



דבר

הטיליגנט:

הלו לכולם. קודם כל אני מחפש בכל המדור איזה הסבר זעזועי אחד מפי אמא שלי עלי ואני לא מוצא. יפה מאד, שמנה אחת. יפה מאד. אותי היא מלמדת שי הבן-אדם צריך להיות אמיץ, ולהתייבב מאחורי כל מעשה של עצמו ואחר-כך, כמו שפנה, היא לא אומרת כלום. אז אני גיד.

איך בין דו!!! שמעתם? טוב מאד. עכשיו את יכולה לצאת מהמיטה, ולהפ- סיק לעשות את עצמך חלוש, כי כולם יודעים. זהו. ואם לא איכפת לך, תני לי מנוחה לשעה אחת, ותפסיקי לכתוב תפוחים חמוצים, כי בפנים זה רעש אי- מים. אני שומע את זה פי מיליון יותר חזק, ואני צריך עכשיו להתרכז במה שיש לי להגיד. אם את בעלך בחוץ זה מטריף, תארי לך מה אותי בפנים. תאכלי מאכלים שקטים כמו חלבה למשל. תרי- שמי לפניך, שאני מת על חלבה, במיקרה שיבוא לך טוב-לב פיתאומי.

מה- שרציתי לספר לכם, בעצם, זה איך יוצא שאני בכלל כותב לכם. אני חושב שזה בכל זאת התחיל בזה שכולם הת- חנו שאני אבוא. החברות של אמא היו כבר לגמרי היסטוריות. אם אפשר היה, היו מכניסות אותה לבד להריון, מרוב רצון טוב. מה לא הבטיחו לאמא שלי! גייב-סיסטר חניס. מרק-עוף טרי כל יום. סלטי-ירקות עם חומץ כל החיים, הכל. אמא שלי התמוגגה מים-ההבטחות, אבל אני לא מטומטם. אני יודע שכל זה בא כדי שיוכלו להביא את הקאקושים ה- קטנים שלהם לאמא שלי הביתה, בלי נקיפות-מצפון. זה ידוע שאיפה שמתנף לכלכן אחד, יכולים כבר לחגוג עשר.

אחר כך אבא שלי תפס מוזה של אבהות, והתחיל לרצות אותי מאד. אני, לא עשו אותי באצבע. מה פיתאום לעזוב מקום פנאן, וללכת? חוץ מזה נורא אהבתי את אבא שלי. לא רציתי לעזוב אותו. תמיד כשהפיקח הזה היה מנסה לזרוק אותי החוצה, הייתי עושה תפיסת לסלון, ומתנגד חזק. כל החמורים סיבבי נדחפו לצאת החוצה, עם ברק מטורף בעיניים, ובבולמוס מגיר ריר צעקו לי: כדאי! כדאי! נותנים ביציה! אני לא אוהב ביציה. עין מקושקשת זה משהו אחר.

לא שמעתי מהם יותר, אז אני חושב שעשיתי ממש בשכל. חודשים ניסה אבא שלי לשכנע אותי שכדאי לי ללכת לאמא, אבל אני לא הכרתי אותה, ולא הסכמתי ללכת למקומות שאני לא מכיר. יום אחד אמר לי הממזר הזה, שיש שם חלבה. אני שומע חלבה, אני נגנב. לא יודע איך, בשניה אחת אני כבר לא פה, אני כבר שם, זאת אומרת פה.

זאת, האמא שלי, דווקא בסדר. הופה! מטחנת החצץ למעלה התחילה לגרוס עוד תפוחי-עץ. וזה מרוב שאמא שלי היא בסדר. שכה אני אחיה, שאני מריח חלבה! אלא מה! הבן-אדם רק צריך לציץ תלונה בעיתון, וצדיקים מתחילים להקיף אותו עם אספקה טריה.

אני גמרתי. בבקשה גבירתי, העיתון לרשותך. מה את אומרת? שאין לך מה לחוסף עוד! וואללה פלא! אני לא מכיר אותך בתור שותקת גדולה, אבל שיהיה.

תקון

פטנטים

זק באחריות לכוויות

מי אומר שדווקא הקיץ הוא עונת ה- כויות? שיפה מהים, זה כלב לעומת שרובה מתנור. קצה-לשון הרוס ושאר חלקי-גוף שייצאו זמ- מה לעשות — הבן-אדם צריך זה גולש לכלל ביי-

עבב כבר

איך מנפחים

אנו למלך העולם

את יכולה ברוב כשפיך להפוך את בחיר-ליבך לתרגול הגאה ביותר שפסע מעודו על מידרכות העיר.

איך? בגמר סריגת הפואמה השנתית עבורו, זו ששרוול אחד בה ארוך ממישנהו, ועל כל עין עשירית ישנה טעות אחת — חברי לו בעורף, אל הסוודר המוכן. במקום השמור בדרך כלל לתוויות בית-התרושת — את התווית האישית שלך. על-מלבן-בר קטן, ריקמי לו הודעות.

את יכולה לשים משהו כמו "למתק שלי באהבה", או סתם "מתה עליך" לאקוני. הכתובת הכמוסה תלטיף לו בחום את עורפו, ממש כמו זוג שפתייך.

בעצם, כשאני חושבת על כך, סמון בעסק הזה פוטנציאל רב- כיווני חינוכי אדיר. לגברים הישנים בעמידה. אפשר לכתוב למשל "חרמן מקסים". כיוון שהבעת בו אמון עיוור כה בלתי- מסויג עם ה"מקסים", סביר להניח שהוא יתחיל לארגן, בחוק כלים שלובים, גם איזו חרמנות אחת או שתיים.

או, למשל, במיקרה שאתם מתביישים זה עם זה כבר חמי- שים שנה, ובשום אופן לא בא לך לכתוב לו שטויות מתוקות — בייחוד כיוון שכל החיים הוא חונה בטעמון ומפסיד שם את מיטב שנותיו — במיקרה זה הדביקי לסוודר-האקרילן הקנוי שלו מילה אחת: "רצח". עוכר חייך ייכנס לטעמון, ריח השחמית יעלה באפו, נחיריו ירטטו, והוא יסיר את הסוודר, כי חם שם. איך שהוא מוריד אותו הוא רואה את הפתק, נזכר בכל המתים שרצחו לו את כבודו, לובש את הסוודר חזרה, ורץ בדהרה הביתה, בידעה ברורה, שהפעם יימנע רצח-אנו, רק את ואלר- הים תדעו שמה שהוא מנע, בעצם, זה את רצח עצמו ממש, אילו שוב היה תופס חופשיות, ותזור מאוחר בלי להודיע.

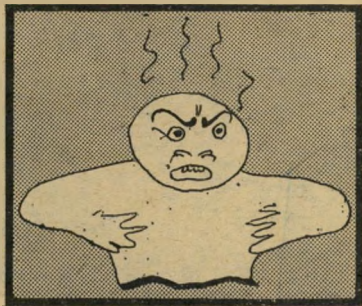
אבל למה לחשוב שלילי? צריך להישאר בתחום הפונויטיבי. עושים את זה עם כתובת מהמיאה לאללה, כמו "סס נהדר שלי". הצרה היחידה עם כתובת כגון זו היא שהסס הנהדר שלך עלול לחזור הביתה בחום יום-כפור, ממולא נזלת ומיקרובים

בישולים

שניצלונים

אחד הדברים הטעימים — שאפילו לא- מחבבת-בשר כמוני טורפת בלי הכרה, זה השניצלונים המטרללים. הם אצלי מסווגים בטעמם הלא-רגיל מעל ה- קציצות. והקציצות — למי שזוכר, הן משהו לגמרי מהאגדות. לפני שמישהו מעז לקפוץ ולאמר שאת זה הוא כבר מכיר — שיישב בשקט עד השורה האחר- רונה, יבצע את כל ההוראות בלי לס- סות ימינה ושמאלה, יטעם, יתעלה, ואז יבין, שמה שסבר עד היום כמתאים להג- דרה "שניצל", זה מקסימום סיבים לעי- סים.

ובכן, המסע אל גן-העדן מתחיל, והוא מתחיל בבשר. איך, בשום פנים ואופן אין להשתמש לעסק הזה בבשר תרגול- הודו, בעל הריח העז מטבע בריאתו, אלא אך ורק בחזה עוף. העוף פי מיליון



תרופות מן הסוג השלישי

לימון עוזר, ארגז מלא בו — ישר בראש

שדודתי מתעקשת להכריז תמיד עם הגשת התה: "ינקא, תיזהר, זה חם!" איך שהוא שומע — הוא מתרגז נורא. מה זה פה, הוא ילד? מייד הוא מתנפל על התה, בולע שלוק, ומראה לה לקלאפטע, שאין לה אפילו מה לחלום שהוא ישמע בקולה.

או לכל הינקואים, ולשאר האנושות המתעוררת בחלקיק של רגע עם בומבלה



סקמי שרי

רק שלא יביא מיקרובים

כרימון. מבינה את, על בטוח, שאפילו קפא כל היום בצינה, הוא את הסוודר החזיק על אמת ימינו. מה זה גריפה, ומי זה שפעת, לעומת דוקומנטים כאלה בכתב!

שניצל העגל שלו מפורסם בכל הארץ. גילה לי בזמנו, שסוד השניצל שלו סמון בצנימים. הוא מייבש ואוסף שאריות לחמים וחלות טובות, וטוחן אותם בעצמו. יוצאים לי שניצלים לא-נורמליים, אבל עדיין זה לא המעדן הזה.

אז הנפלא ביותר זה לקנות צנימים, לשבור לפיסות לתוך הבלנדר, ולערבל. מערבלים מערבלים מערבלים, עד דק. מכינים כמות גדולה, ומאחסנים בצנר צנת-מיטבח דקורטיבית, ליד הקמח וה- סוכר. למי שאין ראש לזה, שירגיש בנות. לכולם אין. גם לי לא. הדבר השני הבא בחשבון אחרי הצנימים הרוסקים תוצרת בית, הם פירורי גריסיני. עולים קצת יותר מקמח-צנימים רגיל, אבל מעלש. הם נקיים יותר, ופריכים נורא.

מכינים צלחת עם שתי ביצים שלמות טריות מקושקות. צלחת מרק שנייה מלאה פירורי גריסיני, וגולת הכותרת, מחבת טפלון גדול. עם חבילה (100 גרם) חמאה רגילה. חמאה! לא שום שומן אחר. הטפלון נועד לכך שהחמאה לא תישרף, וכל טוב טעמה ייספג בציפוי. מחממים את החמאה עד שהיא נמסה, ושמים פנימה את החתיכות השניצל הק- טנות. שכחתי לומר שמספיקים את הבשר פעמיים — ביצה צנימים, וחזרה ביצה צנימים, ואז למחבת.

ועוד פטנט אלוהי — לעולם לעולם לא לבשל שניצל עוף יותר מדי. כל העסק בנוי על "ניוחים" עדינים המתפתחים עם הזמן. מזהיב הציפוי לחום עדין מצד אחד, מייד הפוכים לטיגון הציפוי מהצד השני. לעולם לא יותר, כדי שלא יתייבש. חלק חשוב מהצלחת הסיפור הוא הידיעה להוציא את השניצל בזמן, כאשר הוא רק מאבד את הצבע הוורוד הפנימי, וכל תאי הבשר עדיין לבנים מאד, וממולאים אדי-מים שלא התנדפו — כיוון שהיינו חכמים לתפוס ולהוציא בזמן. עד שלומי דים מתי להוציא את השניצל מותר לקחת סכין, לחתוך פתח קטן בבשר, ולהציץ כדבעי מה צבע הבפנוכו. אני עד היום עושה זאת, ולא קורה כלום. אה! משהו חשוב! לא להעזיז לשפוך למחבת. על השניצלים, את שארית הביצה המקושקשת שנותרה. אני יודעת שאסור לזרוק אוכל טוב לפה. אז אפשר להכניס לא זה למקרר, ואחרי שבע זה כבר בטוח את אוכל טוב. לא אפילו אוכל מקולקל מאד במובן ידוע, מה שמאפשר לאלוהים לעצום עין, ולא להקפיד.

עדיין יותר, ומתאים בכך לסיפור שלנו. לא משנה כמה כרונות-פיתוי קוראים בעי- תונות — לקנות רק עוף! משהו במו- עצת-עודפי-ההודו אולי ידלוק אחרי, לי- בירור יסודי, בעיקבות המלצה זו שלי, אבל אני מדעתי לא זוה.

שנית, אסור לדפוק את השניצל עד צאת נישמתו. כמו כרגיל. חוץ מהעובדה שזו ברבריות. יחד עם נישמתו של ה- שניצל יוצאים גם המיצים של הבשר — וכל העסיסיות הולכת קאקען. לכן, לבקש מהקצב לעשות קלופ אחד או שניים עם הגבוטה השטוחה המיוחדת שלו — כשי- השניצל בין שני ניירות פרגמנט, וזהו זה. אין צורך לשאוף לשלוליות בשר אדירות ודקיקות בצלחת. אנחנו לא הול- כיים לרמות אף אחד, אלא להכין מעדן. כעת חוזרים הביתה, ובסכין חדה חותכים כל חזה שלם לפיסות קטנות יותר, קצה מאורכות, בגודל גרעין מנגו.

פטנט הבניים הזה נועד לאפשר שטחי ספיגה גדול יותר לציפוי. המתמקם יופי סביב כל חתיכה ומגביר את הטעם ה- אלוהי. גם בציפוי מחכה לנו סיפור קטן. בעל מיסעדת "שטרק" הירושלמי, שי-

שרופה טרי, בבקשה לקחת מייד לימון. לחצות אותו לשניים, ולתקוע בו את החלק הפגוע בשיפשוף נמרץ. לשפשוף להדביק, לשפשוף להדביק, חמש דקות על השעון — ומייד מפחיתים כימעת עד נקודת-האפס את כאב הכויה. בפרט כשזה כלשון. העסק נרפא מהר יותר, ומה שעוד חשוב, הוא נרפא בלי הכאב האופייני לכל משך זמן-הרפוי. ואנא — בלי מיש- חות-שיניים, קוביות-קרח, שמנים ושאר שטויות במיץ. לימון טרי חצוי — ו- העניין מסודר.

בכל התרבויות, בעלות המסורות של רפואה עממית טיבעונית, עוברת כחוט- השני התרופה לכוויות-שמש, בנוסף כימי עט אחיד: "יש למרוח את הגוף בלבן, או במיץ פילוחי-עגבניות." הדבר המסור- תף היחיד ללבן ולעגבניות — חוץ מ- מאכל הפרוה של אני-הטעם הישראלי המצוי — הוא החומציות שלהם. המצוייה בלימון בריכוזים אדירים יותר ואפקטי- וויים יותר, כפי שרצון מוכיחה תרופת- הפלא הקטנה הזו. רציתי להגיד עוד משהו, אבל שכחתי, אז זה הכל. אבי געזונט.