

20.82x22.34	1/2	54	עמוד	בל י י ז ר	01/06/2014	42737465-8
צבקי עש - 1238420						



הדו"ח < שתייה < ליאור נעמן

## בתוך יהודה פוליקר

חטפנו מקרה קשה של געגועים ליוון, אז יצאנו למסעדת "גרקו" באזורי חן וטעמנו כל כך הרבה אוזו שפלא שחזרנו

לדבר על כלום או לעשות שום דבר בשנים האחרונות, כאמור, אני עסוק בעיקר בדיכוי וירוס הנסיעה לשם. אם נגזר עלינו לבלות את החוץ פשים שלנו בריצה אחרי גמדות בעלות נטיות אובדניות, אמרנו לעצמנו בכל קיץ מחדש, אפשר לעשות את זה במקום נגיש יותר גם אם מגניב פחות. נגיד, בקאנטרי קלאב השכונתי. הרי בשבילן אין הבדל באופן מזה, על רוב הגעגוע ההוא התגברתי חוץ מדבר אחד קטן: פשטידת התרד. והנה פגשתי אחת שממש מזכירה את היווניה ההיא, ולא סתם, אלא במעוז הצפוני-ערסים התל אביבי. אזורי חן.



**בעצם באנו ל"גרקו" כדי לשתות אוזו.** יש פה אוסף מרשים של אניסים נהדרים על הבר, ואת **צבקי עשת** כבעל בית כתום וקצת יותר מדי נמרץ ("אתה רוצה לעבוד פה? אז תדע בדיוק איפה כל בקבוק נמצא"), הוא שאג על אחד העובדים). **עשת** דילג מצילום להקמת רשת מסעדות בניו זילנד, ונראה שהמעבר ליווניה באזורי חן טבעי לו באופן יחסי: בכל

כל שנה בתחילת יוני אני נזכר באי יווני קטן וסודי, שזוג נקבות זעירות הפכו את הנסיעה אליו לבלתי כדאית בשש השנים האחרונות. אין הרבה דברים מיוחדים באי ההוא, חוץ מזה שמדובר במקום הטוב ביותר בעולם: יש בו כמות זהה של כנסיות ועצי זית, שלושה ברים שמתחילים לעבוד באחת בלילה, מקור מיות ששונאות בגדים, קלמארים שמתייבשים בשמש לפני שטובלים אותם בחמץ, ואת פשטידת התרד הכי טעימה שאכלתי.

זה לא נשמע מלהיב במיוחד, אני יודע, וזה בסדר גמור. לאי יש מערכת סינון פנימית משוכללת שבזכר-תה אנשים מסוימים לא יכולים להעביר קיץ בלעדיו, ואחרים לא מבינים מה כל כך מיוחד בו. וגם לא מה מיוחד בפשטידת התרד ההיא, שמוגשת בתוך קערה של קרם ברולה ולצידה נהוג להזמין כוס היי-בול לא כל כך גבוהה, בקבוקון מיני של אוזו "מיני", קערת קרח קטנה וקנקן מים. היינו יושבים שם ימים ארוכים, מנסים לחבר בניחוש סירה לבעליה על החוף, בוהים באוזו מתענן לאיטו ומתלבטים אם

12.32x11.27	2/2	55	עמוד	בל י י ז ר	01/06/2014	42737484-9
צב"ק עש - 1238420						

קלפטורי מטוגנת, עזר לנו להתגבר עליו בכל זאת. רביעי הגיע ה**ד'ארטמיס השחור** (82), ערס בוטיקי עם 46% אלכוהול שמספק חוויית שתייה דרמטית יותר מה**ד'ארטמיס הלבן**, אחרי שנרגעת הבהלה מהאחוזים הוא דווקא הופך לקל ונעים. זה אוזו שעובר זיקוק כפול, מיוצר בעבודת יד בכמויות קטנות ונמכר אחר כך במחירים גבוהים.

**לרגע אינדתי ריכוז.** בכל זאת, על השולחן הופיעה סלסלה של סרדיניים מטוגנים במילוי עשבי תיבול עם בצל סגול שהתחננו להשתכשך קצת בלימון. ואז התייצב גם **האוזו 7 פרימיום** (50), חיה שונה לגמרי **מהאוזו 7** (36) שאתם אולי מכירים: גם פה יש זיקוק כפול, וחוז' ממנו ומכוכבי אניס מש-תמשים פה גם באניס שנקרא פימפינלה. התוצאה היא אוזו נהדר ממש, חלקלק כמעבר תצירה אחרי הגשם. איתו, בין צלחות עלי גפן ביוגורט וציזקי וקרם אפונה צהובה שקוראים לו פאבה, קצת התחלנו לאבד תחושה. לא בפה: בכלל.

על רקע קולות ה"איני יכול עוד" דילגנו באריאות על קלישאות כמו אוזו 12 והלכנו הכי רחוק שאפשר: **ברבריאיני** עם תווית ירוקה (82), 42% אלכוהול. הוא רך וידידותי אבל הרבה יותר מתובל מה-7 פרימיום, למשל. אחיו הכחול, אגב, קצת יותר קשוח. גם הברבריאיני מיוצר בפלומארי, אבל בשלב הזה כבר באמת נהרגנו. למזלנו הראש שלנו נפל בדיוק על מאפה 12 האלים, שזה בצק פילו מטוגן במילוי גבינת פטה עם דבש וסומסומים בשחור-לבן. ותשמעו: אני מכיר דרכים יותר גרועות למות.

הנוגע לאוכל, כמעט כל מה שנגענו בו עשה רושם יווני ואותנטי וטעים, לא שיבוט מקומי מוזר ומגויר. אבל אנחנו הרי באנו לשתות אוזו, והרבה. כל המי-חירים שתפגשו פה בסוגריים מתייחסים למנה של 100 מ"ל, פי אחד וחצי מדרינק רגיל.

פצחנו ב**סנס ריבל** (42 שקל), פצצת טעם מתובלת ועשירה שמזוקקת מענבים קורנתיים ומבוקב-קת ללא רחמים, עם 46% אלכוהול. זה אוזו מאוד פופולרי ביוון, מוצלח וקל לשתיה או שסתם כבר נורא רצינו כוסית. הריבל, בכל אופן, טס עם צלחת קטנה של שרימפס בשמן זית, שום ואורגנו.

צמד צלחות של קציצות עגבניה ופטה זוקיני שמיר ופטה הביא איתו את **הפלומארי** (38) המוכר יחסית, ואם כבר נפגשתם אז קבלו את שמו המלא: איסידורוס ארונוטיס. הפלומארי מיוצר בעיירה בעלת שם זהה, שנחשבת בירת האוזו העולמית. היא נמצאת בלסבוס, אי שבטח כבר הוציא מכם פעם איזו בדיחה סרת טעם. אני לא יודע אם זה בגלל הדודים הקטנים ושיטות הזיקוק המסור-תיות, אבל אני כן יודע שאחרי הסנס ריבל, הפלומארי היה קשה במפתיע לשתיה ודי מוגבל בטעמים.

**המטאקה** (44) מוכר הרבה יותר כיצרן של ברנדי יווני, אבל לפעמים הוא גם טומן ידו באוזו. הוא יודע במיוחד בכך שיש בו לא פחות מ-15 סוגים שונים של תבלינים, ואם אתם שואלים אותי אז זה קצת יותר מדי: לא ממש התחברתי אליו, אולי בגלל התיבול והמתיקות המעט מוגזמת. משולש יפה של סאגאנקי, גבינת