



לפגוש את דרקון האש

אבי קונפורטי, מהשפים המוערכים והמדוברים בתל אביב, מספר (כמעט) הכל על טופולופומפו: המטבח, העיצוב וההשראה, המחמאות והביקורת. מה קורה כשפוגשים דרקון אש מרחף, רושף ונושף באמצע העיר / נטע בר

מסעדות

כשנכנסים לטופולופומפו, מטבח האש של אבי קונפורטי - עוצרים לרגע, מסתכלים מסביב. לוקח זמן להקיף את ההתרששות. מדובר במסעדה רחבת ידיים, יוצאת דופן, הממשיכה את הקו היצירתי המאפיין את מגע ידו של אבי קונפורטי ושותפתיו, יעל אורי ארנשטיין וענת בן-טובים לאופר. השלישייה, שנפגשה לראשונה בצ'ימיצ'נגה המיתולוגית, הקימה ביחד לפני שבע שנים את "צפרה", ופתחה, בנובמבר 2013 את 'טופולופומפו'. טופולופומפו, ממוקמת בחלל מאורז ומרשים ברחוב הסוללים 14 בתל אביב, במרחק 89 צעדים מצפרה. ההשקעה הגדולה מורגשת, ניכרת בכל פינה. המסעדה משתרעת



השף אבי קונפורטי

על פני 720 מ"ר, בכמה מפלסים, כשאריג נחושת זהוב וגמיש, דרקון האש האבסטרקטי, מרחף מעל הסועדים, מגדיר את החלל. שולחן ארוך ממוקם במרכז המסעדה, הישיבה מטפסת לגבהים שונים על מעין 'טראסות', עד לאחד הפרטי שבפסגה, האש הבוררת בתנורים. המלצרים עולים ויורדים במדרגות, מנות מסקרנות מוגשות לשולחנות, מוזיקה, קולות שיחה וצחוק. רגע לפני המנה הראשונה, פגשנו את אבי קונפורטי לשיחה, שהיתה, כמו הארוחה שבאה אחריה, מרתקת, צבעונית ובלתי צפויה, טעימה ומרובת גוונים וניצוצות. מה החלום העומד מאחורי טופולופומפו, במה היא שונה ממסעדות אחרות? טופולופומפו מגישה טעמים, ריחות

ותחושות שמגיעות מעבודה עם אש. טכניקות קולינאריות שונות, מאתגרות, היוצרות חוויה חברתית, שהיא מעבר לאוכל. ארוחה הגדולה מכל חלקיה. התפיסה שלנו מזמינה לגעת, להתנסות, לשחק עם האוכל בדרכים שונות, שלא הכרת. אפשר לאכול ברמות תחכום וחוויה שונות, לעורר את החושים ומצד שני, לעבור חוויה יותר סולידיית. כל אחד בוחר את הדרך שלו. כשאתה אומר "מטבח אש" - למה הכוונה? המפגש בין האש לתבלינים מזמן חוויה. חקרנו והבאנו מכל רחבי אסיה והמזרח הרחוק תנורי אש ולהבות מיוחדים המיועדים לבישול, צלייה וטיגון באש: תנורי אבן סיניים, כיריים אסייתיות פתוחות, גריל רבבוטה יפני, גריל להבות

קמבודי, תנורי קיטור, תנורי טנדור הודי ג'מבו פייטים לעישון בשרים - כל מה שאומר "מטבח אש". תחושות, טעמים וריחות שאי אפשר לפגוש, בדרך הזאת, במקום אחר. אנשים חושבים שאש זה רק בשר - וזה לא מדויק. אנחנו מגישים גם דגים, ירקות, אטריות - כל מה שפוגש אש, יוצר חוויה. מה משמעות השם - טופולופומפו, מה הוא אומר? טופולופומפו הוא שמו של דרקון האש השולט ברוח ובחומר, המלווה אותנו מתחילת פיתוח התפיסה. יש לנו כבר מערכת יחסים ארוכה, עם הדרקון הזה. טופו גם קשור למבנה המסעדה - מהמילה טופוגרפיה - יש בה הרים, גבעות ועמקים. עולם ומלואו. במה שונה טופולופומו מאחותה הבוגרת, צפרה? זאת אנרגיה אחרת, סיפור שונה. מדובר ב'להטטנות גסטרונומית' מסוג אחר. יש נקודות השקה בין צפרה וטופולופומפו - אבל הבידול ברור: חומרי הגלם, המגיעים ממקומות וממגדלים שונים, הטיפול התיכול וההגשה שונים. גם הטבחים מגיעים מאזורים אחרים במזרח. מעל הכול - האווירה שונה בתכלית, צפרה יותר מוארת, פתוחה. טופולופומפו יותר חמה וסקסית, מרגשת. איזה חומרי גלם מושכים אותך, ומה הופך אותם לכאלה? חומרי גלם שמקבלים באהבה את השימוש באש. אש הוא המדים הראשון, הטבעי, מעורר חושים, מה שפיתח את האדם, מטבע בריאות. טמפרטורות גבוהות יוצרות חוויה אחרת של טעם וטקסטורות. איזו מנה, בעיניך, מייצגת את טופולופומפו, מעבירה את ייחודה? מנה שנקראת "חמוץ, מתוק, חריף ומאלחש" - פרגית בחמוץ סיני שחור, דבש, רסק פולי סויה ואבקת פרחי פלפל סצ'ואני יבש. מעולם לא אכלתי מנה כזאת, במקום אחר.

אני מת על זה, בכל פעם מחדש. זאת גם הבחירה הראשונה של הילדים שלי. מה מיוחד בעיניך בטופולופומפו, מה סוד הקסם שלה, מה יש בה, שאין במקום אחר? טופולופומפו היא מסעדה אפשר למצוא בה רמות חוויה שונות במחירים שונים. השיתופיות היא נדבך בסיסי. אוכלים ביחד, חווים ביחד, שמחים ביחד. כשהאש בוערת, באסכולות ובתנורים, כשהלהבות מרצדות בישות המיוחדת הזאת, שנקראת טופולופומפו, הבלתי צפוי פשוט מתרחש. מתנהלת שיחה ערה על טופולופומפו. התפעלות גדולה לצד ביקורת. מה יש לך להגיד על זה? כמו בכל תחום - לא קל לקבל דברים חדשים. מבקר שמגיע בשבוע הראשון, לא חשוף למסעדות מהסוג הזה, לא מבין ולא רוצה לחוות - ברור שיכתוב אחר כך את תחושותיו. זה בסדר מבחינתי. הביקורת היו מגוונות. היו הרבה התייחסויות לעיצוב, למחיר, לשאיפות. אני חושב שזה חלק מההתקדמות, אני רואה קדימה, לעשרים שנה. חשוכים לי הפרטים, אני לא מוכן להתפשר על האיכות, מהמטבח ועד חומרי הגלם. חשוב בעיני שיהיה ירוק, ידידותי לסביבה. ברור שיש לזה מחיר, אבל אנחנו מתכננים להישאר כאן ולא מוכנים להתפשר, רוצים לעשות את הדברים בצורה הכי טוב והכי יעילה. כמו שצריך. מי הם אותם 'אנשי הדרקון', אלה שנשבו בקסמה של טופולופומפו וחוזרים, שוב ושוב? האם אתה יכול להגדיר אותם? מדובר באנשים שאוהבים את החיים, אנשים שמעריכים אוכל, שמכירים מסעדות בעולם, אלה שמספרים לחברים, ובאים, פעם אחרי פעם. אני פוגש הרבה תיירים שחוזרים שוב ושוב, מלאי

התפעלות והערכה. אני אוהב את אלה שמחייכים מכל הלב כשהם נכנסים, שמחמים לחזור ולנסות דברים חדשים. תסתכלי מסביב, במסעדה, מאוד מגוון. משפחות. ילדים. צעירים ובוגרים. אנחנו מקבלים הרבה מחמאות. גם ריקושטים. היא מעוררת תחושות, טומפולופומפו, וזה מרענן, בתוך כל העשייה הבנאלית של שפים שעושים שוב ושוב את אותו הדבר. אנחנו רוצים לעשות את זה אחרת. גם ברמת המחיר - המנעד רחב מאוד. אפשר לאכול צהריים ב 69 שקלים, הערב יכולה להתחיל מ- 200 שקלים לסועד - ולצאת עם חוויה משמעותית. אותי זה משמח.

הסיפור של טופולופומפו

"יצאנו לחפש את האש. חיפשנו במדורות שבכפרים הנידחים, במטבחים, בתנורים, באסכולות, ביערות ובהרים, בכל פינה באסיה חיפשנו את דרקון האש האגדי, זה שמרחף בלילות בין עבר לעתיד, רושף ונושף, מצית את הדמיון, מרצד בלהבות מסביב לשולחן, מסעיר את הלבבות. לא עצרנו עד שמצאנו את הלהבה הזאת והדלקנו אותה מחדש. טופולופומפו. האש בוערת במטבח. מוזמנים לשולחן"

