

כל מי שאוהב לבשל ולאכול שמע על בשמת (בושי) מרדור, ששנים מעבירה במטבח הביתי שלה בכפר-שמריהו סדנאות בישול משובחות, בהרכב של שמונה משתתפים, שמבשלים ביחד איתה ומתיישים לאכול אחלה ארוחה. לרגל הסדנה ה-500, היא מספרת על אביה מעורכי "הארץ" בעבר שהיה איש גורמה, על השכנה גולדה מאיר שהיתה מביאה למשפחה אשכוליות מהקיבוץ, על השנים בבליגיה שליטשו את הקולינריה שלה, על ההחלטה לנטוש את תחום יחסי הציבור ולהיכנס למטבח ועל הסדנה הראשונה שלה לפני 14 שנה שהתקיימה בכלל כמתנת יום הולדת לחברה. ללמוד, לבשל, לאכול

מאת: אבי דסה

# אקשן במטבח

להמשיך הלאה. יום אחד חברה ביקשה ממני סדנת אוכל כמתנת יום ההולדת שלה. הזמנתי כמה חברים משותפים לי ולה וככה למעשה חנכתי את סדנת האוכל הראשונה שלי, בנובמבר לפני 14 שנה. מאז, אנשים מעבירים מפה לאוזן, ואני מעבירה סדנאות במטבח הפרטי שלי בבית. חוץ מהאתר שלי והפייסבוק, אני לא מפרסמת את עצמי וגם לא רוצה לשנות את הפורמט הזה.

**מה, בעצם, את מלמדת את המשתתפים בסדנאות שלך?**  
דבר ראשון, מעניקה להם ביטחון להיכנס למטבח. לאנשים יש פוביות מבישול ואני מפרקת להם את הפוביות האלה. אני מלמדת אותם לקרוא מתכונים, טכניקות בישול, מה נכון לעשות ומה לא נכון לעשות בטכניקות האלה. בדרך כלל, הסדנאות הן של מקסימום שמונה משתתפים וזה מאוד אישי - אני רואה את כולם וכולם רואים אותי. וכשמתחילים לבשל אני מקפידה על מתכונים פשוטים, קצרים, נגישים, עם איזשהו טוויסט, שכשיושבים לאכול הם קוצרים "וואו".

**עם איזה מטען חווייתי את רוצה שאנשים ייצאו מהסדנה שלך?**  
של חברותא, של אוכל מצוין, של בקיאות במתכונים הנלמדים. כולם יוצאים עם מוטיבציה ענקית להכין מתכון כלשהו. הפורמט של הסדנה הוא ארוחה מאוזנת של כמה מנות ואני מקפידה גם על שימוש בשמן זית ועשבי תיבול ומפחיתים בחמאות ובשמנות, כך שהמסר שלי למשתתפים הוא גם בריאותי. אני רוצה לחנך את תלמידיי לפרופורציות של בישול ושל הגשה. אנשים לא יודעים, אבל מרק, למשל, לא מגישים רותח. האיטלקים מגישים מרק בטמפרטורה של קצת מעל טמפרטורת החדר - לא יותר! - כדי לא לפגוע בחיישני הטעם שבחלל הפה.

**למה בחרת את המטבח הפרטי שלך כמרכז האקשן ולא איזשהו מיקום אחר מחוץ לבית?**

יכולתי לצאת מכאן ולהרחיב את הפעילות אבל הסדנה שלי תפורה טיילור-מייד עבור שמונה משתתפים. פה הנשמה שלי, התנור שלי, הסירים שלי, חלק מהם ישנים מאוד. לא רוצה לגדול. אני כבר אחרי 500 סדנאות ולא רוצה בשלב זה לשנות דבר.

**מהי עבורך משמעות המילה "מטבח"?**

לב הבית. לא יושבים אצלנו בסלון. כשחוזרנו מבליגיה, הכי חשובים היו לי השולחן, התנור והמקרר במטבח. עצם העובדה שמבשלים במטבח כדי להאכיל אחרים הופכת אותו לחלק שהוא הכי ייחודי בבית.

**את נהנית גם מאוכל במסעדה טובה?**

כמובן, אוהבת אוכל נקי, בלי תחפושות, בלי רטבים שבאים לחפות על המנה. מעריכה אוכל במסעדה שעשוי מחומרי גלם טובים שאסור לקלקל אותם עם

מהמרפסת האחורית בבית של בשמת (בושי) מרדור בכפר-שמריהו רואים את טוסקנה: שטח רחב ידיים וירוק של דשא, עצי אורן, גדר אבן ישנה, הרבה שמים כחולים ואוויר קריסטל רחוק בגשם. כשנכנסים חזרה למטבח הביתי אי אפשר שלא להתפעל מתנור ה"לה קורנו" הגדול, מהטובים בעולם, שמשמש אותה ביומיום וגם בסדנאות האוכל שהיא מעבירה, שהפכו בשנים האחרונות להצלחה, בזכות משתתפים נלהבים שהעבירו מפה לאוזן את הבשורה הלאה. מרדור, 60, גדלה ברמת-אביב, החלה להכין מנות אחרונות ולאפות עוגות כנערה, למדה באליאנס, שירתה בצה"ל, סיימה תואר ראשון בפסיכולוגיה ובכלשנות אנגלית באוניברסיטת תל-אביב, עסקה במשך שנים ביחסי ציבור ובצילום אמנותי ואף הציגה תערוכה בבית האמנים בתל-אביב. היא נשואה לרמי מרדור, איש עסקים, ואם ליהי, 22.

**"כבר בתיכון התחלתי לאפות עוגות ואמא שלי ז"ל היה אומרת לי: 'בושי, יש לי אורחים השבוע, תאפי משהו' והייתי אופה כמוכן בשמחה גדולה",** היא מספרת. "גדלתי בבית שבהחלט קידש את האוכל שהוגש בו. אבא שלי, אברהם רמון ז"ל, מילא במשך 45 שנה תפקידי עריכה בכירים בעיתון 'הארץ', ביניהם שימש כעורך ראשי במשך עשר שנים, ואת האהבה הגדולה שלו לאוכל ספגתי ממנו. הוא היה איש אמנות וגורמה. תמיד הביא הביתה המון דליקטסים - גבינות משובחות, נקניקים נדירים - ממעדניות בתל-אביב. החברות שלי עמדו בתור כדי לאכול מהמעדנים של אבא. היתה אווירה של כבוד לאוכל ואבא שלי השפיע בעניינים האלה על אחותי, מירי צל-דונטי, שגם היא עוסקת בבישול, ועליי. כמשפחה היינו ידועים בשכונה ביחס המיוחד שלנו לאוכל. השכנה שלנו ברחוב רדינג ברמת-אביב היתה ראש הממשלה גולדה מאיר ז"ל, ולפעמים היא היתה קוראת לי, מהחצר שלה, 'בושלה, תגידי לאמא שתיכנס אליי, הבאתי לה אשכוליות מהקיבוץ של הבת שלי!'. ספגתי המון גסטרונומיה וקולינריה בבית הגידול שלי. אני גאה על זה מאוד והעיסוק באוכל בפורמט של סדנאות בהחלט טבעי עבורי".

**מה כולל מיום הסדנאות שלך ואיך הוא התחיל?**

כשהייתי חיילת, אחותי מירי התחילה לקחת אותי לסדנאות אוכל. זוכרת שהגענו לסדנת אוכל של אן ויילר, הודית שבישלה בסגנון אתני, והוקסמת. ואז בשנות ה-20 שלי התחלתי ממש לבשל, לעצמי ולמשפחה, וכולם סביבי אמרו כל הזמן, "תעשי עם זה משהו". ואז כשחזרנו מבליגיה, לאחר ששהינו שם במשך שש שנים, מ-1990 עד 1995, בעקבות עבודה של בעלי, החלטתי שאני לא חוזרת לעיסוקי הקודמים ביחסי ציבור. הבלגים מאוד השפיעו עליי באיטיוד שלהם לבישול, בעידון של המנות שלהם וחשבת שיש להם השפעה הזאת אולי אני יכולה



"אבא שלי תמיד הביא הביתה המון דליקטסים - גבינות משובחות, נקניקים נדירים - ממעדניות בתל-אביב. החברות שלי עמדו בתור כדי לאכול מהמעדנים של אבא. היתה אווירה של כבוד לאוכל ואבא שלי השפיע בעניינים האלה על אחותי ועליי". בושי מרדור

◀ תוספות מיותרות. אבא שלי הנחה אותי בזה, הוא תמיד מיעט בתבלינים וחוזר ואמר, "אוכל צריך להוציא את התבלינים של עצמך".

**עם כל האהבה שלך לאוכל, לא חשבת פעם לפתוח בית קפה או מסעדה משלך?** אני נשאלת את השאלה הזאת בלי סוף. בעלות על מסעדה היא סוג של עבודת שתגרום לי לא ליהנות מבישול.

**עבודת מטבח מקצועית היא קשה. ישנם ימים אצלך שלא בא לך להיכנס למטבח?** כמובן. כל סדנה היא השקעה של חשיבה מוקדמת והכנה, זו עבודה. קורה שלא בא לי לבשל אבל אני מוכרחה.

**בישול מקצועי יכול לבוא רק מתשוקה?** כן. בישול, כמו אמנות בכלל, אם הוא לא בא מתשוקה, הוא מאבד את החום הפנימי שלו. **מה את הכי אוהבת בעבודת המטבח - ומה הכי לא?**

לא אוהבת לסחוט לימון ולכתוש שום. הכי אוהבת את ההתרגשות, אוהבת לראות את הלהבות הסגולות-אדומות עולות מהכיריים. חיבת לראות להבות אש, הן מלהיבות אותי. **לכן גם הסיניורים שאת מחלקת למשתתפים הם אדומים-אש?**

לא חשבתי על זה, אבל חותמת על זה. **לאיזו מנה מבית הורייך את הכי מתגעגעות?** לקדירת העוף של אמא שלי עם תפוחי אדמה. כמובן שניסיתי לבשל את המנה הזאת והצלחתי אבל אין לה את הטעם של אמא אביבה. עד היום אני גם מכינה לזכרם של הוריי את סלט הביצים הנהדר של אבא שלי.

**מהו זיכרון הילדות הכי מרגש שלך?** כשאבא שלי היה עורך ראשי של "הארץ" הוא היה מגיע הביתה אחרי סגירת הגיליון היומי, ב-2 לפנות בוקר. תמיד הייתי קמה איתו לשתות תה עם לחם קימל לפני שהוא היה הולך לישון. אני גני וזכרת את מערכת העיתון ברחוב מ"זה" בתל-אביב, את דפוס הבלט הישן עם אותיות העופרת, את אבא שלי עומד שם וסורק את כל לוחות הדפוס של העיתון בשש דקות. היו לו יכולות עריכה נדירות.

**גם אחותך הגדולה, מירי צל-דונטי, עוסקת בקולינריה, והיא עיתונאית אוכל ידועה. אתן מדסקות הרבה אוכל ביניכן?**

המון, אנחנו רואות אוכל עין בעין. שנים גם פינטזנו לעשות משהו עסקי יחד, כמו חנות ספרי בישול, אבזרי בישול, עוד לפני שצצו כאן תנויות בתחום. מירי הרי מומחית בגאדג'טס של מטבח, אבל בסוף זה לא התממש כי החלטנו לא לערב עסקים עם משפחה. מסתפקות בבישולים משותפים ובהעברה אינטנסיבית של מתכונים זו לזו.

**מהו פרופיל קהל המשתתפים בסדנאות?** מעט גברים, הרבה נשים. הצעירות באות לשדרג את המטבח שלהן לאירוח. הנוגרות הן בשלניות טובות שבאות להתעדכן ולרענן את המטבח שלהן – גם מבחינת בישול מנות וגם מבחינת אבזורים, כמו סכינים חדשים ומיוחדים. אני אוהבת את הידעניות וגם את חסרות הידע, שלמדו אצלי וכיום הן מארחות בבית ומבשלות ל-30 איש.

**איך את מסייבת את הנום הקולינרי בארץ בשני העשורים האחרונים?**

הוא בא בעקבות חשיפה גדולה של אנשים לח'לל, בנטיעות, בתוכניות טלוויזיה, באינטרנט. הידע שאנשים צברו דרש



אותו כסגנון עושה שימוש במוצרים הכי מקומיים באופן הכי נכון. מסעדות השוק משגשות, אוכל הרחוב משגשג. הסביח נהיה מנה ישראלית אייקונית!

**מהו סגנון הבישול האהוב עלייך?** ים-תיכוני. ומונסיני, אנשים אוהבים לבשל אוכל ים-תיכוני איטלקי עם המון פסטות, פיצות, סלטים, תבשילי ירקות. גברים אוהבים לבשל יותר בשרים. נשים אוהבות לבשל יותר דגים.

**האם, לדעתך, הסדנאות הקבוצתיות שלך משפיעות על המוטיבציה של המשתתפים ללמוד לבשל?**

ללא ספק. יש הפריה הדדית, יש העשרה בין המשתתפים. אנשים מגיעים מרקעים שונים של גילאים, מקצועות, מקומות מגורים וכולם יוצאים עם חוויה טובה ומהנה. יצא לי להעביר שיעורים לבודדים שהיו מצוינים, אבל עושה זאת רק לפי בקשה מיוחדת.

**חוץ מהאקשן של הבישול, את חשה גם דינמיקה החברתית שנוצרת בין האנשים - מי נחמד, מי חמוץ, מי האנטיפת שמתחיל פתאום לחלק הוראות?**

היתה פה פעם קבוצה שכולן היו צעירות ורק אשה אחת מבוגרת. פתאום הבנתי שאותה מבוגרת פותחת את סגור ליבה ומספרת את סיפור חייה, שריתק וריגש

למשתתפים, לא רק בסדנה, אלא שיוכלו להכין את המתכון לבד בבית. אני לא מורה נזופת, זה לא התפקיד שלי. אני צריכה לגרום לתחושת מיצוי חיובית, ללמד בהנאה ולקבל מהם תגובות. אני בוגרת החוג לפסיכולוגיה בתל-אביב ועסקתי שנים ביחסי ציבור - המפגשים האנושיים שאני חווה בסדנאות הם, באיזשהו אופן, המשך ישיר לעיסוקים הקודמים שלי. בישול הוא נתינה - וגם את המסר הזה אני מעבירה לתלמידים שלי. הצלחה של סדנה נובעת גם מהכנה מוקדמת - להתאים את מבנה הארוחה לאנשים, להתאים את האוכל לעונה בשנה, לדייק בכמויות מרכיבי הבישול.

**ממילא מדת בישול הכי טוב והכי הרבה?** מאחותי מירי. היא השראה גדולה.

**יש מקרים שבהם את לומדת מהתלמידים?** כן. מכל מלמדיי השכלתי. אני מופתעת מחדש מתלמידים שזורקים לי פתאום טיפים קטנים וטיפים משמעותיים יותר בבישול, שלא הכרתי קודם. זה רק מצדיק את ההנאה שלי ממה שאני עושה. יש גם החלפת ידע בין המשתתפים לבין עצמם. השולחן במטבח שלי הוא הגוגול הכי טוב בעולם. מעבירים מתכונים וגם מידע על מסעדות בעולם, חנויות בישול בארץ ובעולם. האינפורמציה פה רצה בלי סוף.



**"היתה כאן חבורה של שמונה גברים, שהגיעו, שתו אוזו ובישלו והם כל כך נהנו מהארוחה, ששכחו ללכת וב-11 בלילה הייתי צריכה לדחוף אותם אל מחוץ לדלת, שילכו כבר הביתה!"**



צילומי סדנה: יונתן בלום צילומי אוכל: בוש'י מרדור

ונגישים כל כך והם מעולים לסדנאות. **את בעצמך משתתפת לעיתים בסדנאות בארץ או בחו"ל?**

כמובן. בארץ הייתי בסדנה אצל ארז קומרובסקי. כשאני בחו"ל אני תמיד בסדנאות, לומדת, מתרשמת, פוגשת בשלנים טובים, מתעדכנת. אני מתעדכנת גם באמצעות מגזינים, ספרים ואתרים של שפים.

**מיהו השף הישראלי שאת מעריצה?** אייל שני. הוא אמן והוא מדבר בשפה של אמן. הגאונות שלו בפשטות שלו. **כשאת רעבה - על איזו מנה את מפנטזת?** לחם טרי, פוק'צה טרייה. עם עגבניות, שמן זית, גבינת פטה, וגם חביטה הכי פשוטה.

**כשבא לך משהו מתוק - במה את נוגסת?** עוגיות יבשות ביתיות או קונפנדיטוריה, או עוגיות בישקותי איטלקיות.

**באילו שווקים בארץ או בעולם את אוהבת לבקר כדי לקבל השראה לבישול שלך?** בשווקים של העיירות הקטנות באיטליה,

**מהי המחמאה הכי גדולה שקיבלת ממשתתף בסדנה שלך?**

השבוע פגשתי תלמידה שהיתה אצלי ב-30 סדנאות ואמרה לי, "בושי, את הגורו שלי!". אמרתי לה, "יופי, תכתבי את זה בפייסבוק!". **ספרי על סדנה בלתי נשכחת.**

היתה כאן חבורה של שמונה גברים, שהגיעו בחמש אחרי הצהריים, שמו את הסינורים האדומים, ואז הוצאתי קבוק אוזו והם שתו ובישלו. אני לבד - עם שמונה גברים! היתה אווירה מיוחדת, שדרשה ממני התנהגות קצת שונה מרכגיל, והם כל כך נהנו מההצלחה של המנות ומהארוחה, ששכחו ללכת וב-11 בלילה הייתי צריכה לדחוף אותם אל מחוץ לדלת, שילכו כבר הביתה ויבשלו לנשים שלהם!

**מיהו הגסטרונום בעולם שאת מצדיעה לו על העשייה שלו לאורך השנים?**

דונה היא האוסטרלית. הניקיון של הקולינריה שלה מעורר הערצה. המתכונים שלה טהורים

בשוק בוקריה בברצלונה, בשווקים של יוון וטורקיה וכמובן בכל שוק ישראלי.

**מה הכי ישראלי לאו דווקא בהקשר הקולינרי?** הפתיחות הבינאישית, המחיצות בין הישראלים לא קיימות בכלל. כשגרנו בבגליה, היינו צריכים להתרגל לעובדה שאי אפשר להזמין משהו באופן ספונטני. היחיד מהשכנים שלנו שהזמין אותנו היה איטלקי מנאפולי. כמובן שאפשר להתיידד עם הבלגים, אבל כדי לפגוש אותם היית צריך לקבוע מפגש שבועיים מראש.

**איפה בעולם אכלת ארוחה בלתי נשכחת?** לפני שחזרנו מבגליה לארץ, היינו בטיוול בפרובנס ואכלנו בכמה מסעדות של כוכב אחד ב"משלך". פירגנו לעצמנו. באיזשהו שלב התוודענו מהטקסיות המעיקה, מהמפוט הצחורות, משבעת המזלגות והסכינים שבכל צד של הצלחת, מההגשה המוקפדת ומהצלילות הפלצני. יום אחד אני רומי, בעלי, פשוט פלשנו לסניף "מקדונלד'ס" באביניון, הזמנו המבורגרים עם צ'יפס וקטשופ ואכלנו בהנאה שהיא בלתי נשכחת בעיניי עד היום.

**מהם הניחוחות האהובים עלייך בבישול?** עשבי תיבול, תימין, לואיזה, וניחוח נפלא של מנה שאני מכינה: אגסים ביין לכן עם בזיליקום ופפל ירוק חריף.

**מהם מרכיבי הבישול האהובים עלייך?** פטריות מכל הסוגים וגם אוהבת לבשל פירות ים כמו שרימפס ולנגוסטין. ומבחינת ללמד - אוהבת להדריך בישול מרקים וצליית בשרים בתנור, כמו טלה ואנטרקוט. **מה לעולם לא תלמדי לבשל?** מנות עתירות קלוריות עם רטבים כבדים של שמנת וחמאה.

**איך את שומרת על משקל עם סדנאות וארוחות כמו שאת מריצה?**

יש דיאטניות בעולם. כשאני צריכה לרדת במשקל, עושה את זה רק בליווי דיאטנית. למי היית רוצה לבשל ארוחה ולדבר איתו על העשייה של שניכם ועל החיים בכלל?

עם אבא שלי. **פיתחת עם השנים פטיש לכלי מטבח?** איזו שאלה. להיות הבת של אבא שלי ואחות של אחות שלי ולא לפתח פטיש למחבתות? אוהבת במיוחד מגררות, סכינים, אילפסים.

יש לי סירי אמאייל מבית הוריי שהם בני עשרות שנים, וגם סידרה מיוחדת של כלים של השף האיטלקי הנודע מאריאו באטאלי. **לא היית רוצה ללמד לבשל גם בטלוויזיה או להוציא ספר לאור?**

בשלב זה אני לא מעוניינת. על אף שאני צלמת וכבר חצי העבודה מוכנה, עדיין לא מרגישה שאני צריכה לפרסם ספר.

**מה דעתך על ריאליטי הבישול כמו 'מאסטר שף' ו'משחקי השף'?**

אני בעד. זה יוצר שיח ציבורי על קולינריה, זה מקדם אנשים. רוב הזוכים בתחרויות האלה מתקדמים בתחום. הריאליטי כנראה עומד במבחן המציאות.

**הוולנטיין דיי חל החדוש. איזה תפריט סקסי את מציעה לארוחת ערב רומנטית זוגית?** מנה ראשונה - קרפצ'יו טונה עם וינגרט קמפרי. מנה שנייה - ריזוטו של שמפניה ופרחי קישואים. ומנה שלישית חייבת להיות קינוח שוקולד. ■