כחול אשר על שפת הים ו...

כבר שבוע שאני שוברת לעצמי את הראש, אם בכלל מותר לי לספר. אני, כידוע לכולם ולי עצמי, אזרחית ישראלית הגונה, שומרת־חוק ומודעת לבעיותיה המיוחדות של מדינת־ישראל. לא הייתי רוצה חס וחלילה (וגם חס ושלום). לכתוב משהו שיזיק למדינה, לביטחונה או לתדמית שלה בעולם.

אבל.

מצד שני, הרי חובתי העיתונאית היא להודיע לציבור על עוברות, שאולי מסתירים ממנו, מתוך זדון, כוונת־רשע, רשלנות, או אפילו בתום־לב.

אז החלטתי לכתוב את הידוע לי, להעביר את הקטע לבדיקת הצנזורה — ומה שיהיה יהיה.

אז נתחיל.

מה אנחנו? — עם קטן!

כמה יהודים יש בעולם? — 11 מיליון!

כמה יהודים יש בארץ? — 4 מיליון!

מאיפה אתם יודעים את זה? — כתוב! איפה כתוב? — בכל מקום. בעיתונים, בספרים, באנציקלופדיות. מי כותב בכל מקום. בעיתונים. בספרים ובאנציקלופדיות? — יהודים. כמובן!

נו? אז מה?

אז תדעו לכם שזה בלוף. זה שאנחנו עם קטן, זו המצאה של כמה יהודים.

זה יותר נוח להם (ליהודים), שהגויים יחשבו שאנחנו עם קטן. כלומר מיעוט. במאה־העשרים יש איזו נטיה לחשוב שזה מאוד תרבותי ויפה לעזור למיעוטים, להתנהג אליהם ביתר סבלנות, לרחם עליהם פה ושם, לדחוף להם כסף בכל הזדמנות, להצביע עבורם באו"ם. בדברים בלתי־חשובים. ועוד כל מיני דברים. שזה לא המקום והזמן לפרטם.

אז איזה ראש יהודי המציא שאנחנו מעטים. פירסם את זה ברבים. ועכשיו לך תספור אותם ותוכיח שזה לא נכון. הרי ידוע שאי־אפשר לספור יהודים כי הם כל הזמן זזים ממקום למקום.

חזרתי עכשיו משבוע באירופה (לא אמריקה, ששם הדברים ידועים), ואני מודיעה לכם שעם ישראל, ושתי השפות שלו (אידיש ועברית), הוא העם השולט ביבשת הזאת.

ואני לא מדברת על העיר אנטוורפן, שבה כל בן־אדם בלי כיפה או שטריימל נראה משונה. אלה שאין להם כיפה או שטריימל, כאלה שעובדים במיסעדות, בתי־קפה, מוזיאונים, גלריות וכדומה, נחלקים לשני חלקים עיקריים: אלה שיש להם חי תלוי על הצוואר והם דוברי אידיש, ואלה שיש להם מגן־דוד תלוי על הצוואר והם דוברי עברית.

או נעזוב את אנטוורפן. נעבור לטיסה של חברת־תעופה אנונימית בין בריסל ללונדון. אתם חושבים שלא גיליתי בין הנוסעים כמה מאחינו היושבים בגולה, וכמה מאחינו היושבים בארץ? — בטח שגיליתי.

בשדה־תעופה נידח בשם לוטון נעמדנו ליד זוג, שנראה נוצרי במאה אחוז וגם דיבר צרפתית שוטפת. אז הם לא ביקשו למסור דרישת־שלום לשני הבנים שלהם שגרים בירושלים? ביקשו ועוד איך. ובלונדון עצמה — טוב, למה להיכנס לפרטים. אתם כבר מבינים בעצמכם.

אבל רגע אחד. את זה אני מוכרחה לספר. כשישבתי בבית־קפה לונדוני עם בחור (ישראלי — אלא מה?) וסיפרתי לו על הרגשתי שאני מוקפת ביהודים, הוא סיפר לי שלא מזמן ערך טיול גדול במיזרח־הרחוק. בכל מקום, הכי מצ'וקמק שהגיע אליו, הוא פגש ישראלים. לא אחד, לא שניים. שמונה, תישעה.

לחורים שכוחי־אל, שכל שנה מגיעים אליהם אנגלי אחד וצרפתי אחד ושני אמריקאים — מגיעים 32 ישראלים.

פעם בארוחת־בוקר, ניגש אליו בעל בית־מלון קטן (אני מדברת על מקום קטנצ'יק בנפאל), ואמר לו: „תגיד לי סוף־סוף את האמת, כמה ישראלים יש?"

„בערך 4 מיליון," ענה לו הבחור.

„כן, אני יודע על הארבעה מיליון. אלו כבר היו אצלי. אני רוצה לדעת כמה גרים במדינת־ישראל?"

אז אם בעל בית־מלון במקום קטנצ'יק בנפאל אמר את זה — איזה אינטרס יש לו לשקר? תחשבו על זה.

חדש ואכיל

גם בשביל בן־אדם שלא מת על ריבות ומירקחות (ידידי, אבנר כץ, אומר שהריבה שהוא הכי אוהב היא סטייק־פילה) סידרת הקונפיטורות החדשה של בית־יצחק 778 היא משהו מיוחד. לא מימרח מתוק, שמורחים על לחם, אלא תת־יכות־פרי אקזוטי (פאפאיה, מנגו, אננס וגויבה), בצינצנות מעוטרות בנייר מסולסל. אפשר גם להגיש כמתנה. אצל הספרדים נהוג להגיש מירקחת ככיבוד לאורחים בתוספת של מים קרים. אוכלים כפית של מירקחת ומגלישים עם המים הקרים. באוכל, הספרדים דווקא מבינים מאוד. לשרותכם.

★ ★ ★

במיוחד עבור ילדים, שיש להם הורים שמ־רנים, שנוהגים להגיד: „לא אוכלים גלידה בחורף," המציאו עכשיו בסנפרוסט — ג'ל־דמוס־לונשקה. אם מחזיקים את המיכל במקפיא יש לכם גלידה. אם מחזיקים במקרר, יש מוס. ג'ל־דמוס מארבעה טעמים: תות, בננה, וניל, ושוקולד. באריזה של 900 סמ"ק, מחיר 4.80 ש"ח. את מיכל־הפלסטיק כדאי לשמור, אפשר לאחסן בו דברים במקרר.

היו לי שני מיכלים במקרר, אחד וניל ואחד

גלידה חורפית
מתאים להורים שמרנים

שוקולד. אין לי מושג איזה טעם יש להם כי הילדים באו הביתה לפני. אבל הרעיון מוצלח מאוד.

★ ★ ★

גם שטראוס יצאו לשוק במוצר חדש: גבינאש. מעדן־גבינה 5% בתוספת פירות. למי ששונא גבינות לבנות, ובכל זאת מודאג מבריחת הסידן מהעצמות, זה יכול לעזור. הגבינאש מופיע בשלושה טעמים: אוכמניות, תות־שדה ומישמש. טעים,... 150 קלוריות בלבד.

★ ★ ★

עכשיו כבר ברור לי שהחורף התחיל. שישה מרקים חדשים יצאו לשוק, והפעם, של חברת אוסם. הסידרה החדשה של אוסם היא מרקי עמים: מרק־עוף בסיגנון סיני, מרק־ירקות מוקרם בסיגנון שוויצרי, מרק־תירס מוקרם בסיגנון יפאני, מרק־פיטריות מוקרם בסיגנון פריסאי, מרק־עגבניות מוקרם בסיגנון ספרדי ומרק־בצל בסיגנון צרפתי. כל המרקים הם חלביים, סמיכים, מהירי־הכנה (חמש דקות בישול) ומחירם 1.75 ש"ח לשקית, שממנה אפשר להכין שלוש מנות. כמו תמיד במיקרים אלו — מצויין, כשאין זמן, ובני־המישפחה רעבים. האורחים, לעומת זאת, מצפים ליותר.

א־פרופו בלגיה

חזרתי סוף־סוף מחו"ל. שבוע אחד הספיק לי. איזה קוררררר! לא נכון שקר רק לנו, גם הם, האירופים, סובלים נורא, המיסכנים. כששמעה בעלת־המלון בבלגיה שאנחנו מישראל, חייכה חיוך רחב ושאלה: „כמה מעלות יש אצלכם עכשיו?" כשיצאנו מהארץ, אמרנו לה, עזבנו אחרינו 24 מעלות צלסיוס.

אמרנו את זה בגאוה, כאילו אנחנו בעצמנו, במו־ידינו וכישרוננו, אספנו את כל המעלות והורדנו אותם בארץ־ישראל. בעלת־המלון הו־דיעה לנו שיש לנו מזל שאנחנו גרים בארץ כזאת נהדרת (על הצרות שלנו הם לא שמעו. אולי בגלל הקור הם מכסים את האוזניים).

מה אגיד לכם? שנים אני שומעת שאין מה לנסוע לבלגיה. ארץ שכולה פיהוק אחד גדול, אמרו לי. משעמם שם כמו ברמת־רחל (אל תעלבו לי עכשיו, זה בצחוק). אין מה לראות, אין מה לשמוע, חבל על הנסיעה. ואני הקשבתי לטיפ־שים האלה. זאת־אומרת עד עכשיו שמעתי להם. לא שאני ממליצה לארוז את הפקאלך ולהשתקע בבלגיה, אבל לכמה ימים? ועוד איך לנסוע. קודם כל השוק. זאת אומרת ההלם.

ארץ שבה 10 מיליון תושבים. ערים גדולות, בריסל ואנטוורפן. אין פקקי־תנועה, יש מקומות־חניה. פה ושם עוברות מכוניות. במשך שני ימי שהותי באנטוורפן ראיתי שתי מוניות. אנשים הולכים לאט. בתי־הקפה והמיסעדות לא גדושים, אין תור לשום דבר. רחובות נקיים, בניינים יפים, אוכל הכי טוב בעולם (כן, הייתי בצרפת). גן־עדן לאוהבי שוקולד ועוגות ומרציפנים. קפה הכי טוב בעולם, בכל בית־קפה, בכל מיסעדה.

● ● ●

אז אם אתם מזדמנים, במיקרה, לאנטוורפן, לכו לראות את הקתדרלה היפהפיה במרכז הישן. לא לוותר על ביקור בביתו של הצייר רובנס — שעה וחצי לפחות — תמונות, פסלים, הבית עצמו, הרהיטים, הגן המשגע. הציירים של פעם ידעו איך לחיות.

אם אתם אוהבים בעלי־כנף, אל תלכו, בשום אופן, לשוק־הציפורים המפורסם של אנטוורפן, מהסיבה הפשוטה שבכל השוק אין אף ציפור אחת. המון כלבים נהדרים, קצת חתולים, כמה ארנבות והמון ילדים שאומרים בפלמית: „אמא תיקני לי אותו!"

כשאתם יושבים במיסעדה בלגית אל תזמינו סטייק ולא עוף ולא צלי. תזמינו דגים ופירות־ים ובמיוחד תזמינו צדפות. ב־15 שקלים עבריים תקבלו סיר ענקי, באמת ענקי, של צדפות שחורות ולידו צלוחית של רוטב. אחרי סיר אחד כזה אתם יודעים שאלוהים לצידכם.

● ● ●

ישבנו במלון המקסים שלנו, על כורסאות נוחות ומרופדות בטוב־טעם. הלובי הקטן היה מסוגנן להפליא. שטיחים רכים בצבעים תואמים, ניברשות ישנות, חלקי־רייהוט עתיקים, מנורות, שדלק בהן אור רך, חלונות עגולים מצויירים. בחדר־האוכל הקטן, היו השולחנות מצופים במפות ורודות, ועליהן מפיות בצבע בורדו. הפרחים הוחלפו אבל גם ציבעם נלקח בחשבון.

הבנו מייד שזה מלון מישפחתי, שעובר בירושה מאב לבן, ועל כן הוא חם וביתי ומרוהט כך. שאלנו את בעלת־המלון אם אומנם כך והיא ענתה בחיוב. „כמה דורות?" שאלנו אותה. „רק השנה קנינו אותו," ענתה. „קנינו בית ריק וריהטנו אותו לפי טעמנו." מסורת תוך שנה.

ביתו של הצייר רובנס באנטוורפן
ציירים ידעו פעם לחיות — לא כולם היו רעבים ללחם

טיפים

אם יוצא לכם להיות בבלגיה ואתם רוצים גם להגיע ללונדון: כרטיס־טיסה בכל חברת־תעופה ידועה עולה 6800 פרנקים בלגים. אבל יש חברת־תעופה בשם לונדון־זורופיאן־איירוויס ש־סוכני־הנסיעות לא מספרים עליה (הם עובדים על אחוזים), וכרטיס־טיסה בה עולה 2900 פרנקים. טיסה נעימה (55 דקות), ארוחת־בוקר טובה וחיסכון של הרבה כסף. אגב, אותה חברת־תעופה טסה גם מאמסטרדם ללונדון ובחזרה. כדאי לשאול ולהתעקש.

הלובי של מלון „פיראן"
מסורת תוך שנה