



לזלול אצל נורקו

זוג חברים חבוטים ומרוטים מכסף, סיפ רן לנו על הטראומה הפיננסית שעברה עליהם, בעוד המיסכנים בסך-הכל תוכננו לעצמם בילוי קולינרי. הם נכנסו, ארבעה איש, למיסעדה באילת, והשאירו שם אלף ארבע-מאות ל"י; מכיוון שהם לא הועיקו את המישטרה, אני סבורה שזו הגיע להם. הרבה כבר נכתב על היוקר הבלתי-מוצדק במיסעדות של העיר הדרומית, אך ללא הועיל. אבל כדי שלא להשאיר טעם רע כל-כך מסודם זו, חי ופועל שם צדיק אחד, והגיע הזמן לכתוב גם עליו, קוראים לו מרקו - ובעזרת הפמליה כולה הוא מקיים את העסק במרכז אילת כבר שנים על שנים, למרות לעז הקונקורנציה שמ-גישים שם בשר נבלות.

העסק עובד עד השעה ארבע אחר הצהריים, כי זו בדרך-כלל השעה שבעל-הבית כבר מתעלף ונופל מהרגליים. זו גם השעה שהמאחרים בנשף, בשעה ארבע וחצי, מסתדרים בסך, עומדים במקלה בוכיה ומתחננים: "מרקו - אוכל!" תחילה הוא מגרש אותם בקללות עסיסיות מאוצר הפולקלור הרומני - אבל הלב היהודי מרחם, מתרצה וזולל נוסף מתי יישב בעיניים נהרות לקבל את מאסות ה' מזון של מרקו.

מאסות אמרתי, ועוד לא פירטתי. המיסעדה אינה בנויה לאניניטעם, היא מיני-עדה לפועלים, נהגים-מאית, אוהבי-מציאות ורעבים אמיתיים. כל הסעודה מתנהלת כשדוריקים מופלא בין כל ברוואי העיר לפ שורר שם. הובובים באוויר מאלוהים, הכלבים והחתולים מתחת לשולחנות כנ"ל, השיכורים המגהקים בקול אדיר כנ"ל, נכנסים למיסעדה אם יש מקום. בא בעליה-בית, גורר רגליו בעייפות, וכארתן שחקן אומלל בהצגה החמשתי-אלפים הוא מתחיל לדקלם, כמעט בככי: "שישליק, קבב, מיסק-גריל, סטייק, מוח, כליות, בשר לבן, כבד, לב" וכך הוא מונה את חלקי הבהמה אחת לאחת עד שאנחנו מרחמים עליו, מפסיקים אותו, ומזמינים, מייד

מיסעדה

מופיעה על השולחן סלסלה ובה פרוסות לחם אדירות, טריות-טריות, וכל סועד מקבל - מבלי לבקש - סלסלחה ענק עם צנון מגודל, עגבניות טובות, שמן, מלח, מיץ-לימון טיבעי, או בהודמנות אחת רת כבד קצוץ, מנה של נפילים.

עוד לא גומרים להתפעל, מגיעות המנות העיקריות. למרות שקיבלנו אוהרות קודי מות, ולמרות שאתאר להלן את מה שקיבלנו, צריך לראות במורה-ענינים כדי להאיר מין שזה קיים ושרירי במציאות. כל מנה לסועד יחיד מורכבת מהררים של בשר (הוא שאמרתי: לא לאיסטיניסטים) מנה סטייק, למשל, מכילה כשמנה סטייקים, מכל צד שמסתכלים, נתקלים במאסות של בשר. לא אומר שהסטייקים הם פילה נור סח טורד-ארזן, אך לישראלים האמונים על סטייקיות הם חידוש מטרף, ניתן לא-כול שם כל מיני בשרים מטוגנים, וזה אכיל לגמרי. להררי הבשר מתלווה הר של ציפסים פריכים וזחובים, והחגיגה בעי-צומה, כי מנה אחרונה מקבלים ערימה של פרוסות-מלון, או פירות-עונה אחרים, אבל תמיד ערימה עצומה.

כל הסיפור עולה כ-40 ל"י בלבד כש-מרקו מתוודה, בבושה עצומה, שבקרוב ייאלץ להעלות קצת את המחירים.

באו כל בעלי הייתי כותבת על רמת הניקיון והתלוננו על הביזבז, ומאו אפשר להזמין אצלו גם חצי-מנה - אבל הוא תמיד חוזר לסורו ומביא ערימות.

במקום, אך אין זה ממינהגה של לידי להשמין, ובעלי ממש מתעקש שאהיה לידי.

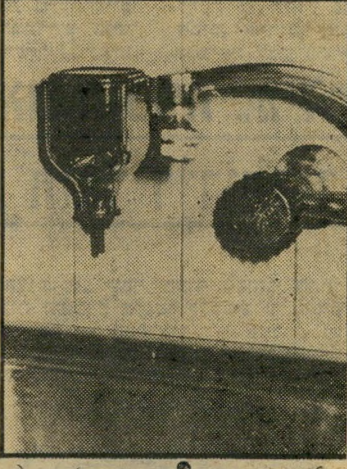
בשארית הכוחות, לפני שאנחנו יוצאים החוצה מבין עיי האוכל, אני שואלת את מרקו: "איך זה ייתכן?"

"תראי" הוא אומר לי, "אני מרוויח קצת מאד מכל אחד, אבל את רואה כמה הרבה באים לאכול אצלי?"

הסתכלתי מסביב, ראיתי הרבה באמת, פילסנו לנו דרך החוצה, ויצאנו בשלום.

סבוניית הפלא

אם יש לך בבית כיוור-מיטבה תוצרת-חוץ - כזה שמשפריץ, בלחיצת-כפתור,



דטרגנטים מנקב סודי, אין לך צורך לקרוא הלאה, אבל אם יש לך כיוור-מיטבה רגיל,

פטנטים

אשר קופסת סבוני-הכלים תמיד מתהפכת בו, בקבוקי-הנוזלים תמיד מטפטף, או לחיי-לופין צריך לייחד על השיש מקום לקופסות סבוני-הכלים הגועליות מפלסטיק - את כבר יכולה לראות את העניין כמסודר. איך? אה.

קיימות בשוק סבוניות לסבון נוזלי אשר מוסדות שונים קובעים אותן בקיר, במקום סבון לנטילת ידיים. את הסבוניה הזו (לה-שיג בכל החנויות לצרכי בניין - דב-קים - צבעים - סוללות-אמבטיה) קובי-עים בקיר מעל כיוור-מיטבה, ממלאים בי-דטרגנט נוזלי, ועם כל לחיצה יוצאת כמות הדטרגנט הרצויה. נשאר רק בעיית הלחי-פה או הסקוטש-ברייט. את זו פשוט שימי בפנים, בתוך הדטרגנט.

דע-עקא, אליה וקוץ-בה. את הסבוניה הזו יש לקבוע בקיר בעזרת ברגים, דיי-בלים ומקדה. והמקדה הנ"ל נכלל בין פריטי הרכוש המקודש שלו. אין עור-שיש שימוש תדיר בכלי-קודש - לכן אל תאשימי אותו בבטלנות. אני סבורה שבנידודו מאסבי של חודשיים והפגנות-עצמאות ו,דווקא" מצידו עוד חודשיים תר-כי, בחשבון הכי קצר, אחרי חצי-שנה לסבוניה במיטבהך. אמן.

נוחלקת הנוזליות

קולומבו, כמדומני, היה זה ששאל באחת התוכניות שלו בתמימות פנטסטית: "איך זה אצל העשירים הסבונים תמיד יבשים ונקיים?" הוא כלי-כך צדק! אחד מסימני-ההיכר של חוסר תרבות דיור הוא סבון שצף במדמנה של שאריות סבון דבוקות לחריטה, כשארמפה אי-מש-מבצץ גוון-אחר - זכר לימים-עברו - וכולם מקוי-שטים בכתמים אפורים, יבשים, להזכירך ש-בעליה-בית נקי ורוחץ בניקיון כפיו, ובכן, גם לעניין הזה קיים פטנט קטן, ראשית חוכמה, מגרדים עם סבון ומקרר-צפים את כל הדקומנטים ההיסטוריים, שנית - כמו בכל דבר בחיים - החוכמה היא לא להתעורר בסוף המר בקריאת גע-וואלה, אלא להקפיד "כשהם עוד קטנים" (בכל הדברים).

מדליה לחריצות

למטרת העניין מחזיקים ספוג טי-בי-עי קטן (להשיג בכל בית-מרקחת) ליד הסבון של האמבטיה, ומכיוון שהספוג הטיבעי אינו מקצף היטב כמו הספוג הסינתטי - אין כמותו טוב ונוח לניגוב השולחנות הז-קטנות הניקיות מתחת לכל סבון. ניגוב-שטיפת הספוג, סחיטה - והכל במקומו מונה. בלי ריצות עם סמרטוטים, אבקת-ואינסטרומנטים למיניהם.

ואם כבר בהרגלים טובים עסקינו, ויש לך ראש לזה - סבון נעים יותר לשימוש, אם נזכרים להפוך אותו מדי פעם כשצידו-הרטוב והמרוכך כלפי מעלה, בכל אופן, אם אינך מוצאת ראש לזה, תנוח דעתך, הבחירות היו במועד, קיסינג'ר בסדר, וחץ-מזה חברתי תמיד טוענת שהאיש שמחלק את המדליות מת מזמן.

היפה והסודות



אנדה - הגוף

יופי

אנדה ס, בורטס הגיעה לחופשת-מולדת מאירופה. שם היא עוסקת בתחום האופנה, הבת היפה האובדת מרגישה כאן כמו בבית, מפקירה את עורה הצה לשמש - וזו מנשקת אותה באהבה והובה. היא מש-תמשת באיפור מינימלי - אשר אף לו אין היא זקוקה, בעצם.

סודות-היופי שלה כוללים שימוש בסורי-גים מפריח-מרגניות משובחים, או סבוני-תינוקות שאותם היא סוחבת איתה לכל מקום. על שפתיה היא מגינה מפיגעי-האקלים האירופי במשיחתן בקרם-לחות-התווה שלה כוללת מעט מאד בשר - והרבה פירות שעליהם היא ממש משתגעת, וככה היא חוגגת כל היום. את עורה הצה היא מייחסת לתורשה, שכן אמה היתה אחת



אנדה - הפנים

חדר תאוה-לחץ

יש לנו חבר יקר, אלי קוראים לו, אשר כל ביקור שלו אצלנו מסתיים בהשמנה הדדית - הוא ממאכלי, ואני מהנחת שי-הוא גורם לי באוכלו אותם. האלי הנ"ל אוהב מאד את התרד של אלה-חברה, ובצדק-רב, והו מין מאכלי-תאוה עזין ונימוח. מה יש לדבר, צודק, באחת הפעמים ביקשתי מכריסטיאן, הבעלים, את המירשם והוא בשארם צרפתי רב, ליחשש לי: "לו, מן שרי, סה זוד".

בישולים

בבית ניסיתי לחזור את המירשם - ובהודמנות הראשונה, כאשר הגשתי, הת-חוזר לי מתוך בולמוסו המאושר של אלי כי פיענחני את הסוד. בבקשה:

לתרד מנוקה, מבושל במי-מלח וקצוץ, מוסיפים שפע רוטב בשמאל (המורכב מכף אחת חמאה, כף אחת קמח וכוס חלב, מעורבבים על אש עד שמתעבה), לכל זה מוסיפים אבקת אגוז-מוסקט, שום קצוץ ומלח, ואללה סוד.