Det går mot en ny «istid» I Yaffo

Av Elin Elkouby

I den gamle bydelen i Yaffo (Joppe) er all forretningsvirksomhet basert på turisme. 80% av de som vandrer i gatene her er enten utenlendinger eller israelere på tur. Da den israelske regjeringen «stengte ned landet» 15. mars 2020 ble alle butikker og spisesteder stengt.

Eyal Yaffe drev restauranten «Bell Cafe», med utsikt over sjøen. I tillegg hadde han en pizzabar og en iskrembar. Han fortsatte å betale leie for lokalene, men etter noen måneder ble han tvunget til å stenge restauranten og pizzabaren. Det ble for dyrt ettersom han ikke hadde noen form for inntekt og det så ikke ut til at situasjonen ville endre seg med det første. Fra han åpnet 6 år tidligere hadde 600 personer vært ansatt i kortere eller lengre tid. Da han ble tvunget til å stenge innebar det at mange ansatte måtte sies opp. De fleste korttidsansatte hadde jobbet som kelnere, men de som hadde ansvar for tilberedning av maten var fast ansatte. Det var ikke lett å si dem opp. Iskrembaren var den eneste som han fortsatte å betale leie for. Der hadde han ingen andre ansatte enn kona og seg selv. Etter hvert som samfunnet åpnet opp igjen har han sakte men sikkert kommet i siget.

Eyal ble født i Tel Aviv. Familien flyttet deretter litt lenger sør, til Bat Yam. Faren drev skobutikk i Yaffo og laget spesialtilpassede sko til sine kunder etter mål av foten. Det var en krevende virksomhet og Eyal hjalp til så ofte han kunne. Yaffo er kjent for sko-produksjon og derfor er det stor konkurranse mellom de ulike produsentene. Hver gang de hadde hatt en krevende dag spurte faren om han hadde lyst til å bli med til

«psykologen», som var kallenavnet på iskrembaren i nærheten. Etter å ha kjøpt seg hver sin is hos «Doktor Slikk» gikk de til sjøen, satte seg ned og koste seg med isen og utsikten. Da forsvant tretthetsfølelsen og «livet så med ett lysere ut».

I tillegg til å jobbe hos faren sin likte han å jobbe i restauranter. Det å betrakte kundene i en restaurant fra avstand og se at folk spiste opp alt på tallerkenen når det var han som hadde laget maten, ga stor tilfredsstillelse. Derfor åpnet han selv restauranter da han ble voksen. Det å lage is er en del av kokkeyrket hvor alle ingredienser er kalde. Med årene og utfordringene i restaurantbransjen ble etter-hvert iskrembaren hoved-inntekts-kilden.

Eyal har solgt iskrem i 12 år. Han forteller at han bestemte seg for å lære seg kunsten fordi at «folk som jobber med is alltid er i godt humør. De som liker is er folk som er glade, fornøyde og som nyter livet.» Eyal mener at is er en slags «premie», noe man nyter fordi man føler at man har gjort seg fortjent til det.

Hovedingrediensene i is er de samme, men allikevel er det stor forskjell på is fra produsent til produsent. Eyal reiste til Italia for å lære å lage is. Han tok forskjellige kurs og da han startet opp importerte han smaksingrediensene fra et selskap i Italia. En av sjefene for dette selskapet kom til Israel for å veilede ham i begynnelsen. Kun de beste ingrediensene er bra nok for Eyal. Det er lett å manipulere med is for å øke fortjenesten, men for ham er det viktig at han lager kvalitet fra begynnelse til slutt og det innebærer at han kun bruker ferske varer og at han er nøye med hygiene og renhold. Når man skal bake en kake så er hovedingrediensene sukker, egg og mel. De fleste kaker har samme begynnelse, men sluttresultatet avhenger av hvordan man improviserer videre. Slik er det med is også.

Eyal får melkeproduktene sine fra det israelske meieriet «Gad». De andre tilsetningene kommer fra Italia. De fleste kundene er folk som ikke kommer igjen. Til tross for det selger han isen sin billigere enn andre isbarer. Han vil ikke at de som kjøper is hos ham skal føle at de er fanget i «turistfella», d.v.s. at isen er dyrere fordi at de fleste kundene er turister. Han er ikke gjerrig med is-mengden verken i kopp eller kremmerhus og sier at han fyller opp som om det er hans beste venn som skal få nyte den.

Eyal Yaffe har levd størstepart en av sitt voksne liv i Yaffo. Han har aldri hatt leilighet her, men mesteparten av dagen og kvelden (om sommeren) tilbringes her.

Det er en spesiell atmosfære i Yaffo som man ikke finner noe annet sted i Israel, hevder han. Den friske sjølufta kommer i tillegg til følelsen av å være i utlandet. Den åpne plassen som heter «Kikar Kedumim» gir rom for arrangementer utover i sommerhalvåret. Taket til det under-jordiske museet er en scene hvor det er mange ulike forestillinger. Dessuten arrangeres det dans og alle som vil kan delta. Disse arrangementene er åpne for alle og kostnadsfrie. De gamle steinbygningene som ligger rundt denne åpne plassen gir arrangementene en unik ramme. Ellers i verden hevdes det at vi går mot global oppvarming, men i Yaffo går man inn i en ny istid.