

על חתולים ועל גבינה



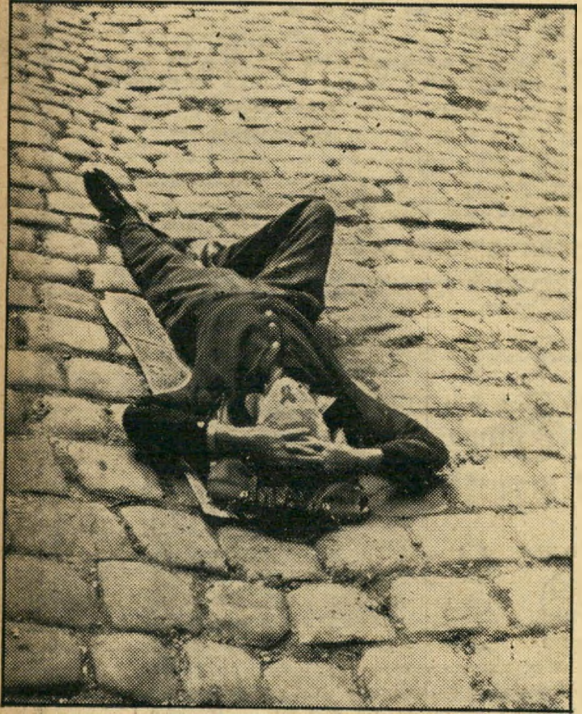
פאריס אינה אך בירת הנשים, השמפניה וחיי הלילה, פאריס היא גם מטרופולין הריחות. לא ריחות תמרוקים בלבד, אלא גם ריחות הקלד- שאירים הישנים תחת הגשר, התלוי בית, וריחות הניחוח של גבינות.

מיוחדים, עם כל מיני פטריות אימות ונוראות. היא נאה במיוחד לקינוח פשטידת-בשר או לקינוח צלי ארנבת ברוטב יין. הבלה אוברן שייכת לסוג הרוקפור, אלא שהיא קצת פחות יבשה, ואת שתיהן מוטב להדיח ביין ארום כבד הקרוי בון.

הגבינות הנוראות ביותר הן גבינות העזים, וכל האוכל אותן יכושם לו. על סוג זה נמנות השברטון, הרוקאמור השמבישו והקורט — הלא היא גבינת קורסיקה. הן נאות במיוחד לקינוח "סוטה" — כל בשר הצלוי ברוטב קל מן הקל, ואסור להדיחן ביין שאחז האלכוהול שבו הוא פחות מ-15. הגבינה הקורסיקאית היא הנוראה ביותר, כי היא עקשנית מאד. את טעמה אי אפשר להפיג מהפה בשום אמצעי במשך כמה שבועות. ומרגלים שנפוליאון כבש בעזרתה את אירופה.

בזמן האחרון החל להתפשט בצרפת מנהג נפסד — אנשים החלו לשתות שמפניה בכל הזדמנות, אפילו בארוחת הצהרים, אדם אחד שאני מכיר יפה עורר סקנדל באחת מסעודות הצהרים המפוארות של פאריס, כאשר ביקש שיגישו לו מי וישי כמה מחאה נגד השמפניה שהגישו לשולחן. כמהו ראו ועשו כמה אנשי רוח ומצפון, אלה המחויקים בדעה הנושנה שהשמפניה יפה בשעה 11:00 בבוקר לאחר רכיבה קלה, או סתם אחרי הצהרים, או בהילולה לילה.

הבית בו אני גר בפאריס הוא אחד היחידים בהם קשה להחזיק גבינה ללא חשש ממולי — בית-חולמים, משמאלי — מנור, קצת הלאה — בית-קברות ובית-סוהר, ובין בית-החולמים ובית-הקברות — בית נאה של איגוד הסופרים, הנוהגים לבקר בו רק בצאתם מבית-החולמים הנזיל לבית הקברות הנזיל. העכברים עוברים יום יום במסע גדול מהמנור לבית-החולמים, בית-הסופרים, בית-הסוהר, ובית-הקברות, ודרך המסע היא על כרכוב החלון. החתול שלי בובו שומר בנאמנות, אך שאר השכנים מעדיפים להלות את הגבינה על חבל מהחלון, ועד שלא קראתי שיר של משורר אחד קתולי כינה את צרפת "ארץ ללא צפרים" לא הבינתי מדוע אין צפרים בצרפת. כאן הפרות עפות באוויר. ובכלל, כאשר צרפתי שואף לחיים נאים וקלים, עם הרבה כסף וגם מכונית, הוא אומר: "אני מחפש גבינה", לא כמו אצלנו, שמחפשים את המחר.



האיש הזה עושה בדיוק מה שהיה עושה טבא שלו באותו מצב — כשאין מיטה וקורת-נג, ישנים על אבני המרצפת תחת כיפת השמיים. אין זו תופעה יחידה בפאריס, רבים הם הקלוזארים — אלה הנותנים בדרך קשה זו מנוחה לעצמותיהם העייפות.

פאריס

חיות הבית הנפוצות ביותר בצרפת הן חתולים וגבינה. בדרך כלל חיים יצורים אלה בשלום ובאחוזה איש עם רעהו, והדמיון ביניהם אינו מעט ואינו מקרי. גבינה חיה מזכירה בהרבה חתול-מת, ובדרך כלל נוהגים אורחי פאריס להחזיק חיות אלה באותם המקומות. כל המשקיף על פאריס ממעוף הצפור יוכל להבחין על כרכובי החלונות תחתולים שחורים המטיילים בין קופסאות גבינה. בכלל, כרכובי החלונות כאן הם פרק חשוב בארכיטקטורה, ומי שאינו יודע מהו חלון צרפתי יידע מעתה שזהו מין חלון גדול הגמיע עד הרצפה, מגודר בגוונטרה קטנה ומעליו כרכוב. ואני סבור שהכרכובים נבנו במחשבה תחילה לצורך החתולים והגבינה.

הכרתי בפאריס הרבה חתולים. בדרך כלל הם נחשבים כאן ליצורים מועילים, כי הם משמידים את העכברים הזוללים את הגבינה. חוץ מזה הם ממלאים תפקיד חשוב בחיי החברה והמשפחה, ומסייעים בשמירת המוסר וטהור המידות, כי הם אדוקים מאד. רק ברומא ראיתי חתולים רבים יותר, ואדוקים יותר. אשה אחת כאן סיפרה לי שהחתול שלה — זיוזיו שמו — אוכל רק ממיני הבשר המשובחים ביותר. וכאשר היא הולכת עם זיוזיו לאטליו וזיוזיו אינו טועם מהבשר, אין היא קונה את אותו הבשר.

הגבינות מתחלקות להמשו סוגים: לבנות וקלות, רכות וחרירות, שלוקות, גבינת כבשים וגבינת עזים. נתחיל מהלבנות. לבן — טוב בקיץ, עם כוס חלב, אחרי סלט. קר — בצורת לב — כניל. אלא שהבנאן היא רזה והקר מאד שמנה.

קנוקאיוס — גבינה לבנה וחרירה, מתובלת בכל מיני דברים משונים. טוב לאכול אותה בהרים, במזגאוויר קר, עם יין לבן, חדש וחרירי. פטי טוים טוב לאכול עם סוכר, וזמיסל וטן מרטל טובות במיוחד לאחר ארוחת ערב קלה בקיץ, אף הן עם יין חדש וחזק. את גבינת פונטנבלו טוב לשתות רק עם מים, לאחר נזיד ירקות.

אילם כל אלה הגבינות הן רק לעניים, שידם אינה משגת לאכול בשר. אלה האוהבים לאכול עוף צלוי, למשל, ישמחו לקנות אותו בגבינת ברי, העשויה גושים עגולים ענקיים, שהם פורסים פרוסות דקות, אותן שוטטים ביין בורדו ארום או ביין טן אמיליון הבא מהכפר טן אמיליון. גם הקולומיה, הרוק הבאה מבורגונדיה והקרה דליאט המוגשת בקופסאית עץ מרובעות הן גבינות רכות, צהבהבות וחרירות. ואין כמוהן עם היינות הנזיל לאחר עוף צלוי.

הקמאמבה, גבינתה הלאומית של נורמנדיה, היא ללא ספק מלכת הגבינות. אותה טוב לאכול לאחר כל מיני הבשר שבצרפת. במיוחד עם יין בורדו או בוזווי. העניים אוכלים אותה במקום בשר, וסימן ההיכר שלה הוא קופסת עץ עגולה. פון לבן ורואי טוב לשטוף ביין ז'ויאנט, אך גם בבוזווי יספיק. גבינת המנטר מוצאה מאלזס, אף היא יפה לקינוח כל מיני בשר, אלא שטוב להדיחה בבוזווי כבד. טן נקטה היא גבינה מיוחדת במינה, המיוצרת במחוז ההררי הפרוע והנידח ביותר של צרפת — אברן. היא נאה במיוחד לקינוח רוטביף, ומן הראוי להדיחה ביין הריינוס האדום או, כפי שנוהגים המהדרים, ביין לבן חריף שיש בו שמץ טעם פירות.

פרק מיוחד יש להקדיש לגבינת הליברו. זוהי הגבינה החרירה ביותר עלי אדמות. ורק פעמים טעמו ממנה. אי אפשר להימצא יחד עם ליברו בעיר אחת. מי שאכל ליברו פעם אחת בחייו יוכל ללכת למנור, כי אפילו האשה העלובה ביותר לא תסכים להימצא במחיצתה. תפקידה המיוחד של הליברו — לגבורים אנשיהשם שטעמו ממנה — הוא לשמש קינוח לתרנגול מבושל ביין בורגונדי אדום וכבד, שהוא מעין המאכל הלאומי של בורגונדיה ומדיחים איתה ביין מורגון.

הגבינות השלוקות אף הן נאות כשלעצמן ונאות לכל מיני צרכים. את התוס והאמנטל אפשר לאכול ככה סתם. אך גם עם סלט או ביצים בקלדיחניר, והגריר היא הגבינה המיוחדת לכל מיני הפסטיטוה שבעולם. קנטל היא גבינה נפלאה, לאינני טעם, ואין כמוה לקינוח חמיצה מיוחדת במינה העשויה מיני חמצצים ושימן חזיר ושמה פטי טאלה, אי לקינוח בלאנקט — שהוא מין בשר-עגל צלוי ממושכות ברוטב לבן ללא יין, או לקינוח פשטידת-בשר.

הפורטלי היא גבינה בורגנטי, הנאה לקינוח ביצים בתרד. כל אלה הגבינות השלוקות נאות להדחה ביין בורדו או ביין חדש, לבן וחרירי.

מגבינות הכבשים, מן הראוי להזכיר את גבינת רוקפור, הבאה מהכפר רוקפור. כל אנשי הכפר עושים גבינה. ואסור להם לעזוב את שטח הכפר. הכנת הגבינה הזאת דורשת כמה שנים, במרתפים

בעל עיניים נמרצות, פנים שזופות, שני לות מכסיפות והולכות, המינידה על שיי ליב מרץ ונטיון, בעל לבוש הדור, נראה כאיש אנטיקאי, כפי שדמותו טופחה על-ידי הוליווד...

גיבורם של שני התיאורים הוא הר קורט א. בכר, לשעבר שטאנדארטן-פירר (גנרל) של הס.ס., כיום סוחר-דגנים ומיליונר בעיר ברמן. התיאר הראשון ניתן לפני שנה על-ידי ישראל קסטנר לכתב העלם הזה, בשיחה פרטית. השני ניתן השבע על-ידי סופר מעריב, נורברט „פיליפ בן“ גינסיסקי, שביקר אצל הגנרל במשרדו בעיר ברמן.

כלי-שרת של שרת. עתונאי בן, גבר עגול-פנים ועבה-משקפיים, לא היה המבקר הראשון מישראל. לפני כן ביקר אצלו איש הארץ משה קרן, כנראה שעות מעטות לפני שנקטל על-ידי שבץ-הלב (העלם הזה 930). לפני כן ביקר אצלו אדם מסתורי עוד יותר: עדה-קטיגריה נמוך-הקומה וארום-השיער יואל בראנד — האיש שיצא להתקף את קסטנר, נשבר באמצע המשפט והפך מאז כלי-שרת בידי שרת. בראנד קיים שיחה סודית עם בכר, נשאר עמו בתליפת מכתבים.

עליה-לרגל המונית זו אל הגנרל הנאצי לא הייתה מקרית. גורלו המוסרי של המשטר הישראלי תלוי בתוצאות משפט קסטנר. קורט בכר הוא העד החשוב היחיד היודי את פרטי שיתוף-הפעולה בין הועדת-ההצלה הסוכנותית לבין מפקדת ההשמדה. האליל



פתח-תקווה ארוכה ארוכה

הבלונדי הפך, איפוא, למעין בורר בין שתי הדעות היריבות בישראל. הנאצי הוא שיכרעי — לפחות לדעתם של כמה אנשים — אם שרת היה כסדר או לא.

לרוע המזל היו לקורט בכר כמה סיבות טובות מאד לעזור למשה שרת.

האוצר הגנזו. קורט בכר היה תמיד איש-אמונים של בנקאים מערב-גרמניים. קש-ריס אלה עזרו לו, כנראה, לעלות לגדולה בממלכת הס.ס. ארגון זה לא היה רק בית חרוש לעינויים. היו לו עסקים רבים ומסופעים — הס.ס. היה מדינה בתוך מדינה, בעל בתי-חרושת, היצאות-ספרים, עתונים, רשת-ריגול, נציגי-חיץ ובתי-ספר משלו. היה דרוש גאון כספי כדי לנהל עסקים כה נרחבים. קורט בכר היה גאון זה.

עלייתו מחדש לגדולה מאז המלחמה מעיי דה על גאוויות זו. סקרנים יתעניינו לדעת מניין בא ההון היסודי לעסקי המיליונים. טען השבוע ידיו של בכר: „יודיו היהודיים, שהצילם בבואדאפט“ נתנו לו את הכסף.

תיתכן גם סברה אחרת. במשפט נתברר כי בכר קיבל מידי ועדת-ההצלה כשני מיליון דולאר ככסף ובתכטיים, כמחיר חיי היהודים. אחרי המלחמה מיהר בכר להחזירם — אולם איש אינו יודע מה קרה לאוצר עצם זה. הוא פשט געלם. רק 50 אלף דולאר הוחזרו לסוכנות. טען עורך-הדיון תמיר במשפט: בכר התחלק בכסף זה עם קסטנר, לכן מעוניין קסטנר לחפות עליו. אולם השופט הלוי החליט שהדבר לא הוכח.

שמיעה אחרת, גם היא לא מוכחת, אמרה שהכסף נמסר למיסדות הקרובים למפא"י, ושזו הסיבה העיקרית להגנתה של מפא"י על קסטנר. על כל פנים, לא מן הנמנע שחלק מן ההון נשאר בידי בכר — וש-

ראשי-תיבות של שוטיש-טאפל (פלוגות-מגן). הארגון בעל המדיט השחורים הוקם בשנתו על-ידי הטיטר כדי לפקח על ארגון הס.א. (שטורט-אבטיילונג, פלוגות-סער) בעל המדים החומים, שהיה הרבה יותר גדול וכלל יסודות בלתי-הימנים על הפיהרר.