

מסעדת 'פיקולינו' נחלת שבעה, ירושלים

ירושלים 📍 חלבי 🍴 מהדרין 🏆

ניגון ירושלמי שכל חסד וטעם



בין סמטאות נחלת שבעה ההיסטורית לכיכר המוזיקה השוקקת, מסעדת 'פיקולינו' מציגה הרבה יותר מקולינריה איטלקית משובחת למהדרין. סיפור על שלושה דורות, מקום שהפך למעוז של חסד, נס רפואי גלוי של השגחה פרטית, וערבי שבתות שבהם אף חייל בודד לא נשאר רעב. מסע קולינרי ואנושי שמתחיל בלב, ומפלח את הנשמה

צילום: באדיבות מסעדת פיקולינו



צילוי פסנתר עמומים המשתלבים בניגון ירושלמי עתיק מקבלים את פני הבאים אל כיכר המוזיקה בלב שכונת נחלת שבעה. כאן, בין אבני הבזלת והקשתות הארכיטקטוניות המזכירות סמטה ציורית ברומא, שוכנת מסעדת 'פיקולינו'. יש מקומות שמגישים אוכל טוב, יש מקומות המעניקים חוויית אירוח מעומלנת, וישנם מתחמים נדירים המצליחים להיות גם וגם. מקום של לב, של נתינה יהודית שורשית ואהבת אדם.

מי שיפסע פנימה בשערי המבנה ההיסטורי יתרשם מיד מהעיצוב המוקפד, מהאווירה האופפת את המקום ומהתפריט החלבי העשיר. 'פיקולינו' אינה סתם עוד תחנה קולינרית. מדובר במפעל חיים משפחתי המאגד בתוכו שלושה דורות, ובעיקר בית יוצר של חסד בלתי פוסק, המוכיח שקולו לנריה עילית יכולה לצעוד יד ביד עם ערכים קהילתיים. מאחורי המפעל המרשים הזה עומדים בני הזוג ענת ורוני יזדי. יחד, הם ממשיכים כיום בנאמנות דרך ארוכה שהחלה לפני למעלה משלושה עשורים על ידי אמה של ענת, נאוה ביבי ע"ה - דמות ייחודית בענף המלונאות והאירוח בארץ, שהותירה אחריה מורשת של חסד ואהבת הבריות.

יש ברכה בירושלים!



© MishpachaArt

הנוסטלגיה הירושלמית של בית אנה טיכו



"אנחנו בעצם עסק משפחתי כבר שלושה דורות", פותחת ענת בטון של געגוע. לטובת מי שזוכר את ירושלים של פעם, שורשי הסיפור נטועים עמוק בנוסטלגיה המקומית. הכל החל לפני שלושים וארבע שנים, כאשר המייסדת, נאוה ביבי ע"ה, יחד עם אחותה של ענת - אורית, הקימו מסעדה חלבית ייחודית בתוך הגן הקסום של בית אנה טיכו ברחוב הרב קוק.

ענת ורוני הצטרפו אל העסק המשפחתי זמן קצר לאחר הקמתו, ומאז הם מהווים חלק בלתי נפרד מהדנ"א שלו. לפני כשנים-עשרה שנה, עם השינויים המוניציפליים והמרחביים, העתיקה המסעדה את משכנה לכיכר המוזיקה בנחלת שבעה. עבור בני המשפחה, המעבר לא היה סתם שינוי גאוגרפי או לוגיסטי; הוא היווה המשך ישיר





“

כאן לא מגישים רק אוכל מגישים לב



פנצ'לה רענן בעל תיבול מדויק, ומצע עשיר של מטבלים: קרם אבוקדו, פסטו ריחני, טחינה סמיכה וטפנד זיתים. המנה מצליחה לקחת רכיבים פשוטים לכאורה, ולהעלות אותם לרמת דיוק מושלמת בזכות טריות יוצאת דופן.

מיד לאחר מכן נחתה על השולחן מנת 'אגז בנדיקט' יפהפייה, המבוססת על פרוסת בריוש חמאתית ורכה, גבינת מסקרפונה עשירה, עלי תרד וקישואים, נתחי סלמון כבושים, וביצים עלומות עשויות במדויק, עם חלמון נשפך כמשי. האיזון בין המרקם הנימוח של הבריוש לחמיצות המעודנת של המסקרפונה מסביר מדוע המנה הזו הפכה לחביבת הקהל הירושלמי.

אולם גולת הכותרת הייתה ללא ספק מנת הארנצ'יני: כדורי ריזוטו זהובים ופריכים להפליא מבחוץ, שבעת פתיחתם מתגלה פנים נימוח ועשיר הממולא בגבינת מסקרפונה, פטריות יער וניחוח כובש של כמהין. אלו מוגשים על מצע יוגורט עדין וצונן, המאזן את החמימות ומעניק טעם איטלקי מושלם. לקינוח, הוגשו פאי לימון ופיסטוק בעל חמיצות מרעננת, לצד עוגת גבינה אפוייה, עשירה, שסגרה את החלק הקולינרי והוכיחה כי גם לאחר שלושה עשורים - האהבה למקצוע מורגשת בכל מנה ומנה.



לחזון משפחתי ותיק.

כאשר ענת מדברת על אמה ע"ה, ניכר כי הערכים שהנחילה הם המנוע המרכזי של המקום עד היום. נאוה ביבי הייתה מהנשים הראשונות בארץ שניהלו בתי מלון גדולים ומורכבים, בתקופה שבה התחום נוהל כמעט לחלוטין על ידי גברים. היא ניהלה את מלון 'גלי כנרת' ואחזה בתפקידי ניהול בכירים ורבי השפעה במלונות 'קינג דיוויד' ו'ענבל' בירושלים. "גדלנו בתוך עולם המלונאות", משחזרת ענת. "האירוח, מאור הפנים, הדאגה לרווחתו של האורח, זה משהו שספגנו מגיל צעיר מאוד".



פותחים את הדלת למהדרין

אחד הצעדים המשמעותיים ביותר שנעשו ב'פיקולינו', כדי לאפשר לכל יהודי להרגיש בבית, הוא נושא הכשרות. המסעדה פועלת כיום תחת השגחתה המהודרת והקפדנית של רבנות ירושלים מהדרין. "עבור אמא שלי ע"ה, זו הייתה החלטה עקרונית", מספרת ענת. "היה לה חשוב בצורה בלתי מתפשרת שכל אדם יוכל לשבת לשולחן מבלי לחשוש".

ב'פיקולינו', לצד תיירים מהעולם ואנשי עסקים, ניתן לראות סביב השולחנות אנשים שמורי תורה ומצוות הנהנים מקולינריה ברמה הגבוהה ביותר, תחת השגחה מפוקחת ומבלי להתפשר על האווירה המיוחדת.



כשהלב פוגש את הצלחת

ואכן, האוכל ב'פיקולינו' מצדיק את המוניטין הבינלאומי שרכשה המסעדה. חומרי הגלם המגיעים למטבח נבחרים בקפידה, והשקת המנות נעשית מתוך שאיפה להציג מטבח איטלקי אותנטי, חם ומנחם.

במהלך ביקורנו במקום הוגשה לשולחן "ארוחת הבוקר של פברוט" - יצירה קולינרית המבוססת על ביצי עין המונחות ברכות על פוקאצ'ה חמימה וריחנית שנאפתה במקום, כשהיא משוחה בשמן זית כתית מעולה ומעוטרת בשבבי פרמזן עשירים. לצדה הוגש סלט



7 באוקטובר:

המסעדה הופכת למטה חסד

כדי להבין את עומקו של המקום, יש לצלול אל מאחורי הקלעים - לשם לא תמיד מגיעים הסועדים. רוני יזדי מגדיר את הניהול היומיומי של מסעדה בירושלים כ"מלחמה קיומית יומיומית", הדורשת התמודדות עם מחסור בכוח אדם, קשיים לוגיסטיים ואילוצים משתנים.

עם פרוץ אירועי ה-7 באוקטובר, כמו כל המשק, מצאה את עצמה מסעדת 'פיקולינו' שוממת מאדם.

"קיבלנו ידיעה שישנם אלפי לוחמים שאין להם אוכל חם ואין להם ציוד בסיסי, משום שהמערכות עוד לא התארגנו", מספרת ענת. "באותו רגע נפלה ההחלטה: פותחים את המטבח עבור הכוחות הפועלים בשטח".

"התחלנו לבשל כמויות אדירות", מספר רוני. ביום הראשון נשלחו מנות מזון חמות לאלף לוחמים. למחרת שוב, וכך שוב ושוב. במשך שלושה חודשים רצופים, 'פיקולינו' חדלה מלתפקד כעסק מסחרי רווחי, והפכה לחמ"ל הומניטרי ומפקדת סיוע.

במקביל, הפעילות התרחבה מעבר לאוכל. רוני, ענת ואחותה אורית, פנו לקהל הלקוחות הנאמן שלהם ברחבי העולם - אנשי עסקים ויהודים חמים מהתפוצות - וביקשו מהם לתרום למען יושבי הארץ. התגובות היו חסרות תקדים; מכולות וארגזים גדושים במשחות שיניים, גרביים, ביגוד, ערכות קפה וציוד אישי החלו לזרום למסעדה.

"המקום הפך למחסן ענק של אהבה ונתינה", מתארת ענת בהתרגשות. "כל חדר קיבל ייעוד: ציוד טקטי, פריטי לבוש וציוד למשפחות המפונים שהגיעו לירושלים חסרות כל מהדרום ומהצפון. אנשים הגיעו אלינו בלי סימילאק לתינוקות, בלי בגדים להחלפה, שבורים ורצוצים, וכאן הם מצאו אוזן קשבת ומענה לכל צורך".



הנס הפרטי של משפחת יזדי

עבור ענת ורוני, החרדה הלאומית התערבבה בחרדה אישית כאשר בנם יותם, לוחם ביחידה מובחרת, נפצע באורח קשה מאוד בקרב בעזה.

"הוא נפצע קשה, סבל משברים מורכבים בכל חלקי פניו ומכוויות קשות", משחזרת ענת בכאב.

יותם, שניחן בכוח רצון מופלא, עבר תקופת ריפוי ושיקום אינטנסיבית ומורכבת, וכנגד כל הסיכויים חזר ליחידתו בחזית. ענת משוכנעת עד היום כי מאחורי הריפוי המהיר והניסים שליוו את בנה, עומד כוח רוחני עצום.

"אני מאמינה בכל ליבי, ששרשרת החסד והנתינה האדירה שעשינו כאן, היא זו שעמדה לזכותו ברגעים הקריטיים שבין חיים למוות".



ימי שישי: בית לחיילים הבודדים

לפני כשלוש-עשרה שנה, החליטו רוני וענת להרים מיזם למען ה"חיילים הבודדים" - צעירים תושבי חו"ל או חסרי עורף משפחתי. מאז ועד היום, מדי יום שישי, פוקדים את המסעדה בין 50 ל-100 חיילים בודדים מכל קצוות הארץ. הם זוכים לבופה עשיר הכוללת את מיטב המנות, ללא תשלום, והכל נעשה במאור פנים ובלב חם.



"אנחנו רק הצינור"

לאורך כל השיחה ענת חוזרת שוב ושוב על המוטו המנחה אותה: "אנחנו בסך הכול הצינור". לדבריה, הקדוש ברוך הוא העניק להם את הזכות והנכס הזה כדי להוות פלטפורמה שדרכה הטוב והאור יכולים לעבור לעולם. "זו המשמעות והזכות שלנו בעולם הזה", היא אומרת בענוה.

לקראת סיום המפגש, אנו שואלים על מקור השם הייחודי 'פיקולינו'. ענת מוסיפת ומסבירה: "פיקולינו באיטלקית פירושו 'קטן'. השם נלקח מתוך שיר איטלקי ישן ומפורסם המספר את סיפורו של 'סבא פיקולינו' - אדם עני ודל אמצעים שכל רכושו בעולם הוא אקורדיון קטן. אך למרות עוניו, באמצעות הנגינה באקורדיון הקטן שלו, הוא מצליח להעלות חיוך ולהביא שמחה ללבבות האנשים סביבו".

'פיקולינו' מוכיחה כי מאחורי השם "קטן" מסתתר סיפור על מקום בעל לב ענק, המשמש מגדלור של אור, קולינריה ובעיקר חסד יהודי שורשי בלב ירושלים.