

4 בעלי מלאכה

תנור לפיצות. מכונת קפה מעוצבת. גריל פחמים מלכותי וקדרות חרס בהזמנה אישית. ביקור אצל האנשים שעוד עושים הכל בעשר אצבעות

אייל טואג, רונית, רד פורסם לראשונה: 31.12.2007 23:00 עודכן ב: 03.01.2008 23:00

כשהגילדות נעלמו מן העולם היטשטשה גם ההגדרה המדויקת של האומנים, אותם בעלי מלאכה מומחים לדבר, שבמשך מאות שנים עמדו על אותה מרצפת שעליה עמדו אבותיהם ועסקו באותה מלאכה, באותה מומחיות. פסי הייצור הממוכנים והמצאת רישום הפטנט הרגו את הגילדות - מנגנון ששרד במשך אלפי שנים - והפחיתו מערכם של מושגים כמו ותק, ניסיון, התמחות ומוצרים יחודיים. לתהליך הזה היו גם צדדים חיוביים כמובן, כמו הוזלת מחירים של מוצרים שעד אז היו נחלתם של בני המעמדות העליונים בלבד, אבל רומנטיקנים שוטים ימשיכו לחפש לנצח את החותמת הייחודית של האומן כסמן לאיכות. יש עוד אומנים כאלה, אחרים יכנו אותם דון-קישוטים: אנשים עם תשוקה בוערת וגדולה לדבר, שרודפים אחר השלמות ומגיעים להתמחות מרשימה בתחום צר של עיסוקם. הם אולי לא האנשים הטובים ביותר לחיות איתם במערכת יחסים זוגית - האובססיוויות נוטה להקשות על חיי היום-יום - אבל אין כמו לשמוע אותם מדברים על מושא תשוקתם, או לראותם בעת היצירה.

1. לידיעת מפעילי התנורים



חיים כהן מייצר תנורים. ממורשתו של "האשכנזי"

בית המלאכה של חיים כהן שוכן בשכונת פלורנטיין, באותו בית שנולד בו לפני 62 שנה. בשכונה שרוב תושביה ממוצא יווני, טורקי ובוכרי, כונה בונה התנורים שלימד את אביו של חיים את האומנות - "האשכנזי". כך, ב-1945, החל בית המלאכה הקטן את דרכו בחצר הבית, וברבות השנים, כשנגריות, פחחיות ומפעלים זעירים אחרים תפסו את מקומם של בתי המגורים, התרחבה הסדנה ונבנתה טלאי על טלאי של ערבוביית לוחות מתכת וחלונות מפויחים. בשנים האחרונות שוב משתנה המגמה ובתי המלאכה נדחקים אל מחוץ לשכונה לטובת בתי מגורים, אבל חיים והנגרייה שממולו, שפועליה שותפים לטורנירים סוערים של שש-בש בהפסקות, עוד כאן.

חיים כהן של התנורים עוסק גם הוא בשום, פלפל ושמן זית, אבל מזווית אחרת. הוא מתכנן ובונה בעבודת יד סוגים שונים של תנורים: תנורי אפייה שיש להם חלל פנימי גבוה; תנורי פיצות המצטיינים בפלטה תחתונה עבה ובעלי מקור חום חזק מלמעלה; תנור לאפיית פריינה - הלחם המרוקאי הנאפה על חלוקי נחל - בהזמנה מיוחדת; וההתמחות הגדולה: תנורים לקליית פיצוחים, בעלי חלל נמוך. אין כמעט פיצוחייה בארץ שלא משתמשת בתנור לקליית פיצוחים מבית היוצר של כהן, או בדוכן מחומם, מחולק לתאים שאותו בנו, החליקו והקציעו כהן ונח ברקוביץ', שעובד איתו כבר 25 שנה.

תנורי הטורבו החדשים והייבוא הענף של תנורים בכלל נגסו בפרנסה של כהן, אין להכחיש, אבל התנורים שלו, שבאים עם אחריות לכל החיים, עדיין מבוקשים, ואפילו המשומשים שבהם נמכרים בשוק הפשפשים במחירים גבוהים מהמקובל.

חיים כהן תנורים, חצרים 6 תל אביב, 6820363-03, ovens.co.il-www.cohen

2. לידיעת המנפנים



דודי סוינדי מייצר כיריים. פחם או גז

קצבים ובני קצבים אוכלים קרפצ'יו לארוחת הבוקר, סטייקים לצהריים וקדירת בשר לעת ערב. התפריט של בוני מתקני הגריל דומה למדי. אצל שאולי סוינדי, למשל, פועלים בבית לא פחות מארבעה מתקני גריל, שעליהם הוא צולה בכל יום צלעות כבש, פרגיות ואסאדו. את המתקנים הוא מרכיב ברחוב עולי ציון ביפו, זה הרחוב שאליו עולים לרגל כל המסעדנים בארץ. אפשר לקנות שם ציוד מטבח משומש ומשופץ בעשרות חנויות קטנות, אבל שאולי ובנו, דודי, הם מאחרוני האומנים ברחוב, שממש מייצרים את מתקני הגריל.

כבר 38 שנים ששאולי בונה מתקני גריל איכותיים, שמוסקים בפחמים ובגז ובונה כיריים בהזמנה מיוחדת בעיקר למסעדנים, אבל גם לקהל המנפנים הרחב. ההתמחות היא במנגל פחמים כבד שעשוי פלדה, או במתקני גריל עם שישה מבערי גז שמותקנים מתחת לשכבת פחמים ואחרים לחלוקת חום שווה וחזקה.

שאולי ובניו, עולי ציון 26 יפו, 6832456-03

3. כחומר ביד היוצר



האובניים של עלי מינאווי. עבודה של כמה שבועות על כל כלי

עלי מינאווי, בן למשפחת קדרים יפואית, רוכן מעל האובניים מגיל 12, כשעוד הופעלו בדוושה רגלית בעבודה מפרכת. מאז עברו יותר מ-30 שנים של עבודה בחימר, שבהן הוריש את אומנות המקצוע גם לילדיו. וכשרואים את החומר ביד היוצר - מתפתל ולובש צורת קדירה או סוסייר מבינים את הלך הרוח ששרה על מחבר הביטוי, ואת ההתמדה והדייקנות הנדרשים לייצור סדרת כלים שימושיים ולא יצירת אמנות חד-פעמית - אחד ההבדלים הגדולים בין אמנות לאומנות.

עין קפדנית במיוחד תבחין בהבדלים הזעירים בין כלי וכלי במגש הכלים המוגמרים, בכל זאת התהליכים ידניים לחלוטין ועבודה של כמה שבועות על כל כלי - מלישת החימר ועד הצביעה והשריפה - אבל הכלים המושלמים נראים כאילו נוצקו בשבלונה או ירדו מפס ייצור.

"משכורת של קרדילוג מדופלם הוא גובה לכל שעת עבודה", נאנח דב קמחי, בעליו של המפעל הזעיר, "אבל מוצדקת לחלוטין. ואני משלם אותה בשמחה". ומינאווי הוא לא הקדר היחיד העובד במקום.

את סטודיו אדמה, בית המלאכה הקטן הזה, הקים לפני 20 שנים אלי אלישר, בוגר בצלאל שהקדרות בוערת בעצמותיו. מאוחר יותר מכר אלישר את בית המלאכה לקמחי, אבל הוא שאחראי גם היום על עיצוב הכלים. בית המלאכה הזה הוא אחד המפעלים הבודדים בארץ שמייצרים כלי טרה קוטה, אחת

מהאומנויות העתיקות ביותר, בעבודת אומנים, ולא מייבא אותם מעבר לים, למרות העלויות הגבוהות: ייבוא לבני חימר משובח מספרד ומגרמניה, תהליכי ייצור ידניים ארוכים ושכר האומנים. כמעט כל אחד מהכלים היפהפיים העומדים על מדפי חנות המפעל נוצר מתוך שיתוף פעולה עם שפים וחשיבה על ההתאמה לצורכי הבשלנים, המסעדנים והמלונאים: יש פעמון טרה קוטה לקליית ירקות אנטי-פסטי; כלי מרושת פסי קרמיקה דקים לצליית נקניקיות ובשרים על גחלים בהשראה פורטוגלית; טאג'ינים אישיים בהשראה מרוקאית; וקדירות נפלאות בכל הגדלים, צבועות צבעי אדמה חמימים, לתבשילים חורפיים כבדים ועשירים הנצלים בתנור במשך שעות ארוכות.

סטודיו אדמה לקרמיקה, בן ציון גליס 40, אזור התעשייה סגולה פתח תקוה, -adama.co.il

www.studio

4. למכור מכונות קפה לאיטלקים



רם איבגי ומכונות הקפה שלו. הגיעו עד חמא



פריט מהאוסף של איבגי. סמל איטלקי מובהק

לפעמים קם אדם בבוקר ומאמץ לו מולדת רוחנית. הוא אולי גדל במושב מצליח, סמוך לרמלה, אבל לרם איבגי יש מראה של מאפיזו איטלקי חלקלק ומהודר, כולל שפמפם נאה וחתומת זקנקן אלגנטית מתחת לשפתיים; הוא דובר איטלקית שוטפת ומתגלגלת ומטפח אוסף מכונות קפה מרהיב.

יותר מכל הוא אוהב לעסוק במכניקה של אוטומובילים, אבל לייצר מכונות בארץ זה כמעט בלתי אפשרי ובית קליית הקפה הגדול של אחותו חשף לפניו את עולם הקפה: עד שנות ה-50 קלו כל בתי הקפה הקטנים את פולי הקפה בעצמם, או בבתי קלייה קטנים שכונתיים, שהיו פזורים בכל פינת רחוב. בשנות ה-70 צמחו חברות הקפה הגדולות שהפכו את קליית הקפה ושיווקו למונופול, ובתי הקלייה הקטנים ומכונות הקלייה הקטנות, נעלמו מן העולם.

איבגי הוא מאמין גדול שקפה איכותי הוא לפני הכל קפה טרי שנקלה זה מקרוב. נכון שטעמו של הקפה הקולומביאני שונה

מטעמו של הקפה השטוף מקוסטה ריקה, ושלאופן הגידול וההכנה יש חשיבות בלתי מבוטלת, אבל הגורם המשמעותי ביותר בעיניו הוא הקלייה והטריות. המחשבות האלו הובילו אותו כבר לפני 15 שנים לייצר פטנט ייחודי: מכונת קלייה קטנה לבתי קפה. המכונה הזאת משווקת ברחבי העולם, מהונוולו ועד רומא. אפילו האיטלקים, גדולי המומחים לקפה, התאהבו במכונות היפהפיות והחכמות של רם.

סדנת המפעל שלו, הסמוכה לבית הוריו במושב, מחולקת לשלושה חלקים: פס ייצור והרכבה של מכונות הקלייה הקטנות, הכולל גם מכונות קלייה גדולות יותר לגופים מסחריים; סדנת רסטורציה למכונות קפה עתיקות; ופס ייצור למכונות אספרסו בהזמנה אישית. מכונות האספרסו הלבנות והמבהיקות שלו מעוצבות בהשראת מבני הבאוהאוס דמויי חרטומי הספינות של תל אביב הישנה, ויש בהן אותה אינטליגנציה נראית לעין שהפכה את מכונות הקפה של המעצבים האיטלקים הגדולים לפריטי עיצוב נחשקים לאספנים.

ויש כמובן האוסף שלו: עשרות הפריטים הנדירים שבו, שחלקם הוצגו במוזיאון לאמנות מודרנית בניו

יורק, רק מחכים להקמת מוזיאון מקומי לתולדות הקפה, או לתערוכת עיצוב מפוארת. יש שם מכונת הקלייה הצרפתית מהמאה ה-19, יצירת אר-נובו מגונדרת מנחושת שיש לה מנאלה ידנית ומנורת כוהל בצורת המנורה של אלדין, ונראית כמו משהו שראוי היה שיישב על שולחנו של פיליאס פוג לפני שהפליג מסביב לעולם בשמונים יום; מכונת האספרסו של ויקטוריה ארדווינו מ-1914, אחד הסמלים הגדולים של התרבות האיטלקית, עם פסל הנשר שלראשה והידיות המגולפות המוצמדות לגוף הדוד הכרסני שלה; ויש גם קונדור, מכונת האספרסו ששימשה את קפה זמיר, אחד מבתי הקפה המפורסמים של תל אביב של שנות ה-30; מכונות של איטלקים מפורסמים שכמו יצאו מאחורי הדלפק בבתי הקפה הרומאיים בסרטיו של פליני; ומכונות שחמוקיהן הסקסיים מזכירים את עיצובי המכוניות הצבעוניים והגרנדיזיים של שנות ה-50.

קופי טק, 6480979-03, tech.co.com-www.coffee

