

בין המנות, שאו ניצל ירחמיאל קירשנבוים את האתנחתא כדי להוסיף כמה בדיחות ישנות על הראשונה.  
לאחר שהכל צבר בשלום, נמלטנו חיש מהר לבית-קפה קרוב, לסכם את התוצאות. לכל אחד משלושת השופטים היתה דעה אחרת והיתה סכנה שנצטרך לחזור ולא כול שם פעם שניה. כיוון שכך, החליטו לחלק את המסקנות לשניים. חלק אחד הוקדש לרמת השירות והשני לאוכל עצמו. על החלק הראשון לא היו חלוקי דעות והוא נחתם כדלקמן:

**שרות**

רגיל. זמן ההגשה מתקבל על הדעת. הי מנישים חסרים עדיין עידון מקצועי המיועד בדרך כלל להעניק לסועדים אופי אינטימי והרגשת ייחוד. חדרי השרות אינם הולמים מטעדה בעלת רמה גבוהה.  
על החלק השני היו חילוקי דעות, כיוון ששופט אחד הציע להעניק לו שני מזל-גות, אחד התצקס דחקא עד שלושה והי שלישי על מולג אחד. מאחר שאי-אפשר היה להגיע לכלל סיכום, החליטו לדחות את ההכרעה ובינתיים לבדוק היטב את המיר-שמים באנציקלופדיה הגאסטרונומית לה'רוס. תוצאות הבדיקה היו מפתיעות. הי סקאזופ אילה מאסקוטה, שהיה המירשם הי ראשון על שולחן הניתוחים, נתגלה כדי שנעשה בו פיתוח. בעוד שבמקור חייב היה המאכל להיות מורכב מאומצת בשר השרויה ברוטב, המורכב מפרוסות של לבי-בות חורשף מטוגנים היטב בחמאה, תפרי-חי אדמה מוקצעים ומשופים בצורת ביצים מאורכות ושחומות ופרוסות של כמהין, עשו להם הטבחים עבודה קלה ועשו אותו ללא כמהין. אילו ידע הטבח שיש דין ויש דיין ושהעלמת הכמהין תעלה לו במזלג אחד, בחדאי שהיה חושב פעמיים. וזהו זה שעליו אמרו חכמים: הפשע אינו משתלם. המבצע השני נערך בשעות הערב, במסע-דה מפוארת בצפון. היתה זו מסעדה יקרה שאפילו מי שלא אוכל שם כלום, מוכרח לשלם לירה בעד המפית. הפעם השתתפו שני שופטים בלבד כי מספר הבדיחות קיר-שנבוים היה עסוק וזה היה חבל. כי דחקא כאן היה הרבה פנאי לבדיחות מפני ש-מסמר הארוחה היו מייקינוח-סעודה שאחד המלצרים הניחם לעיני הסועדים על פתי-לית-ספירט. לתוך סיר נחושת שהונח על הלהבה, שפכו סוכר ומיץ תפוזים, ואחרי שהכל רתח, טגנו בתוכם עלי בצק. כמה מזלגות הרחיחה המסעדה ממבצע הקראפ סוזאט אינני יודע, כי דחו את ההחלטה. אך לפי ליקוק שפתי השופטים, שעה שאכלו את המעדן, לא אתפלא אם יעניקו לו סוף-סוף את הכוכב המקוה.

האוויר - Scampì - סקאפי  
Casagiu - קאז'יו  
20/13 מ 20/13  
Ossobuco - אוסובוקו  
Scalope - סקאלופה  
gnocchetti alla Napoletana.

דף אחד מתוך הדו"ח הודן כטיב האוכל במסעדה האיטלקית הקטנה, כפי שנרשמה בכתב ידו של מר לוט. פסק הדין הסופי: שני מזלגות.

# אברירי הקיבה

ראלי הנכנס עם ארוק תפוח למקום כזה ומוזין Ballotine d'agneau a la bonne femme לא עושה זאת מפני שהוא באמת אוהב את ה-Ballotine d'agneau a la bonne femme כל השנה, אלא רק כדי לעשות רושם על בת-זוגו. לגופו של עניין, לא היה איכ-פת לו מה יש בצלחת ובלבד שיהיה שם הרבה, כדי שלא יסאר רעב.  
לא יסלא איסוא, שבמצב הזה גם הטבי-חים לא מתייחסים ברצינות למעשי ידיהם. הם מדפיסים בתפריט, באותיות לטיניות כמובן, שמות של מאכלים מסוצצים שהע-תיקו מתפריט של מקום מפורסם אחר בחוף-לארץ, ובמטבח הם מבשלים משהו אחר, לא חשוב מה. זכור עדיין אותו מלצר במסעדה איטלקית מפוארת, שכאשר היו מומינים אצלו פעמים רבות, היה ניגש למטבח וצועק: "פעמיים קרעפלאדו!"  
בימים אלה, החליט צעיר ישראלי, בעל פרצוף עגול ושחום המסתיים בזקן מפיסטו קצר, לשנות את פני הדברים. כמוציא לאור של השבוע בישראל, מדרך למקומות ביר-דור ושעשועים ובתי-אוכל, המורפס בשפה האנגלית והמיועד בעיקר לתירים, החליט אברהם (כוש) לוי, להקים בית-דין גיד, מורכב ממומחי-אכילה, שיבדוק את טעמם של התבשילים ואת רמת הבישול במסע-דות. תפקיד בית-דין זה לא רק לבדוק את הטעם, אלא גם להוציא פסק-דין ולהע-ניק למקומות האוכל השונים דברות מק-צועיות, בהתעלמות גמורה מהדרגות שהוע-נקו להם על-ידי משרד המסחר והתעשייה.  
**מפע צדק בהתנדבות.** שלושת הי שופטים, שלמען הצלחת המבצע, התלויה באלמוניותם המוחלטת, אי-אפשר לפרסם את שמותיהם האמיתיים, נבחרו בעמל רב ולאחר כמה חודשי חיפוש מייגעים, הראשון שבהם, שנגנה אותו בשם מר לוט, הוא ישראלי מוזקן, שקיבל את חינוכו באירוסה, ליד מיטב הסירים המהבילים של המערב. הי שניה, הגברת סוזאן ברדוט, היא צרפתייה

שונות; סקאלופה אילה נאפוליטאנה, סקא-לופה אילה מאסקוטה ואסובוקו, בתור מנות עיקריות; טופ אינגלאז וגילאטו איטל-יאנו, כמנות אחרונות.

צעירה שצלתה ארצה לפני שנתיים כתיירת ונשארה - לא בזכות המטבח הישראלי, שלדבריה יכול להביח אפילו פאקיר הודי, אלא בגלל צעיר ישראלי שנישאה לו. איש הצחת השלישי, ירחמיאל קירשנבוים, הוא בעל עסקים נודד, שצבר נסיון-חך רב ב-מסעות ארוכים על פני כדור הארץ.  
כאברים שיצאו למסע-צלב מודרני נגד טעם המזון התפל בהתנדבות וללא שכר ורק תמורת כסוי הוצאות הארוחות, נשבעו השלושה לשמור על טוהר קיבתם. בשבועה זו, שנערכה בצורת הסכם חלום, התחייבו לשפוט באובייקטיביות בהתאם לתקנון מפרי-רט; בסודיות - ללא כל הודעה מוקדמת במקומות בהם יסעו; ובדיקנות - תוך כתיבת דו"ח ונתינת נימוקים משכנעים לכל מסקנה. לאחר השוואת הדו"חים ולאחר בדיקה מפורטת של כל מאכל בהתאם לי-מירשם המקורי שלו, המבוסס על סטנדר-טים בינלאומיים, יוענק למקום האוכל אחד מתוך ארבעת הציונים:

- 1 מזלג, 2 מזלגות, 3 מזלגות, 1 כוכב.
- כדי להבין את הדרישות שהציבו לעצמם השופטים, צריך לציין שכבר מזלג אחד, מעיד על מסעדה טובה. מה שלמטה מזה, לא שווה סימן בכלל. שני מזלגות פירושו טוב מאוד ושלושה זה מצויין. את הכוכבים השאירו לא למסעדות הטובות סתם, אלא למקומות בהם המזון יצא מגדר בישול ונכנס לגדר אמנות ולזה מספיק בינתיים כוכב אחד, שהלואי ותמצא לו גם כתפיה. כאשר יצא השבוע צוות הטועמים למב-צעו הראשון, נלחה אליו כתב העולם הזה, שמעון צבר, שדו"ח:

יצאנו למסעדה איטלקית קטנה, קרוב לשפת הים בתל-אביב. בואנו לא עורר חשר. רב המלצרים הניח תפריט כתוב בכתב יד לפני כל אחד וחיכה להזמנה. שני שופטים קמטו מיד את מצחם ושקעו לתוך נבכי התפריט כשני מקובלים מצפת השקועים ב-ספר הזוהר. איש הצחת השלישי, ירחמיאל קירשנבוים, לא התייחס לעניין כל כך ברצינות וסיפר בדיחה על רגל קרושה, אבל לא היה לו מי שיצחק, כי כל אחד אחר היה עסוק בשלו. לאחר לבטים רבים נבחרו כמה שפני נסיון; מרק מינאסטרוני אילה מילאנזא, אפאטאקוא אילה נאפוליטא-נה, וסקאמפי, קאפריצ'יו, בתור מנות ראי-



**לאור הלהבה** להבה מצד ימין איננה אש התמיד או לפיד אולימפי, אלא פתילית ספירט, עליה צריך המלצר להכין את הקראפ סוזאט שהוא קינוח

סעודה צרפתי ממשפחת הבלינצ'יס. את הקראפ סוזאט מכינים ליד השולחן ממש, כדי שיוגש לאורחים בעודו חם ורוחח. בעל זקן המפיסטו הקצר היושב מימין, הוא יוזם המפעל, אברהם (כוש) לוי.