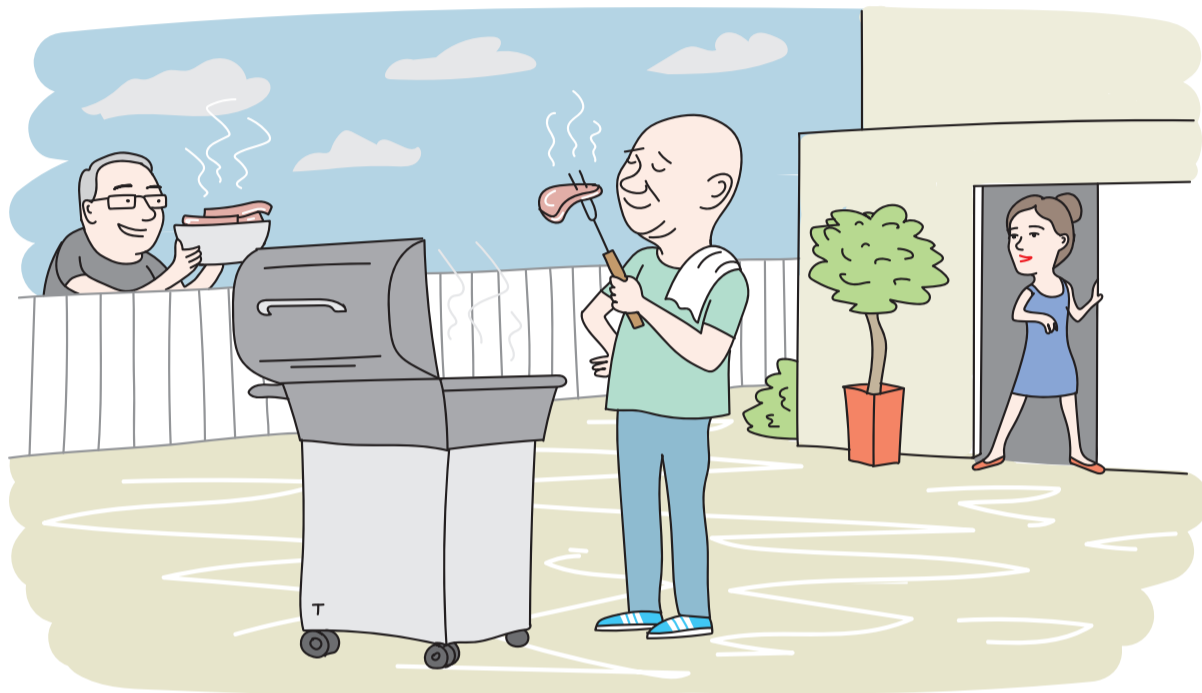


יאיר ניצני מרים גבה



צולה חדש

התחזיתי לערב חגיגי אחד למומחה לבשרים, עד שהתרמית ליד המנגל שרפה אותי וול דאן



איור: טל לזר

חבר שלנו, ארז, הוא מומחה גדול בענייני בשר ועל האש. בכל פעם שאנחנו ועוד כמה מעריצים בני מזל מוזמנים לגג הבית שלו ושל רעייתו ליאת לערב עם מה שאפשר לכנות "פורום מנגל", אנחנו מתענגים על יכולות הצלייה שלו. הוא יודע איזה בשר לקנות ואיפה, באילו נרזלים כדאי להשרות כל חלק, ולמשך כמה זמן, בשניות. יש לו את מתקן הברביקיו המשוכלל ביותר, שמאפשר לקבוע מהי הטמפרטורה המדויקת שבה רגלו של הכבש או ישבנה של הפרה מרגישים הכי נוח. והוא יודע לתבל בדיוק כמו שצריך, עם פלפל, מלח, תימין, רוזמרין (יכול להיות שאני כבר סתם ממציא שמות של תבלינים שקראתי על אריות של סבון רחצה) – ולהוציא הכל מתי שצריך, כדי שהכל יהיה הכי טעים שאפשר.

גם ליאת, רעייתו, שהיא בעלת שורשים בארגנטינה, לא קוטלת קנים בכל הקשור לבשרים ולמנגלים. למרות שארז הוא האיש על האש, היא מומחית גדולה בתחום ויודעת לתמוך בו ולכוון אותו כשהוא מפספס משהו, אם כי זה לא קורה לו הרבה.

מה שיפה אצל ארז זה שלמרות שהוא אחד מגדולי הצי-ליינים, הוא לא עושה מעצמו עניין ולא משחק אותה אייל שני. הוא באמת אוהב את העבודה, מצטיין בה, אבל יודע לקבל ביקורת, משתפר כל הזמן וחף מכל הפוזה הגברית שמתלווה לתחום.

מן הידוע הוא שבשנים האחרונות, שבהן כל מי שיודע להפשיד שניצל במיקרו מחזיק מעצמו מאסטר שף וכולם אופים וקוצצים פטרוזיליה בזמנם הפנוי, הפער בין גברים לנשים במטבח היטשטש. גבר עם סינר שמנסה לרדד בצק ולהתפוח סופלה כבר איננו דבר חריג, וגם אם יכריז שהדבר האהוב עליו זה לבחוש בלילה עם לקקן – הגבריות שלו לא תיפגע. אבל משום מה, דווקא נושא המנגלים עדיין מזוהה עם גברים מוזיעים שאין להם מושג איך נראה מטבח. הם עומדים ליד המנגל בפאסון של קבביסט טורקי עם מגבת על הכתף וגופייה עד הפופיק, בעוד הנשים מדירות את רגליהן מהאזור המעושן, שאפשר לקרוא לו גם פינת עישון.

אני, שיכולות הבישול שלי מסתכמות בביצת עין שביום טוב לא מתפרקת כשאני הופך אותה, והמקסימום שלי בעולם הברביקיו הוא להצליח לשפוך שקית ביסלי ברביקיו לקערה, מצאתי את עצמי לא פעם גוהר

ומזיע על המנגל בחוסר חשק מובהק, רק כי כך מקובל. אני לא יודע מתי המנגל מספיק חם כדי לשים את הבשר ומתי הגיע הזמן להוציא אותו. אני לא מתחבר לעניין הנפנוף, ולא מבין למה, בעידן שבו המין האנושי כבר הצליח לשלוח חללית למאדים ולפתח חיסון לקורונה, אנשים עדיין צריכים לנפנף מעל שיפורים עם חתיכת קרטון. כמו הרבה מוזיקאים לא מלומדים אני מאלתר, ולא בכישרון גדול, ולכן גם לא זכיתי אף פעם למחמאות מהלקוחות, אלא אם כן אמירות כמו "אולי נזמין מקרונלד'ס?" ו"האמת שכבר הרבה זמן אני חושב להפוך לצמחוני" נשמעות לכם כמו מחמאות.

אחרי כמה וכמה ארוחות מושחתות אצלם, ולמרות הנחיתות המובהקת שיש לי מול ארז וליאת, הגברת הראשונה חשה שאי אפשר עוד שיחסי האוכל-מאכיל שלנו יהיו כל כך חריצדריים, והחליטה להזמין אותם לארוחת גומלין. מכיוון שהיא מודעת ליכולות המינימליות שלי בתחום,

וכדי שלא נעשה בושות מול המומחים, היא התעקשה שאת הבשר אקנה אצל אחד המאסטרים בתחום, ששמו ומחיריו הולכים הרבה לפניו.

הסברתי למאסטר את המצב הרגיש ואת העובדה שאני צריך להגן על כבודי הרמוס והשוט. ביקשתי שיבחר עבורי את האומצות שיוציאו אותי הכי טוב מול היריב המאיים, ולקחתי ממנו הנחיות מדויקות כיצד לבצע את המשימה. בלילה שלפני האירוע כמעט לא ישנתי מרוב לחץ. הרגשתי שאני מושרה במדינדה של זיעה קרה וחרדות, מפוחד כאילו אני זה שהולך להיצלות מחר על המנגל. נזכרתי איך, באחת הפעמים האחרונות שאירחנו אנשים למנגל, שקעתי בשיחה ערה עם אחד האורחים, וכל הבשר עלה באש ותימרות עשן.

את השעות המוקדמות של הבוקר, כששאר בני הבית עוד ישנים, ניצלתי לצפייה חרישית בסלון בסרטוני וידאו של כל מיני מומחים למנגל, שמסבירים איך לעשות את זה נכון. אבל כמו בתקופת בית הספר, המידע נכנס מאוזן אחת ויצא מהשנייה. כמו לפני מבחן בגרות, הייתי בלחץ עצום, והפעם אפילו לא היה לי ממי להעתיק. עד שהזיכרונות מבית הספר וה"עזרה" ש"קייבלתי" שם מהחרשנית של הכיתה הביאו לי רעיון.

כמה שעות לפני האירוע צלצלתי למכר ותיק מיפו בשם חינואי. הסברתי שמדובר במקרה חירום ובסכנה מוחשית לקיומה של מגה-פדיחה, וביקשתי שיתגייס וישיט יד לאדם עם שתי ידיים שמאליות. הוא הסכים, ובערב האירוע הגיע יחד עם הסרימנגליסט שלו ועם כל הצידוד הנלווה לחצר שלייד הבית שלנו, כשהם ממוקמים במרחק סביר ומאחורי קיר.

בזמן שאני עמדתי בקצה החצר שלנו, ליד המנגל הדי פרימיטיבי שלי, וייצרתי עשן בעזרת פחמים שעליהם שפ-

כתי תבלינים שחינאווי המליץ עליהם שיפיקו ריח פיקטיבי של בשר, הוא עצמו הכין את הדבר האמיתי מעבר לגדר. בכל כמה דקות עברתי דרך פרצה בגדר למנגל של חינואי, לקחתי מגש עם מעשה ידי להתפאר, והגשתי לאורחים כשמגבת שלמה ארצי לכתפי ומבט חיים כהן בעיניי. ההצלחה היתה פנומנלית. הקציצות שלי הוכתרו כהצלחה, האנטרקוטים היו רכים כמו המאה, ושיפורי העוף עפו כמו בשיפורי ציפוריה. למרות שבתוך תוכי ידעתי שאני הברני מיידוף של הקבבים, זה לא הפריע לי להתבשר מהתגובות הנלהבות של הנוכחים, ובראשם ארז וליאת. ארז אף דאג להגיד בקול רם שהוא מתרשם שבעתיים מהיכולת שלי להוציא מוצר כל כך משודרג עם מנגל כל כך בסיסי, בעוד הוא עובד עם מנגל שהוא הצעקה האחרונה.

דפקתי מבט של צנוע המודע ליכולותיו ויודע לפרגן לא-חרים, ואמרתי שאני בסך הכל תלמיד צעיר בבית הספר של ארז, ושאת כל מה שאני יודע למדתי ממנו, אם כי בפאתי ראשי כבר התחלתי להאמין לבלוף ולרמיין את מסעדת הבשרים המצליחה שאפתח, ה"שיפוריאר".

אחרי אכילה מאסיבית ומנות אחרונות נפלאות שהכינה הגברת הראשונה (הפעם באמת, גברת חינואי לא שותפה בעניין), האירוע התחיל להתפזר. כל האורחים שהכירו את היכולות המוגבלות שלי דאגו לפרגן לי ליד הדלת על השיפור המטאורי ביכולות הבישול.

אחרי שכולם הלכו, ארז ניגש אלי ואמר בשקט: "חינאווי עשה עבודה מצוינת. בפעם הבאה תגיד לו שיחנה את הרכב עם הלוגו שלו קצת יותר רחוק. היה לי ברור שלא אתה מכין, אבל לא רציתי לחשוף אותך – גם כדי לא להוציא אותך רע מול אשתך, כי מנגל זה עניין גברי ואני משער שלא שיתפת אותה בתרמית, וגם כי בא לי שמישהו כבר יחליף אותי בתפקיד אליל המנגל של החברה. נמאס לי להיות תקוע בכל אירוע בתוך ענן עשן, בזמן שכל השאר מבלים ומרכלים עם בירה ביה. שיהיה בהצלחה בתפקיד החדש, מקווה שבבילך שחינאווי יהיה פנוי גם בעוד שבו-עיים, אחרת ישחטו אותך".

yairn@israelhayom.co.il

ההצלחה היתה פנומנלית. הקציצות שלי קצרו הצלחה, האנטרקוטים היו רכים כחמאה, ושיפורי העוף עפו. הברני מיידוף של הקבבים