את המנגינה הזאת דווקא הפסיקו

גברת שושנה לשם היא בת 68 וסובלת שנים מסוכרת. לפני כשנה נאלצו הרופאים לקטוע את רגלה של לשם. ואחרי הקטיעה שלחו אותה לבית־החולים הגריאטרי בית נוח בחדרה. בית־חולים גריאטרי הוא, בדרך כלל, אחת התחנות האחרונות בחייו של אדם, ורק מהידיעה הזאת נוטים אנשים להתכנס בתוך עצמם ולהפסיק לרצות לחיות.

המיקרה של הגברת לשם הוא אחר. היא סיפרה למנהל בית־החולים, נתן אורן, שבמשך כל חייה היא היתה מורה לפסנתר, וזה בעצם מה שהיא היתה רוצה להמשיך ולעשות תמיד. מנהל בית־החולים לא חיכה לסוף הסיפור. הוא דאג להביא מייד פסנתר לבית־החולים, ועד שהגברת לשם בדקה אותו, התחילו להגיע לבית־החולים ילדי שכונת וייצמן בחדרה, כדי לפגוש את המורה שמוכנה ללמד אותם בחינם. כל יום היתה הגברת לשם מלמדת כמה ילדים לשימחתם ולשימחתה. לפני זמן קצר הועברה הגברת לבית־אבות, ובשכונת וייצמן בחדרה נפסקה המוסיקה.

כולם שם עצובים.

שושנה לשם ואחד מתלמידיה

טעים, זול ומשחרר אמהות

כמו שפעם היו נפתחות סטייקיות בכל מקום ואחריהן היתה עונת הבוטיקים ועונת הבנקים, ככה הגיעה עכשיו עונת המיזללות בסיגנון אמריקאי. רנץ־בורגר, ומק־דויד ומק־משה ועוד המון מקומות שבהם מוכרים בעיקר המבורגרים וצ'יפסים ואפילו שתיה בכוסות־נייר, כדי שיהיה דומה לאמריקה האמיתית.

מי שיש לו ילדים, מבין את הגדולה שבמיסעדות האלה. נותנים לילד חמישה שקלים

ובכסף הזה קונים אוכל לילד ושעה מנוחה להורים.

הילדים הפרטיים שלי ניסו את כל המיזללות האלה ונהנו מכולן. אני, לעומת זאת, לא בדיוק משתגעת על המבורגר וצ'יפס וקוקה קולה. הדבר היחידי שהרים אותי במיזללות אמריקה היא העובדה שלתוך כוס משקה הם מכניסים חצי כוס קרח, אבל דווקא הדבר הזה טרם הגיע לארצנו החמה.

לפני שבועיים פתחו ממש מתחת לאף שלי עוד אחת מהמיזללות האמריקאיות. הייחוד של גלגלים שהיא ממוקמת מול הים ממש, ועל כן הרוח בחינם. אחרי שהילדים שלי חזרו משם מביקור־בכורה והודיעו לי שנותנים שם קרח בכוסות ויש גם אוכל שהוא לא המבורגר וצ'יפס, הלכתי בעצמי.

מוכרים שם ארבעה סוגי המבורגר, שניצלים בלחמניה, חתיכות עוף סיני עם רוטב חמוץ־מתוק, סלט כרוב, וגולת־הכותרת של העסק, לפי דעתי, תפוח־אדמה אפוי עם רוטב שמנת או עם פיטריות ושתיה עם המון קרח.

בינתיים הכל נקי מאוד (באמת אמריקה) והשרות די מדהים. מהרגע שהלקוח מזמין את הארוחה ועד שהיא מוגשת לו, עטופה בניירות על המגש, קצת יותר מדקה אחת.

ארוחה של המבורגר, צ'יפס ושתיה קרה — 4.90 שקל. ארוחה של תפוח־אדמה אפוי וסלט 3.50 שקל. הארוחה היקרה ביותר, הכוללת גם מנה אחרונה, משהו כמו 8.00 שקל.

ארץ יפה

אם הגורל סידר לכם לבלות את חודשי־הקיץ דווקא בתל־אביב, ונפשכם מתגעגעת אל היופי והגופים של ארצות אחרות, יש אפשרות למצוא תחליף.

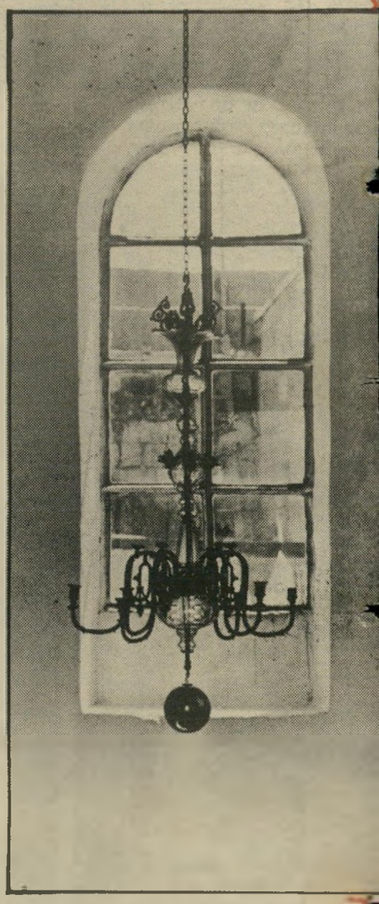
בגלריה תירוש בתל־אביב מוצגת בימים אלה תערוכת־צילומים של צביקה זליקוביץ. זלי־קוביץ, שהוא מעצב גראפי בשעות־העבודה, אימץ לו בשנים האחרונות את המצלמה ככלי־ביטוי אמנותי. בעזרתה פורק זליקוביץ את עול המישמעת הנדרשת ממי שעוסק בעיצוב גראפי. צילומי־הצבע שלו הם קלוז־אפים של פרגמנטים ופינות, גומחות ומדרגות, מיקרו־סצינות התלר־שות מסביבתן.

השלב הראשון של הצפיה בתערוכה כולל חידון עצמי בנוסח „מה זה יכול להיות?" ואחרי זה בא מייד „איפה זה יכול להיות?"

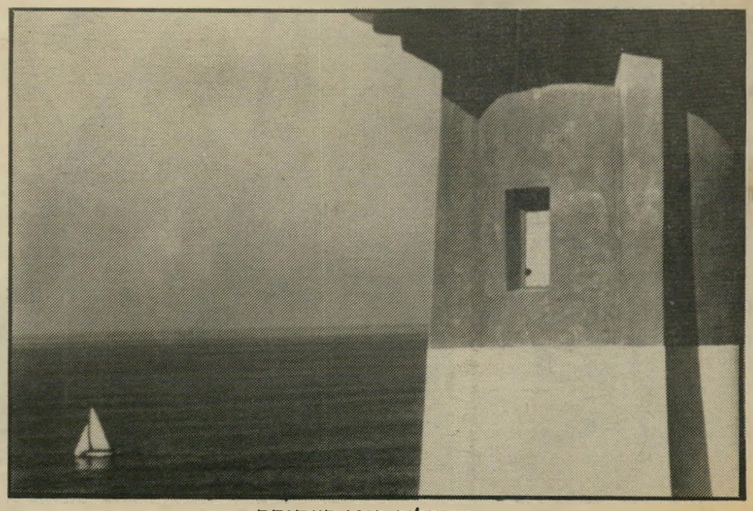
תערוכת־הצילום הראשונה של זליקוביץ היתה מוקדשת לפורטוגל הציבעונית. השניה הראתה את אנגליה ונפלאותיה. התערוכה הנר־כחית היא משהו בנוסח „למה ללכת רחוק, תראו איזה יופי יש אצלנו."

סידרת מינזרים יווניים במידבר יהודה, בתיה וסימטותיה של צפת, קיר מתקלף בתל־אביב, מרכז המיגדלור ביפו, מנורת מינזר עתיקה מול הנוף.

מה יכול להחזיק אותנו כאן בחודשי־הקיץ החמים, אם לא הידיעה שכאן כל־כך יפה בעצם, אם מתאמצים להסתכל. תערוכה ציונית. אני לא בטוחה שהאמן עצמו יאהב את ההגדרה שלי לתערוכתו. מצדי הוא יכול לשלוח מיכתב למ־ערכת, ולהתלונן.



חלון במינזר תיאודוסיוס



המיגדלור ביפו העתיקה

ערכת נודניקים

אני פשוט לא מאמינה שזה קורה גם בארצות אחרות. בעצם, אני יודעת שזה לא קורה. ידוע לי, למשל, שבאנגליה אנשים באים ומגישים להם תה. באמריקה מגישים לאורחים ויסקי וברוסיה הם שותים וודקה. כאן, בישראל, כמיספר המיפלגות, כן מיספר הבקשות של האורחים. נניח שפיתאום בערב קופצים כמה חברים. לא, הם לא הודיעו מראש. לא יצא להם. הם קפצו לראות אם אנחנו במיקרה בבית. היינו. אחרי שהם מת־יישבים, דורש הנימוס לשאול אותם מה תשתו. ואז זה מתחיל:

„נס, אבל עם כפית וחצי קפה וכפית סוכר והרבה חלב"

„לי שחור עם אחד וחצי סוכרזית, אבל שיהיה חלש"

„אני רוצה נס עם סוכרזית אחד וטיפ־טיפה חלב"

„בשבילי תה חזק עם חלב ושניים וחצי סוכר"

„אני מעדיף מיץ לימון, אבל לא חמוץ מדי"

„ואני מבקשת תפוזים, עם הרבה רכז"

„בשבילי כפית קפה, כפית חלב וכפית וחצי סוכר, כי ככה אני אוהבת"

ועכשיו נניח שהייתי רוצה לעשות לכל אחד בדיוק מה שהוא רגיל מהבית. מי יכול לזכור את כל הרשימה הזאת עד למיטבח? ואפילו אם במיקרה בן־אדם טורח ורושם הכל על נייר שאותו הוא לוקח למיטבח, אבל שם הרי כל הספלים נראים אותו דבר ואחרי ששפכת בפנים את המים, רק אלוהים בעצמו יודע מתחת לאיזה מים שוכבים אחד וחצי סוכרזית עם שחור ומתחת לאיזה מים יש נס עם שתיים סוכר.

אני בטוחה שהבית שלי זה לא הבית היחידי בארץ־ישראל בו ישנה הבעיה הזאת, ועל כן אביא בפניכם שתי דרכים עיקריות לפיתרונה. יש פיתרון א', בו השתמשתי עד לימים האחרונים, ויש פיתרון ב', שבו משתמשים כשפיתרון א' כבר לא מצליח על אותם אורחים.

בבקשה.

פתרון א': לקבל את כל ההזמנות המשונות, לחייך בנעימות פנים, ללכת למיטבח ולהכין לכולם בדיוק אותו המשקה. להגיע לחדר עם המגש הגדול, לחייך שוב חיוך גדול, אפשר אפילו לספר איזו בדיחה מצחיקה, ותוך כדי הצחוק של כולם לתת לכל אורח כוס משקה בדיוק כמו לאחרים. בהתחלה מרוב הלם הם שותים ושותקים. רק אחרי כמה חודשים כאלה שהם מזמינים משהו ומקבלים משהו אחר, הם תופסים ביטחון ובחוצפה אלוהית הם מודיעים למארח/ת „זה לא מה שביקשתי."

ברגע שזה קורה אפשר לעבור לפיתרון ב', שאותו המצאתי השבוע ועליו גאוותי.

פתרון ב': שקיבל מייד את השם המעניין „ערכת נודניקים", כולל מגש גדול ועליו סידרת ציצנצות או קופסות נאות, בשני גדלים. בתוך הקופסות (רצוי שסגירתן תהיה הרמטית) ישכנו להם הקפה הנמס, הקפה השחור, הסוכר, הסוכרזית וכן שני סוגי אבקות, שבתוספת מים קרים הופכים למיץ. כל הכבודה הזאת עומדת לה דרך קבע באיזה פינה של המיטבח, וברגע שבאים האורחים היא מועברת אחר כבוד לשולחן הסלון ביחד עם קנקן מים רותחים וקנקן מים קרים וכן כוסות וספלים ריקים, כמיספר האורחים.

כל אורח עושה לו את המשקה האהוב עליו, עם כמות מדוייקת של קפה, תה, סוכר, או תוספות אחרות, והמארחת רק יושבת בצד ונהנית מהחיים הטובים.

רעיון יותר טוב מזה לא נראה לי שאצליח להמציא בחום של הארץ שלכם.