

לבן-שחור-לבן, פסיפס דרום אפריקאי

המטבח החדש של דרום אפריקה המתעוררת לקשר עם העולם הגדול משך את יוסי גינוסר. יינות מסורתיים וטעמים חדשים. שיחות עם שף גרמני, מלצרית שחורה ויינן לבן. אבל נתחיל עם צ'לסי חורכת ראשי הכבשים...

עשן כבד וריח חריכת עור כמעט בלתי נסבל אפפו אותנו בעת השיחה עימה. "אני זוכרת את הימים הראשונים בעבודה זו. לא הפסקתי לבכות מהחום הבלתי נסבל והעשן", מספרת צ'לסי. היא קונה את הראשים מהקצב, שורפת, מנקה ומוכרת אותם ברווח של ראנדים בודדים. יחד עם זאת, צ'לסי הינה בחורה אמביציוזית ובעלת דעות מגובשות. מטרתה בחיים הינה לאפשר חיים טובים יותר לילדיה. הגדולה, סיימה לאחרונה בית ספר תיכון ושואפת להתקבל לקולג' ללימודי משפטים. "לילדים יש כאן הרבה פיתויים לסטות מדרך הישר. פשע וסמים הם

צ'לסי היא בחורה שחורה בת שלושים ושמונה שגרה בעיר העוני Township Langa אשר ממוקמת בפאתי קייפטאון. היא עוסקת בניקוי ראשי כבשים מהעור והפרווה באמצעות שריפתם, כדי שאפשר יהיה לבשלם כמאכל לעניים. היא נאלצת לשבת כל היום ממש בתוך המדורה שבוערת בחזית הפחון בו היא גרה. היא עובדת במלאכה זו מאז היותה נערה, כאשר נאלצה לתפוס את מקומה של אמה, שעבדה בשריפת ראשים עד שחלתה במחלת ריאות קשה מהעשן ששאפה במשך עשרות שנים.

מתיו, היינן של קליין קונסטנצ'ה

מרחק של פחות משעה נסיעה משכונת העוני, בפרברים העשירים של קייפטאון שוכן יקב קליין קונסטנצ'ה (Klein Constantia). היקב הינו חלק מאחוזה, אשר גודלה לפחות כגודל טאונשיפ, שביקרנו באותו בוקר, על עשרות אלפי תושביה. האחוזה טובלת בכרי דשא ונחלים וגודלה ועושרה מהווים ניגוד מקומם כמעט למראות אותם חווינו רק שעות ספורות קודם לכן. מתיו דיין בן 27 הוא פנים חדשות



KLEIN CONSTANTIA
ESTATE WINE
Vin de Constance
1970
Natural Sweet Wine
Grown, Made and Bottled on
Klein Constantia, Constantia,
Province of South Africa 149 cl

KLEIN CONSTANTIA
ESTATE WINE
Vin de Constance
1970
Natural Sweet Wine
Grown, Made and Bottled on
Klein Constantia, Constantia,
Province of South Africa 149 cl



היקב מייצר
את היין האגדי
Vin de Constance
אשר היה חביב
על נפוליאון,
שביקש לשתות
אותו לפני מותו

יין חצי יבש. לצורך כך הוא לא הוסיף שמרים, והסתמך על הטבעיים שבאוויר. כדי להקשות על התסיסה עוד יותר הוא הוריד את הטמפרטורה ל-8 מעלות, סביבה קרה מאוד להתססה. תקוות הייתה שהתסיסה תסתיים מעצמה עקב התנאים הקשים, בטרם 'נאכל' כל הסוכר. במקרה כזה הוא היה אומר "מצטער, זו לא אשמתי, הטבע אמר את דברו". לרוע המזל, התסיסה צלחה את כל המכשולים והתקבל ריזלינג יבש למופת... היקב מייצר את היין האגדי Vin de

היין היוצא, מתיו שם את בקבוק היין על השולחן ואמר: "זה היין שלי, הוא מדבר בעד עצמו. אם תאהב אותו, אשמח לקבל את העבודה, ואם לא, בכל זאת אשמח לשוחח אתך כיוון שאני מעריץ את עבודתך ביקב". למרבית המזל היין אהב את היין ומתיו קיבל את העבודה. טעמתי מהמיכל ריזלינג חצי יבש 2012 אשר היה טוב מאוד. האף מעיד על מורכבות אף כי טעמיו עדיין סגורים. ליין זה יש סיפור מעניין: מאז שנת 1986 יצר היקב ריזלינג חצי יבש. החל משנת 2004

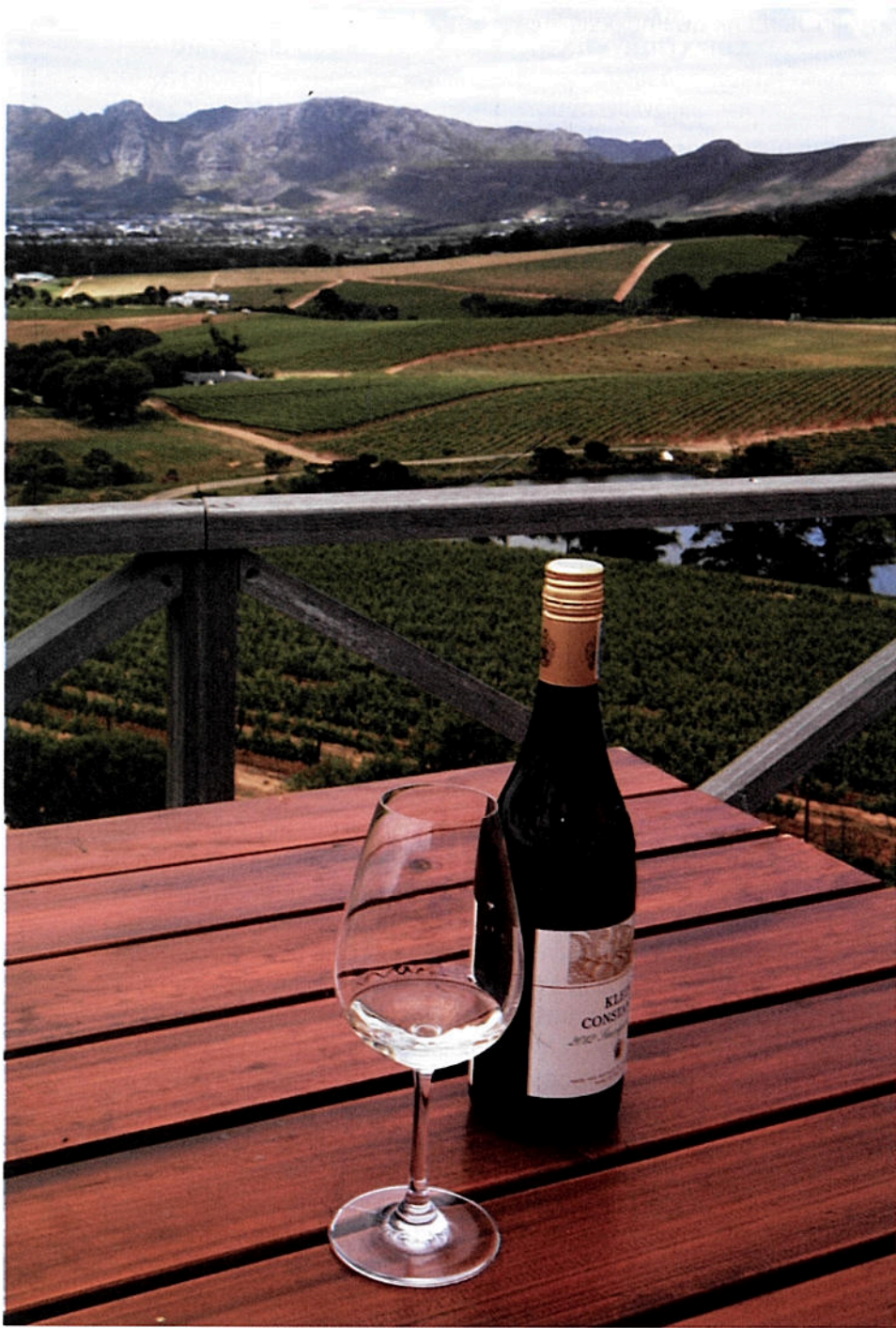
דסי גינוסר עם מתיו דיי (מימין)
היקב קליין קונסטנצ'ה



Constance, אשר היה חביב על נפוליאון, שביקש לשתות אותו לפני מותו. היין שזכה לתיאורים מחמיאים בספר "על תבונה ורגישות" של ג'יין אוסטן, ובספריו של צ'ארלס דיקנס, נחשב גם כיום כקלאסיקה של עולם יינות הקינוח וזוכה לדירוגים ופרסים רבים. היין אינו מתחרה בסוטרן או בטוקאי עתירי הבוטריטיס. הוא מורכב מ-100% מוסקט שיש לו קליפה עבה, ולכן גם לא נתקף בקלות בריקבון האציל. תהליך יצורו מתחיל בקטיפ

עבר היקב לייצר ריזלינג יבש. כאשר הגיע מתיו ליקב וטעם את הריזלינגים החצי יבשים מהשנים ההן, התאהב מיד בטעמם. אך אליה וקוץ בה, אמנם על פי היינן יישק דבר, אולם לחולל הפיכה כבר בשנתו הראשונה ביקב מכובד ובעל מסורת כקליין קונסטנצ'ה, לא היה יכול. ריזלינג 2012 היה היין הראשון שעשה ביקב, והוא היה חייב להצמד לסגנון היבש שייצר היקב בשנים האחרונות, דבר שלא אהב. הוא החליט להתחכם ולנסות לייצר

ביקב. נולד ביוהנסבורג, למד יינות באוניברסיטה של סטלנבוש, השתלם ועבד ביקבים רבים במחוזות יין מעולים כמו סנט אמיליון בבורדו, מרסו בבורגון, עמק ברוסה באוסטרליה וגם עמק נאפה בקליפורניה. למרות ניסיונו העשיר, היין היחיד שעשה לבדו היה חבית אחת של שיראז. ליין לא היה לו אפילו תווית משלו, והוא ביקב אותו לפני ראיון העבודה בקליין קונסטנצ'ה, מהיקבים המובילים בדרום אפריקה. בראיון העבודה עם



סלקטיבי שבמהלכו נבצרים רק ענבים נבחרים שהצטמקו. לכן יש צורך ב-4 בצירים, שהראשון בהם בתחילת פברואר, והאחרון בסוף אפריל. חשוב מאוד לבצור באיזון של סוכר וחמיצות בעינב. היין המוגמר מכיל 160 גר' סוכר ו-14% אלכוהול. יש שנים שבהן טיב הבציר אינו מאפשר את הכנת הקונסטנצ'ה. לאחר יצורו, היין מתיישן 4 שנים בחבית. לשאלתי מה טווח ההתיישנות של היין, נאמר לי: "לנצח!"

היינות של מחצית שנות ה-90 עדיין משתפרים בבקבוק. טעמתי מהחבית את Vin de Constance 2013 - ומצאתי אותו פירותי ובעל גוף מלא.

Vin de Constance 2012 - נהדר ומורכב. Vin de Constance 2010 - שונה מאוד מהיינות הצעירים ממנו. הוא מתוק מאוד (200 גר' סוכר), בעל טעמי משמש יבש, אולם חסרה בו חמיצות מאזנת.

Vin de Constance 2008 - הינו היין הצעיר ביותר המוצע כיום למכירה. היין דחוס ופירותי מאוד וכבר עתה זכה לביקורות משבחות (RP 95). לדעתי הוא מתכתב עם מקבילו משנת 2013.

Vin de Constance 2007 - מהווה את שנת הבציר האגדית של היקב (RP 98, WS 95) היין מורכב, ארוך ומלא. לדעתי ה-2012 יהיה יורשו של ה-2007 הדגול.

לטענת מתי, הבעיה העיקרית עם הקונסטנצ'ה כיום קינוח, היא מיקומו בסוף הארוחה במסעדה. זוג אופייני, פותח עם אפריטיף או יין נתזים, ממשיך ביין לבן, מגיע במנות העיקריות ליין האדום, ובסוף הארוחה לא נשאר תקציב ליין קינוח. לכן הטקטיקה של היקב כדי לעקוף את הבעיה היא לייצר יינות מתוקים אשר אינם מתוקים מדי ושניתן לשתותם גם כאפריטיף. ואכן, לילה קודם, כאשר אכלנו במסעדת The Greenhouse, היין שזוג לפואה גרא היה הקונסטנצ'ה 2008, אשר היה אכן בן לווייה מנצח. מתיו תאר בפני ארוחה בה השתתף לאחרונה ושבמהלכה בוצעה טעימת אורך של הקונסטנצ'ה, כאשר שיא הארוחה היה סטייק שהשתלב באופן מעולה עם המרקם השמנוני של היין!

אברהם, ישראל ובעל יקב לשעבר

את אברהם ראינתי בישראל, בה הוא גר כיום עם משפחתו, אולם עד לפני שנים ספורות הוא היה בעל יקב ב-Paarl אשר לא רחוקה מקייפטאון. היקב יצר

לשאלתי
מה טווח
ההתיישנות
של היין,
נאמר לי:
"לנצח!"

כ-200,000 בקבוקים בשנה, יקב בוטיק במונחים דרום אפריקאים. הוא היה בעל שם, מכר דרך קבע לבית המלוכה הדני וזכה בתחרויות. המשבר הכלכלי העולמי שפרץ בשנת 2008 פגע קשות ביקב, כמו גם ביקבים דרום אפריקאים רבים אחרים, אשר נאלצו לסגור עקב כך את שעריהם. מכיוון שילדיו כבר עברו באותה עת לישראל, החליטו אברהם ואשתו למכור את הכרמים והיקב ולעלות ארצה.



בעלי אדמות בדרום אפריקה הם בעיקר לבנים. תחת שלטונו של זומה הנשיא, המדינה הפכה להיות אגרסיבית כלפי נכסים בבעלות לבנים. המדינה אמנם לא הלאימה את הקרקעות שבבעלותם, כיאה למדינה מודרנית, אך פיתחה מערכת חוקים שמטרתם אפליה מתקנת לטובת השחורים, אשר כונו בדרום אפריקה בשם Black Economical Empowerment. למשל, חוק הקובע כי על אחוז מסוים מעובדיו של כל עסק להיות שחורים דרום אפריקאים. כחלק מההעדפה לשחורים, הממשלה גם נתנה הלוואות ומענקים נדיבים לשחורים הרוכשים עסקים מלבנים. גובה הסיוע הממשלתי הותנה בשיעור החזקת מניות העסק על ידי שחורים. עסק בבעלות מלאה של שחורים קיבל הטבות משמעותיות יותר מעסק שרק חלקו בבעלות שחורים. כאשר הציע את העסק למכירה, פנה אל אברהם זוג שחורים, אשר לא עסקו בגידול כרמים או ביינות. לימים התברר כי הם מצויים בקשר רומנטי, אף כי שניהם נשואים לבני זוג אחרים. לאחר רכישת היקב מאברהם, הבחורה זרקה את הבחור, ובתסכולו הוא הלשין עליה בפני השלטונות. הוא דווח שכספי המענק שהתקבלו לצורך פיתוח היקב נוצלו שלא כדין על ידי שותפתו לצורך קניית רכב מפואר. כנקמה, היא הלשינה עליו שהוא השתמש בחלק מהכספים לצורך רכישת בית פרטי. מובן כי כספים אלו, שהיו אמורים להיות מושקעים בעסק לצורך תפעולו היו חסרים, ולאחר תקופה קצרה שקע היקב בחובות ונסגר. המדינה לא ראתה ראנד אחד מההלוואות שנתנה לזוג הרומנטי. אולם ישנם צדדים טובים רבים לחוקים החדשים שהנהיג השלטון השחור במדינה. בתקופת האפרטהייד, החוואים

נראה לי כגבן
 חובב, וכאוהב
 מושבע של
 עוגות גבינה,
 שאחזור למסעדה
 רק כדי לטעום
 ממנה חדשה
 ומרתקת זו

הלבנים לא שלמו לעובדיהם השחורים כסף, אלא תגמלו אותם באמצעות מקום לינה, אוכל ויין. אספקת היין גרמה לתופעה של שכרות קשה בקרב העובדים השחורים באזורי גידול היין. כבעל יקב, חלק מהמלחמה הכלכלית היומיומית של אברהם הייתה בגנבי היין. העובדים היו גונבים יין בדרכים שונות, החל ישירות ממיקלי התסיסה וכלה בהברחת בקבוקים דרך צינור המוביל מהמפעל לחצר המשלוחים. בסופי השבוע הפועלים היו משתכרים, ומסתבכים במריבות שפעמים רבות הסתיימו בדקירות סכין. כמעט בכל סוף שבוע היה עליו לבקר בתחנת המשטרה או בבית חולים. עם העברת המשטר לשחורים, התשלום בין נאסר והוא כיום עבירה פלילית. חקיקה זו צמצמה משמעותית את תופעת השכרות, ושפרה משמעותית את רווחת השחורים העובדים בתעשיית היין.

פיטר, השף של THE GREENHOUSE

אף כי בדף הבית של המסעדה נכתב כי היא מהווה מקום מפגש בין המטבח המודרני והמטבח המקומי של דרום אפריקה, מצאתי רק אזכורים מעטים למטבח המקומי בתפריט. שף המסעדה, פיטר טמפלהוף, יליד ברלין, חולש בתפקידו על חמש מסעדות הרשת בשלושה בתי מלון, כאשר הגרינהאוס בה ביקרנו, מהווה את מסעדת הדגל. המסעדה ממוקמת במלון השייך לרשת רלה אה שאטו, בקונסטנץ, רובע עשיר והיסטורי של קייפטאון, על מורדות הר השולחן. המסעדה נבחרה מספר פעמים כאחת המסעדות המובילות של דרום אפריקה. מירב ההשפעה על סגנונו של פיטר נובעת מהמסעדות בהן השתלם ברחבי העולם. לאחר לימודי הקולינריה שלו בדרום אפריקה, העתיק את מגוריו ללונדון בה עבר ממטבח בעל כוכב מישלן אחד למשנהו. מרקו פייר וייט (מסעדת קו וואדיס) היה המורה הראשון שלו בלונדון. לאחרונה חזר מהשתלמות בטוקיו, שם השתלם במסעדת Hotel de Miikuni אצל שף שנחשב אגדה בארצו. טוקיו השאירה חותם של ממש עליו, ובישיחתנו הוא שפע אנקדוטות על ביקורו שם. לטענתו, לכל מסעדה יש מנהגים מוזרים שלה, אבל ביפן נראה כי עברו כמה גבולות. למשל, מטבח המסעדה בה השתלם היה מקום מקודש כמעט. כל מי שנכנס אליו, אפילו רק כדי לקחת דבר מה, נדרש לעבור

"תהליכי הטהרות" מורכבים. ראשית, היה עליו לעבור דרך השירותים, ולשטוף את ידיו, לאחר מכן, להוריד את נעליו ולנעול נעליים סטריליות, ולבסוף לחבוש מסיכה למניעת העברת חיידקים. כתוצאה מהטיסה הארוכה, הוא נתקף באותה תקופה הצטננות קלה. הוא זוכר את עצמו מתעטש תוך כדי שטיפת סיר (כיוון שבמסעדה זו כל שף הדיח את הסירים שבהם השתמש). סו-שף המסעדה הביט עליו בזעם, כאומר: "מה הבחור האפריקאי הזה מביא למטבח שלנו את חיידקי היבשת השחורה?!" הוא אמר דבר מה לשפים האחרים, ורגע לאחר מכן זנקו עליו מספר שפים, נטלו ממנו את הסיר ושטפו אותו בעצמם...

הארוחה שאכלנו בגרינהאוס הייתה, כנראה, הטובה בארוחות דרום אפריקה. המטבח שפע יצירתיות, והייתה טעימה להפליא. לדעת טמפלהוף האתגר שלו כשף הוא באיזון. אין ספק שהיצירתיות חשובה, אבל צריך לוודא שהמנה תהיה גם מושכת וטעימה. החמאתי לו על איכות הקינוחים, ובייחוד על "עוגת גבינת הקממבר" - גלידת תפוחים מקורמלים, ביסקוטים צנובר בסגנון מלבה ומרווה. הוא מסכים שזהו קינוח הדגל של המסעדה מאז הקמתה כמעט. הוא ניסה כבר כמה פעמים להסירו מהתפריט אבל בלחץ הסועדים הוא מחזירו כל פעם מחדש. יחד עם זאת, בכוננו להחליף את המנה בקרוב במנה דומה. המנה המתוכננת תראה כמגש גבינות ועליו קממבר, רוקפור, סנט מור וכו', כשכל אחת מהן תהיה עוגת גבינה בטעם שונה. הם עדיין עובדים על פיתוח המנה. נראה לי כגבן חובב, וכאוהב מושבע של עוגות גבינה, שאחזור למסעדה רק כדי לטעום ממנה חדשה ומרתקת זו.

ליזל, השפית של SERENDIPITY

כאמור, פיטר מ-The Greenhouse מתהדר במטבח המהווה כור היתוך בין מטבחי דרום אפריקה והעולם הגדול, או פוזל בעיקר למטבח הבינלאומי. לעומת ליזל, השפית במסעדת Serendipity שב-Wilderness אשר בדרך הגנים, ממצבת את עצמה כשפית דרום אפריקאית לכל דבר. לטענתה, 90% מהאורחים הם תיירים, אשר רוצים לטעום מהמטבח הדרום אפריקאי ופחות ממטבח בינלאומי מוכר. היא



פול טמפלהוף

באנגלית, באפריקאנס וכך בכל השאר, ויש לה פוטנציאל נפלא לאחד אותנו". וכך הפך ה-Heritage Day להיות ה-Braai Day (כלומר יום הברביקיו). מזכיר לכם חג כלשהו בישראל?

במהלך 15 השנים האחרונות, מאז פתיחתה של דרום אפריקה לעולם, בעקבות ביטול האפרטהייד והבחירות הדמוקרטיות שנערכו בה, התפתח המטבח שלה בצעדי ענק: ממטבח בסיסי מאוד לאחד מהמטבחים המובילים בעולם. ישנה השפעה אירופאית רבה, ומצד שני חומרי גלם מעולים. פירות טרופיים בצד אחד של המדינה ואזורים קרירים עם דובדבנים ופירות יער מצידה השני. במשך שנים רבות המטבח הדרום אפריקאי הרגיש נחות בהשוואה למטבח האירופאי. הייתה העדפה, למשל, לפולנטה האיטלקית על המייז (תירס מקומי). בשנים האחרונות כתוצאה מהדמוקרטיה, חזר הביטחון העצמי לשפים המקומיים וניכרת גאווה במאכלים המקומיים.

במסעדת Serendipity אכלנו אוכל מקסים ומורכב, גם אם אחרי הרצאתה הארוכה של לילז, השפית, טרם הבנתי מהו מטבח דרום אפריקאי...

סו-שף המסעדה
הביט עליו
בזעם, כאומר:
"מה הבחור
מביא למטבח
שלנו את
חיידקי היבשת
השחורה?!"

מסורות נעשה באמצעות חגיגות "יום המסורת" (Heritage Day) אשר נחגג ב-24 בספטמבר בכל שנה, החל מהבחירות הדמוקרטיות הראשונות במדינה בשנת 1994. מטרת החג היא להזכיר שלכל קבוצה המהווה את הפסיפס הדרום אפריקאי יש את המסורת שלה. אולם מהר מאוד תורגם החג על ידי ההמונים לחגיגת מנגל לאומית. הארכיבישוף דזמונד טוטו צוטט כאומר: "יש 11 שפות רשמיות בדרום אפריקה, אבל בכלן יש מילה אחת בלבד למוסד המקסים הזה- והיא בראיי (braai). בראיי זה בשפת הזולו,

משתמשת במוצרים דרום אפריקאים אבל מגישה אותם בקונטקסט צרפתי. האם בכך מתמצה ההשפעה הדרום אפריקאית עליה? לטענתה המאפיין את המטבח האפריקאי הוא חומרי גלם טבעיים ואיכותיים. המטבח הדרום אפריקאי מורכב ממספר מטבחים נפרדים בעלי השפעה הודית. המטבח הלבן הוא תערובת של מטבחי אנגליה, גרמניה, הולנד וצרפת שהושפעה רבות ממטבחים מקומיים. למשל, השפעה מלאית: עבדים מדרום מזרח אסיה חיו בחוות האפריקאנס הלבנות, הכינו את מאכליהם והשפיעו. המטבח המלאי מתאפיין בין השאר בנגיעות מתוקות במנות הקארי שלו. ככל שמתקרבים לעיר דרבן, יש יותר השפעה הודית. כתוצאה מזהות העבדים שהגיעו לשם. באזור נטאל ישנה השפעה חזקה של שבט הזולו. גם המטבח השחור מורכב משלל השפעות - שבט הזולו, שבט קוואיי, שבט הסאן, קוזה ועוד. ככל שהרביתי בשאלות, התברר לי שמשמעות "כור היתוך" במטבח הדרום אפריקאי שונה ממשמעותו בישראל. בדרום אפריקה כל קבוצה אוכלת את מאכליה, עם השפעה הודית מסוימת. ניסיון למזג



KLEIN CONSTANTIA WINERY

Klein Constantia Road
Cape Town 7848,
+27 21 794 5188

THE GREENHOUSE AT THE CELLARS-HOHNORT

The Cellars-Hohenort Hotel
93 Brommersvlei Road
Constantia
Email: reservations3@
collectionmcgrath.com
Tel: +27 (0)21 794 2137
Fax: +27 (0)21 794 2149

THE FERNERY LODGE & CHALETS (INCLUDING THE RESTAURANT)

T: +27 (0) 42 280 3588
F: +27 (0) 41 394 5114
Forest Ferns Estate,
Bluelilliesbush, Tsitsikamma,
Email: reservations@
forestferns.co.za

SERENDIPITY RESTAURANT

Freesia Ave, Wilderness
Tel: +27(0)44 877 0433
Fax: +27(0)866 717992
Cell: +27(0)82 709 1922
or +27(0)82 454 7393



קלי היא בחורה נבונה ואת הידע שלה בתחום היין והאוכל היא סופגת במהירות מסביבתה. מדי פעם מגיע יינן של יקב אשר יינותיו נבחרו כיון הבית במסעדה, לצורך מתן הרצאות לאורחים. כמו כן, מגיעים שפים אשר עורכים סדנאות בישול לאורחים. סקאלי לא מפסידה אף אחת מהן, גם אם הן באות על חשבון זמנה הפנוי. היא מקשיבה להרצאות אלו בשקיקה ומהן היא רכשה בקיאות רבה באוכל ויין. מה סיכויי ההתקדמות שלה במלון ומחוצה לז? לאור השכלתה הדלה, כנראה לא רבים. יחד עם זאת, התלהבותה מתפקידה ואהבתה למקום עבודתה הינן רבות, וניצוץ תמידי מרצד בעיניה, כניגוד לפניה העייפות.

המטבחים והיקבים המובילים והנפלאים הללו? לא טעיתם, שחורים. שוחחנו עם סקאלי, מלצרית שחורה אשר עובדת במסעדה של המלון The Fernery אשר בדרך הגנים. פניה עייפים ובוגרים מ-24 שנותיה. לימודיה מסתכמים בבית ספר יסודי ושנת לימודים בודדת במקצוע התיירות. היא עובדת במסעדת המלון מאז היותה בת 15. היא גרה בסטורמס ריבר, ישוב סמוך, בצריפונים המיועדים לעובדים של בתי המלון בסביבה. ראינו את תושבי הצריפים צועדים בדרכם הארוכה מהבית למקומות עבודתם ובחזרה על הכביש המקשר. משמרותיה ארוכות ולא קלות, היא מתחילה את יום העבודה בצהריים ומסיימת בחצות.

וכך הפך
Heritage Day-ה
להיות ה-Braai Day
(כלומר יום הברביקיו).
מזכיר לכם חג כלשהו
בישראל?

סקאלי, מלצרית שחורה

האם במסעדת הגרינהאוס פגשנו בסועדים שחורים? לא. ובמסעדת סרנדיפיטי? לא ולא. וביקב קונסטנצ'ה? אף לא באחד. אולם מי מתפעל את