יהודים חדשים (כמו שקל חדש)

הקורא דורון פולק נקרא לדגל לפני כחודש ובמיצוות הדגל הוא שמר על מערת־המכפלה בחברון. מול מערת־המכפלה יש חנות־מזכרות לתיירים. החנות נקראת המתנחלים, ובה אפשר למצוא, מלבד תשמישי־קדושה מסוגים שונים, גם כמה „שנות־טובות" וגלויות, כדי שהתיירים יוכלו לשלוח אותן לקרוביהן וידידיהם בחו"ל, ולהראות להם איך נראה העם היושב בציון.

הקורא פולק שלח אליי גלויה כזאת.

ככה אנחנו נראים היום: עם סכין מושחזת היטב, אצבעות פצועות, קורבן אחד על הברכיים והשני מחכה לתורו. מהצד השני של הגלויה יש הסבר לציור. כתוב שם בפשטות: יהודים.

חבר שלי, צייר במיקצועו, אמר לי שהצייר בטח התכוון בהומור. מה לעשות שלא כל הומור מצחיק אותי ואם אני נראית כך בעיני הגויים, אולי באמת הגיעו הימים הנוראים.

סליחות

מוצאי יום־הכיפורים, זמן כתיבה שורות אלה, הוא הזמן האידיאלי לבקש סליחה. לפי מיטב ידיעתי, היחידים שמגיעה להם התנצלות ממני הם בעלי המיסעדות האיטלקיות בארץ בכלל ובתל־אביב בפרט.

בכל מיסעדה אחרת אני יושבת, מתנהגת בנימוס, אוכלת את האוכל המוגש, מנגבת יפה את הפה במפית, משלמת, אומרת תודה ושלום והולכת הביתה. רק אצל המיסעדות האיטלקיות אני ממש מכה בראש. ברגע שאני מריחה את ריח הרבריולי, הקנלוני, הספגטי וכל שאר המטעמים מהארץ היפה ההיא, אני הופכת להיות נודניקית מגעילה ומעייפת. על כל מנה בתפריט אני שואלת 300 שאלות, איך עושים, ממה זה מורכב, איזה רוטב הם מוסיפים, למה אי־אפשר בלי יין, למה הם לא שמים מספיק שום. כשהמלצר או הטבח כבר הרוסים ממני לגמרי, הם רצים למיטבח להביא לי את המנה מתוך תיקווה שהאוכל יסגור לי את הפה לכמה זמן. אבל אז אני מתחילה ללמד אותם איך צריך לעשות את זה וגם מספרת להם בהרחבה (בלי שנתבקשתי, כמובן) איך אני עושה את זה וכמה זה מצליח לי.

שמתי לב שברוב המיסעדות האיטלקיות שאני באה אליהן, בפעם השניה או השלישית, אין בעל־בית ואין טבח. איך שהם רואים אותי בפתח, הם יורדים למחתרת. זו, כנראה, הסיבה שאני כל הזמן מחפשת מיסעדות איטלקיות חדשות, שבהן עדיין לא מכירים אותי ולא יודעים איזה צרה צרורה אני. לפני שבועיים הזמינה אותי חברה למיסעדת החצר ביפו. את החברה שלי מכירים שם ואותי לא. לכן קיבלו אותנו יפה מאוד. לקח להם ברויז חמש דקות להבין עם מי יש להם עסק ובכל זאת הסבירו לי כל דבר, עשו לי סיור במיטבח ואפילו נתנו לי מתכון של המנה שהכי מצאה חן בעיניי.

סרגיו, אחד מבעלי המיסעדה, עושה את כל הספגטי שהוא מגיש במיסעדה, ממש במו ידיו.

תמיד ידעתי שרק למטורפים יש סבלנות אליי.

הנה המתכון של ניוקי ורדי (בתרגום חופשי: בצקניות ירוקות). מה שצריך להכין זה 600 גרם תפוחי־אדמה, חבילת תרד של סנפרוסט או 300 גרם תרד טרי, קמה, מלח.

מבשלים את תפוחי־האדמה עם הקליפה ובאותו זמן מבשלים לחוד את התרד. מקלפים את תפוחי־האדמה ומרסקים אותם על פומפיה גסה, בעודם חמים. את התרד סוחטים מהמים ומרסקים בבלנדר.

עושים בור בערימת תפוחי־האדמה. לתוך הבור מכניסים את התרד ומערבבים. לאט־לאט מוסיפים קמח וממשיכים ללוש עד שמתקבל בצק ירוק וחלק שקל לעבוד איתו בידיים. מחלקים את הבצק לחתיכות ומכל חתיכה מגלגלים נחש ארוך בעובי אצבע. את הנחש חותכים לנחשים קטנים באורך סנטימטר אחד. או, אם רוצים לקבל צורת שבלול, אפשר לחתוך לאורך שלושה סנטימטר ואחר־כך לסובב אותו. את הניוקי מבשלים בתוך סיר גדול גדול, שבו מים רותחים וכפית מלח. ברגע שהניוקי צפים על־פני המים, סימן שהם מוכנים.

שולפים את הניוקי בעזרת כף עם חורים ומגישים אותה עם רוטב צלי או רוטב עגבניות ושום או, הכי טוב: ממיסים חמאה במחבת, מוסיפים לה שום כתוש או עלי מרווה טריים, לתוכם זורקים את הניוקי המבושלים, מטגנים אותם דקה, מעבירים לכלי־הגשה ומפזרים עליהם גבינת פרמזן (אפשר גם כל גבינה צהובה חריפה אחרת), מגישים לשולחן בתוספת בקבוק יין וסלט חסה ועושים קולות של דברים גסים.

מיצעד הפיזמונים

שמעתי שהשיר שהולך היום במיצעד־הפיזמונים הוא שירם של צמד האחים גינדי, לפי לחן של עוזי חיטמן. זה הולך ככה:

אנחנו נשארים בניו־יורק
תרצו או לא תרצו,
אנחנו נשארים בניו־יורק
ושכולם יקפצו.

שמעתי גם שהלהיט הזה כבר עשה הרבה כסף. מוסיקה זה טוב תמיד.

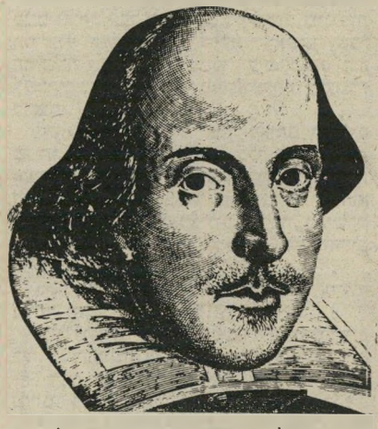
לא ייאמן כי יסופר

הנה שני דברים שאם היו מספרים לי לא הייתי מאמינה. אז אני אספר אותם בעצמי.

לפני יום־הכיפורים, שזה היום שבו ילדי ישראל עושים אימונים ברכיבה על אופניים, החליט בני לשפץ את אופניו. היה צריך לחזק כמה ברגים, לשמן כמה צירים ואפילו לחבר איזה חלק שנפל לגמרי. הילד קיבל מאבא שלו 10,000 שקל, ונאמר לו שאם זה יעלה יותר, שיחזור הביתה לשיחה.

הילד הלך למתקן־האופניים באיזה מקום ברחוב הכובשים, ואחרי חצי שעה חזר עם אופניים משומנות, מחוזקות ומתוקנות. הוא גם חזר עם עודף של 9,500 שקל. מסתבר שיש איזורים בתל־אביב שטירוף המחירים עוד לא הגיע אליהם.

לפני החג רציתי לקנות מתנה לחבר. בגלל סיבות שונות, המתנה היחידה שאפשר לקנות לחבר הזה היא ספר, ולא סתם ספר, אלא משהו רציני. נכנסתי לחנות־ספרים, ראיתי אלבומי־אמנות, סיפורי־שירה, סיפרות קלאסית, במחירים הנעים מ־50 אלף שקל ועד אני לא רוצה להגיד כמה. מהקמצנות יצאתי מהחנות והחלטתי בכל זאת לקנות לחבר בקבוק יין טוב. אבל בחנות־ספרים ותיקה, לנדסברגר, ליד הבית שלי, עמדו המון ספרים וקרצו לי. ביניהם עמד ספר עבה שנראה מאוד מכובד. כל כיתבי ויליאם שקספיר, בשפת המקור. על הספר היה רשום מחירו, ואני נכנסתי לחנות לברוק האם לא טעו במחיר. לא, הם לא טעו. כל כתבי שקספיר באנגלית עולים



8,870 שקל, כמו סיפרון תינוקות קטן על ענייני קאקי ופיפי.

היכונו, חבריי וידידיי. השנה הזאת תהיה שנת שקספיר אצלכם, אם מגיעה לכם מתנה ממני.

עודף השכלה

כל המטר שישים וחמישה שלה מלאים בהשכלה ובאינטליגנציה ובראייה רחבה של העולם. התואר השני שלה בפילוסופיה של המדעים כבר מונח אצלה בכיס די־הרבה זמן. עכשיו היא עובדת על עבודת הדוקטורט שלה. בשאר הזמן היא כל הזמן קוראת את אפלטון ואת קירקגור ואת קאנט וברקלי ועושה השוואות ביניהם.

כל זה לא הפריע לה לספר לי שכבר חמישה חודשים היא שותה קפה ותה בלי סוכר, כי ברגע שהיא מכניסה סוכר לכלי המיוחד שלו, מתמלא לה המיטבח בנמלים קטנות ומעצבנות. אחרי שניסתה כלים שונים, סגורים יותר וסגורים פחות, ואפילו ניסתה לשים את כלי־הסוכר בתוך צלחת שבה יש קצת מים, אבל שום דבר לא עזר. מאז חייה מרים והיא מחכה לחורף, שאז הנמלים עוזבות את הבתים שלנו בדרך כלל.

פיתאום הבנתי שאם היא לא היתה כל־כך משכילה וכל־כך חכמה, היא היתה יכולה להרשות לעצמה להסתכל על העניין מנקודת מבטה של עקרת־בית פשוטה, ותיכף ומייד היא היתה מגיעה למסקנה הפשוטה והגשמית כמעט, של הכנסת כלי־הסוכר למקרר והחזקתו שם עד לצורך בכפית סוכר לקפה.

כשהצעתי לה את ההצעה הבלתי־מתוחכמת והבלתי־מבריקה הזאת, היא הסתכלה עליי בתימהון גדול ואמרה: „תשמעי, את ממש גאון." לא בא לי להתווכח איתה בכלל.