



סיפור מן החיים "קנה"

את הסיפור המגולגל הזה סיפר לנו בעל הדבר עצמו — מנהל אחד מגדולי בתי-החולים בארץ, בן-אדם מתוק בגיל העמידה, קצת עייף מהחיים, קצת רוצה אותם מאד עדיין, איש שהעניינים ההם אצלו כבר לא כל כך איי-איי-איי, אבל עדיין מסוגל להתבדח על העסק.

אז ככה, לפני כמה חודשים ניהלה אשתו של הדוקטור מישפט גרושין נגדו. הבן-אדם לא כל כך הסכים להתגרש, כי חוץ מהעבודה והאשה, לא היה לו כלום בחיים, אבל ההיא, כמסתבר, הייתה נחושה בדעתה.

ישיבות בית-המישפט התארכו, כשהאשה מגייסת עוד אמזונה בעלת-הכשרה-מישפטית למוסטט את הסרבן, תוך כדי אחת מהישיבות האלה, ישב הבן-אדם אבל וי-פסוי ראש, עולמו חרב עליו, צער עולם בלבבו, כולו מרגיש כפח זבל ישן, ועורפת-הדין של האשה ממטירה עליו רעמים, גופרית וברקים, להרטיט לבבות.

"אתם רואים את האיש ההוא שם", זקפה נגדו אצבע מאשימה, "האיש הזה, כמו שאתם רואים אותו כאחד המנהלים המכובדים בארץ, האיש הזה נואף! האיש הזה בוגד! יש לו עשרות פילגשים! הוא מחליף מאהבות כמו גרביים! הוא מת-הולל לילה לילה עם נשים!"

תחילה לא קלט האיש שבו מדובר, מתוך חרונו ויאורו העמוק, פתח זוג עיניים תמהות, הגניב מבט לעבר המיישלה-הנבול והיושן שלו — ונהרה גדול פשטה בפניו.

עיניו נדלקו באור יקרות, כתפיו הת-יישרו בהדר, וכשהוא חושף שמונים ו-שתיים שיניים מאושרות לקהל, סימן כלפי חוזה בשני אגודלים נימרצים מגיל קד-חתני — "זה אני! זה אני!"

אותי זה מצחיק

זה נשמע כמו בדיחה, אבל זה לא, "אני לא יאכל לך מצות!!! אני לא יאכל לך מצות!!!!" צווח הצוויק בן השש של חברתי, כל המישפחה נזעקה סביב, לשכנע את הסרבן, "כולם אוכלים מצות בפסח! מה פתי אום שלא תאכל מצות! שנה שעברה דווקא אכלת, אז מה קרה לך?"

"אני לא יאכל לך מצות!!! אני לא יאכל לך מצות!!!!" עמד הקטינה על נפשו, מתוככי מיבצרו שמתחת לשולחן הסדר.

"מה אני צריך אחר-כך", צעק בייאוש, "מליצים עם אבק!?"

פסוקו של גילעדי

את המישפט הפצץ הוזה שמעתי בכל מיני הודמנויות, אבל תמיד מפי אלכס גילעדי, שעילף בין רגע את החתיכה-התורנית, אשר קנתה באותו זמן תורה ודעת מגורו גילעדי בובציק.

אז ככה הוא אומר, ומניד בראש כמו



איכס גילעדי אכבאר 1909

הכם בן מאתיים: "מה לעשות מה לעשות שאת החיים אנחנו מבינים תמיד מהסוף להתחלה, אבל לחיות אותם — אין ברירה — צריך תמיד להתחלה לטוף." קליגער קועפ. קליגער קועפ.

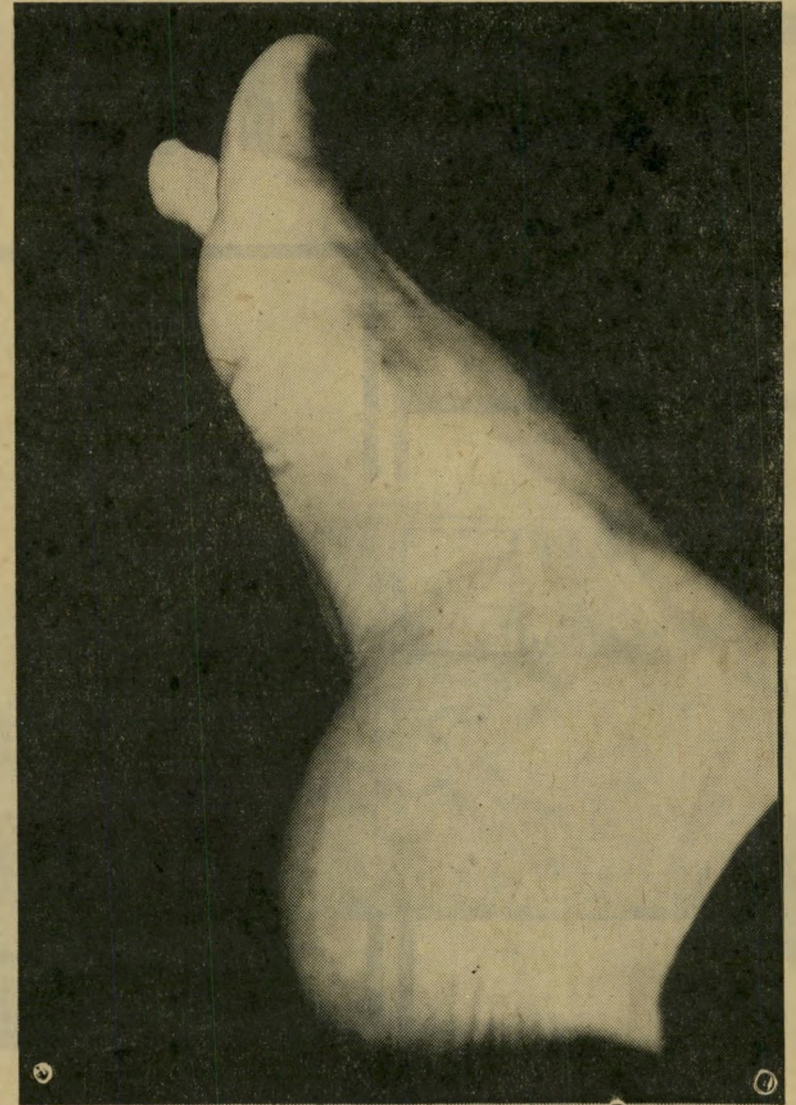
פטנטים

נה! לשלפוחיות

טוב. הפטנט הצהלי הזה אינו חדש, אבל אף פעם לא מוזיק לתת אותו מחדש, ב'יתוד כשהעסק מעלים שלפוחיות באופן כל כך אלגנטי ומושלם.

מה עושה הבן-אדם, כאשר אחרי מסע פילים קולוסלי, נובטת לו על כף הרגל שלפוחית דליקטס, שמגביהה אותו בלפחות חמישה ס"מ, אינעל ראבעק עליה?

ראשית, הוא בודק אותה יפה יפה, חמש דקות דום הערצה, לכבוד הגידול הבלתי צפוי, זה לגמרי בסדר, אחר כך משחקים עימה קצת, לוחצים אותה מימין, ונוכחים



בחדווה שהמים בורחים לשמאל, לוחצים קצת משמאל, והמים בורחים לימין, וכך הלאה וכך הלאה, עד שמבינים את הפרינציפ, ונילאים מן המישחק.

כעת, אחרי שהבן-אדם מיצה את כל האפשרויות הגלומות בעסק, הוא לוקח מחט, משחיל בה חוט כותנה, ניכנס לשלפוחית מצד ימין, בוהירות, ויוצא מצד שמאל. מושכים קצת, וגוזרים במיספריים. מקפידים מאד להשאיר מכל צד סרתי-עודף של כשלושה ס"מ חוט, ולא עושים יותר כלום. הולכים לישון בשקט, והשלפוחית מתה בלילה. החוט מעביר, בצורה מוחלטת, הדרגתית וטובה, את כל הגזולים החוצה, ומאפשר לעור להידבק שוב — הרמטי ומתייר, בבוקר מושכים בעדינות את החוט, ומסתכלים איזה יופי, איך היתה בבוטסה, ואיננה עוד.

בישולים

רוטב מטריך

לסטייק פילה פטנטי

אז כמו שהבטחתי, הרי לכם הסוד הר משגע, לוקחים סירצ'יק קטן בינוני, וי מרתחים בו שתי כוסות חלב, בבלנדר שמים שתי חבילות המאה תנובה וכף אחת קמח רגיל (לא תוסח), איך שהחלב רותח, שופכים אותו ככה, במצבו הרותח והלוהט, לבלנדר, על חבילות החמאה וכף הקמח, לא לדאוג, לבלנדר לא יקרה כלום.

יש רק להקפיד להבריג אותו למטה ולמעלה, במיכסה, כיאות, מפעילים את הבלנדר כמה דקות, עד שכל החומרים מתערבבים היטב לבליה נוזלית אחת, עד כאן יצרנו לנו שמנת מתוקה, בכמות של שתי שקיות, וברבע מחיר, להזכירכם, מי שעצלן יכול לדלג על שלב הבלנדר, לקנות ישר במכולת שתי שקיות שמנת מתוקה, ולהוסיף את כף הקמח לעיבוי, שי אנחנו ערבבנו כבר בבלנדר, למניעת גור שים בזמן הבישול.

כיוון שאנו לא מקציפים את העסק, נמשיך הלאה, אבל מי שרוצה להוציא קצפת מוקצפת, שלא יגיד שלא הוזהר: לשים את הבליה הזו בלי כף הקמח, לעשרים וארבע שעות במקרר לפני הר הקצפה! אחרת אין קצפת.

אבל נחזור לענייננו, לסיר שהתרחנו בו את שתי כוסות החלב, שופכים קופסה של 400 גרם שמפינוין קצוצים, סחוסים מהי מים שלהם בעזרת המיכסה המנוסר סביב סביב, ואת חוכן הבלנדר.

כעת מוסיפים בחרדת-קודש את התב-לינים, שצירופם המיוחד נותן את כל הטעם, שתי כפות גרגרי פילפל שחור כתושים בעלי ומכתש, חצי כפית שטוחה קרי, כפית שטוחה כורכום, כפית גרושה אבקת שום, בסוף טועמים, ובמידת הצורך מותר להוסיף מלח, ואפילו רצוי, אבל רק במידה ויש צורך, פותחים את הלהבה, ר מתחילים לבשל את זה על אש בינונית, תוך בחישה, הבישול הקצר הזה גורם לכף הקמח שעירבבנו לעבות באופן עדין מאד את הרוטב, ולתבלינים להיכנס אחד בנשמה של השני.

כאשר הרוטב מתחיל לרתוח, מכבים את הלהבה ונותנים לעסק לגוה רבע שעה, כאשר זה מצטנן מעט, זה מתקרש יותר, בודקים אם לא חסר מלח, אבל רק מלח, מטגנים את הסטייק, ובעזרת מצקת מרק שופכים מהרוטב הזה על הסטייק, זה לא יאומן הסיפור הזה, זה לא יאומן, כל כך פשוט להכין, וכולם בטוחים שמייודע כמה בלגן הושקע כאן.

הטעם הזה, הוא פואמה צרפתית מעודנת, כל אחד מן מתענגו ישר ביס הראשון, אגב, אם גישאר רוטב, מאחסנים במקרר ומחממים שוב בהתאם לצורך, זה לא מתקלקל, אין יותר מילים להסביר את הפלא המעודן הזה, צריך לטעום, ואז בנזיק-אאט מאושר, להביץ הכל, אמרתי, גמרתי.

מחלה ישראלית מובהקת

הייתי בעולם שכולו טוב (זה ח"ל, אלא מה) וחזרתי. (בכי תמרורים).

אני עוד בהלם, אבל לאט לאט מתרגלים, מה יש לאמר, זה הדבר הכי גוייל נפש להיות בחוף-לארץ, ליהנות עד הגג, ולתפוס את עצמך, לזוועתך הרבה, בכל זאת מתגעגע לארץ, "אבל-יחרה-שם-לא-נורמלי", לוחש לך הקול הקטן שבתוך עצמך, "אתה מספר לי ז' עונה לו הקול השני, השרוי בעיצומו של עילפון חושים בפאריס המטריפה, "צודק לאללה, אבל זה מה שיש", ואחה מבין, שיש לך עסק עם אהבה מאד לא שמחה, שקבית השייכות שלך בחיים הונסקה לך כבר, ובביונס הוזה, החלפות אמיתיות לעולם לא תוכל לבצע.

כשאתה דורך במקום, אתה חופשי ומאושר, נדמה לך שכלום לא קושר אותך, ואפילו יורק כמה מוחסות בריאות לשולית בה אתה מודשדש, להוכחה ניצחת כמה חופשי אתה, ובלתי תלוי וקשור.

ואז, בנינוק מרהיב, עם תחושת אורח-עולם בלב, אתה מרחף על פני אוקיינוסים, מוחח את הבל הטבור, ועוד באמצע הדרך זה קורה לך, ואתה צורח, "איייייייי!"