זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם זה...וגם

זה רדיו זה

מאיר שלו ביקש וגם קיבל שנת־חופש מהרדיו. לא יודעת למה הוא ביקש, אבל מעצבן אותי נורא שהם נתנו לו.

בשבילי, ובטח לא רק בשבילי, הרדיו עם מאיר שלו והרדיו בלעדיו זה שני דברים שונים לגמרי.

הנה, בפעם האחרונה הוא דיבר על ספר חדש של מאיר יניאי, שבא להוכיח שהקבלה היא עסק עם קבלות. למשל: השם המפורש, פלוס השם „אל", פלוס השם „אדם", פלוס „יה" ופלוס „היה" — מסתכמים ביחד ב־137, שזה בגימטריה „קבלה".

וכך אומר מאיר שלו: „כל־כך התפעלתי, עד שישבתי לחשב גימטריות בעצמי, וגיליתי ש„קבלה" יוצא בדיוק „גל טמטום". יש עוד הפתעות, השם המפורש פלוס מיספר אותיות האלף־בית נותן בגימטריה 48, שזה „מח". שוב לקחתי את החשבוניה וגיליתי שהשם המפורש פלוס מיספר אותיות האלף־בית, נותן בגימטריה, בדיוק „אריוט חי"... כל הגימטריות הללו באות להוכיח שאלוהים כתב את התורה. המחקרים הפרטיים שלי מראים שהוא כתב עוד ספרים. אחד מהבסט־סלרים של הקב"ה הוא מדריך הטלפון של חיפה. „אהרן כהן", הכהן הגדול הראשון שלנו, מופיע במדריך הטלפון של חיפה בדיוק 75 פעמים. 75, ליריעתכם. זה „בהן בגימטריה..."

עד כאן מאיר שלו. מכאן אני: רדיו יקר, לכו אל מאיר שלו. תציעו לו משכורת כפולה, וביטוח־מנהלים והפרשי־הצמדה וקופת־תגמולים. תציעו לו מישרד אפה שהוא רוצה ואשה שתקח לו את הילד מהגן. תציעו לו אופנוע מצ'לס (אני יורעת שהוא אוהב כאלה) ובקשו ממנו שיחזור.

מוסר עבודה

מישהו שאני מכירה הלך לפני שבוע ברחוב אלנבי, ופיתאום הוא נזכר שהוא חייב לטלפן הבי־תה. ראה תא־טלפון והלך אליו. לידו התא עמדו שני אנשים. נכון יותר: אשה ואיש. הגבר דיבר בטלפון והאשה עמדה מאחוריו. הגבר צעק לתוך האפרכסת: „הלו, שלום, מרים לא יכולה לבוא היום לעבודה כי היא חולה: כן, כן, חום גבוה. כנראה שפעת: לא, אני לא יכול לתת לך לדבר איתה, כי היא בבית ואני בעבודה שלי. טוב, אני אמסור לה. שלום."

אחר־כך הגבר זז והאשה לקחה את הטלפון, חייגה ואמרה: „הלו, שלום, רציתי להגיד ששלמה לא יכול להגיע היום לעבודה. יש לו חום ושפעת. כן, עכשיו בדיוק הלך לרופא. טוב בסדר, תודה רבה, שלום."

ואז שלמה חיבק את מרים, וכשהם חבוקים, מחייכים וזורחים, הם פנו ליום של חופשת־מחלה.

אז עכשיו, כשאתם הולכים ברחוב ורואים את המיליונים משוטטים, אל תישאלו יותר „מה זה, אין להם עבודה?" יש להם עבודה, אבל בימים יפים הם לא הולכים אליה. חולים. שפעת, כנראה.

יותר טוב מאוחר...

דווקא עקבתי בעיתונים והחלטתי שביום ה־ראשון. אבל תמיד זה אי־כשהו לא יצא. עכשיו, אחרי שראיתי ושמעתי את מירי אלוני שרה ברכט וקורט וייל, בא לי לתת לעצמי מכה גדולה על כי כמעט הפסדתי.

מרתף עליון של בית לסין שהוסב לקברט, נרות על השולחן, קהל תרבותי. זה לבד מספיק לי בשביל הנאה. אבל אחר־כך היא מגיעה, מירי אלוני עם הקול העמוק והצרוד קימעה. שמעתי חלק מהשירים בביצוע של לוטה לניה (מעל גבי תקליטים, כמובן) ואז חשבתי שרק לניה יכולה להרשות לעצמה להישמע כמו זונה מזמרת או כוכבת מוזמזת. אף אחת אחרת לא תעז.

מירי אלוני מעזה. בלי מיקרופון, עם ליווי מוסיקאלי מינימאלי היא אוחזת את המאזין ב־קישקעס. רק כשנגמר השיר ומחאתי כפיים, הר־גשתי איך הגוף שלי חוזר לעצמו, ועוברת ההת־כווצות. הגבול בין שירה נכונה, במיקרה של ברכט ווייל, לבין וולגאריות, הוא גבול דק מאוד. מירי לא עברה אותו, אם כי ידעה להתקרב לקו הגבול ולהתרחק ממנו בכל פעם במידה אחרת.

כמו שהשיר היה רוצה להיות מושר. אני חושבת.

כל הערב הייתי מרותקת לפיה ולתנועותיה הוולגאריות־מאופקות (כן, יש שילוב כזה). אחר־כך, כשניגשתי להודות לה, היא שאלה: „איך היה הבימוי של שמוליקו?" התביישתי להודות שלא שמתי לב לשום בימוי. אבל אולי, בעצם, במח־שבה שניה, ככה זה צריך להיות. בימוי כרקע בלתי מורגש לדבר עצמו, לחוויה של ברכט־ווייל־אלוני. בימוי: שמואל אומני.

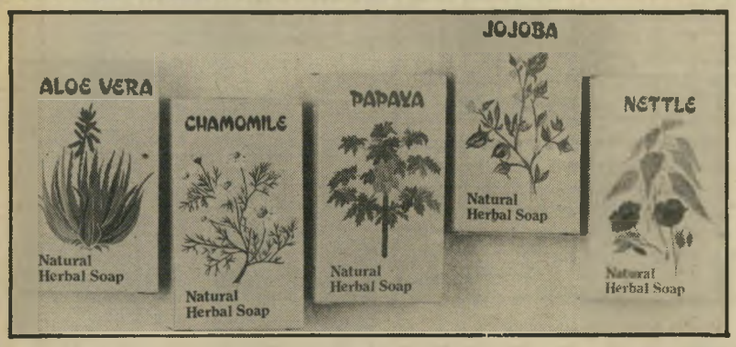
אילולא ביקשו שלא לעשן בזמן המופע, הייתי הולכת שוב.

והרי החדשות

סוף־סוף הבנתי שמה שיהרוג אותנו זו הרדיפה המטורפת שלנו אחרי הבריאות והטבע. זה התחיל באוכל טיבעי, עבר לבגדים מחומרים טיבעיים, בתים טיבעיים, נעליים טיבעיות, סבונים טיב־עיים, קוסמטיקה טיבעית, חיים טיבעיים ובכל זאת, כל יום יש בעיתונים שלושה עמודים של מודעות־אבל. איך תסבירו את זה?

השבוע יצאו לשוק חמישה סבונים על טהרת השומן הצימחי. ולא רק שומן צימחי יש בהם, אלא גם תמציות של צימחי־מרפא. במילים אח־רות, ממש מרגע זה אתם יכולים להתרחץ בסבון־פאפיה, סבון אלרוזה, סבון קמומיל, סבון חוחובה ואפילו, אוי לאוזניים שכך שומעות — סבון־סירפד. כל החידושים הבריאים הללו מתוצרת „ מלכי (כחול לבן). כל סבון, כולל שומן צימחי ותמציות, 3.20 שקלים.

ועכשיו שיניים. גם מישחת שיניים חדשה (מ־תוצרת גרמניה דווקא) הגיעה ארצה. פרודוב־טקס מופקת מ... (נו, נחשתם?) צימחי־מרפא, כמובן. מה שאין במישחה החדשה זה דטרגנטים, כימיקלים וחומרי־טעם מלאכותיים. המישחה מומלצת (יש רישיון של מישרד־הבריאות היש־ראלי) לטיפול בדלקת חניכיים. אבל גם לשימוש יומיומי רגיל.



טעמתי את המישחה החדשה, ולפי הטעם אני מוכנה להישבע שהיא מאוד בריאה. בכל בתי־המירקחת, ב־5.85 שקלים לשפופרת.

ואחרי שגמרנו להתרחץ ולשפשף שיניים, צ־ריך לשים כמה צבעי־מילחמה (ככה אומר הבעל) על הפנים ולצאת לעולם. הסתבר ש־398 הגוונים השונים של ציבעי־האיפור, שהיו עד כה בחנויו־תינו, לא הספיקו לעם־ישראל, ולכן באה חברת הקוסמטיקה הידועה (המתמחה רק באיפור) סטיג'ליט והביאה איתה את 800 (שמונה מאות, כן) הגוונים שלה, מעפרונות־איפור עד צלליות, סומק, וכל השאר. הלהיט האחרון של סטיג'ליט הם שפתונים בשני צבעים, וצלליות־עיניים בשלושה. מריחה אחת בשפתון ויש לך על השפ־תיים אור וצל, ואולי אחר־כך אפילו יהיו לך תימרות־עשן. מי יודע?

בישולים מתועדים

זה ששלושה שבועות רצופים לא כתבתי על ספר־בישול חדש, זה לא אומר שאין ספרים חד־שים, חס וחלילה. זה אומר שאני פשוט התעצלתי והיו לי דברים אחרים בראש. אז כדי שקוראי העולם הזה לא יהיו מקופחים, הנה סקירה קצרה על מאכלים שונים והספרים שלהם.

אלבום הנצחון למרק

אחד הספרים היפים ביותר שיצאו לאור בארץ הוא ספר־המרקים של חנה שאולוב, הוצאת מרדן, מחיר 27.60 ש"ח. 78 מתכוני־מרק מכל סוג ומין, החל ממרקי בשר וירקות ועד למרק־בוטנים, מרק־שומשום ומרק־כבד. כל שני עמודים הם צילום ענק ומרהיב ביופיו של המרק, אשר מתכונו ניתן בפינה הימנית של התמונה, כתוב בקצרה ומוסבר היטב.

הפעם אני לא יכולה להתאפק מלתת מחמאה גדולה מאוד לצלם, נלי שפר, שגרם לבלוטות־הרוק שלי לעבוד קשה מאוד בשעת הריפרוף בספר.

והנה מרק־מנגו קר, מתוך הספר. החומרים: 1 קופסה תרכיז מנגו קפוא, 2 מיכלים רוויון קר, 1 מנגו מקולף, 50 גרם אגוזי־פקאן קלויים.

אופן ההכנה: בוחשים את תרכיז המנגו בקערה, מוסיפים את הרוויון ובוחשים. חותכים את המנגו לחתיכות קטנות ומוסיפים לקערה. מקררים. בהגשה יוצקים על המרק את האגוזים הקלויים.

ספר המרקים של קובי

עולם ספרות הנשים, כנראה, במצוקה גדולה. אחרת איך אפשר להבין שספר־צמרת כמו קובי בר מוציא בחודש אחד שני סיפרי־בישול. הראשון החודש היה ספר הפשטידות, שעליו כבר כתבתי לכם. עוד לפני שגמרתי להתענג על הפשטידות, יצא ספר המרקים של אותו בר, יותר מ־100 מרקים ממיטבחה של הגברת פורטונה, אמו של קובי. המעניינים שבהם, לדעתי, הם מרק־האבו־קדו, מרק־הברוקולי, מרק שיבולת־שועל־ודבש ומרק־אבטיח קר. אבל יש כמובן עוד רבים ו־טובים.

למשל, מרק־גמבה חמוץ. החומרים הדרושים עבור שש מנות הם: 8 גמבות בינוניות, קצוצות דק, 4 שיני־שום כתושות, 2 בצלים קטנים קצוצים, 6 בוסות־מים, כף אבקת מרק־עוף, רבע כפית קימל טחון, 25 גרם מרגרינה, מלח, פילפל, 5 כפות־חומץ.

אופן ההכנה: מכניסים לסיר את הגמבה, השום, הבצל והמים ומביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים 25 דקות. מוסיפים את כל שאר המיצ־רכים, בוחשים היטב ומבשלים 20 דקות נוספות.

בשבוע הבא אדווח על שאר הספרים שהגיעו למערכת.

היעד הסופי של הטמפון

חברה נקה, המשווקת את טמפוני פמיניקס, יצאה במיבצע חסר־תקדים של מכירות, והיא שלחה הודעה לעיתונות המודיעה כך:

„מיבצע „פמיניקס" — הטמפון שמק־נה כניסה לסינרמה.

בחברה המתירנית של ימינו כבר כולם יודעים, אפילו ילדים קטנים, לאן בדיוק נכנס הטמפון. למקום הזה יש הרבה מאוד שמות, שמות גסים, שמות רפואיים ומדעיים ואפילו שמות כמעט פואטיים. באחד הספרים האירוטיים קראו לזה „מינהרת התענוגות". הכל הולך כשמדובר במקום המיוחד. ובכל זאת, ולמרות הכל, עד היום עוד לא שמעתי שיקראו לעניין „סינרמה".

מכאן ועד ל„איצטדיון בלומפילד" (8,000 מקומות) או לאיצטדיון של היינקיס בניו־יורק (100 אלף מקומות), הדרך קצרה.

תפסיקו את העניין הזה, בחייכם.

דניאלה שמי