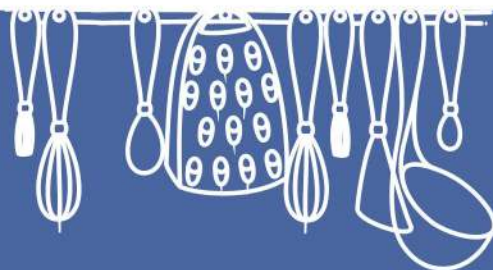




|                        |     |        |                          |         |            |
|------------------------|-----|--------|--------------------------|---------|------------|
| 27.09x32.03            | 1/3 | עמוד 8 | ידיעות אחרונות - 24 שעות | 08/2022 | 82744249-0 |
| בית חולים רענן - 13730 |     |        |                          |         |            |



# גם אני מתגעגעת לאוכל שלי

בעוד זמן לא רב צפויה מרגרט תייר להשתחרר מהמוסד השיקומי שבו היא שוהה אחרי ניתוחי ראש שעברה. הבשלנית פורצת הדרך שהפכה למוסד קולינרי תחזור להתגורר במסעדה שלה ביפו אחרי שאיבדה את ביתה, ומשם תנהל עוד קרב - בגיל 72 - רגע לפני שהיא סוגרת את מפעל חייה. לרגל ערב מחווה שיתקיים לכבודה בשבוע הבא, היא מספרת באומץ על ההתמודדות עם הקשיים הבריאותיים, נזכרת בימים שהאכילה את הבוהמה של שנות ה־70 וה־80, ומגלה אם עוד יש סיכוי שתחזור לבשל

ענת לבי־אדלר | צילום: אביגיל עוזי

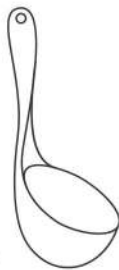
לאורך השנים את בטניהם של סרדינים טריים בביצי דגים - מנה מיתולוגית שגדולי הגרגנים במדינת ישראל ומחוצה לה היו נשבעים בה לנצח. מי שפוררה בצחוק גדול את הקוסקוס האלמותי עם בשר הכבש, וכידורה במיומנות את קבב הלוקוס, שנגיסה ממנו הייתה לא פחות מגיחה למטבח גן העדן. השחקנית הנפלאה רונית אלקבץ ז"ל הייתה מגיעה גם בימי מחלתה למסעדה המדוברת של תייר ביפו, כדי לאכול מהמנה שמרגרט הכינה לה ורק לה במיוחד - "קבב אורגזמה", שבה החליפה הטונה האדומה את הלוקוס.

"לא לכל אחד הסכמתי להכין את קבב הלוקוס, ובטח לא את הקבב המיוחד של רונית, רק למי שאהבתי מאוד הייתי מכינה את המנה הזאת", משחזרת מרגרט בשעה שאנחנו יושבות בחדר האוכל ברעות.

תייר, 72, לבושה בחולצה ובמכנסיים שחורים, שערה שחור, עיניה הירוקות עמוקות ורכות. היא מתרפקת על הזיכרונות אבל גם מאוד נוכחת

אמצע השבוע של תחילת אוגוסט הלוחט, ובחדר האוכל במוסד השיקומי רעות שבשכונת יד אליהו בתל־אביב מתכוננים להגיש את ארוחת הצהריים. צוות הסיעוד פורק מגשי נירוסטה וקופסאות פלסטיק מלאים בעוף צלוי, בירי קות בתנור ובסלטים טריים, ליצן רפואי נכנס לבדר את המאושפזים שממתינים לארוחה, וצחוקו הרועם מתחרה רק בקולות קרקוש הכלים בשעה שסביב השולחנות כבר מסתדרים המאושפזים והמטופלים-- מי מהם שמובלים בכיסאות הגלגלים ומי שפוסעים באיטיות ובאופן עצמאי - כל אחת ואחד בהתאם למצבו. צחוקים ודיבורים מתערבלים אלה באלה, וניכר כי בין אנשי הצוות ובין משתקמי המוסד שוררים יחסי חום ואמפתיה.

בשולחן צדדי קרוב אל הקיר יושבת זקופה בכיסא גלגלים גם השפית המוערכת והוותיקה מרגרט תייר, מי שידי הזהב הזריזות שלה מילאו







|                        |         |                          |        |     |             |
|------------------------|---------|--------------------------|--------|-----|-------------|
| 82744250-2             | 08/2022 | ידיעות אחרונות - 24 שעות | עמוד 8 | 2/3 | 26.78x32.24 |
| בית חולים רענן - 13730 |         |                          |        |     |             |



"אנחנו במלחמות".  
מרגרט תייר

**"תאז שאני לא במסעדה  
לא בישראל. קשה לי  
רגשית לבשל. המאושפזים  
פה מאוד רוצים שאבשל  
להם. מי יודע, אולי עוד  
אעשה סדנת בישול  
לכולם. טוב לי פה.  
אני מתה עליהם. עד  
תשע-עשר בלילה אנחנו  
יושבים וצוחקים. אני  
אוהבת לבשל ואני אוהבת  
אנשים"**

בעקבות המאבק עם העירייה, שגרר אותן לאורך השנים האחרונות להשקיע הרבה מאוד כסף בהגנה משפטית, וגם בגלל איבוד הבית שבו גרו, נאלצו השתיים לעבור לגור בשטח המסעדה. אז הגיע גם ניתוח הראש הראשון של מרגרט, לפני שנה וחצי, ובעקבות דימום שעברה הגיעו ניתוחי ראש נוספים שאחריהם נשלחה לשיקום בן חודש בבית החולים איכילוב. השחרור הביתה לא נמשך יותר מדי זמן: במאסר האחרון נפלה, שברה יד, אושפזה שוב והתקבלה ההחלטה לנתח אותה לטובת ניקוז עודף מים בראש. את כל הסאגה סיים אשפוז במחלקה הנירוכירורגית, שממנו הגיעה מרגרט לשיקום ברעות. היא שוהה כאן בחודשים האחרונים, ואמורה להשתחרר בעוד זמן לא רב.

"ואז היא תחזור לגור איתי במסעדה", לורן מביטה באמה.

ואם תחזרי למסעדה, תחזרי לבשל?

"אני לא מבטיחה כלום. אני לא יודעת".

לא בוער לך ביריים להיכנס פה עכשיו למטבח ברעות ולבשל?

"מאז שאני לא במסעדה לא בישראל. קשה לי רגשית לבשל".

המאושפזים פה יודעים בכלל

מי את?

"סיפרתי להם, אבל אני לא

מערבת אותם במאבקים שלי.

הם מאוד רוצים שאבשל להם. מי

כאשר נשלל רישיון העסק של המסעדה בטענה שהיא מיועדת להפקעה. אז הגיעה גם תאונת העבודה כשמרגרט שהייתה בדרך לקניות למסעדה, מעדה על המדרכה וריסקה את הכתף. לאחר ניתוח מסובך היא חזרה לעמוד מול הסיי רים, מנסה להרחיק את המחשבה על כך שיום אחד המטבח הגועש והריחני של המסעדה שלה יהפוך לאזור מריבה.

את הדרך אל המטבח הזה עשתה בעקבות האהבה, כאשר נישאה לוויקטור תייר, מי שיהפוך לא מעט בזכותה להיות מזוהה כאיש הפנתרים השחורים. תייר, אביה של לורן, היה מבוגר ממרגרט כמעט בשני עשורים. לצידו היא החלה לבשל בשנות ה-20 לחייה, כאשר היר הרגיש והלשון המדויקת שלה, לצד איתור חומרי הגלם הטריים והטובים ביותר, הספיקו לה כדי לסלסל כתב יד קולינרי שהפך אותה לבשלנית פורצת דרך, הרבה לפני שבישראל של שנות ה-80 ידעו לאיית קולינריה.

ואכן עד היום שפים מנסים לחקות את קציר

מקיימות, ומדי פעם תורמת משלה, בעיקר באשר למאבק שמנהלות השתיים מול עיריית תל-אביב. מדובר בפיצויים שהן אמורות לקבל בעקבות ההחלטה המוניציפלית להפקיע חלק משטח המסעדה הוותיקה שלהן ביפו לטובת המשך הבנייה של רצף הטיילת. מאבק ארוך שנים שבתה אומרת שאינו מוסיף לבריאותה של מרגרט.

## הבית של הפנתרים

העשור האחרון היה קשוח מאוד בחייה של הגברת הראשונה של הבישול המקומי. במהלכו נאלצו האם ובתה להתפנות מהבית שבו גרו, כיוון שניצב בתוואי הרכבת הקלה. השתיים קיבלו לבסוף פיצוי בסך מיליון שקלים, ועד אז חיו בשכירות. מרגרט הייתה אז עדיין בריאה ואיתנה, וניצבה כרגיל בין הסירים במסעדה ביפו. היא לא צפתה עוד שמץ מהמאבקים שנכוננו לה - לא המקצועיים ולא הבריאותיים.

ב-2014 התעצם המאבק מול עיריית תל-אביב

בהווה שלה, ולא מרחמת על עצמה. המציאות היא מה שיש להתמודד איתו כעת, והיא עושה את זה בנחישות, כאילו מדובר בהתמקחות על המזח עם הדייגים של יפו, שמהם הייתה קונה את הדגים הכי טריים כדי להגיש לאורחים שלה. תייר, שמאושפזת כאן כבר ארבעה חודשים בעקבות שלושה ניתוחי ראש שעברה בשל גידול שהתגלה בראשה, לא רוצה לאכול היום עם כולם את האוכל שמבשלים כאן, ואנחנו מנשנשות ביחד מהמאפים המלוחים והמתוקים שחברה טובה שלחה לה.

אז את לא אוכלת כאן?

"ברור שאני אוכלת. אני בנאדם פשוט, אין לי שום בעיה לאכול את האוכל שמגישים כאן. יש שניצל, אני אוכל שניצל; יש עוף, אני אוכל עוף. רק שלפעמים מתחשק לי משהו אחר", היא אומרת. כשהגעוגוע לאוכל של בית תוקף, היא מבקשת מלורן, בתה, שתכין לה מנות שהיא אוהבת. לורן, שצמודה אליה לאורך חודשי האש-פוז, נמצאת לצידה גם במהלך השיחה שאנחנו







|                       |         |                          |         |     |            |
|-----------------------|---------|--------------------------|---------|-----|------------|
| 82744251-3            | 08/2022 | ידיעות אחרונות - 24 שעות | עמוד 10 | 3/3 | 26.78x33.6 |
| בית חולים רעו - 13730 |         |                          |         |     |            |



"הייתה תחליף נהדר לאמא שלי". חנוך עם תייר

**"אצל מרגרט הכל בא מהיד, שום טעם לא הגיע משום מקום  
אחר, הכל יצא מהיד שלה", מתפייט שלום חנוך, שבעבר אפטר  
היה לראות אותו יושב במרבסת של תייר ומתענג על האוכל  
ועל הנוף. "בכל שישי הלכנו לאכול שם. בטח שאני מתגעגע.  
החוטר הוא בפה, בלב, אין תחליף למרגרט"**



"היא לימדה את כולנו". כהן

## ארוחת המחוזה

# המנות המפורסמות חוזרות

ערב המחוזה שייערך לכבודה של מרגרט תייר, ביוזמתם של השף חיים כהן והבשלנית הילה אלפרט, יתקיים ביום שלישי בשבוע הבא במסערת "יפו תל-אביב" של כהן. השניים יכשלו את המנות המפורסמות שלה, שהוגשו מאז 1978 במסעדה הקטנה שלה ברציף העלייה השנייה מול הסלע של אנדרומדה ביפו. "המטבח של מרגרט העמיד מנות איקוניות כמו קוסוקס כבש וסרדינים ממולאים בביצי דגים", אומר כהן. "היא לימדה את כולנו לשלב צלייה ועישון של דגים מעל גריל פחמים, עשרות דרכים לגעת בחציל, ומהו כוחה של סלסלת לימון כבוש ונענע. כמה חבל שהתרבות הקולינרית של ימינו מפספסת אגדה חיה שאלוהים נתן לה את היר שמבשלת ככה".

וחנוך המתגעגע לא לבה. הידיים המבשלות של מרגרט הביאו אל המסעדה ביפו את כל הבוהמה של שנות ה-70 וה-80, וגם את כל השפים המוכוכים בכוכבי מישלן שביקרו בארץ. בין תחנות החובה של תפוח הזהב, קרן וכפות תמרים של הניינטיו, הייתה גם המסעדה של תייר ביפו. "בשנת 1997 הגיע אלינו עיתונאי אוכל מארה"ב ואחרי כמה חודשים קיבלנו למסעדה

אז זה היה תחליף לארוחת שישי בבית?  
"אם יש בית, אז שיהיה כזה. ולנו היה שם בית. וזה מעבר לכל העניין של השיחות בינינו, ההקשבה לסיפורים הנפלאים שלה".  
מן הסתם זה חסר לך.  
"בטח שחסר. בטח שאני מתגעגע. הכל שמור אצלי בראש ואני מחכה לה שתחזור. החוסר הוא בפה, בלב, אין תחליף למרגרט".

מכתב רשום עם שליה. בתוך חבילה גדולה חיכתה לנו צלחת זהב, מתברר שהמנה של קבב הלוקוס של אמא הוכתרה בין עשר המנות הטובות בעולם מטעם ג'י קיו מגזין, מספרת לורן בגאוה ומתבוננת באמה במבט אוהב.

## קרב על החיים

לצד שועי עולם, יש גם את הסיפורים על קבצני יפו שהיו מגיעים למרגרט בסוף היום רעבים, בלי כסף לשלם על ארוחה, והיא הייתה מכניסה אותם בצל קורתה ורואגת שלא ילכו לישון על בטן ריקה. מרגרט זאת יותר מכל הסיפור על כתב גלי צה"ל שלטובת אייטס עיתונאי התחפש להומלס יפואי וביקש לגלות באיזו מסעדה בסביבת התחנה הצבאית יגישו לו ארוחה, ומרגרט עברה את המבחן בהצלחה. הוא נכנס אליה כאשר שטפה את רצפת המסעדה בשעת לילה מאוחרת, וטען שהוא רעב ורוצה לאכול. מרגרט הושיבה אותו והלכה להעמיד את הסירים.

"ריחמתי עליו", היא נזכרת, "אמרתי לו, 'שב כמה דקות, אייבש את הרצפה ואכין לך'. הוא התיישב ואחרי כמה דקות הוצאתי לו חריימה וקוסקוס. כששאל אם זיהיתי אותו, נשבעתי שלא והוא סיפר שהתחפש להומלס במסגרת עבודתו. חמוד הוא היה, דיבר עליי חצי שעה בגלי צה"ל".

למה עוד את מתגעגע?

"לבעלי, ויקטור", היא עונה מיד. "לפעמים הייתי אוהבת את הקשיחות שלו, למרות שתמיד ידעתי איך להשיג ממנו את מה שאני רוצה. את העסק הקמנו ביחד, והבישול היה האהבה שלנו". את המסעדה פתחו בשנות ה-70 בבניין שקנו ושימש עד אז בית בושת יפואי. "היו באים ערבים והמראם הייתה מסדרת להם נשים יהודיות", מרגרט נזכרת. "זה היה הקטע של המקום. ויקטור ואני החלטנו לפתוח מסעדה בבניין, ויקטור התחיל לשפץ ועדיין היו באים ערבים לחפש את הבחורות. גם איתי אחד מהם ניסה להתחיל ונתתי לו בוקס. הוא ברח כל עוד נפשו בו. הייתי חזקה. פעם גם הרמתי בחולצה לקוח שהטריד מלצרית צעירה שעברה אצלי, העפתי אותו החוצה מהמסעדה".

והנוסטלגיה מובילה אותה להיזכר בכולם. בן אמוץ ובעמוס קינן שהיו אוכלים אצלה קבוע, בשאול אברון שער היום היא מתגעגעת להכין לו חביתה כמו שאהב. "בית המשפט אמר שצריך לשלם לאמא פיצויים ולקחת בחשבון את הקטע הרגשי ואת העובדה שמדובר במוסר תל-אביבי", מסכמת לורן. "אז פיצויים יהיו. כרגע אנחנו בדין ודברים בהקשר הזה".

אז אתן נאבקות על גודל הפיצויים?

"אנחנו נאבקות על חיינו", קובעת לורן.

תגובת עיריית תל-אביב-יפו: מאז ומעולם הנכס נמצא ברובו על גבי שטח שייעורו 'שטח ציבורי פתוח', עוד טרם נפתח בו בית העסק של גברת תייר. על המגרש המדובר חלה תוכנית מאושרת המייעדת אותו לשמש המשך של טיילת החוף המחברת בין תל-אביב ליפו לטובת הציבור הרחב. על כן, באחריות העירייה לפנות את השטח המדובר, והיא עושה זאת בהשקעה של משאבים רבים, תוך ניסיון לפגיעה מינימלית בעסקים ובנכסים הנמצאים במקום, חרף העובדה שהם נמצאים שם בניגוד לדין. על פי החלטת בית המשפט העליון על הגברת תייר לפנות את השטח שהופקע, ללא קשר לקבלת פיצוי. עם זאת, אנו עומדים בקשר עימה באמצעות עורך דינה, ולמרות שמעולם לא הגישה תביעה לפייצויים אנו מוכנים לדון על כך. כאמור, ללא קשר לפינוי שחייב להתבצע. •



יורע, אולי עוד אעשה פה סדנת בישול לכולם. גם אני מתגעגעת לאוכל שלי, זה האוכל שאני הכי אוהבת בעולם. אני אוהבת לבשל ואני אוהבת אנשים".

וזה שאת פה ולא יכולה לבשל, עושה אותך עצובה או שאת מקבלת את זה?  
"אני מקבלת את זה. טוב לי פה. אני מתה עליהם. עד תשע-עשר בלילה אנחנו יושבים וצוחקים".

כבר מכירים את הצחוק שלך ברעות?

"בטח. המאושפים כאן הם חברים שלי. אני בחרר עם עוד שתי בחורות ובקשר טוב עם כולם".

לורן: אמא היא מנהיגת החבורה בחרר האוכל.  
מרגרט: "אני בחרר צנועה עוד מהבית. מה שנותנים, טוב לי".

## אוכל ואהבה

היא נולדה בטהרן, בת למשפחה קווקזית שהגיעה לאיראן. אבי המשפחה, סוחר בדים אמרי, היגר אליה מטביליסי. לימים, כאשר הגיעו לארץ, התמקמה המשפחה על גג בנמל יפו, ושם השקיפה מרגרט הצעירה אל הים התיכון, צופה בדייגים היוצאים ללב ים וחוזרים ופורסים את הרשתות על המזח. אביה לא הרשה לה ולאחותה להתרועע עימם, אבל היא זוכרת את ריח המלח ואת רחש הגלים.

עכשיו אני מחזירה אותך למסעדה, מה הדבר הראשון שאת מבשלת?

הצחוק המתגלגל של מרגרט מרעיד עכשיו את המסדרון שבו אנחנו יושבות. "זה לא מה, זה למי", היא אומרת. "המון זמן עבר מאז שבישלתי ללורן הבת שלי. אני מבשלת לאנשים שאני אוהבת. כשאבא של לורן היה בחיים בישלתי בשבילו. כשהיה שאול – בישלתי בשבילו (שאול אברון ו"ל). וגם כשבא אליהו (ר"ר אלי לנדאו, איש הקולינריה שגם היה מבקר המסעדות בעיר תוך זה בשנות ה-90), הייתי מבשלת בשבילו. עכשיו אני רוצה הרבה זמן להכין ארוחה ללורני שלי, אבל אני עוד לא הולכת כל כך טוב וגם שיווי המשקל שלי נפגע. אבל בקרוב אני יוצאת הביתה".

לא לפני שתעבירי פה לחבר'ה סדנת בישול כמו שהבטחת.

"כן. אולי אעביר פה סדנת בישול, כי את המסעדה לא נראה לי שאפתח בקרוב".

היא לא תבשל בקרוב, אבל ערב מחווה שייערך לכבודה ביוזמתם של השף חיים כהן והבשלנית הילה אלפרט ויתקיים במסערת "יפו תל-אביב" של כהן, כבר מעורר סקרנות רבה בקרב הפורזים המקומיים, שמתאווים לחזור ולללק את האצבעות בזכות המאכלים שלה שישוחררו. מי שכנראה יהיה בערב המחוזה הוא המוזיקאי הוותיק שלום חנוך, שהיה אחד מהלקוחות הקבועים במסעדה של מרגרט.

"אצל מרגרט הכל בא מהיד, שום טעם לא הגיע משום מקום אחר, הכל יצא מהיד שלה", מתפייט חנוך, שבעבר כמעט בכל שבוע אפישר היה לראות אותו יושב במרבסת של תייר, זו שהיום העירייה רוצה להפקיע, ומתענג על האוכל ועל הנוף.

מה זיהית בבישול שלה שכל כך אוהבת?

"היא הייתה תחליף נהדר לאמא שלי. בכל יום שיש, בלי יוצא מן הכלל, הלכנו לאכול שם. אהבנו לשבת בחוץ. היה שם אולי יותר רעש, אבל גם מכירים אנשים וזה היה משפחתי מאוד. בפנים היה אינטימי, חם ומדליק".