

נוסטלגיה וקולינריה בצור משה

רות ברונשטיין

ערב יום כיפורים ספטמבר 1937 במסגרת המפעל הציוני של חומה ומגדל, עולים 14 חלוצים מיוון על אחת הגבעות בשרון והשאר היסטוריה.

לקראת שנות ה–80 לאחד המושבים הגדולים בארץ, צור משה. ביקרתי במושב לארוחת ערב במסעדת קופינאס הממוקמת במרכז הישוב על שרידי המאפיה של היישוב.

המסעדה בבעלות יואב רפאלי ועידו רונן ילדי המקום והשף ירון שנייבל.

המסעדה נקראת קופינאס, וזה לא חיבור קריאטיבי של המילים הלועזיות קפה ונס, כפי שלרגע חשבתי בדרכי לביקור במקום. המסעדה נקראת על שמו של אחד המייסדים החשובים, ראש התנועה הציונית ביוון שהגה את הרעיון להקמת הישוב – ד"ר מושה קופינס.

לגעת בהיסטוריה

בנוסף לאירוח הקולינרי של מסעדה, ניתן לבקר במרכז לשימור ותיעוד מורשת צור משה. ניתן להיחשף לחלל מרשים המנציח את תולדות הישוב ופיסות היסטוריה חשובות של המפעל הציוני. תמונות מחיי הקהילה היוונית, חשיפה ותיעוד עלייתם של המתיישבים הראשונים, בהם דוד פלורנטין, העיתונאי הראשון שהשתתף בקונגרס הציוני.

כאן תגעו בפיסות היסטוריה, מעבר לרחוב התל אביבי המוכר לנו על שמו פלורנטין. פלורנטין שנולד בסלוניקי יוון, קידם את המפעל הציוני, ועל כך תוכלו להתוודע למורשת צור משה במוזיאון שבחלל המסעדה.

על שולחנות המסעדה חרוטים ומודפסים מסמכים היסטוריים של חומה ומגדל, תקציבים, מכתבים, רישומים, ועוד. זו לא עוד מסעדה משובחת במפה הקולינרית, כאן ארוחה היא גם חוויה נוסטלגית עבור המבקרים. מיקומה הקרוב של המסעדה לעורק ראשי באזור השרון המרכזי הופכת אותה למקום בילוי עבור תושבי הסביבה, מבקרים מהאזור ומבקרים מכל הארץ, בילוי וחוויה קולינרית לצד סיור במנהרת הזמן למפעל הציוני של שנות ה–40.



חדר שלם הוקדש למוזיאון המכיל אוספים ופריטים אותנטיים הממחישים את רוח החלוציות של התקופה.

חלומם של תושבי המקום הוותיקים לתיעוד מפעלו הציוני של המושב היחידי בארץ, בו עולי ייוון עמלו בחקלאות, הוגשם למציאות על יד יואב בן המקום. המסעדה שוכנת על מקום היסטורי, מנכס מתפורר ומסוכן שהיה שייך לאגודה החקלאית ושמש למאפיה, למקום משופץ חדש ונעים בסגנון כפרי.

חיבור לוותיקי המקום

הבעלים, יואב רפאלי: "המסעדה חיברה אותי לחברי המושב הוותיקים. המון זמן ניסו לתעד את הסיפור של חומה ומגדל, המושב היחידי בו עולי יוון פנו בארץ לתחום של חקלאות".

המוזיאון מאתגר ומעניין. מעבר לרמה אישית ולעולים ממוצא סלוניקי, יוצאי ייוון רבים פגשו מסמך של ילדי המהגרים אורחי המשפחה, גם מי שלא הכיר את המקום מתרגש.

המקום מהווה אזור קולינרי ותרבותי ל–800 משפחות מהישוב ולכל תושבי האזור.

המסעדה בסגנון כור ההיתוך, שילוב היברידי בין איטלקי, ים תיכוני ויווני והכי חשוב חומרי גלם מתוצרת מקומית ישראלית.

השף ירון שנבל התמחה במסעדה של דניאל בולו בניו יורק. הוא המנצח על המנות ותפריטים יצירתיים והשותף הקולינרי של המסעדה.

התפריט מציג העדפות קולינריות מגוונות: מזטים ים תיכוניים, סלטים טריים וצבעוניים, פסטות מוקפדות בעבודת יד מטאבון, מאפים ותבשילים עשירים.

בין המנות בתפריט המסעדה ניתן למצוא מנות ראשונות כמו לביבות כרישה ופטה בליווי צזיקי מהמטבח היווני, טרטר סלמון ואבוקדו עם עירית, לינגוויני עם קוביות עוף, סטייק מינוטו ומגוון פיצות.

האווירה הנעימה, הנוף והמיקום הפסטורלי של קופינאס הם תפאורה מושלמת לבילוי בכל שעות היום – החל מבופה בוקר עשיר, דרך ארוחות עסקיות ועד בילוי קליל לשעות הערב בישיבה על הבר האינטימי בליווי בירה.

לצד התפריט הקבוע מציעה המסעדה תפריט טבעוני מושקע ומגוון, תפריט ילדים שיתאים לכל ארוחה משפחתית, וחדר פרטי ושקט לאירועים עסקיים או משפחתיים.







ביקור בצור משה
צילומים: רות ברושנטיין