

GRECO מטבח יווני

צביקי עשת. צילומים: צביקי עשת
ודן פרץ. הוצאה עצמית,
380 עמודים, 178 שקלים

יאסו לצלחת

לא חייבים לאהוב לבשל בשביל ליהנות מהספר של צביקי עשת על מאכלי יוון. הצילומים, הסיפורים ופרקי החיים הם עושר ברוח של ים. אבל אם גם נכנסים למטבח, זה אפילו טעים יותר

כבר שנים שאני לא בסתלבט. האמת היא שמעולם לא הייתי בסתלבט. אין לי באמת מושג איך עושים את זה. אף פעם לא הבנתי מה ההנאה הגדולה ללכת לים ופשוט לשכב תחת השמש. גם כל העניין עם מסאז'ים מעורר בי אי נעימות. לא מאמין לאף אחד שאומר שזה מרגיע. מי שהו לש לך את הגב בעוד הפרצוף שלך נעוץ בחור במזון, והכי גרוע זה ריחות הפאצ'ולי והנרות שדולקים סביב. מרגיע? יש גם אלה שיושבים עם בירה על המרפסת בסתלבט שלהם. איך באמת אפשר להירגע על המרפסת? תמיד יש ילדים שצורחים מלמטה, נהגים שצופרים ועשן מהשכן שבסתלבט שלו עושה מנגל פחמים על המרפסת ממול.

ובכלל, איך אפשר לשבת על המרפסת כשיש עוד כביסות וכלים ולבשל משהו למחר ולהרים צעצועים, ואם כל זה כבר נעשה או למה לעזאזל ולשאב על המרפסת אם אני יכול להיכנס למיטה. מה עוד יש לי בשביל סתלבט, שופינג? לחטט בין קולי-ביס, להשוות מחירים, למדוד ולמדוד ולהתעצבן שמה שרוצים אין במידה ומה שיש במידה לא רוצים. קפה? רק מעלה את ורימת הדם וכך גם בלי עת 50 מאפים בו זמנית. מה נשאר? לוותר. אני כבר לא מצפה להיות בסתלבט עד יום מותי, ועושה את עצמי מקשיב אבל לא באמת לאלה שמספרים לי על שעות הסתלבט שלהם לאור הירח ביערות הכרמל.

עד שמגיע ספר וגורם לי להאמין שוב שיום אחד גם אני אהנה משיבה על החוף עם כוסית של אווה, ים כחול, רשת דייגים והרבה תמוננים. "גרקו מטבח יוני" מאת צביקי עשת, בעליה של מסעדה תל-אביבית באותו שם, כתב, ערך, הפיק, צילם ואף הוציא לאור את הספר הזה, שהוא סוג של מפעל חיים. מעין אנציקלופדיה (380 עמודים) שמלבד מתכונים אפשר למצוא בה מידע על החיים ביוון, כתובות של טברנות, מסעדות וחנויות, סיפורים, חוויות והרבה שמח.

גם אם אתם לא מתכננים לבשל ממנו שום דבר, הספר הזה עדיין מרמז. צילומי המנות של דן פרץ, יחד עם התמונות מיוון של עשת, גורמים לך להרגיש שאתה באחת הטברנות המקומיות. הסטיילינג של נורית קריב מעורר את החושים, והכל יחד גורם לפה לערוג לאוכל, ולגוף

שלווה נוסח יוון צילום: צביקי עשת, מתוך הספר



סלטה טיס קתרינה, סלט הסלק של קתרינה צילומים: דן פרץ, מתוך הספר

מדד הילדים הרעבים:

עקבותיהם של שני הילדים שלי, הטועמים הראשיים, נעלמו עם הגעת התמנונים הביתה. לאחרונה נפוצו שמועות כי הם נצפו בפצצרייה מקומית.

סקורדיה, ממרח שום

חנאפודי מרינאטו, תמנון כבוש בשמן זית

את הבנים רצים כשקצף הגלים מלטף את כפות רגליהם הקטנות. דימינתי את שורת הצלחות הריקות שמקיפות אותי אחרי שהאוכל מעליהן נעלם כלא היה. בעיקר דימינתי את מנוחת הצהריים מתחת לסדינים לבנים שיכולים להיות פרסומת לכל אבקת כביסה מלבינה, ואו דימינתי את הערב שבו כולנו רוקדים על השולחנות ושוברים צלחות (אף על פי שכנראה ביוון שוברים צלחות בערך כמו שבישראל רוכבים על גמלים לעבודה). סגרתי את הספר ונוכרתי שהדרכון של הבכור לא בתוקף. ומה עם חיסונים? צריך חיסונים ליוון? ומה קורה עם השכרת רכב? גם שם נרצעים בצד שמאל? ובכלל, לך תמצי מקום לישון שהוא באי לא מתויר וכלי ישראלים וכלי אנשים, מלבד אותם חברים שיושבים בטברנה וצור רבים תמנונים. לא, סתלבט לא יהיה שם. כבר עדיף לעטוף את עצמי בכמה עלי פילו וכלי שאף אחד יראה לשכב בשקט בצד עם סיר ממולאים יוני ולאכול עד שארגיש סתלבט.

ועדיין לא יכולתי להפסיק. עברתי לסלטה טיס קתרינה, סלט הסלק של קתרינה, שהכנתי רק כי הצבעוניות היתה מגרה וסקסית. גם כאן אין גלגל שהומצא מחדש: סלקים, עדשים ירוקות ועוד וזה יוצא כיף. כיף במובן של איזה קל ופשוט וטעים. כמו שאני אוהב. התיישבתי עם הקערה מול הטלוויזיה ולצדנו גם צלחת עם סרד לס מרינאטו, סרדינים כבושים, שקיני טריים אצל ההוא מהתמנונים. אלה עם קצת פלפל חריף שחו לה נאתם בחומץ ושמן ונהפכו לתענוג מתפתל, שלו היה לי אומץ הייתי שורח עם הילד בתוך הסנדביץ' למחרת. רציתי גם להכין את קציצות הווקיני שכולם מדברים עליהן שהן להיט, ואת סלט תפוחי האדמה ואת הברבוניות שנראו לי כתחליף הולם לשניצל. ויש כמובן עוד פרקים שלמים, שכוללים מאפי פילו, ממולאים וכל מיני תבשילים מבעבעים, שגם אותם הייתי שמח לאכול בסתלבט שלי מול הים, ויומם עוד גיע. אכלתי הכל (שלא לומר בלעתי הכל בלי להשאיר קשקש) ודימינתי

היתה מוצלחת במיוחד, אבל מסעדות יוניות ברחבי העולם אני תמיד אוהב לפקוד. סקורדיה היא המנה שתמיד מגיעה לשולחן בתחילת הארוחה, ואני אוהב אותה כל כך. על פניו, בספר המתכון קל מנשוא: שמים במעבד מזון שום, תפוח אדמה מבושל, שקדים (מי חשב שזה עם שקדים?) מלח, חומץ ושמן זית. או, כאן העניינים נראו קצת חשודים כשעשתי ביקש להוסיף לתפוח אדמה אחד ולארבע שיני שום 400 מ"ל שמן זית. כמעט חצי ליטר שמן זית? והמרקם אמור לצאת כמו של חמוס.

לא יודע מה קרה, אבל כשהסקורדיה פגשה את הצלחת היה מדובר בגוש יותר מאשר בממרח אוורירי ושומי. השקדים השתלשלו על כל העסק, והמרקם היה צמיגי ולא כייפי לניגוב. הטעם היה בסדר, מה כבר יכול להיות לא טעים בשום, תפוח אדמה, שקדים ושמן זית? או מרחתי בתוך פיתה והוספתי את מה שנשאר מהתמנונים עם עוד קצת סלט חצילים שהכנתי בלי קשר יום קודם. טעים, אך המתכון רעוע.

הנכונה לבישול הרכיכה הימית הזאת. פניתי חיש קל לגוגל ובדקתי "איפה לעזאזל קונים כאן תמנון טרי?" קיבלתי את התשובות שלי, וכעבור חמש שעות, על השיש במטבח נחו להם שני תמנונים טריים שלמים ומאיימים. זה באמת לא סיפור, ועד מהרה בושל הצמד והכנתי חנאפודי מרינאטו, תמנון כבוש בשמן זית: מערבבים את הזרועות עם שמן זית, חומץ יין לבן, פלפל אנגלי, שום, פטרוזיליה, עלי דפנה ועוד כל מיני מחכים שעתיים ומקבלים מעדן. התמנונים רכים וממלאים את הפה בנעימות חמצמצת. בנוסף הכנתי גם סלטה חנאפודי, סלט תמנון ותפוחי אדמה, שזה סלט חמים וטעים של תפוחי אדמה מטוגנים, זרועות תמנון אחרי שנצרכו על מחבת יחד עם בצ'לים, לימונים והשאר. מושלם. פשוט סלט מושלם לאנשים כמוני שמעדיפים את סלט הירקות שלהם בלי עגבניות, מלפפונים ו... ירקות.

עם סיום פרויקט תמנון עברתי להכין סקורדיה, ממרח שום. אני גם כיוון ביקרתי רק פעם אחת, שלא

— לרצות לרקוד. זה מסוג הספרים שכשאתה שוקע בהם אתה יכול להרגיש את הטעם של המנה, עד שאתה קולט שעשית תנועות לעיסה והילדים מסתכלים עליך מהצד וחושבים שהשתגעתי.

החלטתי שהפעם אני מתרכז רק במנות הראשונות. לא טלה ובקרא אני רוצה קלילות על חוף הים, מה שנקרא ביוונית "מוזה". הספה, אנב, מחולק לפי מפת יוון. בפרק על אתונה מופיעים הממולאים והקטניות הם בפרק על לסבוס והדגים בכרתים.

מנות המזה והסלטים קלות להכנה, חומרי הגלם בסיסיים, והכל עניין של טריות והרכבת המנות. עד שנתקלים בתמנון. כמו הגרעין האיראני, הרגשתי שגם התמנון הוא איום רציני על חגיגת הגליקריה שלי. מי באמת מביא הביתה תמנון טרי ומבשל אותו? שוב תקפה אותי התחושה שגם הסתלבט היווני הוא המצאה, כי איך אפשר להסתלבט מול הים כשעל הראש יש תמנונים לצריכה? עשת עצמו מרגיע את כל החששות וממליץ על הדרך