להבטיח תמיד אפשר

זוכרים שלפני כמה חודשים נשבעתי לכם בשבועת צופה ובשם אלוהים, שלעולם לעולם לעולם לא תדרוך כף רגלו של שום בעל־חיים בבית שלי?

זוכרים? יופי! יש חתולה!

זה לא מפני שהפרתי את שבועתי או מפני שיש לי אופי מחורבן ואין לי מילה. זהו רק מפני שלחתולה של השכנה שלנו נולדו שני גורי חתול סיאמי. אחד היא מכרה לחנות ואת השניה היא לא הצליחה למכור כי זה היה חתול מסוג ב'. זאת אומרת, היה לו קילה (שבר בעברית). הילדים שלי סידרו לעצמם פרצוף של תשעה באב והתיישבו בסלון בשקט ובריכאון גדול. שאלתי מה קרה והם, בפרץ של רמעות וצעקות קורעות לב הסבירו לי, שאם אנחנו לא ניקח את החתולה הקטנה ונביא אותה לווטרינר שיטפל בה, אז בטוח שהיא תמות.

מי הם חושבים אני, שני הזיפטים הקטנים? לי יש אופי ואני נשבעתי שלא תהיה חתולה בבית. סידרתי הבעה מרושעת ובקול עמוק וחד אמרתי „שתמות". זה כבר היה יותר מדי.

ברגעי כעס אני תמיד עוברת את הגבול. בעלי רך הלב הביט עלי בשינאה. הילדים בכוז וגם אני נשמעתי לעצמי כמעט חלאת־אדם. אחרי כמה שעות של ויכוחים קשים — שבהם, כמובן, אני צדקתי — הגיעה לביתנו, לפני חודשיים, החתולה הקטנה.

יומיים התעלמתי ממנה לחלוטין וכשאף אחד לא ראה ולא שמע, אפילו אמרתי לה „מטומטמת" או „זוזי, פוזלת אחת."

אחרי יומיים, תוך כניעה לצדדים האפלים באישיותי, בלי לשים לב, ובהשפעה בלתי מורגשת של המישפחה, נפלתי גם אני באהבה גדולה. איך אפשר אחרת? רק אידיוט מוחלט יכול לא להתאהב בחתולה קטנה ויפהפיה. ממש לא אשמתי.

אחרי שהם ראו שזה קרה לי, הוחלט שאפשר לתת לה שם כי היא נשארת. היו הצעות לקרוא לה „מתוקה" או „ברכה" או אפילו „מסוליני", שעליו שמע בני בתוכנית הטלוויזיה מנהיגי המאה העשרים. אבל כל השמות האלו נפלו ונבחר שם לפי מסורת המישפחה, בגלל היותה חבר שווה זכויות. מאז שמה בישראל הוא

סרבנית צילום

מדי פעם אני מקבלת מיכתב ממישהו או מישהי בעניין הערד התצלום שלי בעיתון, ולמה זה ככה, ואם אפשר אחרת, והם רוצים לראות את מי הם קוראים, ועוד נימוקים מנימוקים שונים. השבוע כותב לי יוסי מקיראון, והוא מזכיר לי שכבר כתב לי בעבר בעניין זה ושלא היתה שום תגובה מצדי. או ההודעה האחרונה שלו היא — או שאני שמה תמונה שלי „לפחות פעם אחת" או שהוא בא למערכת לראות אותי.

ובכן, יוסי יקירי, וכל האחרים שמה שיש להם בראש, בשעה קשה ואת, זה איך אני ניראית, הנה לכם תשובתי הסופית, המוחלטת והאחרונה בעניין.

אילו הייתי יפהפיה מהממת, כבר הייתם רואים אותי ולא סתם באיזה עמוד פנימי, אלא אפילו על השער של העולם בזה (אני יכולה לסדר את זה, יש לי קשרים). אבל אם עד היום לא ראיתם איך אני ניראית, זה סימן שאין מה לראות. בחורות הרבה יותר יפות, הרבה יותר צעירות והרבה יותר עירומות, מציצות אליכם מתוך העמודים של העולם הזה, אז למה אתם נטפלים דווקא אליי?

אבל כדי שלא תחשבו שאני מסתירה מכם משהו מאוד מיסתורי, אז תדעו שאני נראית פשוט בן־ארם ממוצע. די רזה (יחסית לאברהם שפירא), די גבוהה (יחסית לדני סנדרסון), די בהירה (יחסית לאולסי פרי) ולבושה די יפה (יחסית לפסח גרופר). עיניים חומות, שערות בהירות, מיספר נעליים 39. זהו.

אם אתם הולכים ברחוב ורואים בחורה שמתאימה לתאור לעיל, תדעו לכם שזאת אני ותתנהגו אלי בנימוס.

אגב, גם אני לא יודעת איך אתם ניראים. או איפה השיווין?

„זו לא אני"

זהירות לא כשר

קצת הזנחתי אתכם בענייני אוכל בזמן האחרון. אני יודעת שזה לא בסדר ושמגיע לכם פיצוי על הסבל ועל עוגמת־הנפש. אז תדעו לכם שיותר ממה שאני נותנת לכם עכשיו אי־אפשר לתת.

בכל מיסערה איטלקית שהייתי בה במשך חיי, והיו הרבה כאלה, הייתי מזמינה לעצמי מנה של ספגטי א־לה־קרבונרה. כל מיני דברים אכלתי, החל מגפילטע־פיש ועד לדגים חיים, רגלי צפרדעים ועוד זוועות מהסוג הזה.

עם היד על הלב, הדבר הכי טעים שאכלתי זה ספגטי א־לה קרבונרה. אלא שהייתה תמיד בעיה. בכל מקום שאלתי איך עושים את זה, ובכל מקום, או שהתחמקו ממש או שאמרו משהו מגומגם ולא מחייב. כל בן־אדם מבשל שהיכרתי, שאלתי אולי במיקרה הוא יודע... ולא.

שיפרוש (קיצור של שיפרה), כמו לבן הגדול ששמו אספוש (קיצור של אספו) ולבן הקטן קוראים כמובן גיוש (קיצור של גיא).

תמורת סכום סימלי של תשעת אלפים שקל עברה שיפרוש את ניתוח הקילה, ועל כולנו עבר יום קשה מאוד. היא אוכלת רק אוכל יקר מאוד, כי יש לה טעם יקר.

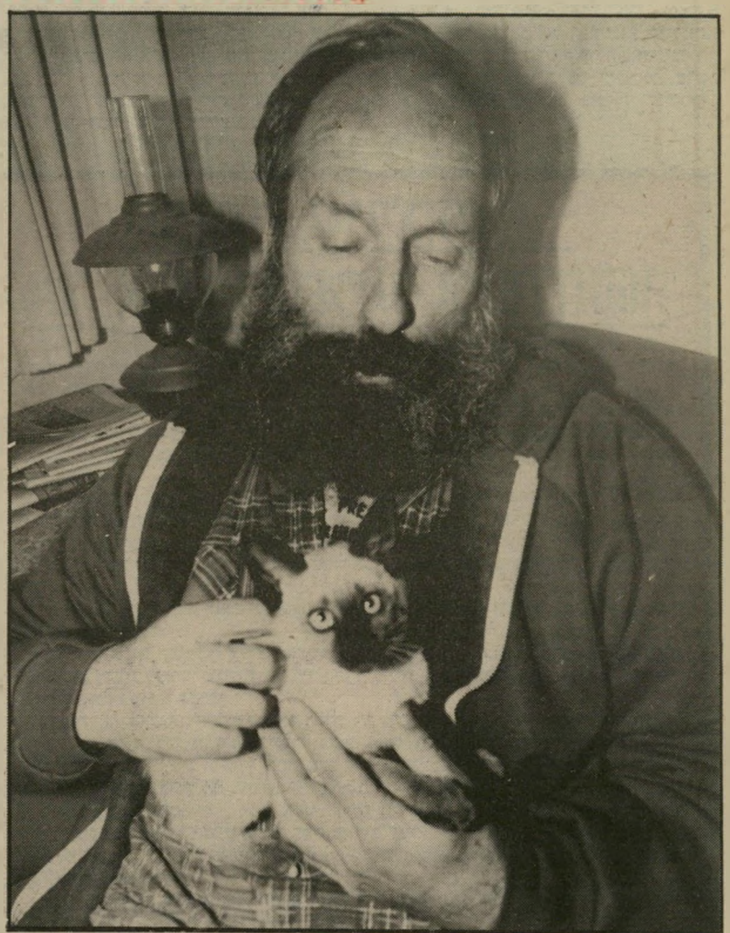
המישפחה הסבירה לי שהם לא לקחו חתולה כדי שתאכל את השאריות שלנו. „היא חתולה ולא פח־אשפה," הם הסבירו, למיקרה שאני לא יודעת.

אין לי מושג מה עושה שיפרוש בשעות הבוקר כשכולנו לא בבית. אחרי הצהריים היא עוברת אצלנו מפה לפה, בסידרת נשיקות אוהבות, כשכל אחד מבני המישפחה מתחרה בשני כמה זמן הוא ינשק אותה לפני שזה ימאס לה והיא תיברח.

בערב יש ויכוח יומי רגיל בין בעלי ובין הילדים איפה תישן הלילה שיפרוש המתוקה. היא כמובן ישנה איפה שמתחשק לה באותו יום. כשיושבים בסלון ורואים טלוויזיה היא אוהבת לשבת על הבטן של בעלי, שמרי פעם מסתכל עליה באהבה גדולה ושואל אותה ברכות „את אוהבת את אבא?"

תדעו לכם, שהכי חשוב בחיים זה להחליט החלטות. רק שלפעמים קיומן, כמו שאמר ראש־הממשלה לשעבר, מר בגין, „לא מסתייע."

אבל תדעו לכם, שזו תהיה האחרונה שאני מכניסה הביתה.



פעם אפילו קניתי לי ספר שעסק בענייני פאסטה, מתוך תקווה לגלות את סוד מאכל התאווה, אבל לא היה.

ואז פגשתי את דליה, שלפי תאריך הלידה שלה, תיכף ידעתי שהיא משהו מיוחד. נולדה בדיוק ביום, בחודש ובשנה שבהם אני נולדתי. ממי אם לא ממנה קיבלתי את המתכון שלו ייחלתי שנים רבות?

מאז אנחנו חוגגים בבית. הנה נגמרה ההקדמה ואתם יכולים לגשת למיטבח ולעשות לעצמכם משהו שעות לא אכלתם.

המיצרכים:

חבילה וחצי ספגטי, 100 גר' ביקון חתוך לפרוסות קטנות ודקות, 3 חלמונים (צהוב), חצי חבילה חמאה, כף שמן־זית, 100 גר' גבינה חריפה מגורדת (אם יש פרמזן — הכי טוב) 2 כפות שמנת מתוקה לא מוקצפת, מלח, פילפל שחור.

יש הכל? אפשר להתחיל.

מרתיחים מים בסיר ודוחפים אליהם את הספגטי. בינתיים במחבת מטגנים את הביקון על כף השמן.

בקערת סלט מערבבים את שלושת החלמונים עם הגבינה המגורדת, עם השמנת, המלח והפילפל. שמים בצד.

עכשיו זה הפינאלה ואפשר (לא חובה!) לשיר איזו אריה מתוך ריגולטו. למשל.

תוך כדי השירה שמים על האש מחבת גדולה מאוד. ממיסים עליה את החמאה, שופכים את תערובת הביצים והגבינה וגם את הספגטי שכבר בושלו וסוננו. מערבבים הכל מהר מהר ומורידים מהאש. חשוב מאוד לעשות את הדבר האחרון הזה מהר מאוד כדי שהחלמונים לא יתבשלו. כשהורד מהאש, מוסיפים את הביקון המטוגן ונותנים לזה עוד עירבוב אחד נחמד.

נשמע מסובך ומלכלך הרבה כלים. אבל באירגון נכון, מרגע שנכנסים למיטבח ועד שהדבר הניפלא הזה מונח על הצלחת מוכן להתנפלותכם ההיסטרית וחסרת המעצורים, זה 20 דקות.

כאר תגישו את המנה האדירה הזאת ועל ידה סלט חסה הגון ובקבוק יין אדום, תחשבו עלי ותדעו לכם שהיום גיליתי את הסוד היחידי שהיה לי.

שלוש קריאות כיפק לספגטי ולחברתי רליה, שיחד הוסיפו קרן־אור לחיי הקולינאריים.