

שאלה של טעם

השפים במטבחי שב"ס שוקדים על תפריטים יצירתיים ועושים נפלאות גם במוצרים שגרתיים ובסיסיים ■ הסיפוק שלהם הוא מכך שהסועדים נהנים, שהאוכל מגוון, מעניין, טעים ומוגש בצורה יפה על הצלחת ■ ובכלל לא משנה להם שאלו אסירים

מאת: עין-יה גבע

מדברים על גיוון, על יצירתיות, על חיפוש מתמיד אחר מענה לטעמם של אסירים שונים ממגורים שונים, ועל הצורך שלהם, כמי שאחראים על כל תבשיל וכל מנה, לגרום למי שמקבל אותם על הצלחת ליהנות. ממש כך.

האוכל בא מהלב

תחת ידיו האמונות של אורן פחימה מתבשלות הארוחות המוגשות לאסירים הבטחוניים והפלייליים בכלא 'קציעות', וגם אלו המוגשות לסודנים, פליטי דארפור, השוהים במתקן. אלה אוכלוסיות קשות, אני אומרת לאורן,

ביום, כמו מטבחי שירות בתי הסוהר. אלא שבשב"ס יש תמיד הפתעות. המפגש עם טבחי השירות, השפים המקצוענים, המתמחים בבישול המוני, מלמד שלא הכמות היא שתכניע את האנשים היצירתיים האלה, השוקדים מדי שבוע על תפריטים מגוונים ועושים נפלאות גם במוצרים בסיסיים. וזו בעצם ההפתעה. אומרים שהרעב הוא התבלין הטוב ביותר? האמרה הזאת אינה מוצאת לה דר אצל אף אחד משלושת אחראי המטבח עמם שוחחתי: אבי חג'ג', אחראי מטבח בכלא 'מעשיהו'; יקי חדידה, אחראי מטבח בכלא 'שיטה'; ואורן פחימה, אחראי מטבח בכלא 'קציעות'. השלושה

אמנות הבישול או הקולינריה, המפותחת כל כך במחוזותינו, מצביעה על כך שהאוכל כבר חדל מזמן להיות אצלנו צורך הישרדותי, ויש בו היום מרכיב מכריע של הנאה ובילוי, כמו נסיעה לטיול קולינרי, נניח, בפרובאנס... המחשבה על אוכל בעולם המערבי של האלף השלישי מתרכזת בעיקר בסיפוק גחמות הסועדים, במתכונים שונים ומשונים ובהגשה אמנותית מלאכת מחשבת של כל צלחת. על כל אלה קשה כמובן לחשוב, כשמדברים על מטבחים המספקים אוכל למאות ואלפי אנשים



יקי חדידה: "המטבח בכלא 'שיטה' מבשל גם עבור אסירי כלא 'גלבו' ובסך הכל מכינים שם ארוחות ל-1,520 אסירים"



של יקי חדידה בכלא 'שיטה' הוא אנטיפסטי לארוחת ערב. "זה נראה כמו שזה נשמע", הוא מדגיש, "מנה יפהפייה". גם את העוף בתנור הוא שם תחת הקטגוריה הזו, כי עובדה שזו המנה האהובה ביותר על האסירים. "עוגות השמרים שלנו, הרוג'לך והקרואסונים, מאפי הזעתר והטונה, גם הם ברמה גבוהה ביותר".

חג'ג': "אצלנו במעשיהו יש קונדיטור-אופה, שמכין עוגות, פיצות, בורקס, משהו דליקטס". גם ב'קציעות' פועלת קונדיטוריה המצוידת בשני תנורי אפייה, מיקסר ומכונת רידוד בצק, כולם ענקיים".

המטבח בכלא 'שיטה' מבשל גם עבור אסירי כלא 'גלבע' ובסך הכל מכינים שם ארוחות ל-1,520 אסירים - 800 ב'גלבע' ו-720 ב'שיטה'. בכלא 'קציעות' יש כ-2,200 אסירים בטחוניים, עצורים עד תום ההליכים, עצורים מנהליים ועוד 450 פליטים סודנים.

מהמטבח של אורן פחימה יוצאות בכל יום 9,000 מנות. מהמטבח של אבי חג'ג', המספק ארוחות ל'מעשיהו' (900 אסירים) ו'גבעון' (570 אסירים) יוצאות 'רק' 6,000 מנות כאלה לשלוש ארוחות ביום. ובל נשכח

בישול לאסירים הוא לא בדיוק בישול לאיני טעם במסעדת גורמה. "לא?" הוא קצת תמה, "כי אצלי אין הברל, לא משנה למי אני מבשל. האוכל בא מהלב, והוא צריך להיראות ככה על הצלחת - הכי

"אוהבים אוכל כמו שאוהבים אישה. מי שקם לעבודה הזאת בלי חשק, עדיף שייקח יום חופש"

יפה, הכי אסתטי, הכי טעים והכי חם. אם המזון לא הוגש בצורה יפה, אז כל ההשקעה יורדת לטמיון". גם כאשר מדובר באסירים? באנשים שמרצים עונש בגין פגיעה בחברה?

"בהחלט. קודם כל זה פוגע בשם שלי. למדתי, השקעתי בהרבה השתלמויות מקצועיות ולא בשביל לפשל. שנית, בתפיסה המקצועית שלי, מגיע לכל אחד לקבל אוכל בצורה הכי יפה שתהיה, לא משנה מי הסועד. זהו חלק מאהבת המקצוע שלי, וכך אני מחנך את הצוות, שכל הזמן משקיע ולומד". עוד לפני שנתמקד בעניין ההגשה, אנחנו מדברים על סוג האוכל. התבשיל הכי אנין במטבח

אבי חג'ג': "אצלנו במעשיהו יש קונדיטור-אופה, שמכין עוגות, פיצות, בורקס, משהו דליקטס"

שהמספרים כוללים גם את המנות המוגשות למאות אנשי הסגל המשרתים בבתי הכלא.

הכל מבריק ורגוע

שלושת השפים 'יוריס' את המספרים הבלתי נתפסים באוזני כאילו דנו בהכנת כוס תה. אם דמיינתם אווירה של מתח ולחץ, ריצות בהולות בין סירים מהבילים, מחבתות המתזות שמן רותח וערמות של סירים מלוכלכים, כדאי לכם לדעת שבשעה בה אנו נפגשים, 15:30, שעת ביניים בין ארוחת הצהריים שכבר הוגשה ולפני ארוחת הערב, מסתובב לו במטבח אבי חג'ג', ומציג בפנינו בגאווה את החדרים המצוחצחים והמכשור המבטיח מניקיון. פירור לא תראו על הרצפה, שכבר נשטפה ויובשה. חדרי הקירור העמוסים כל טוב, הכיריים והתנורים הענקיים ממתינים כבר ליום המחרת.

"האסירים שלנו מבינים

שהתפקיד הוא תגמול

טוב - הם קיבלו צ'ופר

ולא רוצים לאבד אותו,

לא חוצים קווים"

הכל מבריק ובעיקר הכל נראה רגוע. מישוה אפילו מכין לנו קפה.

מה, איפה הלחץ? איך יכול להיות שכל כך שקט כאן, קצת אחרי אמצע היום? ולחשוב ש-4,000 מנות כבר הספיקו לצאת מכאן... חג'ג' מחייך, לוקח לגימה מהקפה השחור ומספר שהיום הגישו לצהריים נקניקיות, אורז מתובל, תבשיל ירקות (קישואים, חצילים וגזר), סלט גזר מתוק, פרי ושתייה וכמובן, לחם. בערב יגישו תבשיל חומס עם תפוחי אדמה, טונה, גמבה, לחם, ריבה, מרגרינה ושתייה חמה. הכל עניין של ארגון וסדר, הוא מסביר, אבל האחריות אדירה.

אומר יקי חדידה: "בספטמבר חלו השנה החגים היהודיים ובמקביל גם הרמדאן ועיד אל פיטר המוסלמיים. היה לנו חשוב שבני המיעוטים לא ירגישו מופלים לרעה. תגברנו את התפריט שלהם בירקות, פירות, במנה בשרית יותר יפה, שהוגשה בצורה יותר מכובדת, שירגישו את החגיגות".

אורן פחימה: "בכלא 'קציעות' אני נמצא יותר בקשר עם האסירים הפליליים כי הבטחוניים אוכלים באגפים. אני שומע מה טוב להם ומה לא. אנחנו גמישים. המטרה, שיאכלו טוב. שיהיו רגועים. הם גם עובדים אצלי ואני שומע את התגובות על האוכל ישירות מהם. בהתאם, אנחנו משפרים כל הזמן - שמים יותר או פחות חריף, מגישים יותר או פחות מאכלים אפויים, אין בעיה".

הסודנים גילו את השוקו

מיום העברת הטיפול בפליטי דארפור לידי שירות בתי הסוהר, ביולי השנה, התברר לצוות המטבח של כלא 'קציעות', בראשות אורן פחימה, כי הפליטים הסודנים אמנם יושבים ליד השולחן אך אינם נוגעים באוכל. רק כעבור יממה התברר, כי על פי הנהוג אצלם, מתחילים לאכול רק אם הצלחת מוגשת ליד. במטבח של אורן פחימה נרשמה הרגעה כללית. כולם כבר היו בטוחים שהבעיה היא באוכל, והנה, מדובר בעניין של מסורת והרגל לא ידועים. הזמן עבר והפליטים הסתגלו לנהלי המקום. מאידך, הועמד צוות המטבח בפני האתגר הבלתי צפוי של אוכלוסייה מגוונת, בכל טווח הגילאים - תינוקות, ילדים, מבוגרים וקנים.

עברו מאז שלושה חודשים, והיום מציין הצוות המסור של פחימה שהבעיה נפתרה לחלוטין, וגם את האוכל למדו להתאים לאורחים המיוחדים הללו. הפליטים הסודנים זוכים לשלוש ארוחות מלאות ביום, כולל תפריט מיוחד לילדים: מעדני חלב, נקניקות, נגיס עוף ועוד. התינוקות מקבלים 'מטרנה'. פחימה: "הילדים לא ידעו מה זה מעדן חלב, מימיהם לא טעמו שוקו. זה היה ממש מחוזה. נתתי לאחד הילדים מעדן ושוקו ורק האם זיהתה שמדובר בעצם בחלב. הילד ראה שלאוכל יש צבע שונה ולא ידע מה זה. היה ממש מצמרר, מרגש. לא האמנתי שילד לא יודע מה זה מעדן או מה זאת גבינה צהובה. בהתחלה הם גם לא נגעו בבסיסקוויטים, הם חשבו שזה לחם יבש".

הסודנים, מתברר, צורכים כולם, מזקן ועד טף, מאכלים מתוקים. "אנחנו מספקים להם משקאות על בסיס תרכיזי פטל, תה מתוק עם הרבה סוכר. הם לא אוהבים מים. יש גם ריבה וממרח שוקולד". פחימה מתאר את ההתפעלות של הסודנים ממגוון הפירות והירקות בישראל. "מחלקים להם פירות כמו מנגו, נקטרינות, אפרסקים וזה נחשב לנס בעיניהם, שהם זוכים לאכול מהפירות הללו. הם הגיעו ממחנות פליטים, שם עמדו בתור לקבל פרוסה אחת של לחם ומנת בשר אחת לכמה חודשים. כשהגיעו אלינו, הם פשוט השתגעו, חשבו שהם בגן עדן. בתחילה אכלו כמויות אדירות, כי חשבו שזה חד-פעמי והאוכל ייגמר, עד שהתחילו להבין שיקבלו אוכל ופירות כל יום. הבנו שהם צריכים להסתגל, ולכן, ברגע שסיימו את המנות, הוספנו להם עוד מנות והראינו להם שיש עוד. הם המומים מהשפע ופשוט אוכלים הכל".



"אני מרגיש כמי
שמייצג את
המדינה כלפיהם"

בתפריט השבועי של הסודנים אפשר למצוא עוף, נקניקיות, שניצל, חזה עוף צלוי ובשר בקר. התוספות כוללות תפוחי אדמה אפויים, אורז מאודה, בורגול עם ירקות ועוד. "להפתעתנו, הם לא הכירו את הבורגול, וגם קוסקוס עם ירקות לא ראו אף פעם. הם מגלים אותו לאט לאט. הם מאוד אוהבים פירה וגם את הפיתות הנאפות במאפיית הכלא. בסך הכל, הם למדו לאכול הכל. עדיין אפשר לחוש שהם אוכלים בגלל המחסור, בגלל הדרך הארוכה מסודן עם כמה חתיכות לחם ומים, ולא יותר".

המגע עם הפליטים, בעיקר עם הילדים, יצר אצל צוות המטבח סוג חדש של מחויבות, שלא לדבר על התרגשות וחמלה. "יש לי שני ילדים, בני חמש ותשע וכל האנשים בצוות שלי הם הורים לילדים. כולנו מוכנים להשקיע הכל כדי שגם לילדים האלה יהיה לפחות אוכל טוב ושעים. הטבחים שלי לא מוציאים מנה עד שאני לא טועם ומאשר שהכל בסדר. גם מבחינת שתייה ומוצרי בסיס אנחנו משקיעים ונשקיע בהם כמה שרק אפשר".

הסודנים יושבים לו בלב, מודה פחימה. יש כאלה שמצבם הפיזי השתפר מאוד מאז הגיעו, ללא ספק גם בזכות האוכל. "הם פתוחים יותר, מדברים יותר, יושבים בקבוצות ומשוחחים. כשהגיעו היו ממש עצובים. הם מבינים שטוב לחיות פה. אנחנו יורדים באופן קבוע למתקן, לבדוק האם חסר משהו, למדנו להתנהל אתם תוך כדי עבודה, למצוא מה הם אוהבים. אני חייב לומר שמהיום הראשון לא שמענו מהם שום תלונות, שיבורכו. בעיני, אני מרגיש כמי שמייצג את המדינה כלפיהם, הרי השהייה שלהם פה היא החלטת מדינה".



אורן פחימה: "האסירים לא שופכים בפנינו את הלב, לא מספרים דברים אישיים, אבל מתייעצים, מתמידים, באים ברצון"

תגמול לאסירים

בכל מטבח שירות בתי הסוהר מועסקים אסירים, אך רק כאלה שעברו מיון ונמצאו מתאימים לעבודה הזאת, הכוללת שימוש בכלים, כמו סכינים או דוודים רותחים, העלולים תוך שנייה, ברגע של אובדן שליטה, להפוך לכלי משחית של ממש.

שכר העבודה לאסיר עובד מטבח ליום עומד על שבעה שקלים. ככלא 'שיטה' שוהים אסירים קשים, משפחות פשע, עברייני מין, שוד ורצח, הרבה מהם נדונו למאסרי עולם ולמאסרים ארוכים. לכן, האסיר מתקבל לעבודה במטבח רק לאחר הערכת מסוכנות. חדידה: "סתם ויכוח יכול להפוך בקלות לאירוע של אלימות קשה ולכן עלינו להיות תמיד ערניים. הסוהרים במטבח הם ותיקים מאוד, קוראים את המצב כמה מהלכים קדימה ועורכים חיפוש אצל האסירים במידת הצורך. האסירים שלנו מבינים שהתפקיד הוא תגמול טוב. הם קיבלו צ'ופר ולא רוצים לאבד אותו, לא חוצים קווים". אבל, מעבר להתנהלות המדוקדקת והפיקוח הרצוף, חדידה מודה שצריך המון כוחות נפש, גם כדי לשמוע בכל יום מחדש את האסירים עובדי המטבח שמספרים לו את אשר על ליבם.

חג'ג' מלין על הקושי לעבוד עם צוות בלתי מקצועי, גם מקרב אנשי הסגל, ובעיקר אסירים המרצים תקופת מאסר קצרה ועד שכבר למדו משהו - הם עוזבים. "שירות בתי הסוהר שולח אנשי סגל להשתלמויות עם שף מקצועי בתדמור, אבל זה לא מספיק. החלום שלי הוא שיגייסו טבחים מקצועיים לכל המטבחים בשב"ס".

בבית, אבי חג'ג' לא מבשל, רק אשתו. נו, באמת, סירים קטנים כאלה, מעצבנים. ביום שישי, למשל, אני חותך בבית סלטים, בכמויות קטנות, בעייתיות, אני ממש חוטף כאב ראש". ביום ראשון יכול חג'ג' לנשום לרווחה. במטבח הכלא מחכה לו ההכנה הרגילה של 6,000 מנות לשלוש ארוחות. אז הוא נרגע. "סוף סוף כמות שאפשר לעבוד אתה... הוא מפטיר בחיוך.

השלושה מדברים על מערכת היחסים הדו-ערכית לעתים עם האסירים, עובדי המטבח. חג'ג': "אני מזהה לעתים אסירים שנמשכו לעבוד במטבח כי הם מרגישים מחסור באוכל, כאלה שאין להם כסף מהבית לקנות בקנייניה. אני מחפש אנשים אכפתיים, סבלניים, שחשוב להם מה החבר שלהם יאכל. אנחנו עובדים אתם בשיתוף פעולה, עוזרים להם בפריקה, וחשוב לי כמנהל ליצור אווירה נוחה ושוויונית בין העובדים".

אצל אורן פחימה מועסקים 12 אסירים פליליים במשמרת בוקר ושמונה אסירים פליליים במשמרת ערב. המטבח ב'קציעות' הוא מבנה בפני עצמו הממוקם במרכז המתקן, במרחק שלוש דקות הליכה מחדר אוכל אסירים. כאן וב'מעשיהו' האסירים הבטחוניים אוכלים בתאים. הטרמפורטים - שומרי החום, מועלים על עגלות ומשאית לשינוע מזון מביאה את המנות לאגפי הבטחוניים.

ב'קציעות' אין בדרך כלל אסירים השפטים לתקופות ארוכות. סוג המאסרים ואורכם מכתבים לכן מערכת יחסים קצת שונה. אורן פחימה:

"האסירים לא שופכים בפנינו את הלב, לא מספרים דברים אישיים, אבל מתייעצים, מתמידים, באים ברצון. זה כמו שמגיעים לסדנת בישול. לומדים, למשל, לתבל עוף או להכין בשר ברוטב פטריות. פתאום, הם מודעים לתהליך ההכנה, איך אפשר

"אצלי אין הבדל, לא

משנה למי אני מבשל.

האוכל בא מהלב, והוא

צריך להיראות ככה

על הצלחת - הכי יפה,

הכי אסתטי, הכי טעים

והכי חם"

לפרק עוף ולהוציא את העצמות. זה ממש שיעור יצירתי. טבח הרי צריך להיות יצירתי". בכל זאת, הוא מודה, בגיל 37 הוא כבר מרגיש מין אבא גדול כזה, שאחראי על אסירים מבוגרים ממנו בשנים. המקצועיות, מתברר, חוצה גילאים גם במטבח וקובעת את הסמכות והטון.

ויש אפילו נחת. אסיר אחד שעבד אצל חדידה השתחרר ונרשם ללימודי קונדיטוריה. "הבחור התאהב במקצוע, הראה נכונות ללמוד, התמצא בסוגי בצקים והבין שזהו מקצוע. היה אחר, שומר ברים, שהתאהב בבישול. הוא למד לבשל והיה מוצלח, תרם המון, ממש חבל שהשתחרר מהר. הוא בהחלט היה מוכשר. אני מזהה כשרונות כאלה

מיד, ואחר כך קשה לי להיפרד מהם". מה עוד קשה? אני שואלת את חג'ג' והוא מחייך. "הכל", הוא משיב. "ומה אתה אוהב?" אני מקשה, "את הכל" - עכשיו הוא כבר צוחק. "בחיי, אני אוהב את הלחץ, את האדרנלין שמזנק, את העמידה ביעדים, בלוחות זמנים, באמת, את הכל".

שדרוג וייעול המטבחים

מטבחי שירות בתי הסוהר עברו בשנים האחרונות שדרוג מסיבי וצוידו במכשור מתקדם מסוג - תנורי "קומביסטימר" המסוגלים לצלות עד 1,000 מנות בשר בו-זמנית, דודי קיטור, מחבתות וסירים מתהפכים - מכשירים ענקיים בעלי מנוף ידני בעזרתו שופכים את התכולה למגשי הענק. "לוחות המזון" על פיהם מורכבים תפריטי שב"ס שודרגו אף הם. לבטחוניים מגישים היום תפריטים עשירים יותר בקטניות, כמו חומס או פול, ולפליליים מכינים תפריטים מועשרים בפחמימות, כמו קוסקוס, אטריות ואורז. הסינוג, מתברר, הוא על פי טעמי האסירים ובמטרה לענות על בקשות אופייניות. גם הסגל אינו מקופח. יוצאי עיראק, למשל, רגישים לפול, והוא מועבר מייד לבטחוניים, שאצלם הוא נחשב למעדן. המהלך המתוכנן הבא המיועד לשדרג וליעל את מטבחי שב"ס הוא הפעלתם כמשק סגור, כולל תפריט גמיש, ממוקד העדפות אסירים וסגל, תוך שמירה על התקציב.

"בישול זו אמנות", מסכם אורן פחימה את יחסו למקצוע, "אני התאהבתי במקצוע. בשירות הצבאי הייתי לוחם, מי בכלל חשב על בישול? והנה, זה ברם. הבן שלי, אופק, בן תשע, בחר השנה ללכת לחוג טבחנות. ממש התרגשתי מהבחירה שלו. אולי כשאהיה בפנסיה נפתח ביחד מסעדה". הוא חושב עוד קצת, וקולו מתרכך פתאום. "תראי", הוא אומר, "אוהבים אוכל כמו שאוהבים אישה. מי שקם לעבודה הזאת בלי חשק, עדיף שייקח יום חופש".