



# יאסון צבריך



צבריך עשת



לילת סיפור החיים של צבריך עשת סוערת ומרתקת. עשת, צלם ומסעדן, הוא בנו של מולה עשת, מבכירי צלמי האופנה שפעלו כאן החל משנות ה-60.

עשת הצעיר הצטרף לעסקי האב, אשר חיבר בין צילום, אופנה, איפור וסטיילינג. עולם הזהר פגש את הצעיר בחייו האישיים והמשפחתיים, במיוחד כשהוא הפך לאב והרגיש שחיי המשפחה נזנחים אל מול העסק המשגשג. עשת נטל חופשה קצרה, עם משפחתו, ובמהלכה הוא הבין שעליו להכריע בין העסק למשפחה. עשת בחר במשפחה, וביחד נסעו למסע של גילוי עצמי בניו זילנד. חודשים אחדים אחר כך, מצטרף עשת לעסקי המזון ומקים בניו זילנד רשת מסעדות מצליחה. היום הוא חולש על מתחם מותגם גרינברג בצפון תל אביב, ובו אוברעה בניו אוכל: ביסטרו וקניזחים: PIZZA ו-ג'לטרייה - מקום של גלידות גרינברג בצפון תל אביב, ובו אוברעה בניו אוכל: ביסטרו וקניזחים: PIZZA ו-ג'לטרייה - מקום של גלידות בפוספקטיבה של כמעט עשרים שנה, ומנקודת מבט בוגרת ומפוכחת, מפיק עשת הבן סרט מסע אישי



בשנה אחת הספיק צבריך עשת להגשים שניים מהחלומות הכי גדולים שלו: סרט דוקומנטרי, שגרף פרסים בכל העולם, וספר מתכונים יווני

מיכל יובל | צילומים צבריך עשת וזן פרץ

דוקומנטרי, על מסע לגילוי עצמי, על ההתמודדות והבחירה בין משפחה לעסקים. בחודשים האחרונים זכה הסרט להשתתף בפסטיבלי הסרטים הנחשבים ביותר בתחום הדוקו, ואף גרף כמה פרסים נחשקים. במקביל, הפיק בהוצאה עצמית ספר אוכל, שכל כולו שיר הלל לקוליטריה היוונית. הספר מחבר בין מתכונים לבין המלצות לפינוח חן באיי יוון.

מה הייתה ההשראה לכתיבת הספר?

"מגיל העננים אני זוכר את ההורים שלי נוסעים לחו"ל, למסעות השראה לצילומים של אבי. הם תמיד שבו ארצה עם ארזים עמוסי מגויני אופנה, והייתי מחכה לזה בשקיקה ופשוט מסתער עליהם בתאוה. מגיל 12 אני מצלם, התאוהבתי קשות ביצירה - הייתי יושב בבתי הדפוס מהדפעות הקטנות של הלילה, מריח את הריח של העיתונים ה'טריים' ומביא לבית »



סקורדיה

הספר את חבילת המזינים באווה מטורפת. בשנייה שעברתי לתחום המסעדות, התחלתי להתעניין בספרי בישול, והתשוקה ליצירת ספר שכזה בערה בי. לבסוף בגיל 50 הגיע חשבון הנפש, ומשם לא עצרתי את עצמי. יש משהו באסתטיקה האינסופית הזאת שלא מניח לי".

במה שונה ספר זה מספרי בישול אחרים?

"בעיניי הוא שונה, כי הוא סיפור אישי - זה לא ספר בישול, זה סיפור אהבה - שמסופר דרך איי יוון. יוון היא מקום שמשתרר לי את הלב. לקח לי חמישים שנה לחלום עליו, וברגע שהחלטתי לעשות, זה קרה כל כך מהר. עוד לפני שבראיתי את הספר הזה, ידעתי בדיוק איך הוא צריך להיראות. כולל כמה עמודים ומתכונים יהיו בו".

במה דומה המטבח היווני למטבח הישראלי?

"הוא דומה באווירה - ההברות סביב השולחן, האוכל שזרם, החלוקה. תרבות האוכל שיוצרת את 'הבידח' הזה מאפיינת את המטבח הישראלי היווני. חומרי גלם טריים - מה שיש בעונה מבשלים - כל אלו מתחברים לחרבות הם היכונות".

אתה מוציא כעת מהדורה כשרה של הספר, מדוע?

"קרה דבר מופלא - עם צאת הספר הראשון התחלנו לקבל המון פניות משומרי מסורת, דתיים ואפילו סתם אנשים שמעדיפים אוכל כשר. החלטתי ללכת על הצעד הזה, ופשוט ערכנו מחדש את הספר ואף הוספנו עוד מתכונים כשרים".

עסקי המסעדות נחשבים כקשים, ואוהו הכישלון בהם הוא עצום, מדוע?



דולמ

"כי אנשים לא לוקחים בריצנות את העסק - אנשי חושבים שלהיות בעל מסעדה זה לשבת כל היום ולשתות ולאכול. מדובר בעסק מורכב וריצני, שצריך להסתכל עליו בהתאם להיות גמיש מאוד בתחומי העניין שלך. צריך להבין ביצירה, אוכל ואנשים, ולזהר בסופו של יום שזה מקצוע לכל דבר ועניין".

בשנה האחרונה גם הפקת סרט דוקו על הסיפור האישי שלך, מה גרם לך לעשות זאת?

"כמו הכמיהה ליצור ספר, כך גם הכמיהה לקולנוע. נמצאת בי שנים. יצאתי ללמוד צילום בניו יורק, כשבלב תמיד ישב הסיפור של הקולנוע. זה הגיון מחסך עמוק".

והסרט גרף פרסים בינלאומיים.

"אספר על העיקרים. הסרט השתתף בש פסטיבלים, הראשון: פסטיבל הסרטים הדוקומנטרי הגדול בעולם בקליפורניה, עם השמות הגדולים ביותר בתעשייה, וטרנסטו, לצורך העניין, הוא אחד השופטים. הפסטיבל השני הוא Edge Festival בב זילנד, שהוכיח בו מובילות הישר לבמות האוסקה. ב היתה הסרט זכה בפרס על הצילום הטוב ביותר ועוד הסרט חושף היבט מאוד אישי של החיים שלכם כיצד אתה מרגיש אל מול החשיפה הזאת?

"החשיפה הזאת משחררת, והכי חשוב, שאני ל מסתכל כאן על עצמי - זה סרט שהגיע הרבה אנשי לחיפוש עצמי ועשייה".

אתה ראה משהו משותף בין תהליך היצירה של כמסעדן וכיוצר סרטים?

"שניהם יושבים על הציר של היצירה. תחומי מאוד קרובים".

אז יש לך זמן פנאי? להקדיש למשפחה?

"תמיד, מעל הכל לפני כל דבר, המשפחה שלי זו הדבר החשוב ביותר. אני אב מסור מאוד, לא היה יום אחד שלא באתי לאסוף את ילדיי מבית הספר - זו הופכת לכל ההצלחה: זוגיות חזקה וילדים. ההוכח להכל".