

תחרות הסלט הבינלאומית - הבנליות של הרשע

ענת ריינר

זכעת לודוא הפיקנטיות - הרי הוא שלב התבול:
חמץ בן חמץ בנדיבות לכבישה
ולא זו בלבד אלא
מלח לזרות על קציצים
ושמן חרדל להוסיף למהדורה.
בדרך כלל, מסביר האשף, כאשר המנה מגשת לשופטים,
מתקשטים בעלי תאנה.

המשימה השלמה לפרטיה.
רבתבחים עולז (עד מתי?...)
וטוב לו,

ומושב לצים הכתירו "קוצץ בן קוצץ"
לקבע שהוא זכה במקום הראשון,
בין השאר על שהיטיב להוסיף לכל מתכון נפך משלו.
הוא רוחץ בעונה: "דק ציתתי למתכון שעבר בירושה.
ברג קטן הייתי."
כמה בנלי.

על הבמה עלו שפים מכל העולם
אשפי מטבח וגסטרונומים ממחים (וזאת לתעודה).
רבתבחים אחד בלט במיוחד,
הוא נודע בשמץ השגיית ובמוטיבציה ובאמנות נקיה.
סלסלת ירקות העונה לאלפים מונחת לפניו,
בזה אחר זה הוא ממינם:
בסר - עדין לא הגיעה שעתך.
ואלו את הבשלים הוא נוטל בידיו,
מניחם על קרש חתוך
ובזריזות אצבעות קוצצם עד-דק (פללי הזהירות חשובים
בעיניו כקלפת השום).

במידה אהב את המלאכה לעשות בצבעוניים הגזעיים:
סלק אדם, פלפל צהב וגם פלפל שחר לגרס.
ושוליותיו מתקבצים סביבו
יוצקים מים על ספון מכתמת ברסק עגבניות.



75

רשע



גורג'רוס