



רוקח ים - עושה בית ספר לספרדים

אם אתם אוהבים לאכול מאכלי ים טריים ואיכותיים תוך כדי התבוננות במחבתות יורקות אש, רטבים רוחשים ופלנצ'ות שזורקים עליהן שרימפס וקלמרי, בואו לשוק החדש בנמל יפו, שתוכנן ע"י יעקבס - יניב אדריכלים, ובקרו ברוקח ים, מסעדת הטאפאס החדשה של חיים חזיזה והשף איל לביא, אחות למסעדת הדגים ופירות הים המצוינת רוקח 73

תפריט המסעדה מבוסס על דגים ופירות ים ומושפע מהמטבחים הים תיכוניים. המנות הינן בגודל בינוני, כמו מנות ראשונות במסעדה והתמחור מאוד שפוי והוגן. המטרה היא שהסועדים יחלקו מנות, ייבנו לעצמם ארוחת טעימות, ייהנו מהחוויה במקום, וגם כמובן מנוף הים ומהאווירה בשוק ובנמל. בתפריט ניתן למצוא השפעות מהמטבח הספרדי, המטבח הצרפתי, קצת מהמטבח האיטלקי והיווני, ולא מעט השפעה ערבית מקומית - יפואית. למשל, מנות שמשלבות יוגורט, זעתר וחומרי גלם מקומיים נוספים.

מה הנחה אתכם בתכנון המסעדה?
איל: "לא רצינו להיות עוד מקום שגרתי, או דומה לרוח המסעדות הפופולאריות בעיר. רצינו להעביר חוויה חדשה של אכילה בחלל של שוק, בו אנשים יושבים סביב בר, זה מול זה ובאמצע מתנהל מטבח דינאמי,

איל, אחד השפים המובילים והמוערכים בארץ מספר: "לחיים ולי היה חזון. לפתוח מסעדת טאפאס אמיתית, בה מבשלים את כל האוכל מתחילתו ועד ההגשה לצלחת, אל מול הסועדים, בדיוק כמו בשוק בכרצלונה. פנינו לתמר יעקבס ואושרי יניב מיעקבס-יניב אדריכלים, אשר תכננו ועיצבו את כל מתחם השוק. יחד התמודדנו עם אתגר גדול - שילוב בין הצד הקולינרי בו אני מתמחה, לצד האדריכלי והעיצובי, בו מתמחים האדריכלים, על מנת להביא את הקולינריה לסועדים בצורה החווייתית והמהנה ביותר. אחרי שבונים את הקונספט העסקי והמקצועי, צריך להכיל וליישם את הרעיונות בעיצוב. עיצוב הוא כיום חלק בלתי נפרד מהמוצר והאווירה שאתה יוצר, ה- look and feel של המקום, היא מאוד משמעותית."

יצרתי וצבעוני. אין בישראל עוד מקום בו כל התהליך קורה בזמן אמת. לעיני הסועדים, החל מקבלת הירקות ושאר חומרי הגלם בבוקר, החיתוך, ההכנה, הבישול ולבסוף ההגשה לסועדים. למעשה, למעט ניקוי הדגים, כל מי שיושב על הבר צופה בכל התהליך היפה הזה. עברנו יחד תהליך של חצי שנה מרתקת ומהנה עם הרבה חשיבה יצירתית שהתפתחה תוך כדי תנועה".

האדריכלית תמר יעקבס: "הרעיון המרכזי שלנו, אשר עמד במוקד התכנון, היה לשלב אווירה כרוח הנמל, המבנה התעשייתי בו נמצא השוק והאוכל האסתטי, הטעים והמוקפד שמביא איל עם הכישרון שלו לתוך השוק, באופי לא רשמי. התהליך היה מאוד מאתגר. תכנון המקום היה כמו פאזל, כל הזמן הזזנו דברים ימינה ושמאלה, למעלה ולמטה, על מנת לוודא שהכל עומד במקום מבחינה פונקציונאלית. לדוגמא, אי הבישול המרכזי, נבנה בהזמנה אישית לפי שרטוט ומידות מדויקות שיוכל לעמוד בעומס הפעילות במקום. סביב יצרנו בר של 40 מקומות ישיבה עבור סועדים שמתחלפים ביניהם כמו סרט נע. זהו תהליך מורכב הדורש מחשבה מעמיקה מכיוון שבכל שעה ביום תפקוד המקום משתנה. בשעות השיא אנשים אוכלים מהר וממשיכים לדרכם, לעומת הערב בו הארוחה היא ארוכה יותר, הסועדים באים לבלות, יושבים על דרינק ומפטטים. יצרנו מסעדת שוק דינאמית, אך עם אווירה מאוד נעימה, בה האורחים לא רוצים לסיים את הארוחה".

כיצד נבחרו החומרים?
תמר: "המשרד שלנו קיבל על עצמו לפני כשנתיים את פרויקט שוק יפו בנמל ובמסגרת העבודה על השוק חיפשנו מצד אחד חומרים שייצרו אחידות בעלת אופי ייחודי, ומצד שני רצינו לאפשר במה לכל אחד

מהעסקים להביא את הרוח והחזון שלהם. לצד רוקח ים ניתן למצוא בשוק חנויות יין, תבלינים, ירקות אורגניים, לחמים, מיצים ועוד. בחירת החומרים למסעדה היתה מאוד מודעת. בחרנו לעבוד עם חומרי גלם טבעיים (ברזל, אבן ועץ), שיושבים על הקו הדק שבין האופי הגס וה"מבורדק" של הנמל לבין האווירה הנעימה שניסינו ליצור במסעדה. לאחר שעות של סיורים בשדות שיש בחרנו בגרנית עם גוונים עמוקים וכהים. החומר מאוד חזק עם אופי דומיננטי, ומהווה בסיס לכוח של האוכל המתוחכם שאיל מכין. החומרים מהם בנויה המסעדה מאוד כהים לעומת הצלחות הבהירות והאוכל הצבעוני. הבר כולו בנוי מפח ברזל טבעי מוגן נגד חלודה. קופסאות ברזל חלולות מקיפות את כל אורך הבר מעל ראשי הסועדים, בהשראת גלי הים והרוח, ומשרתות פונקציות שונות הנחוצות בהגשת האוכל והשתיה. הושקעה מחשבה בהתאמה לאכסון צלחות הטאפאס, כוסות היין, בקבוקי יין ושלל הפרודוקטים בהם המטבח משתמש. אלמנט הקופסאות זולג לחנות היין הסמוכה ומהווה תצוגה רציפה ואוורירית".

איל: "חוסר ההתפשרות הוא חלק מהעניין. כמו שאני לא מתפשר על חומרי גלם במטבח, כך גם לא התפשרנו על חומרי הבניה. חיפשנו פלטה שתיתן את התחושה הנכונה ביותר לסועדים. משהו טבעי, אותנטי, לא סינטטי. הקדשנו לכך המון מחשבה ולאורך התהליך נזהרנו לא להיקלע ל"מלכודות קיטש". רצינו לשמור על קו מאוד נקי ועדכני שמשדר איכות. אסור לשכוח שבסופו של יום כל התהליך נועד לתת במה לחוויית הביולוי ולצלחות האוכל הדינאמיות והצבעוניות".

רוקח ים, שוק הנמל ביפו, מחסן 1, טלפון: 03-6294141
יעקבס - יניב אדריכלים, 09-9541241, www.jacobs-yaniv.com