



הבזאר. חאן עות'מאני שהפך למתחם מסעדות

הטעם של עכו

מתחת לאף, בלי ששמתם לב, הפכה עכו למעצמה של אוכל משובח וסצנת ברים צעירה ותוססת • סיור אוכל בבזאר הטורקי המתחדש | מרים קוז

השף הביוטי

במרחק צעדים ספורים מ"קושקה שוכנת מסעדת דלאל, מסעדת דגים של השף הצעיר והמעניין ביותר שיש כרגע בארץ. אוסאמה דלאל הוא בן 24, שנראה צעיר מגילו, יליד עכו ובן לאחת המשפחות העתיקות בעיר, חובש משקפי היפסטר בעלי מסגרת שחורה, עושה קסמים בקדרות הדגים, ומסוגל לתת תיאוריות והסברים על אוכל (בעל פה, לא בתפריט) שיע- שו בית ספר לאייל שני.

דלאל מתחיל את הבוקר במזח ויודע לש- לוף מהרשתות את הדגים המוצלחים ביותר של אותו בוקר. איך הוא יודע? מחלון ביתה של דר- דתו, שנמצא בדיוק מעל המזח, היו הדייגים זור- רקים חכות. יותר קרוב מזה לרשת – באמת אין. במנות הראשונות תקבלו לובסטר (48 שקל) פטאייר, מאפה בצק דמוי אוזון המן ממולא תרד ומדורים, מרק צנובר עם טרטור דג ים (45 שקל), ברוסקטה מלחם שנאפה בתרשיחא ודגי סאינס טריים מרוסקים, קלמרי, הל, עלים ועשבי תי- בול, וכל זה אפוי בתנור.

במנות העיקריות מככבים דגי הים. במנה הנקראת מנת דלאל, מוגשים הדגים מעל פירה חומס טחון עם לאבנה, אפונה מעושנת, וניל ולימון. בכל מאכלי הדגים תרכובות של טעמים, וכל עלה, כל ירק וכל תבלין (חובבי זה, נענע, ג'רג'יר ועוד) מנומקים עד תום (החל מ-68 שקל למנה). דלאל מפרש את הבישול שלו כמסורת, שהוא לקח צעד אחד קדימה, בישול ערבי עכשווי. בניגוד לשפים החדש שכל אחד מהם מתהדר בשם של שף מפורסם אשר על ידיו יצק שמן זית, הגה לכס כישרון צעיר שמודה כי לא למד הרבה בישול, לא בישלו במשפחה, אבל יש לו את זה: כישרון, יצירתיות ויכולת חד- פעמית להבין את האוכל מחמש דיסציפלינות שונות לפחות: תרבות, היסטוריה, טעם, חומר וחוש הרמוניה של כל אלה. דלאל מערב טעמים בהפתעה, לא לפני שחקר כל טעם ורכיב במנה, ובנה לה הסבר ופילוסופיה. למשל "סירייה", מנה שמיתרגמת בעברית ל"אשת הדייג", מערבת מטבח "עשיר" ומטבח "עני". דג, בצל ואורז – שיש בכל מטבח, וזעפרן – שפעם ייחד רק מטבחים של עשירים בעוד העניים קישטו

הקיר ועד הקונסים היפים בהן מוגשות המנות – הוא תחרות רצינית לכל מסעדה בעיר. מילת הקסם של קוקושקה ושל השף שלה, גיל רודיטי (38), היא "בקטנה". המקום קטן, התפריט לא יותר מדי ארוך, המנות בגודל נשנוש פלוס והמחירים זעיריירים. אבל הטעם, ההקפדה, והאסתטיקה של ההגשה – גדולים. מאוד-מאוד גדולים.

מאז ימי הנקניקיות מכל העולם (והן עדיין כאן, 28 שקל למנה) נוספו לתפריט המבורגר (הטוב ביותר שאכלתי בשנה אחרונה, כולל כל השמות שאתם מגלגלים כעת בראש, 33 שקל), שיפור שרימפס מעולה (33 שקל) קלמרי (גם הוא הפריך, הטרי והטוב שתמצאו, גם אם תח- פשו היטב בכל הארץ, 33 שקל), ומנה שתסעיר את דימונם של הילדים: פלאפל סרטנים המור- גש ברבעים של פיתה (28 שקל), שזה ככל הנ- ראה הרבר הקרוב ביותר למעדני המזללה התת- ימית של בוב ספוג. הצ'יפס היו ונשארו הצ'יפס הטובים ביותר שאכלתי בחיי ומנת הפיש אנד צ'יפס (דג קוד, 33 שקל) תשכנע כל חובב דגים וצ'יפס להזמין מיד מנה נוספת. הצמחונים יק- בלו המבורגר פטריות, חובבי הברירה יחגגו עם "מלכה".

"על מצע עשבי תיבול" זה אומר שרק לפני שעה קלה העשבים האלה לוקטו בשדות על ידי מלקי- טות מקצועיות. ליקוט ומיון עשבים ועלים הוא כמעט ספורט מקומי, והידע הוא תורה שבעל פה שעוברת מסבתא, לבת ולנכדה. ובכלל, יש בעכו תחושה אמיתית של מהשדה או מהים – לצלחת. המלקטות יושבות ממש בפתח של הב- זאר הטורקי, אחד ממתחמי המסעדות הנהדרות של עכו, וכאשר הן מסיימות למיין – העלים מגיעים למטבחי השפים. עניין של 2 מטרים.

השף המינימליסטי

הבזאר הטורקי הוא חאן עות'מאני ישן, בפאתי השוק וקרוב לנמל (רחוב ויצמן 1, ומי- סלול ההליכה משולט היטב), שהוסב לפני שנ- תיים למתחם של מסעדות, גלריות ובקרום גם בתי קפה. ההתחלה לא הייתה קלה, אבל ההמשך המתהווה כרגע מצדיק בגדול את ההמתנה.

התחנה הראשונה שלנו היא קוקושקה, שנ- פתחה לפני שנתיים כמזללת גורמה של צ'יפס, בירה ונקניקיות אבל השתדרגה מאז כל כך, עד שבשלב זה המקום צנוע הממדים, אך המעוצב היטב לכל פרט – מריהוט הפורמייקה ואריחי

זה לא יהיה מוגזם אם נאמר שעכו הופכת למעצמה קולינרית. זה לא חדש, אתם אומרים? זה בוודאי משום שאתם חושבים על עכו רק כמושגים של חומס ודגים, שתמיד היו שם, בצלחת, עד כי מותר לשער שאפילו הצלבנים ונפוליאון בונפרטה התכבדו בסעודות חומס ודגים על הגריל, לפני שהתייאשו מהמזרח התיכון והפליגו בחזרה לאירופה, ולא לפני שהשאירו מאחוריהם אתרים ארכיאולוגיים מפוארים, שזיכו את עכו בתואר היוקרתי "אתר מורשת עולמית של אונסק"ו". כראי מדי פעם להזכיר, כי אתר מורשת עולמית פירושו שיש באתר הזה אוצרות תרבות, שחשיבותם משות- פת להיסטוריה האנושית כולה. תחשבו על זה בפעם הבאה שאתם מבקרים בעכו ואל תדלגו על אולמות האבירים.

אבל אם הייתי שף תל-אביבי, הייתי מתחיי- לה לדאוג לא בגלל הארכיאולוגיה, אלא בגלל שבעכו מתפתחת סצנה חדשה של אוכל משובח. ואם כתוב בתפריטים של מסעדות עכו "מבוסס על חומרי גלם טריים" זה אומר שהשף הרגע חוזר מהמזח, ממעגן הדייגים, ובחר בעצמו את הדגה המצטיינת לארוחת הצהריים. ואם כתוב



נורית פורן. משיווק לסיורים



אוסאמה דלאל. מתחיל במזח

בקרב אנשים כבר הייתם?

אטרקציה חדשה ומעניינת בעכו: קרבות אנשים, בהשראת אתרים ארכיאולוגיים מקבילים בעולם, שכבר הפכו למסורת. שחזור קרבות אנשים על סוסים ומשתה אנשים באתר "המצודה" מחכים לכם כעת גם בעכו. תאכלו באווירת ימי הביניים (כדיינים וללא סכ"ם) ותצפו בקרבות אנשים רכובים על סוסים, עוטים שריון, תלבושות משוחזרות וכלי נשק. האירוע מתרחש בהיפורדום של המצודה, אחד המכנים הצלבניים היפים בעולם, ולא מדלגים שם על הסברים לילדים בנושא מסעי הצלב. לאחר קרב האנשים, הילדים מוזמנים להשתתף בסדנת יצירה ארכיאולוגית, לחצוב בגושי אבנים וסלעים ולמצוא מזכרות ומדליות (45 דקות). כל הפ"טים על תאריכי ושעות המופעים באתר:

www.eventim.co.il

מחיר למופע הסוסים: 90 שקל מגיל 3 ומעלה. זוג הורים ושני ילדים: 320 שקל. כרטיס משולב למופע הסוסים ולמשתה: 290 שקל לאדם מגיל 3 ומעלה.



מנות בקוקושהקה. קטן וטעים



חנות הקראמיקה הארמנית



המלקטות. ספורט מקומי



סבידה. מאכלים ומאפי טאבון

חילת הקסם של קוקושהקה ושל השף שלה, גיל רודיטי (38), היא "בקטנה". המקום קטן, המנות בגודל נשנוש פלוס, אבל הטעם והאסתטיקה של ההגשה גדולים

בגישושים לסיוורים באזור עכו, סיוורים בהם רצתה להדגיש את נושא הדגים. לפני כשנה, כאשר דלאל פתח את המסעדה שלו בבזאר הטורקי, הם נפגשו, והיא הבינה אחרי שיחה קצרה איתו שהוא הוא הערך המוסף של סיוורי האוכל שהיא רוצה לקיים בעכו: בן המקום, המסייר על רקע נוף ילדותו. הם בנו יחד סיוור המתחיל במעגן של עכו, ליד מרסא (עד מסעדת שף נהדרת שווה מאוד לאכול בה). המשתתפים מתכבדים בממולאים של דלאל (עלי הגפן שלו, הנפלאים) ובערק. הוא מספר על בית ילדותו, הבית של דודתו על החומות, על החיבור בין האוכל שלו למקום שבו גדל, ואז מתחילים לסייר בסמטאות, באתרי הטמפלרים, בבית הכנסת הרמז"ל, עוברים בשוק ודוגמים פלאפל וחומוס, לומדים איך לנגב חומוס כמו הערבים, לומדים של ראיס אדורה, אחד הדייגים בדוכן הדגים של ראיס אדורה, אחד הדייגים שדלאל קונה אצלו, ושם לומדים איך להכין סביצה על המקום: מפלטים את הדגים, מס' דרים בכלי, מכינים מרינדה ולא מאמינים עד כמה המאכל בעל השם האופנתי קל להכנה. עוברים באטליז ולומדים להכין טרטור. עוברים בדוכני תבלינים ומריחים, שומעים וטועמים, וגם לומדים מה מתאים למה בבישול. מקנחים בכנאפה או בסחלב הם ובקפה אצל באדר בשוק בחורף.

● סיוורי עכו נערכים בימי שישי, 10:00-13:00, ומחירים מעט יקר יותר: 150 שקל למש'תתן, בגלל הדרכת השף וחומרי הגלם. להזמנה: 052-8283022

את המנה הזו בכורכום. מעל כל זה דלאל מו' סיף צנובר, קשי, מנגו ושמן. נו, מה יש עוד להגיד.

למנה אחרת, שנקראת "מוסכן", הוא קורא "צלבנית". המנה משחזרת את האוכל שאכלו הצלבנים בעכו: לחם, סרדינים ובצל.

כל המקום הוא שני חללים כוכיים, באחד מבשלים דלאל ובן דודו, ובשני אוכלים, ולכן רק טבעי שהחלום המיידני שלו הוא להגדיל מעט את שטח המסעדה. לטווח הבינוני הוא יסתפק ב"להמשיך להיות מאושר". ומה החלום הכי גדול שלך? אני מתעניינת. "להיות רועה צאן". על השאלה מי השף הטוב בארץ הוא עונה ללא היסוס: "דוחול" (מדיאנה, נצרת).

● פתוח בכל יום, 11:00-23:00. שף ייחודי, מקום ייחודי ואוכל חד-פעמי בכל מובן.

ללכת בעקבות הטעם

לפני שנה וחצי הרגישה נורית פורן, 41, תו' שבת כפר ורדים, נשואה ואם לשניים, שמשבר גיל ה-40 מאותת לה לפרוש מתפקידי ניהול ושיווק. היא לקחה את ההובי שלה, פנתה בז' וזיית חדה לשכנים הקרובים שלה, בני-ת'שיחא, ובנתה סיוורי אוכל בעיירה הגלילית היפהפיה. כשכנה היא הבחינה בתהליך ההתפתחות הקו' לינרי של ת'שיחא, והיום היא מובילה בעיירה סיוורי אוכל בני שלוש שעות, המתחילים בסמ' טאות הגבוהות שליד הכנסייה הקאתולית, שם היא מקבלת את פני המשתתפים בממולאים ובי' ליקר, ואז הקבוצה מתחילה לרדת למטה לכיוון השוק, ובכל פעם עוצרים בתחנת אוכל אחרת. ויש הרבה.

מדי פעם עוצרים בבאסטות ומכינים ביחד סלטים וירקות. הסיוור כולל טעימות רבות: ממולאים, פוקצ'ות ולחמים, זיתים, פלאפל, יר' קות, חומוס, מג'דרה, שווארמה, כנאפה וגלידה. איך תאכלו את כל זה? אכן, קשה לענות.

נורית מחלקת למשתתפים עגלות שוק כדי שיוכלו לשאת כל מה שירכשו בדרך (מרוק' נים לתא המטען ומחזירים לה את העגלות). שלוש שעות סיוור בכל שבת, 10:00-13:00, עלות: 120 שקל למשתתף.

כשמסרה את סיוורי ת'שיחא החלה נורית

עוד בבזאר הטורקי

גלריה סוזה

מרכז אמנות והפצות אתניים. קרמיקה ארמנית, סריגה דרווית, אמנות מקומית יהודית וערבית. חנות גלריה יפה, וכמו בעכו, בעוד בעלת הגלריה יושבת בפנים, מפעיל בעלה דוכן מיצים טריים בכניסה לבזאר.

מרקטו

ממש חדש והרגע נפתח בבזאר הטורקי: הכל בטאבון והכל סביב הטאבון. עמרי שחר מנהריה מגיש דגים, פיצות, פירות ים, בשרים, הכל בסגנון ים-תיכוני ואיטלקי, מ-30 שקל לפיצה ועד 90 לאנטרקוט.

סבידה

תחנת אוכל נוספת בבזאר הטורקי, בר דגים ופירות ים, במרכז טאבון, ולוח עץ גדול מספר בכל יום מה בתפריט, המשתנה על פי מה שמציע הים. הרגש הייחודי של המקום: שילוב של מאכלי ים ומאפי טאבון.

קטלאן בר

בר אלכוהול חדש בבזאר הטורקי, כנראה עונה על התואר הבר הקטן ביותר בארץ. סופיאן דהאר, תושב העיר, מציע משקאות וקוקטיילים, מוזיקה וגם מקום לצאת ולבלות בו בלילה, אחרי האוכל.