

תסלחו לי שאני מפריעה לכם באמצע הקריאה, אבל אני פשוט לא יכולה להתאפק. רק לפני שבוע שמעתי מחברים על מקום חדש ברחוב איבנג'ירול 15, שהוא חדר גדול המחולק לשתי קומות. קומה ב' מיסערה עם חמישה שולחנות וקומה א' בית-מימכר תענוגות.

קודם עליתי לקומה ב' לאכול משהו, כדי לא לדווח לכם דיווחים על בטן ריקה. אני לא יודעת מה אתם מזמינים במקום שיש בו המנות הכי מפורסמות בעולם. אני תיכף מזמינה חתיכת דג סלמון מאודה ועל ידו סלט מלפפונים ברוטב משגע. אחרי שאוכלים את זה, בתוספת לחמניות חמות וחמאה, ושתיים כוס מיץ עגבניות מתובל, כבר אין חשק לנסות שום דבר אחר, כי הבחירה שלי היתה כליכך טובה ולמה לי (אולי) לקלקל את הטעם? שאוכלים את זה, בתוספת את השם שלהן, אבל את הטעם אני זוכרת יפה מאוד.

כהרגלי ביקשתי לראות את בעל-המקום או את הטבח, כדי להגיד לו כמה מילים חמות. באה בחורה צעירה ויפה, עם מיבטא אמריקאי כבד, ששמה קרן והיא עולה חדשה. מישוהו הציג אותי בפניה ואמר לה שאני מהעתון. לתדהמתי, ביקשה ממני קרן לא לכתוב שום דבר על המיסערה שלה, כי כבר אין לה מקום לאף אחד נוסף. אחריכך ירדנו לקומה א', שכאמור היא הנות (שנידאית כמו בית-מרקחת) לכל מיני

אבוקו

זה ממש שווה זהב, הפטנט הזה שאני הולכת עכשיו להסיר ממנו את מעטה הסודיות. אבל לפני הכל, יש לי שאלה. למשל, אם קמתם ב"ז בבוקר, התחלתם להכין ארוחת-בוקר לילדים, וגם סנדוויצ'ים לבית-הספר כמובן, הילדים מתלבשים באיטיות של צב חולה, המים של השוקו עוד לא רותחים, השעה כבר 7.10 וכל הזמן צריך לזכור ששני הילדים צריכים לעזוב את הבית בשבע וחצי, כדי לא לאחר לבית-הספר. פיתאום, כשאתם באמצע מריחת הסנדוויץ' האחרון, אומר לכם הילד שהוא לא יכול לשרוך את השרוכים של הנעליים, כי התפורר הקצה של השרוך ואי-אפשר להכניס אותו לחור.

נו, מה עושים? אני צורחת. יורקת על קצה השרוך, מסובכת אותו באצבעות, כדי להקטין אותו. כלום. מסרב להתכווץ. באותו זמן הילד הממוצע, יש לו בדיוק חשק להגיד, נו, אני רואה שגם לך זה לא מצליח. אל תפליקו לו סטיירה. חבל על הילד, הוא בסדר-הכל תוצר של החינוך ושל הגנים שלכם.

טוב, נעזוב חינוך. מה עשיתי בעניין השרוכים? קשרתי לו את הנעל באמצע, לפני החור האחרון ושלחתי אותו לבית-הספר כמו הנשיא של השלומפרים בעולם.

כשהוא הלך, התיישבתי לנוח מעמל יומי, בדיוק אז מצלצל הטלפון וחברתי אלונה על הקו, בענייני שיחת-סימפטיה. למי יש כוח לשיחות כאלה? אני הרי עצבנית, וישר אני צועקת עליה. היא שואלת אם השתגעתי לגמרי, ואני מספרת לה את הסיפור על השרוכים וכמה קשה לי בחיים ובכלל.

"קחי את השרוך", היא אומרת לי, "גיוריי במיספרים את הקצה המתפורר שלו ולפני סביבו שני סיבובים בנייר סלטייפ. הנניר מכווץ את השרוך ומקשה אותו ואז אין לך יותר שום בעיה בעולם, לפחות למשך שבועיים-שלושה. אחרי



שיהיה לו שכל. אגב, אלונה ביקשה שלא תפנו אליה ישירות. את כל הרעיונות המבריקים שלה היא תעביר לכם באמצעותי.

שבועיים-שלושה אפשר ללפף שוב חתיכת סלטייפ, הילד יהיה מסודר ואת תרגישי שפתרת את בעיות העולם (אלה שאת יכולה, כמובן). מה אגיד לכם? מי שיש לו חברות, לא צריך אפילו

הקץ לנאיביות של הילדים

וייכנס לחנות-חיות, כדי לצאת משם עם חתול. האנשים בני ה-31 פשוט לא נזהרים, ונולדים להם ילדים. תוך תקופת זמן קצרה יחסית, מגיע הילד/ילדה לגיל 4, ובלי לשים לב, הבית מתחיל להתמלא כסוגים שונים של בעלי-חיים כמו צבים, דגים קטנים, אוגרים, אפרוחים, ציפורים וכו'. אחרי שכל אלה מתים תמיד איכשהו, מגיע

ספר חדש לילדים שיצא בהוצאת מסדה, ואשר לי כבן-אדם אוהב חיות (גם על שתיים), אין אפשרות להתעלם ממנו, הוא סיפור של ד"ר יקותיאל שרעבי אני מגדל חיות. לרוב הבתים של האנשים הנורמלים, בגיל בינוני (מלבד הייקים), הגיעו בעלי-החיים בגלל הילדים. אף בן-אדם, שהגיע למשל לגיל 31 בלי בעלי-חיים בבית, לא ישתגע פיתאום יום אחד,



אני מגדל חיות

בסוף חתול או כלב. אולי זה מפני שכלבים וחתולים הם יצורים עם סף כאב וסבל גבוהים מאוד, והם יכולים לחיות בבית שיש בו ילדים, בכל בית כזה, אחרי שבעלי-חיים מסויים מת, יש צעקות רמות. אם שמים אוזן ומקשיבים, תמיד אפשר לשמוע את האמא צועקת: "אני לא רוצה לשמוע יותר אף פעם על שום חיה בבית שלי". האבא בדרך-כלל, לאות הודרות עם האמא, אומר בקול בריטון משכנע: "תמיד, הרי, כל העבודה נופלת על אמא ואתם לא עוזרים בכלל לטפל בחיות שלכם." או נשמע קולם של הילדים, שאומרים במתיקות שטנית: "אנחנו הרי קטנים ועוד לא יודעים לטפל בחיות". הספר הזה בא לרפוק את הילדים הקטנים "שהרי לא יודעים". נמאס לנו מהנאיביות המעושה שלכם, ולכן אנחנו המצאנו את ד"ר שרעבי, כדי שיכתוב ספר מיוחד לילדים, יסביר הכל. איך בוחרים חיה, איך מטפלים צריך להכין לה, מתי לקחת אותה אל הווטרינר, לא יודע".

הקפה הטוב ביותר בעיר

הנה מיכתב שהשאירה לי חברתי למערכת, שרית ישי. מפני שיש בו עניין ציבורי, אני מביאה אותו כלשונו, ותרעו לכם שאני אף פעם לא מסתירה מכם את הדברים הטובים. שלום דניאלה. מה יש להגיד, קרעת את המוזה. ואת יודעת מה? מגיע להם. גם אני אכלתי אותה באותה מיסערה בדיוק כמות. אלא שלאכילה שלי היו תוצאות לוואי, שהצריכו ביקור רחוף אצל רופא וטיפול מדוקדק במערכת-העיכול שהשתבשה עקב אותו ביקור בהמוזה. אבל לא הכל שחור דניאלה, עדיין יש מקומות בעיר הנו שראויים לכמה מילים טובות. אחד המקומות האלו הוא קפה עוגתי שברחוב יהודה הנשיא, ולא איכפת לי לספר לכל העולם כמה המקום הזה הוא על-אכיפאק ולא רק בגלל העובדה שאני מבקרת בו רק פעמיים בשבוע ובשעות שהן בדרך-כלל שעות העומס. אז מה כליכך כף בעוגתי? קודם כל, הקפה. לדעתי, יש בבית-הקפה הקטן והצנוע הזה — הקפה הטוב ביותר בעיר. אני ממש מתגעגעת לקפה של עוגתי. לא יודעת מה הופך קפה סתם לקפה טעים במיוחד. הבעלים לא מוכנים לגלות את הפטנט. חוץ מזה, למי שמרגיש יתום, נתון הקפה הרגשה של בית. למה? בגלל אסתר, שהיא גם כארמנית וגם מלצרית וגם אופה את העוגות בעצמה וגם רושמת כשאין כסף בכיס, וכמה מקומות את מכירה, דניאלה, שמוכנים בימים טרופים אלו לרשום לך על החשבון? אפילו במכולת מעקמים את הפרצוף. העוגות של עוגתי הם מאפה-בית. יש שם שטרודל לאשכנזים ובורקאס לספרדים ויש שם עוגות רולדה עם קצפת וסאברינות עם טונות של קלוריות וסוכר. במקום הזה יש אוכלוסיה קבועה שמגיעה בבוקר כדי לשתות את הקפה הראשון, אוכלוסיה קבועה המביאה את הילדות לשיעור באלט בסטרודיו הסמוך ואוכלוסיה קבועה של חברה שגרים בסביבה. נדמה לי שחברי הטוב פיצ'ו נבצרו, שהוא בוגר בתי-הספר ידוע, הגדיר את עוגתי בצורה הטובה ביותר. הוא אמר לי, אחרי שהזמנתי אותו לבלות איתי שם שעה שקטה אחרי-הצהריים, שהמקום נותן הרגשה נקיה, ובאמת יש איוו שלווה הנסובה על המקום הנמצא בליבו של רחוב ראשי ועוד דבר ו...לא פחות חשוב: המחירים. בעוגתי כנראה לא שמעו על האינפלציה ועל העלאת מחירים. אפשר לשבת שם על קפה וועגה ולפצא בנזק של מכסימום 120 שקל. ואל תעשי לי פרצוף כזה שאת לא מאמינה, לכי והיווכחי בעצמך. אז להתראות בעוגתי.

רוטבים ושמינים וחומץ מתובל וגם למנות שאפשר לקנות בשביל לקחת הביתה. היה מונח שם פאטה כפרי, דג סלמון מאודה, סלט שרימפס, מוס דגים, קישים למיניהם. עוגות ועוד כל מיני דברים שאחד נראה יותר טוב מהשני.

קרן הסבירה לי, שאם יש לי בבית מסיבה לכמה חברים ואין לי זמן או חשק או ירע לעשות להם ארוחה טובה, אני פשוט יכולה לטלפן אליה ולהזמין. הם כבר יביאו את הכל בשעה היעודה וגם יסבירו לי איך לחמם, עם מה להגיש ואיך לאכול. הנה ארוחה לדוגמה, לארבעה סועדים:

מנה ראשונה - פטריות ממולאות בתרד, גבינה ושקדים.

מנה עיקרית - חצי קורניש (עוף קטנטן) במרינדה סינית.

תוספות - ארוז פילאף (עם תוספת של רוטבים ותבלינים), סלט חסה בשקדים או במשוח אחר.

מנה אחרונה - עוגת שוקולד אמריקאנית או כל עוגה אחרת.

כל זה כיחד, לארבעה אנשים - 40 דולר, כלומר 10 דולר לארוחה לאיש אחד. לי זה נראה זול, אבל העניין הוא שזה נראה זול גם לאנשים אחרים, שאמרו את זה לקרן והיא הבטיחה להעלות את המחירים. אולי תיגשו לשם לראות אם היא באמת העלתה?

בתמונה אתם רואים את קרן עומדת במיטבח המיסערה, כאשר מבעד לדלת הפתוחה אפשר לראות את גינת התבלינים שהיא עשתה לצרכיה האישיים.