

פעמיים סושי מינים פולשים, בבקשה

באן לאי (Lai Bun) הוא [סושי](#) - שף במסעדה משפחתית בניו הייבן, קונטיקט. את 32 לפני לאי באן של אמו ייסדה, מסורתית יפנית כמסעדה דרכה את שהחלה, Miyas, שנה. עד היום אמא לאי מגדלת בחווה המשפחתית ירקות וצמחי בר שמגולגלים בתוך הסושי ומעטרים את המנות שבנה מבשל. אבל לפני כמה שנים המסעדה התרחקה, לכאורה, מהמסורת, כשבאן לאי השלים תהליך שהפך אותה למסעדת סושי מסוג מיוחד. כל כך מיוחד, שהוא מספר בעצמו שיש אנשים שנכנסים, קוראים את התפריט ועושים סיבוב פרסה בלי שום כוונה לטעום את המנות שהשף מתמחה בהן. לא כל אחד רוצה באן לאי במסעדתו. "האוכל שלי הוא מכתב אהבה לאנושות". תצלום: Lai. M באן לאי הפך את Miyas למסעדה בת קיימא - בריאה יותר לסועדים וידידותית יותר לסביבה. הוא הוציא מהמזווה ומהתפריט מרכיבים מזיקים לסביבה הימית כמו טונה אדומה, נפרד מהאורז הלבן ומהסוכר שמתבל אותו, צמצם את ההסתמכות על מוצרים מעובדים ומיובאים, והחל להשתמש יותר ויותר ביבולים מקומיים. אלא שהמינוח "יבולים" אינו מדויק לגמרי, כי לצד מוצרי חקלאות סטנדרטיים כמו אבוקדו ומנגו, לאי החל ללקט צמחים ובעלי חיים בסביבתו הקרובה עם דגש מיוחד על איסוף מינים פולשים. המהלך הזה הכניס את לאי לרשימה הקצרה של [המסעדות האמריקאיות שמגישות פירות ים פולשים](#). בשונה מיתר המסעדות ברשימה, אצל לאי מוגשים באופן קבוע מינים פולשים מהחי ומהצומח, מהים ומהיבשה והוא אפילו מצליח להיות ידידותי לטבעונים (רול עם גבינת קשיו-חלפניו, אבוקדו וחציל נראה כמו משהו שבהחלט מצדיק קפיצה לקונטיקט). באן לאי מחפש אתגרים לעצמו ומבקש לאתגר גם את החך של הסועדים שלו. כאוהב טבע מושבע וכבן לאם תזונאית ולאב רופא וחוקר, הוא מחובר לעולם המדע. ב-2013 הוא אף פרסם ב-American Scientific מאמר שכותרתו "[תפריט מינום פולשים של שף ברמה עולמית](#)". כותרת המשנה שאלה וענתה: "מהי הדרך הטובה ביותר לשלוט במזיקים אקולוגיים? האכילו בהם את הטורף הגדול ביותר בעולם - אנחנו". בכך ניסה לאי להרוג שתי ציפורים (או במקרה שלו - סרטנים) במכה אחת: גם לספק את התאוה האנושית לבשר וגם לצמצם את נזקי התאוות האנושיות, כי אחרי הכול התפשטות מינים פולשים ברחבי העולם היא ברוב המקרים תוצר של פעילות אנושית לצרכי בידור, חקלאות או שעשוע. במאמר, שהכה גלים בכל העולם ועורר עניין רב בפעילות הקולנירית של לאי, מציע השף היצירתי שיבה למסורת. זה מעין הפוך על הפוך, כי מצד אחד Miyas התרחקה מאוד מהמסעדות האסייתיות המוכרות לנו, אך מצד שני לאי מזכיר שהדרך שלו היא בעצם חזרה למקורות, לפחות בהיבט מסוים. הוא כתב: "אחד היעדים החשובים שלנו הוא להחזיר את הבישול שלנו אל שורשי הסושי, כלומר פשוט להשתמש במה שזמין עבורנו במקום שבו אנו חיים. לעתים

רול של סושי צרצרים של באן לאי.
להחזיר את הבישול לשורשים. תצלום: Bomgardner Robert סרט על לאי שצילמה
סוכנות הידיעות Vice נפתח בסצנה שבה השף וחבורתו מסתובבים יחפים על החוף,
מרימים סלעים ואוספים לתוך דלי פח גדול סרטנים אסיאתיים ירוקים שיבושלו לארוחת
הערב. לאי מסביר שהסרטן הירוק הוא מין פולש עמיד מאוד שאוכל את הפגיות (זחלים)
של מיתר שטנים מוצלגים והוא חשש להינצף אותם. הריגליים הזה מהמערכת
האקולוגית זה הדבר הנכון. בסרטונים אחרים רואים אותו צד חרגולים, מלקט עלים,
כולל כאלה שכורסמו ונוקבו על ידי [חרקים אכילים](#), צולל לנהר ואוסף אצות וואקמה
פולשות מיפן, ששפים אחרים קונים במחיר מלא מהיבואן. במסעדה השלל הזה יוגש
לצד פגיות פריכות של זבוב החייל השחור, נתחים של [דג הזהרון הפולש](#), כדור אורז עטוף
בעלה של חרדל ירוק פולש, וקימצ'י מעלים מותססים של פלופייה יפנית, שנמצאת
ברשימת 100 המינים הפולשים הדומיננטיים ביותר בעולם. באן לאי מונחה על ידי
האמונה שמה שבריא לגוף שלנו בריא גם לכדור הארץ. "האוכל שלי הוא מכתב אהבה
לאנושות, כך אני רואה את זה", אמר באן לאי באחד הראיונות שנערכו עמו. **בעקבות
[הכתבה ב"זווית" הסיפור פורסם גם ב-מאקו](#)**