

"צריך לספק לפרה איכות חיים"

"טו ביף אור נוט בו ביף": איש הבשר שלנו, השף ירון קסטנבוים, פגש את הקצב האיטלקי המפורסם ויוצא הדופן - דאריו צ'יקיני - לשיחה על בשר, על טבעונות ועל עתידה של תעשיית הבשר. ראיון ירון קסטנבוים

"אני קצב מפאנזאנו, וכל יום אני עומד מאחורי הדלפק. אני ממשיך מורשת משפחתית של 8 דורות בכפר קטן באיטליה, זו אחריות גדולה", כך פתח את הפגישה שלנו הקצב המפורסם ביותר באיטליה, דאריו צ'יקיני. כשצ'יקיני מדבר על אחריות, הוא ממש מתכוון לזה: "הקצב הוא האחראי לספק בשר לקהילה. החיה נתנה את חייה עבורנו, וזה החיבור הרגיש ביותר בשרשרת המזון, ושלא כמו ירק מהגינה, יש כאן חיים אשר נמסרים לבני האדם, ומשרתים אותנו".



המוטו - שימוש בכל חלקי הפרה, דאריו צ'יקיני

צ'יקיני, הקצב מפאנזאנו טוסקנה, הוא איש יוצא דופן בעל חכמת חיים רבה ופילוסופיית עולם ישן מלאת רגישות, פשטות ושמחת חיים. כבר 40 שנה שהאיש קצב, והתשוקה שלו לבשר, וההבנה שלו בתחום פשוט מהפנטות.

התורה של דאריו נולדה במשפחתו, משפחה אשר חוותה מלחמות, מחסור ובעיקר צמצום בחומרי גלם. "מעולם לא היה דג אצלנו בפאנזאנו" הוא מספר. "הקהילה בכפר הייתה תמיד מאוחדת ודאגה לאחד. היום, רוב הנתחים שאני מבשל מגיעים בגדלים גדולים, כי החשיבה היא על אכילה בצוותא סביב שולחן משותף, ומנות הבשר מתובלות במה שהאדמה נותנת: רוזמרין, מרווה, תימין, שמן זית ושום".

נפגשתי אתו לשיחה לאחר סדנה שהעביר לשפים על חלקה הקדמי של הפרה. צ'יקיני היה אורח של החברה הכלכלית של התאחדות המלונות בישראל, שהביאו אותו לארץ להרביץ תורה בפני שפים. הסדנה נערכה במטבח של השף איתן מזרחי במלון "רויאל ביץ" בתל אביב.

תוך שהוא מרקד כרקדן בלט מהשורה הראשונה, ייצר צ'יקיני בסדנה 4 נתחי בישול נהדרים, מנתחים זולים כמותם לא ראיתי מעולם. כל נתח והסיפור ההיסטורי שלו, כל נתח ודרך התיבול והבישול הייחודית לו.



"עד גיל 18 לא אכלתי סטייק", דאריו צ'יקיני

כששאלתי את צ'יקיני האם היה לו ברור שימשיך את המסורת המשפחתית, או כילד שאף לעסוק במשהו

אחר, התשובה שלו הייתה, חד משמעית: "כילד, מעבר לשעות הלימודים בבית הספר, עבדתי עם המשפחה ועם אבי בעבודות האטליז. זו הייתה תקופה של צנע ומלחמות. בסוף לימודי ביה"ס פנית ללימודי וטרינריה, אך באותה תקופה אבי חלה והייתי צריך לעזור למשפחה לנהל את העסק. כך יצא שעזבתי את הלימודים והתגייסתי לעזרה".

האם קצב אתה רק מוכר בשר, או שגם שמת לעצמך למטרה לחנך וללמד את הקהל שלך איך לנהוג בבשר?

"אצלנו בטוסקנה אומרים שיש להשאיר את האדמה קצת יותר טוב ממה שקיבלנו אותה לדורות הבאים. בכל מפגש שלי עם אנשים אני כמו עץ אשר משתף את פרותיו בידע ובאמונה, שלחייה אותה אנו צורכים צריך לספק איכות חיים טובים כפי שאנחנו מספקים לעצמנו. איכות של בשר תתחיל תמיד מאיכות החיים אותה סיפקנו לבעל החיים. אני עובד רק עם פרות שחיו חיים טובים, זה לא נכון בעיני לעבוד עם בקר תעשייתי.

"הפילוסופיה שלי מאזנת את רצון המבקרים בקצביה ובמסעדה לקנות את החלקים הטובים ביותר, ובראשם הביסטקה די פיורנטינה המפורסמת. אני מסביר שוב ושוב, שכל חלק בפרה הוא נפלא ויש לו את הטעם הייחודי שלו. אגב, כדי לקבל ביסטקה במסעדה יש להזמין יומיים מראש, וגם אז אתה מחויב להזמין מנות אחרות מנתחים לבישול ממושך ובמשקל אשר שווה לביסטקה, וכל זאת כדי לצרוך את כלל חלקי הפרה".

צפו בקצב דארוי צ'יקיני בפעולה:

ב-30 השנים האחרונות צ'יקיני קונה את השר שלו אך ורק ממשפחה אחת, מאזור קטלוגיה בצפון מזרח ספרד. הוא מקבל פרות מעורבות ושמנות מזנים שונים כמו קיאנינה, שארולה ולימוזין. העדר גדל בקבוצות קטנות באזורים מבודדים ושקטים, ליד הים, באקלים שאינו חם מדי ואינו קר מדי. הבקר ניזון בעיקר מעשב טבעי ותוספות של קש, חיטה, תירס ושעורה.

מה הבשר הכי פופולרי בטוסקנה, ואיזה נתחים נמכרים שם הכי הרבה?

"בטוסקנה, כמו בכפר שבו אני חי - פאנזאנו - אנחנו משמרים בעיקר את ההיסטוריה הקולינארית בבתי בהם גדלנו - כל משפחה והתבשילים שלה. אני בעד מקוריות, אבל חשוב לשמור על המסורת. המוטו הוא שימוש בכל חלקי הפרה. אנחנו צריכים להשתמש בפרה בתבונה כדי לאכול אותה, וצריך לדעת לבשל בצורה נכונה כל חלק וחלק.

"אנשים חושבים שיש איזו שהיא פירמידה שבראשה עומדים הביסטקה פיורנטינה, האנטרקוט או הפילה, מה שהופך את שאר החלקים לנחותים - אבל זה פשוט לא נכון. כל חתיכה, אם זה שומן, שריר או חלק פנים, כל חתיכה היא טובה אם מבשלים אותה נכון. אין ספק שיותר קל לקנות נתח סטייק איכותי ולצלול אותו".

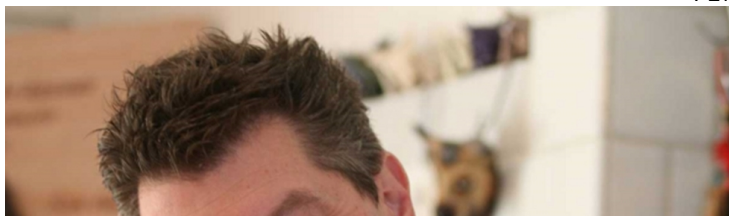


"איכות של בשר תתחיל תמיד מאיכות החיים אותה סיפקנו לבעל החיים", דארוי צ'יקיני

צ'יקיני הוא מאסכולת אוהבי השומן בבשר, בניגוד להרבה איטלקים, ולדעתי הצנועה גם בניגוד להרבה ישראלים. "חשוב שלבשר יהיה שומן איכותי, כי הטעם נובע מהשומן שלו. יש הרבה קצביות שמציגות בוויטרינה בשר נקי ורזה, ובעיני זה חבל, כי השומן חשוב לאיכות הבשר והטעם. הוא מעיד על בעל חיים שחי טוב".

איפה אכלת את הסטייק הטוב ביותר, ואיזה נתח בשר אתה הכי אוהב לאכול?

"אני לא מתלהב מסטייקים. מה שמדהים אותי זה חלקי פנים, עליהם גדלתי. את הסטייק הראשון שלי אכלתי בגיל 18 כמתנת יומולדת. עד אז הבשר היה נמכר ללקוחות כדי לקיים את המשפחה, ואנחנו הינו ניזונים בעיקר מחלקי פנים, ועצמות. כן, אני זוכר שהסטייק היה רך, עסיסי ובטעם שלא חוויתי עד אותו יום".





בקרוב מסעדה שלישית בטוסקנה, דאריו צ'יקיני

אולי תופתעו לגלות, אבל החלק האהוב על הקצב המפורסם הוא דווקא הברך. במסעדה יש לו מנה של מרק ברך אותה הוא קודם מגיש, ורק אחר כך מסביר ללקוח מה הוא אכל. עוד הוא אוהב במיוחד בשר נא וחלקים פנימיים. בשנה הקרובה הוא מתכנן לפתוח מסעדה שלישית, שגם היא, כמו שתי המסעדות האחרות שלו, יהיו בסמוך לקצביה, בכפר. במסעדה החדשה יוגשו בעיקר חלקי פנים. ומי שתהה על מה צ'יקיני נדלק בישראל, נגלה שאצלנו הוא אוהב במיוחד מעורב ירושלמי.

בישראל התחזקה בשנים האחרונות מגמת הטבעונות, האם גם אצלכם התופעה נוכחת, ואם כן, איך אתה מתמודד איתה?

"לאורך השנים הייתה לי בעיה, אבל דווקא בשנים האחרונות אני מקבל כבוד והבנה. אני לא מסכים עם הטבעונים, אבל יכול להבין אותם. בשתי המסעדות שלי יש תפריט נפרד לירקות, אשר כולם כחלק ממעגל גידול מקומי. אנחנו מדגישים את חשיבות הירק והתרומה לשכנים המגדלים בקהילה. אני מוכרח לציין שלא מעט מהצמחוניים חוזרים אלי שוב ושוב."

איך בעצם נולד הקשר שלך עם ישראל?

"לפני 15 שנה פנו אלי מ"מרכז פרס לשלום", כאשר איטלקים אספו כסף למען ילדים פלסטינאים אשר טופלו בבתי חולים בישראל. הזמנתי לישראל, ושם התחיל הקשר. חוץ מזה, בשנת 1934, לפני פרוץ מלחמת העולם השנייה, צעירים יהודים רבים ברחו מצפון אירופה לאזור קיאנטי, והשתכנו לא רחוק מהכפר שלנו, שם למדו את הבסיס של החקלאות ועבודת אדמה. לימים, אותם צעירים עלו לישראל, והם היו אלו שהקימו את הקיבוצים הראשונים אצלכם."

זה לא סוד שמקצוע הקצבות הולך ונעלם. צ'יקיני הוא מנטור בכל רמ"ח איבריו, הוא איש מקצוע של העולם הישן, הדוגל במסורת אירופאית בת מאות שנים, ועוסק בספקטרום מצומצם בצורה הכי עמוקה שאפשר. צ'יקיני בעצם מושיט יד חזרה למקורות, לחיי קהילה, במשקים קטנים, ולשימוש בחומרי גלם שחיו חיים איכותיים. ואם צריך לסכם את המפגש איתו במשפט אחד, אסכם זאת בדיוק כמו שהוא חותם כל מפגש - "טו ביף או נוט טו ביף".

תגיות: בשר | טוסקנה | ירון קסטנבוים | פרה | טבעונות