

לוינסקי – סמינר הפיצוחים
 שם עתון: "צפון העיר ת"א"
 משה לרר (04/02/2005)



רק שם, בדרום העיר, אפשר למצוא תמר הינדי, לימון פרסי וזית מוקפא. התבלינים והפיצוחים למיניהם חוקמים את העולם המופלא של השוק, אחד המקומות היותר חמים בחורף. סיור נוסטלגי במחוזות ילדותי. אם יש את נפשך להשיב את נפשך – לך לרחוב לוינסקי. שם, אחי, תמצא כל שיטעם לחכך ולא העזת לשאול, לחפש או לקנות. שם, אחי, תחוש-תלמד אינטגרציה מהי, ללא צורך בוועדות של משרד החינוך. שם, אחי ואחותי, תוכלו לעמוד על משמעותו האמיתית של מגדל בבל, לא רק של לשונות, אלא אף של ריחות, טעמים, תבלינים וכל מה שחלמתם עליו. אפילו זית מוקפא וממותק! כן, יש דבר כזה. דרך האוכל של רחוב לוינסקי היא מופלאה מאין כמוה ועבורי לא היה זה סתם סיור. הרחוב הוא עוגן בסיסי במחוזות ילדותי. גדלתי בשכונת פלורנטיין, למדתי בתלמוד תורה ברחוב החלוצים, משם המשכתי לביה"ס העממי על שם ח.נ. ביאליק שהיה בלוינסקי. שנים עשיתי את הדרך מביתי שברחוב הקישון, חרשתי כל בלטה שם וברחובות הסמוכים וכיום, כשאני מתגורר בצפון העיר, לבי עדיין בדרום. הייתי ונשארתי פלורנטיני. נקודה. לא הייתי לבד בסיור הזה שאירגנה שכנתי הצפונית גזית פרידמן. לחגיגה הצטרפו קרוב לשלושים איש ואשה, שבאו ממחוזות שונים בעיר ומחוצה לה ובתמורה לשבעים שקלים, קיבלו ארבע שעות של סיור והדרכה מקצועית, כולל חטיפים ובורקס ממטעמי המקום, כך שארוחת בוקר נכללה כבר במחיר. המדריך שלנו בסיור היה חנן ג'רסי, בחור בריא וסמכותי שהעיד על עצמו שהוא בכלל מוכר ספרים (היה קשור בהוצאת אלשיך). להדרכה בנתיבי אוכל הגיע בעקבות נבירה מעמיקה בכל הקשור לנושא. רואים עליו שזה מעניין אותו ומשחק הטרווייה שהוא מנהל עם הקהל, ואשר מסתיים בדרך כלל בנצחונן, מהנה אותו עד מאד. חנן שולה משהו מאחד השקים או הצלוחיות שבחנות זו או אחרת, מרים ידו אל על ושואל: "מה זה?" מעטים יודעים, רובם מנחשים. כך התודענו לאגוזים שונים, לפירות מיובשים ולתמצית של תמר-הינדי, משקה שהיה משוש חיינו כשהיינו ילדים, והחבשי עם השמלה הלבנה והתרבוש האדום מזג לנו כוס, וכן – למדנו משהו על הזית המסוכר והקפוא. מה שעושה את הרחוב הזה למעניין, בנוסף כמובן לשפע הסחורות, הוא הרובד האנושי. בתשע בבוקר אפשר לראות בו עובדים זרים מכל הצבעים והמינים. עובד אפריקני סוחר גלילי בד, בצד ישראלית עסלית המציעה ג'חנן, עובדת רוסיה בחנות שמציעה לך גבינות ובעלת מסעדה שמזמינה אותך לארוחת בוקר בתמורה ל-15 ש"ח בלבד. ידיו של מקצץ הבורקס מלוינסקי עובדות בקצב מטורף והוא מספק לכל המבקשים מילוי של תפוחי אדמה, תרד, גבינה, מיקס של תרד וגבינה, ביצה ועוד. למרבה השפע שבכל חנות, אתה שואל את עצמך: אם כל חנות מוכרת, למעשה, את אותם מטעמים, ממה הם מתפרנסים? חנן ג'רסי מרגיע אותנו ואומר: "כולם חיים טוב. אין בעיות. תורכי לא יקנה אצל יוני, ולהיפך, אלא אם כן הם זקוקים למשהו בדחיפות. לכל אחד יש את הקונים שלו". שתי הקהילות הגדולות שקנו להן אחיזה ברחוב הזה מקדמת דנא הן היוונית והתורכית. הסלוניקאים היו הראשונים להגיע לכאן באמצע שנות השלושים. תורכים הגיעו בעקבותיהם. הפרסים השתלטו על הרחוב בשנות הששים ובאחרונה, נשמעים גם כאן צלילי רוסיה ובוכרה. הסוחרים מציעים מרכולתם בבלייל שפות, החל מעברית, דרך פרסית ורוסית. בנוסף לחנויות – מעניינים גם המבנים. סגנון תל אביבי של שנות העשרים והשלושים, עם בתים שנבנו שם בתרפ"ו (1926), ועליהם הכתובות הנדזשות של נח-נחמן מאומן. אני רק חושש ששמו של הרבי לא יעמוד לנמה מהמבנים שצריכים, לעניות דעתי, להיכלל בקטגוריה של "מסוכנים", ועליהם לעבור שיפוץ דחוף. כאמור, הסיור בשוק לוינסקי מושקע, כולל מדריך מנוסה ובקיא ברחי התבלינים והמאכלים למיניהם. מומלץ לכל מי שההסטוריה של העיר העברית הראשונה מעניינת אותו, ולכל מי שרצה לערוך קניות ברחוב הסגוני הזה ולפזם "אוכל, קדימה אוכל..."

