מה בין שפירא להרצוג?

שמתם לב שהזנחנו את עניין ההצעות למתנות? זה פשוט מפני שנגמר לי כל הכסף על קייטנות ועל לונה פרק ועל ארטיקים, ולכן לא קניתי לאף אחד שום דבר.

אבל אמרו לי שזה לא פייר להתייחס לכולם כמו אל עצמי. אולי לכם דווקא יש כסף, ואולי מתחשק לכם לקנות מתנה למישהו?

תדעו לכם, שהפעם אתם קונים מתנה סטייל בית הנשיא. שיידע לו האדון הרצוג, שמה שהוא יכול לקנות לחברים שלו, נשיאי העולם, גם אנחנו יכולים לקנות לחברים שלנו.

חברת שטיחי כרמל (כן, של אברהם שפירא. מה לעשות?) הוציאה לשוק סידרת שטיחי קיר אמנותיים בעבודת יד. השטיחים הם בגודל של מ"ר או יותר מזה, והם מעוצבים על־ידי אמנים ישראלים ידועים כמו רוזנטלים, אייזנשר, יוסי שטרן ואחרים.

כל האינפורמציה הזאת לא היתה מגיעה אליכם (לפחות לא דרכי), אילולא באה לבקר אותי חברה משוודיה. היא עשתה מסע־קניות ברחבי הארץ ובסופו התיישבה מולי למשך שלוש שעות, כדי להראות לי תוצאותיו.

משטיח הקיר האמנותי היא התלהבה במיוחד, ואפילו אמרה ש־ 120 $ (מחיר השטיח) נחשב בשוודיה ממש זיל־הזול.

שיכנעה אותי השוודית שלי ואמרה לי לכתוב על זה בעיתון כדי שכולם ידעו. אז כתבתי. לא צריכה צרות עם ארצות קרות.

שלום, גבי

כל אחד מאיתנו מעריץ מישהו. יש שמעריצים את בריג'יט ברדו, ויש שמעריצים את וודי אלן. יש שמעריצים את דוסטוייבסקי ויש שמעריצים את בטהובן. יש גם כאלה שמעריצים את מנחם בגין או את אריק שרון.

אני הערצתי את גבי ראודור. בחור אלמוני, מושבניק מבן־שמן, בעלה של אסתר'קה, אבא של שלוש בנות.

הכרתי אותו לפני כשמונה שנים. מאז לא התראינו הרבה מאוד. פעם בחודשיים שלושה. מאז שהכרתי אותו הוא היה חולה. הכליות שלו לא תיפקדו. הוא עבר השתלה אחת ואחרי כמה שנים עוד אחת. בין ההשתלות הוא קיבל כמויות אדירות של תרופות, שהרסו לו לאט לאט את כל המערכת החיסונית של הגוף. היו לו כמה התקפי־לב והיה לו סרטן־עור ואולי היו לו עוד דברים שלא ידעתי עליהם. גבי היה הבחור הכי חולה שהכרתי — בגופו, והאיש הכי בריא שהכרתי — בנפשו.

הוא טיפל בתרנגולים ובעצי התפוח, ובטרקטור שנשבר ובצינורות שהיה צריך להעביר ממקום למקום. אבל מחקלאות בלבד כנראה קשה גם לחיות וגם לאגור כסף לילדים לזמן שלא יהיה להם אבא. אז גבי עבר גם מחוץ למשק. לפעמים שמונה שעות ולפעמים כפול מזה.

גבי ידע שאשתו תהיה אלמנה צעירה ובנותיו תישארנה יתומות. אבל לא היה לו זמן להקריש לזה יותר מדי מחשבה. הוא עבר מהבוקר עד הערב וכשלא עבד הוא לקח את המישפחה לטיולים, למסיבות, לפיקניקים. הוא הצחיק אותם עד דמעות. הוא שיעשע אותם. הוא הדביק את כל הסובבים אותו במצב־רוח נפלא. אולי מצב־רוח שיכול להיות לבן־אדם שכל בוקר כשהוא קם, ברור לו שהוא ניצח את מלאך־המוות בעוד יום אחד.

הוא לא נתן לאף אחד לשאול יותר מדי שאלות ולהתעסק בענייני הבריאות שלו. על שאלות מהסוג של „איך אתה מרגיש?" הוא ענה תמיד „שגעון, מחר אנחנו נוסעים לטיול!"

אם מישהו התעניין באמת מה קורה איתו, היה צריך לפנות לאשתו, בומן שגבי לא בסביבה ולשאול. ממנו לא יכולתי לדעת כלום. הוא סירב בעקשנות לדבר על הנושא. לא היה לו זמן לבזבז. החיים שלו קצרים מדי וצריך להספיק לחיות את המקסימום.

ביום שישי האחרון פגשנו אותו. הוא טפח לי על השכם ושאל „יש איזה בריחה טובה באזור תל־אביב?" שתינו קפה, התווכחנו על הבחירות. כלומר, כמה שאפשר בכלל להתווכח עם בן־אדם שכל הומן מחייך. רצינו שיישאר לאכול איתנו ארוחת־ערב, אבל הוא אמר שאין לו זמן, כי הוא צריך לסדר סידורים למחר, וגם לפי דעתו במילא לא היה לנו מספיק אוכל בשבילו, אמר בחיוך.

הוא אהב לאכול. הוא אהב לצחוק, הוא אהב לעבור, הוא אהב לטייל בארץ, הוא אהב את המישפחה שלו ואת החברים. הוא אהב את החיים אהבה גדולה ואינטנסיבית, ורצה להספיק לחיות מה שיותר.

למחרת פגישתנו הוא יצא לטיול רגלי, עם מישפחתו בנחל זוויתן. מוקף בבנותיו ובאישתו, מול הנופים שאהב, נפל גבי ומת. כמה חודשים לפני יום הולדתו ה־42.

כנראה זה נכון שאלוהים לוקח אליו את היפים ביותר, פשוט מתוך אנוכיות. אבל הפעם הוא עשה חסד כשלקח אליו את גבי מנוף נחל זוויתן, ולא מתוך מיטה לבנה של בית־חולים.

השורות האלה הן במקום שלום, שלא הספקתי להגיד לו כשראיתי אותו יום לפני מותו.

חשדירי שירות לחופש הגדול

השבוע גמרו רוב הילדים את הקייטנות שלהם והם מתחילים את החופש בן 24 השעות, מדי יום. קחו שני ואליומים ונמשיך הלאה.

כדי לעבור שבוע בן שבעה ימים, שכל אחד מהם עמוס ב־24 שעות, צריך להחליט החלטות ולעשות תוכניות. אז הנה התוכנית הפרטית שלי, המתייחסת לילדיי, ואולי תצליחו לקבל ממנה איזה רעיון.

יומיים בשבוע (לפי בחירתם) רואים טלוויזיה בבוקר. יומיים בשבוע — הולכים לים או לבריכה (ואם אפשר עם הסבתא, או האבא, או האחות הגדולה או אפילו עם אמא של חבר). וביומיים האחרונים של השבוע נסחבים עם ההורים לעבודה שלהם, כדי שיראו שאנחנו לא מלקקים שם דבש.

כל זה עד הצהריים, כמובן. את עניין אחרי־הצהריימים לא פתרנו, והאמת היא שכאן יש בעיה. אם אומנם שמעתם לעצותיי הבזבזניות, הרי שכבר ראיתם את כל המופעים והסרטים בארץ, ועד שלא יוחלפו בטריים, אין מה לראות.

ו...ל...ב...ן (וגם בגלל אי־אלו שיחות עם מנהל הבנק שלי) החלטנו (אני) שצריך לעשות דברים חשובים שלא עולים כסף. אצלנו הדבר החשוב של השבוע יהיה צביעת חדר־הילדים. סיוד הקירות, צביעת המשקופים והכוננית, ניקיון יסודי של החדר, השלכת גרוטאות הצעצועים, הדבקת הספרים הקרועים וכו' וכו'.

לא איכפת לי בכלל כמה זמן זה ייקח. כל יום הוא רווח נקי בשבילי. רק תיזכרו, שלא צריך לרחם על הקטנים, כי גם הם לא מרחמים עלינו. חיזקו ואימצו כי יש תיקווה. בסוף הם כולם מתחתנים ועוזבים את הבית. להשתמע בשבוע הבא.

רוטב רוטב תרדוף

כדי שלא תזלזלו במתכונים שאני מעבירה לכם מדי פעם, בואו ותשמעו איך אני משיגה אותם. ואם אחרי התיאור הזה מישהו מכם עוד מעוניין לקנא בי — בבקשה.

לפני כחצי שנה הייתי מוזמנת לארוחת־ערב במקום מפואר וסנובי מאוד. היה אוכל טוב מאוד ובמיוחד מצא חן בעיני רוטב נפלא שהיה שפוך על מנת דגים יוצאת מן הכלל.

אבל במקומות סנובים ומפוארים, כידוע, אף אחד לא מתנדב למסור לך את המירשם. אחרת איך היו ממשיכים לשמור על סנוביות? המקסימום שהיו מוכנים להגיד לי שהרוטב הוא רוטב טרגון (תבלין שיש גם בארץ).

אולי בן־אדם אחר היה נעלב. אני לא. רק נשבעתי לעצמי, שלא רק שאני אמצא את המירשם של הרוטב, אלא גם אפרסם אותו ברבים. שאלתי איזה מאה איש ואף אחד לא ידע. פניתי לחברות הכי בשלניות שלי ועברתי על עשרות סיפרי בישול. כלום. אבל אני, הרי את הסנובים החלטתי לדפוק. אז המשכתי בחיפושי. פניתי גם לחברתי שלי שבדרון, שהיא בשלנית דגולה ואכלנית ידועה ואפילו היא אמרה שאין לה. אבל שלי הבטיחה שיהיה בסדר.

ואכן, לפני ימים אחדים קיבלתי ממנה את המירשם המבוקש, שהגיע אלי דרך הבוס של שלי, מר צוקרמן, שהיה בשליחות בצרפת והביא אותו הישר מימסעדת סטפני בפאריס. נו, עכשיו יש לכם כבוד?

רוטב טרגון (נפלא עם דגים ואפשר אפילו עם ביצים קשות)

כוס גדולה של יין סוביניון לבן
2 כפות פטרוסיליה קצוצה
2 כפות טרגון טרי קצוץ, או כף עלי טרגון יבשים (יש בכל חנות תבלינים)
2 כפות בצל קצוץ

את כל זה מרתיחים בכלי קטן מנירוסטה בערך 10 דקות. מסננים הכל במיסננת דקה ולוחצים קצת על התבלינים. מה שיצא מהמסננת הוא תמצית של עשבי תיבול.

חלק ב:

מכינים רוטב בשמל (כף קמח על חמאה ואחר־כך מוסיפים חלב ומבשלים עד שמסמיך). כשהבשמל מסמיך מכניסים לתוכו את רוטב הטרגון ולערבב היטב. נותנים לכל העסק לבעבע שתי דקות. מורידים מהאש. מוסיפים עוד קצת פטרוזיליה קצוצה ר־50 גרם חמאה רכה.

את כל היופי הזה שופכים על דגים מאודים ומגישים לשולחן.

לא הייתי טורחת על מתכון כל־כך ארוך, אם הוא לא היה שווה. פאריס, רבותי, פאריס!

מבוקשים הורים לילדה עם עגלה־לול

הילדה הקטנה והחמודה הזאת יצאה לטייל ברחוב דיזנגוף. לא ברור איך היא התרשמה מהרחוב הכי נוצץ בתל־אביב, אבל מה שברור שהרחוב התרשם ממנה ומהעגלה שלה, ואפילו צילמו אותה ונתנו לי את התמונה.

אני (שיש לי קשרים בהתיישבות העובדת) כבר ראיתי כמה וכמה עגלות־לולים כאלה, כי הקיבוצניקים המציאו את הפטנט הזה כבר מזמן ועשו אותו במסגריות שלהם. אבל עכשיו ההמצאה הגיעה אפילו להורים העירוניים.

הורי הילדה הקטנה מתבקשים להתקשר אלי ולספר לי איפה הם קנו את העגלה־לול וכמה זה עלה להם, כדי שאני אוכל להעביר את האינפורמציה הזאת לכל ילדי ישראל, שגם הם יוכלו לראות את הרחובות מזווית מאוזנת.

דניאלה שמי