עד גרגר האורז האחרון. על ארוחה שכללה קומבינציה גדולה מאד, מרק מיסו ופעמיים סידר תפוחים, שילמתי 136 ש"ח שזה ממש לא יקר.

שורה תחתונה, נראה לי שטאטאמי הנוכחית הצליח הרבה יותר מהקודמת, בעיקר משום שהיא משרדת יותר שלווה, ובעיקר מחירים נמוכים מאד ביחס הפוך לאוכל המוצלח שלה.