

עושים שוק

סיור בשוק לוינסקי בתל-אביב מזמן ניחוחות, טעמים ושפע של צבעים. ואם מצטרפים לסיור מודרך, מגלים הפתעות סמויות מן העין

יפעת מנוס

וק לוינסקי תל-אביבי הוא גן עדן לאוהבי אוכל וכישול. על רקע התפאורה האפורה-מתקלפת של דרם העיר ניצבים רוכניו, עמוסים ככל טוב של טעמים, ריחות וצבעים. כבר בשנת ה'20 התרכזו כמתחם הזה חנויות מוון יבש. בשנת ה'30 נפתחו בה חנויות של עולים מסלונקי שהגיעו מחיפה, וכשנות ה'70 הצטרף פו אליהם עולים מאיראן שהשתלטו על השוק עם חנויות פיצוחים, פירות יבשים ותבלינים.

למעוניינים מוצעים סיורים מודרכים בשוק, בין השפע המסחרר והצבעוני שבו. הצטרפו כיום שישי בבוקר לסיור שכזה מטעם חברת אבנ"י גזית, עם המדריך חגן גרסי, מומחה אוכל עם רזומה חזקה משפחתית למטבח הסלונקי. גרסי תכיל אתנו בין חנויות נבחרות, שכל אחת מהן היא רקע לסיפורים, לטיפים, לקוריוזים וכמוכן לטעימות.

● קליית שם טוב (לוינסקי 59) – התחנה הראשונה זוכה לביקורנו בזכות הפירות היבשים. כאן תמצאו אפילו קווי ממוכד, ולצר תאנה יבשה אך כשרנית נמסרות תאנים ארגניות מצומקת אך טעימת להפליא. עור מחנות: קוושקי אודיגיל, הבפנים של הגוג מוכן לאכילה רחן ותנשים הטוב ביותר: מהג'ל ענק.

● תבליני פרג (לוינסקי 46) – חנות מצוצבת ואסתטית במיוחד. שלל התבלינים מוצגים לראווה בצנצנות, בקערות נירוסטה נחמת הערבות תיבול לאודו, ועל הרלפק עומד ררך קבע סיר עם תבשיל קינואה לדגן עתיר חלבונים) המוצע לטעימה לעוברים וישובים. על הרקע המתובל הזה מטפר גרסי על תופעה מיוחדת של תבלין המופיע בארבע צורות שונות: כוכב



חנות תבליני פרג מצוצבת ואסתטית במיוחד. שלל התבלינים מוצגים לראווה בקערות ועל הדלפק עומד סיר עם תבשיל קינואה לעוברים וישובים

אנים, לייאיי, שומר וסרגון, שלכולם אותו הטעם. עור הוא מספר על מלך התבלינים, הועפורן, שקילו ממנו מור פק משני דוגמים של פרחי כרכום והוא יקר מאוד ולכן גם משמש כר נרי תב לוינסקי. אגב, הדרך הטובה ביותר להיטבע מופי תבלינים היא לקנות, אם אפשר, את הצמח הגולמי, כמו פל-פל, אגוז מוסקט, ציפורן וכרכום ולטיחן במטחנה ביתית.

● שוק קליפורניה (לוינסקי 53) – ריי חות מנחים של פיצוחים נישאים כאור יד, אבל אנחנו פה בגלל אגף האודו והרגלים העשירי. גרסי מספר שבניגוד למה שהיה נהוג לחשוב, יצרנית האודו הגדולה בעולם היא רוקא ארצות הברית ולא סין. בענייני בריאות הוא מרטיף שהכוסמת היא הדגן הבריא ביותר בטבע ורוב הריסונים הנפלא שנמכר כאן מומלץ לנייקי כלי הדם.

● קפה אטלס (לוינסקי 49) – ליד כל הבליו, צמח או חליטת תה מונח כאן שלם עם רשימת הסגולות שלו, וכפי

נים ניצבת מבונה ענקית לקליית קפה. גרסי ממליץ על הקפה המסוכה של ג'מיקה בלו מאונטיין ועובר לאגף התה: כהנות מוכרים פקעות יסמין שמניחים בכוס מים רותמים כמות שהן להכנת תה, ובין סגוון החליטות נמצאת גם האן-גת, המכילה מינון נמוך של תגינת ומסולצות לשיפור השק המיני.

● הבישוי (נחלת בנימין 105) – החנות הוא אינה פתוחה לרחוב וריחות תבליניה מתכנסים בתוכה. נמסרים בה הרבה מוצרים "תיבניים" כפלפל חריף וטורצרים מהודו כמו גרגרי האנים המסומרים, המוגשים במסעדות הוריות לצד החשבון. כאן עוצר הסיור לאתנתת ריחות, וגרסי העכיר בינינו גוש אמבר המופק מהפרשת כים מנה של לורייטנים ומודרת מרסק הנרצרות, תקשיכו טוב, טהפרשת פרוטוגים מפי הטבעת של האיילה. שניהם משמשים, כידוע, לתעשיית הבשמים.

● מאפיית אייל (לוינסקי 38) – מניחוחות הבשמים לניחוחות המאפים. כל העוגיות כאן נעשות בעבודת יד, והן כריי ות, טעימות וחלוח. מומלצת במיוחד הבראונים ועוגיות הפרג.

● בורקס פנטי (לוינסקי 43) – כאן כיבדו את משתתפי הסיור בטרטיקס יווני פריך ונפלא במילוי גבינות. בין כים לביס למרנו על התהליכים המורכבים שכוספם נוצרים בצק פילו ובצק הקראוף השעיר, ששניהם נמסרים כאן.

● הסלאפל של אבי (לוינסקי 36) – כאן, כנוסף לפלאפל, מציעים גוון של מפע בשמונה טעמים, ביניהם משי מש, פסל, לימון ומנטה.

● מקדוני זיים רפאל (לוינסקי 36) – כאן משתרך תור ארוך של קונים שבאו בשביל היתים המסוכחים, מעדני הרנים המיוכאים ואולי גם כשכיל אבו טרגו – מעדן סלונקי של ביצי מדי רעושות, הנשמרת כעטיפת שעווה.

● אלברט מאפייה וקנייטוריה (מטלון 36) – כשהגענו, פנשנו כאן גבר קשיש שישב וקילף שקדים שמיעדים להכינת מרצ'יבוס – עוגיות שקדים וכשרות לפסח, אגב, וגם מרציפן טבעי. ויש באן גם בשיקות, מעמולים, טרקיסים ועקר גות, והכל בתוצרת עצמית.

● Chef (נחלת בנימין 100) – זו היתה התחנה האחרונה בסיור. אמנם טרורכר כחנות לציוד למטבח ואין כאן אוכל, אבל זה גם כאןר וגם כנושא, וגם כנושא לטיפים, למשל לגבי בערות הסכין הנכון. וזהו, תם הסיור הנמאד מומלך הזה.

חברת אבנ"י ואודיעים באווירה נעימה וייחודית) גוית מקיימת סיורים בקבוצות של עד 30 איש, כאורך של בארבע שעות, לרוב בימי שישי. הסיור הבא בשוק לוינסקי יתקיים ב-12 במאי. מחיר: 80 שקל.

טרימים בטלפון: 03-6991459 או באימייל: www.avnegazit.co.il