

לא כל המבורגר יגיע אליכם הביתה כמו שצריך. הנה חמישה שדווקא כן

לרגל המצב, מדור "אוכל בעמידה" עולה מהרחוב אל הסלון הביתי לטובת ביקורות טייק אווי ומשלוחים. והשבוע: ההמבורגרים ששורדים היטב את הנסיעה מהדיינר אליכם

עכבן לאור 09:00 30.03.2020

צריך להודות באמת: המבורגר הוא מנת משלוחים פופולרית – אך לא בהכרח טובה. בדרך כלל, רחוק מזה. הרבה ממה שהופך אותו למנה המושלמת בשידור חי הולך לאיבוד בדרך, יותר מאופציות משלוחים שכיחות אחרות (פיצה, אסייתי). וזה לא עניין של יותר או פחות; המבורגר טוב מאוד יכול להיות פשוט וכמעט ריק ממרכיבים – או הפוך לגמרי, עמוס ומוגזם, אבל שני קצוות הסקאלה האלו מחייבים שכל אלמנט בו יהיה עשוי כמו שצריך. שינוע של הדבר הזה, 20 דקות עד שעה, נגיד, מהרגע שהורכב ונסע משם, מכניסים אותו לתוך אזור דמדומים אקראי שמקשה להתחייב על התוצאה שתגיע אליכם הביתה.

אלא שלמרבה המזל זוהי אמת חלקית, או אמת לשעתה. התקדמנו: כשמחברים את אינפלציית ההמבורגרים של העשור החולף ואת שגשוג סצנת המשלוחים בשנה האחרונה – ובשבועות האלו במיוחד – מתקבלים בורגרי-בוטיק מעולים שלא רק הרימו בשנים האלו את הסטנדרטים של הז'אנר, אלא גם מצליחים לשרוד היטב את המעבר לתוך הסלון שלכם. הנה כמה מהמצטיינים שבהם.

אמריקה בורגרס: ההמבורגר מושלם, אבל הציפס מופלא

כמעט חמש שנים לאחר שנפתח הדיינר הזה באלנבי, הוא נעוץ עמוק-עמוק בקונצנזוס חובבי ההמבורגרים העירוני וגבוה-גבוה בכל רשימת דירוג אפשרית, והכי בצדק שיש. אין פרמטר בקומפוזיציה של "אמריקה בורגרס" שאינו ברמה הגבוהה ביותר – כזו שבאופן מדהים למדי נשמרת גם במשלוח מהם.

התפריט אמנם מצומצם יותר מזה הקיים במקום, אבל משאיר את מה שכדאי וחשוב: ארוחת המבורגר קלאסי (כולל צ'יפס ושתייה ו-5 שקלים נוספים עבור צ'דר; 64 שקל), שלצדה הוזמנה גם תוספת של שעועית ירוקה (12 שקל). הקציצה מושלמת, לא פחות; הבשר, ורדרד במרכזו, קצוץ גס באופן שמשאיר אותו עסיסי אך נגיס. קצת ירקות פריכים, פרוסת צ'דר שמנמנה, כשאת הכל עוטפת לחמנייה בריוש רכה ששומרת על כבודה וצורתה גם בתוך האריזה.

בעוד שהשעועית הירוקה ביאסה קצת, עם טעם חמצמץ של תוצרת קפואה, הפלוס הגדול הגיע כתמיד מכיוון הציפס – מכשול הטייק-אווי הגדול מכולם, שמגיע בדרך כלל במצב צבירה מעציב. אז אין הרבה ממנו במשלוח מ"אמריקה" (ממליץ ברצינות להזמין אקסטרנה), אבל מדובר בלא פחות מפלא: מקלות בעובי בינוני שזוכים לייבוש ובלילה דקה כלשהי ששומרים על המעטה החיצוני שלהם פריך בצורה יוצאת דופן ועל פנים רך וחם. וואו.

אנחנו בימים של נחמות קטנות (מאוד), ואחת מהן היא הקלות היחסית שבה אפשר להזמין כרגע משלוח מ"ויטרינה", משהו שבימים כתיקונם דורש רפרוש עצבני באפליקציה של Wolt עד לחלון הרגעי שבו מתאפשר הדבר; עתה, ללא העומס הקבוע במקום, זוהי משימה קלה יותר.

לא מעט נכתב, גם במדור זה כמובן, על בורגר ה"Butler", שבגרסתו הציזית פוגש גאודה וגבינה כחולה (63 שקל כולל צ'יפס ושתייה) וגם ריבת בצל, שביחד הולמים בך מכל מיני כיוונים, ממתקתקות הבצל ועד חריפות הגבינה. מפתיע להיווכח עד כמה ההמבורגר הזה הוא כה חריג בטעמו ולא "לכל אחד", ובכל זאת כנראה הפופולרי בתל אביב. הציפס המפורסם, מיקס תפוח אדמה-בטטה עם גרידת לימון ותבלינים, לא נאטם בתוך קופסה אלא מגיע בתוך שקית נייר, מה שמונע ממנו להידלדל אך מתקשה לשמור על הטמפרטורה שלו; עדיין, במבחן הטעם והחוויה, זו אחת ממנות הציפס הטעימות שתוכלו לקבל הביתה כרגע.

עם זאת, האקס פקטור במקרה של "ויטרינה" הם בכלל הנאגטס (35 שקל), מתמודדת רצינית על תואר מנת העוף הטובה בעיר. 13-15 נתחי עוף קטנטנים שמקבלים רמונט כללי, משלב המקלחת במרינדה מיוחדת (כולל רוויין) ועד הציפוי והטיגון העדינים. התוצאה הנהדרת והפריכה, שמחוסלת כמו גרעינים, לא רק רחוקה מכל מה שהכרתם (או כיניתם בטעות "שניצלונים"), אלא גם מתאימה במיוחד למשלוח.

פורט 19: ההגזמה אינה תירוץ

זהו כמעט סוד ידוע: ב"פורט 19", דוכן שהתמחה בנקניקיות בתחילת דרכו, מגישים את ההמבורגרים הכי אנדרייטד בתל אביב. בשר טוב – הקציצה מורכבת מתערובת של חלקי שפונדרה, אנטרקוט ונתח קצבים – שעליו מומטרות שלל תוספות (כולל ספיישל חודשי מתחלף ומופרך ככל האפשר), שאין בכוחן לטשטש את טעמו.

הזמנו שניים, "צרפתי" (עם גבינת בושה ופלפל חריף; 47 שקל) ואת ספיישל מרץ, המבורגר שאליו משודכים "שניצל" גבינה ובצל שקורמל ברוטב גבינה וגינס (68 שקל). טבעות הבצל המצוינות של המקום אינן יוצאות במשלוחים, ולכן הסתפקנו במנת צ'יפס (14 שקל).

לא מעט המבורגריות מתעסקות בלהיות מוגזמות ככל האפשר, משתי סיבות: הראשונה, כמובן, היא האינסטגרם; השנייה היא הניסיון לכסות בשר ומרכיבים באיכות סבירה ומטה. הזמנה מ"פורט 19", זו הנוכחית וגם קודמות, מוכיחה שהמקרה שלה הוא שונה. אפילו בורגר הספיישל, עם נתח הגבינה המצופה והמטוגן וערימת הבצל בבירה שהותקנו עליו, היה קודם כל קציצה מוצלחת ורק אחר כך תענוג מותר.

ה"צרפתי", פייבוריט אישי שלי, משלב נהדר בין טעמי הבשר הטבעיים של הקציצה הלא מתובלת, הפלפל הירוק החריף והקלוי וגבינת העיזים, פרוסה עגולה ודשנה שמעניקה מליחות ועומק; החיבור המשולש באמת מצליח לקחת הכריך הזה למקומות שרחוקים מהמבורגר סטנדרטי. גם הציפס היה רחוק מהסטנדרט – אבל בכיוון ההפוך: כמות לא מספיק נדיבה של עיגולים שכבר עברו למצב רכיכה. טיפ עצמי שאני שוכח לממש ואולי יעזור אם פשוט אכתוב פה כאן בפומבי – עדיף במחיר כמעט דומה (19 שקל) להוסיף עוד קציצה להמבורגר.

מה קורה כשבאים לאכול איפשהו ומזיזים הצדה את השם המעצבן, את השף-סלב שבפרונט של המקום ואת המיתוג המתאמץ? בדרך כלל לא נשארים עם הרבה. ב"פאט קאו", וזה לא עניין של מה בכך, נותרים עם המבורגר טוב מאוד. כוחו בעירומו: לחמנייה, קציצה, איולי, עם או בלי גבינה – וזהו. בעידן שבו גימיק ריבוי התוספות כמעט ולא מצדיק את עצמו, זה דווקא גימיק הפוך שאני מסוגל לקבל.

המשלוח משם מצדיק אותו עוד יותר: ארוחת צ'יזבורגר (69 שקל כולל צ'יפס ושתייה) מינימליסטית, ארוזה היטב, עם קציצת אנטרקוט מוקפדת ועסיסית שעשויה מצוין, גבינה נמסה, איולי טוב ולחמנייה מתקתקה (האם יש עוד מקומות שמגישים המבורגרים בתוך לחמניות שומשום קלאסיות ולא בתוך בריושים רכים?). המבורגר מותאם היטב לאכלנים בררנים, וסתם לכאלה שנעצבים למראה עגבנייה-חסה כמושים בתוך הלחמנייה.

ניסיתי גם מנת נאגטס (26 שקל), ארבעה נתחי עוף בגודל בינוני-מינוס בציפוי של קורנפלקס. זה היה קצת יקר מדי יחסית לתמורה, כמותית ואיכותית; חיבבתי את פתיתי התירס הגסים שעטפו את העוף, אך הוא עצמו היה יבשושי וסיבי למדי.

בנץ ברדרס: כשהבסיסי הופך למקורי

ההייפ אולי נוטה לדלג מעל הדיינר הפלורנטינאי-ארגנטינאי הזה, אך הקהל הקבוע והנאמן שלו הופך אותו לאחד מהפייבוריטים ומהיציבים בדרום תל אביב. ההמבורגר של המקום (שפעם כונה "המבורגסה" לטובת הווייב הלטיני עד ששינה את שמו פשוט ל"BenZ") עשוי מבשר מיושן "שראה רק גריל", ציטוט מהתפריט שחוזר פה ושם ברחבי העיר ומשמעותו ברורה: בשר נטו, בלי עיבודים, תיבולים וחיזוקים.

התוצאה טובה. קופסאות קרטון או פלסטיק נעדרות מהמשלוח של "בנץ", אך ההמבורגרים (50 שקל) הגיעו במצב צבירה ראוי פלוס, ועם בשר עסיסי שטעמו הטבעי אכן מובחן. הטופינגס בסיסיים (שלושה סוגי גבינות – גאודה, צ'דר וכחולה, ריבת בצל ובייקון; 6-10 שקלים), והטוויסט נמצא דווקא ברזקט ובבצל הוורדרד והמוחמץ, שמגיעים בילט-אין בכריך ונותנים לו טעם קצת יותר מקורי ופחות שגרת. אם מישהו מחפש הוכחה לשדרוג שעבר ז'אנר הבורגרים התל אביבי, "בנץ" – קטנה, בסיסית, שקטה ומעולה – היא מועמדת מצוינת.

מנת הצ'יפס הנלווית – מיקס מתובל של תפוח אדמה ובטטה – היא היקרה שהזמנו (18 שקל) אך מהטובות שבהן, עם המון שום יבש ועשבי תיבול שלגמרי הרימו את המקלונים הדקים והמסחריים. אם כבר קפוא, אז שיהיה כזה.