

אל-סולטאן: מסעדה שבאה מאהבה

מאת

יעל פריאל

30 בדצמבר 2014

קרדיט: פורסם באתר:

<http://www.terminal.org.il>

בקטגוריית הכתבות החמות, חדשות, שונות

לאחר הביקור במסעדת "אל-סולטאן" שבעמק יזרעאל, המשפט המוכר "חומוס עושים באהבה או לא עושים בכלל" מקבל משנה תוקף ומשמעות, הרבה מעבר למה שנוגע לחומוס אלא לכל המגוון העשיר והמרתק, ממש כך, של המאכלים המוצעים בה. אל-סולטאן הממוקמת בצומת של היישוב הבדואי בית זרזיר שבעמק, הפכה זה מכבר לבית האוכל של עמק יזרעאל ושל קיבוצי הסביבה.



הקופה הרושמת ונגיעות נוסטלגיות ארצישראליות צילום יעל פריאל

מאור הפנים והחום בו אנו מתקבלים מיד עם הכניסה למסעדה, שבמראה והעיצוב החיצוני והפנימי שלה מזכיר מעין מאהל אירוח בדואי רחב-ידיים, עדיין אינו מעיד במאום על מה שמתבשל לו בקדירות. והאמת שלא ציפיתי לדברים מפתיעים. עברו בראשי בשרים על האש עם חומוס וטחינה, חמוצים ופיתות. לא דבר ממה שעמד להגיע אל השולחן ונתן הסבר מדויק לחום הטבעי ולפשטות נטולת הגינונים בה התקבלנו.

מייד כשהתיישבנו הגיעו מגוון סלטים, כנהוג בלא מעט מסעדות נדיבות, רק שכאן הטעמים היו כל כך מיוחדים, מפתיעים ועשירים, שהבהירו שכל הסלטים נעשו עם המון תשומת-לב, מחשבה ומילת המפתח – אהבה. אל-סולטאן, השף החביב ביותר שיצא לי להכיר, הסביר כי במקום קיימים 360 סוגי סלטים קבועים, אך תמיד הטעם קצת שונה, כיוון שהיצירתיות והאהבה לגיוון מוציאים ממנו בכל פעם משהו

קצת אחר. במגוון מוצעים גם עלי גפן ממולאים, סלטי חצילים טריים וקובה פריכה. הסלטים, וכפי שהתברר האוכל כולו, מוכנים מדי יום, כשעשבי התיבול השונים, גרגר הנחל, העולש והחוביזה שמוסיפים לסלטים את טעמים הייחודי, נקטפים טריים מן השדה.



אהבה לבישול ולאנשים שבאים לאכול אצלו: השף אל-סולטאן אל-פול צילום יחסי ציבור

אף שאני חובבת ספרות וקולנוע לא הבנתי שהספתח הייחודי הוא רק בגדר רמז מטרים או אפס קצהו של מה שציפה לנו, כי אל השולחן החלו לזרום מנות – שבדומה לשמן שלא היה מוכר לי ברובו – כך גם המראה והטעם היו לי חדשים, מעודנים ומפתיעים לתענוג. תבשילים חמים, היכולים להיכנס אחר כבוד לנישה של מטבח חורפי, מפנק ומנחם כמו מאנסף (אורז עם צנובר ובשר כבש), מקלובה (אורז וירקות עם בשר ופרגית), שולבטה (תבשיל בורגול עם קישוא חציל ובצל ברוטב עגבניות), מנזולה (חצילים, גרגירי חומס עם שום ובצל מבושלים במרק עגבניות), סינייה וחמוצים, שגם הם בדומה לשאר המרכיבים הם "הום-מייד".

למעשה, כאשר מקשיבים לאל-סולטאן שאוהב לספר, ויש לו כמיטב המסורת הבדואית הרבה סיפורים אודות משפחתו והמסורת שעברה בה לאורך הדורות, אפשר לעמוד על סוד קסמו של המקום. אל-סולטאן קיבל ולמד את המתכונים הביתיים הללו מאמו ג'מילה וסבתו אניסה, שגם הן קיבלו אותם בירושה. בנו ובנותיו שותפים להצלחת המקום, וכל האווירה עד לפרטים הקטנים הנוגעים לעיצוב – כמו תמונות בני המשפחה (פריטים שונים מהווי החיים הבדואי או עברה של המשפחה, פזורים אף הם במקום), מצטרפים לכלי החרס האותנטיים, השומרים על חום המנות כמו גם על טמפרטורת המים בכד החרס בו הם מוגשים. ההקפדה ותחושת הכבוד לכל מנה ומנה הן למעשה ביטוי לקשר הבין-דורי ולכבוד למסורת המשפחתית של בני משפחת אל-סולטאן.



מבחינתם באוכל המוגש הם מציגים לגאווה את מיטב המסורת הבדואית, והדבר משתקף היטב במאור הפנים, הנדיבות, השפע והטעם שאין שני לו. לכבוד החורף מצטרפים לתפריט גם מרקים מהבילים משעועית, עדשים ומאפריקי (חיטה ירוקה שנקצרת בטרם יבשה בשדה, וזוכה לקלייה). יש גם טייק-אוויי שניתן לקחת ולהמשיך את ההנאה בבית, ובמקום ניתן לרכוש גם את כלי החרס הייחודים, כולל כד המים המתוק בפשטות שמיוכא מטורקיה ועובר תהליך מיוחד בטרם נעשה בו שימוש להגשה.

ואם עוררתי את תיאבונכם, עשיתי זאת בלב שלם ובנפש חפצה.





מסעדת אל-סולטאן, כביש ראשי בית-זרזיר

טלפון: 04-6514544