



1. טופלו. קישים נפלאים בלי גלוטן
 2. נועלוש. אימפריה קולינרית בין מוסכים
 3. חומוס עאטף. חמוץ זה טעים
 4. גלידה בוז. כמו קפה שחור, רק בגביע
 5. שאהין מיוזיק. סצנת לילה סוערת
- צילומים: אנטולי מיכאלו, אלעד גרשגורן, דן פריץ

טיול אוכל || חיליק גורפינקל

פחמימות בסמטאות

קרואסון מתפצח, מאפין טבעוני, מעדנייה שלא היתה מביישת את תל אביב, קיש מרגש, חומוס כמובן ואפילו גלידה בטעם קפה שחור. טיול בסמטאות העיירה תרשיחא, וגם באזור התעשייה והמוסכים שלה, מזמן שלל הפתעות ותענוגות קולינריים

ר ש ספר ישן ששמו "גברים אמיתיים לא אוכלים קיש". כותרת המשנה היא "מדריך לכל מה שהוא באמת גברי", וכתב אותו התסריטאי האמריקאי ברוס פירשטיין. שנים ארוכות ציטטתי את שם הספר כסיבה שבגללה איני נמשך לקישים. זאת אף שהגשתי כמה כאלה בע"צמי, בשבתי כשף הראשון של יועזר בר יון, המקום הגברי של שאול אברון המנוח. להגנתי אומר שהיה זה לפחות קיש לרוץ אלזסי עשוי מנקניקים וגבינות עתירי שומן ו"גבריים" מאוד. אבל עכשיו, תארו לעצמכם, שמישהי מציעה לי קיש, אבל לא סתם אחד אלא כזה המורכב מברוקולי, ולא זו בלבד אלא שהוא ללא גלוטן!

עד לאן נוליד את החרפה. החרפה גדלה שבעתיים כשנאלצתי להודות שזה אחד הקישים הכי טובים שטעמתי.

"טופלו" הוא בית קפה חדש יחסית שיושב בלב הסמטאות של תרשיחא העתיקה. במאפייה שבו הוא מציע שלל מאפים ללא גלוטן: קישים, כאמור. חוץ מהברוקולי עם צ'דר טעמתי גם ארטישוק ועגבניות מיובשות עם גאודה ומנגולד עם רוקפור – כולם נפלאים; באגטים שהיו הפתעה ענקית. זיהיתי שהבאגט בלי גלוטן אבל אולי רק כי אמרו לי: הוא עשוי מאורז מלא, דורה, עמילן טפיוקה ועמילן תפוחי ארמה. אולי לא באגט פרייזאי, אבל באמת טעים; טעמתי גם מאפין שוקולד נהדר, לא רק נטול גלוטן אלא גם טבעוני, אך הוא הצליח באורח פלא לשמח גם קרניבור מלא בפחמימות ריקות כמוני. וכל זה קורה בחצר יפהפייה (מטר וחצי ממאפיית "The Good Bread" שכולה פחמימות נהדרות בלי מגבלות).

את טופלו מנהלים ורד (עולה חרשה ישנה מארה"ב) ובעלה מוראר, בן הכפר. הם זוג מקסים, לבבי ומכנים אורחים, ומה שיותר חשוב – מבין בחמוס. ולכן הזהיר אותי מוראר שהחמוס של מאהר, האחייני של עאטף המנוח, יהיה קצת חמוץ מדי. הוא אכן היה כזה. בפעם הבאה אלך כרגיל לאל חיאט ממול.



לפני שהגעתי לטופלו הספקתי לבקר בנועלוש, מאפייה קטנה שצמחה למתחם של ממש בין המוסכים של אזור התעשייה תרשיחא. נועה ומוטי יפרח הם הווג שמנהל אותה. מוטי למד בקורדון בלו והכיר את נועה כשעבדו יחד בארלינה שבי ככרי. ביחד הם מנהלים אימפריה שצמחה מהמאפייה הצנועה שהתחילה בחצר הבית.

ישבתי בבית הקפה נועלוש ואכלתי פרנץ' טוסט עם גבינת שמנת, סלמון מעושן, רוטב הולנדייז וביצה עלומה. מצר עורקים ומרחיב לב, כמו שנשמע

גולת הכותרת שלה מבחינתי היא מעדנייה שלא היתה מביישת אף סניף של דליקטסן בתל אביב: עם שימורי רגים טונות של חברת אורטיו הפורטוגזית, פסטות ורטבים של מוטי, גבינות שמנות מכל העולם, שוקולדים של ולרונה, זיתים, סלטים מוכנים ומה לא. יש אפילו כמה הפתעות מקומיות כמו הצילים ופלפלים מיובשים.

ישבתי שם בבית הקפה וזללתי קראסון נהדר תוצרת בית עם גבינת ברי וממרח עגבניות. אחר כך פרנץ' טוסט עבה מאוד עם גבינת שמנת, סלמון מעושן, לימון כבוש, רוטב הולנדייז וביצה עלומה. זה היה מצר עורקים ומרחיב לב בדיוק כמו

שזה נשמע. חוץ ממאפייה ומעדנייה יש לבני הזוג יפרח גם חנות כלים ורהיטים לבית בהקמה ונראה כאילו לא יעצרו עד שיגיעו לפיסטונים והג'נטים של המוסך השכן.

בדרך הביתה עוד הספקתי לעצור במקום שהוא אולי שיתוף הפעולה היהודי-ערבי הכי מפורסם של תרשיחא, זה שכבר שלה זרועות לעוד מקומות בארץ, כולל תל אביב, הלא הוא גליריית בוזה המפורסמת שכאן בדיוק החלה את דרכה.

אדם זיו ועלאא סוויטאט מנהלים כבר שנים את אימפריית הגלידה שלהם ומנפיקים בכל פעם טעמים חדשים ומפתיעים. ביניהם טעמתי גלידת קפה שחור והל שהיתה אחת הגלידות הכי בוגרות ומענגות שטעמתי זה זמן רב, ממש קפה שחור בגביע במקום בכוס.

בלי קצת תרבות אי אפשר. או ישנה "שאהין מיוזיק", חנות כלי מוזיקה מזרחיים שבה אפשר לבהות במשך שעות בעודים (מלשון עוד) התי-לויים על הקיר שאליאס שאהין בונה. בערב, רק בסופי שבוע לצערי, הופכת החנות שלו לבר שמח ושתוי במיוחד.

1. טופלו הכנסיות 10, תרשיחא
2. נועלוש כביש תרשיחא כפר ורדים
3. חומוס עאטף אבן סינא 6 תרשיחא
4. אל חיאט השוק 22, תרשיחא
5. גלידה בוזה השוק 1, תרשיחא
6. שאהין מיוזיק האומנים, תרשיחא
7. The Good Bread Bakery האומנים 1, תרשיחא

