

חוטם של ארכיטקט

האדריכל פיצו קדם יוצא למסע בעקבות הריחות שמגדירים אותו

רוני דורי

פיצו קדם

ארריכל, יליד תל אביב, "מתכנן מבנים שלא עושים שריר". בוגר אקדמיית האדריכלות הנחשבת AA בלונדון. חתום על חנות אפל בקניון רמת אביב, על שימור ושחזור ביתו של האדריכל זאב רכטר, ועל עשרות בתים פרטיים אחרים. משרדו שבלב תל אביב עסוק כעת ביותר מ-60 פרויקטים במקביל. מרצה על מינימליזם, אור ומה שביניהם בטכניון. בן 40, מתגרר רר ברמת השרון עם רעייתו ושלושת ילדיו.



צילומים: איריס נשר, שאטוטקט



גיל 3: פיטנה

הריח המתוק של הבית

בכניסה לביתנו, ליד הדלת, צמח עץ פיטנה (פלומריה) עם פרחים לבנים צהבהבים. ריח הפריחה שלו, אולי הריח המתוק ביותר שאני מכיר, תמיד סימן לי שהגעתי הביתה. גם בבית שבו אנו גרים היום יש עץ פיטנה בכניסה, וכך אותו ריח מלווה אותי גם היום.

גיל 10: נסורת

בנגרייה של סבא

סבי היה נגר, ממקימי חומה ומגדל, ואני העברתי את כל הילדות שלי בנגרייה שלו, על רקע ניחוח חזק של נסורת. הנגרות זרמה לו בדם וכבשה גם אותי. היום אין כמעט פרויקט שאני מסיים בלי לשלב בו אלמנטים של ריהוט פרי עיצובי, ובאופן כללי אני אוהב מאוד להתחיל לתכנן בית מהספרייה. כשהעץ מגיע אליי למשרד אני גם מריח אותו.



גיל 15: חדר חושך

לתפוס את דמות האור

תמיד אהבתי לצייר ולצלם, ובגיל 15 בניתי חדר חושך וכייתתי את התצלומים שצילמתי. ריח התמיסות והכימיקלים היה מאוד חריף, והתעצם עוד יותר נוכח צמצום חוש הראייה. אני מצלם עד היום, ובאדריכלות שלי אני עושה שימוש בחדירות אור טבעי - בדיוק כפי שצילום הוא תפיסתו של האור על משטח נגטיב.



גיל 25: מרק פטריות

מבחן הפטרייה

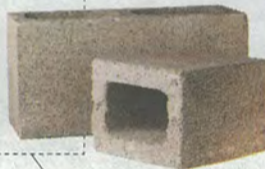
אשתי גדלה בקיבוץ גבעת חיים. למשפחתה יש מאכל אהוב - מרק פטריות שהם מכינים מפטריית "נרתיקן דביק", שהם מלקטים יום לפני כן בשדות סביב הקיבוץ. כל העניין סביב המרק הזה הפך כמעט לטקס; בין השאר זה היה מבחן קבלה לחברים של הבנות. אף פעם לא אשכח את הריח הנורא שעלה מהקערה כשהגישו לי את המנה שלי. מובן שאכלתי את כולה. מאז אני לא נוגע במנה הזאת, או בפטרייה מכל סוג שהוא.



גיל 40: בטון

ריח של היסטוריה

בימים אלה אני מתכנן אולם תצוגה של חברת רהיטים, שייבנה באולם הישן של הקאמרי בנמל תל אביב. זה מבנה היסטורי נטוש משנות השלושים, שנראה כמו מפעל תעשייתי, עם קורות בטון גדולות וחשופות וקירות לבנים מתקלפים. בפעם הראשונה שנכנסתי לשם עמד באוויר ריח מיוחד שמשלב בין היסטוריה לעוצמת הבטון. את הריח הייחודי הזה אני מנסה להעביר בפרויקט.



גיל 35: עשן

דגים מעושנים בטאבון

חברי דודו, שף חובב, עבר לגור במושב מרחביה, ובחצר הגדולה התקין טאבון ומאהל אירוח. לארוחה הראשונה בבית החדש הכין דגים מעושנים בטאבון ועוד שלל הפתעות. את הריח שהפיץ הטאבון, שהתמזג עם ריחות האוויר הפתוח במושב, לא הרחתי בשום מסעדה, גם לא בטובות ביותר. מתברר שלעשן יכול להיות ריח מצוין.



גיל 27: פוליאסטר

זיכרונות משומרים

נסעתי ללונדון ללמוד אדריכלות ב-AA, הגשמת חלום מבחינתי. בשנה השלישית התבקשנו לתכנן פרויקט במפעל נטוש במזרח ברלין. בביקור שם אספתי הרבה חומרים תעשייתיים, ובהם מסמרים, חומרי בניין וחפיסות סיגריות מרוקנות שנשארו שם, וכדי לשמרם הכנסתי אותם ליציקות פוליאסטר שקוף. ריחו החריף של הפוליאסטר לא יצא מחלל דירתי עד סוף השנה, וגם כיום, 13 שנה אחרי, היא מריחה ממנו. אבל אני שומר אותם.

