

אוכלים בצפון

מקומות אוכל קטנים, שאתם עדיין לא מכירים

[עוגן הרס] אל מרסא, נמל עכו

דמיינו לעצמכם שקיעה מרהיבה של חורף אל מול ספינות דייגים ותרני יאכטות, אתם יושבים בידיכם כוס יין אדום וברקע מתנגן שירו של לואי ארמסטרונג "עולם נפלא", נשמע מבטיח? כול הטוב הזה לא נמצא מעבר לים אלא ממש בתוך נמל הדייגים הישן של עכו. מול חומות העיר העתיקה, בתוך מבנה עותמני ישן, שוכנת מסעדת אל מרסא - המעגן, שקידמה אותנו בסבר פנים יפות.

כשעלאא מוסא, השף, ניגש אלינו באופן אישי ושאל אם יש לנו העדפה מסוימת החלטנו לזרום איתו וללכת על ארוחת טעימות זוגית (140-160 שקל לאדם, לא כולל יין). פתחנו את הארוחה עם אנשובי כבוש בשמן זית, לצד צדפות מוקרמות בפרמון שום ולימון, את האנשובי מביאים למסעדה הדייגים של עכו הישר מהים, כך סיפר לנו המלצר עבר שלון, סטודנט לראיית חשבון וחברו הטוב של עלאא. "אנחנו שלושה חברים שהולכים יחד מילדות עלאא, אני ומרוואן סוואער, שותפו למסעדה", אמר שלון. אל השולחן הובאו קוקי סאן ז'אק בקרם בטטה, חלב קוקוס ושמן צ'ילי. מיד אהריהם התענגנו על שרימפס אל מרסא, ומוסר ים בסנייה טחינה. כשלקחנו לעצמנו רגע מנוחה הצטרף אלינו עלאא וממנו שמענו איך התחיל בגיל 14 כשותף כלים במסעדת "אורי בורי". אחר כך כבר נזרק למטבח, שם גילה את אהבתו הרבה לבישול. משם הובילה הדרך ללימודים: הוא סיים את בית הספר לבישול "דן גורמה" ואת הסטאז' עשה כסוֹשף בכמה מסעדות מובילות בתל אביב ובמלון רויאל ביץ' באילת. לימים נסע לשבדיה ועבד במטבחן של מסעדות עטורות כוכבי מישלן. כשחזר לארץ חבר למרוואן והשאר - היסטוריה. "השילוב בין המקום היפה הזה, לדגים שהים מביא ולאהבה הגדולה שלי לאוכל ולאנשים, הוא שיצר את 'אל מרסא' אומר עלאא.

מסעדת אל מרסא, נמל הדייגים עכו, טלפון: 04-9019281, שעות פתיחה: א'-ש' 12:00-24:00, מומלץ להזמין מקומות מראש.

שרון רופא-אופיר

