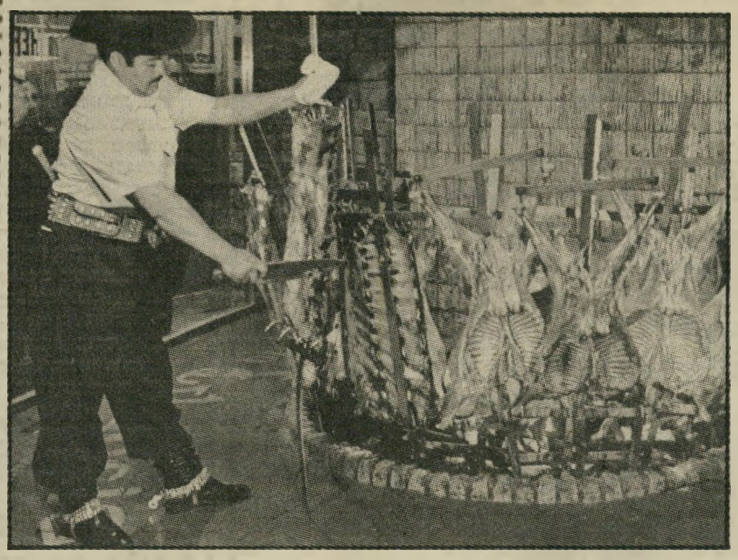
ארגנטינה נגד פולין 3:0



המעוז האחרון של הפולנים בתל־אביב נפל. לפני כחודש דממו השיחות האחרונות בפולנית רהוטה על המירפסת של קפה דליה בבוגרשוב פינת הירקון, וחוסלו הצלחות האחרונות של הפירה והשניצל לצד הרגל הקרושה והבורשט. מלבד מצודת זאב, היה זה המקום היחידי בארץ שגברים נישקו ידיים לגברות מטופחות. מעוז פולני ותיק, שארגנטינה יכלה לו וסילקה אותו מעל מפת העיר. השלט של קפה־דליה נזרק ובמקומו מתנוסס היום שלט חדש: אל־גאוצ'ו.

השפה המדוברת היא ספרדית. גם הבגדים של המלצרים הוחלפו מחליפות סולידיות לבגדי גאוצ'וס דרום־אמריקאיים והאוכל הוא בשר. אבל לא הדבר הזה שהישראלים קוראים לו בשר, לא הקציצות העגולות, או הסטייקים שנראים כמו סוליות נעליים. לא שתי חתיכות צלי מיניאטוריות על הצלחת ואפילו לא האנטרקוט שבשביל לבנטינים כמונו הוא הבשר של העשירים. בשר נוסח דרום־אמריקה זו חתיכת בשר של לפחות־לפחות 300 גרם, עשויה על הגריל. מבחוץ זה שחור, עטוף טעם של עשן, ומבפנים זה עסיסי ולא עשוי לגמרי ומלוח. קוראים לזה „אסדו" ולמי שעוד לא טעם את זה יש בלתי־מספיק באוכל.

הלכתי לאכול שם כי זה חדש וזה בסביבה וזה מול הים ויש רוח בחינם. כמה גאוצ'וס בתילבושת עממית קיבלו אותנו. חלק דיברו רק ספרדית וחלק דיברו עברית מצחיקה. המלצרית היחידה שעושה רושם תוצרת הארץ ניגשה אלינו והסבירה לנו בסבלנות ובאדיבות מה פשר כל המילים המוזרות שבתפריט.

הזמנתי פיטריות בחמאה ושום כמנה ראשונה, ובן־זוגי הזמין איזו נקניקיה ששמה סוריצ'ו. הפיטריות (למרות שהיו מקופסה) היו טובות מאוד. הסוריצ'ו — למי שאוהב את זה שיאכל. שתינו בירה, סודה וסיידר והזמנו את המנה העיקרית. ביקשתי מהמלצרית שלא תשים לי את הסלט על הצלחת של הבשר, כמו שאני רגילה לקבל ברוב המיסעדות. היא חייכה ואמרה שהם מגישים כל דבר לחוד. יש דברים שהארגנטינאים מבינים בהם היטב.

סלט הירקות היה טעים. הצ'יפס מיוחד ויוצא מהכלל והבשר חגיגה לכל אוהבי הבשר, כמו שכבר תיארתי לכם. מנה אחרונה הומין בן־זוגי גלידה ארגנטינית, שממנה לא טעמתי כי יש לי כבר פתק מהרופא שאני יכולה לחיות גם בלי גלידות. החשבון לשניים — 1005 שקל.

לא נעים עכשיו לדבר טובות על ארגנטינה, אבל זה הרי רק סנף שלהם. אז אני ממליצה בכל פה.

משבר — אייך?

כל החיים חינכו אותנו לדברים מסויימים: שצריך ללמוד באוניברסיטה כי בלי תעודה אתה לא שווה כלום, שצריך להתחתן מוקדם כי אחר־כך כבר לא מצליחים, שלידה זו החוויה הכי יפה של האשה אבל הכאבים זה תופת, שילדים אף פעם לא רוצים לאכול וצריך לרוץ אחריהם עם הבננה עד גיל 17, שבגיל מסויים אצל האשה באים הקמטים ואז בא משבר איום ונכנסים לריכאון, וכמובן שבסוף החיים תמיד מתים.

לגבי המוות עוד לא הצלחתי לברר סופית. לגבי שאר הדברים — זה פשוט בלוף שמן ומגעיל. אני אומרת את זה מנסיון. פשוט קישקוש. רימו אותנו. רצו שנחשוב שהחיים זה זבל, ואז כל דבר טוב שיקרה לנו נקבל כהפתעה יוצאת מהכלל.

למי שעוד לא עבר חלק מהחיים, תדעו לכם שאפשר גם בלי אוניברסיטה (ראה כמה וכמה מגדולי האומה), אם לא מתחתנים בגיל צעיר אז ברוך־כלל מתחתנים בגיל מבוגר יותר, לידה זו חוויה הקשורה באיזה ספר את קוראת. למשל, בלידת בני הראשון קראתי ספר לא טוב אז החוויה לא היתה מי־יודע־מה. לעומת זאת, בלידת בני השני קראתי את אגף־הסרטן ובאמת היתה לי חוויה יפה. הכאבים, דרך אגב, זה משהו כמו שלוש דרגות פחות מרופא שיניים. אז לא לעשות פאניקה. בקשר לילדים שלא רוצים לאכול — אולי מישהו יכול להראות לי ילד כזה?

טוב, הגענו לעניין של הגיל עם הקמטים ועם המשברים. היום אני נמצאת בריוק שיבעה ימים אחרי היום־הולדת הזה שמתחלפת בו הקידומת.

כל בוקר קמתי וחיפשתי קמטים. אבל חדר־האמבטיה שלי כל־כך קטן, שתיכף אחרי המיקלחת הראי מתמלא אדים ואי־אפשר לראות כלום. אז כנראה אין לי קמטים. בערב היה פולחן חיפוש שערות השיבה. חפרתי בראש בשתי הידיים, הרמתי קבוצת שיער, הורדתי קבוצת שיער, כלום. אף שערה אחת לבנה. ניסיתי למקד מבט על דבר רחוק, אולי הראיה שלי נפגמה — רואה כמו נץ. כשהילד הקטן אומר לילד הגדול בחדר השני, בלחש בלחש „בוא נגנוב את השוקולד שאמא קנתה לאורחים" אני שומעת וצועקת "אין שום שוקולד, החבאתי אותו טוב."

אני יודעת שצריך לבוא משבר. אני יודעת שעכשיו זה הזמן להיכנס קצת לריכאון. אבל אי־אפשר. לא נותנים. זה לא סתם יום־הולדת. זה ממש פסטיבל. כולם מטלפנים שבוע קודם, מזמינים לארוחות־בוקר, לארוחות־צהריים ול־ארוחות־ערב. מפני שיש די הרבה חברים, הארוחות נפרשות על פני כל השבוע. כולם מטלפנים, מברכים, שולחים פרחים. מתנות נהדרות. קניתי לעצמי בגד מהודר ויקר כדי שיהיה לי מה ללבוש בשבוע הפסטיבל. בכל הארוחות שתיתי יין והלכתי בגללו כל הזמן איזה 10 סנטימטרים מהארמה. יין תמיד עושה אותי קצת מרחפת. אולי זה מפני שאני כל־כך עסוקה. המשבר לא מוצא לו זמן לפגוש אותי. חבל. דווקא רציתי לראות אותו ולהוציא לו לשון.

גפילטע בצל טעים מאוד ותמיד מצליח

אם אני לא מכניסה אף מירשם למדור שלי, אני מרגישה שכאילו רימיתי אתכם. וגם אני דואגת כל הזמן שלא יהיה לכם מה לאכול השבוע. מוח של יידשע מאמע יש לי, כנראה. הנה משהו טעים מאוד שתמיד מצליח והוא גם נראה יפה.

המיצרכים הדרושים: 8 בצלים גדולים, 750 גרם עגבניות בשלות, מלח, פילפל, אורגנו, 50 גרם בייקון או חזה הודו מעושן, 200 גרם פטריות שמפיניון, קצת פפריקה מתוקה.

הכנה: קודם עושים את הרוטב. חותכים את העגבניות לריבועים קטנים ומכניסים לפיירקס גדול יחד עם התבלינים. מרתיחים ומבשלים על אש קטנה כ־30 דקות.

מקלפים את הבצלים ומבשלים אותם שלמים כ־10 דקות במי מלח. מוציאים מהמים, מחכים רגע שיתקררו ומוציאים את החלק הפנימי של הבצל, כך שיישאר מסביב מעטה של שלוש שכבות. זה כאילו החלק המסוכך, אבל כשהבצל כבר קצת רך מהבישול וכשנעזרים בסכין ובכפית, זה מצליח.

עכשיו, בסיר לחוד, מטגנים את חתיכות הבייקון או החזה־עוף, את הפיטריות הפרוסות דק ואת מה שהוצאנו מתוך הבצלים. מארים 5 דקות ומוסיפים עוד תבלינים. מוסיפים לזה 4 כפות מרוטב העגבניות שעשינו, מערבבים טוב וממלאים בתערובת הבצלים.

מעבירים בזהירות את כל הבצלים הממולאים לתוך הפיירקס עם הרוטב ומכניסים הכל לתנור לחצי שעה בערך. 5 דקות לפני סיום החצי שעה אפשר להוציא לרגע את הכלי מהתנור ולזרות על הבצלים קצת גבינת פרמזן מגורדת, ושוב לתנור ל־5 דקות האחרונות.

אם לא אוכלים את זה עם שבע פרוסות לחם כמו שאני עושה, זה אפילו לא כל־כך משמין. בתיאבון.

צריך רק סבלנות

אני ממש משתגעת. מה כולם צועקים? מה כל הרעש הזה עם שעון הקיץ, כתבות בטלוויזיה, מישאל דעת קהל, סקר כראיות. מה העניין? בורג לא רוצה שעון קיץ. וזהו! מותר לבראדם אחר להחליט בשביל עם שלם. לא? שמעתי כבר שאנשים מאיימים בבג"ץ. לידיעתכם בג"ץ אפשר להגיש רק נגד גוף ציבורי. לא נגד גוף נצחי. הנה, הפסדתם כבר.

אז מה אם המדינה תחסוך 100 מיליארד דולר? ביג־דיל. כמה זה כבר לעומת החובות שלנו?

חוץ מזה, למה כל מה שהעם רוצה צריך להיות תיכף? כמו ילדים קטנים אתם מתנהגים. העם רוצה שנרד מהרי השוף — אז יורדים תיכף? מה בוער? בורג לא רוצה שעון קיץ. אז צריך להכריח אותו? הוא כבר לא בן־אדם צעיר ולא צריך לזרז אותו. אל תראנו. יהיה לנו שעון קיץ. תוך 400־500 שנה בורג יפרוש מתפקידו ואז אני בטוחה שהעניין יסודר. נרגעתם? יופי.

רוניאלה שמי