



אמר: איך לא תזונו מכאן? אתם לא תזונו מכאן? לא. אפילו אם תחתכו את השור רשים, תצטרכו לעבוד על זה יום יום ועדיין תמצאו שהחורשה שם גדלה, למרות כל הקשיים.

● **זו הצהרה?**
כן, אם את רוצה.
● **לפי התיאוריה הזאת — לנו, הישראלים, יש כאן מקום בכלל?**
נורא. אבל אתם צריכים להיות עצים כמונו, להיות חלק מהיער, ולא לעקור עצים אחרים.

אם אתם רוצים להיות חלק מהיער, אתם מוזמנים. אבל מה שאתם עושים עכשיו אסור לעשות. אתם מוציאים עצים ורצים לשים במקומם משהו אחר, וזה לא הולך.

הסכנה האמיתית היא אנשים כמו מיכאל רקל. הוא סגור, תתארי לי עצמך שבעתיד הוא יהיה שר, או ראש ממשלה, ותתארי לך שזה יהיה הצעד הראשון שהוא יעשה.

● **אתה מפחד ממנו?**
אנחנו בני־אדם, וכל אחד פוחד מרעיונות בלתי־הומאניים כאלה, שהם נגד הטבע. לכן אנחנו פוחדים מרעיונות כאלה.

אבל לדעתי אתם צריכים לפחד יותר, כי בצורה כזאת האיזור לא יוכל לקבל אתכם כעצים נוספים ביער. וזו האפשרות היחידה שלכם להיות פה באיזור — להיות חלק מהיער.

● **מה יקרה אם מחר מין רקל כזה יקום ויגרש אתכם?**
פעם היה מישוהו שהתחיל באותה הצורה, ושמו היה היטלר. לבעלי רעיונות פשיסטיים קל להצליח להגיע לעמדות של השפעה. אבל מרגע שהם מגיעים לעמדות כאלה, זה גם הצעד הראשון של הרס הפירמידה

וזה יצחק שלו, משורר, הנודע גם כאביו של מאיר שלו. לפני שמונה שנים נתגלה במוחו קריש־דם. "הס־טרוק", כפי שמכנים זאת במישפחת שלו, שינה את חייו. אומנם חזר לכתוב, והחודש אף הוציא ספרי־שירים חדש, לתור אחרי אשה. אלא שחייו השתנו לחלוטין.

"הרגשתי לא־טוב. בעיות נשימה, ועוד אי־אלה עניינים רפואיים טיפ־שיים, כך חשבתי או ניגשתי לקופת־חולים. הרופא התחיל לבדוק אותי, ומייד קרא לרופאים נוספים. ככה הבנתי שנעשיתי מיקרה מעניין.

"הם ביקשו ממני לגשום נשמת. פיתאום הרגשתי שמשוהו זורם לי מתחת לקרקפת. וזחל באיטיות. כמעט מדרגה. ואני מתמכר לזרימה ומביט

הרופא הזהב, תחנת־דלק "טופז", ליד הכפר הירוק, טל' 491873

ככל לא היה בתכנית שלנו לתעד את הארוחה הזאת. ווג חברים ותיקי קים הומינו אותנו לחוג עם מלאת חמש שנים לנשיקה הראשונה בינינו. ולא עלה בתודעתנו כרוך עבודה בשמחה. רק עוצם החוויה הקולרית נארית, כן, הוא שעורר את מצפוננו של החתום מעלה לשתף את הקוראים בסדרה. למרות שמרגע מסוים ואילך ידע גם ידע שלא יוכל למסור משנה סדרה, רבר דבור על אופניו, על אודות השולחן שהתפוצץ והלך מכל טוב. הואיל וסוף מעשה במחשבה תחילה טרח למצער להעתיק (בסתר) כמה וכמה מן המחירים.

בית האוכל הסיני הזה, בגלגולו החדש, מעוצב באורח מודרני ואניני טעם בתפאורתו ובתאורתו. שום שינואזמים. החלטה נועזת ומקורית, בייחוד על רק המטבח, שהוא סיני ולעילא ולעילא בטיבו. מאז "הבית" כטי בריה לא נהנינו מסעודה מלוכסנת מן המעלה הראשונה כזו שנפרשה לי חכנו במקום הזה, ללא פשרות, עם חתום עז של המקורות בעשבים, כרטי בים, כפטריות, כסרודות־כישול. בתזמון. לבסוף עלה בידנו ללמוד שהטבח שלנו אכן עבד בזמנו באותה מסעדה מלכת בטבריה. עכשיו הכל ברור.

כמה רוגמאות. כעל הבית יודע לבחור (ולקבל) את הצד הנכון של הצלעות, אשר על כן רובן ועיקרן כשר, והן כה עסיסיות. בערכה הענקית של מעוררית־און הן מופיעות כרוטב חמוץ־מתוק אדמדם, עם רבש, כא־ל רוטב נלווה כקונטרפונקט ממר חריף נעלם, הפוער את הסימפון שוט ממעמקים. הבשר חוויה, ומקצותיהן של הצלעות מתקין הטבח מערן אחר, מעין כדורים קטנים וברוטב אחר, חום, שמרני יותר, אך מרתק לא פחות. אז עורכים מן הארום אל החום ולהפך, ויין "ירדן" משקה את כל האירגיה. או חסילונים ענקיים. מה נספר לכס־טובים מהם אין, כה כשר־ניים, כה טריים, כה ימיים, ומעטה הסומסום הרקיק כמו נוער להם משי שתי ימי בראשית. אין עקבות של עשייה. והמה לריונונים, הצועקים אף הם את עלומיהם בחרווה, ושוב לחסילונים, ושוב ליין, והתגיה גדולה. כמוכני שיש אגרום, והם טובים, ויש כיסוני־בשר בצבק עדין מאוד, שכמו עובר בתהליך סודי, והמילוי צופן בשר מאוורר ומשובח באיכותו. סודות הכנת הברווז מי ידע? כיצד תולין, וכיצד מייבשין, וכיצד מניחים לשומן לטפוף, וכיצד אוספים את השומן, ומה עושים אחר־כך... והד תוצאה — ברודוזה, ברודו־עגנות, המשתכשך לו כפה ומאיר עיניים. או הכשר בשקדים. דומה היה שאף השקדיים עצמם השכיחו וטעמם עמק שבעתיים. ובכל עשבים, ופטרתיות שחורות, ונצרי חזון, והויסין, וכבר ה־בבקוב השני על השולחן. אל דאגה, היה יהיה גם שלישי. או נקח מאכל פשוט כמו חצילים בשום. כפיצד שימר החציל את גונו הוהוב המפתה, המדיה, את נעוריו, את חין ייחודו לטבח פתרונים. והרוטב המכושף, העדין והחושני כאחת... לא פחות מרתקת היתה מנה של ירקות מעורבים, כולם עשויים למחצה, אוצריאון, ושורכי הפריינג נכרכו בהם כגבעולים דקיקים. מי זוכר הכל? ומי יודע אם לא החלפנו את היוצרות פה ושם, ושיכורים ועולצים ומעעענות 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, ברודו למינהו — 15 — 16, בשר עם שקדים — 14, חסילונים — 23, דיונונים — 19. הנה כן המחירים נוחים ונסבלים. ויתר על כן, הואיל והמנות גדולות נוהגים כאן לצרור את הנותר בגביעי־פלאסטיק לטובת הלקוח. נקווה רק שבמרוצת הימים לא יטפו בעלי הבית ממירותיהם הטובות, שכן חוברת התפריט המעוצבת ברוב־אסתטיקה אינה סובלת מחיקות ותיקונים, ולהנפיק חדשה מדי 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 ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

קשה להיות בנוו

(המשך מעמוד 24)

ששום דבר לא יוציא אותי מכאן. אנחנו בדיוק כמו חורשה. אפילו אם תחתכו ממנה עצים, גם אחרי שנים תראו שהיער עוד שם.

● **אתם לא תזונו מכאן?**
לא. אפילו אם תחתכו את השור רשים, תצטרכו לעבוד על זה יום יום ועדיין תמצאו שהחורשה שם גדלה, למרות כל הקשיים.

● **זו הצהרה?**
כן, אם את רוצה.

● **לפי התיאוריה הזאת — לנו, הישראלים, יש כאן מקום בכלל?**
נורא. אבל אתם צריכים להיות עצים כמונו, להיות חלק מהיער, ולא לעקור עצים אחרים.

אם אתם רוצים להיות חלק מהיער, אתם מוזמנים. אבל מה שאתם עושים עכשיו אסור לעשות. אתם מוציאים עצים ורצים לשים במקומם משהו אחר, וזה לא הולך.

הסכנה האמיתית היא אנשים כמו מיכאל רקל. הוא סגור, תתארי לי עצמך שבעתיד הוא יהיה שר, או ראש ממשלה, ותתארי לך שזה יהיה הצעד הראשון שהוא יעשה.

● **אתה מפחד ממנו?**
אנחנו בני־אדם, וכל אחד פוחד מרעיונות בלתי־הומאניים כאלה, שהם נגד הטבע. לכן אנחנו פוחדים מרעיונות כאלה.

אבל לדעתי אתם צריכים לפחד יותר, כי בצורה כזאת האיזור לא יוכל לקבל אתכם כעצים נוספים ביער. וזו האפשרות היחידה שלכם להיות פה באיזור — להיות חלק מהיער.

● **מה יקרה אם מחר מין רקל כזה יקום ויגרש אתכם?**
פעם היה מישוהו שהתחיל באותה הצורה, ושמו היה היטלר. לבעלי רעיונות פשיסטיים קל להצליח להגיע לעמדות של השפעה. אבל מרגע שהם מגיעים לעמדות כאלה, זה גם הצעד הראשון של הרס הפירמידה

וזה יצחק שלו, משורר, הנודע גם כאביו של מאיר שלו. לפני שמונה שנים נתגלה במוחו קריש־דם. "הס־טרוק", כפי שמכנים זאת במישפחת שלו, שינה את חייו. אומנם חזר לכתוב, והחודש אף הוציא ספרי־שירים חדש, לתור אחרי אשה. אלא שחייו השתנו לחלוטין.

"הרגשתי לא־טוב. בעיות נשימה, ועוד אי־אלה עניינים רפואיים טיפ־שיים, כך חשבתי או ניגשתי לקופת־חולים. הרופא התחיל לבדוק אותי, ומייד קרא לרופאים נוספים. ככה הבנתי שנעשיתי מיקרה מעניין.

"הם ביקשו ממני לגשום נשמת. פיתאום הרגשתי שמשוהו זורם לי מתחת לקרקפת. וזחל באיטיות. כמעט מדרגה. ואני מתמכר לזרימה ומביט

הרופא הזהב, תחנת־דלק "טופז", ליד הכפר הירוק, טל' 491873

ככל לא היה בתכנית שלנו לתעד את הארוחה הזאת. ווג חברים ותיקי קים הומינו אותנו לחוג עם מלאת חמש שנים לנשיקה הראשונה בינינו. ולא עלה בתודעתנו כרוך עבודה בשמחה. רק עוצם החוויה הקולרית נארית, כן, הוא שעורר את מצפוננו של החתום מעלה לשתף את הקוראים בסדרה. למרות שמרגע מסוים ואילך ידע גם ידע שלא יוכל למסור משנה סדרה, רבר דבור על אופניו, על אודות השולחן שהתפוצץ והלך מכל טוב. הואיל וסוף מעשה במחשבה תחילה טרח למצער להעתיק (בסתר) כמה וכמה מן המחירים.

בית האוכל הסיני הזה, בגלגולו החדש, מעוצב באורח מודרני ואניני טעם בתפאורתו ובתאורתו. שום שינואזמים. החלטה נועזת ומקורית, בייחוד על רק המטבח, שהוא סיני ולעילא ולעילא בטיבו. מאז "הבית" כטי בריה לא נהנינו מסעודה מלוכסנת מן המעלה הראשונה כזו שנפרשה לי חכנו במקום הזה, ללא פשרות, עם חתום עז של המקורות בעשבים, כרטי בים, כפטריות, כסרודות־כישול. בתזמון. לבסוף עלה בידנו ללמוד שהטבח שלנו אכן עבד בזמנו באותה מסעדה מלכת בטבריה. עכשיו הכל ברור.

כמה רוגמאות. כעל הבית יודע לבחור (ולקבל) את הצד הנכון של הצלעות, אשר על כן רובן ועיקרן כשר, והן כה עסיסיות. בערכה הענקית של מעוררית־און הן מופיעות כרוטב חמוץ־מתוק אדמדם, עם רבש, כא־ל רוטב נלווה כקונטרפונקט ממר חריף נעלם, הפוער את הסימפון שוט ממעמקים. הבשר חוויה, ומקצותיהן של הצלעות מתקין הטבח מערן אחר, מעין כדורים קטנים וברוטב אחר, חום, שמרני יותר, אך מרתק לא פחות. אז עורכים מן הארום אל החום ולהפך, ויין "ירדן" משקה את כל האירגיה. או חסילונים ענקיים. מה נספר לכס־טובים מהם אין, כה כשר־ניים, כה טריים, כה ימיים, ומעטה הסומסום הרקיק כמו נוער להם משי שתי ימי בראשית. אין עקבות של עשייה. והמה לריונונים, הצועקים אף הם את עלומיהם בחרווה, ושוב לחסילונים, ושוב ליין, והתגיה גדולה. כמוכני שיש אגרום, והם טובים, ויש כיסוני־בשר בצבק עדין מאוד, שכמו עובר בתהליך סודי, והמילוי צופן בשר מאוורר ומשובח באיכותו. סודות הכנת הברווז מי ידע? כיצד תולין, וכיצד מייבשין, וכיצד מניחים לשומן לטפוף, וכיצד אוספים את השומן, ומה עושים אחר־כך... והד תוצאה — ברודוזה, ברודו־עגנות, המשתכשך לו כפה ומאיר עיניים. או הכשר בשקדים. דומה היה שאף השקדיים עצמם השכיחו וטעמם עמק שבעתיים. ובכל עשבים, ופטרתיות שחורות, ונצרי חזון, והויסין, וכבר ה־בבקוב השני על השולחן. אל דאגה, היה יהיה גם שלישי. או נקח מאכל פשוט כמו חצילים בשום. כפיצד שימר החציל את גונו הוהוב המפתה, המדיה, את נעוריו, את חין ייחודו לטבח פתרונים. והרוטב המכושף, העדין והחושני כאחת... לא פחות מרתקת היתה מנה של ירקות מעורבים, כולם עשויים למחצה, אוצריאון, ושורכי הפריינג נכרכו בהם כגבעולים דקיקים. מי זוכר הכל? ומי יודע אם לא החלפנו את היוצרות פה ושם, ושיכורים ועולצים ומעעענות 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, ברודו למינהו — 15 — 16, בשר עם שקדים — 14, חסילונים — 23, דיונונים — 19. הנה כן המחירים נוחים ונסבלים. ויתר על כן, הואיל והמנות גדולות נוהגים כאן לצרור את הנותר בגביעי־פלאסטיק לטובת הלקוח. נקווה רק שבמרוצת הימים לא יטפו בעלי הבית ממירותיהם הטובות, שכן חוברת התפריט המעוצבת ברוב־אסתטיקה אינה סובלת מחיקות ותיקונים, ולהנפיק חדשה מדי 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 ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

כתבו עלינו בעתון...

מסעדה / איל לוי 10

ברודו הזהב, תחנת־דלק "טופז", ליד הכפר הירוק, טל' 491873

ככל לא היה בתכנית שלנו לתעד את הארוחה הזאת. ווג חברים ותיקי קים הומינו אותנו לחוג עם מלאת חמש שנים לנשיקה הראשונה בינינו. ולא עלה בתודעתנו כרוך עבודה בשמחה. רק עוצם החוויה הקולרית נארית, כן, הוא שעורר את מצפוננו של החתום מעלה לשתף את הקוראים בסדרה. למרות שמרגע מסוים ואילך ידע גם ידע שלא יוכל למסור משנה סדרה, רבר דבור על אופניו, על אודות השולחן שהתפוצץ והלך מכל טוב. הואיל וסוף מעשה במחשבה תחילה טרח למצער להעתיק (בסתר) כמה וכמה מן המחירים.

בית האוכל הסיני הזה, בגלגולו החדש, מעוצב באורח מודרני ואניני טעם בתפאורתו ובתאורתו. שום שינואזמים. החלטה נועזת ומקורית, בייחוד על רק המטבח, שהוא סיני ולעילא ולעילא בטיבו. מאז "הבית" כטי בריה לא נהנינו מסעודה מלוכסנת מן המעלה הראשונה כזו שנפרשה לי חכנו במקום הזה, ללא פשרות, עם חתום עז של המקורות בעשבים, כרטי בים, כפטריות, כסרודות־כישול. בתזמון. לבסוף עלה בידנו ללמוד שהטבח שלנו אכן עבד בזמנו באותה מסעדה מלכת בטבריה. עכשיו הכל ברור.

כמה רוגמאות. כעל הבית יודע לבחור (ולקבל) את הצד הנכון של הצלעות, אשר על כן רובן ועיקרן כשר, והן כה עסיסיות. בערכה הענקית של מעוררית־און הן מופיעות כרוטב חמוץ־מתוק אדמדם, עם רבש, כא־ל רוטב נלווה כקונטרפונקט ממר חריף נעלם, הפוער את הסימפון שוט ממעמקים. הבשר חוויה, ומקצותיהן של הצלעות מתקין הטבח מערן אחר, מעין כדורים קטנים וברוטב אחר, חום, שמרני יותר, אך מרתק לא פחות. אז עורכים מן הארום אל החום ולהפך, ויין "ירדן" משקה את כל האירגיה. או חסילונים ענקיים. מה נספר לכס־טובים מהם אין, כה כשר־ניים, כה טריים, כה ימיים, ומעטה הסומסום הרקיק כמו נוער להם משי שתי ימי בראשית. אין עקבות של עשייה. והמה לריונונים, הצועקים אף הם את עלומיהם בחרווה, ושוב לחסילונים, ושוב ליין, והתגיה גדולה. כמוכני שיש אגרום, והם טובים, ויש כיסוני־בשר בצבק עדין מאוד, שכמו עובר בתהליך סודי, והמילוי צופן בשר מאוורר ומשובח באיכותו. סודות הכנת הברווז מי ידע? כיצד תולין, וכיצד מייבשין, וכיצד מניחים לשומן לטפוף, וכיצד אוספים את השומן, ומה עושים אחר־כך... והד תוצאה — ברודוזה, ברודו־עגנות, המשתכשך לו כפה ומאיר עיניים. או הכשר בשקדים. דומה היה שאף השקדיים עצמם השכיחו וטעמם עמק שבעתיים. ובכל עשבים, ופטרתיות שחורות, ונצרי חזון, והויסין, וכבר ה־בבקוב השני על השולחן. אל דאגה, היה יהיה גם שלישי. או נקח מאכל פשוט כמו חצילים בשום. כפיצד שימר החציל את גונו הוהוב המפתה, המדיה, את נעוריו, את חין ייחודו לטבח פתרונים. והרוטב המכושף, העדין והחושני כאחת... לא פחות מרתקת היתה מנה של ירקות מעורבים, כולם עשויים למחצה, אוצריאון, ושורכי הפריינג נכרכו בהם כגבעולים דקיקים. מי זוכר הכל? ומי יודע אם לא החלפנו את היוצרות פה ושם, ושיכורים ועולצים ומעעענות 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, ברודו למינהו — 15 — 16, בשר עם שקדים — 14, חסילונים — 23, דיונונים — 19. הנה כן המחירים נוחים ונסבלים. ויתר על כן, הואיל והמנות גדולות נוהגים כאן לצרור את הנותר בגביעי־פלאסטיק לטובת הלקוח. נקווה רק שבמרוצת הימים לא יטפו בעלי הבית ממירותיהם הטובות, שכן חוברת התפריט המעוצבת ברוב־אסתטיקה אינה סובלת מחיקות ותיקונים, ולהנפיק חדשה מדי 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 ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.

הקטע הזה בדיוק, ללא השמטות וללא תיקונים, פורסם במוסף הארץ מתאריך 5.6.87. מוגש לחסידי הברווזים באדיבות ברודו הזהב, מסעדה סינית ליד הכפר הירוק, לפני שידרת הברווזים ואחרי עצי הבנה (בתחנת הדלק טופז), דרך הרצליה, רמת השרון, טל': 03-491-873. כדי לא להזמין שולחן מראש.

יש לי בית קטן ליד ירושלים. הייתי רוצה לפרוש ולחיות שם את חיי ללא פוליטיקה. אבל עד שזה יקרה, אני כאן ומתסס בפוליטיקה.