



צילומים: לילי רוזן רוהר

עבו האמיתית

המטרה לנצח את גל הקור המשתק ביציאה לחוויה קולינרית עם החבר הנהנתן **האמצעי** לגלות את סודות האוכל של עבו העתיקה **חגית אברון** בסיוור שמתחיל בדגים טריים, ממשיך בסלט שנאכל בידיים ונגמר בקסמים במסעדת שף בשוק

ש לי חברים בכל מיני כיסים. יש כאלו שהיו איתי כטיול בלתי נשכח, חברת נפש שהכרתי בסדנה רוחנית, יש לי חברה שפית חרדית ועוד אנשים רבים המעשירים את חיי. בכיס מיוחד אני מטמינה את החברים הנהנתנים שלי. בחבורה הגרגרנית נמנים אומניבורים, שתכליתו של כל מפגש בינינו הוא טירוף חושים קולינרי. כשגל הקור האחרון הרעיד את המדינה ורוב בני הדעת התחפרו מתחת לפוך או לצד החימום, הרגשתי שאני חייבת להתאווור, לפגוש חברים טובים ולאכול משהו מסעיר. מיד פניתי למאגר הנהנתני שלי וגייסתי למשימה את חגי, שכבר הוכיח שאינו יודע להגיד "לא" לגחמות שלי, גם אם הן מופיעות בשבוע הכי קר בשנה. היה קל לפתות אותו. סיפורתי לו על אודות נורית פורן, אחת שיודעת איפה נמצאים הביסים הכי טעימים. כבר השתתפתי באחד מסיווריה שגילה את

צפונות מעלות תרשיחא, וכעת היא גיבשה סיוור טעמים מרתק בעכו. וכך, בבוקרו של היום הכי סוער במדינה, מצאנו את עצמנו צולחים את נחלי הכבישים עם הפנים צפונה. שעה וחצי מהמרכז ואנחנו בלב העיר העתיקה של עכו. מנהרת הזמן הישראלית העבירה אותנו באחת מאווירת המטרופולין הרחוקה לאווירת העיר האוצרת בשומת תבלינים לצד היסטוריה בת 5,000 שנה. לבנו התחמם ברגע המפגש עם קשת ריחות צבעונית שאימה לבקע את ארובות האף ולפצח את החך המשתוקק. יש משהו אמיתי בשוק של עכו. האותנטיות נשמרת בזכות התמהיל המדויק והלא מתיימר של הדוכנים המציגים את שפע אוצרות אדמת הגליל והדגה הטרייה שמגיעה ישירות מהחכות והסירות. ואולי זה דווקא בזכות העובדה שחרף האימים מכל עבר, העיר מצליחה לשמור על מארג עדין ולא מוחצן

של דו קיום ועל תחושה ידידותית ומסבירת פנים שאינה נגועה בחנופת יתר. את מורי הנבוכים שלנו פגשנו בנמל לצד הגלים הזועמים, נאבקים בבדיחות הדעת בשרידי מטרייה שכשלה. היא, נורית פורן, מדריכת תענוגות יהודייה מכפר ורדים, והוא אוסמה דלאל, שף ערבי צעיר שגדל בין סמטאות העיר. יש מי שיגיד שהגורל הפגיש ביניהם כדי שיקימו ביחד מיוזם קולינרי תיירותי ומרתק, המציג את תרבות האוכל המקומית ללא יותר מדי הגדרות ועם הרבה כבוד למסורת. השאיפה הכמוסה היא שביים מן הימים, בזכות חיבורים כאלה בין אנשים ובין טעמים, יתפוגגו כל המחיצות. השניים הכירו בשעה שנורית תרה אחר אדם שישלים אותה בסיוור האוכל שייסדה בעכו. באחד מימות החיפושיים היא ישבה מהורהרת בטאפאס בר הזערורי של אוסמה דלאל בבזאר התורכי שבשוק. הוא פיתה אותה בדגי ים

נאים והחיבור היה כמעט מייד. אפשר לחוש בו היטב במהלך הסיוור המשותף עמם. נורית שולה ממולאים מסיר מהביל ומספרת את סיפור הקריירה השנייה שלה. בעברה הייתה מנהלת בכירה בחברת ענק, ובין הישיבות המשמיות השתוקקה למשהו חדש שיתבל את חייה. דלאל מספר בעברית של אלתרמן על משחקי ילדות בין הסלעים ועל הדגים שנהג לשלות ממעמקים. אחר כך הוא רכש השכלה, למד מינהל בתי מלון ושאף ליצור משהו משל עצמו. בת זוגו לחיים שכנעה אותו שיעודו טמון בין אצבעותיו, וכיום הוא מממש אותו בסיוורים המרתקים, המסתיימים כבר הדגים שלו. חגי מחליט לבשל דגים לארוחת הערב, ושנינו נזכרים בארוחת השחיתות שרקחנו לאחר מסע קניות סוער בשוק הבוקרייה בברצלונה, ויודעים שגם בעכו לא פראירים. בדוכן של עבד הדייג עצרנו לפטפוט וכדי לראות מה הניבו הגלים. זה היה דג פלמור בעל מבט חודר, שדלאל פילט בזריזות במקום, תיבל במיני פירות, עשבים ותבלינים והגיש אל פינו בריכוז ובתשומת לב של אדם שיעודו נהיר לו. המשכנו בטיול בין הרחובות הצרים ואבני החומות סחופות הרוח, ודיברנו בנחת על החיים בגליל בכלל ובעכו בפרט. נורית מפנה אותנו לדוכן של כדורי זהב וטובלת עבורנו כדורים ירקקים ונימוחים בחומוס חם. היה לזה טעם מתמשך, שנפרש בפה בנחות ונותן

חגי ואני עוצמים עיניים ומתמסרים לביסים שדלאל מתעקש להגיש לנו בידיו כדי לוודא שכל רובד הטעמים יתערבל היטב בפה

לכל בלוטת טעם את הליטוף שלה. בדוכן הירקות הסמוך מקימה נורית מהומה עליזה. היא שולפת נייר מרשרש, עורמת ירקות ופירות ודוחפת ידיים לסלט שדלאל הכין באותו זמן. זה היה סלט "מה שמתחשק" - צבעוני ומתפקע מטירות האדמה. חגי ואני עוצמים עיניים ומתמסרים לביסים שדלאל מתעקש להגיש לנו בידיו כדי לוודא שכל רובד הטעמים יתערבל היטב בפה. יש לדלאל פילוסופיית חיים מגובשת ותפיסת עולם ייחודית. בהתחלה הוא מעט מבלבל במראה הצעיר החולמני, אך מאחורי החזות הזו מסתתרת נפש יצירתית העוסקת בצניעות ובכובד ראש בהענקת חוויה ייחודית, הן בסיוורים עם נורית והן במסעדתו הזעירה. לקראת סיום הסיוור, כשחגי ואני שבויים בקסם העכואי, הפציעה נורית בכוסית של סחלב, בנגיסה ליהטת מכנאפה עסיסית ובעצירה

בחנות תבלינים מעולה. הצטיידנו באשכולות סומק ארגמניים, בראס אל חנות מפולפל ובתערובת תבלינים ייחודית לדגים שבידינו. לסיכום היום נדחקנו סביב השולחן הפרחוני במסעדה של דלאל וחיכינו לקסמים שיגיוחו ממטבחו הקטן. אין כאן תפריט וגם לא מלאי. מסעדת שוק, במקרה הזה, אינה גימיק שיווקי אלא כורח המציאות. את הדג פגשנו עד מהרה על קרם חומוס, לצד תלולית קטנה של לאבנה בוקת סומאק. גם מרק ערשים שחורות בטעמים מעושנים בא אל פינו, ועמו הצילון קלוי באריסה ביתית. בהדרן זכינו לסינייה מסורתית של דג ים, עם פיתול יצירתי של בצל שבושל בתה יסמין. את הגשת המנה ליווה אוסמה בטפטוף של ניחוח פרחי יסמין והדר על פרק כף היד. ואנחנו חשבנו שכבר ראינו הכל. כמה שעות טובות אחרי החזרה הביתה, חגי מתחנף אליי כדי שאקח אותו שוב בפעם הבא. הריח עוד הדהד על פרק כף היד והזכיר לנו לא רק את תענוגות היום שחווינו יחדיו, אלא גם את קסמו של המארג העדין שנרקם בין שני אנשים שהפכו כמעט בן רגע מזורים לשותפים.

hagitevron.com

העולם על פי נורית – סיוורים קולינריים בצפון, 052-8283022, בתיאום מראש דלאל – טאפאס בר הבזאר התורכי, ויצמן 1 עבו העתיקה, 052-4306976