

המשך מעמ' 8

במשך שנים חשבתי שפיראוס היא מקום שורץ תיירים ומלכודות תיירים, ועבר זמן רב עד שהרשיתי לאליאס לקחת אותי לעיר שבה גדל ובה הוא מכיר כל פינה. העצירה הראשונה שלנו הייתה בנמל הקטן שליד תחנת הכוח לימנאקי, משם המשכנו לשוק של פיראוס. תחילה להיראס (חנות האלמנה), מעדנייה משוכחת במיוחד שאפשר למצוא בה גבינות (יש כאן מבחר רציני של כמה סוגי גבינת פטה בחביות עץ), שמני זית, עגבניות משומרות מסנטוריני, נקניקים, זיתים, חמוצים, פתיתי טרונה, אוזו וראקי. לא רחוק מכאן נמצאת חנות המתוקים ארגנוליס - המקום להצטייד בספון סוויטס ושאר מתוקים יווניים מסורתיים משוכחים. "או אליאס" היא טברנה משפחתית ותיקה בקרבת הים והאקדמיה הצבאית של חיל הים בפיראוס. הוריו של אליאס (המלווה שלי, לא זה שעל שמו נקראת המסעדה) נהגו לקחת אותו לכאן כילד לא-רוחות משפחתיות. לאוכל הנפלא שמבשלים יחד יאני ואשתו, בעיקר דגים ופירות ים, יש טעם של קיץ על שפת הים. לצד ראקי מהכפר קסטלי בהרקליון, כרתים, ריפד יאני את השולחן שלנו בסלסלת לחם,

"בלב פיראוס שוכנת בלאמי, אוזרייה קלאסית שנפתחה בשנות השלושים של המאה העשרים. כולם היו באים הנה - מהמלחים העניים ביותר ועד לבעלי מפעלים אמידים ופוליטיקאים חשובים"

קדם פאווה חמים, דגיגי מארידה מטוגנים, טבעות קלמרי, קערה ענקית של מרק דגים עשיר, תבשיל חורטה וגם שחלות טריות של קיפודי ים, שבדיוק היו בעונה ונחו במשרה של מי ים. היוונים מניחים אותן על פרוסת לחם ומזליפים מעל שמן זית, וזהו מעדן יוצא מן הכלל.

Chira's cheese shop / Aristeidou 26 O Ilias / 104 Chatzikyriakou Avenue

במורד הרחוב וממש בסמוך לכניסה לאקדמיה הצבאית, נמצאת מארגארו - טברנה בת 80 שנה שמ-גישה אוכל מהאי מיקונוס. בעבר היא שימשה בעיקר את אנשי האקדמיה, אבל היום כולם יכולים ליהנות ממזמזמים הבית: הלנגוסטינים המטוגנים. אופציה נוספת לארוחת הצהריים היא דוראמבס - מסעדה מהודרת משנות ה-30 המוקדמות, שמתמחה בדגים ופירות ים, אחת הטובות והידועות בפיראוס. לכאן הגיעו ראשי מדינה, פוליטיקאים ושחקנים, כדי לראות ולהיראות. אפשר לטעום כאן יצורים מהים, שלא פוגשים בכל יום, כמו צדפת ענק מקיוס, מרק דגים, העשוי מ-13 דגים שונים רק כדי שיקבל את טעמו המדויק, וסטיפאדו סאבידה נפלא במיוחד.

בלב פיראוס שוכנת בלאמי, אוזרייה קלאסית שנפתחה בשנות השלושים של המאה העשרים. כולם היו באים הנה - מהמלחים העניים ביותר ועד לבעלי מפע-

טו אידיקון - מכולת שהיא גם טברנה

בלב פיראוס, בשכונת פועלים קטנה בשם טבו נמצאת טו אידיקון - מכולת בת 120 שנה, שהזמן בה מלכת. מאחורי הדלפק מקרר עתיק (העתיק ב אומרים לי), שעובד בלי הפסקה משנת 1938 ועד ה מגרגר ברכות ומלא הוד, הדר וגילופי עץ. הקי מכוסים תמונות, צילומים וזיכרונות, לצד נקני ושרשראות ירקות מיובשים.

אביו של צאפוסטולוס פאפאקונסטנטינו פתח טו אידיקון ב-1920. בבוקר היא תפקדה כמכו ובערב כטברנה לתושבי השכונה ועובדי הנמל. עד ה היא מציעה גבינות מהמחלבה של המשפחה, ירק קטניות ושימורים, ומגישה אוכל ביתי, פשוט וטע את אפוסטולוס אפשר למצוא במרתף, מכין "רציני מהענבים שגדלים בכרם שלו, או פורס נקניק סוג לבאים. פראס קווי, אשתו, מוציאה מהמטבח הקטן קרם פאווה נהדר, עם שמן זית ופרוסות בצל, קפטי מטוגנים, רכים וקלים, כמו כרית נוצות, וגדושים מנג טרייה, גבינות מקומיות, זיתים, צ'יפס וחביתה. כל פשוט, כל כך טעים, כל כך נעים.

Idikon / Psaron 38 & Salaminos

לימנאקי (הנמל הקטן)

במפרץ קטן בפיראוס עומד לו בדד, בצמוד לסיור הדייגים, טו לימנאקי (הנמל הקטן), שמשקיף על מרינ קטנה. שכל מדרגות שורד מהכביש מוביל לתוך הטב רנה, ממש בכניסה למרינה, וחושף את גידולי העגבניו החצילים והפלפלים שכריסטוס ומריה מגדלים ע הגג. כלבים וחתולים מנמנים על המדרגות, ומחכי גם הם לכמה דגים. פעם רק דייגים מקומיים ידעו עי המקום ורק בשבילם טיגנו, צלו וכישלו דגים ופירות י שרק יצאו מהים, אבל היום כל אחד יכול לבוא וליהנות מסרדינים צלויים על הגריל, דגים מטוגנים וסגנאק נפלא של מולים או של תערובת פירות ים. גם מנה זו נקראת על שמה של המחבת הקטנה עם שתי הידיות שמשמשת לטיגון מנות אישיות.

To Limnaki / Molos Keratsini, Piraeus הכוח

מטבח יווני - הוצאה עצמית, 380 עמ', 178 שקל להשיג בחנויות הספרים ובהמנה אונליין באתר גרנו



צביקי עשת



מבחר מנות מהמטבח היווני (צילומים: אנטולי מיכאלו)

נמצאת טו אידיקון, המכולת שהיא גם טברנה. אחרי יום ארוך בפיראוס, ולפני שנכנסים למיטה לחלומות מתר-קים על ים, שמש ודגים שמחים, כדאי לעשות עצירה אחרונה בסטאני, הפעם בפיראוס, לקיימאקי - גלידה יוונית עם מסטיקה.

Vassilainas / 72 Aitolikou & Vitolion Stani / Dragatsi 14

I margaro / 126 Chatzikyriakou Avenue Bellamie / 11 Aggelou Metaksa st, Pasalimani

לים אמידים ופוליטיקאים חשובים. הרבה שירים נכתבו על המקום, עד שנסגר סופית שבשים שנה מאוחר יותר. לפני מספר שנים היא נפתחה מחדש, ומנסה לשחזר את ימי הזהר עם תפריט המתיימר להציע אוכל יווני מסורתי מכל חלקי יוון, והמקום תוסס ומלא בצעירים מקומיים. אני זוכר לטובה בעיקר את הספסל הנוח בחוץ, ששימש לי כמיטה אחרי לילה ארוך במיוחד והרבה מאוד אוזו. אפשרות נוספת בסביבה היא ואסילאינאס - עוד טברנה ותיקה מאוד, שמציעה תפריט טעימות של מנות עונתיות מחומרי גלם מקומיים, ולא רחוק מכאן



כניסה למועדון הופע

הסודות של פיראוס

בספרו, "גרקו מטבח יווני", מביא צביקי עשת את יוון כמו שלא נראתה מעולם. עם מעל למאה מתכונים מוקפדים של אוכל יווני אותנטי, הספר הינו גם ספר מסע ותיירות, עמוס בהמלצות ובפינויות נסתרות המוכרות רק למעטים. כמו בפרק המיוחד על פיראוס, בו מספר עשת על אוזריות ותיקות וטברנות משפחתיות קסומות, המציגות את המיטב שיש למטבח היווני להציע | כתב וצילם: צביקי עשת



סירות דייגים במפרץ לימנאק

המשך בעמ' 8



מכולת-טברנה טו אידיקון