תיזכורת!

כמעט כל הירקות הניתנים להחמצה נמצאים עכשיו בשוק. מלפפונים ופילפלים מכל הסוגים, גמבות, זיתים למיניהם. בצלים קטנים וגזר וכרוב, ואפילו שעועית ירוקה (נהדרת בהחמצה). במשך השנה האחרונה נתתי מתכונים של הרבה ירקות להחמצה. אם העתקתם או שמרתם את הדף, זה הזמן שלכן לקרוא מה עושים ואיך עושים ולהכין מלאי גדול של דברים שנותנים טעם לאוכל, למשך כל חודשי החורף.

גם כן יהודים

נסיעה לירושלים, בסתם יום של חול בשעה 2 בצהריים, במונית שרות — מה כבר יכול להיות כאן מעניין? הכל, כמובן: שלוש התעצבניות, שתי שמחות, ארבעה חיוכים. ארם נוסע לירושלים לכמה שעות וכל הזמן הוא חי. בשביל מה אנחנו חיים אם לא בשביל להתעצבן ולשמוח, להתרגז ולצחוק?

הנה סיפור אחד, שייך למחלקת ההתעצבנויות: הגעתי לתחנה המרכזית בערך בשעה 2, והרגשתי שהבטן נדבקת לי לגב. רעב איום. חשבון פשוט הראה לי, ש־50 דקות נסיעה לירושלים ועוד 30 דקות בתוך ירושלים יביאו אותי ליעד מתה מרעב. אז צריך לאכול מייד, כדי להימנע מקולות רמים מאיזור הבטן בזמן הנסיעה. לא נעים.

המיסעדות שבתחנה המרכזית נראו לי הכי־מלוכלכות שראיתי. ואני כבר ראיתי כמה ליכלוכים בחיים שלי. אז עושים סיבוב ומגניבים מבט לכל מיסעדה, לראות איזו מהן הכי־פחות מלוכלכת. פיתאום שלט: „מיסעדה — כשר למהדרין". בגלל אמונות טפלות שיש לכל אחד מאיתנו, החלטתי ש„כשר למהדרין" בטח לא יהיה מלוכלך לחלוטין. בכניסה כבר ראיתי שעל אמונות טפלות לא כדאי לסמוך. אולי הטינופת שעל הריצפה היתה כשרה, אבל היא נראתה לי כמו טינופת רגילה. בכל זאת התיישבתי, בגלל העייפות, הרעב והיאוש. גברת בשביס לבן ושרוול ארוך מנהלת את העניינים ביד רמה. על הדלפק, בין הקישקע, הצ'ולנט והלטקס, מוצבות להן אחר כבוד חמש קופות־צדקה. לא בדקתי לאיזה ישיבות בדיוק הן נועדו. מה זה חשוב. צדקה היא צדקה.

הזמנתי עוף בגריל ופיתה ומשקה בפחית. כמה שפחות יגעו לי באוכל. הכנסתי את הראש עמוק לתוך העיתון כדי שלא נביט אחד על השניה, אני והליכלוך.

תוך כדי אכילה נכנסו למיסעדה של הצדקנית הרגולה שתי ילדות, בנות 11־12, אני חושבת. אחת מהן שאלה בשקט־בשקט כמה עולה קולה. הצדקנית נקבה במחיר. הילדות חיטטו בארנק, וכנראה לא היה להן די כסף. אחת מהן שאלה בנימוס, אולי יש איזה משקה יותר בזול. היה חם מאוד בחוץ, אגב, כמעט 3 בצהריים. עד שהבנתי בדיוק מה קורה, שמעתי את קולה של בעלת חמש קופות־הצדקה עולה לאוקטבות מאוד גבוהות ואומרת: „אין בזול. תלכו, תלכו!"

נכון שהייתי צריכה לקום ולהזמין את הילדות לקולה, אבל לא יכולתי, כי עד שהבנתי מה קורה הן כבר יצאו ואני נשארתי יושבת המומה. כששילמתי את החשבון חשבתי להגיד לגברת משהו מאוד מעליב, אבל במחשבה שניה החלטתי לא לדבר עם אנשים כאלה בכלל. תל־אביב, קיץ 1984. אשה יראת־שמיים וצדקנית. בושה, לא?

רעיון!

ילדים קטנים נורא אוהבים לקשקש על כל דבר. הורים, לעומת זאת, שונאים שילדים קטנים מקשקשים על כל דבר. פער הדורות, כמובן.

על הפער הזה אפשר לגשר בקלות, בעזרת קצת רצון טוב, הבנה ופחית צבע שחור או ירוק, המיוחד ללוחות בית־ספר. צבע כזה אפשר להשיג בכמה וכמה חנויות לחומרי־בניין וגם בחברת טמבור.

צובעים את דלת חדר־הילדים (מהצד הפונה לחדר־הילדים) בשיכבה של צבע בסיס, שגם אותו אפשר להשיג באותו סוג של חנויות, ואחרי שצבע־היסוד התייבש, צובעים פעמיים בצבע המיוחד ללוחות. קונים לילד קופסת גירים, ספוג רך לניגוב ואומרים לו „מעכשיו רק על הדלת!" זה עובד וזה נחמד, וזה חוסך הרס מיתרי־הקול אצל אמהות אוהבות־סדר.

חדש!

ארמון העכבישׁ. מאת ריצ'רד יוז (הוצאת זמורה ביתן, 4,800 שקל). הוא מסוג הספרים שהבן שלי מכריח אותי לקרוא אחריו, כי הוא רוצה שגם אני איהנה. 16 סיפורים קצרים ובלתי־אפשריים על יצורים בלתי־אפשריים, כתובים בהומור, שהוא, כידוע, תבלין מאוד נדיר בספרים המיועדים לילדים ולנוער.

יופי של מתנה לילדים נחמדים ובעלי חוש־הומור, אם אתם יכולים להרשות לעצמכם מתנות ב־4,800 שקל. בעצם, מה עולה פחות?

איזה עצבים!

אין כמעט בית, לפחות מאלה שאני מוזמנת אליהם, שפעם בכמה זמן לא מדברים בו על חו"ל ועל טיסות ועל חברות־תעופה וכמובן על אל־על, שהיא מקדם־צעקות מאוד גבוה בארצנו. אבל אני, מיד כשמתחיל ויכוח מלווה בצעקות, פורשת לי עם עיתון ולא משתתפת. אין לי רָצון לשכנע את המשוכנעים ואין לי כוח לריב עם אנשים שמראש אי־אפשר לשכנע אותם בכלום. אלא שבעניין אל־על אני מוכנה לשבור את החוקים על עצמי, ואני מייד מתפרצת לשיחה בצעקות, בעוברות ובעלבונות. ועל־פי־רוב — אפילו מנצחת אותם בקרב.

מה הם יכולים לספר לי על חברות־תעופה, כשאני עברתי באחת מהן 10 שנים תמימות, ובגלל אותה סיבה התרוצצתי בעולם באווירונים שונים של חברות־תעופה שונות ומשונות, וכמובן עשרות פעמים באל־על? העובדה הזאת היא נוק־אאוט רציני לצד השני.

כשאני שומעת מישהו (בדרך כלל זה מישהו שלא מכיר אותי) אומר את המישפט שהולך טוב עכשיו „אל־על זה חרא!" עולה לי הדם לראש. ישר אני קמה מהמקום שבו ישבתי ומתיישבת ליד המיסכן שאמר את המישפט. מתיישבת קרוב־קרוב, כדי שיבין שיש לי תוכניות עליו. „למה חרא?" אני שואלת אותו. „חרא כי חרא. כולם יודעים את זה." „זו התשובה הכי אינטלי־גנטית שאתה יכול למצוא?" אני שואלת אותו ויודעת שהוא כבר לא יכול לסגת אחרי עלבון כזה, ועכשיו אנחנו בעיצומו של ריב שבו מותר הכל. כל טיסה של אל־על תמיד מאחרת, הוא אומר לי. „שקרן!" אני צועקת לעברו. „האוכל ממש איום," הוא מנסה עוד אחד. „שקר, טיפשות וסנוביזם!" אני עונה לו. וככה זה ממשיך.

רוב־רובם של המשמיצים הגדולים כבר לא טסו שנים באל־על ואין להם מושג מה קורה שם. אבל הם יודעים שלהשמיץ את אל־על זה הולך היום טוב בשוק. זה עושה אותך איש העולם הגדול, שלא נוקק לשרותיה של חברה ים־תיכונית.

„טסתי לניו־יורק בט־וו־א, משם לקחתי אמריקן איירליינס עד וונקובר. גמרתי את הפגישה שלי שם וטסתי עם איסטרן עד שיקאגו. בדרך חזרה התחשק לי לאכול משהו ברומא. אז עליתי על אלאיטליה. כשרציתי לחזור ארצה הסתבר שאלאיטליה בשביתה. אז נאלצתי לחזור דרך צירך בסוויסאייר."

זה לא מונולוג שאני המצאתי לבד. זה מונולוג ששמעתי השבוע מפי איש אחד שגר בקיראון. בטח כשהיה בוונקובר הוא סיפר לכולם שהוא מתל־אביב. איש כזה לא יכול להרשות לעצמו שהעולם יידע שהוא מקיראון. והשמוק הזה, אל־על לא מספיק טובה בשבילו. ואם היא לא מספיק טובה בשבילו, זה סימן שזו בדיוק החברה בשבילי.

מי יחנני עוף בשומשום

אני יודעת למה הם העלו את מחיר העוף ב־90% ואחר־כך, מייד, הורידו אותו ב־50%. מישהו בממשלה חשב שזה טוב בשביל המוראל של המדינה שיהיה מיצרך אחד שאפשר יהיה להגיר עליו שמחירו ירד. יופי! תודה רבה לכם. ממשלה נבונה. אילו היינו חכמים כמוכם, היינו אוכלים גם את הלוקש הזה.

ובכל זאת, עוף הוא הרבה יותר זול מבשר. ככה הסברתי לבן שלי למה הוא צריך לאכול עוף שלוש פעמים בשבוע. הילד בן ה־9 הסתכל עליי בתימהון ואמר: „זה בגלל שאת משלמת גם בשביל העצמות, פראייערית אחת." צודק, מה יש לדבר.

אז איפה היינו? עוף! הנה משהו חדש וטעים.

לחתוך את העוף לשמונה חלקים ולטגן את החלקים בשמן חם, רק אחרי שבוקת עליהם קצת קמח מעורבב במלח ובכל תבלין אחר האהוב בבית. אחרי הטיגון מעבירים את כל התיכות העוף לתוך סיר נקי, ועל המחבת עם השמן מטגנים שני בצלים גדולים פרוסים. כשהם צהובים מוסיפים עליהם קופסת תירס מתוק, כמה זיתים חסרי־גרעין, כפית בזיליקום, כפית פפריקה חריפה, כוס יין אדום חמוץ ושלוש כפות שומשום. כל העניין ביחד מתבשל חמש דקות, ואז שופכים אותו על העוף ומבשלים הכל ביחד עוד רבע שעה. עם מנת אורז וסלט חסה יש לכם ארוחה. מה יותר מזה אני יכולה להציע לכם בימים טרופים אלה?

דויאלה שמי