הי דרומה לאילת

(מיוחד לקוראי העולם הזה)

אז החלטתם לנסוע לאילת בסוכות? ההחלטה נפלה מזמן. חדר במלון כבר הוזמן, הודעתם לבוס שתיתפסו גשר פה וגישרון שם, ביקשתם שיח־רור מהדודה קלרה שבסוכות בדרך כלל באים לבקר אותה, סידרתם שהשכנה תבוא כל יום להאכיל את החתולים והשכן יוציא את הדואר מתיבת־הדואר, כדי שהגנבים הפוטנציאלים לא ירגישו שאתם באילת.

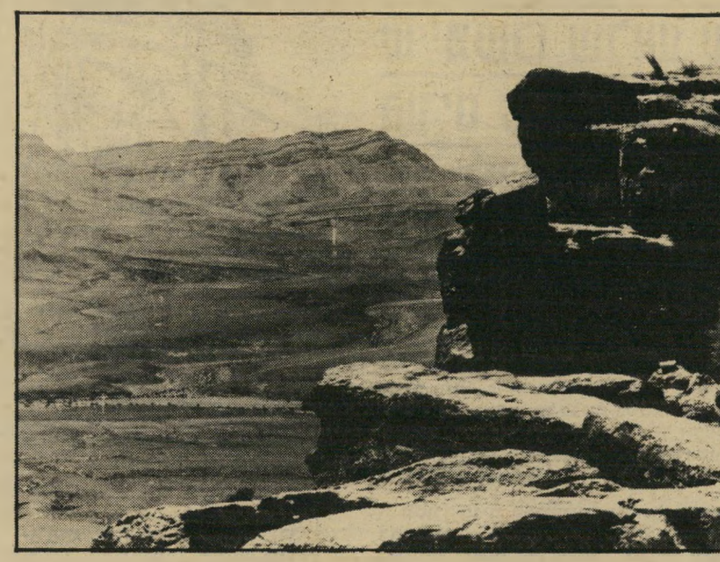
ועכשיו, כשכבר הכל מוכן, ומיצי־הנסיעה כבר התחילו לפעול, באים החברים החכמים שלכם ואומרים לכם: „השתגעתם? עכשיו לאילת? יהיו שם 300 אלף איש! והנסיעה לאילת? זה עניין של 12 שעות־נהיגה בפקק אחד גדול לשם, ו־12 שעות־פקקים בחזרה! אל תעזו לנסוע לשם במכונית בשום אופן!" ככה הם יגידו לכם, החברים שלכם, וגם ינסו לשכנע אתכם או לטוס או להישאר בבית.

אל תקשיבו להם! אפשר להגיע לאילת בלי פקקים ובלי צרות בחמש שעות־נהיגה, כולל עצירה אחת מטעמי צמא, רעב ומתיחת־אברים.

אז ככה:

תכוונו את השעון המעורר שלכם ל־5 וחצי בבוקר. פיפי, רחיצה קלה, קפה, שוקו לילדים ואתה בתוך המכונית ב־6 בבוקר. הילדים מרוב הלם ממשיכים לישון בתוך המכונית, ויש לכם שקט כמעט עד באר־שבע. אני אומרת כמעט, כי לפני באר־שבע פונים שמאלה לערד. מפסידים את באר־שבע המתעוררת לחיים בבוקר, וזה בד־יוק המקום שאומרים לי תודה בפעם הראשונה. נוסעים לערד ומתחברים לכביש שעובר ליד ים־המלח. נוסעים לאורך ים־המלח, פה ושם משאית אחת — וזה הכל. מלבד הנוף, כמובן. אומרים לילדים לחפש בצד ימין את אשת לוט, ושוב שקט של חצי שעה, כי הם עסוקים בחיפושים.

אחרי 40 דקות של נסיעה מתחברים לכביש־הערבה ולא מבינים מה קורה. מכונית פה ומכונית שם. ולא יותר. נוסעים עוד איזה 80 קילומטר ועוצרים אצל כושי. מי שלא סובל בעלי־חיים ולא את הריח שלהם, שלא יעצור. מי שאוהב בעלי־חיים, וקצת ליכלוך על השולחנות ועל הריצפה לא הורג אותו, שיעצור. הילדים משתגעים על המקום הזה. הגרולים מתרווחים בכסאות־נוח ושותים קפה. אחר כך אומרים שלום לקוף, לטווס, לכלבים, לחתולים ולחמור הקטן וממשיכים הלאה. בסך הכל עוד 100 ק"מ ואילת לפניכם.



נחים, משתזפים, אוכלים, פוגשים חברים. חושבים למה לעזאזל אי־אפשר לעבור לעקבה לשתות קפה, וככה עוברים כמה ימים וצריך לחזור הביתה.

כאן מתחילה הבעיה. שהרי מוקדם מאוד אי־אפשר לעזוב את אילת, כי חבל על היום, מצד שני מאוחר מאוד אי־אפשר, כי לא אוהבים לנהוג בחושך, ובין המוקדם למאוחר כל הצפוניים יוצאים לדרך ביחד, וממלאים את כביש הערבה במאות ואלפי מכוניות. אז מה עושים? פשוט קוראים העולם הזה.

כשאתם מחליטים לצאת מאילת בדרך חזרה הביתה (תל־אביב, חיפה, עפולה — איפה אתם גרים בעצם?) אתם פשוט לוקחים את המכונית ונוסעים בתוך אילת צפונה, לכיוון בית־החולים („דרך יותם" קוראים לזה), ממשיכים ישר לתוך ההרים — כן, יש כביש — נוסעים כל הזמן מערבה, לכיוון ביקעת הירח. כבר בהתחלה מתבלבלים מהנוף וכל הדרך מדברים עליו.

הכביש פונה צפונה, ואתם נוסעים לאורך הגבול הבינלאומי עם מצריים. אף אחד לא נוסע מולכם ואף אחד לא נוסע לידכם. פה ושם עובר איזה ג'יפ של הבוחות המזויינים, אבל זה רק בשביל הרגשת הביטחון. אגב, אני מקווה שלקחתם מים לדרך, כי עד צומת שיזפון אין שום שתיה. הנוף... אני לא רוצה לדבר על זה, תיראו בעצמכם. בצומת שיזפון יש מיזנון של חמודים ואפשר לשתות, לאכול ולהתמתח. ממשיכים הלאה. אם תפנו ימינה, תתחברו לכביש הערבה, אבל אם תפנו שמאלה, יוביל אתכם הכביש למיצפה־רמון ומשם לבאר־שבע, ושם אתם כבר בתוך הציוויליזציה: תתחילו לצפור לבן־זונה שבא מימין בלי לאותת, ולמטורף הזה שלא עצר בעצור, תעקפו את הזקן שנוסע כמו צב חולה ותצעקו על החתיכה שבטח קיבלה אתמנה את הרשיון שלה וכבר יצאה לכביש. אתם בבית.

כמה הערות:

● בכביש־הערבה, כשנוסעים דרומה, חלק ג־דול מהשלטים לוכלכו בזפת ואי־אפשר לקרוא אותם. לתייר שלא יודע את הדרך זה ממש מפ־ריע. אמרו לי אנשי אילת שהשלטים לוכלכו לפני שנה — אולי אפשר לעשות משהו?

● בכביש־הערבה צריך לנסוע באורות דלוקים, שלט אחד הממוקם בתחילת כביש הערבה מודיע על כך. אם במיקרה לא ראית את השלט הזה, מפני שעברה אותך מכונית או מכל סיבה אחרת, אין לך מושג מה קורה, כי עד אילת אין יותר אף שלט בעניין. בעיה לשים עוד שלושה שלטים בדרך: „סע באור דלוק"?

● מזג־האוויר עכשיו באילת — אגדה!

● אולי בכל זאת אפשר לחשוב על רמזור בצומת האיומה הזאת שליד מרכז־התעיירות הח־דש?

נ"ב: כדי שנוכל להמשיך ליהנות מהדרך עוק־פת־אילת, אתם ואני, אולי נחליט לא לגלות אותה לאחרים? כך גם נדע שכל מי שחולף לידנו בכביש הוא קורא העולם הזה, ונגופף לו לשלום. עשינו עסק?

רוני אורן ודרור גרין

בין 37 לוחות השנה שקיבלתי לכבוד השנה החדשה, יש אחד שנועד לחדרי־ילדים. 12 דפים. על צד אחד צילום של ספן מנגן על כלי־נגינה, ושניהם — השפן והכלי — עשויים פלסטלינה, על־ידי הפלסטלינאי הבכיר רוני אורן. על הצד השני חלוקת החודש לימים. עד כאן יופי.

על הדף הראשון כתוב איור בפלסטלינה: רוני אורן, עיצוב: דרור גרין. גם זה יופי.

נו?

גם על הדף השני כתוב רוני אורן ודרור גרין.

וגם על הדף השלישי והרביעי והחמישי ו....12 דפים, 21 פעמים דרור גרין ו־19 פעמים רוני אורן. אם בשנת 2013 תעירו אותי ב־3 לפנות בוקר ותשאלו אותי מי אייר בפלסטלינה ומי עיצב, אני מייד אגיד לכם: רוני אורן ודרור גרין. איך אפשר לשכוח הגזמות?

כן, גם טבע!

השאלה היחידה היא מה יקרה לנו קודם: נחזור בתשובה או נחזור לטבע? שני המחנות הללו, חרדים וצימחונים־טיבעונים, כאילו אין להם שום דבר אחד בראש מאשר לעשות עלינו איזה קבאץ' ועוד קבאץ' ועוד דחיפה קטנה וקצת לחץ ועוד ספר שמסביר למה כדאי לנו ולפעמים קצת הפחדה (מוות ביסורים וצרות בעולם הבא). ובאמת, כל יום יש משוגע אחד (ולוואי שהיה רק אחד) החוזר בתשובה, ומשוגע שני החוזר לטבע.

ההבדל בין שני המחנות הוא שהחרדים הול־כים עד הסוף. זאת אומרת, מייד הם חוזרים 300 שנה אחורה. לעומתם, הצימחונים־טיבעוניים תופסים פחד באמצע הדרך. אומנם לא בשר, ולפעמים לא דגים ולא ביצים, וכמובן לא סיגריות ולא קפה ולא דישון ולא ריסוס, אבל כן לגור במרכז תל־אביב ולנשום אוטובוסים ולר־אות שוושלת ולהשתמש בתנור־גאז ובמערבל חשמלי ומכונית שלוקחת אותם לשדות להריח חרציות. מה שנקרא בעברית פשוטה: טבע, אבל בלי הגזמות.

ואיפה אנחנו? אנחנו באמצע. בין מבטי־השיט־נה של לובשי השחורים לבין מבטי־הבוז והחמלה של אוכלי־העשבים.

והדרך היחידה שלנו להראות להם מי אנחנו זה פשוט לגנוב להם את כל הדברים הטובים שלהם ולצרף אותם להנאות שלנו, כדי שמכל דבר יהיה לנו יותר. הם המציאו חג יופי? ניקח את חופשת־החג ונעשה בה מה שאנחנו רוצים. האחרים המציאו שמן־זית וזעתר וסלט־תרד? ניקח להם ונאכל את זה עם הבשר שאנחנו כל־כ אוהבים, ואחר כך גם נעשן סיגריה ונשתה קפה. שני ספרים חדשים יצאו לאור השבוע: צימחונות בהנאה, והביטוח הטיבעי.

קחו שני מתכונים טובים, מתכון מכל ספר, וצרפו אותו למיטבח שלכם. זה טעים, למרות שזה בריא.

כופתאות קוטג':

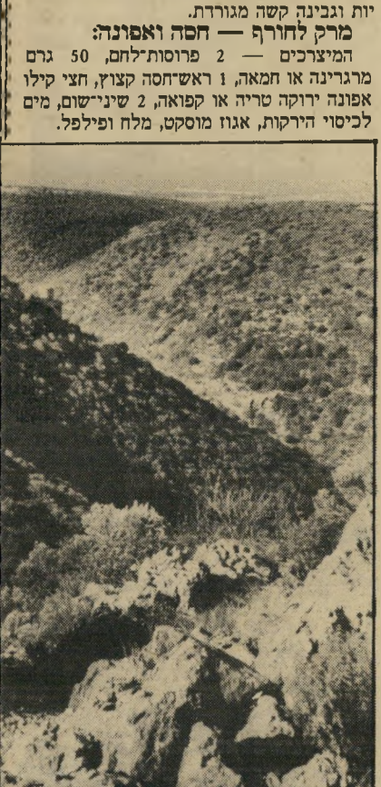
המיצרכים — 2 גביעי גבינת קוטג', 200 גרם קמח חיטה מלאה, 2 ביצים, קורט מלח, 1 כף עלי־נענע קצוצים.

הכנה — מסננים את הגבינה ולשים עם הק־מח, הביצים, המלח, ועלי־הנענע לבצק חלק. בי־דיים מקומחות יוצרים 8־10 כופתאות, ומחליקים אותן בזהירות לתוך סיר מלא במים רותחים, מומלחים מעט. כשהכופתאות צפות ומתקשות מעט, הן מוכנות.

מגישים עם מחית־פירות או עם רוטב־עגבנ־יות וגבינה קשה מגורדת.

מרק לחורף — חסה ואפונה:

המיצרכים — 2 פרוסות־לחם, 50 גרם מרגרינה או חמאה, 1 ראש־חסה קצוץ, חצי קילו אפונה ירוקה טריה או קפואה, 2 שיני־שום, מים לכיסוי הירקות, אגוז מוסקט, מלח ופילפל.



הכנה — מבשלים את הירקות והלחם במים וחמאה עד שהירקות רכים והמים בגובה של ס"מ מעל הירקות. מערבלים במעבד־מזון עד שמת־קבלת תערובת חלקה, ומחזירים לסיר. מוסיפים מלח, פילפל ומים, עד שמתקבלת הסמיכות הר־צויה. מביאים לרתיחה. מגישים עם כף שמנת חמוצה ובצל ירוק קצוץ.

צימחונות בהנאה, מאת דליה שרון, הוצאת זמורה ביתן, והביטוח הטיבעי, מאת מרן בו־סטורף־הירש, קרין זיגל, הוצאת מסדה.

לוח כלי־נגינה מפלסטלינה תשמ"ח

הצילומים מתוך הספר „המוסיקה של הארנב". מאת ריני אורן ודרור גרין