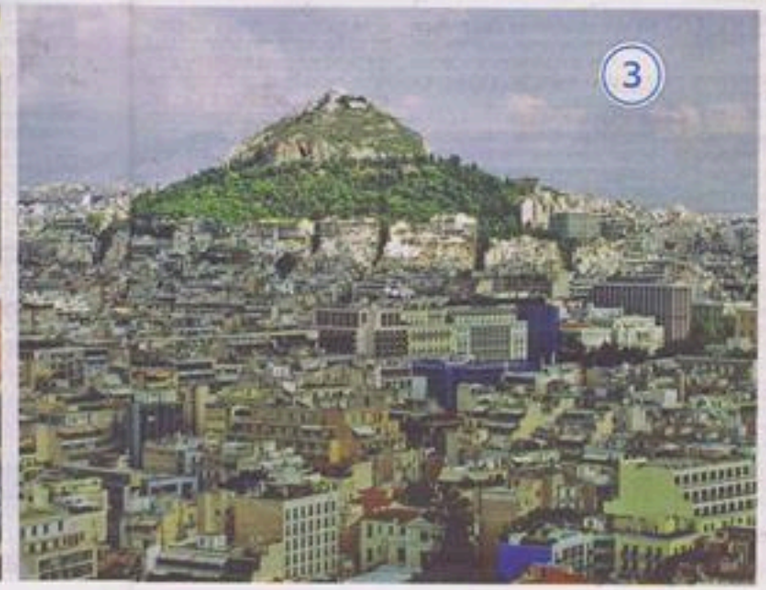
הריחות של אתונה

איש העסקים **צביקי עשת**, בעלי מסעדת גרקו, חזיד חשב שלא כדאי לבזבז זמן על אתונה, עד שגילה את הקסם האינסופי שלה: מסע קולינרי למחוזות האותנטיים ביותר של בירת יוון



1. ג'. תגליות ודברים בשוק המרכזי
3. אתונה, מבט כללי
4. אנטה, מאפייה שמתמחה בבאגים
5. סטאני. לא לוותר על הסנדוויצ'ים
6. מוקה, בית קלייה יווני קלאסי
8. דיפורטו, שוחה וסיעה מיוחדת

אביקי עשת

מיפגר המרבה שלי עם יוון חזר לפני 25 שנה, וכאר חיזיתי כמעט בכל הארץ, ביקרתי בעשרות מקומות, וחבריתי מאות יוונים שהפכו לחלק מחיי שלי. עכשיו אני חולם לפתח מסעדה יוונית אותנטית בישראל, ולכן שלוש שנים החלום התגשם. בנוסף כל ביקוריי ביוון מעולם לא עצרתי באתונה, שנתפסה בעיני, כמו בעיני הרבה אנשים אחרים, כעיר שלא כדאי לבזבז עליה זמן. כאן שהתחדרתי הזיזי שעבר אותי על חוסר המסעדה גילה לי את הקסם הארכיטקטי של העיר, אני לא מפסיק אף הזדמנות לסיור בה. בחודש הזיזי שלח מתעכב המתחדר עוד יותר, עם שילוב של אוכל ביתי שאין שני לו, מגוון קולינרי אינסופי והשפעות מדהים מהמרחשות רק בעונה הקרה.

השוק של אתונה

השוק המרכזי של אתונה, שנקרא גם שוק הארוחות, הוא שוק מרתק ומשולב שאפשר להסביר בו יום שלם. בסמוך לכניסה הראשית נמצא מוקה (Mokka) – מסעדת בית קפה יווני קלאסי ותיק ובית קלייה לקפה. מומלץ בחום לפתח כאן את הבוקר עם כוס סוד הבוקר Sid (Kavé) שמגיעה בפינג'אן קטן בכשיל מיוחדת ואתר הנרגש עם פיסה מסנה של רחת לוקום ואלחזות של "שמן מיוחד" שמגיעים במקום מתאנים יבשות, תמרי בוטנים ועלי ורדים.

Mokka, Athinas 44
www.mokka.gr/en

עמוק בתוך השוק, נקנה מסוגת הבשר, נמצאת ארפיריס, מסרנה שבר הנמה באמצע ביתי חבי פשוט הכי טעים. הבשרולים מתחילים בשעות חלילה המאוחרות – מעמידים סדרים, רחוחים הבשרולים, המכרכות הנעה ארבע לוגות כיסר חבל עיסר מנגל מנגשי ניחוסה מאחרי רשי רגע ומכרת. מעבר לחיסרגנ, על הבריים, מדי ערב מעלי רחוחת הבשרולים שמגלאים את האחרי.

ארפיריס מעולה מאז 1890 הבריאה לשעלי האחר אוכל ביתי מכנ. הוים חזר רגיה המקומיה שרוצאת להבשרולים וכלל הלקוחות, קבעים כרשיים, מנת הרגל, שמרעות בעיקר לחרים מלילה מעבר של הרבה אזר הבשרות, הוא הנעה מלילה של מנת (Pasa) – מרק ארמטי שנרוץ מעבר רחת חרוף של חלקי פנים, עשרה מקרנה רלל של כבש. כשעות הבחרים המקום כבר הוסה מקומרים ומעכרי חשק שבאים לארחה מעד ביקר המרנה של מרק מגרנה, מסאקרדיו ובעיקר חרר הארה, הבשרל שעונת ומכבית, או מרק אבגולמנו המבוסס עם כשתאת בשר. הכי ביתי שיש, הכי יווני בעולם.

Ipiros, Philopolmenous 4

רחוב אבריפידו

אחר הרחובות שאני הכי אוהב באתונה נמצא ממש ליד השוק הלא רא אבריפידו (Evripidou) אני יכול לבלות בו יום שלם בין חנויות התבלינים, חנויות ציוד וכלי מטבח, מאפיות מסורתיות וחנויות נקניקים לעצמי, לטעום, לשתות כוסית אוזו ולהנשיך הלאה.

מיראן קוריגליאן (Miran Kouroupiliani) הוה פלוס ארמני בשנגיע לאתונה בשנת 1922 ושתה מפעל קטן חנות לייצור ומכור מסטרמה ונקניקי מנגל, שאותם ייצר בשיטות ארמניות מסורתיות. בארמנית הוי מכרים את הפסטרמה – בשר בקרם ומיוקם ברוח – מבשר נמל. ביחוק אין נמלים, האת הפסטרמה מכרים מבשר בקר מבוקר בתוספות תבלי נים שונים "ציקנ" ותפוח מאריה, כמון ושרי מטלה ברגרדי הילבנה, גם חום, 99 שנה אחר, אפשר לטעמו את הנות הנקניקים של הנשפחה מקשטת בטאת נקניקים ונמות של שם מיוחס שהלוחות מתחקרת. בנוסף אפשר לטעום כאן נקניקים מאחרים שנים ביוון, ולהצטייר בפר מסרמה מסרים שונים.

Miran Pastourmi shop, Evripidou 45
www.miran.gr

מנם מנגל נמצאת מה קרמנליידיקה (Ta Karamanlidika), מקרנייה שמתמחה בבשרים מתמחות הבינונית התוצאתיות. יש כאן בשרים ונקניקים מתבלים וחושנים, בכינות מקבילה, מה הפסטרמרמיתה ומרנים מפיל שמגולאים בנקניק מסטרמה מרגרת.

Ta Karamanlidika, Evripidou 52 & Sokratous 1
שני־שבת 23:00-12:00, ראשון סגור
www.karamanlidika.gr

גם המאפיה של אנטה נמצאת ברחוב כאן. זו מאפיה מסורתית, "פר רגר", כפי שמכנים אותה היוונים. הכאן אני מגעיר בשמרים, קרואסון ויקלוראקי ומנגי מכרים בכל המקומות.

Agathe, Evripidou 52 and Sokratous 1

בקצה הרחוב נמצאת אנסטיס, חנות התבלינים מס' 1 של אתונה. חיבה לחיבנם ולרבים אדרנו, שהוא הראשון של עשרי חתיבות המשחר מכלל המסמה היווני ללא עודרין. האדרנו שמיל ביוון עשיר ואיכותי בפרחיר, ומחיבים משתמשים בו להיכול של כל מאכל מנעה. מדי חדש אני מביא לכאן בפרחיר מדי לקנות אדרנו למטעמה שלי.

O.Anastis spice shop, Evripidou 57

דיפורטו

זו המקום הכי אהוב עליי באתונה, שמחת נפרקת בפרחוד מהארץ בפבכל הכי יום של בילוי בו, בחסת האנשים, הדיבורים, הרחוי הנרחה,

הרבינה (הרוץ חלבן היווני) האוכל, אני האוכל. המקום הקטן נמצא שכנה אחת מתחת לפני הרחוב בבניין מיוחד שמאחרי הקיוק המרכזי של אתונה, הנקרא ביוונית "שתי חלונות", על שם שתי הלוחות המבוילות לכרוף הבניין. הוא קיים מאז 1875. אין שלט בכניסה, אין תפריט, וקרסיבה המעלים הוקף, לא מרבר מילה באנגלית, אבל מכבים את כל האוכל שיש לו לתבשילים שבמרים הכבשים שלו. קחל הלקוחות קבע ברחוב הנגיע לכאן כבר עשרות שנים, רבר אחר רבר. קרסיבו תמיד בעיקר, האוכל תמיד נפלא.

קראים לו הרשטרי קרסיבו הוא בעיר. ב־1950 הוא הגיע לכאן בגיל 14 הלבר לבשל. בשהבעלים מת, ב־1957, הוא הפך את מקומו. עוד לפני שמתרשמים, אמסרים, הפולית שלו, מגיע על השולחן קרסנה קרה קטנה שבתוכה שקיע כר אלחנים עם רבינה קרה – שקרסיבו מכין בעצמו הבאתנו בחבית הנע הנעיקות שמגלאות את המקום. בר קרה הקטנה הזו בלב אתונה חמון עמר מלבנו, האוכל לא השתנה כמאים מהיום שבו המקום נפתח לפני 140 שנה. מדי יום קרסיבו מעמיר סרים ומבשל מהרשרשאר הקטן – מרק ברגרי חיטים (Revithia) מלא יוני מושלם, סרגים מסנגים, קרחות בשר. הוא מכין את קרם הפאבה הטוב ביותר בוון רעלו הוא מנת פרחות בצל מגיל ושלמל ירוק חריף, ורגים שחרים. שמן רת וחרבנת לימון, ברגע של חלשה הוא הסכים לגלות לי את סוד הכנה הזאת, שנאמר מנשת בנמקרה שלי מדי יום.

Diporto, Sokratous 9-5 Theatrou
12:00-19:00, ראשון סגור

קוסטאס

את הסופלאקי הכי טוב הכי אותנטי באתונה מכינים בקוסטאס (Kosta's) – רלשן קטן הנגיע ללא מקומות ישבה. לחרות מילה הקטן, אראשר לפספס אותה בכל שעות היום משחרר במקום הוה של אנשים שנעשקר לכיבר המסנה. קוסטאס בבכרות הבעבנו מילה את נתוח הבשר על שלבבה להמם הלא על נריל מחמים וחוקר את הפיפרים הלחמים ביריים הנשפח, הוא מאיר בקבנות הבשר לחרבלות בעבות בשקלת ברזל, ובעתים מניח על הגריל פיתות מסנות בשמן רח. את קבנות הבשר הוא מחלץ מהשרשר מרחמנות, ומנקיף מעל רשנ אחים מדר, מרגן או חריף, מרחמת בצל, עגבנייה ו"פפ.

Kosta's souvlaki Pl. Agias Irinis 2, Monastiraki

סטאני

סטאני, מילקיבר משפחתי מסורתי, קיים מאמת 1931. מבין 1,600 "בתי הלב" שהיו מסרים בעבר בתחבי העיר ומסכרו יוצרים הנאר מוצרי חלב, כיום סטאני עומר לבדו. מעבר לגבינות הבלא מחלב בכבים הנגיע מדי ביקר מחנות מכנה לא רחוק מאתונה, מרבים באן שלל מעי רגים, עגנות וקנאים על מנות הגבינות המחלב בעבנות יר. זה המקום הטוב ביחבר בעיר לסנרים ולמאפי בוקר. בין הבחר יש כאן מסטלגריה (Mastalgeria) מבין מתחי עשרי מין עגבים מעוך שלא עבר מיגון או חתמנת, גלקסבוריקו (Galaktoboureko) מאפה פילו מרוך במילוי מרינג ובין המלח, ריזוגאלו (Rizogalo) מרינג אורז מי רגלים שחרת של אבנת קינמון, קיריפיתה (מאפה בגיבנו) המקמקמיתה (מאפה פילו תרד וגבינות. אבל הבחר שבשבילו באים הלקוחות הקבועים הוא הלוקר מרים – מיפגנרות מכנות הפלאות שמכנים במקום לפי הנמנה. ה"מאפ, עבור המקום המנמנה להלקוחות, מבנע חיום מהבלילה בהנעות יר אחת חלקה המפחרר אחת בעיקנות לחוך הקטן המבנעבע, תוך שהוא מנמנ חוד מבחנו, ברגע הנכרון שבו הבלילה הקטנן נרשקים. בעונת מגל עץ הוא מרחק בין הלוקחרים הוקר אחים עי שהם הוכנים ובחנים מכל הנ' רדים. הוא מכיס אחים מתבשמים ברבע מיחר הבגיע הריחר מלאקנרת המפחרים באמת קינמון. כשהה חם ומרר, זה ללא מפח אחר הרבנים הכי מעניים בעולם.

Stani, 10 M.Koropouli, Omonoia
שני־שבת 23:00-6:15, ראשון 7:30-23:00
www.stani1931.gr

הופעות ומוזיקה חיה

עונת הקיפעות הרשמית ביוון הוא הוקנ הנרוץ, ובאתונה יש חיי לילה מעניים. אין שום רבר שמשמחות הקפעה חיה במקומות נחול אר לחלוקן בנמרנה אינטרמית. כל ערבי יוון ניתנים לעונת הקפעות, החל מהמסרמים ביחבר ועד לחרבנים מוקלים אינטרמיים ואחנגנים. אפשר לראות את שלוחת הקפלאים – נלקיבה, נגלים לרדים ומבר לים קוראים – ביחבר במקרנן Fos הוקיבה, או לחנים הנעה בבתרנן (Vox) עם שתי הרחות בנמה ת'אדרדרו וסטלה קאלי. אם תרגו מעמר אינטרמי יחבר, אפשר לבנוא הקפעה של הרבנים שנים בנמרנה הנקסרמה בגלית מרגנה בכל שיבי הראשה.

FOS, Voutadon 6, Gazi
Vox Club, Iera Odos 16, Gazi