



מיסעדה

הירושלמים באים! הירושלמים באים!

קיבלתי מיכתב דליקטאס. שהיושר המצפוני שלי אומר לי להביאו כלשוננו. מבלי לחסר פסיק. או זה מתחיל ככה: "שרי" (עכשיו אתם מבינים למה לא רציתי לחסר פסיק).

זה שבירושלים הכל הולך לאט, כולם יודעים. ועד שהדיליגיאנס הגיע לק"ק תל-אביב עם הפוסטה, לקח איזה עשר שנים. אבל יש!!! דליקטס לא נורמלי. על סהרת תוצרת עיר הקודש. שכבר הספיק לכבוש את הבירה בסערה. לבן יקר קוראים "מעורב" או "מעורבים", וזו תערובת של ניתחי עוף והודו עסיסיים ביחד עם שבבי בצל, ועל הכל תבלין סודי מיוחד. כל העסק יושב ומתבשל על פלסת ברזל עבה והמה בגודל מיגרש טנים ממוצע (כמה וישים זרזים של שפאטל, הפוכים שם לטיגון צד שמאל לול מושבי שלם) אחרי כמה דקות צליה, מקבלים ליד, בתוך שקית, פיתה מלאה שמדיפה ניחוח גן עדן. מה זה מלאה — צריך להזוהר מקילה. אולי רבע קילו בשר טעים שיגעון, שממלא את הבטן הזולגנית ביותר באופן סופי ומוחלט. עם זה הולך אוסף חמוצים ועמבה (רק לעירקים) — כמו חתן וכלה. טוב, מה זה עוזר לנו שירושלים רחוקה, והבטן פה, וליטר דלק עולה טון משכורת? או הגנה זה בא: בצנטרום של פסג' הלונדון מיניסטור, (בסטריפ של איבן גבירול) יש חור חדש שנקרא המנה הכי גדולה בעיר. בעיצוב סטייל ניוירוק, עם שלט מהבהב, ותמונות הבעל בית טורף פיתה — לרוחב קיר שלם. מרביצים שם "מעורב ירושלמי" גיוצי כמו בסרטים. כל העניין (לא להאמין) עולה רק 140 ל"י למנה, ועובר מפה לאוון. בתיאבון. חיים ג. תלחי.

זה המהאני-אובה. מאז עזבתי את ירושלים הזמן הקהה לי כל כאב, מלבד אחד: קראו לו לבבות בולו בפיתה. מסטקיית מכ"ם. משהו בסיגנון הסיפור הזה. בעיר הקודש ישנו אדם אחד ומיוחד, שבטוח תופס חרארה, איך שהוא שומע את המילים סטקיית מכ"ם. הסצנות והשערוריות שהייתי עושה לו, כולל טיפוס על הגברשת, ואיומים משם שנישואיו מתפוררים בזה הרגע, אם לא יביא לי לבבות בפיתה, זכורים לי עד היום. עכשיו פה וכעת, המון תודה על כל הפעמים שכן הביא, והציל בכך את נשמתו.

מה אתה עושה בכלל בחוץ! בוא מהר לכתוב אצלנו. יאללה! בפקודה! סיטון הנדיב — אשר על הקופה — תמורת כרטיסיה ריקה של תלמידים, יתן דמי אוטובוס — כמה שתירצה!

מה חדש בקלושמרל

החשובה הישראלית

לפילדלפיה

קרים ציזן

בשביל כל מיני מפונקים חזק, מייבאים לארץ את פילדלפיה קרים ציזן, גבינה לבינה אמריקאית כלילת שומן, די טעימה.



גבינת שמנת תחליף מקומי מוצלח

אבל לא מספיק טעימה בעד חמש מאות לירות לקקילה קטן, או השד יודע למה

פטנט קטן

חידוד יעיל של

עכרונות עיניים

זה עסק לא כליכך חשוב, ובכל זאת, יכול לפתור המון הרגזות, בייחוד עכשיו, בקיץ. להשתמש בעיפרון קנוי — חדש — מהחנות, זה תענוג. השפיץ זה שפיץ, ומציייר קו מדוייק שיגעון, היופיס מת-חילים אחרי מעט שימוש. קורי העכביש הדקיקים — יפהפיים, שהצלחת להפיק מ-העסק, בטוח ועיקבי משנים את טיבעם המעודן, ללא כל כך כזה. הבן אדם עמל-עמל-עמל — ובסוף יוצאת לו תוצרת עבה וגסה, כמו איפור אכזזי של פאטמה בדואית.

זה שום דבר חשוב ואן גוך, צריך רק לחדד. שולף המחדד הדו קני המשוכלל, ומתחיל לסובב בפנים את העסק, שפיץ ראשון שהתחרטן בדרך כל בשר, זה לא נורא. מבליים רק רבע שעה מחורבנת עם סיכה וסבלנות, ומפנים את המחדד ה-תפוס בשאריות "שפיץ" תקוע. כשהסיפור מתחיל לחזור על עצמו בפעם הרביעית, זורקים בדרך-כלל את המחדד, ופונים לסכין החדה, או לסכין הגילוח, עוד כמה ניסיונות נפל, ובשעה טובה, ורבע אחי-רון של עיפרון, הללויה, יש שפיץ.

אפשר למנוע את כל זה, תוקעים את העיפרון בפריוז לעשרים דקות יסודיות.

נאריסה גרנדיוסה -

אוצר ברחובות

עוד קצת, ראיתי עוד יותר משגע, נראי-תי כנראה נהנית באופן מוגזם, כיוון שהקטנה שלי התחילה לצרוח, ולקפוץ מהעגלה בניסיונות נואשים לתלוש לי

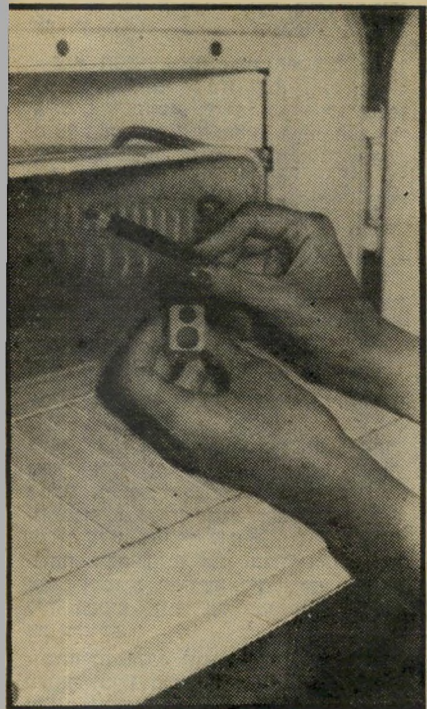


נאריסה גרנדיוסה איך מוצאים ואיך אוכלים

מהפה קצת מהשוזפים האלה, חזירות אגרי-איסטית אינה מהתופעות שדעתה סובלת. כשראתה זאת עין בעין אצל אמה הורתה, ידעה לתפקד מצויין, קירטועי העגלה שלה הגיעו למטר באוויר, ואני קטפתי גם לה. הפרי הזה נראה כמו ענבה גדולה, שסק כזה, בצבע אדום כחום ובורדו, מתוק חמצץ, בשום במין פרפיום שמימי, וכל בים מוסק לתוך חלל האף ניחוח מט-ריף, נפלנו על שיח טוב, וותיק בשנים, ערירי מבעלים, עם פירות גדולים יפים. התנתלנו לידו לאיזה חצי שעה מיוחדת, של גירגור ומציצה, טחינה וגריסה מרוכזת

כבר הגיע התעריף, מי שמת על הגבינה האמריקאית הזו — וזו לא אני רבותי — במקום לחשוש אותה במדניות, ולהשליש עבודה מחיר כמו חשיש — קנו את הגבי-נת שמנת של תנובה, שטעמה זהה לחלרי-טין לחלוטין, ואפילו מרקמה יותר עדין מהפילדלפיה דגן. זו עולה רק ארבעים ושש לירות, ובאמת דומה, מגל לחובבי, אנין גבינות עם כבלות שמעתי על העסק. טעמתי פעם אחת — טעמתי פעם שנייה, ומה אומר, הבחור מאה אחוז צודק, זה — זה!

שיתכווצו לו האטומים, ולא יהיה יותר דביק וחלשלוש. אחריכך מכניסים אותו



הקפאה קיצרת-מועד לא להשאר עם רבעהאחרון

מהר למחדד שנישאר בחוץ, ומחדדים ב"המון רגש, לא יותר מדי, סגולה בדוקה נגד ברוכים. קשה נורא ללכת ערום בעיני-ניים, אני יודעת, אבל עשרים דקות הכי-רחיות, להיפרד מעיפרון, זה זמן סביר, כך שלא להוציא את זה קודם!

— מדוייקת — ודמומה, מפה לשם קירחנו את העסק, והתחיל להיות מאוחר, פנינו הבייתה, בדרך, היות והמיקצוץ שלי זה להיות אשמה, התחילו יסורי המצפון, יה אמא לא אחראית אחת! כמה עוד תגזימי עם הניציר סטון שלך? ואם הפירות האלה מורעלים? אבל ראיתי איך הקטנה אכלה באורש! עניתי לעצמי — ממש סימן! התמוגג המצפון בלעג — את בטח חושבת שגפס ואמה הם שותים ב"אומללות הא? פתאום ניזכרתי, אבל אני! נתתי לעצמי טיעון חזק — אני אכלתי בכיף! את? פסק לי החמור הזה שבתוכי — את תאכלי כל דבר! כל דבר שבעולם אם יש על זה מעט סוכר! מה יכולתי לעי-נות לו? לא נכון? זה כן נכון.

הקיצר, ברגע השיא, כשבחרת המיון כבר התרוצצו האחיות להציל את שתי המורעלות, ודימיוני שעט בלי רסן, ציל-צילתי לחבר בוטניקאי, דיר בלק שלך הודעתי לו, תארונו את עצמך ותבוא פה מייד, זה עניין של חיים ומות, — "יש לך עוגה?" עוד התעניין החזיר לדעת אם כדאי לו, לפני שבא, איך שהגיע, הר-איתי לו את שני הג'ולים שקטפתי למיש-מרת, יחד עם ענף קטן, על כל מקרה חירום, תגיד-תגיד-מהר שאלתי, מה זה — מה זה — מה זה? — "זה?" תפט את הראיות האחרונות שלי, את הקשר היחידי שלנו עם החיים, ובילע אותם ישר לגרון בבולמוס מטורף — "זה כי-אריסה גרנדיוסה, פרי שמוצאו מדרום אפריקה, ובארץ חמורים גדולים לא מכיר-רים אותו בכלל, למרות שמשמששים ב"שיח שמגדל אותו בכל פינה כגדר היה יוצאת מן הכלל יעילה, גם קוצנית, גם צפופה, גם פורחת בניחוח יסמין, הוי-אלוהים איזה בושם" נאנק והמיץ נזל על סנטרו, — תפסת שיח זקן לא נורמלי, אני מת על הפרי הזה, איפה איפה זה נמצא?" עזוב אותך עכשיו מזה ביקשתני, מחר נלך, מחר הלכנו, ובאמצע הקטיף, עבר נחיל ילדים, "תגיד", צעקו לי כולם, — "אוכלים את זה?" — "חס ושלום!" שמעתי את הוד מדענותו עונה, נחנק עם פרי גדול — "חס ושלום!"