

מדור בו ידובר על צפורים שאינם צפורי הנפש ועל נכסים שאינם נכסי-צאן-ברזל, על הכל ועל לא כלום - על דא והא.

# תל'אביבים קונים כלבים וקנריות -

## ובקרוב גם יאכלו שבלולים וצדפות

### חיי כלב

בחנוכה מלאה שנה לקיום הנות החיות ברחוב פרישמן, ליד קליפורניה. לידה מתעכבת כל החתיכות הנכנסות ו/או יוצאות מן המסעדה, כדי לספוק בהתלהבות כפיים ולקרוא כמה שהכלבים הניבטים אליהן מחלון הראווה הם חמודים. ילדים נכנסים בקבוצות כדי להתבונן בעכברים הלכנים, התיקים, הקנריות והדגים. אחרי שאמרה לצעיר אלגנטי שהיא תמציא לו מתן את מגילת-היוחסין לכלב שקנה לאמו, עטפה גוף-חמורם לאקוריום לגבר אחר, ושילחה בעדינות קבוצת-ילדים רועשת, לקחה אותנו הגברת חנה איכילוב, בעלת החנות, לבית-הקפה שממול, כדי שנוכל לשוחח בשקט. "העסקים", הסבירה האשה הנלכבת וטובת-החיוך, הם טובים למדי, השבוע. ייתכן שזה בגלל חנוכה.

על כל פנים, מכרנו השבוע שלושה כלבי-זאב, שלושה תיכים ושלוש קנריות. זוג עכברים לבנים, ארבעה אקוריונים לילדים, כמה סלסלות ורצועות לכל-ביב, שלא לדבר על מסרקות ברזל לכלבים.

"אני לא יכולה לומר שאני אוהבת דג", הודתה בחיוך הגברת איכילוב, אלמנתו של סגן-ראש-העיר לשעבר, "אני אוהבת כלב. לפעמים יש לי סיבות למצבי רוח. הנה, אתמול, נסעתי לחנות כשאני מדוכאת במקצת. נזכרתי בתחש (ואקל) קטן שיש לי, והתחלתי לחייך לעצמי. נכנסתי לחנות ומיד לקחתי אותו על הידיים. מה שמצער אותה הוא שעדיין לא נפוצה בארץ שיטת מגילות-היוחסין של הכלבים הגועים. אולם כך או אחרת, היא רואה חובה לעצמה לראות קודם את הוריו של הכלבלב לפני שהיא קונה אותו. אני מחזיקה במלונה בחנות עד ארבעה כלבים. בהתחלה הייתי לוקחת את כולם הביתה בערב, עד שהם כירסמו לי ספה ושטיח, ובני אמר לא. כשיש לי לכלבלב אח, אני לוקחת אותו. אין לי לב להשאיר לכלבלב לבד בלילה..."

אחרי שהתברר לנו שפודל עולה כשמונים ל"י, פקינו כ"ס 100-120, גרייט-דיין 160, וזאב כ"ס 40-60 ל"י, רצינו גם לדעת מה קונה כלבים. "אני יכולה להבחין באדם, אם הוא יהיה טוב לכלב או לא", אמרה הגברת איכילוב. "אם הוא שואל שאלות טפשות, אני מסוגלת לומר לו: אדוני, כלב זה לא בשבילך. נערות באות בשביל כלבי-שעשועים חמודים. לפעמים קונים כלבלב לאם בודדה. אולם כאשר באים נערים או נערות צעירים

Hors d'oeuvres ואוכל קר. לאחד מכן, אם יש לך כשרון, אתה עולה לדרגת *Pâtissier*, עוסק בצליחת כל מיני בשרים. הבא אחריו הוא ה-*Pâtissier*, המומחה לעוגות ומיני מאפה. דרגה חשובה מאד, היא זו של ה-*Saucier* מכין הרטבים. ואז בא ה-*Chef* שהוא האקונום, דואג לקניות, מפקח על הכנת הארוחות, מחבר את התפריט ואחראי על כל המטבח. הוא אוהב בעיקר להתעסק ברטבים. הרטבים שהוא אוהב ביותר להכין הם *Sauce Diable*. הצלחנו, איכ"ש, להבין שזה רוטב שטני חריף מאד, *Sauce Zingara* הרומה לרוטב השטני, המחובל עם מלפפון חמוץ, לשון ושבלולים, ו-*Sauce Maurice*, שהוא מין רוטב קרם.

בחופפה צברית אופיינית שאלנו אם הוא שווי. לא, אמר. האם ידוע? מאשתו? שבשלב? "כמובן", אמר ב"ססקנות. "לא בא בחשבון שאני אכ"ש למטבח, כאשר אתחנן. אולי בא שר ארצה להכין משהו מיוחד, בא"מח. הוא מבטיח שלא יהיה קפדן. הוא אומר ברצינות רבה מאד ש"הוא בחור שקט, אוהב לקרוא ביוג'י, רפואות וספרות קלה. הנה, קעת הוא קורא ביוגרפיות על שר ברט. הוא אוהב מאד מוסיקה קלאסית. גם לרקח, לפעמים. לטפס על הרים, ללכת לקולנוע, אך לא לכ"ר טים צרפתיים. מעריך את השחקנית הגרמניה נדיה טילר, ואת אודרי הפבורן. ביקשנו אותו שיאליח לנו על המקום תפריט יפה. הוא התרכז שתי דקות, ואמר: "בבקשה":

- Hors d'oeuvres riches à la Casbah,
- Tortue Claire,
- Homard à la Termido,
- Ronionade de Veau Forrestière,
- Artichaut, Sauce Hollandaise,
- Pomme Noisette,
- Fromages Assorties,
- Omelette Surprise,
- Café, Liqueur.

מכל הדברים האלה, מה הוא אוהב לאכול? "אני אינני אוהב את המאכלים המפוצצים. אני אוהב ביצה, סלט, ומרקיירות פשוט... כשאני אוכל במקום כלשהו, לא מפרעץ לי אם האוכל איננו טוב במיוחד. וכשהוא טוב, אין לי גיגונים של כוכב. אני לא הולך אל ה-*Chef* ומברך אותו." לעומת זאת, הוא אוהב למדי שיברכו אותו. אפשר לעשות זאת במתמאה באמ"צעות המלצר, או בשליחת בקבוקי-יין, למשל. יש לו הרושם שהישראלים אינם כה אדיביים. הנה, למשל, בליל תגהמולד נסע עם קבוצת תלמידים לנצרת. "זה היה יפה מאד-מאד", אומר מילר הקתולי, אבל לא הבינות מלה מהסברי המודרך. הוא הסביר רק באנגלית. ביקשתי ממנו שיסביר בגרמנית. הוא סרב. אני יודע שהוא דובר גרמנית.

אבל אין דבר, זה היה נעים לבלות את תגהמולד בארץ-הקודש. אגב, הוא בישל פעם ארוחה בשביל ה"אפיפיור הנוכחי, יוחנן ה'23. "באיו הזדמנות?" קפצנו על המציאה. "אז הוא לא היה עדיין אפיפיור", הודה, ואלכס מיהר לציין: "הם מאד ישרים, השחיצים האלה. המשכנו להתעניין באפיפיור שהיה אז רק קארדינאל. למעשה הוא לא היה או חשוב לגמרי. סתם קארדינאל. המאורע היה במנזר, בלוצרן, לכבוד הקארדינאל מיטרא, שהוא קארדינאל חשוב מאד. המנזר פנה אל מי שהיה הפרופסור שלי לבישור באפיפיור שהיה אז רק קארדינאל. טוב להכנת הסעודה. הפרופסור המליץ עלי הייתי נרגש." התעניינו לדעת מה אוכלים קארדינאליים. מילר הכין:

- Hors d'oeuvres,
- Spanferkel,
- Pompeii, (תפוחי אדמה מסוגנים, דקים כנפרורים)
- Aspèrge Hollandaise,
- Salade,
- Dessert bavarvoise,
- Petits fours.

מכל השמות נוכחנו שהוא ביטא את השם *Spanferkel* בהיסוס, וללא הסבר. שאלנו למה. "הו, אינני סבור שאני יכול לומר כאן." התקשנו. הוא השפיל את עיניו ואמר: "החזירים רכים".

על פי שהשם הוא זול, המקום צריך להיות אכסקלר-זיבי ביותר. לא מתוך סנוביות. פשוט שהיה מקום לתיריס ודיפלומטים. זהו נסיון נועז ביותר מבחינת ההשקעה. רמה מסוימת וסטף מסויים. זה לא רק עניין של כסף, כי אם של הובי. הייחוד של המקום, הוא רב-טבח שווייצרי.

שאלנו למה שווייצרי חקא, ונענינו: כי השווייצרים הם הפרוטוטיפ של הגסטרונומיה בעולם. השווייצרים הם הכי קרובים לצרפתים.

המקום מבחוצץ עושה רושם נאה ביותר. בדלת ה'נחושת הרקועה אין ידית, אך לעומת זאת יש פעמון קטן, חבוי בקיר. "זה כדי שלא כל אחד יכנס סתם. הוא מצלצל בדלת והשוער פותח לו מבפנים."

השומשום נפתח ונכנסנו אל תוך אפולוית נעימה, כשעל הקירות והתקרה כל מיני כוכבים ומזלות מוארים באורות עמומים. כדי להגדיל את האפקט, הפעיל אלכס את המנורה המסתובבת והמקרינה אורות צבעוניים ש"גם הצלחנו להבחין בכמה ציורים על הקירות. "זה של שרגא הייל. צייר גדול מאד", אמר אלכס. פה ושם נראו כוכים ומעקות. למלנו שזה נראה לנו אינטימי. שאלנו בתמימות כמה, בערך, צריכה לעלות ארוחת ערב בקאסה. "ארוחה ממוצעת, כ"ס 20-25 לירות." התביישנו לשאול אם יחיד או לזוג.

"היו פה גם שני גיטאריסטים. מציילי. לוס צייליאנוס, בשביל רקע נעים. אני לא יכול להכניס למקום הזה זמרת חם וחלילה זה לא בא בחשבון. זה מקום סולידי. אנחנו לא יכולים לתת לקהל הדיוגנופי לבוא, כך בהמור גם. צריך להזמין מקום שבוע מראש. יש כאן כ"ס 50 מקומות ישיבה. הארוחות הן *à la minute*. זאת אומרת מבשלים אותן על הרגע. זה לוקח לכל היותר חצי שעה. השירות - דרגה בינלאומית."

שאלנו מה יקרה אם יבוא זוג יומיין רק מנה קטנה אחת וקפה. "זה הכל תלוי ב-*Maitre d'Hotel*. ה"קריטי" או זה לא יהיה נעים לא להזמין ארוחה ממש. לא בא בחשבון להיכנס בלי עניבה. הגברות צריכות להיות אלגנטיות מאד. השירות יהיה בכלי-כסף. אמילו באירופה אין דבר כזה. המלצר יעשה לפני הלקוח *flambée* ועל כל שולחן תהיה מגורת ספירט קטנה, שכל לקוח יוכל בעצמו לחמם את נתחי הבשר ברוטב המיוחד."

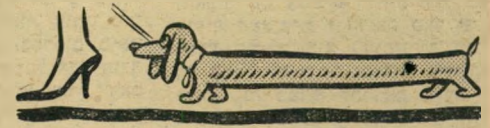
התענינו אם את כל הפרודוקטים אפשר יהיה להשיג בארץ. אלכס הסביר שחלק מן הדברים יהיה צורך להטיס במיוחד מאירופה. כמו שבלולים, צדפות, ואיננו בטוחים שלא שמענו את המלה חלונות. "במקרה ש'מישהו רוצה להזמין דבר כזה. הוא צריך להודיע כמה ימים מראש, כדי שיוע טרי. בכלל, יש לכם, נצמר, יום-הולדת, או יום שנה לנישואין. אתם נגישים, ומודיעים ל-*Chef* מראש ומחייצים אתו על התפריט."

שאלנו מה יקרה לגסי-הרוח, שיאכלו ארוחה דשנה ולא ישאירו דמי-שתייה למלצר. האם יחמיץ פנים? "חס וחלילה", אמר אלכס. "תפקיד של מלצר בינלאומי הוא להיות אדיב. לא חשוב אם משאירים טיפ או לא. אסור לו להיות גם פאמיליארי מדי. אבל צריך שתהיה לו גישה אינדיבידואלית ודיסקרטית. כל אחד שמקבל טיפ, נותן בערב (ואנחנו הולכים בשיטה של אמוץ) את הטיפ לקופה משותפת. הכסף יחולק לפי נקודות. זאת אומרת, לפי הדרגות."

הבחנו באפולוית בדמות דקה, לבושה חליפה כהה. אלכס הציג אותה בפנינו. זהו ה-*Chef*, רבי-הטבחיים.



הוא השיב לשא"ל ותנינו בגרמנית, תחילה בהיסוס וב"הסתייגות שווייצרית אמיתית, אך לאט לאט הפשיר, שמו, נודע לנו, הוא יוזף מילר. הוא בן 32, אבל 15 שנה במקצוע. הוא מבאלסאר. למד שלוש שנים ב-*Gewerbe-schule* בבאדן. עבר בחינות בתיאוריה ובפראקטיקה והחל לעבוד בבית-מלון מפואר בבאדן, בתפקיד קטן. זה לא כל כך פשוט להגיע לדרגת *Chef*, הסביר לנו בסבלנות. קודם כל אתה *entremetier*, זאת אומרת, מתעסק רק בייקנות ובמרקים. אחר כך אתה ממונה על ה'



לקנות כלב, אני שואלת דבר ראשון אם ההורים מרשים להם. היו לי כבר כמה פעמים עניינים, כשנערה קנתה כלב ולמחרת באה האם בצעקות ורצתה להחזיר אותו. "על פי רוב אין ביקוש לכלבות. לא רוצים שילמיטו, או שיהיו עניינים אתן. אני לא יודעת, אבל אצל הכלבה שלי לא סבלתי אף פעם מכלבים שרצו אחריה. היא חומר שמורחם על רגליה האחוריות ועל פתח הבית, ולכן לא רצים אחריה ברחוב."

עכברים לבנים מעניינים רק ילדים, הקונים אותם אחרי שהצליחו לשכנע את אמותיהם. זוג עכברים עולה שתי לירות. "אפשר לאלף עכבר שישחק אתך", אמרה הגברת איכילוב במשיכת-כתף עדינה. "אבל אין ליטראטורה על עכברים. תוכים, זה משהו אחר. איש אחד קנה אצלי תוכי ואמר: את יודעת, גברת איכילוב, הוא משחק אתי קלפים."

כשנראינו לה ספקנים לגבי הצהרה זו, הסבירה: "הוא מוציא בערב את התוכי מן הכלוב, אוכל אתו מצלחת אחת, מוציא את חפיסת הקלפים. הוא מוריד קלף, וה' תוכי קלף."

היא תמיד חוזרת לנושא האהוב עליה ביותר: כלבים. אפילו כשהמדובר הוא בחתולים סיאמיים. הם מתוקים וחמודים מאד, אבל מסכימה. הם משחקים כל-כך נחמד, הם כל כך רכים, אני לא מעיפה בכל זאת כלב. הוא מבין כל מה שמדברים אליו."

**לא מתוך סנובים**

בתחילת חודש ינואר תיפתח מסעדה בשם קאסה ברחוב ירמיהו, פינת דיונגוף. אחד משני בעלי המסעדה הוא אלכס שור, מבעלי פיצה, הנראה כאיטלקי ושיאניו אלא יקה. בדרך למסעדה, סיפר לנו אלכס למה קרא למקום קאסה, חקא.

"המקום בנוי בסטיל מתיכוני. תערובת בין ספרד וצרפת. סטיל מאור, אם אתם יודעים למה אני מתכוון. אני מוצא שהשם הוא ארוטי ואכזזי מאד. קאסה, אם אתם יודעים, זהו חלק מעניין של קאובלאנקה. כל התיירים מבקרים שם. זה יזכיר לכם קאסה. אבל אף