

ישראל וקוריאה, קרובות מתמיד

השגריר לי גון טה: הסכם הסחר החופשי ייחתם בקרוב ♦ איך מצליחה
מדינה קטנה ומוקפת אויבים לשגשג כלכלית? ♦ רוצים למכור בסיאול?
אל תתפשרו על האיכות ♦ תיירות: סיאול ומעבר לה



לשכת המסחר ישראל-קוריאה
ISRAEL KOREA CHAMBER OF COMMERCE





געגועי למטבח הקוריאני

נחושה לשוב ולטעום צ'אפצ'ה ובולגוגי, יצאה הבשלנית החובבת למסע להשגת חומרי הגלם הדרושים לה. הכישלון המפואר העלה תהיות ותקוות בליבה // מיכל שריג - כדורי

היתרונות של המטבח הקוריאני לא נע-
למו מעיניהם של מקבלי ההחלטות במדי-
נה האסייתית ובשנים האחרונות, תוך הפגנת
מאמץ משמעותי מצד מוסדות המדינה, המט-
בח הקוריאני הפך לפופולארי ומבוקש בעולם.
לראיה: מסעדות מתמחות רבות נפתחות בנייר
יורק, לונדון ובירות מדוע בישראל אין עדיין מסעדה
הסיבה לתהייה מדוע בישראל אין עדיין מסעדה
קוריאנית של ממש הפונה לכל אוהבי המטבח.
אז נכון: בישראל יש מסעדות המתיכות מט-
בחים שונים לחוויה של "אוכל אסייתי" או "נר-
דלס בר" ואני הראשונה להודות שהן טעימות
לי ובדרך כלל יהיו הבחירה המועדפת עלי. אך
חייבים להודות שבסופו של יום הקונספט חוטא
לייחודיות של כל מטבח ומטבח ומשאיר אות-
נו עם פערים קולינאריים בכל הקשור להכרות
אמיתית עם המגוון התרבותי העצום שקיים
באסיה. רבים מאיתנו, שטיילו, חיו או עבדו
באסיה היו שמחים לראות בתפריט המשלוחים
מסעדות המתמחות במטבח קוריאני, לצד אח-
רות המתמחות באוכל ויאטנמי, הודי, תאילנדי,
סיני וכן, גם "פיוז'ן".

אומנם אין לנו קהילה קוריאנית גדולה בי-
שראל, אך אהבה אמיתית לאוכל טוב וסקרנות
בין-תרבותית יש גם יש, ורק נרוויה אם ניתן
כבוד למטבח הקוריאני על טעמיו העדינים, ואני
משוכנעת כי ליחס הנכון חבויה כאן גם הזדמנות
עסקית אמיתית. בינתיים, מי יודע, אולי אם
מספיק מאיתנו יבקשו זאת בסופר המקומי, יס-
כימו שם לפרוס בעדינות נתח עסיסי של סינטה.

מבטים כעוסים מצד עובדי הקצביה ומשפטי
תיסכול גם מצד עובד מחלקת "ארוזים" - שבילה
אתי דקות ארוכות מול מדפי האורז והאטריות
ללא הואיל - הבנתי שהמשימה הקלה הפכה
לבילתי אפשרית.

מטבח מגוון ובריא

מוצרים בסיסיים הנפוצים במטבחים אסייתים
כמו רוטב סויה איכותי ויין אורז אפשר למצוא
היום כמעט בכל סופרמרקט בישראל. אך מור-
צרים הנדרשים למטבח הקוריאני, כמו אטריות
מקמח בטטה, לא מצאתי אפילו בחנויות מתמ-
חות. גם גילוח דק של סינטה הוכיח את עצמו
כמשול של ממש: פריסה או חיתוך בסכין וכמר
בן טחינה היו המקסימום שקצביות העיר הסכי-
מו לספק לי. עד מהרה התפשרתי על בקר קצוץ
ואטריות אורז, בליווי חבילת אדממה שנחמה
אותי, ומיהרתי הביתה. ניתן לנחש כי מה שאכלו
הזאטוטים הרעבים באותו הערב היה לכל היותר
מעין ארוחת "פיוז'ן" אם אתם מבקרים נדיבים.
בז'רגון המשפחתי הארוחה הוגדרה תחת הק-
לישאה החינוכית: 'מה שיוצא אני מרוצה'. מה
שבטוח, ארוחה קוריאנית היא לא הייתה.

בביקורי בסיאול התרשמתי פעם אחר פעם
מהמטבח המקומי ששונה מהמטבח הסיני או
הפיני כמו שהמטבח ההודי שונה מזה התאילנדי.
בראש ובראשונה, מדובר במטבח מגוון ובריא
השם דגש על איכות וטריות המוצרים: במסעדות
ברביקיו למשל, יושבים הסועדים סביב פלטה
רוחת ומעשנת עליה מונחים נתחי בקר איכותי,
כמו גם מנות עשויות דגים טריים ופירות ים.
זאת יחד עם אורז לב, אטריות מקמחים שונים
ופטריות במגוון גדלים וצורות.

"השתגעתי?" שאלה מנהלת המעדנייה בסור-
פרמרקט ביבנה. "את רוצה שאני אשתמש
במכונת הפריסה לבשר נא?". התנצלתי וני-
סיתי להסביר שלא התכוונתי לאותה המכונה
ממש, אלא בעצם תהיתי אם יש מכונה אחרת
המיועדת לבשר. הפניית הגב מצדה לימדה אותי
כי זה ניסיון אבוד: מיהרתי לאסוף את כבדתי
הקולינארי הפגוע ולהיטמע במחלקת הקפואים.
הכל התחיל במה שחשבתי לתומי יהיה משי-
מה קלה ונחמדה: שיחזור שתי מנות קוריאניות
נפלאות ואהובות עלי במיוחד. את המנות טעמ-
תי לראשונה בביתה של ג'ורי-ג'ון, חברת ילדות
מקוריאנה, אותה הכרתי בתקופה שבה חייתי ול-
מדתי באסיה. בכל פעם שביקרתי אותה, אמה
של חברתי שהנה בשלנית בחסד, הייתה מושיבה
אותי בפנית האוכל, ובדומה לאמי שלי מאכילה
ומאכילה אותי עד שהרגשתי את כפתור המכני-
סיים נלחץ לבטני. עם השנים גילתי שהקוריאנים,
ממש כמותנו הישראלים, חוויים משפחה, חברות
וימי חג בעיקר באמצעות סעודות ואוכל.

באחד הימים בו רוחות הנוסטלגיה נשבו
בביתי החלטתי לשחזר את הטעמים והריחות
משולחן האוכל של משפחת ג'ון. כעבור שיחת
סקיפ קצרה עם ג'ורי הצטיידתי במתכונים
המשפחתיים לצ'אפצ'ה (סלט אטריות שקופות
העשויות מקמח בטטה) ובולגוגי (פרוסות בקר
דקיקות במרינדה מתקתקה), הכנתי רשימת
קניות ויצאתי לדרך.

הייתי כה שקועה בתהיות על תגובתם הצ-
פויה של ילדי לטעמים ולריחות שילוו את
הארוחה הקוריאנית שתכננתי להם, עד כי לא
עצרתי לתהות מה יקרה אם אכשל כבר בשלב
רכישת חומרי הגלם. אולם לצערי, אחרי כמה

הכתבת היא סמנכ"ל פיתוח תוכניות וקשיח במרכז
ישראל - אסיה. שימשה סגנית שגריר ישראל בסינגפור בין
השנים 2010-2014