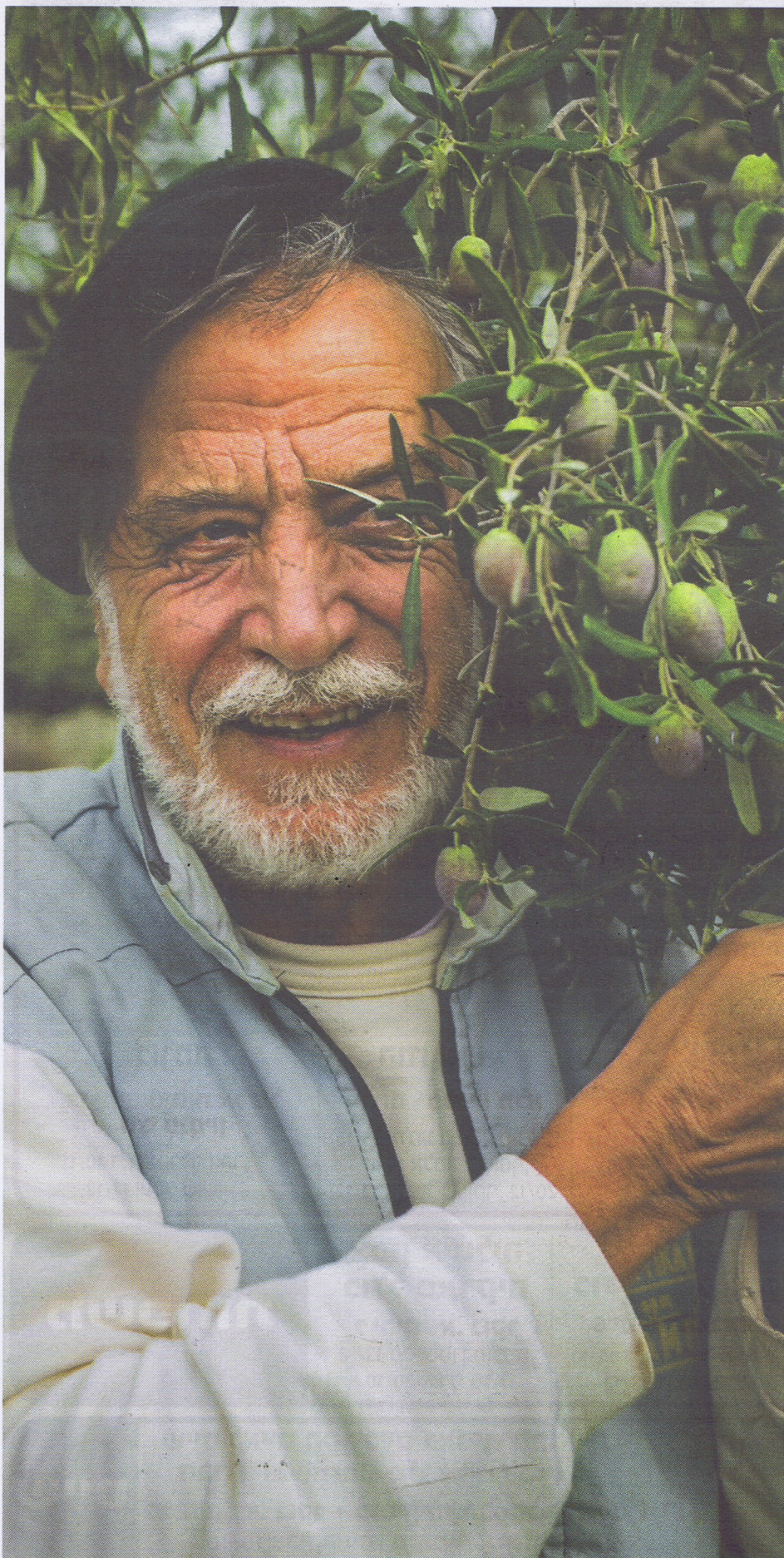


יוון, גם בסתיו

יוון, מיעדי התיירות האהובים על הישראלים, מציעה הרבה מעבר לחופשות בטן גב בחודשי הקיץ החמים. גם בעונת הסתיו, מסתבך אפשר לטייל באתרים שונים בתחומה, כמו לדוגמה בחצי האי חלקידיקי, שעל כמה אתרים מיוחדים בו ממליץ צביקי עשת, האיש שמאחורי הספר "גרקו מטבח יווני"



בכרם של דימיטריס | צילומים: צביקי עשת

אופים את עיגולי הבצק ונווורה משתמשת במ-טאטא כדי להפוך את הפיתות הדקיקות מצד לצד. את המאפים המוכנים היא פורשת על שולחן לה-תקרר לפני שאורזים אותם. בבית הקפה, במרחק שתי דקות נסיעה, מריה מכינה מעלי הבצק פֶּרֶק פיתה - פאי גבינה פונטיאני מסורתי: היא מחממת מחבת עם שמן זית, טובלת שלושה עלי פילו פֶּרֶק בקערה עם מים ומניחה במחבת. מעליהם היא מפזרת גבינת פטה מלוחה ומכסה בשני עלים נר-ספים. את כל הטוב הזה היא מטגנת מכל הצדדים להזהבה, פורסת למשולשים חמים ונפלאים ומגי-שה לצד תה הרים יווני.

Women's Agricultural Cooperative of Agios Antonios / Agios Antonios
On the old road to Halkidiki, 35 km away from Thessaloniki

כרמי זיתים, צעירים ועתיקים, ילוו את הדרך לפולגירוס, כ-45 דקות נסיעה לכיוון צפון, אל כרמי הזיתים של לאדופטרה. בכפר סטגירה, לרגלי הגב-עות המכוסות עצי זית ושיחי אברש ורודים וסגולים בשיא פריחתם, אנחנו פוגשים את דימיטריס ואסי-לאקיס, גבר מזוקן שנראה כמו קפיטן בלב ים. בעברו, הוא מספר, היה מלח, רועה צאן וגם בנקאי. אבל היום, יחד עם בתו, זֶכְרוּלָה, הוא מייצר שמן זית תחתית משור-בח במיוחד, זיתים כבושים וסבונים מכחמשת אלפים עצי זית בני 600 שנה מזן חוֹנְדְרוּלָה המקומי - "הזית השמן" של חלקידיקי. זֶכְרוּלָה מצטרפת אלינו ומציינת שבעונה זו של סוף הקיץ הדובש, שהדבורים מייצרות מפרחי האברש, מיוחד - הוא מתוק, אבל עם סיומת מריה. זהו יום אפור וגשום עם רוח חזקה ועונת המסיק בעיצומה. זכרולה ודימיטריס לוקחים אותנו לעמקי הכרם, אל בין גזעי העצים האיתנים והענפים הכבדים מזיתים שמנים. אין גדרות בין הכרמים אבל כל אחד יודע איפה הכרם שלו מתחיל ואיפה נגמר, והמסיק נעשה כולו ביד. בחלקידיקי גוזמים את עצי הזית כך שיישאר נמוכים ואפשר יהיה לטפס עד לצ-מרתם בעזרת סולם, מה שמשווה להם מראה ריכר-עי וייחודי לאזור. המוסקים על הסלמות, ארגז כרוך לצווארם, תולשים את העלים בתנועת יד מהירה, החלטית ועדינה ומורידים את הזיתים השמנים מבלי לפצוע את העץ. בתוך עשרים וארבע שעות הזיתים של דימיטריס וזכרולה יהפכו לשמן זית, וחלקם ייכ-בשו במי מלח ל"זית חלקידיקי" המפורסמים. מה-שאריות תכין זכרולה את הסבון הכי מקסים שחלמתם עליה, שבכל בוקר במקלחת לוקח אותי בחזרה אל כרם הזיתים הזה. את היום תוכלו לסיים במארגולה, הס-כרנה הקטנטנה של ספוקלס, שמבשל עם המון תשר-קה ויצירתיות מאכלים מקומיים קלאסיים ממחברת המתכונים של אמא שלו.

אל הכפר אפיטס

על שפת הים בחצי האי חלקידיקי הגענו בעקבות ניקוס קצאניס וסוסינדרה, המסעדה שלו (וגם שמה

המשך בעמ' 22

כשעה נסיעה מסלוניקי לכיוון דרום-מזרח נמצא חלקידיקי, מחוז וחצי אי במקדוניה שבצפון יוון, שצורתו מזכירה את קלשון בעל שלוש השיניים של אל הים פוסידון. רצועות החוף הארוכות והחוליות הפכו את חלקידיקי ל-עד נופש מועדף על תיירים ומקומיים כאחד. במ-רכז חצי האי נמצאת הבירה פולגירוס, שידועה בעיקר בזכות שמן הזית האיכותי וזיתי חלקידיקי שגדלים בכרמי זיתים מהעתיקים ביוון.

עלי הגפן של מריאנה

את היום אפשר להתחיל בכרם ובמפעל עלי הג-פן של מריאנה, שמשפחתה מטפחת 150 דונם של ענבים אורגניים מזן סולטנה, קטנטנים ובלי גרעי-נים, ומייצרת מהם "הכול חוץ מיין". בין החודשים אפריל-מאי קוטפים את העלים הצעירים, הדקים והרעננים שגודלם כגודל כף יד, ומשמרים אותם בצ-נצנות. בסוף מאי גוזמים את חלקה העליון של הג-פן, ואת ה"תלתלים" כובשים במי מלח וחומץ. ביוני ויולי עדיין מלקטים את העלים, אבל בעונה הזאת הם קשים ועבים יותר. שישה זוגות ידיים מגלגלים כאן מדי יום 12,000 דולמס, מהעלים הטריים ואחר כך מהמשומרים, וכולם נעלמים עד סופו של כל יום. באוגוסט, כשהענבים בשלים, בוצרים אותם ומייבשים לצימוקים, ורוקחים מהם ספון סוויט (ממתקי כפית) וריבות. מהגפן (השאירות) מייצרים דבש ענבים, ואת היתר מזקקים לציפורו. בחורף גר-זמים את הענפים הגדולים ואלה משמשים לצליית הטלה של ארוחת חג הפסחא. מריאנה וסאקיס, בנה, קיבלו את פנינו בכניסה למפעל המשפחתי עם קפה יווני מבושל, פוגאצה חמה מהתנור, ממולאת בגבינת פטה כבושים וכמוכן עם אותם עלי הגפן הממולאים לפי המתכון הארמני שלמדה מריאנה מאמה, שלא יכולנו להפסיק לאכול מהם.

Marianna's vineleaves / Nea Gonja, www.mariannas.eu/en/index.htm

הקואופרטיב של נשות אגיס אנטוניוס

לא רחוק מכאן, באגיס אנטוניוס, נמצא הקואופרטיב של הנשים הפונטיאניות, מאפייה קטנה ובית קפה הצופה על הר אולימפוס. הפו-נטיאנים הם קבוצה אתנית של יוונים שמקורה בחופי הים השחור מצפון-מזרח לאנטוליה, בא-סיה הקטנה. הם מדברים בניב משלהם ויש להם מטבח ייחודי להם: המאפייה היא חדר קטנטן שבו יושבת קבוצת נשים ומכינה בצקים מסורתיים כמו פילו פֶּרֶק - עלי בצק עגולים ושטוחים שאופים לפני שמשמשים בהם כבסיס למאפים, ואֶבְרִיֶס-טו - אטריות אפיות. זֶפִירוּלָה קורצת מגוש בצק מקמח סולת כדורים במשקל אחיד. זואי, לצדה, משתמשת במקל של מטאטא כדי לרדד כל כדור לעיגול שגבולותיו מסומנים בדיוק על השולחן. עיגול הבצק מצטרף לערימה ואחרי מנוחה קלה קֶנְלָה מרדדת את העיגול עד שהוא דק דק. בתוך תנור העצים הבוהק מונח סָאצי, סיר הפוך שעליו

של בתו). קצאנים, הידוע גם כאנציקלופדיה מהל- כת של הגסטרונומיה היוונית, מבשל כאן אוכל יווני קלאסי עם הרבה דיוק ויצירתיות ועושה שימוש בחומרי גלם מקומיים.

בזמן שאני עומד לידו במטבח הוא עסוק בהכנת המנה הראשונה בארוחה, סלט של תפוחי אדמה מתובל בביצי דגים ומעליו טחינה. הוא מספר על הר אתוס הקדוש, לא רחוק מכאן, הנמצא בקצה אחת ה"אצבעות" של חלקידיקי ובו עשרים מזורים יווניים אורתודוקסיים. הכניסה לנשים ולכל בעל חיים ממין נקבה אסורה בהחלט והנזירים מנהלים אורח חיים מתבודד, שזור בימי צום רבים שבמהלכם חל איסור חמור על שתיית אלכוהול וצריכה של שמן זית, מוצרי חלב, בשר ודגים. הם ניזונים בעיקר מירקות, קטניות ועשבים, במקום מלח הם משתמשים בטחינה (ביצי דגים), ובמקום שמן זית בטחינה. הטחינה היוונית היא מחית חיוורת וסמיכה שנותרת בתום תהליך הייצור של שמן שומשום בכבישה קרה המורפק מזרעים לא קלויים. השמן משמש כחלופה לשמן הזית בימי צום ומחסור, והמחית הנותרת היא הטחינה שהיוונים אוכלים בעיקר לארוחת בוקר, כתוספת ליוגורט. המטבח של קצאנים נראה כמו סטודיו של אמן, עם כפות עץ, סכינים, צנצנות, קערות, סירים ומחבתות פזורים בכל מקום לפי סדר פנימי שברור רק לו. אשתו, הוא מסביר, היא היחידה שיכולה לבשל ולעבוד יחד אתו במטבח. זקן מחודד ומוקפד ממסגר את פניו, ויש לו עיניים גדולות וכחולות שברעת בהן אש נעורים. הוא מוזג לכוסות מים מוגזים מהמעיינות הטבעיים של הכפר ומספר שהתושבים המקומיים רגילים להתקלח במים תוססים. אחרי התלבטות קלה הוא חולץ את הפקק מבקבוק יין לבן יבש מסטוריני שילווה את הארוחה, ונכנס למטבח.

קצאנים, אשתו וסוסורדה הקטנה עורכים את השולחן, מגישים את האוכל, מפנים את הכלים ורורצים אותם, ובמשך כמה שעות ניקוס מוציא מהמטבח מנות מופלאות כמו אותם תפוחי אדמה בטחינה, חביתת קישואים ופסטורמה, פֶּדֶרְמֶנו (אורז עם גרגרי חומוס וסרדינים כבושים), סאבידה עם תרד, דג בקלה מבושל עם תפוחי אדמה, בצל ושזיפים מיובשים, טלה עם אורז ועשבי תיבול עוף בטרחנה עם רוטב עגבניות, נתחי בקר עם פתיתים ברוטב, ולקינוח, כשר כבר אין מקום לעוד פירור, מגיש לשולחן גם קֶרְמָה עם מי ורדים.

הידיים של ניקוס יודעות לבשל אוכל שפותח את העיניים והלב, לבו רחב, הידע שלו עשיר ושופע והמסעדה שלו נפלאה. סעו לשם.

Sgouros Skatzoxiros / Afyto's & Sousourada
Kassandra, Halkidiki, +30 2374 091594



מכינים דולמדם



בצילומים: קופארטיב הנשים של חלקידיקי

