

ממונה מטעם משרד-הבריאות, דבר המבטיח את האיכות הגבוהה של הבשר. הבשר משוק בדרך כלל תוך 24 שעות מסיום תהליך הייצור, כך שיוסיים כל הבשר בחנות הוא טרי. ייחוד נוסף של החנות, שעל כל חבילת-בשר מודבקת מדבקה, המפרטת את שם המוצר, תאריך הייצור, תאריך אחרון לצריכה, משקל,

נו על המקום, סיפר לנו חיים שהוא דור שלישי במקצוע ומספק אלפי קילו בשר ליום, כ-106 סוגים שונים של בשר, נקניקים ובשרים מעושנים. פערנו את עינינו בתימהון, וחיים המשיך: "ונא לא לשכוח, רבותי, שאנחנו גם מגדלים את הבשר כחות-גידול בצפון, מעבדים אותו כאן במיפעל, שבו נפגשנו, ומשווקים מכאן

# בשר מקסימום — במחיר מינימום

מחיר לקילוגרם ומחירו הכולל. בקיצור: כל האינפורמציה האפשרית.

לכל הארץ, וזה חוסך לנו ידיים מתווכות ומאפשר לנו להזיל את המכירה בחנות הצמודה למפעל."

**הצצנו בשעונינו** וגילינו שהשעה כבר מאוד מאוחרת ועלינו למהר הביתה. קמנו ונפרדנו ממארחינו הסובלניים, כשאנחנו מלאים ברשמים חיוביים.

בדרכנו החוצה, פגשנו בקבוצת נשים וחיים סיפר שאלה נשים מחיפה הבאות בערך פעם בחודש לקנייה מרוכזת. תמהנו: "מחיפה? עד כאן?" "כן, בהחלט. יש לנו לקוחות המגיעים מכל רחבי הארץ!"

ואחת הנשים, ששמעה אותנו, הוסיפה: "חיים, אני מוכרחה לספר לכם. בעלי היה במילואים ובמסיבת-הסיום של השירות הביא חייל אחד בשרים מכאן ואל תשאלו איך החבר'ה נהנו!"

חיים הקשיב, חייד מרוצה והוסיף מישפט שלדעתי מסכם הכל: "בשר מקסימום במחיר מינימום!"

בקיצור, זאת בהחלט חוויה לבקר במקום, לקנות ולהכיר את האנשים שמאחורי הקלעים.

**חיים צור** הוא טיפוס מיוחד המשרה סביבו אווירה נינוחה ונעימה והמקבל כל אחר בסבר-פנים חייכניות ובמילה טובה. כולו שופע סיפורים ובריחות ולא קל לעמוד בקסמו.

תוך כדי שיחה נכנס לחדר בחור צעיר ונעים, שהוצג בפנינו כשותף: "תכירו, זה דודי."

דודי הצטרף לשיחה והתברר לנו שגם הוא כבר דור שלישי בענף הבשרים. השיחה התגלגלה לה מבשרים ופנתה לכיוונים שונים, כשכולנו גולשים ונסחפים לסיפורים על מאכלים, אוכל ומיסעדות וכאן התברר לנו, שאם פעם חשבנו שאנחנו מבינים גדולים באוכל, שני החבר'ה האלה, היושבים מולנו מלאים במיטען, בהחלט לא מבוטל, של ידע על אוכל, מאכלים, בשרים ומיסעדות, ידע המופעל והמיושם בחנות. המשכנו לשוחח והתברר שלמיפעל צמוד, בכל שעות-הפעילות, רופא-וטרנר,



המראה שנגלה בפנינו היה כמו לקוח מתוך סרט. שורות-שורות של בשרים תלויים, בכמויות אדירות. לאן שעיינינו פנו נתקלנו בעוד מצבורי-בשר. תוך שאנחנו מסתכלים ומשתאים, ניגש אלינו אדם גבוה ומוצק, הציג את עצמו כחיים צור ובחביבות שאל אם יוכל לעזור לנו, והסביר שהמיפעל אינו מיועד ל"מטיילים", למענם הוקמה החנות. כשהתחלנו לפטפט, הציג שישמח להמשיך את השיחה איתנו על כוס קפה. קיבלנו את הצעתו והזמנו להיכנס למישר ורשם, באווירה נעימה ונינוחה, כששאל-

**ליל-שבת האחרון** היינו כמסיבה. משהרימשהו. כל הבליינים הקבועים של תל-אביב היו שם. מוסיקה מהממת. אוכל. שפע כזה כזו מוזן לא ראינו. הבשרים — ללקק את השפתיים. כשהחמיאו לבעלת-הבית, סיפרה שהיא מוכרחה לשתף את כולם בסוד הקטן שלה: "תשמעו חבר'ה, גיליתי מקום לקנות בשר, אל-ף-אל-ף, משהו לא נורמלי. ואיזה מחירים מצחיקים. בזיל-הזול. ממש לא להאמין."

כולם תיכף התעניינו, איפה? מה? היכן? ומרוב שאלות ותשובות זה הפך להיות הנושא הכי מדובר במסיבה, כשכולם מבקשים את הכתובת ורוצים לקבל עוד אינפורמציה. בעלת-הבית סיפרה שהחנות נמצאת באזור-התעשייה של רמת-השרון, ובכלל, כדאי לבקר שם.

החלטנו שאם כך, המקום שווה ביקור. וכך, בוקר אחר, מצאנו את עצמנו באזור-התעשייה מורשה של רמת-השרון, מקום שיהפך מוקד-משיכה למיפעלים וחנויות-מיפעל וכתוצאה מכך, כמוכן גם לקונים. חנות-מיפעל שמסכה את עינינו ותשור מת-ליבנו היתה חנות בשרים ומעדנים, מעוצבת בטוב-טעם ונראית כאילו לא שייכת למקום (איזור-תעשייה). הסתקרנו ונכנסנו. גילינו מיבחר רב של בשרים, נקניקים ומעדנים. תוך כדי קניה פיטפטנו קצת עם הצוות במקום ואז נודע לנו שהבעלים והוגה-הרעיון של החנות הוא חיים צור.

עכשיו התבהרה לנו התמונה כולה. משום שאת חיים צור, כל מי שמבין באוכל מכיר, ובענף המזון, הבשר והמיסעדות הוא נחשב לפיגורה רצינית.

**משכנו לרחרח** בחנות ומסכיבה ומצאנו שהחנות צמודה למיפעל לפרוקי-בשר, וכאן התפתינו והצצנו בפתח. הזרמנות כזו לא נקרית בדרכנו יומיים.