קצת שיתוף פעולה

איך שמתחיל החורף תיכף אני קונה לי שניים־שלושה ג'ורנלים של סריגה ו... מסתכלת בהם. לעיתים נדירות מאוד אני גם מחליטה לסרוג משהו. לעיתים עוד יותר נדירות אני גם קונה צמר, ולעיתים הכי נדירות בעולם, אני סורגת משהו.

אם המשהו הזה מיועד לילדים (יצורים קטני גוף) אני גומרת אותו ביומיים. אבל אם המשהו הזה מיועד לאנשים בגודל ממוצע או יותר: אז אני מתחילה לסרוג בלהט, תוך יומיים־שלושה גומרת חלק גדול מהבגד הסרוג לתיפארת, ואז זה עובר למחסן הבלתי־גמורים שלי. למה? ככה! אולי זה פגם מלידה.

כמויות הבלתי־גמורים והצמר בשלל צבעים, שמונחים אצלי בשקיות פלסטיק ענקיות, יכולות לשמש בסיס איתן לכל חנות לצורכי סריגה במקום מרכזי.

השנה, מכיוון שהגעתי לגיל הבגרות, נפלה אצלי החלטה מאוד חשובה. ההחלטה היא שלא קונים יותר אף ג'ורנל ואף גרם צמר, לפני שגומרים את כל השאריות שיש בבית. אז אם יש למישהי הוראות סריגה מאוד קלות לדברים לא גדולים, כמו כובעים יפים, צעיפים מעניינים או אפילו אפודות שסורגים במסרגות עבות, אנא שילחו לי. ככה תעזרו לי לקיים פעם אחת בחיים את הבטחתי, ואני אעזור לקוראות בעלות אופי כמו שלי להתחמם קצת בחורף.

תודה

היי־סוסאייטי

ארקיי, נגמרה ההצגה. עליי אתם לא תעברו יותר. ראיתי אתכם בהצגת הבכורה של הלליה הוליווד. כולכם נוצצים וזוהרים. פרוות צ'נצ'ילה ופרוות מינק, לצד שועלים בצבע כסף. שמלות ערב ושמלות טאפטה וחצאיות של פייר קארדן מעל מגפי כריסטיאן דיור. תכשיטי זהב וכסף מעוצבים ביד אמן בינלאומי. גרבי משי מפארים וכובעים מרומא.

שמעתי אתכם מספרים האחד לשני שראיתם את אוויטה בניו־יורק ואת קטס בלונדון. השוויתם חוויות אמנותיות מבירות העולם. נכנסתם לאולם קולנוע תל־אביב, קבוצה גדולה של אנשי העולם הגדול.

זרקתן את הפרוות בצורה אלגנטית על מיסעדי הכורסות והבעלים שלכן הדליקו לכן סיגריות ארוכות במציתי דנהיל מוזהבים. תיקנתן פה ושם, תיסרוקת של ספר־צמרת תל־אביבי ושיפרתן את האיפור של רבלון או מרי קוונט. הוליווד מחווירה על ידכם, רבות... אתם ההיי־סוסאייטי של הועלם המערבי.

ההצגה התחילה. קטע רדף קטע. מחיתם כף ענוגה, עדויית יהלומים. מחיאות קטנות, אלגנטיות, מנומסות, הנשיות שבהן — בידיים ארוכות ציפורניים ארומות כרם.

התלהבתם במחתנות; צחקתם בפה סגור. חייכתם בידענות גדולה. שירו של ג'ורג' גרשווין זכה בשש שניות של מחיאות כפיים, אני אוקלי – חמש שניות, למישחקי הפיג'מה – שבע שניות, סיפור הפרברים ואיש המוסיקה קיבלו כל אחד 10 שניות של מחיאות־כפיים אוהבות, אך מאופקות. אתם הרי אנשי העולם הגדול. כבר ראיתם הכל וכבר שמעתם הכל. אתכם שום דבר לא מטריף ממש. אתם עדינים.

ואז עלתה מירי אלוני לבימה. וכשנשמעו האקורדים הראשונים של הבן יקיר לי אפריים, שכחתם בבת־אחת את כל הכללים, והתפרצתם במחיאות־כפיים אדירות ובשריקות נוסח הקומוניצים של הפלמ"ח. כל הפיטפוטים נפסקו. הושלך הס. ובשקט הזה „מדי דברי בו זכור אזכרנו" נשמע יותר כמו תרועת חצוצרה מאשר כקולה של אשה אחת הלבושה גלביה לבנה.

תפסתי אתכם על חם. ראיתי מה באמת מרטיט אתכם. כל הלונדונים והפאריסאים והניו־יורקים לא יכלו לכם. אתם כולכם יוצאי להקת הנח"ל, רבותי. אין מה לעשות ובעצם זו גם לא בושה. אז שלום הוליווד. הללויה אפרים.

במקום הספד

בן־אדם רגיל צריך שיהיה לו זוג הורים, איזה אח או אחות, צריך שיהיה לו כמה חברים וחברות, ובוס אחד ושני ילדים. בן־אדם רגיל צריך שיהיה לו איזה קרוב באמריקה וחבר בלונדון, ובעל מכולת שמוכן לתת בהקפה, וכמובן, בן־אדם רגיל צריך שיהיה לו רופא.

אני מילאתי את כל ההוראות ויש לי כל התחילה הזאת שבגללה אני מרגישה בן־אדם רגיל. ככה עד אתמול. אתמול נודע לי שהרופא שלי, ד"ר כארו, מת. אמרו לי שהוא מת כבר לפני שנה ואני לא ידעתי.

פעם, כשעברתי במקום שצריך להביא פיתקה של מחלה, הייתי מבקרת אצלו פעם בשנה קבוע. זה היה בדרך־כלל בחורף ובדרך־כלל בגלל אנגינה. כל פעם כזאת לא באתי לעבודה שלושה ימים ובשביל הפיתקה הייתי הולכת לבקר את ד"ר כארו.

הוא היה רופא מיוחד. ג'נטלמן אמיתי. אף פעם לא חשב שמישהו רוצה לעבוד עליו. תמיד האמין לחולה, תמיד אמר מילה טובה, התעייץ עם החולה איזה טיפול לתת לו. השיחה שלנו התנהלה בערך כך:

מה קרה, מותק, את חולה?

אני חושבת שיש לי אנגינה.

בואי נראה את הגרון. נו, כמובן את צודקת. את רוצה איזה תרופה?

לא. זה יעבור גם בלי תרופות.

את צודקת. יומיים־שלושה לנוח זה יספיק. את חושבת, או את רוצה ארבעה ימים?

שלושה ימים זה יספיק. אני חושבת.

יופי, מותק. ואם זה לא יעבור, בואי לראות אותי שוב.

אם היה אצלו תור ארוך, הייתי אומרת שלום ותודה והולכת. אם לא היו אנשים אחרים בתור, היינו יושבים חמש דקות ומדברים על רומא, עיר ששנינו אהבנו וביקרנו בה. אף פעם לא לקחתי ממנו פתק בשביל סתם יום חופש. אי־אפשר לרמות בן־אדם שכל־כך סומך עליך.

כשהתחלתי לעבוד במקום שעובדים בו גם עם חום וגם עם אנגינה, הפסקתי ללכת לרופא, כי לא עזרו הפיתקות. ככה עברו שלוש שנים ופיתאום אמרו לי שהוא מת. עכשיו אין לי רופא. מקווה שגם לא אצטרך. אבל אני מרגישה קצת מיותמת.

כן על לחם לבדו

הודעה חשובה לכל מי שמזמין אותי למסיבות־עיתונאים שכוללות ארוחת־צהריים.

בעלי המקום, שרוצים, כמובן, סיקור עיתונאי טוב, תמיד דואגים שיוגש הרבה יין בארוחות האלה. אולי מפני שיין זה טוב עם אוכל ואולי כדי שלא נשים לב לפרטים קטנים.

ההודעה שלי היא שאפשר להפסיק להזמין אותי לארוחות כאלה, כי במילא אחרי כוס היין הראשונה אני לא זוכרת מה אכלתי, אם זה היה טוב, ובכלל למה הזמינו אותי ואיפה התקיים האירוע.

ככה קרה לי גם השבוע, כשהזמינו אותי לפתיחת המיסעדה הסינית החדשה של קלאב A. אני מתארת לעצמי שאכלתי שם כל מיני דברים סיניים, אבל גם אם חיי היו תלויים בזה, לא הייתי נזכרת מה. הדבר היחידי שאני זוכרת, הוא שבין כל העיתונאים ישב גם חבר־הכנסת רוני מילוא וחשבתי לעצמי שבטח הוא התחיל לכתוב על מיסעדות ביומן השבוע. זה כל־כך הצחיק אותי, ששתיתי כוס יין ואחר־כך הגעתי איכשהו הביתה.

למחרת היום, כשהיין התנדף לי מהראש נזכרתי שאכלתי במיסעדה הסינית הזו לחם (אגב, זו פעם ראשונה שאני אוכלת לחם סיני) ואיזה רוטב־שום מצויין, שבו טבלתי כל הזמן את חתיכות הלחם, והרגשתי כמו בבית. טילפנתי לטבח הסיני־תאילנדי, ששמו בון, וביקשתי מימנו שיגלה לי את סוד הלחם ורוטב־השום. הוא הסכים, כי הוא מנומס.

לחם סיני — ל־15 סרוסות.

1 ק"ג קמח רגיל, כוס וחצי חלב, 1 כף שמרים, 1 כפית מלח, 3 כפות סוכר, 2 שקיות אבקת־אפיה.

את כל החומרים האלה ללוש היטב ביחד ולהשאיר לנוח במשך שעה מכוסה בבד כותנה. אחרי שעה לעצב את כל הבצק בצורת גליל ולחתוך אותו ל־15 פרוסות. להכניס הכל לתוך סיר אדים (סטימר), וכשכל המים מתאדים סימן שהלחם מוכן. (בשלב זה הוא אפילו ניתן להקפאה). לקראת ההגשה מטגנים במחבת מלא שמן את הפרוסות משני הצדדים, עד שהן משחימות.

ובעניין רוטב־השום.

3 פילפלים ירוקים קטנים, ראש־שום מקולף, 6 כפות חומץ, 2 כפות־סוכר, 1 כפית־מלח, 2 טבעות אננס. את הפילפלים, השום והאננס קוצצים בבלנדר. מוסיפים לתערובת את שאר החומרים ומכניסים לכלי מכוסה, למנוחה של יומיים, למטרות ספיגת טעמים. אחרי יומיים אפשר לטגן כמה פרוסות לחם ולהתנפל על רוטב־השום.

אם אני זוכרת את הטעם של שני אלה אחרי שתי כוסות יין, זה סימן שהטעם הוא באמת משהו מיוחד.

אגב, אמרו לי להגיד שמחיר ארוחה במיסעדה הסינית של קלאב A הוא 1180 שקל. אז אני אומרת.

הטבח בון

צימצומים בצה"ל

קראתי בעיתון שהרמטכ"ל משה לוי אמר כי הנוער אינו רוצה ללכת היום לקצונה. עוד באותו יום עברתי ברחוב שינקין בתל־אביב וראיתי בחלון־ראווה את מה שאתם רואים עכשיו בתמונה המצורפת. עכשיו, סוף־סוף, ברור מדוע הנוער לא רוצה ללכת לקצונה. נכון?

דניאלה שמי