



אירועים בעולם

28-15 בפברואר

קסטים, יפן

עירום ביפן אינו נחשב עניין גדול. מגיל צעיר אנשים בני שני המינים טובלים בבתי מרחץ, ופולחני הטהרה במים הם חלק מהתרבות ומהמסורת. אחד הטקסים הבולטים בהקשר זה הוא הפסטיבל בעיר אינאווה (Inazawa). המסורת הנהוגה בעיר מאז המאה השמינית גורסת שהדרך הטובה ביותר לגרש מול רע היא להשתתף בטקס שיטו שנקרא Shin-Otoko, ועניינו ריצה בעירום (עם אזור חלציים החושף טפח ומגלה טפחיים) אחרי איש עירום, הסופח אליו את המזל הרע ואת החטאים של כל השאר. כמה אלפי גברים משתתפים במירוץ אחר העירום המקודש במסלול קבוע עד מקדש השיטו הנקרא Kounomiya. במהלך המרוץ נעשה כל מאמץ לאחוז בריץ, שלעיתים מסיים את המסלול חבול, מוכה ואף מעולף. עם זאת, זהו כבוד גדול לשמש כריץ העירום והוא עובר בתחילת היום טקס דתי של הטהרה, שבמהלכו מגלים את כל שיער גופו. המנהג פופולרי מאוד ומושך אליו כמה אלפי רצים וכ-300 אלף צופים.



איפה: אינאווה, יפן
מתי: 15 בפברואר

קרנבלים, איטליה

פסטיבל המסכות של ונציה הוא הכי מפורסם, הכי פופולרי, ובהתאמה גם הכי מתויר והכי צפוף. אבל ממש לידו, יש עוד פסטיבלים ממש מוצלחים, שזכו ליחסי ציבור פחות טובים ולכן הם פחות מוכרים. למשל, הקרנבל בעיר הטוסקנית וויארג'יו (Viareggio), שם חוגגים ארבעה ימי א' רצופים באירועים, ששיאם בתהלוכה של בובות ענק (חלקן בגובה של בית בן ארבע קומות), המשמשות לפרודיה על השלטון.

בסוף החודש מתקיים פסטיבל הגיוק של רונה, המציין בין היתר גם את סיום המגפה והרעב ב-1660, ובמסגרתו מתקיימות תהלוכות מסכות צבעוניות, תחרות שיט בין רובעי העיר, ובסוף, ביום שישי שלפני צום הלנט, מחלקים לכולם ניוק מסורתי (שבאיטלקית נקרא גנוצ'י, Gnocci).



קרנבל וויארג'יו: מחיל ב-16 בפברואר, נמשך חודש
פסטיבל הגיוק: 28 בפברואר

מסעדות, ניו יורק

שבוע המסעדות בניו יורק הוא אחד האירועים הפופולריים בעיר. במשך עשרה ימים (לא כולל סופי שבוע) מציעות מסעדות רבות, שביתר ימות השנה הן יקרות מאוד, ארוחות בתעריפים מוזלים וקבועים - 25 דולרים לארוחת צהריים וכ-38 לארוחת ערב. הפסטיבל מתקיים פעמיים בשנה, במועד קיץ ובמועד חורף. אלא שהשנה נפלה גם תחרות הסופר-בול על אותם תאריכים, העיר מוצפת בתיירים ובמבקרים הגודשים את המסעדות, וזה לא הזמן להורדת מחירים, כך ששבוע המסעדות מראש באמצעות מומלץ להזמין מקומות מראש www.timeout.com/newyork/restaurants/restaurant-week האינטרנט:



איפה: ניו יורק, כמובן
מתי: בין 17 בפברואר ל-7 במרץ



אומרים שאם מקשיבים היטב, ניתן לשמוע את זעקות העבדים מבין האבנים של סטון טאון, אחת הערים העתיקות במזרח אפריקה

השקית: הוא יעשה את זה ברכו: ישרוף במצית את הקצוות). אחר כך הלכנו לאכול במסעדת פועלים כדי לטעום מה המקומיים אוכלים (שיפורי בשר, פירות ים ודגים על הגריל, ארוז בייאני, תבשילי ירקות; שום דבר שחייבים לטעום).

משם המשכנו לסמטאות העיר, הגרושות בחנויות: עתיקות, מזכרות, תכשיטים, בגדים, בדים וחפצי אמנות, לצד גלריות של אמנים מקומיים ובוטיקים יוקרתיים וייחודיים. כזה הוא למשל הבוטיק Mago East Africa, שבו מעצבים איטלקים עוברים בכדים אפריקאיים מסורתיים (קננה). הרעיון של Mago



הארכיטקטונית והקולגריית ניכרת בכל סמטה וסמטה בה - עובדה שהביאה את אונסק"ו להכריז עליה בשנת 2000 כעל אתר למורשת שימור עולמי. "הורים וערבים מעורבים פה כמו קפה והל", אמר לי אחד הסוחרים בעיר.

דלתות העץ של עיר האבן

רחובותיה של סטון טאון צרים, קטנים ומלאים בדמויות סגנוניות, בחנויות ובבתי מלון אקלקטיים. אחד מהם הוא בית הולדתו של סולן להקת קווין המנות, פרדי מרקורי, בן לרואי חשבון פרסים שהיגרו מהודו לונזיבר. כרבים מהבתים מרפסות מעוטרת ודלתות עץ גדולות ומגולפות, שהפכו לאחר מסימני ההיכר של זנויבר. דלתות הבתים הגיעו לאי יחד עם הסולטן מאזור המפרץ הפרסי, מאפגניסטן ומהודו. על-פי המסורת, הן מהוות סמל סטטוס: היופי והפאר של הדלת מעידים על עושרו של שוכן הבית.

כבנייה מסורתית בזנויבר מוקמת קודם כול הדלת, ורק אחר כך נבנים הקירות והסבכים אותה. מסגרת הדלת בדרך כלל בולטת ומפוסלת במטרה להרחיק רוחות רעות ושדים. על הדלת יש אלמנטים קוצניים והזבים מברזל, שנועדו במקור (בהודו) למנוע פריצה של פילים; עם הזמן, ובהיעדר פילים בזנויבר, הם נותרו כאלמנט קישוטי בלבד. המסגרת הפנימית מגולפת בעיטורים צמחיים של עלי דקל, של לוטוס ושל פרחים.

אפשר להעביר שעות רבות בעיר העתיקה, וזה מה שעשינו. תחילה ביקרנו בשוק האוכל המקורה, דרג'אני, המשופע בתבלינים: זה המקום לקנות בו מקלות וניל (ותבקשו מהמוכר שיואקם עבורכם את

כאבן, ושימשו כלא זמני לעבדים לפני מכירתם. ביקור בהן הוא חוויה לא פשוטה, שמועצמת כיום מותו של מנהיג כמנדרלה.

אפשר לחוש בהן היטב איך נכלאו העבדים כפופים, קשורים בשלשלאות זה לזה בידיהם וברגליהם, ללא אוויר, מים ואוכל, כשאת צרכיהם הם עושים בתעלה הצרה שעוברת בין משטחי הבטון. לא פלא שרבים מהם לא שרדו. "את העבדים בחרו לפי חוקם", סיפר המרדיר. "היו מכים אותם, ומי שהיה עמיד מספיק למכות היה האשק להימכר. הגבוהים והחזקים נמכרו קודם, הנשים נבחרו לפי חוק ילדיהן ובניאיתם".

כיום שוכנת במקום שבו פעל שוק העבדים קתדרלה אנגליקנית. את הקתדרלה סובבת כמה אמונות: לפי אחת מהן, מובח הקתדרלה הוקם במקום שבו הייתה עמדת ההצלפות - המקום שבו נהגו סוחר העבדים להצליף בהם, כדי להראות לקונים את כושר עמידתם. במקום ניצב פסל יפהפה לזכר העבדות: כבור עמוק ניצבים כמה עבדים חסונים, כבולים בשלשלאות. בעודי מסתכלת על הפסל בקעה הקתדרלה שנים נשים חיה, עמוקה ויפה. כמה כאב יש במקום הזה.

אומרים שאם מקשיבים היטב, ניתן לשמוע את זעקות העבדים מבין האבנים של סטון טאון. העיר, המכונה כך על-שם אבן האלמוגים הלבנה ששימשה לבנייתה, היא אחת הערים העתיקות במזרח אפריקה. סטון טאון היא המקום להתרשם מההיסטוריה של זנויבר שהושפעה מכובשים רבים - מהמזרח והמערב - ומתרבויות רבות. לאחרי עצמאותה של זנויבר אולצו אמנם רוב תושביה ההודים והערבים לעזוב, אך השפעתם התרבותית,

אונתו. נותרנו לבר". "כשמישהו שאתה אוהב מת, ציב לך", הוסיפה במבוכה מלצרית בחדר האוכל, שיערה קלוע צמות דקיקות המשוכות לאחור, חיוכה חושף שיניים צחורות. "זה אובדן גדול לאפריקה". לא מפתיע שכן הם מרגישים, שכן העבדות מההיסטוריה של האי היפהפה הזה, שבמשך שנים היווה מרכז סחר בינלאומי לעבדים. במאה ה-18, עת הכיבוש העות'מאני, נסחרו העבדים בזנויבר כמו שנסחרו שיני פילים והגב. גברים, נשים וילדים נסחרו תמורת חרוזים, תבואה וברדים. הסוחרים אספו קבוצות גדולות של עבדים, לעתים כאלף, ושלחו אותם בסירות דייגים קטנות אל החוף. מתוך אלה שכלל הגיעו אל החוף הורדו רק בעלי פוטנציאל העבודה, אלה נמכרו למרבה במחיר.

תאי העבדים, עמדת ההצלפות

ב-1870 נחתם בזנויבר הסכם להפסקת העבדות, אולם סחר העבדים הבלתי חוקי נמשך בה עוד שנים לאחר מכן. גם האירועים שהתרחשו באי בשנות ה-60 של המאה הקודמת לא שינו רבות את המצב החברתי. זנויבר הפכה לעצמאית, והוכרז על שלטון אפריקאי באי. בעקבותיו באה מהפכה אורחית, שבמהלכה גורשו ערבים והודים רבים מזנויבר. אבל הערבים עדיין נחשבים לעילית העשירה, ההודים אמידים ברובם, ואילו בני הבטו השחורים ממשיכים להתפרנס בעיקר מדיג ומחקלאות, ולהוות את הקבוצה הענייה ביותר באי.

עדות לעבדות הקשה מצאנו במערות העבדים בסטון טאון (Stone Town), עיר הבירה. המערות החשוכות הן תאי בטון עם תקרות נמוכות שנחצבו

אי בצבעים עזים

האי זנויבר בחוף המזרחי של אפריקה הוא לא רק יעד חופשה אקזוטי עם חופים ודקלי קוקוס. הוא מציע רקמה עשירה ומרתקת של תרבויות מגוונות, נופים צבעוניים, ניחוחות תבלין והיסטוריה רוויה בדם - מרב סריג

בבוקר שבו נלסון מנדרלה מת בכך השמיים בזנויבר. גשם טרופי חזק הכה בשבילי הריוורט המטופחים, וחולו הדק והלבן של חוף נונגווי הפך לכה ולבזי מעט. ממרפסת החדר, מבט על המאה הקודמת לא שינו רבות את המצב סטורקיוויים ועמקים אפילו יותר. חשתי עצבות, ועם זאת גם בת מול, על כך שביום שזה קרה שהייתי ביבשת שלמען רבים מתושביה מנדרלה נלחם.

זנויבר. עם כיוון השעון: דוגמה לתרבות הדלתות המפוארות באי, סטטאות סטון טאון הבנויות מאבן אלמוגים לבנה, נשים בתעשיית גידול האצות, תאי הבטון של העבדים שהותירו להימנר



אצות ותבלינים. זמזיר
אמנם נקרא "אי התבלינים",
אך בשנים האחרונות
איבד גידול התבלינים
את מרכזיותו, לטובת
תעשיית האצות. למעלה:
אגוז מוסקט טרי, הנחשב
ל"ויאגרה המקומית"



בשעות הצהריים, שעות השפל, כשהים נסוג מאות מטרים לאחור, יושבות הנשים בחברותא בתוך המים הרדודים, ושולות אצות מן הים. הפשלנו מכנסיים ונכנסו למים החמימים, ביקשנו להתקרב אל קבוצת נשים ולצפות במלאכתן; הן סירבו. עשרת אלפים שילינגים טנוניים (כשישה וחצי דולרים) פתרו את הבעיה. הן היו ארבע: אישה בצהוב, אישה באדום, אישה בוורוד ואישה בירוק. האישה בירוק קמה, שובל ארוך של חבל ועליו אצות נשרך אחריה; השתקפותו במים הצלולים הייתה מהפנטת.

היא קשרה את החבל לאחד המקלות הנטועים בקרקעית המים, ומתחה אותו למקל ממול, כך שיווצרו שורות של אצות, כמו ערוגות ירק מימיות. כשהאצות יגדלו הן יגזמו אותן וייבשו אותן על חבלים או על בדים בכפר. ואז יגיע הסוחר, יעבור בין כל הכפרים, יאסוף מהנשים את מרכולתן, ישלם להן 400 שילינגים לקילוגרם, וימכור אותם הלאה, בעיקר לתעשיית הקוסמטיקה. "כל אישה אוספת בממוצע 150 קילוגרמים אצות בחודש", סיפר לנו עלי, בעל מלון בחוף. חישובנו את שכרן: כ-35 דולרים לחודש. "וואטץ יור ניים", שאלה אותי האישה בצהוב, הצעירה מבין השלוש. מרב, ענית. "וואטץ יור ניים", שאלתי. "אושן", השיבה. מעבר לזה לא יכולנו לתקשר, רק להביט בידיהן המלקטות, בפניהן היפות והשוניות, בשולי בגדיהן הרטובים המשתקפים ממי הקריסטל - ולשמוע את שירתן הרכה מתמוגגת ברסיסי החול הלבן ובמי האוקיינוס השקטים. ולרגע אחד, העולם עצר. ●

אי התבלינים וערוגות האצות

הסולטן הביא את העברות לזנויבר, אבל גם את התבלינים, מענפי היצוא הגדולים של האי. מטעי הקוקוס, הבננה והמנגו ושרות התבלינים הממלאים את האי צובעים אותו בירוק עז. זוהי עונת הציפורן, ובשולי הדרכים אפשר לראות איך מייבשים אותו. עצרנו ליד קבוצת גברים שישבו וניקו את מסמרי הציפורן. לאחר מכן, סיפרו, ימינו אותם, ישקלו אותם, וימכרו אותם לממשלה תמורת 1,400 שילינגים טנוניים לשק.

בשעות השפל, כשהים נסוג מאות מטרים לאחור, יושבות הנשים בחברותא בתוך המים הרדודים, ושולות אצות מן הים

ממייבשי הציפורן המשכנו לביקור באחת מאלפי חוות התבלינים באי, שמספקות סיורים תיירותיים בקבלנות. עם זאת, לא הייתי מחמיצה את הסיור ולו כדי לראות את אגוז המוסקט הססי ("הוויאגרה המקומית"), ולמשש את ענפי עץ הקינמון, צמח הווניל, ההל, הכורכום, הג'ינג'ר ואת הפלפל. על אף כינויו של זנויבר, "אי התבלינים", בשנים האחרונות איבד הענף את מרכזיותו, לטובת תעשיית האצות. מי שאחראיות לכך הן נשות החוף המזרחי, שהפכו את גידול האצות לפרנסתן המרכזית (הגברים בדיג) - ומי שלא שמע את קולן הענוג שר בעת הליקוט, כאילו לא היה בזנויבר מעולם.

הוא לייצר בגדים ואביזרים אופנתיים תוך העסקה הוגנת ושמירה על הסביבה.

גם בחנות קואופרטיב הנשים Fahari מצאתי דברים מעניינים עם "אפריקן שיק", כמו עגילים מצדפות ותקי ערב מקש שנתפרים עלידי אפריקאיות בפתח החנות, לעיני הלוקחות. את הקואופרטיב הקימה מעצבת האופנה הבריטית ג'ולי לורנס, וכל הכנסותיו קודש לילדים חולי איידס.

את יום השיטוטים בסטון טאון חתמנו בשוק האוכל הלילי בגני פורדהני (Foradhani) שעל גדות הנמל. זו הייתה שעת שקיעה. קרני שמש אחרונות האירו את סירות הדייגים המסורתיות שעגנו בנמל. בני נוער קפצו למים בסלטות לפנים ולאחור, דייגים יצאו למסע הלילי שלהם כים, וזוגות מקומיים טיילו שלובי ידיים, הרוכלים החלו לארגן את דוכני האוכל שלהם: קצצו בצל, מילאו סלסילות בפירות טרופיים, רידרו בצק לפיזה מקומית.

כשהלילה ירד השוק נפתח. על דוכני האוכל נחו בשורות שיפורים רבים (תמנון, לובסטר, שרימפס, קלמרי, בשר ועוף) לצד דגים שלמים, ירקות ופירות מקומיים כמו קסבה, פרי הלחם (Breadfruit) ובטטות. אחרי שתבחרו מה שבא לכם לאכול יעלו השיפורים על הגריל, ייחטכו לחתיכות קטנות, יונחו על צ'אפטי ויוגשו לצד סלט כרוב ורוטב פיזירי חריף. יחד עם כוס מיץ קנה סוכר, אתם מסודרים, אבל הנמיכו ציפיות. אוכל טוב ממש לא מצאנו בזנויבר.

מידע מעשי

התקופה שבין פברואר לאפריל-מאי, עונת ההמלטות ותחילת הנדידה של העדרים, פופולרית לטיולי ספארי.

טיסות: בנובמבר האחרון התחדשו הטיסות הישירות לטנוניה ולזנויבר, ובכך התקצרה טיסה של 12 שעות לחמש שעות וחצי. בפסח, 20.4-12, תוציא חברת התיירות ספארי קומפני, המתמחה בטיולי בוטיק למדינות מזרח אפריקה, טיסות ישירות של אל על (סאנדור) לטנוניה ולזנויבר, בשילובים שונים של חופשת ספארי ונופש.

מחירים: החל ב-3,300 דולרים לאדם בחדר זוגי (לשלושה לילות ספארי בטנוניה, לחמישה לילות נופש בזנויבר). המחיר עולה בהתאם לעלייה במספר ימי הספארי; יש הנחות לילדים.

לינה: על בסיס הכול כלול במלונות מפנזי (Mapenzi) או בלו ביי (Blue Bay), הממוקמים בחוף המזרחי. יש אפשרות לשדרוג במלון.

המראה האופייני.
ים כחול טורקיז וסירת דאו מסורתית

