

חמרורים

הרב מתוניסיה

נבחר ♦ בפאריס, כרבם הראשי של 650 אלף יהודי צרפת, הרב יוסף סיטרוק, 42, יוצא תוניסיה, שכיהן עד בחירתו כרבם הראשי של עיר הנמל הדרומית מארסיי. סיטרוק נחשב למחזיק מיד בהלכה עוד יותר מקודמו, הרב רנה סיראט (יוצא צפון-אפריקה אף הוא), אך שר איבד את חינו בעיני הממסד היהודי משסירב להכיר בגשואיו של אחד מבני רוטשילד לרוזנת איטלקיה נוצרית שגויירה שלא כהלכה במארוקו. סיטרוק רוק הוא גם נואם סוחף, המצדד בדרך שיה עם מיפלגות השמאל והכנסיה הקתולית.

היווני מאמריקה

נבחר ♦ עליידי האיגוד העולמי של כתבי הספורט, לכרוסלן המעולה באירופה, ניקוס גאליס, 30, בעל החולצה מס' 4 בנבחרת יוון, שזכתה החרדש באליפות אירופה, גאליס, יליד ארצות-הברית, הוא בנו של מתאגרף יוצא יוון, שניסה גם הוא, בנעוריו, את מזלו באיגרוף, אך העדיף את הכרוסל ומשלא נתקבל לליגה המקצוענית האמריקאית, בגלל קומתו שאיננה גבוהה במיוחד (1.83 מטר), שב, בגיל 23, למולדת הוריו, בה נתקבל מיד לקבוצת הצמרת אריס סלוניקי, בש"כ של 150 אלף דולר לשנה.

האיש שלנו בלוב

נחוג ♦ בירושלים, יום-הולדתו ה-80 של לוי אברהמי, מייסדה ומנ"כ"לה הראשון של החברה הממשלתית למדליות ולמטבעות. אברהמי, איש ביטחון ותיק, שייסד לפני 50 שנה את יחידות התגמול של ארגון ההגנה נגד רוצחי יהודים בצפון הארץ, היה, כי שלחי מילחמת-העולם השנייה, נציג ההגנה במצרים ובלוב, מהן ארגן הכרזות-זנשק לארץ. בשנות המדינה הראשונות היה איש חיל המודיעין של צה"ל ומפקד המיטרה במחוז ירושלים, לים, שאחת ממשיותיו הקשות היתה חסימת דרכם של מפגיני תנועת החרות אשר ביקשו לפרוץ לכנסת, כמחזקה על אישור הסכסוך-השילומים עם גרמניה.

הסופרת מניו-יורק

נפטרה ♦ בניו-יורק, משטף-ים במוח, בגיל 55, רחל איתן, סופרת (ברקיע החמישי, שידה ושירות), אי שר חייה ב-20 השנים האחרונות בי ארצות-הברית, בהן הרצתה על ספרות עברית כאוניברסיטה מקומית וגיללה את לדה השלישי, מנשואיה השניים, לכימאי אמריקאי. בעלה הראשון של איתן היה האדריכל התל-אביבי דן אי-תן.

הפרופסור מברלין

נפטר ♦ בפאריס, בגיל 66, פרופ' סור (להיסטוריה) שארל יהודה בלוך, איש אוניברסיטת תל-אביב, שי נודע בספרייה-המחקר שלו על תולדות העת החדשה, אותם כתב בשלוש שפות (עברית, צרפתית, גרמנית). אחד המחזיקים המעניינים במיוחד של בלוך, יליד ברלין ועיתונאי לשעבר (כתב הדימון דבר בפאריס של שנות ה-50) הוא ליל הסכנים הארוכים, בו הוא תאר וניתח את אירועי ה-30 ביוני 1934, היום בו חיסל אדולף היטלר את האופוזיציה הפנימית שלו, בהוראתו על רצח ברם קר של מיספר רב של בכירי מיפלגתו.

שביקר בשבוע שעבר בפעם הרביעית בארץ, כשחקן נבחרת אירופה במישחקי-ההצדעה ללו סילבר, כדור-סל מכבי שפרש מן המגרש התל-אביבי לטובת קריירה כפרקליט ניו-יורקי.



"דרם"

50 גרם טבק הולנדי מעולה לגולל סגריות (עם נירות)

אזהרה: משרד הבריאות קובע כי - העישון מזיק לבריאות

שנת שמיטה לטלפון
אין עוד.
האזנות-סתר יש.

- אנו מספקים:
 - * מכשירים למניעת ציתותים בטלפון
 - * שרות לגילוי מיקרופונים מושחלים
 - * מגלי מחשבות
 - * מזכירות אוטומטיות
- רדיו דוקטור בע"מ
שלום עליכם 18, ת"א, טל' 286444

תן טרמפ לחייל

קרן להצלת חייו של

ציון משה

הזקוק להשתלת כבד

תרומות ניתן להעביר
לחשבון מס' 77550
בבנק דיסקונט
סניף 113,
תל-אביב

אקורדיוניסטית

מארגנת שירה בציבור עם שיקופיות ומישחקי-חברה במסיבות
תוכנית מיוחדת לימיה-הולדת
טלפון: 221017, תל-אביב



כתבו עלין בעתון...

מסעדה / איל לוי

10

ברווז הזהב, תחנת-דלק "טוסז", ליד הכפר הירוק, טל' 491873

ככלל לא היה בתכנית שלנו לתעד את הארוחה הזאת. זוג חברים ותיקים הומינו אותנו לחוג עמם מלאת חמש שנים לנשיקה הראשונה בינינו, ולא עלה בתודעתנו לכרוך עבודה בשמחה. רק עוצם החוויה הקולינארית, כן, הוא שעורר את מצפוננו של החתום מעלה לשתף את הקוראים בסודה, למרות שמרגע מסוים ואילך ידע גם ידע שלא יוכל למסור משנה סדורה, דבר רביר על אופניו, על אודות השולחן שהתפוצץ והלך מכל טוב. הואיל וסוף מעשה במחשבה תחילה טרח למצער להעתיק (בסתרה) כמה וכמה מן המחירים.

בית האוכל הסיני הזה, בגלגולו החדש, מעוצב כאורח מודרני ואנייטטסם בתפאורתו ובתאורתו. שום שינואזמים. החלטה נועזת ומקורית, כייחוד על רק המטבח, שהוא סיני לעילא ולעילא בטיבו. מאז "הבית" בט"ב בריה לא נהנינו מסעודה מלוכנסת מן המעלה הראשונה כזו שנפרשה להכנו במקום הזה, ללא פשרות, עם חותם עז של המקורות בעשבים, ברטבים, כפסטריות, כסודות-בישול, בתמונו. לבסוף עלה בידנו ללמוד שהטבח שלנו אכן עבד נומנו באותה מסעדה מלבכת בטבריה. עכשיו הכל ברור. כמה רוגמאות. בעל הבית יודע לבחור (ולקבל) את הצד הנכון של הצלעות, אשר על כן רובן ועיקרן כשר, והן כה עסיסיות. בערכה הענקית של מעוררית-אבון הן מופיעות כרוטב חמוץ-מתוק ארמם, עם רכש, כא שר לרוטב נלווה כקונטרפונקט ממד חריף נעלם. הפוער את הסימפוןות ממעמקים. הכשר חוויה, ומקצותיהן של הצלעות מתקין הטבח מעדן אחר, מעין כדורים קטנים וכרוטב אחר, חום, שמרני יותר, אך מרתק לא פחות. אז עוכרים מן האדום אל החום ולהפך, ויין "ירדן" משקה את כל האורגיה. אז חסילונים ענקיים. מה ספר לכס? טובים מהם איך, כה כשרניים, כה טריים, כה ימיים, ומעטה הסומסום הרקיק כמו נועד להם מש"ש ימי בראשית. אין עקבות של עשייה. ומהם לריונונים, הצועקים אף הם את עלומיהם בחרורה, ושוב לחסילונים, ושוב ליון, וההגיגה גדולה, כמובן שיש אגרוולס, והם טובים, ויש כיסוני-בשר כבצק עדין מאוד, שכמו עובר בתהליך סודי, זהמילוי צופן כשר מאוורר ומשובח באיכותו. סודות הכנת הברווז מי יודע? כיצד תולין, וכיצד מייבשין, וכיצד מניחים לשומן לטפטף, וכיצד אוספים את השומן, ומה עושים אחר-כך... והי תוצאה - ברורודזהב, ברורודמערנות, המשתכשך לו בפה ומאיר עיניים. או הכשר בשקדים. רומה היה שאף השקדים עצמם השביחו וטעמם עמק שבעתיים. ובכל עשבים, ופטריות שחרורות, ונצרי חוץ, והויסין, וכבר הדי בקבוק השני על השולחן. אל ראגה, היה יהיה גם שלישי. או נקח מאכל פשוט כמו חצילים בשום. נפלא. נפלא. כיצד שימר החציל את גונו הזהוב המפתה, המרית, את נעוריו, את חין ייחודו? לטבח פתרונים. והרוטב המכושף, העדין והחושני כאחת... לא פחות מרתקת היתה מנה של ירקות מעורבים. כולם עשויים למחצה, אוצריאון, ושרוכי הפריינג נכרכו בהם כגבעולים דקיקים. מי זוכר הכל? ומי יודע אם לא החלפנו את היוצרות פה ושם, שיכורים ועולצים ממעדנות ומיין. ומה זה משנה?

כמה מן המחירים ליריעתכם: כל מרק (יש ירקות), וונטון, כדורי-בשר, חריף-חמוץ, עוף עם תירס, וכולם מומלצים. אין נפילות כאן) - 3.5, ערכה של מעוררית-אבון (מומלצת!) - 10, בררוז למינהו - 15-16, כשר עם שקדים - 14, חסילונים - 23, דיונונים - 19. הגה כי כן המחירים נוחים ונסכלים, ויתר על כן, הואיל והמנות גדולות נוהגים כאן לצרור את הנותר כגביעי-פלאסטיק לטובת הלקוח. נקווה רק שנמרוצת הימים לא יטו בעלי הבית ממידותיהם הטובות, שכן חוברת התפריט המעוצבת ברוב-אסתטיקה אינה סובלת מחיקות ותיקונים, ולהנפיק חרשה מרי פעם ודאי כרוך בטרחה ובהוצאות...

הערה חשובה: יש להזמין מקומות מראש!



הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות בררוז הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שדרת הברושים ואחורי עצי הבנגה (בתחנת הדלק טוסז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל: 03-491-873. כדאי להזמין שולחן מראש.