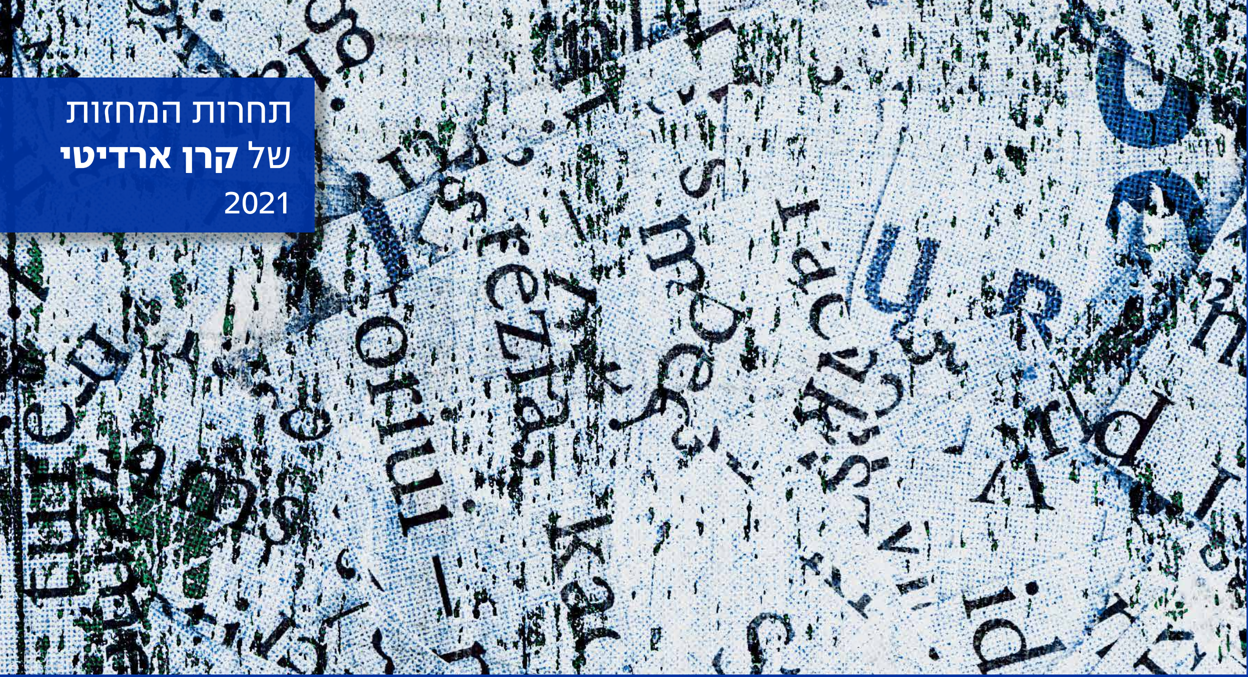
תחרות המחזות
של **קרן ארדיטי**
2021



מפגשים בין יהודים לערבים: ריחות, צלילים וטעמים

لقاءات بين اليهود والعرب الروائح والأصوات والأذواق

Encounters between Jews and Arabs: Scents, Sounds and Flavors

Rencontres entre Juifs et Arabes : Sons, odeurs et saveurs

קרן ארדיטי
לדיאלוג בינתרבותי
The Arditi Foundation
for Intercultural Dialogue
مؤسسة أرديتي
للحوار بين الثقافات

אוניברסיטת תל אביב

המרכז ללימודים בינלאומיים ואזוריים
ע"ש ס' דניאל אברהם
The S. Daniel Abraham Center
for International and Regional Studies
مركز س. دنيئيل أبراهام
للدراسات الدولية والإقليمية

החוג לאמנות התיאטרון
הפקולטה לאמנויות ע"ש יולנדה ודוד כץ
Department of Theatre Arts
The David and Yolanda Katz Faculty of the Arts
قسم فنون المسرح
كلية يولاندا ودفيد كاتس للفن

מפגשים בין יהודים לערבים:
ריחות, צלילים וטעמים

لقاءات بين اليهود والعرب
الروائح والأصوات والأذواق

Encounters between Jews and Arabs:
Scents, Sounds and Flavors

Rencontres entre Juifs et Arabes :
Sons, odeurs et saveurs

המחזות הזוכים בתחרות המחזות
של **קרן ארדיטי** 2021

אוניברסיטת תל אביב

החוג לאמנות התיאטרון
הפקולטה לאמנויות ע"ש יולנדה ודוד כץ
Department of Theatre Arts
The David and Yolanda Katz Faculty of the Arts
قسم فنون المسرح
كلية يولاندا ودَفيد كاتس للفن

המרכז ללימודים בינלאומיים ואזוריים
ע"ש ס' דניאל אברהם
The S. Daniel Abraham Center
for International and Regional Studies
مركز س. دنيئيل أبراهام
للدراسات الدولية والإقليمية

קרן ארדיטי
לדיאלוג בינתרבותי
The Arditi Foundation
for Intercultural Dialogue
مؤسسة أرديتي
للحوار بين الثقافات

תרגמה לערבית: מיכל סלע
תרגמה לצרפתית: סילבי מאיר
עיצוב ועימוד: מיכל סמו־קובץ, המשרד לעיצוב גרפי

© כל הזכויות שמורות

אין להדפיס ללא אישור בכתב מבעלי הזכויות כל חלק מהספר הזה,
אין לייצרו מחדש או להשתמש בו בכל צורה שהיא, אלקטרונית או מכנית,
או באמצעים אחרים הידועים כיום או שיומצאו בעתיד, כולל צילום
או הקלטה, או בכל סוג של מאגרי מידע.

יצא לאור בשנת תשפ"ב – 2021

Metin Arditi of the Arditi foundation

Mr. Metin Arditi, the head and founder of the Arditi Foundation, is a Swiss citizen of Turkish Sephardic origin, and lives in Geneva. He is a well-known author and a philanthropist. Among the many novels that he has published, the most recent ones are L'homme qui peignait les âmes (2021), Rachel et les siens (2020), and Carnaval noir (2018).

In 2012 he was named Goodwill Ambassador of UNESCO, and in 2014 UNESCO nominated him as a Special Envoy for Intercultural Dialogue.

The Arditi Foundation awards annual prizes to graduates of the University of Geneva and the Swiss Federal Institute of Technology. It has purchased a landmark theater, the Cinema Manhattan, which it transformed into the Auditorium Fondation Arditi and offered to the University of Geneva.

Arditi is the founder of "The Instruments of Peace Foundation", which offers musical education to children of Palestine and Israel. He is also a member of the Foundation Board of the Music Conservatory of Geneva.

תוכן

פתח דבר 7

3

להיות רק אתה לשארית חייך / סיגי גולן 11

كن أنت فقط طول حياتك / سيغي جولان 27

To be just you for the rest of your life / Sigi Golan 43

N’être que toi jusqu’à la fin de tes jours / Sigi Golan 43

2

השף של המדינה / דורון רכליס 61

أفضل طاهي في الدولة / دورون رَخلين 75

The Chef of the Country / Doron Rechlis 89

Le Chef national / Doron Rechlis 89

1

אמולסיה / ניר כהן רוטשילד 105

إمولسيا / نير كوهن روتشيلد 121

Emulsion / Nir Cohen Rothschild 139

Émulsion / Nir Cohen Rothschild 139

פתח דבר

תשפ"א היא השנה השביעית במספר לקיומה של תחרות יצירה סטודנטיאלית בנושא מרכזי בחברה הישראלית – יחסי יהודים-ערבים. מה שהחל כתחרות לכתיבת סיפורים קצרים בסוגיות הליבה של חיינו כאן היה לתחרות מצליחה לכתיבת מחזות קצרים. השנה התחרות התמקדה בריחות, צלילים וטעמים והאופן שבו הם יוצרים זיקה וקרבה בין יהודים וערבים בישראל. התחרות הייתה פתוחה בפני סטודנטים לכל התארים, תלמידי כל האוניברסיטאות בארץ ומכל מגוון הדיסציפלינות שהם לומדים. היוזמה הזו היא פרי שיתוף הפעולה ביו מרכז ס' דניאל אברהם ללימודים בינלאומיים ואזוריים והחוג לאמנות התיאטרון באוניברסיטת תל אביב, ובחסות קרן ארדיטי לדיאלוג בין־תרבותי.

חבר השופטים בהובלת שרון אהרונסון־להבי מהחוג לאמנות התיאטרון, אלמוג בהר מהחוג לספרות, דפנה בן־שאול מהחוג לאמנות התיאטרון, מנאר מח'ול מהחוג ללימודי הערבית והאסלאם וגדי רול מהחוג לאמנות התיאטרון בחר בשלושה מחזות כזוכים בתחרות:

במקום השלישי, **"להיות רק אתה לשארית חייך"** מאת **סיגי גולן**

סיגי גולן – בת 27, נולדה וגדלה בבית שמש, כיום חיה בירושלים. בוגרת בית הספר לקולנוע "סם שפיגל" וסטודנטית פעילה בלימודי מדעי הרוח והחברה באוניברסיטה הפתוחה

המחזה עוסק בבחורה צעירה המחליטה להיפגש עם בחור שהכירה באפליקציית הכרויות. להפתעתה, הוא לא מי שציפתה לו. לאורכו של ערב אחד הם יחוו יחד עליות ומורדות ויבינו שיש בהם הרבה יותר ממה שגלוי לעין.

במקום השני, **״השף של המדינה״** מאת **דורון רכליס**

דורון רכליס – מחזאי, מתרגם ושחקן בוגר בית הספר לאמנויות הבמה ״בית צבי״. מחזותיו השתתפו בפסטיבל תיאטרון קצר ב״צוותא״ ובפסטיבל ״כאן ועכשיו״ בתיאטרון ״הקאמרי״. תרגומיו הועלו בתיאטרון ״הקאמרי״, ״הספריה״, ״בית צבי״ ועוד.

המחזה עוסק בסיפורם של אמל וחיים המתמודדים בגמר הגדול של תכנית הריאליטי המצליחה ״השף של המדינה״. יולי, עוזרת הפקה מלאת אמביציה, מכריזה בקול על הדקות האחרונות לבישול מנות הגמר. רגע אחר כך היא מגלה שהמתמודדים מכינים את אותה המנה ובהוראת מעסיקיה יוצאת למאבק נגד השעון במטרה לייצר את הפער המיוחל בין שני המתמודדים.

במקום הראשון, **״אמולסיה״** מאת **ניר כהן רוטשילד**

ניר כהן רוטשילד – בן 24, טבח, סושי־מן, גריל־מן. עבד, בין היתר במסעדות ״אקיקו יפן סושי בר״, ״האדסון בראסרי״ ו״שילה״. שירתו הוצגה על במות בלבונטין 7 בתל אביב, בתאטרון ״האינקובטור״ בירושלים וב״סינקופה״ בחיפה.

המחזה עוסק בווג׳די ,טבח פס קר במסעדה מצליחה. לא די בכך שמצמידים לו הערב מתלמד חדש, מסתבר שהטבח הוותיק שאמור לעבוד איתם – לא יגיע בזמן למשמרת. בין העבודה התובענית תחת לחץ זמן לבין הציפיות הגבוהות של מנהל המטבח, נקלעים ווג׳די ואורי לקשיים בתקשורת המביאים את המטבח למצב של חוסר יעילות. המחזה מציג התהוות של מיסקומיוניקציה וההתמודדות איתה.

באירוע שנערך בנובמבר 2021 חולקו פרסים לכותבים שזכו בתחרות, והמחזות שכתבו הוצגו בפורמט של קריאה מבוימת, בליווי אמנותי של פרופ׳ גדי רול, ד״ר דרור הררי וירון רוח ובבימוי והשתתפות סטודנטים וסטודנטיות מהחוג לאמנות התיאטרון:

״להיות רק אתה לשארית חייך״ יוצג בבימוי: מור הלוי ובהשתתפות השחקנים: ליהי זקס, וואאל חמדון ורע דשא.

״השף של המדינה״ יוצג בבימוי יוחאי הקר ובהשתתפות השחקנים: נוי שורץ, לירן ביטון וראמא נסראללה.

״אמולסיה״ יוצג בבימוי ריקי אסור ובהשתתפות השחקנים: חנא ביראק, בסיל אבו ג׳בל ועמית לסרי.

לדברי פרופ׳ רענן ריין, ראש המרכז ללימודים בינלאומיים ואזוריים ע״ש ס׳ דניאל אברהם, התחרות הזו, שחשיבותה לא הוטלה בספק גם כשנהגתה ורק יצאה לדרך, קיבלה משנה חשיבות בשנה החולפת. המגפה, שפגעה בכולם, מבלי להבחין בזהותו הלאומית או האתנית של אזרח כזה או אחר, ויותר מכך , רצף האירועים האלימים של ערבים ויהודים במאי 2021, בעקבות הפעילות הצבאית, שכונתה ״מבצע שומר חומות״, כל אלה חידדו את ההכרח במציאת דרכים לחיים משותפים בכברת ארץ זו. לאוניברסיטת תל אביב, שהיא מוסד מחקר מוביל, יש גם מחויבות תרבותית וחברתית. בתקופה של שיח ציבורי המתאפיין במידה של קסנופוביה וגזענות, יש חשיבות רבה לתחרות שמביאה לידי ביטוי את אופייה הפלורליסטי של האוניברסיטה ושל החברה הישראלית ואת החשיבות שאנו מעניקים לצורך בהכרת ה״אחר״.

להיות רק אתה לשארית חייך

מחזה דרמה קומית

סיגי גולן

דמויות:

***נעמי** – בת 25*

***אמיר** – בן 26*

***נדב** – בן 27*

הבמה מפוצלת לשניים. בצד אחד עומדת נעמי, בחורה צעירה, נמוכה ומתולתלת. בצד השני עומד אמיר, בחור שחום, זקוף, עם שיער שחור ועבה. נעמי מתלבשת, מסתרקת ומתאפרת, מביטה קדימה אל המראה (הקהל). אמיר מסיים לכפתר את החולצה שלו ומתבשם. הוא מעיף מבט אחרון בעצמו ב"מראה" והולך לצד הבמה, בזמן שנעמי דוחפת את הספה אל מרכז הבמה ומסדרת את החלל. היא טופחת על הכריות, אוספת לכלוכים מהרצפה. נשמע צלצול פעמון בדלת. נעמי מסדרת סידור אחרון, לוקחת נשימה ופותחת את הדלת.

נעמי: היי.

אמיר: היי, נעמי?

נעמי: נכון. אמיר? *(אמיר מהנהן)* כנס.

(נעמי מלווה אותו פנימה ומכוונת אותו להתיישב על הספה.)

נעמי: תרצה לשתות משהו? בירה?

אמיר: בטח.

(נעמי הולכת לפינה ומוציאה 2 בירות מהמקרר. היא חולצת את שני הפקקים ומתיישבת ליד אמיר.)

נעמי: מצאת בקלות? *(אמיר בא לענות ואז נעמי קוטעת אותו)* סליחה איזה שאלה מטומטמת, זה כאילו משהו שהיו אומרים בניינטיז לפני שהיה ווייז ומשום מה עדיין לגיטימי לשאול את זה.

אמיר: אני מניח שזאת עוד דרך לשבור את הקרח.

(הבעתה של נעמי משתנה פתאום. אמיר מבחין בכך.)

אמיר: הכל בסדר? את נראית פתאום שנבהלת ...

נעמי: לא, לא, הכל בסדר ... פשוט ... אמיר אמרת שקוראים לך?

אמיר: כן ...

נעמי: אז אני ... אני מצטערת אני חושבת שקרתה פה טעות.

אמיר: את מצפה למישהו אחר?

נעמי: לא, פשוט ...

אמיר: את נעמי, נכון? שדיברנו אתמול בערב, והיום בצהריים. עובדת בסטימצקי, לומדת תקשורת, רוצה כלב אבל הבעלת דירה לא מרשה.

נעמי: כן, לא זאת אני ... תקשיב אמיר. אני מצטערת, באמת באת עד לפה והכל –

אמיר: הבנתי, דרך הודעות בטינדר לא שומעים מבטא.

(נעמי משתתקת. אמיר מחייך.)

נעמי: אני באמת מצטערת. אם היית אומר לי קודם לא הייתי אומרת לך לבוא עד לפה ואז ללכת. אני באמת מרגישה לא נעים.

אמיר: אם הייתי אומר לך קודם? באיזה דרך זה היה יכול לעלות באופן טבעי בשיחה?

נעמי: אני לא גזענית או משהו, באמת. אני מצביעה העבודה. פשוט ... אני מעדיפה שלא.

אמיר: יש לי שאלה. היפותטית.

נעמי: כן.

אמיר: אם היה מגיע לך לפה מישהו שלא נראה כמו התמונות שלו, בכלל. היית שולחת אותו הביתה?

נעמי: כאילו, אם הוא שמן נמוך מקריח וזקן כזה? ובתמונות הוא היה זאק אפרון?

אמיר: כן, נגיד.

נעמי: אז כן. הייתי מרגישה שעבדו עליי וזה היה הורס לי. הייתי מסיימת את זה.

אמיר: אוקיי. אני נראה כמו התמונות שלי?

נעמי: *(מהססת)* כן ...

אמיר: אבל את עדיין מרגישה מרומה. למרות שלא שיקרתי. ולמרות שאמיר זה שם ערבי.

נעמי: כן אבל חשבתי שאמיר של יהודים לא אמיר של ערבים ... אוף זה יוצא לא טוב. אני יוצאת לא טוב. אני ... נגיד היית מדבר עם בחורה, והיה לכם נחמד והכל, ואז הייתם נפגשים והיית מגלה שהיא חירשת. לא היית מבואס מזה שהיא לא אמרה לך קודם? ואז היית מחליט אם אתה רוצה לצאת עם חירשת או לא?

אמיר: אז את משווה את המוצא הערבי שלי לנכות?

נעמי: אתה אומר את זה בשביל להתחמק עכשיו. פשוט תודה, שהייתה מעדיף שהיא תגיד לך מראש שהיא חירשת.

אמיר: אוקיי, מודה. אבל זה שני דברים שונים לחלוטין

נעמי: אה! מה לך לא מפריע להיות עם מישהי יהודייה? אתה לא מתמלא כזה ... זעם קדמוני?

אמיר: לא, הייתה לי חברה יהודייה שנתיים.

נעמי: אבל אתה בטח יכול להבין שזה מורכב. כאילו, אני לא רוצה לפתוח פה סניף של להב"ה בבית או משהו, באמת שלא ...

אמיר: כן, זה לא היה קל, בעיקר בגלל ההורים. של שני הצדדים. וגם אחרי המערכת יחסים הזאת היו עניינים. נגיד, את יודעת כמה בחורות בתל אביב מתות לזיין ערבי כדי להוכיח לעצמן שהן יכולות? את יודעת כמה פעמים הוחפצתי?

נעמי: אני יכולה לתאר לעצמי. יש לי בת דודה ששוכבת רק עם בני מיעוטים. בקטע מכיל ו"לא רואה צבעים" אבל היא לא תגע במקל במישהו שבהיר יותר ממנה. היא מסתובבת עם פלטת צבעים של טמבור.

אמיר: מי זאת בת דודה שלך? אולי נפגשנו

(נעמי מסתכלת עליו מנסה להבין אם הוא רציני. הוא מתחיל לצחוק ואז היא צוחקת גם בהקלה)

אמיר: בכל מקרה ... אני מצטער, אני לא רוצה להיות דידקטי, אין לי כוונה להציב אותך מול סרגל מוסר. לא הסתרתי ממך בכוונה את זה שאני ערבי, פשוט זה לא היה נראה לי רלוונטי. ונהנתי לדבר איתך ואת חמודה ויפה וחבל לי. וגם היה ממש קשה למצוא פה חנייה.

(נעמי צוחקת קלות, ואז מביטה בו.)

אמיר: אבל אם את רוצה שאלך אני לא מתכוון להישאר פה בכוח. אני לא רוצה לכפות את עצמי בשום צורה שהיא.

נעמי: לא ... אתה יודע מה? זה בסדר. אתה יכול להישאר.

אמיר: וואלה?

נעמי: אבל זה לא אומר שנשכב ... אני מרגישה שזה חשוב שאני אבהיר את זה, בהתחשב בזה שזה דייט טינדר.

אמיר: אין לי שום בעיה עם זה.

נעמי: לא?

אמיר: מה פתאום.

נעמי: כאילו, הייתי רוצה שקצת תהיה לך בעיה עם זה. *(מדליקה סיגריה)* אתה מעשן?

אמיר: מה זאת אומרת? *(לוקח ממנה סיגריה ומדליק)*

נעמי: שתהיה עצוב שאולי כזה לא נשכב.

אמיר: ליבי שבור. תוגה כזאת לא הרגשתי מאז שראיתי את אבי נהרג בשוגג בכפר כשהייתי בן שש.

נעמי: מה? אני כל כך מצטערת זה נשמע נורא ... איך זה קרה?

אמיר: סתם, אני צוחק איתך. גדלתי בחיפה. אבא שלי רופא אף אוזן גרון.

נעמי: יפה. זה מגיע לי.

אמיר: מאיפה את? מה ההורים שלך עושים?

נעמי: מחדרה במקור, אמא עובדת בבנק. שעמום תחת.

אמיר: ואבא ... לא בתמונה?

נעמי: לא כל כך. אני שנייה הולכת לשירותים, סורי.

(נעמי קמה ויוצאת. אמיר מכבה את הסיגריה שלו ומתחיל להסתובב בדירה ולהתבונן סביבו. הוא מביט על ספריית הספרים, על פסלוני הפילים שעל המדפים, על הצמחים המרשימים. נעמי חוזרת ותופסת אותו.)

נעמי: מחטט?

אמיר: סתם, סליחה. יש לך המון פילים.

נעמי: כן ... הייתי אוספת פעם. כל פעם כשמישהו היה טס לחו"ל הוא היה מביא לי פיל. הפסקתי עם זה ממזמן אבל מה תעשי עם כל הפסלונים? אי אפשר לזרוק אותם חבל.

אמיר: למה דווקא פילים?

נעמי: בעיקר כי ... הם יצורים כאלה גדולים ואימתניים. הם יכולים לדרוך עליך ולהרוג אותך תוך שנייה. אבל הם בוחרים שלא לעשות את זה. זה אצילי בעיניי. הם היו יכולים להיות בעלי החיים הכי אכזריים בטבע, אבל הם לא. זה בטח נשמע טיפשי.

(אמיר מחייך אליה, ואז מתכופף ומרים את קצה המכנס שלו מעלה. הוא חושף קעקוע קטן של פיל.)

נעמי: אשכרה. למה אתה?

אמיר: כי הם זוכרים הכל. ואני גם רוצה לזכור.

נעמי: מה אתה רוצה לזכור?

אמיר: מאיפה באתי, לאן אני הולך, איפה מקור המים הקרוב.

נעמי: זה חשוב ... יש לך עוד קעקועים?

אמיר: כן.

נעמי: זה לא מנוגד לדת?

אמיר: מי אמר שאני דתי?

נעמי: סליחה. שוב אני וה ... צרות המחשבתית שלי.

אמיר: לך יש קעקועים?

נעמי: יש לי אחד ...

אמיר: איפה?

נעמי: זה במקום ... סודי.

אמיר: הבנתי. *(מחייך בשרמנטיות)* אני אשמח לראות ...

נעמי: אתה מפלרטט איתי? לא מפריע לך שלפני כמה רגעים רציתי לסלק אותך מהדירה כי אתה ערבי?

אמיר: שמעי, כמו שכבר אמרת – אני בחור מהטינדר, בדירה של בחורה. ברור שאני מתחיל איתך. השאלה אם זה מצליח. אם הסכמת שאני אשאר פה כנראה משהו תפס.

נעמי: אתה תמיד כזה ישיר?

אמיר: את תמיד כזאת מתחמקת?

נעמי: אתה רעב?

אמיר: תלוי מה את מציעה.

נעמי: אני מציעה להזמין משהו מבחוץ.

אמיר: אוקיי, זורם. כל עוד את לא הולכת להציע לי חומוס.

נעמי: די נו, תן לי קצת קרדיט ... אני אזמין לך משהו טעים שאני מזמינה מלא.

אמיר: מה זה?

נעמי: הפתעה.

(היא לוחצת על כמה מקשים בטלפון ואז סוגרת.)

נעמי: 22 דקות וזה כאן.

אמיר: מה נעשה ב־22 דקות?

נעמי: אפשר להסתכל על הזמן שעובר.

אמיר: הזמן עובר גם בלי שנסתכל עליו. את מובכת?

נעמי: מה?

אמיר: את לא עושה את זה הרבה אה.

נעמי: את מה?

אמיר: את הטינדר.

נעמי: אממ ... לא, לא כל כך. מבחינים?

אמיר: *(מושך בכתפיו, היא מובכת)* למה החלטת עכשיו?

נעמי: כי ... כי יש גבול לכמה לבד אני יכולה להיות. *(לפתע נבהלת מעצמה)* סליחה, זה יצא לי כבד.

אמיר: לא, זה ממש בסדר. אני מבין. לא קל להיות בעיר עם כל כך הרבה הזדמנויות בלי שמשהו אמיתי קורה.

נעמי: כן, בדיוק. קשה ליצור אינטרקציה אנושית אמיתית, כולם כל כך ... בתוך הדבר האחד שלהם שאותו הם עושים. כבר אי אפשר לייצר שיחות לב אל לב עם אנשים חדשים. צריך לאלץ את זה. אז הטינדר נגיד מאלץ את זה.

אמיר: אז את לא מתחברת לזה?

נעמי: הייתי מעדיפה שזה יקרה בצורה טבעית. כזה לפגוש בחור בתחנת אוטובוס ולכעוס ביחד על זה שקו 5 מאחר. או כזה, לשבת עם ספר בבית קפה ואז מישהו מתחיל לדבר איתך עליו.

אמיר: כלומר כמו בסרטי אינדי אמריקאיים.

נעמי: כן, זאת השאיפה.

אמיר: אם את רוצה אנחנו יכולים להמציא לנו דרך שבה נפגשנו.

נעמי: מה זאת אומרת?

אמיר: נמציא זיכרון משותף בדיוני. כדי שמחר כשתדברי עם חברה שלך על הבחור שישבת איתו לבירה אתמול לא תצטרכי להגיד שזה מישהו שפגשת בטינדר. אלא תוכלי לספר סיפור מיוחד מקסים וחד פעמי. והפוך.

נעמי: אוקיי, כן. מגניב. על מה חשבת?

אמיר: בואי נראה ... אולי ... אולי מצאת כלב עם קולר ברחוב, כלב מבוהל ומבולבל. ברח מהבית, חיפש את הבעלים שלו ולא מצא. אז לקחת אותו אלייך והאכלת אותו ופרסמת בפייסבוק שמצאת כלב ושאנשים ישתפו עד שיימצא הבעלים. ואז אני באתי ושמחתי כל כך שמצאת את הכלב שלי כי הוא באמת ברח לי בצהריים. ואז ישבנו לקפה והבנו שאולי יש פה משהו מעבר להכרת תודה.

נעמי: וואו, זה סיפור מעולה! אני רוצה להשתמש בסיפור הזה.

אמיר: הבעיה שאין לי כלב.

נעמי: שיט.

אמיר: כן.

נעמי: אז צריך משהו אחר. אממ ... מה עם זה שהלכתי לסופר וחיפשתי שם ספציפית את המי קוקוס שאני אוהבת לשתות, כזה של ליטר. ונשאר רק בקבוק אחד. ובדיוק כשבאתי לקחת אותו גם אתה באת לקחת אותו מהמדף. בו זמנית. ואז התחלנו לריב על הבקבוק מי קוקוס המסכן הזה. המוכר היה צריך להתערב כי נהיינו מאוד קולניים. בסוף המוכר העיף אותנו מהחנות ואמר לנו לחלוק. אז באמת הלכנו לפארק ישבנו על ספסל וחלקנו מי קוקוס. ואז חלקנו עוד דברים.

אמיר: זה החומר ממנו עשויות אגדות.

נעמי: נכון?

אמיר: הבעיה שאני חושב שמי קוקוס זה פאקינג דוחה.

נעמי: אתה דוחה!

אמיר: נעמי אנחנו חייבים סיפור.

נעמי: אה ... לא עולה לי!

אמיר: אוקיי! יש לי. שנינו חיכינו בתור בלחמנינה. את רצית להזמין קרואסון ואמרו לך שיש מבצע על קפה ומאפה. אבל את רצית רק את המאפה. אמרו לך חבל, זה סך הכל עוד 3 שקלים ויוצא לך גם קפה. ואז אני, שעמדתי מאחורייך ורציתי רק קפה, אמרתי לך שנזמין ביחד את הקפה והמאפה ונתחלק חצי חצי בכסף. ואז זה ישתלם לשני הצדדים. לקחת את ההצעה, ואז גם ישבנו אחד ליד השני בזמן שצרכנו את הרכישות שלנו.

נעמי: זה חמוד מאוד. בשביל האמינות אני רוצה לדעת איזה מאפה זה היה.

אמיר: קרואסון שקדים.

נעמי: מעולה. יאמי.

אמיר: יופי, אז עכשיו יש לנו סיפור לנכדים. *(נעמי מכווצת את את פיה)* סתם, אני צוחק. לא התכוונתי לקרוא לך מתבוללת.

נעמי: באיזה שלב יהיה לגיטימי לעצור אותך מלהמשיך להקניט אותי?

אמיר: תני לי איזה 37 דקות פלוס מינוס.

נעמי: אוקיי.

אמיר: אבל עד עכשיו סבבה שאני ערבי נכון? לא גנבתי לך את הטלפון, לא ניסיתי לדלות ממך סודות מדינה.

נעמי: לא עד עכשיו אתה חד משמעית טוב יותר מהדייט הקודם שניסיתי מהטינדר. שהיה יהודי כשר.

אמיר: כן? מה היה?

נעמי: פחות או יותר כבר מהדלת הוא ניסה לשלוח יד לציצי שלי. זה היה סליז דוחה.

אמיר: אוי. גברים. מרגיש צורך להתנצל בשמם.

נעמי: כן ... וחברות שלי אמרו – הוא מהטינדר, מה ציפית? כאילו אני אמורה להנמיך את הציפיות שלי מהתנהגות אנושית סבירה היישר לרצפה.

אמיר: ועוד אומרים שהרומנטיקה מתה.

(הטלפון של נעמי רוטט. היא מביטה בו ואז נלחצת.)

אמיר: מה?

נעמי: השליח עוד דקה פה. שיט, הוא הקדים.

(נעמי מתחילה להסתדר ולהיות תזזיתית. היא מתנהגת קצת מוזר.)

אמיר: קול. אני באמת קצת רעב.

(אמיר עוקב אחר נעמי ולא מבין למה היא כל כך לחוצה. לבסוף פעמון הדלת מצלצל. בצד הבמה נעמד נדב, בחור גבוה שביד אחת שלו קסדה של אופנוע ובידו השנייה משלוח של אוכל. נעמי קמה, לוקחת נשימה ואז פותחת את הדלת.)

נדב: *(מופתע)* נעמי?

נעמי: היי! נדב ... איזה ... איזה קטע.

נדב: כן ... רשום שהמשלוח על שם אמיר?

נעמי: כן, אמיר הוא ... הוא פה איתי.

(אמיר מבולבל אבל משתף פעולה. הוא עושה שלום מובך לנדב שעושה לו שלום מובך חזרה.)

נעמי: וואי עבר המון זמן ... מה שלומך?

נדב: אה, בסדר, את יודעת, לימודים, עבודה.

נעמי: הולך טוב עם הלימודים?

נדב: לא רע.

נעמי: קול. קול. גם לי הולך בסדר. בתואר. וגם בסטימצקי. אני עוד שם.

נדב: מגניב. אני צריך –

נעמי: אנחנו צריכים לשבת מתישהו, להתעדכן. איזה קטע שאתה פה. אני ... אני אשלח לך הודעה. שנעשה את זה.

נדב: אממ, כן. בטח. אני חייב לזוז, יש עוד משלוחים –

נעמי: אתה עם אותו מספר עדיין נכון?

נדב: אממ ... כן. אני מניח.

נעמי: אוקיי, מגניב, מגניב. טוב לראות אותך.

נדב: כן, ביי, בתאבון.

נעמי: בתאבון גם לך! אה ... כלומר, תודה, ביי. ביי.

(נדב יוצא מהבמה. נעמי מסתובבת ומביאה את שקית האוכל אל השולחן. היא מתחילה להוציא את המנות מהשקית ואמיר עוקב אחריה במבטו בזמן שהיא שותקת ומנסה להתנהג כאילו כלום לא קרה.)

אמיר: *(לבסוף)* אוקיי את הולכת להסביר לי מה קרה פה עכשיו?

נעמי: מה? מה קרה?

אמיר: מי זה?

נעמי: אה, סתם, נדב, אני מכירה אותו מפעם ... קטע שהוא היה השליח אה?

אמיר: *(בציניות)* כן. קטע.

(נעמי מתחילה לאכול את המנה שלה. אמיר מביט בה בתוכחה. לבסוף היא נשברת.)

נעמי: אוקיי, תבטיח לי שלא תכעס.

אמיר: תמיד אומרים את זה לפני שאומרים משהו שהוא מכעיס.

נעמי: ידעתי שנדב הוא השליח של המסעדה.

אמיר: No shit

נעמי: ו ... רציתי שהוא יראה שאני פה עם מישהו. זה הכל.

אמיר: למה? מה קרה ביניכם?

נעמי: בייסיקלי כלום. לא קרה כלום. אני מצטערת, אתה בטח מרגיש שהשתמשתי בך. אני גרועה כמו כל הבנות שרוצות לשכב עם ערבי.

אמיר: אני מניח שלשם שינוי אין לזה שום קשר למוצא שלי. את ... את תכננת את כל זה מלכתחילה. לא רצית לצאת איתי, רצית סתם מישהו שיהיה אביזר בסלון שלך כשאת פותחת את הדלת.

נעמי: מה? לא מה פתאום. ממש לא. רציתי לצאת איתך, ברור שרציתי. היה לי ממש כיף לדבר איתך בימים האחרונים. פשוט ... הסיפור עם נדב היה ערך מוסף. פרמז'ן על פסטה. באמת, תאמין לי. חשבתי על זה ברגע האחרון ...

אמיר: מה היה קורה אם הייתי אומר שאני לא רעב? היית מזמינה אוכל לעצמך? או אם הייתי אומר לך שאני רוצה לאכול ממקום אחר?

נעמי: אז ... אז היינו מזמינים את מה שרצית. לא הייתי חייבת לראות אותו הערב. לא היה דחוף לי.

אמיר: אבל ממש רצית.

נעמי: *(לוקח לה זמן לענות, עד שלבסוף היא עונה בשקט)* כן.

אמיר: את מאוהבת בו?

נעמי: לא. לא. לא ככה. זה לא ... כן. קצת. הייתי לפחות. לא יודעת מה זה עכשיו. אני ... אני כל כך פתטית, אלוהים.

אמיר: לא, נעמי ... את לא. את סך הכל בן אדם שמרגיש. כמו כולם.

נעמי: איזה טיפשה אני. ועוד איך ש ... אמרתי לו בתאבון בסוף ... הוא הריח את זה ממני. הוא חושב שאני סטוקרית עכשיו. איזה מטומטמת אני.

(נעמי מתחילה לבכות.)

אמיר: לא די, נעמי את לא מטומטמת. די ...

נעמי: מצטערת שהכנסתי אותך לתוך זה. באמת זה לא מגיע לך. אתה כזה נחמד, ומצחיק, ונעים. אני לא רוצה לפגוע בך. אתה יכול ללכת עכשיו, זה בסדר. אני אמשיך פה עם עצמי ...

אמיר: לא, אני לא רוצה להשאיר אותך פה ככה.

(אמיר קם ומביא לה טישו מהמטבח. היא לוקחת ומקנחת את האף ואת הדמעות.)

נעמי: תוכל לספר לאנשים מחר שהיית בדייט גיהינום מהטינדר, שהבחורה התחילה לבכות באמצע ... זה גם סיפור מוצלח.

אמיר: אני חושב שאני אצמד לסיפור הקפה ומאפה.

(נעמי מגחכת מבעד לאף המנוזל.)

אמיר: ספרי לי על מה היה עם נדב.

נעמי: די גם ככה גזלתי ממך זמן הערב וגם כנראה קצת כבוד עצמי ...

אמיר: אני אשמח לשמוע.

נעמי: *(מהססת)* ובכן ... נפגשנו פעם בתחנת אוטובוס. שנינו חיכינו לקו 5 ... שסירב להגיע. והתחלנו להתעצבן עליו. והוא המשיך לא להגיע, אז יצא לנו לדבר הרבה. הוא צחק מדברים שאמרתי, שזה לא משהו שקורה לעיתים קרובות מדי. בסוף עלינו שנינו על האוטובוס שהחליט לבוא והמשכנו לדבר ו ... הוא היה מסוג הבנים שחשבתי שלעולם לא יסתכלו עליי במבט שני. ובסוף החלפנו טלפונים. ונפגשנו לבירה. זה היה קסום, זה קרה כמו שתמיד חלמתי שזה יקרה. בסוף הוא ליווה אותי הביתה והתנשקנו. חשבנו שיורד גשם אבל זה היה טפטוף מזגנים מלמעלה. ואז נפגשנו לדייט שני, כמה ימים אחר כך. וגם אז היה כיף מאוד. ושכבנו. לא ידעתי אם אני רוצה לשכב כבר בדייט שני אבל לא רציתי שהוא יברח. אחרי זה הוא הפסיק לשלוח לי הודעות

... בהתחלה חשבתי שהוא פשוט רוצה לקחת את זה בקלות אז נתתי לו מרחב. אבל עבר המון זמן. והוא לא ענה לטלפונים שלי. ובסוף חיכיתי מחוץ למקום שאז ידעתי שהוא עובד בו. והוא השפיל אותי. ואמר לי שאני לא יודעת לקבל לא. למרות שבשום שלב הוא לא אמר לי שהוא רוצה שזה ייגמר. ו ... אני חושבת שהוא מבולבל, ושהוא עושה טעות, ושאם רק נשב ונדבר עוד פעם אחת הוא ... הוא יתחרט על איך שזה נגמר בינינו. ו ... אני יודעת שזה מטומטם. אבל אני באמת חושבת ש ... שזה יכול לעבוד. אם הוא רק ייתן לזה הזדמנות. הוא לא נתן לזה הזדמנות.

אמיר: אני מצטער מראש שאני הולך להיות מאוד שיפוטי עכשיו ... אבל את מבינה איזה חתיכת אפס הוא נכון? אין בעיה לא לרצות להמשיך לצאת עם מישהי, אבל לעשות גוסטינג זה דבר אכזרי.

נעמי: אני לא חושבת שהוא אפס, הוא פשוט מבולבל –

אמיר: לא, נעמי, תכניסי את זה לראש שלך – הבן אדם חתיכת חלאה. במקום לסגור את זה כמו גבר הוא החליט להתנהג אלייך בצורה מגעילה. הוא פחדן. וזה הסוג הכי גרוע בבני אדם.

נעמי: אמיר אני חושבת שאתה מגזים.

אמיר: אני מבין שאת מרגישה אליו דברים, אבל את חייבת להוציא אותו מהראש שלך. הוא לא שווה דקה של מחשבה נוספת שלך אליו.

נעמי: לא, אתה לא מבין. הבעיה היא לא בו. הבעיה היא בי.

(אמיר מתקרב אליה.)

אמיר: אני יודע איך זה מרגיש. אבל זה פשוט לא נכון.

נעמי: זה לא רק נדב. זה כל בחור שאי פעם היה לי איתו משהו, אפילו משהו הכי קטן. משהו בי לא מאפשר לאנשים לרצות להמשיך להיות איתי.

אמיר: אבל נעמי את עוד צעירה, מה זה 25? זה כלום.

נעמי: לכל החברות שלי כבר היה חבר רציני עד עכשיו. אם לא שניים שלושה. הכי הרבה אצלי זה חודש. וגם זה היה בחודש פברואר שהוא גם ככה חודש קצר.

אמיר: זה לא אומר שמשהו בך לא בסדר. זה פשוט אומר ש ... לא יודע, שהצטברות צירופי המקרים הקוסמיים שגורמים לנו לפגוש בדיוק

את האדם שבדיוק באותו רגע ירצה גם הוא להיות איתנו פשוט עוד לא קרה לך.

נעמי: הוא לא קרה לי כי אני לא מספיק טובה, או מעניינת, או מיוחדת, או מצחיקה. ההפך. אני פתטית, משעממת, מסתבר שגם די גזענית ...

אמיר: אני לא יודע איך להסביר לך שאת טועה ...

נעמי: אתה יודע? אחת הטרגדיות הכי גדולות של להיות אנושי זה זה שאתה צריך להיות רק אתה עצמך לשארית חייך. לקום כל בוקר לאותו הפרצוף, לאותו טון בקול, לאותה מידת נעליים, לאותה קיבה חומצית, לאותו עור נקבובי. תמיד להיות באותו הגובה ליד הכיור, תמיד ללכת כשהרגליים נוגעות בקרקע באותה הצורה. לפעמים אני הולכת ברחוב ורואה פתאום בחורה שהיא ממש לא אני. מישהי זקופה, אצילית, עם רגליים ארוכות. העור שלה בגוון אחיד. השיער שלה כזה מלא והיא יכולה לאסוף אותו בצורה מרושלת בלי שהיא תיראה כמו מכורה לקריסטל מת׳. היא לובשת את הבגדים שמתאימים לה בדיוק. בלי להחליף איתה מילה אני יכולה לדעת מי היא, וזה כי היא מיקמה את עצמה בעולם, אל מול עצמה, אל מול אחרים, ואין לה ספקות גדולים. אני מדלגת בין ארבע סוגי אישיות כל חצי שעה. הארון שלי מורכב משלל בגדים שקניתי באימפולסיביות החל מכיתה י״א. לפעמים אני רוצה להיראות כמו דמות מסדרה בפיפטיז, לפעמים כמו היפסטרית בנחמה וחצי, לפעמים כמו נציגה בכנס בינלאומי שמוחאת כפיים רק עם קצות אצבעותיה ולוגמת קברנה בלי שזה יהרוס לה את השפתון. קשה לי ללכד את עצמי לנעמי האחת שאני. וכשאני רואה את הבחורות המוגדרות האלה, שגם ברור שיש להן פגם שהן גם מאוד מודעות אליו אז הן יודעות איך לא להבליט אותו, או לחילופין – הן פשוט מקבלות אותו כחלק חשוב מהתמונה השלמה, בא לי לגשת אליהן ולשאול אותן – ״היי, אחות, איך ידעת?״ כי מי לימד אותן? אותי אף אחד לא לימד. לא יכול להיות שזה בא בצורה טבעית. זה לא יכול להיות שהן תמיד ידעו איך בדיוק לשים את האייליינר שלהן ואיך לרקוד בחופשיות במסיבות. זה לא תכונות מולדות, זה חייב להיות נרכש. אחרת פספסתי איכשהו. איך היא הגיעה לזה שהשיער מתאים בדיוק לצורת הפנים שלה, וזה שהיא יכולה ללבוש נעלי ספורט עם שמלה וזה בול, אלוהים, כשאני מנסה לעשות את זה אני נראית כמו

עלילת משנה בסרט תיכון. ואולי יש אנשים שזה פשוט עובד להם, ואנשים שזה עובד להם פחות. ולי זה מן הסתם עובד פחות.

(נעמי לוקחת נשימה, לוגמת מהבירה ומרוקנת אותה. אמיר מביט בה בהשתהות. היא מניחה את בקבוק הבירה ואז מביטה בו. אמיר לפתע מתקדם במהירות אליה ומנשק אותה. בהתחלה נעמי מופתעת מכך וגופה קפוץ, אבל אז לאט לאט גופה משתחרר והיא מתמסרת לנשיקה. אחרי כמה רגעים שפתותיהם נפרדות. נעמי מחייכת ומשפילה מבטה.)

נעמי: בשביל מה זה היה?

אמיר: כבר המון זמן לא שמעתי מישהי מדברת איתי בצורה כל כך כנה. אז מניח שזה תודה.

נעמי: דברים לא לעשות בדייט ראשון – לפצוח במונולוג על כמה את מרגישה לא בנוח עם להיות מי שאת.

אמיר: הלוואי שכל אחת הייתה אומרת לי את זה בדייט ראשון.

נעמי: אתה לא אומר את זה כי אתה מרחם עליי?

אמיר: לא. אני ... אני לא מרחם עלייך. אני מרגיש ממש ככה. המון.

נעמי: איך ככה?

אמיר: שלהיות אני לשארית החיים שלי זה ... זה מדכא. לא משנה לאן אני אלך, ומה אני אעשה, אני אהיה אותו האמיר. אני אף פעם לא אוכל להיות נדב. או ברנדון. המבטא הערבי שלי תמיד יסגיר אותי. זה בדברים הקטנים, את יודעת. במשרד אני לא אחד העובדים. אני העובד הערבי. וזה לא שמתייחסים אליי לא טוב, לרוב. פשוט אני תמיד אהיה האחד שקצת שונה. ההורים של האקסית שלי לא בחנו אם אני אדם טוב, אם אני עושה את הבת שלהם מאושרת. הם מדדו אותי לפי כמה אני ערבי מאחד עד עשר. ורצוי קרוב יותר לאחד מלעשר. תמיד הייתי החבר הערבי של אלינור. לא החבר ההייטקיסט, החבר הפסנתרן, החבר המצחיק, גם לא סתם "החבר של". ולפעמים בא לי לקום בבוקר, רק לאיזה יום, באמת, ולהיות אדם אחר לחלוטין. לראות איך הסביבה מגיבה אליי, איך זה להיות מוטמע לחלוטין בחברה הישראלית. להרגיש שייך, בפעם הראשונה. כי אני מרגיש שאני לא שייך לחברה הערבית כי אני ישראלי מדי, ולא שייך לחברה הישראלית כי אני ערבי מדי. תמיד בין לבין. בגלל זה אני תמיד מנסה לרצות,

לא משנה איזה צד. רק מרצה, מרצה, מרצה. הייתי רוצה להפסיק אבל אני לא מצליח.

נעמי: זה נשמע ממש ממש קשה. אני מצטערת.

אמיר: כן ... מכירה את הסרט שישי הפוך?

נעמי: כן עם לינדזי לוהן. שהן מחליפות גופים.

אמיר: כן ... אז זה החלום שלי.

נעמי: *(צוחקת)* גם שלי! לרגע להחליף מקום עם הבחורות הברורות האלה.

אמיר: לדעתי את לא צריכה להיות אף אחת אחרת.

נעמי: טוב ... גם אין לי כל כך ברירה.

אמיר: לא כל כך. אולי מזל שכך.

נעמי: אני מצטערת, שוב, על כל העניין עם נדב. זה היה טיפשי. אני לא יודעת מה חשבתי לעצמי.

אמיר: אל תתנצלי. אני מבין.

נעמי: מניחה ש ... פשוט ממש רציתי שהוא ירצה אותי חזרה.

אמיר: אמרתי לך כבר. לפגוש את הבן אדם הנכון זה ... צריך להיות כמו דומינו של צירופי מקרים. אנחנו לא חושבים כמה ברי מזל אנחנו כשזה קורה, אבל זה אחד למיליון.

נעמי: אני מניחה ... צריך במקרה ללכת ברחוב בזמן שבמקרה כלב של מישהו ברח לו והמישהו הזה הוא רווק והמישהו הזה הוא חתיך והמישהו הזה מתאים למישהי שהיא את.

אמיר: כן. או נגיד ... שבדיוק נגמר לך המי קוקוס, אז אתה בדיוק הולך למכולת שמתחת לבית, שבדיוק נשאר בה בקבוק מי קוקוס אחד, שבדיוק מישהי אחרת רוצה, והבדיוק מישהי הזאת רווקה ומתאימה בדיוק למישהו שהוא אתה.

נעמי: או להכיר מישהו בטינדר. זה גם הולך.

אמיר: כן, זאת גם אפשרות.

(הם שניהם צוחקים, ואז קצת נבוכים.)

נעמי: אתה רעב? זאת האמת מסעדה ממש בסדר. הקונספט הוא שיש להם תפריט משתנה כל יום והם פשוט מביאים לך את שלושת המנות שיש.

אמיר: וואו, איך נמאס לי מתל אביב. טוב תביאי.

(נעמי צוחקת ומקרבת אליו את המנה שלו. הם מתחילים לאכול, מביטים אחד על השני ומחייכים.)

סוף.

كن أنت فقط طول حياتك

سيغي جولان

الشخصيات

نعومي: شابة عمرها 25 سنة

أمير: شاب عمره 26 سنة

نداف: شاب عمره 27 سنة

خشبة المسرح منقسمة إلى قسمَين. من جهة تقف نعومي، الفتاة قصيرة القامة مجعدة الشعر. في الجهة الأخرى يقف أمير، الشاب بني - ، منتصب، بشعر أسود كثيف. نعومي ترتدي ملابسها، تصفف شعرها، تضع المكياج، تتطلع إلى المرآة (في جهة الجمهور). أمير ينتهي من زر قميصه، يضع العطر. يلقي النظرة الأخيرة في "المرآة" ويمشي إلى طرف الخشبة المسرح، بينما تدفع نعومي الأريكة إلى الوسط وتقوم بترتيب المكان، تربت على الوسائد، تجمع الأوساخ من الأرض. يدق جرس الباب. تقوم نعومي بالترتيب النهائي، تتنفس نفسًا عميقًا وتفتح الباب.

نعومي: مرحبا.
أمير: هاي، نعومي؟

(ترافقه نعومي إلى الغرفة وتشير له كي يجلس على الأريكة)

نعومي: تشرب إشي؟ بيرا؟
أمير: أكيد

(تذهب نعومي إلى الزاوية وتخرج زجاجتين من البيرا من الثلاجة. تسحب الفلين وتجلس إلى جانب أمير)

نعومي: وجدت بسهولة؟ (ينوي أمير بالإجابة ولكن نعومي مستمرّة) آسفة، يا من سؤال عبي، إنّه من الأشياء التي كانوا يقولونه في التسعينيات قبل وجود وايز ولسبب ما لا يزال من العادي طرحه.

أمير: أعتقد أنّه من الوسائل لكسر الجليد

(يتغير فجأة وجه نعومي. أمير يلاحظ ذلك)

أمير: كل إشي تمام؟ يبدو أنّك خائفة فجأة . . .

نعومي: لا، لا، كي إشي على ما يرام. . . يعني. . . أمير، قلت اسمك؟

أمير: نعم. . .

نعومي: يعني، أنا . . . آسفة، يبدو أن غلط ما وقع هنا.

أمير: تنتظرين واحد ثاني؟

نعمي: لا . . . يعني . . .

أمير: أنتِ نعومي، صح؟ التي تحدثنا مع مساء أمس واليوم في الظهر. تشتغلين في ستايماتسكي، تتعلمين الإعلام، تريدين كلب ولكن صاحبة الدار لا تسمح.

نعومي: نعم، تلك ليست أنا. . . اسمع يا أمير، آسفة، صح، أنت جئت إلى هنا وكل هذا –

أمير: فهمت، من خلال الرسائل في تيندر لا يسمعون اللهجة.

(نعومي ساكتة. أمير يبتسم).

نعومي: أنا آسفة. إذا كنت قد أخبرتني من الأول فما طلبتمنك أن تأتي إلى هنا ثمّ أن تترك. أنا حقّا أشعر بعدم الارتياح

أمير: وإذا كنت قد قلت لك في البداية؟ فكيف قد كان يمكن أن يثار هذا الشيء بطريقة طبيعية في الحديث؟

نعومي: لست عنصرية أو إشي زي هذا، صدّقني. أصوّت لحزب العمل. يعني. . .الأفضل لا.

أمير: عندي سؤوال افتراضي.

نعومي: نعم.

أمير: إذا وصل إليك شخص لا يشبه على الإطلاق الصور التي نشرها، كنت قد أرسلته إلى بيته؟

نعومي: يعني، إذا كان وصل شخص سمين، قصير القامة وأصلع مع لحية، يعني، بينما كان في الصور مثل زاك إفرون؟

أمير: نعم، مثلا.

نعومي: أي نعم، كنت أشعر بأنهم كانوا يكذّبون عليّ ، فكنت أشعر كأنهم قاموا بتدمير فانتهيت من العلاقة

أمير: أو. كاي. هل أنا شبيه بالصور التي نشرت؟

نعومي: (مترددة) نعم. .

أمير: ورغم ذلك تشعرين مخدوعة. رغم أنني ما كنت أكذب عليه. ورغم أن أمير هو اسم عربي.

نعومي: نعم، ولكن فكرت أنه امير من اليهودن لا نم العرب. . .أوف، ... كلامي غير مزبوط. أنا . . . نقول مثلا أنكَ كنت تحكي مع شابّة وكان كل إشي حلو وبعدين جئتم إلى القاء فكنتّ تجد أنّها صماء. هل ما كنت تشعر بالضيق من أنها لم تخبرك من قبل ذلك؟ فكان عليك ان تقرر إذا كنت تريد أن تخرج مع الشابة الصماء أم لا؟

أمير: يعني، تشبهين أصلي العربي مثل مثل الإعاقة؟

نعومي: انتب نقوله لتهرب الآن. الأفضل أن تعترف أنك كنت تفضل أن تخبرك مسبقًا أنّها صماء.

أمير: أو. كاي. اعترف ولكن هما شيئا مختلفة بضها عن بعض تماما.

نعومي: أه! يعني، لا يزعجك أن تكون مع شابّة يهوجية؟ أنك لا تمتلئ يعني . . . بالغضب القديم؟

أمير: لا، كانت لي صديقة يهودية لمدة سنتين.

نعومي: ولكن أكيد أنتب تقدر تفهم أن هذا الشيء مؤكد. يعني، لا أريد فتح هنا في الدار فرع لتنظيم ليهافا اليميني المتطرف أو شيء مثله. صدقني، لا. . .

أمير: صحيح، ما كان سهلا، وخاصة بسبب الوالدين من الجهتين. وكانت بعض المشاكل بعد ما انتهت العلاقة أيضًا. مثلا، هل عرفت كم عدد الشابات في تل أبيب التي تموت ان تضجع مع العربي لتثبتن أنفسنهن أنهم قادرات على ذلك؟ هل عرفت كم مرّة استغلواني؟

نعومي: قد أتصور. بنت عمي لا تنام إلا مع فتيان الأقليات. من ناحية الاحتواء بدون الانتباه إلى الألوان لكنها لن تلمس بالعصا في واحد بشرته فاتحة أكثر من بشرتها. حقيحقة لا تتحرك إلا مع لوحة ألوان "طمبور".

أمير: من هي بنت عمك؟ ربما قد التقيت أنا وإياها.

(نعومي تنظر إليه محاولةً أن تفهم ما إذا كان جدًّا. يبدأ بالضحك فهي أيضًا تضحك مرتاحة)

أمير: على كل حال. . . أنا آسف، لا أريد أن أكون تعليميًا ولا نية لي أن أضعك أمام شريط القياس الإخلاقي. لم أخفِ عنك عن قصد أنني عربي، الحقيقة لم يبد لي الأمر ذا صلة. حقيقة، استمتعت بالحديث معك، أنتِ لطيفة وجميلة وأنا متأسف وبالإضافة كان من الصعب حقًا العثور على موقف للسيارة.

(نعومي تضحك قليلاً، وبعد ذلك تنظر إليه)

أمير: ولكن إذا اردتِ أن أذهب لا أنوي أن أبقى هنا بالقوة. لا أريد أفرض نفسي بأي صورة كانت.

نعومي: لا. . . عارف شو؟ يالله، إبق هنا.

أمير: والله.

نعومي: ولكن هذا لا يعني أننا تدخل الفراش . . . أشعر أنه مهم أن اوضح ذلك حيث أن هذا لا إلا مواعدة تيندر.

أمير: فيش مشكلة.

نعومي: لا؟

أمير: لا، مستحيل

نعومي: يعني، كنت اتمنى أن يكون قليل من المشكلة في ذلك (تشعل سيجارة) تدخن؟

أمير: أكيد! (يأخذ منها سيجارة ويشعلها).

نعومي: فكرت أنه قد يحزنك إذا ما نمنا مع بعض.

أمير: والله قلبي محطم. لم أشعر مثل هذا الحزن منذ رأيت والدي يُقتَل عن طريق الخطأ في القرية وأنا في السادسة من عمري.

نعومي: شو؟ أنا آسفة جدًا، الأمر يبدو فظيعًا. . . كيف حدث هذا؟

أمير: لا، بس أمزح معكِ. نشات في حيفا. والدي طبيب الأنف والأذن والحنجرة.

نعومي: حلو، نيالي.

أمير: من أين أنتِ؟ ماذا يعمل والداكِ؟

نعومي: من الخضيرة أصلا، ماما تشتغل في البنك، إشي مملّ للغاية.

أمير: والأب؟ ليس في الصورة؟

نعومي: مش بالضبط. أنا رائحة لثانية إلى الحمام، سوري.

(تنهض نعومي وتخرج. أمير يطفأ السيخارة ويتجوّل في الشقة ونظر حوله. ينظر إلى رفوف الكتوب، تماثيل الأفيال على الرفوف، إلى النباتات الرائعة. نعومي ترجع وتراه يتمعن في الرفوف)

نعومي: تبعبص؟

أمير: هيك، آسف، في أفيال كثيرة هنا

نعومي: نعم. . . في الماضي كنت أجمعها. كل مرّة سافر شخص ما إلى الخارج كان يجلب لي فيلا. لقد توقفت عن ذلك منذ فترة طويلة. ولكن شو أعمل بهذه التماثيل؟ لا يمكن التخلص منها.

أمير: لماذا الأفيال بالذات؟

نعومي: في الغالب لانّ . . . لأنها مخلوقات عظيمة ورائعة. قد تدوسك وتقتلك في ثانية. لكنها تختال ألا تقوم بذلك. برأيي إنه شيء نبيل. كان قد يمكن أن تكونَ أكثر الحيوانات قسوة في الطبيعة، لكنّها ليست كذلك. قد يكون كلامي سخيفًا.

(أمير يبتسم إليها، - ويرفع طرف البنطلون بما يكشف وشم الفيل الصغير).

نعومي: أشكارا. وأنت ليش؟

أمير: لأنها تتذكر كل شيء وأنا أيضا أريد ان اتذكرظ

نعومي: ماذا نريد أن تتذكر؟

أمير: من أين كئت، إلى أين أذهب، أين مصدر المياه القريب.

نعومي: هذا شيء مهمّ. . . في أوشام أخرى؟

أمير: نعم.

نعومي: هل هذا غير مخالف للدين؟

أمير: ومن قال إنني متديّن؟

نعومي: آسفة. كمان مرّة أنا وال. . . عقلية الضيّقة.

أمير: وأنت، إللك أوشام؟

نعومي: في واحد. . .

أمير: أين؟

نعومي: هذا في مكان . . . سرّيّ.

أمير: فاهم (يبتسم بشكل ساحر) أحبّ أن أرى. . .

نعومي: تغازلني؟ لا يزعجك أن قبل بعض الدقائق أردت طردك من الدار لأنّك عربي؟

أمير: إسمعي! مثل ما قلتِ – إنني شاب من تيندر، في دار شابّة. أكيد أبدأ التغازل معكِ. ولكن السؤال هل أنجح. وإذا وافقتِ أن أبقى هنا ربما صار إشي.

نعومي: هل أنتَ دائما مباشر هكذا؟

أمير: هل أنتِ دائمًا مراوغة؟

نعومي: أنت جوعان؟

أمير: يعتمد على ما تقدّميه

نعومي: اقترح طلب شيءًا من الخارج.

أمير: أو.كاي. ماشي. طالما لا تعرضين عليّ الحمص.

نعومي: يكفي! أعطني بعض الكريديت. . . سأطلب لك شيئًا لذيذًا أطلبه كثيرا.

أمير: شو هدا؟

نعومي: المفاجأة!

(تضغط على بعض مفاتيح الهاتف ثم تغلق)

نعومي: 22 دقيقة سيكون هنا.

أمير: فماذا نعمل خلال 22 دقيقة؟

نعومي: قد نتابع الوقت المنصرم.

أمير: الوقت ينصرم ولو لم نتابعه. تشعرين بالحرج؟

نعومي: شو؟

أمير: أنت لا تستعملينه كثيرا، أه؟

نعومي: يعني أيش؟

أمير: التيندر.

نعومي: أممم. . لا، ليس كثيرًا، بيّن عليّ؟

أمير: (يهزّ كتفيه، هي محرجة) لماذا قررتِ الآن؟

نعومي: لأنّي . . . لأنّ هناك حدّ لكوني لوحدي. (فوجئت من نفسها) آسفة، طلع ثقيلاً.

أمير: لا، بالعكس، طلع جيّدًا. أنا فاهم. مش شهل العيش في المدينة ذات الفرَص الكثيرة دون حدوث شيء حقيقي.

نعومي: نعم، بالضبط. من الصعب إنشاء العلاقة الإنسانية الحقيقية، فالكل يعني . . . معنيون في الشيء الوحيد الذي يمارسونه. لم يعد من الممكن إجراء الحديث من القلب إلى القلب مع أشخاص جدد. يجب فرضه بالقوة. فيمكن أن نقول إن تيندر يفرضه.

أمير: إذًا صعب عليكِ التعامل ما هذا الشيء؟

نعومي: كنت أفضّل أنه يحدث بشكل طبيعي. يعني، لقاء شاب في محطة الباص والشعور المشترك بالغضب أن الخط 5 يتأخر. أو شيء مثل الجلوس مع كتاب في المقهى ثمّ يبدأ شخص ما في التحدث إليه بشانه.

أمير: يعني، مثل أفلام إندي أمريكية:

نعومي: نعم. هذه هي التطلعات.

أمير: إذا أردتِ فلنبتكر طريقة التقينا بها.

نعومي: يعني إيش؟

أمير: نبتكر داكرة خيالية مشتركة. فغدا، عندما تتحدثين مع صديقتكِ عن الشاب الذي جلستِ معه لنتاول البيرة لا تضطرين إلى إلى القول إنّكِ التقيت به من خلال تيندر بل يمكنكِ سرد قصة خاصّة ورائع وحيد من نوعه، والعكس.

نعومي: أو. كاي. حلو. عمّا فكرت؟

أمير: تعالي نشوف. . . مثلا. . . أنّكِ وجدت في الشارع الكلب مع الطوق، خائفًا ومربكًا. هرب من البيت بحثًا عن صاحبه ولم يجده. فأنت أخدت الكلب وأطعمته وبعد ذلك نشرتِ على فاسبوك أنك وجدتِ الكلب وطلبت من الناس مشاركة الخبر حتى يتمّ العثور على صاحبه. ثمّ جئت أنا سعيدًا جدًّا أنكِ عثرت على كلبي فإنه حقًّا هرب في الظهيرة. ثمّ جلسن لتناول القهوة وأدركنا أنه ربما كان هناك شيء يتجاوز الامتنان والشكر.

نعومي: واو! قصة رائعة! أريد استعمال هذه القصة.

أمير: المشكلة فيش إللي كلب.

نعومي: شيت!

أمير: صح!

نعومي: فلنعمل شيء آخر. هممم. . . شو رأك أنني ذهبت إلى السوبر ودوّرت على شيء محدّد، مياه جوز الهند التي أحب أشربها، زجاجة اللتر ولم تبق إلا زجاجة واحدة. وحين جئت لأخذها جئت أنت أيضا لأخذها من الرف. في نفس الوقت بالضبط. فبدأنا بالجدل حول زجاجة ماء جوز الهند المسكينة. فكان على البائع التدخل لأن أصواتنا صارت عالية للغاية. في النهاية طردنا البائع من السوبر واقترح علينا أن نشاركها. فذهبنا حقًّا إلى المتنزه وقعدنا على – وشاركنا ماء جوز الهند. وبعد ذلك شاركنا أشياء أخرى.

أمير: هذه هي المادة التي تصنع الأساطير.

نعومي: أليس كذلك؟

أمير: المشكلة أنني اعتبر ماء جوز الهند شيئًا فاكينج مقرفا.

نعومي: أنت مقرف

أمير: شوفي نعومي، لازم تكون لنا قصة.

نعومي: أه. . . لا استطيع أفكّر عن شيئا ما

أمير: أو.كاي! هاي فكرة. وقفتا في الدور في لحمانينا. انب أردت الكرواسون وقالوا لك إن في مفتصاع عن كافي ومأفيه. ولكن أنت أردت الكعك فقط فقالوا لك، يام حرام هذا بس 3 شواقل أخرى مع القهوة. فأنا وقفت وراءك

وأردت القهوة فقط. فقلت لك فلنطلب مع بعد الكافي ومأفيه ونتقاسم نص-نص بالمال. فيتسفيد كلا الطرفين. وأنت وافقت على الاقتراح فجلسنا مع بعض اثناء استهلاك الأشياء التي اشتريناها.

نعومي: لطيف جدًا. ومن أحل الموثوقين أريد أن أعرف أي كعك كان.

أمير: كرواسون اللوز.

نعومي: ممتاز. يامي.

أمير: عال! الآن لدينا قصة للأحفاد (نعومي تعصر فمها) بس امزح. لم أقصد أسمّيك ميتبوليليت.

أمير: في أي مرحلة سيكون من المشروع منعك من الاستمرار في مضايقتي؟

أمير: اعطيني بضعة 37 دقيقة بلوس-مينوس.

نعومي: أو.كاي.

أمير: بس، حتى الآن كان صبابا أنني عربي، مش هيك؟ لم اسرق لك الهاتف، لم أحاول أخرج منك أسرار الدولة.

نعومي: لا. حتى الآن أنت بلا شك أحسن من الدييت السابق الذي جربته من تيندر. كان يهودي كاشير.

أمير: صح؟ شو صار؟

نعومي: يعني تقريبا من الباب حاول يمس ثديي. كان فاسدًا ومثير للاشمئزاز.

أمير: يا لهم من الرجال، أشعر بالحاجة إلى الاعتذار باسمهم.

نعومي: نعم. . . وقالت صديقاتي – هو من تيندر، ماذا توقعتِ؟ كما لو كان من المفترض أن أخفض توقعاتي حتى الأرض من السلوك البشري المعقول.

أمير: ويقولون أن الرومانسية ماتت!

(هاتف نعومي يهتز. تنظر إليه ثم تتعرض للتوتر الذاتي)

أمير: شو؟

نعومي: خلال دقيقة سيكون هنا رجل التوصيل. شيط. جاء قبل الموعد.

(تبدأ نعومي تدبـّر حالها وتصبح مسعورة. تتصرف بشيء من الغرابة)

أمير: إهدئي! الحقيقة صرت جوعان.

(يتابع أمير نعومي ولا يفهم لماذا هي مسعورة. فجأة يرنّ جرس الباب. في طرف خشبة المسرح يقف نداف، شاب طويل القامة في إحدى يديه خوذة الدراجة النارية وفي الأخرى الطعام المطلوب. نعومي تنهض، تتنفس تنفسا عميقا وتفتح الباب).

نداف: (مفاجَأ) نعومي؟

نعومي: هاي! نداف. . . واو لها من المفاجأة!
نداف: نعم. . . مسجَّل أنّ الطلب على اسم أمير؟
نعومي: صح، أمير . . . ها هو معي.

(أمير مرتبك قليلا لكنه يشارك مسار الحديث. يسلم بقليل من الارتباك على نداف الذي بدوره يسلّم عليه بشعور من الارتباك)

نعومي: واو! لقد مضى وقت طويل. . . كيف حالك؟
نداف: أه، لا بأس، أنت عارفة، الدراسة والشغل.
نعومي: كيف الدراسة؟ منيحة؟
نداف: لا بأس.
نعومي: كُول. كول. عندي أيضا الكل على ما يرام، في الجامعة وفي ستايماتسكي أيضا. أنا زلت هناك.
نداف: عال! أنا لازم -
نعومي: لازم نقعد مع بعض في وقت ما، للحتلنة. يا لها لصدفة أنك جئت لهون. أنا. . . أرسل لك الرسالة. نعملها.
نداف: هممم. . . نعم، أكيد. لازم اطلع، في طلبات –
نعومي: أنت ما زلت مع نفس الرقم، اليس كذلك؟
نداف: هممم. . . نعم، قد يكون.
نعومي: أو. كاي. حسنا! حسنا! حلو انني شفتك.
نداف: نعم، باي، هنيئًا.
نعومي: هنيئًا لك! أه. . يعني، شكرًا، باي. باي.

(نداف يخرج من خشبة المسرح. نعومي تستدير وتجيء بكيس الطعام إلى الطاولة. تبدأ في إخراج الأطباق ويتبعها أمير بنظرته وهي صامتة، تحاول التصرف أن لا شيء وقع)

أمير: (أخيرًا) أو. كاي. بدك توضحين لي ماذا حدث هنا الآن؟
نعومي: ماذا؟ ماذا حدث؟
أمير: مَن هو؟
نعومي: أه، لا شيء، نداف، اعرفه من زمان. . . رائع أن هو إللي كان رجل التوصيل، أه؟
أمير: (بسخرية) نعم. رائع.

(تبدأ نعومي تأكل طبقها بينما أمير ينظر إليها بنظرة توبيخية. وأخيرًا تنهار نعومي)

نعومي: أو. كاي. بس عدني أنك لن تغضب.

أمير: هكذا يقولون دائما قبل قول شيئا يثير الغضب.

نعومي: لقد كنت أعرف أنّ نداف هو الذي يصل من المطعم.

أمير: No shit

نعومي: و. . . أردت أن يرى أنني موجودة هنا مع واحد. هذا هو، بس.

أمير: لماذا؟ أيش وقع بينكما؟

نعومي: أصلا، ولا إشي. آسفة، أكيد تشعر أنني استخدمتك. أنني لست إلا مثل جميع الفتايات اللواتي تريد أن تنام مع العربي.

أمير: من المفروض أنه أنه في هذه القصة لا علاقة لها بخلفيتي. . .أنت. . . قمتِ بتخطيط كل هذا في المقام الأول. لم ترغبي الخروج معي، ما أردتِ إلا أن يكون هنا شخص ما بمثابة ملحقات التزيين هنا في الصالون لحظة ما تفتحين الباب.

نعومي: ماذا!؟ لا، بالمرّة. أردت الخروج معك، من الواضح أنني أردت ذلك. لقد استمتعت كثيرًا بالمراسلة معك في الأيام الأخيرة. ببساطة، كانت القصة مع نداف قيمة مضافة. بارميزان على المعكرونة. حقّصا. صدّقني. طلعت الفكرة في اللحظة الاخيرة. . .

أمير: ماذا كان قد يكون إذا قلتُ إنني لست جائعا؟ هل كنتِ تطلبين الطعام لنفسك فقط؟ أو قلت لكِ إنني أريد أن آكل من مكان آخر؟

نعومي: ف. . .فكنا نطلب الشيء الذي طلبته أنتّ. لم يكن ضروري أن أراه هذه الليلة، لم يكن عاجلا بالنسبة لي.

أمير: لكنك أردتِ فعلا.

نعومي: (تأخذ وقتها للردّ، حتى تجيب بهدوء) نعم.

أمير: هل تحبّينه؟

نعومي: لا. لا. ليس كذلك. إنّه ليس. . .نعم. قليلًا. على الأقلّ – كنت. لا أعرف ما هي شعوري الآن. أنا. . أنا استحق الشفقة. يا إلهي!

أمير: لا، نعومي. . لستِ كذلك. لست إلا البني الآدم مع الشعور، مثلك مثل الكل.

نعومي: كم أنا حمقاء. وكيف قلت له. . .في النهاية قلت له صحتين أكيد شعر بذلك مني. أكيد يفكّر الآن أنني هبلاء، والله أنا غبيةء حقًا.

(تبدأ نعومي بالبكاء)

أمير: لا، بكفي، نعومي، أنت لستِ هبلاء. يكفي.

نعومي: آسفة أنني وضعتك في هذا كله. حقا، انت لا تستحقه. أنت لطيف ومُضحك وممتع. لا أريد أن أجرح مشاعرك. يمكنك أن تذهب الآن. لا مشكلة. أنا استمر هنا لحالي. . .

أمير: لا، لا أريد أن اتركِكِ هنا وأنتِ هكذا.

(ينهض أمير ويحضر لها منديلا من المطبخ. تأخذه وتمسح أنفها ودموعها)

نعومي: غدًا تقدر تحكي للناس أنك كنت في لقاء مثله مثل الجحيم مع شابة من تيندر، أن الشابة بدأت تبكي خلاله. . . هذه هي أيضًا قصة منيحة.

أمير: أفكر أنني افضل قصة القهوة والكعك.

(نعومي تضحك ضحكة مكتومة وراء سيلان أنفها)

أمير: إحكي لي شو صار مع نادف.

نعومي: يكفي! لقد سرقت كثير من وقتك هذا المساء وربما القليل من الاحترام الذاتي أيضا. . .

أمير: أحبّ أن أسمع

نعومي: (مترددة) فليكن. . . التقينا مرّة في محطة الباص. انتظرنا الباص رقم 5. . . الذي رفض الوصول فبدأنا ننرفز. واستمر في عدم الوصول فبدأنا نتحدث، كثيرا. ضحك من الأشياء التي قلتها، إنها ليست من الأشياء التي تحدث كثيرا. في النهاية ركبنا الباص الذي قرر الوصول واستمرنا بالحديث و. . .كان من الفتيان الذين فكرت أنهم لن ينظروا إليّ نظرة ثانية. وفي النهاية تبادلنا الهواتف. والتقينا لتناول البيرة. كان اللقاء سحريًا. لقد حدث مثل ما كنت أحلم دائما أن يحدث. في النهاية رافقنا إلى المنزل وقبلنا. كنا نظن أن الدنيا تمطر لكنها كانت مكيفات الهواء من الفوق. وبعد ذلك التقينا مرّة أخرى، بعد بضعة أيام وبالفعل كان هذا اللقاء هو أيضا ممتعا جدًا. ونمنا مع بعض. الحقيقة ما عرفت إذا كنت أريد انام معه في اللقاء الثاني لكنني ما رغبت في أن يهرب. بعد ذلك توقف عن إرسال الرسائل الهاتفية. . . في الأول فكرت أنّه لا يريد إلا أن يأخذ الأمور بالسهولة، لذا منحته المساحة. ولكن مرّ كثير من الوقت وهو لم يردّ على الهاتف. في النهاية انتظرت خارج المكان الذي عرفت أنه يعمل فيه. لكنه أهانني، وقال إنني لا أعرف كيف اتصدى للرفض، رغم أنه لم يقل في اي وقت إنه يريد أن ننهي العلاقة. و. . . اعتقدت أنه مشوّش، أنه عمل غلطا، ولو قعدنا مع بعض وتحدثنا مرة

أخرى كان سيندم على ما حدث وانتهى بيننا. و. . .أعلم أنه شيء غبي. لكني اعتقد حقًّا أنه. . . قد ينجح. فقط لو منحها الفرصة. لم يمنحها الفرصة.

أمير: آسف مسبقًا أنني سأعبر الآن رأيي الحاسم. . .ولكن انت تفهمين أنه قطعة من الصفر، صحيح؟ فيش مشكلة في قلة الرغبة في الاستمرار في العلاقة مع وحدة، ولكن القيام بال ghosting، الاختفاء بدون التبرير الواضح هو مجرد قسوة.

نعومي: لا أفكّر أنه صفر، إنه مشوّش لا اكثر.

أمير: لا! يا نعومي، خشي في راسك – هذا الشخص ليس إلا قطعة من القرف. بدل الإنهاء من العلاقة مثل الرجل قرر التعامل معك بطريقة مثيرة للاشمئزاز. جبان هو وهذا أسوأ نوع من البشر.

نعومي: أظن أنك تبالغ.

أمير: واضح أنك تشعرين شيئا ما تجاهه، ولكن يجب أن تخرجيه من رأسك. لا يساوي ولو دقيقة من تفكيرك الإضافي عنه.

نعوي: لا، انت لا تفهم. المشكلة ليست مشكلته. هي مشكلتي أنا.

(أمير يقترب منها)

أمير: أعرف هذا الشعور. ولكن هذا مجرد غير صحيح.

نعومي: هي ليست قضية نداف فقط. إنّه كل شاب كانت لي أي علاقة به، ولو أصغر شيء. فشيء ما في داخلي لا يجعل الناس يريدون الاستمرار معي.

أمير: ولكن يا نعومي ما زلتِ شابّة، شو هي 25؟ ولا إشي.

نعموي: كل صديقاتي كان لهن صديقا حقيقيًا حتى الآن، أو اثنين وثلاثة. معي، اطول وقت شهر بل شهر فبراير وهو أقل الأشهر أيامًا.

أمير: ولكن هذا لا يعنى أن المشكلة مشكلتك أنتِ. هذا لا يعني إلا. . . لا أعرف، أن تراكم الصدف الكونية الذي يجعلنا نلتقي بالضبط بالشخص الذي في تلك اللحظة بالذات يريد هو أيضًا أن يكون معنا هذا اللقاء لم يحدث بعد معك.

نعومي: لم يحدث بعد لأنني لست طيبة أو مثيرة الاهتمام أو مميّزة أو مُضحكة بما يكفي. بالعكس. أنني مثيرة للشفقة، مملّة، واتّضح أنني شبه عنصرية أيضًا.

أمير: لا أعرف كيف أوضح لك أنكِ مخطئة.

نعومي: هل عرفت؟ إحدى أعظم مآسي في إرادتك أن تكون بني آدم هي أنه عليك أن تكون على طبيعتك أنت مدى حياتك. أن تستيقظ كل صباح لنفس الوجه، لنفس نبرة الصوت، لنفس حجم الأحذية، نفس المعدة الحمضية ونفس

مسامي الجلد. أن تكون دائما على نفس الارتفاع بالقرب من الحوض في الحمام، ودائما تمشي وقدميك تمس الأرض بنفس الطريقة. مرّات أمشي في الشارع وأرى فجأة فتاة ليست مثل بالمرّة. منتصبة، نبيلة، طويلة السيقان، لون بشرتها موحَّد، شعرها ممتلئ للغاية ويمكنها من التقاطه بطريقة غير مرتّبة دون أن تبدو كأنها مدمنة على كريستال ميث. ترتدي الملابس التي تلائمها تمامًا. بدون تبادل ولو كلمة معها يمكنني أن أعرف من هي، لأنها وضعت نفسها في العالم، أمام نفسها وأمام الآخرين وليس لها شكوك كبيرة.
أما أنا فاتخطى بين أربعة أنواع من الشخصية كل نصف ساعة. تتكون خزانة ملابسي من مجموعة متنوعة من الملابس التي اشتريتها بتهوّر منذ الصف الحادي عشر. مرّات أريد أن أبدو مثل ضخصية من سلسلة من الخمسينيات، مرّات أريد أن أبدو زي الهيبستر في مقهى "نِحاما وحيتسي". مرات مثل الممثلة في المؤتمر الدولي التي تصفق بأطراف أصابعها وترشف نبيذ كابرنيه دون أن يفسد روج شفاهها.
صعب علي توحيد نفسي في نعومي واحدة التي هي أنا. وحين أرى هؤلاء الفتايات المحددات اللواتي من الواضح أنهن تعاني عيب وأنهن على دراية به أيضا، فتعرفن كيفية عدم إبرازه او يقبلن به كجزء منهم كمركّب منهم في الصورة الكاملة، أشعر بالتوجّه إليهن وأسأل – "هاي، يا أختي، كيف عرفتِ؟" من علّمهن؟ أنا، ولا واحد علّمني. لا يمكن أنك تعرف كل هذا الشيء بطريقة طبيعية. لا يمكن أنهن عرفن دائما بالضبط كيف يضعن الكحل وكيف يرقصن بحرية في الحفلات. إنها ليست صفات فطرية، يجب اكتسابها. . وإلا فأكيد هناك شيء لا أفهمه. كيف وصلت تلك إلى نوع الشعر الذي يلائم تمامًا صورة الوجه أو أنها تقدر ترتدي الحذاي الرياضي والمظهر الرائع، يا الله، وحين أحاول أرتدي بنفس الطريقة أبدو مثل الحبكة الفرعية في فيلم من أيام الثانوية. وربما هناك ناس ينجحون في مثل هذه الأشياء وآخرون نجاحهم أقل. أما أنا، أنا ربما من الناس الأقل نجاحًا.

(تتنفس نعومي، تشرب من البيرا حتى نهايتها. أمير ينظر إليها نظرة مطوَّلة. تضع نعومي زجاجة البيرا وتنظر إليه. فجأة يقترب أمير منها بسرعة ويقبلها. في البداية تتفاجأ نعومي فيتجمد جسدها، ولكن ببطء يتحرر جسدها وتستسلم للقبلة. بعد لحظات قليلة تنفصل شفتاهما. نعومي تبتسم وتنظر إلى الأسفل)

نعومي: ما الفائدة منها؟

أمير: لم أسمع من تتحدث بهذه الصراحة معي منذ وقت طويل. فلنفترض أنه تعبير الشكر.

نعومي: أشياء لن تعملها في اللقاء الأول – القيام بالمونولوج حول مدى شعورك بعدم الارتياح من كونكِ انتِ.

أمير: يا ريت كانت تحكي لي أشياء كهذه كل شابة في اللقاء الأول.

نعومي: هل أنت لا تقول هذا لأنك تشفق عليّ؟

أمير: لا. أنا. . .لا أشفق عليك. أشعر بالضبط هكذا. في كثير من الاحيان.

نعومي: كيف هكذا؟

أمير: أن أكون أنا نفسي مدى الحياة. . . هذا أمر محبط. بغض النظر إلى أين أذهب وماذا أفعل، ساكون نفس أمير. أبدًا لا أكون نداف, أو براندون. لهجتي العربية ستخونني دائمًا. هذا في الأشياء الصغيرة، تعرفينها. في المكتب لن أكون أحد الموظّفين. أنا الموظف العربي. وهذا لا يعني أنّهم يعاملوني بشكل سيء، في أغلب الأحيان. سأكون دائمًا الشخص المختلف شيء ما. لم يحاول والدَي صديقتي السابقة التأكد من كوني شخصًا صالحًا، إذا كنت أجعل بنتهما سعيدة. بل قاما بقياسي كم أنا عربي في السلم من أحد إلى العشرة. والأفضل قريب من العشرة. كنت دائما الصديق العربي لإلينور. لا الصديق من الهاي-تيك، الصديق الذي يلعب البيانو، الصديق المضحِك ولا مجرد "الصديق". مرات شعرت أنني أريد أن استيقظ صباحا، ولو ليوم، جدّ، وأكون شخصًا آخر تمامًا. أفحص كيف تتعامل البيئة معي، كيف تشعر إذا كنت مندمجًا كلّيًا في المجتمع الإسرائيلي. الشعور بالانتماء لأول مرّة. لأنني أشعر غير منتم للمجتمع العربي لأنني صرت إسرائيليًا أكثر من اللازم ولست منتميًا للمجتمع الإسرائيلي لأنني عربي. دائما بين وبين. فلذلك أحاول دائما الإرضاء، في كلا الطرفين. الإرضاء، فقط الإرضاء، الإرضاء، الإرضاء. يا ريت كنت اتمكن من وقفه لكنني لا أنجح.

نعومي: يبدو حقًا صعب، صعب جدًا. آسفة.

أمير: نعم. . .هل تعرفين فيلم الجمعة العجيبة؟

نعومي: نعم، ليندزي لوهان، حيث هن تقمن بتبديل الجسم.

أمير: نعم. . . هذا هو حلمي أنا.

نعومي: (تضحك) وحلمي أنا أيضًا! للحظة أن اتبادل المكان مع تلك الشابات الواضحات المظهر.

أمير: في رأيي أنا، فيش حاجة أن تكوني ولو واحدة أخرى.

نعومي: طيب. . . والحقيقة هذا الخيار غير موجود.

أمير: غير موجود، صح، وربما هذا لحسن الحظ.

نعومي: آسفة, كمان مرّة، عن قصة تداف. فكرة سخيفة. لا أعرف ماذا كنت أفكّر به.

أمير: لا حاجة إلى الاعتذار. أنا فاهم.

نعومي: قد يمكن. . .أنني ما أردت إلا أن يريدني من جديد.

أمير: سبق وقلت لكِ. الالتقاء بالشخص المناسب. . . يجب أن يكون مثل الدومينو من تراكم الصدفة. إننا لا نفكر كم نحن سنكون محظوظين عندما هذا يحدث. لكنه أحد في مليون.

نعومي: يبدو أنه هكذا. . . يجب أن تمشي في الشارع في لحظة هروب كلب لشخص ما وهو أعزب وهو وسيم المظهر وهو مناسب لوحدة التي هي أنتِ.

أمير: نعم. أو نفترض. . . أنه انتهت مياه جوز الهند، وبالصدفة أنت رائحة على البقالة في أسفل البيت، وبالصدفة بقيت زجاجة مياه جوز الهند الوحيدة وبالصدفة هناك وحدة تريدها أيضًا وبالصدفة هي عزباء ومناسبة تمامًا لمن هو أنتَ.

نعومي: أو التعارف على واحد من خلال تيندر. هذا يمكن أيضًا.

أمير: هذا أيضًا ممكن.

(هما يضحكان، مع قليل من الارتباك)

نعومي: أنت جوعان؟ هذا المطهم فعلا مطعم جيد. طريقتهم الخاصة هي قائمة الأطباق المتغيرة كل يوم فيقدمون لك الأطباق الثلاثة الموجودة.

أمير: واو! زهقت من تل أبيب، يا الله، هاتي!

(نعومي تضحك وتقرب الطبق منه. يبدآن بالأكل، ينظران بعضهما إلى بعض، مبتسمان)

النهاية

N'être que toi jusqu'à la fin de tes jours

Drame comique

Sigi Golan

Personnages :

Naomi – *une jeune femme de 25 ans.*

Amir – *un jeune homme de 26 ans.*

Nadav – *un jeune homme de 27 ans.*

La scène est divisée en deux parties. Dans l'une se tient Naomi, une jeune femme de petite taille aux cheveux bouclés. Dans l'autre se tient Amir, un jeune homme basané et mince aux épais cheveux noirs. Naomi est en train de s'habiller, elle se coiffe et se maquille, et se regarde dans le miroir (en direction du public). Amir achève de boutonner sa chemise puis se parfume. Il se regarde dans le « miroir » et se dirige vers l'autre partie de la scène, pendant que Naomi pousse le divan vers le milieu de la scène et range la pièce. Elle tapote les coussins, ramasse au sol des moutons de poussière, etc. On entend sonner à la porte. Naomi finit de ranger la pièce, prend une grande inspiration et va ouvrir la porte.

Naomi Salut.

Amir Salut. Naomi ?

Naomi Tout juste. Amir ? *(Amir hoche la tête)*. Entre.

Naomi l'accompagne à l'intérieur et l'invite à prendre place sur le divan.

Tu veux boire quelque chose ? Une bière ?

Amir Avec plaisir.

Naomi se dirige vers un angle de la scène et revient avec deux bouteilles de bière fraîches. Elle les décapsule et s'assoit à côté d'Amir.

Naomi Tu as trouvé facilement ? *(Amir est sur le point de répondre mais Naomi le devance).* Excuse-moi, quelle question idiote. Comme si on vivait encore dans les années 90 et que Waze n'existait pas. Et pourtant on s'entête à poser la question.

Amir Je suppose que cela reste une manière de briser la glace.

L'expression de Naomi s'altère subitement et Amir en prend conscience.

Tout va bien ? Tout d'un coup tu as l'air effrayée…

Naomi Non, non, ça va… simplement… Tu as dis que tu t'appelais Amir ?

Amir Oui…

Naomi Alors je suis… je suis désolée. Je crois qu'il y a eu une erreur.

Amir Tu attendais quelqu'un d'autre ?

Naomi Non, mais…

Amir Tu es bien Naomi, n'est-ce pas ? Nous avons parlé hier soir, et puis de nouveau ce matin. Tu travailles à Steimatzky, tu es étudiante en communication, tu aimerais bien avoir un chien mais ton proprio ne te le permet pas…

Naomi Oui, c'est moi… Écoute, Amir. Je suis désolée, après que tu sois venu jusqu'ici et tout ça…

Amir J'ai compris, à travers des messages sur Tinder, on n'entend pas l'accent.

Naomi se tait. Amir sourit.

Naomi Je suis vraiment désolée. Si tu me l'avais dit avant, je ne t'aurais pas proposé de venir jusqu'ici pour repartir aussitôt. Je suis vraiment très gênée.

Amir Si je te l'avais dit avant ? De quelle manière le sujet aurait-il pu être abordé naturellement pendant une conversation ?

Naomi Ce n'est pas que je sois raciste, pas du tout. D'ailleurs, je vote pour le parti socialiste. En fait… je préfèrerais qu'on en reste là.

Amir J'ai une question. Hypothétique.

Naomi Oui.

Amir Si la personne qui était venue ici ne ressemblait pas du tout à sa photo, tu l'aurais aussi renvoyée ?

Naomi Quoi, par exemple ? S'il avait été petit, gros, chauve et vieux, alors que la photo était celle de Zac Efron ?

Amir Oui, admettons.

Naomi Alors oui. J'aurais eu l'impression d'avoir été trompée et cela aurait tout gâché. J'aurais tout arrêté.

Amir OK. Et moi, je ressemble à ma photo ?

Naomi *Elle hésite.* Oui…

Amir Mais tu as malgré tout le sentiment qu'on t'a trompée. Bien que je ne t'ai pas menti. Et bien qu'Amir soit un nom arabe.

Naomi Oui, mais je pensais qu'il s'agissait d'Amir, le prénom juif, et pas le prénom arabe… Ouf, je m'enfonce. Je me sabote moi-même. Je… Disons que tu parles avec une fille, ça se passe bien entre vous et tout, et puis vous vous rencontrez et tu t'aperçois qu'elle est sourde. Tu ne te sentirais pas déçu, qu'elle ne te l'ait pas dit plus tôt ? Et alors tu devrais décider si tu as envie de sortir avec une sourde ou pas ?

Amir Alors tu compares mon origine arabe à un handicap ?

Naomi Maintenant tu dis ça pour te défiler. Reconnais simplement que tu aurais préféré qu'elle te dise à l'avance qu'elle est sourde.

Amir OK, je le reconnais. Mais il s'agit de deux cas complètement différents.

Naomi Ah ! Pourquoi, toi, ça ne te dérange pas de sortir avec une Juive ? Tu ne te sens pas empli d'une… fureur ancestrale ?

Amir Non, j'ai eu une petite amie juive pendant deux ans.

Naomi Bon, je n'aurais pas du tout envie d'ouvrir chez moi une antenne de l'organisation *Léava*, vraiment pas… Mais tu peux tout de même comprendre que c'est compliqué.

Amir Oui, c'était compliqué, surtout à cause des parents. Des deux côtés. Et même après la fin de cette relation, ce n'était pas simple. Tu sais combien de jeunes filles à Tel Aviv crèvent d'envie de se taper un Arabe, juste pour se prouver à elle-même qu'elles en sont capables ? Tu sais combien de fois je me suis senti considéré comme un homme objet ?

Naomi Je peux l'imaginer. J'ai une cousine qui ne couche qu'avec des membres de minorités. Genre, j'accepte tout le monde et je ne distingue pas les couleurs, mais elle ne toucherait pas du bout du doigt un homme qui serait plus clair de peau qu'elle. Elle a toujours sur elle un nuancier Pantone.

Amir C'est qui, ta cousine ? Je l'ai peut-être rencontrée.

Naomi le dévisage en se demandant s'il est sérieux. Il commence à rire et elle se joint à lui.

Amir Quoi qu'il en soit… je suis désolé. Je ne veux pas avoir l'air didactique, et je n'ai pas l'intention d'évaluer ton échelle de valeurs morales. Je ne t'ai pas caché intentionnellement le fait que j'étais Arabe, je pensais seulement que ce n'étai pas pertinent. J'ai eu beaucoup de plaisir à discuter avec toi, tu es sympa et jolie, c'est dommage. Et j'ai vraiment eu beaucoup de mal à trouver une place de parking près d'ici.

Naomi rit un peu puis regarde Amir.

Mais si tu veux que je parte, je n'ai pas l'intention de m'incruster de force. Il est hors de question que je m'impose.

Naomi Non… Tu sais quoi ? Ça va, tu peux rester.

Amir *Walla* ?

Naomi Mais cela ne veut pas dire qu'on va coucher ensemble… Je crois que c'est important que je le précise, vu que c'est un rendez-vous Tinder.

Amir Je n'ai pas de problème avec ça.

Naomi Non ?

Amir Certainement pas.

Naomi En fait, j'aurais bien aimé que cela te pose un problème *(Elle allume une cigarette).* Tu fumes ?

Amir Qu'est-ce que tu veux dire ? *Il lui prend une cigarette et l'allume.*

Naomi Que tu sois un peu triste qu'on ne couche pas ensemble.

Amir J'en ai le cœur brisé. Je n'ai pas ressenti une telle affliction depuis le jour où j'ai vu mon père tué par accident au village quand j'avais six ans.

Naomi Quoi ? C'est horrible… je suis vraiment désolée. Comment ça c'est passé ?

Amir Hé, je plaisante. J'ai grandi à Haïfa. Mon père est médecin ORL.

Naomi Super. Je l'ai bien cherché.

Amir Et toi, d'où tu viens ? De quoi s'occupent tes parents ?

Naomi Je suis de Hadera. Ma mère travaille à la banque. Ennuyeux à mourir.

Amir Et ton père… il ne fait pas partie du tableau ?

Naomi Pas vraiment. Excuse-moi, je vais juste aux toilettes.

Naomi se lève et sort. Amir écrase sa cigarette et commence à regarder autour de lui en faisant le tour de l'appartement. Il examine les livres de la bibliothèque, les figurines d'éléphants posées au bord des étagères, les plantes luxuriantes. Naomi revient et le surprend.

Naomi Tu fouilles ?

Amir Non, je regardais comme ça, pardonne-moi. Tu as vraiment beaucoup d'éléphants.

Naomi Oui… j'en faisais collection, autrefois. À chaque fois que quelqu'un partait à l'étranger, il me ramenait un éléphant. Il y a longtemps que j'ai arrêté mais qu'est-ce que je peux bien faire de toutes ces figurines ? Ce serait dommage de les jeter.

Amir Pourquoi justement des éléphants ?

Naomi Surtout parce que… ce sont des créatures gigantesques et redoutables. Ils peuvent t'écraser et te tuer en une seconde. Mais ils préfèrent ne pas le faire. Je trouve que c'est noble. Ils auraient pu être les animaux les plus cruels de la nature, mais non, ils ne le sont pas. Je dois avoir l'air idiote.

Amir lui sourit. Puis il se penche, replie le bas de sa jambe de pantalon, et dévoile sur sa jambe le tatouage d'un petit éléphant.

Naomi Incroyable. Et toi, pourquoi ?

Amir Parce qu'ils se rappellent de tout. Et moi aussi, je veux me rappeler de tout.

Naomi De quoi veux-tu te rappeler ?

Amir D'où je viens, où je vais, où est le plus proche point d'eau.

Naomi C'est important… Tu as d'autres tatouages ?

Amir Oui.

Naomi Ce n'est pas contraire à la religion ?

Amir Qui t'a dit que j'étais religieux ?

Naomi Pardon. C'est de nouveau mon… étroitesse d'esprit.

Amir Et toi, tu as des tatouages ?

Naomi J'en ai un…

Amir Où ça ?

Naomi C'est à un endroit… secret.

Amir J'ai compris *(Il sourit en lui faisant du charme).* J'aimerais beaucoup le voir…

Naomi Tu me dragues ou quoi ? Je te rappelle qu'il y a quelques minutes, je voulais te mettre dehors parce que tu es Arabe. Cela ne te dérange pas ?

Amir Écoute, comme tu l'as déjà dit – je suis un jeune homme Tinder, dans l'appartement d'une jeune fille. Bien sûr, que je te drague. La question est de savoir si ça marche. Si tu as accepté que je reste ici, c'est que visiblement quelque chose t'a accroché.

Naomi Tu es toujours aussi direct ?

Amir Tu es toujours aussi fuyante ?

Naomi Tu as faim ?

Amir Tout dépend de ce que tu proposes.

Naomi Je propose de nous faire livrer un repas.

Amir OK, je marche. Tant que tu ne me proposes pas du houmous.

Naomi Oh, arrête, fais-moi un peu confiance… Je vais te commander quelque chose de bon que j'ai l'habitude de prendre pour moi.

Amir Qu'est-ce que c'est ?

Naomi Surprise.

Elle pianote sur son téléphone portable puis le referme.

Ce sera là dans 22 minutes.

Amir On fait quoi, pendant ces 22 minutes ?

Naomi On peut regarder le temps passer.

Amir Le temps passe même quand on ne le regarde pas. Tu es gênée ?

Naomi Quoi ?

Amir Tu ne le fais pas souvent, hein.

Naomi Quoi ?

Amir Tinder.

Naomi Hum… non, pas souvent. Ça se voit ?

Il hausse les épaules ; Naomi est gênée.

Amir Pourquoi as-tu décidé de le faire maintenant ?

Naomi Parce que… parce qu'il y a des limites à tout, même à la solitude *(Elle est soudain effrayée par ce qu'elle vient de dire).* Pardon, je suis lourde.

Amir Non, aucun problème. Je comprends. Ce n'est pas facile de vivre dans une si grande ville, avec autant d'opportunités de rencontres autour de soi, alors que rien ne se passe vraiment.

Naomi Ç'est ça, exactement. Il est difficile de créer une véritable interaction humaine. Tous les gens ont l'air si… plongés dans leurs propres affaires. Il devient impossible d'avoir une véritable discussion à cœur ouvert avec de nouvelles connaissances. Il faut la provoquer. Disons que c'est le genre d'occasion que Tinder peut provoquer.

Amir Alors ce n'est pas vraiment ton truc ?

Naomi J'aurais préféré que cela se produise de manière naturelle. Genre, je rencontre un garçon à l'arrêt de bus et on râle tous les deux parce que la ligne 5 est en retard. Ou alors, je suis assise dans un café avec un livre et quelqu'un vient me parler du bouquin.

Amir En fait, comme dans le cinéma indépendant américain.

Naomi Oui, c'est plus ou moins ça que j'aimerais.

Amir Si tu veux, nous pourrions inventer une situation analogue sur la façon dont nous nous sommes rencontrés.

Naomi C'est-à-dire ?

Amir On inventerait un souvenir commun imaginaire. Pour que demain tu puisses parler avec ta copine du garçon qui s'est assis avec toi boire une bière hier, sans que tu aies besoin de dire que tu l'as rencontré sur Tinder. À la place tu pourrais raconter une histoire charmante qui n'arrive qu'une fois dans la vie. Et pareil pour moi.

Naomi OK, oui, génial. À quoi tu penses ?

Amir Voyons voir… peut-être… peut-être… que tu as trouvé dans la rue un chien avec un collier, un chien effrayé et perdu. Il s'est sauvé de chez lui et il ne retrouve pas son maître. Alors tu l'as pris chez toi, tu lui as donné à manger et tu as mis un post sur Facebook, comme quoi tu as trouvé un chien et tu demandes aux

gens de t'aider à identifier son maître. Et alors c'est moi qui suis venu et j'étais tellement content que tu aies retrouvé mon chien qui s'était enfui le matin même. Et puis nous nous sommes assis pour boire un café et nous avons compris que cela pouvait aller plus loin que de la simple reconnaissance.

Naomi Cool ! C'est une histoire géniale ! Je vais l'utiliser.

Amir Le problème, c'est que je n'ai pas de chien.

Naomi Merde.

Amir Eh ouais.

Naomi Alors il faut trouver autre chose. Voyons… Et si on disait que j'étais entrée à l'épicerie du coin pour acheter précisément le lait de coco que j'aime, celui en bouteille d'un litre. Et il n'en restait qu'une seule bouteille. Et juste au moment où je tendais la main pour la saisir, tu t'en emparais en même temps que moi. Alors nous avons commencé à nous disputer cette malheureuse bouteille. Le vendeur a été obligé d'intervenir parce que nous étions trop bruyants, et à la fin il nous a mis dehors en nous disant de nous la partager. Alors nous sommes allés au parc, nous nous sommes assis sur un banc et nous avons partagé la bouteille de lait de coco. Et ensuite nous avons partagé d'autres choses.

Amir C'est avec ce genre d'anecdotes qu'on écrit des contes de fées.

Naomi Eh ouais.

Amir Sauf que le lait de coco, je trouve ça franchement dégueu.

Naomi Dégueu toi-même !

Amir Naomi, il faut qu'on trouve une histoire.

Naomi Ah… je n'arrive à penser à rien.

Amir Ça y est, j'ai trouvé ! Nous faisions tous les deux la queue devant *Lahmanina*. Tu voulais commander un croissant et on t'a dit qu'il y avait une promo café plus croissant, mais toi tu ne voulais que le croissant. La vendeuse t'a dit que c'était dommage car pour seulement trois shekels de plus, tu recevais aussi un café. Et moi j'étais juste derrière toi et je ne voulais qu'un café, alors je t'ai proposé qu'on passe la commande ensemble en profitant de la promo et qu'on partage par deux le prix, comme ça on y gagnait

tous les deux. Tu aurais accepté, et alors nous nous serions assis côte à côte le temps de consommer ce que chacun avait commandé.

Naomi C'est très mignon. Mais pour que ce soit crédible, il faut que je sache de quel croissant il s'agissait.

Amir Un croissant aux amandes.

Naomi Super. Miam

Amir Bon, alors maintenant nous avons une belle histoire à raconter à nos petits-enfants *(Naomi fait une grimace)*. Mais non, je blague. Je n'avais pas l'intention de te proposer de te convertir.

Naomi Dis-moi, à quel moment il conviendrait que je te demande d'arrêter de te foutre de moi ?

Amir Laisse-moi à peu près trente-sept minutes.

Naomi OK.

Amir Mais jusque-là, c'est cool que je sois Arabe, n'est-ce pas ? Je ne t'ai pas volé ton portable et je n'ai pas essayé de t'arracher des secrets d'État.

Naomi Non, jusqu'à présent, tu présentes incontestablement mieux que mon précédent plan sur Tinder. Lequel était un bon Juif selon la loi.

Amir Ah bon ? Qu'est-ce qui s'est passé ?

Naomi Il n'avait pas encore franchi la porte d'entrée qu'il a commencé à vouloir me peloter les seins. C'était un obsédé répugnant.

Amir Ouille. Les hommes. Je ressens le besoin de m'excuser en leur nom.

Naomi Ouais… Mes copines m'ont dit : « Tu l'as trouvé sur Tinder, à quoi tu t'attendais ? » Comme si j'étais censée abaisser directement jusqu'au niveau du sol mes attentes en matière de comportement humain convenable.

Amir Et il y en a pour prétendre que le romantisme est mort.

Le téléphone de Naomi sonne. Elle regarde l'écran et a soudain l'air paniqué.

Amir C'est quoi ?

Naomi Le livreur sera là dans une minute. Merde, il est en avance.

Naomi commence à arranger son apparence. Elle ne tient plus en place et se comporte de manière assez bizarre.

Amir Cool. Je commence à avoir un peu faim.

Amir suit des yeux Naomi et ne comprend pas pourquoi elle est si tendue. Enfin on sonne à la porte. Sur le côté de la scène se tient Nadav, un jeune homme de grande taille qui tient d'une main un casque de moto et de l'autre le paquet de la livraison. Naomi se lève, prend une inspiration profonde et va ouvrir la porte.

Nadav *D'un air surpris :* Naomi ?

Naomi Salut, Nadav… quelle… surprise.

Nadav Ben ouais… la livraison n'est pas au nom d'Amir ?

Naomi Oui, Amir est… là avec moi.

Amir est surpris par la situation mais il reste coopératif. Il fait un signe de main à Nadav, qui lui répond d'un air gêné.

Naomi Ça alors, ça fait longtemps… Comment tu vas ?

Nadav Ah, ça va, tu sais, les études, le travail…

Naomi Ça se passe bien, tes cours ?

Nadav Pas mal.

Naomi Cool. Cool. Moi aussi, ça se passe bien. À Steimatzky aussi. Je travaille encore là-bas.

Nadav Super. Je dois…

Naomi Il faudrait qu'on se voie, un de ces quatre, qu'on fasse le point. C'est trop drôle, que tu sois là. Je… je t'enverrai un message. Faut qu'on le fasse.

Nadav Hum, oui, sûr. Je dois y aller, j'ai encore des livraisons…

Naomi Tu as toujours le même numéro, n'est-ce pas ?

Nadav Hum… ouais, je pense.

Naomi OK, super, super. Ça m'a fait plaisir de te voir.

Nadav Ouais, bye, bon appétit.

Naomi Bon appétit à toi aussi ! Enfin… merci, bye bye.

Nadav sort de scène. Naomi se retourne, va vers la table et y dépose le sachet. Elle commence d'en sortir les portions pendant qu'Amir la suit des yeux. Elle feint de se comporter comme si tout était normal.

Amir *Il rompt enfin le silence.* OK, tu vas m'expliquer ce qui vient de se passer ?

Naomi Quoi ? Qu'est-ce qui s'est passé ?

Amir Qui c'est ?

Naomi Ah, c'est Nadav, je le connais d'avant… C'est drôle, que ce soit lui le livreur, non ?

Amir *D'un ton ironique.* Oui, très drôle.

Naomi commence à manger sa portion. Amir la regarde d'un air de reproche. Elle finit par céder.

Naomi OK, promets-moi que tu ne te mettras pas en colère.

Amir C'est toujours ce qu'on demande avant de dire quelque chose de très énervant.

Naomi Je savais que Nadav était le livreur de ce restaurant.

Amir Sans blague.

Naomi Et… je voulais qu'il voie que j'étais là avec quelqu'un. C'est tout.

Amir Pourquoi ? Qu'est-ce qui s'est passé entre vous ?

Naomi En fait, presque rien. Il ne s'est rien passé. Je suis désolée. Tu dois penser que je me suis servie de toi. Je suis aussi merdique que toutes les filles qui veulent coucher avec un Arabe.

Amir Je présume que, pour changer, cela n'a aucun rapport avec mon origine. Tu… tu avais tout manigancé depuis le début. Tu n'avais pas l'intention de sortir avec moi, tu voulais seulement quelqu'un qui te serve de décoration dans ton salon pour quand tu ouvrirais la porte au livreur.

Naomi Quoi ? Pas du tout. Vraiment pas. Je voulais sortir avec toi, évidemment. J'ai vraiment apprécié de parler avec toi durant ces derniers jours. C'est simplement que… l'histoire avec Nadav était une valeur ajoutée. Le beurre dans les épinards. Je te le jure, crois-moi. Je n'y ai pensé qu'à la dernière minute…

Amir Et qu'est-ce que tu aurais fait si je t'avais dit que je n'avais pas faim ? Tu aurais commandé un repas pour toi toute seule ? Ou si j'avais insisté pour passer commande à un autre restaurant ?

Naomi Alors… alors on aurait commandé ce que tu voulais. Je n'étais pas obligée de le voir ce soir. Je n'étais pas pressée.

Amir Mais tu le voulais vraiment.

Naomi *Elle prend le temps de réfléchir avant de répondre, presqu'en chuchottant.* Oui.

Amir Tu es amoureuse de lui ?

Naomi Mais non, mais non, ce n'est pas… Oui. Un peu. Enfin, je l'étais. Pour ce qui est de maintenant, je ne sais pas. Je… je suis carrément pathétique, berk.

Amir Non, Naomi… tu ne l'es pas. Tu es seulement une personne avec des sentiments. Comme tout le monde.

Naomi Je suis complètement idiote. Et en plus je lui ai même dit… bon appétit… Il a senti que c'était une embrouille. Maintenant il doit penser que je suis une allumeuse. Qu'est-ce que je suis conne.

Naomi commence à pleurer.

Amir Allez, arrête, Naomi, tu es loin d'être une idiote, arrête…

Naomi Je suis désolée de t'avoir imposé ça. Tu ne le méritais pas, vraiment. Tu es tellement sympa, et drôle, et agréable. Je ne voulais pas te blesser. Tu peux partir, maintenant. Ça va aller, je vais me débrouiller…

Amir Non non, je ne veux pas te laisser comme ça.

Amir se lève et lui amène un paquet de mouchoirs de la cuisine. Elle en prend pour se moucher et s'essuyer les yeux.

Naomi Demain tu pourras raconter que tu as eu sur Tinder un rencart cauchemardesque, que la fille a commencé à pleurnicher en plein milieu… Ça aussi ça fera une bonne histoire.

Amir Je crois que je vais m'en tenir à l'histoire du café et du croissant.

Naomi pouffe de rire tout en se mouchant.

Amir Raconte-moi ce qu'il y a eu entre Nadav et toi.

Naomi Ça suffit, j'ai assez abusé de ton temps ce soir, sans parler de l'atteinte à ton honneur…

Amir Ça me ferait plaisir de t'entendre.

Naomi *Après un peu d'hésitation :* Eh bien… nous nous sommes rencontrés un jour à l'arrêt de bus. Nous attendions tous les deux la ligne 5… qui n'arrivait pas. Nous avons commencé à nous énerver. Et le 5 n'arrivait toujours pas. Alors nous avons largement eu le temps de parler. Il riait de ce que je lui disais, ce qui ne m'arrive pas très souvent. Le bus est enfin arrivé et nous avons continué à parler et… je pensais qu'il était exactement le type de garçons qui n'auraient jamais un regard pour moi. En définitive, nous

avons échangé nos numéros de téléphone. Nous nous sommes retrouvés autour d'une bière. C'était magique. J'avais toujours rêvé que cela se passe comme ça. Ensuite il m'a raccompagné à la maison. Nous nous sommes embrassés. Nous pensions qu'il commençait à pleuvoir mais c'était de l'eau qui gouttait des climatiseurs. Nous nous sommes revus quelques jours plus tard. Là encore, c'était vraiment génial. Nous avons couché ensemble. Je n'étais pas certaine d'être prête à le faire au deuxième rendez-vous à peine, mais je ne voulais pas le faire fuir. Après il a arrêté de m'envoyer des messages… Au début j'ai pensé qu'il voulait simplement prendre notre relation à la légère, alors je lui ai accordé cette liberté. Mais beaucoup de temps a passé. Et il ne répondait pas à mes coups de fils. Au final, je l'ai attendu un soir à côté de l'endroit où il travaillait. Et il m'a fait honte. Il m'a dit que je ne savais pas accepter un refus. Bien qu'à aucun moment il ne m'ait dit qu'il voulait arrêter. Et… je pense qu'il est un peu perturbé, et qu'il fait une erreur. Qu'il suffirait qu'on passe un moment ensemble et qu'on parle une fois seulement… il regretterait que ce soit fini entre nous… Et… je sais que c'est complètement idiot, mais je pense vraiment que… que ça pourrait marcher. Il faut juste qu'il me donne une chance. Il ne nous a pas donné l'occasion d'essayer.

Amir Je m'excuse par avance de devoir être si critique maintenant… mais tu comprends à quel point ce type est minable, non ? Il n'y a pas de problème à ne pas vouloir continuer à sortir avec une fille, mais faire du *ghosting*, c'est cruel.

Naomi Je ne pense pas qu'il soit minable. Je crois qu'il est seulement perturbé…

Amir Non, Naomi, rentre-toi bien ça dans la tête – ce type est un pourri. Au lieu de mettre un terme à votre relation comme un homme, il préfère ce conduire avec toi d'une manière abjecte. C'est un froussard. C'est ce qu'il y a de pire, chez un homme.

Naomi Amir, je crois que tu exagères.

Amir Je comprends que tu aies encore des sentiments pour lui, mais il faut absolument que tu te l'enlèves de la tête. Il ne vaut pas la peine que tu lui consacres une minute de plus.

Naomi Non, tu ne comprends pas, le problème ne vient pas de lui. Le problème est chez moi.

Amir se rapproche d'elle.

Amir Je sais très bien ce que tu ressens. Mais c'est totalement faux.

Naomi Ce n'est pas seulement à cause de Nadav. C'était pareil avec tous les garçons qui sont sortis avec moi, même un tout petit peu. Il y a quelque chose en moi qui fait qu'ils n'ont pas envie de rester.

Amir Mais Naomi, tu es jeune, c'est quoi, vingt-cinq ans ? C'est rien.

Naomi Toute mes copines ont eu au moins une relation sérieuse jusqu'à maintenant. Si ce n'est pas deux ou trois. Chez moi, ça tient au maximum un mois. Et encore, c'était au mois de février, qui est le plus court de l'année.

Amir Cela ne signifie pas qu'il y a quelque chose qui cloche chez toi. Cela veut seulement dire que… je ne sais pas, que le concours de circonstances d'ordre cosmique qui devrait nous amener à rencontrer exactement la personne qui au même moment exactement voudrait être avec nous ne s'est tout simplement pas encore produit pour toi.

Naomi Il ne s'est pas produit parce que je ne suis pas assez bien, ou pas assez intéressante, ou spéciale, ou drôle. C'est tout le contraire. Je suis pathétique, ennuyeuse, et de fait, plutôt raciste…

Amir Je ne sais pas comment t'expliquer à quel point tu te trompes…

Naomi Tu sais quoi ? Une des plus grandes tragédies de l'être humain, c'est que tu dois t'habituer à n'être que toi-même jusqu'à la fin de tes jours. Te lever tous les matins avec la même gueule, avec la même voix, avec la même pointure de chaussure, avec les mêmes aigreurs d'estomac, les mêmes problèmes d'acné. Te retrouver toujours à la même hauteur à côté de l'évier, toujours poser les pieds à terre de la même façon en marchant. Parfois je passe dans la rue et je vois soudain une jeune fille qui n'est vraiment pas moi. Une fille racée, qui se tient droite, avec de longues jambes. Son teint est uni, ses cheveux sont fournis et

elle peut les ramasser négligemment avec un clip sans avoir l'air d'une droguée au cristal meth. Elle porte des vêtements qui lui vont parfaitement. Sans échanger un seul mot avec elle, je sais qui elle est et qu'elle a trouvé sa place dans le monde, face à elle-même, face aux autres, qu'elle n'a pas de grands doutes. Moi, je saute d'une personnalité à une autre au moins quatre fois en une heure. Mon armoire est pleine de vêtements de styles différents que j'ai achetés sur un coup de tête depuis la Première. Parfois j'ai envie de prendre l'apparence d'un personnage d'une série télé des années 50, d'autres fois d'une hipster attablée à *Nehama VaHetsi*, ou encore de ressembler à une déléguée à un congrès international qui n'applaudit que du bout des doigts et parvient à boire son verre de Cabernet sans abîmer son rouge à lèvres. J'ai du mal à m'enfermer dans la seule Naomi que je suis. Quand je vois ces filles si bien définies, et quand bien même il est clair qu'elles ont un défaut, qu'elles en sont pleinement conscientes et qu'elles savent l'exploiter à leur avantage – ou bien qu'elles l'acceptent comme une partie importante de l'image d'ensemble –, j'ai envie d'aller vers elles et de leur demander : « Salut, les filles, comment vous l'avez su ? » Qui le leur a appris ? Moi, personne ne m'a rien appris. Ce n'est pas possible que cela vienne de manière naturelle. C'est impossible qu'elles aient toujours su comment appliquer exactement leur eye-liner et comment s'éclater dans les soirées. Ce n'est pas une qualité innée, c'est forcément acquis. Ou alors j'ai raté le coche. Comment a-t-elle réussi à faire pour que ses cheveux s'accordent exactement à la forme de son visage, et qu'elle puisse porter des baskets avec une robe et que ça sorte super, alors que moi, mon Dieu, quand j'essaie de le faire, j'ai l'air de jouer un second rôle dans un film de collégiens. Peut-être qu'il y a des gens pour qui ça marche, et des gens pour lesquels ça ne marche pas. Pour moi, on s'en doute, ça ne marche pas.

Naomi prend une profonde inspiration, boit une gorgée de bière puis finit la bouteille. Amir la regarde avec étonnement. Elle repose la bouteille de bière et le regarde. Amir s'approche d'elle subitement et l'embrasse. Au début Naomi en est surprise et son

corps se contracte, mais petit à petit, elle se détend et s'abandonne au baiser. Après quelques instants, leurs lèvres se séparent. Naomi sourit et baisse les yeux.

Naomi C'était pour quoi, en fait ?

Amir Cela faisait longtemps que je n'avais pas entendu quelqu'un me parler avec autant de franchise. Alors je suppose que c'était en guise de remerciement.

Naomi Les choses à ne pas faire au cours d'un premier rendez-vous – s'embarquer dans un monologue sur l'inconfort à être qui tu es.

Amir J'aurais bien aimé que toutes les filles me disent ça lors de notre premier rendez-vous.

Naomi Tu ne me le dis pas parce que tu as pitié de moi ?

Amir Non. Je… je n'ai pas pitié de toi. Je ressens exactement ce que tu ressens. Tout comme toi.

Naomi Comment c'est possible ?

Amir De n'être que moi-même jusqu'à la fin de mes jours… c'est déprimant. Peu importe où je vais et ce que je fais, je reste toujours le même Amir. Je ne pourrai jamais être Nadav. Ou Brandon. Mon accent arabe me trahira toujours. Ce sont de petites choses, tu sais. Au bureau, je ne suis pas comme tous les employés, je suis l'employé arabe. On me traite correctement, en général, ce n'est pas la question. Mais c'est simplement que je resterai toujours celui qui est un peu différent. Les parents de mon ex ne se sont pas demandés si j'étais un type bien ou si je rendais leur fille heureuse. Ils m'ont jugé en fonction de mon degré d'arabité. Sur une échelle d'un à dix, j'aurais dû être le plus près possible de « un » et le plus loin possible de dix. Je suis toujours resté l'ami arabe d'Elinor. Pas l'ami qui travaille dans le Hi-Tech, l'ami pianiste ou l'ami rigolo. Et même pas tout juste « l'ami » d'Elinor. Parfois j'ai envie de me lever un matin et pour un jour seulement, d'être tout à fait un autre homme, réellement. De vérifier comment mon entourage me considère, comment c'est de se fondre entièrement dans la société israélienne. De sentir que j'en fais partie, pour la première fois. Parce que j'ai le sentiment que je n'appartiens pas à la société arabe, je suis trop israélien

pour ça, et je n'appartiens pas non plus à la société israélienne car je suis trop Arabe. Toujours entre les deux. C'est pour ça que j'essaie sans cesse de plaire, peu importe à qui. Rien que plaire, plaire, plaire. Je voudrais arrêter mais je n'y arrive pas.

Naomi Ça doit être très difficile à vivre. Je suis vraiment désolée pour toi.

Amir Ouais… Tu connais le film *Freaky Friday* ?

Naomi Oui, avec Lindsay Lohan. Quand la mère et la fille échangent leurs corps.

Amir Oui… C'est mon rêve.

Naomi *Elle éclate de rire.* Le mien aussi ! Je rêve d'échanger ma place pour un moment avec celle d'une de ces filles tellement bien dans leur peau.

Amir Tu n'as pas besoin d'être qui que ce soit d'autre, à mon avis.

Naomi Bof… ce n'est pas que j'ai vraiment le choix.

Amir Pas vraiment. Et c'est peut-être une chance.

Naomi Je m'excuse à nouveau, au sujet de Nadav. C'était idiot de ma part. Je ne sais pas ce qui m'est passé par la tête.

Amir Ne t'excuse pas. Je comprends.

Naomi Disons que… je voulais vraiment qu'il ait envie de ressortir avec moi.

Amir Je te l'ai déjà dit. Rencontrer la bonne personne c'est… c'est comme le hasard aux dominos. Nous nous ne nous rendons pas compte de la chance que nous avons, quand cela nous arrive, mais c'est une chance sur un million.

Naomi Je suppose que tu as raison… Il faut par hasard passer dans la rue au moment où par hasard le chien de quelqu'un s'est échappé alors que ce quelqu'un est un célibataire et qu'il est aussi super canon et que ce quelqu'un convient à la personne que tu es.

Amir Oui, ou alors… disons que juste au moment où tu n'as plus de lait de coco, tu vas juste à l'épicerie du coin, et juste à ce moment-là il ne reste plus qu'une bouteille de lait de coco sur l'étagère, et juste quelqu'un d'autre allait la prendre, et c'est justement cette personne célibataire qui te convient exactement, à toi telle que tu es.

Naomi Ou rencontrer quelqu'un sur Tinder. Ça marche aussi.

Amir Oui, c'est aussi une possibilité.

Ils rient tous les deux, puis ils se sentent un peu gênés.

Naomi Tu as faim ? Ce resto est vraiment pas mal du tout. Leur truc c'est qu'ils changent tous les jours leur menu et qu'ils t'envoient les trois plats qu'ils ont.

Amir Oh, qu'est-ce que j'en ai marre, de Tel Aviv. Allez, donne.

Naomi rit. Elle pousse vers Amir sa portion et ils commencent à manger. Ils se regardent l'un l'autre et sourient.

Rideau.

השף של המדינה

דורון רכליס

דמויות:

יולי *– צעירה רגישה, אמביציוזית ומלאת אנרגיה. עוזרת הפקה בתכנית הריאליטי "השף של המדינה".*

אמל *– אישה חזקה, משפחתית ומחוברת למסורת. מתמודדת בגמר של תכנית הריאליטי "השף של המדינה".*

חיים *– גבר שורשי, אסרטיבי והישגי. מתמודד בגמר של תכנית הריאליטי "השף של המדינה*

סט הצילומים של תוכנית הריאליטי "השף של המדינה". שני מתמודדי הגמר עסוקים בקדחתנות על מנות הגמר שלהם. יולי, התחקירנית הראשית עומדת בין שתי עמדות המתמודדים ומכריזה בקול:

יולי: עשרים דקות לסיום מנות הגמר שלכם.
(באוזנייה) אוקיי, הודעתי להם – רק תיזכרו לצלם אחר כך השלמה של אחד השופטים צועק את זה... כן, אין בעיה, דואגת לזה.
(פונה לצלם) תן לי שוט של השעון. *(לקונטרול)* תכוונו אותו לעשרים דקות. מעולה. יש לכם את זה? מעולה.

האור על אמל, המתמודדת הערביה בגמר.

אמל: את המפתול למדתי להכין מסבתא שלי. היה לה את התיבול המיוחד שלה של הקמח והיא הייתה מתעקשת על המידות המדויקות שלה והמתכון המדויק שלה. אף אחד לא הכין מפתול כמו סבתא שלי. אפילו אני עד היום לא מצליחה לשחזר את הטעם שלה, למרות שאני הולכת בדיוק לפי המתכון שלה. אני חושבת שפשוט היה לה משהו

בידיים – כשהיא הייתה מגלגלת את הגרגירים בין האצבעות שלה – שהיה נותן למפתול שלה את הטעם שרק היא יכלה להוציא.

האור עובר לחיים, המתמודד היהודי.

חיים: אין על פתיתים בכל העולם. מה, היום מכינים את זה במסעדות מישלן הכי יקרות בעולם. קוסקוס ישראלי. ואני, מה, אני מכין את זה לילדים שלי בבית – הכי פשוט שיש – עם ירקות, קצת אבקת מרק – יוצא הכי טעים שיש. הילדים שלי מתים על זה. ואין, הם לא מוכנים לאכול פתיתים של אף אחד אחר – אפילו לא אימא שלהם. רק של אבא. יש דבר יותר טוב מזה? שהילדים שלך רוצים לאכול רק את האוכל שאתה מכין? אין.

חזרה ליולי.

יולי: *(לאוזניה)* הלו? כאילו לא הלו, סליחה, כן, אני שומעת. מה זה? אני יכולה אבל... לא צריך, אני אומרת לכם, עדיף לתת להם פשוט לבשל ולהתמקד במאבק מול השעון. שניהם עושים מנות מסובכות – וידאתי את זה. הם לא יסיימו עד שנייה לפני, אולי אפילו נצטרך לתת להם עוד כמה דקות. לא הרבה, ברגיל. כן, זה שהם עושים מנות שונות זה given – לא צריך להתמקד בזה.

חיים: אני מתחיל להתארגן על לחבר את כל המרכיבים למנה שלי. אם אני לא אתחיל עכשיו, אין סיכוי שאני אספיק. אבל אני גם חייב להיות על הריזוטו שלי אחרת הוא לא ייצא טוב.

אמל: אני מנסה ללהטט בין הבשר שלי בתנור והמפתול שלי כי אני לא רוצה שהדייסה תהיה סמיכה מדי או דלילה מדי.

חיים: האסאדו בתנור נראה טוב וזה מרגיע אותי כי זה היה הדבר שהכי הלחיץ אותי.

אמל: צריך לשמור על המפתול ולהמשיך לערבב אותו כל הזמן. ממש כמו ריזוטו.

יולי: *(לאוזניה)* מה? על מה אתם מדברים? אין סיכוי.

חיים: ברגע שאני אחבר את הבשר וכל השומן ייזל וישתלב בטעמים של הריזוטו – וואי וואי – השופטים יעופו –

אמל: אני מתה על החיבור הזה של מנת בשר טובה עם דייסת המפתול של סבתא שלי – איך שכל הטעמים משתלבים – אי אפשר להפסיק לאכול את זה – אתה רק רוצה עוד מנה ועוד מנה ועוד –

יולי: מה זאת אומרת? אני וידאתי את זה מראש – הם מכינים שתי מנות שונות.

חיים: המרכיב הסודי זה האגוז מוסקט –

אמל: האגוז מוסקט עושה את כל ההבדל –

יולי: הוא מכין אסאדו במשרה על מצע של ריזוטו פתיתים –

אמל: מעל אני אפזר פירורי בטטה מטוגנת בשביל הקראנץ' –

יולי: והיא בשר בבישול ארוך לצד דייסת מפתול עבודת יד –

חיים: וחייב שיהיה איזה קראנץ' במנה אז אני אוהב לפזר רצועות של בטטה מטוגנת –

יולי: אין מצב –

חיים: אין על פתיתים –

יולי: פתיתים זה מה?

אמל: מפתול זה דה בסט –

יולי: מפתול זה כמו –

חיים: פתיתים זה הכי ישראלי שיש.

אמל: מפתול זה מאכל שעובר אצלנו מדור לדור.

חיים: הכי טעים שיש!

אמל: הכי טעים שיש!

יולי: פאק!

פאוזה

מה אתם רוצים שאעשה? יש עוד רבע שעה – איך הם ישנו מנות ברבע שעה? אם נבקש מהם לסדר את המנה אחרת? נקרא לכל מנה בשם אחר – זה הרי הכל עניין של מיתוג. אני לא אומרת שהקהל מטומטם. אתם אומרים שהוא מטומטם? אבל מה לעשות? לא, אל תקראו לשופטים לפה – אני יכולה לעשות את זה. אני יכולה. לא, אני אסתדר, אני אמצא פיתרון. אני אמצא. אל תצעק עליי, אני אטפל בזה. אני אטפל!

חיים: הילד שלי, עידן המתוק הזה, חזר הביתה לשבת, וזה היה סופ"ש שהם היו אצלי, בא אליי והוא אומר לי, "אבא, קרעו לנו ת'תחת השבוע, כל מה שחשבתי עליו זה על הפתיתים שלך". ישר העמדתי סיר והכנתי לו את הפתיתים שלנו. ואני, לי זה מעלה את כל הפעמים שלא הייתי שם בשבילו ביום יום. שלא הייתי שם בשביל להכין לו את הפתיתים כשהוא חזר מבית־ספר, כשהיה לו יום מחורבן... אופס סליחה. אמרתי מחורבן. להגיד שוב? מההתחלה או...? סבבה. כל הפעמים שלא הייתי שם בשבילו כשהוא חזר מבית־ספר, כשהיה לו יום לא טוב, כשהוא נפרד מחברה שלו –

אמל: לראות את סבתא שלי מבשלת זה היה כמו... כמו... כמו תרפיה בשבילי. אני יכולתי שעות לשבת ולראות אותה ממוללת את הגרגירים בין האצבעות שלה. הרדיו היה דולק ואום כולתום הייתה שרה, והיא הייתה עומדת מעל הקערה הענקית הזאת, מערבבת באצבעות שלה את החיטה, מוסיפה קצת מים, וקצת קמח, ומערבבת ועוד קצת מים ועוד קצת קמח – ואני עם הפרצוף שלי בתוך הקערה מסתכלת איך האצבעות שלה מערבבות את הבורגול, מייצרות את המסילות הקטנות האלה בחיטה – ככה לאט לאט עד שהיו נוצרים הגרגירים המופלאים האלה. זה היה מהפנט, איך ש –

יולי: *(קוטעת אותה)* אמל?

אמל: אה? כן?

יולי: *(לצלמים)* תורידו את המצלמה רגע.

אמל: קרה משהו, יולי?

יולי: תמשיכי לעבוד, אל תתני לי להפריע לך.

אמל: אוקיי.

יולי: רק תגידי, איך אמרת שקוראים למה שאת מכינה?

אמל: אין לזה ממש שם. זו מנה שאני –

יולי: לא, אני מתכוונת לזה... לגרגירים האלה – איך אמרת שקוראים לזה?

אמל: זה מפתול.

יולי: מפתול?

אמל: מפתול.

יולי: וזה מה זה, זה כמו פתיתים בעצם?

אמל: פתיתים זה כמו מפתול אם כבר. אבל זה ממש לא אותו דבר.

יולי: אני פשוט הייתי בטוחה שזה איזה מאכל מסורתי שלכם.

אמל: זה באמת מאכל מסורתי שלנו.

יולי: אבל זה כמו פתיתים.

אמל: זה לא – פתיתים זה כמו מפתול. אבל זה ממש –

יולי: ...לא אותו דבר, כן, הבנתי, אבל זה גם קצת כן, לא?

אמל: קצת כן אבל גם ממש לא – למה, מה הבעיה?

יולי: לא, אין בעיה, פשוט... פשוט חיים עושה פתיתים. אז יוצא שאתם עושים מנות די דומות. יש מצב שאת מגישה משהו אחר – איזו תוספת אחרת ליד הבשר שלך?

אמל: לא, אין סיכוי. אני את כל החצי שעה הראשונה של המנה בזבזתי על להכין את המפתול – אני לא יכולה לשנות עכשיו הכל.

יולי: נעשה כאילו נשרף לך או משהו ושהיית חייבת –

אמל: לא, בשום פנים ואופן לא. אין סיכוי שאני אשרוף מפתול – אין סיכוי שאני אהרוס את המנה הזאת – אני עושה אותה כבר שנים – סבתא שלי לימדה אותי איך לעשות אותה – אין סיכוי שאני לא מצליחה להכין אותה.

יולי: אוקיי, אוקיי – תמשיכי כרגיל. *(לצלמים)* תמשיכו כרגיל.

יולי עוברת לחיים.

חיים: הוא היה שוכב על הספה, מגרד את כל הפתיתים השרופים מהסיר ואחרי עשר דקות הייתי מוצא אותו ישן שם, עם הסיר עליו, הכף ביד שלו, כל החולצה שלו מלאה בפתיתים והוא כמו מלאך ש –

יולי: חיים?

חיים: אה? מה קרה?

יולי: *(לצלמים)* תורידו את המצלמה רגע.

חיים: קרה משהו?

יולי: לא, לא, לא קרה כלום. פשוט שמעתי שסיפרת שהיית שורף את הפתיתים וחשבתי –

חיים: לא שרפתי את הפתיתים.

יולי: אבל אמרת –

חיים: הייתי שורף בכוונה בשביל הילד שלי – כי הוא אוהב את זה.

יולי: אוקיי, מעולה. אז מה אתה אומר שנעשה כאילו שרפת עכשיו את כל הפתיתים ואתה לא יכול להשתמש בהם וברגע האחרון, ממש כמו שף אמיתי אתה מצליח לאלתר מנה חדשה לגמרי. זה ייצור דרמה – זה ייראה ממש טוב בטלוויזיה – כולם ממש יתלהבו, אני אומרת לך.

חיים: לא הבנתי.

יולי: אני אומרת אולי תשנה את המנה.

חיים: לשנות את המנה?

יולי: כן, בקטנה, לא משהו רציני.

חיים: לא רציני?

יולי: רק את הפתיתים תחליף.

חיים: אבל הפתיתים זה הלב של המנה.

יולי: אבל יש לך בשר.

חיים: הבשר זה הבשר. אבל הפתיתים זה הלב. משם כל המנה התחילה.

יולי: פשוט –

חיים: מה הבעיה בפתיתים?

יולי: פשוט ה –

חיים: מה, השופטים לא אוהבים פתיתים?

יולי: לא, לא, הם מאוד אוהבים פתיתים. כאילו הם אוהבים פתיתים – לא מאוד, אתה יודע. בכל זאת זה דיי פשוט – לעשות פתיתים.

חיים: לא איך שאני עושה אותם.

יולי: ברור שלא –

חיים: השופטים יעופו על המנה.

יולי: כן, ברור, אין לי ספק, פשוט –

חיים: אני הולך לנצח את הגמר הזה.

יולי: כן, אבל –

חיים: אני חייב לנצח.

יולי: פשוט –

חיים: מה הבעיה?

יולי: אתה ואמל סוג של עושים את אותה המנה אז...

פאוזה – חיים מבין.

חיים: אני לא מוותר. שהיא תשנה, לא מעניין אותי. לא אכפת לי מה תעשו – אני לא משנה את המנה שלי. בטח לא עשר דקות לפני הסוף.

יולי: אנחנו ניתן לך עוד זמן. נערוך את זה ככה ש –

חיים: לא משנה את המנה.

יולי: אבל –

חיים: לא משנה. נקודה.

יולי מתרחקת.

יולי: *(הכריזה)* עשר דקות לסיום.
(לאוזניה) עשר דקות לסיום – הם לא מוכנים לוותר. אף אחד לא מוכן לשנות את המנה שלו – מה אני עוד יכולה לעשות? אז אולי נעשה מזה קטע – אני כבר רואה את הפרומו – "שני עולמות – שני בתים – שני עמים – שני שפים שונים – מנה אחת – מי יזכה – " אני יודעת שזה גמר אבל – אתם לא יכולים לעשות לי את זה. אני כבר התחלתי לעבוד על העונה הבאה. אבל איך הייתי אמורה לדעת שזה אותו דבר? ברור ש... אני מבינה באוכל, זה לא קשור. אני יודעת מה זה פתיתים. ברור שאני יודעת מה זה מפתול – מי לא יודע מה זה. אני יודעת שאתה לא יודע אבל אני יודעת. אני יודעת. בסדר, בסדר, אל תצעק. אני אסדר את זה – אל תדאג. זה עליי – אל תדאג!

אמל: בגלל שאבא שלי לא היה הרבה בבית ואימא שלי הייתה צריכה לצאת ולעבוד כדי לפרנס אותנו אז סבתא הייתה זו שגידלה אותנו בעצם. הזיכרון הראשון שלי זה כשהייתי ילדה קטנה ואני זוכרת שלא אהבתי עוף בכלל. לא הייתי מוכנה לאכול עוף בשום צורה – לא של אימא, לא של אף אחד. וערב אחד, ישבנו לאכול בעיד אל פיטר ושמו לי בצלחת עוף של סבתא. ואז כשסיימתי את העוף ביקשתי עוד חתיכת עוף וכולם ביחד הגיבו, "אווו –

יולי: אמל?

אמל: אה? מה קרה?

יולי: *(לצלמים)* תורידו את ה...

אמל: הכל בסדר?

יולי: ההפקה רוצה שנוסיף איזה טוויסט לפני הסיום ונחשי מה – את נבחרת.

אמל: אני?

יולי: כן.

אמל: למה אני?

יולי: כי את הפייבוריטית לניצחון. אבל זה בינינו, כן? הם רוצים להראות איך את מתגברת על מכשול אחד אחרון כמה דקות לפני הסוף.

אמל: אני לא יכולה עוד מכשול עכשיו – יש לי עוד מלא לעשות ורק עוד עשר דקות. פחות.

יולי: אל תדאגי לזמן – הזמן זה רק המלצה. אז מה את אומרת? שנלך על זה?

אמל: לא –

יולי: מעולה. מה עם הבשר שלך?

אמל: בתנור.

יולי: איך את יכולה להרוס אותו?

אמל: אני לא יכולה.

יולי: ברור שלא. אבל איך אפשר שנעשה שכן?

אמל: הוא כבר מוכן –

יולי: אולי נגיד שהוא יצא יבש מדי?

אמל: אין סיכוי –

יולי: שבישלת אותו יותר מדי –

אמל: זה עושה אותו טוב יותר.

יולי: אז פחות מדי.

אמל: פחות מדי?

יולי: שבישלת אותו פחות מדי.

אמל: זה בשר בבישול ארוך.

יולי: לא מתובל?

אמל: מתובל.

יולי: מתובל יותר מדי?

אמל: מתובל בדיוק במידה.

יולי: התיבול הלא נכון?

אמל: לא נכון?

יולי: לא יודעת – נגיד ששמת פפריקה במקום כורכום?

אמל: את יודעת לבשל?

יולי: ברור.

אמל: ואת מתבלבלת בין פפריקה לכורכום?

יולי: ברור – קרה לי מלא.

אמל: את עיוורת צבעים?

יולי: לא.

אמל: אז איך?

יולי: לא הבנתי.

אמל: בכל אופן, זו תערובת תיבול מיוחדת שהבאתי מהבית.

יולי: אז אולי יצא מלוח מדי? נגיד שאת מאוהבת.

אמל: אני לא.

יולי: לא מלוח מספיק?

אמל: אז פשוט מוסיפים.

יולי: אולי תעזרי לי פה.

אמל: אבל אני לא רוצה.

פאוזה – יולי אובדת עצות.

יולי: טוב, תמשיכי כרגיל.

חיים: כשאימא שלהם ואני נפרדנו, אני לקחתי את זה מאוד קשה. לא התמודדתי טוב עם העובדה שנכשלתי במשהו – שלא הצלחתי לגרום למשפחה הזאת לעבוד. ובמשך הרבה זמן פשוט לא הצלחתי לתפקד. לא בעבודה, לא בבית ולא בתור אבא. וכשסוף סוף יצאתי מזה, הייתי צריך להתמודד עם ההרגשה שאכזבתי את הילדים שלי – שלא הייתי שם בשבילם. והדרך היחידה שיכולתי להראות להם כמה אני אוהב אותם זה דרך האוכל. ככה ניסיתי לפצות על כל התקופה הזאת. אני זוכר שערב אחד, כשסיימנו לאכול, הילי, הקטנה שלי, באה לחבק אותי ואמרה לי –

יולי: חיים?

חיים: אה?

יולי: *(לצלמים)* תורידו.

חיים: מה עכשיו?

יולי: נבחרת!

חיים: נבחרתי?

יולי: ההפקה רוצה להוסיף לך טוויסט לפני הסוף – מכשול אחרון שתתגבר עליו.

חיים: למה אני?

יולי: כי אתה הפייבוריט – אבל בינינו, כן?

חיים: וואלה.

יולי: כן! אז מה אתה אומר שנשנה את המנה שלך ברגע האחרון?

חיים: לא כבר היינו בקטע הזה?

יולי: כן, אבל אז זה היה בקטע אחר לגמרי.

חיים: את מנסה לעבוד עליי?

יולי: מה פתאום?

חיים: את לא יכולה.

יולי: לא חשבתי לרגע ש –

חיים: ניסית את אותו הדבר על אמל?

יולי: לא ניסיתי שום דבר. גם עליך אני לא –

חיים: אם זה לא הצליח עליה, נראה לך שזה יצליח עליי?

יולי: אני רק עושה מה שהמפיקים אומרים לי –

חיים: אז תגידי למפיקים שאני לא בעניין.

יולי: אבל חיים –

חיים: ואני לא יכול שיפריעו לי עכשיו. זה רגע קריטי במנה ואני חייב –

יולי: למה קריטי?

חיים: צריך שהריזוטו ייצא מדויק. יותר מדי נוזלים – יוצא לא טוב. פחות מדי נוזלים – לא טוב. לערבב יותר מדי – לא טוב. פחות מדי – לא טוב. הכל חייב להיות בדיוק במידה הנכונה. והסוד שלי... אבל אל תגלי לאף אחד, כן? בשתי הדקות האחרונות אני מכבה את האש ומפסיק לערבב. ככה הריזוטו ממשיך להתבשל בדיוק במידה הנכונה מהחום שנשאר במחבת. זה ייצא פגז!

יולי: וואלה.

חיים: וואלה וואלה. אז כמו שאמרתי, אני ממש לא יכול להתעסק עכשיו בשום דבר אחר, אז... איפה שמתי את הפפריקה?

יולי: תיזהר לא להתבלבל עם הכורכום.

חיים: איך להתבלבל? אחד אדום, אחד צהוב.

יולי: *(נופל לה האסימון)* אההה... *(לחיים)* כן, ברור. סתם צחקתי.

יולי מתרחקת.

יולי: *(לאוזניה)* תשמעו, חשבתי על זה. אנחנו לא צריכים לשנות להם את המנות – זה לא יהיה נכון. אני הבנתי משהו. התוכנית הזאת – כל מה שאנחנו עושים פה – המטרה היא לקרב ולא לפלג. פה זה לא הישרדות או האח הגדול. אנחנו לא יכולים לתת לכל התוכניות האחרות האלה להשפיע עלינו לרעה – אנחנו לא כמוהם. אנחנו טובים יותר. אנחנו מתעסקים פה באוכל. איזה דבר יש בעולם הזה – בארץ הזאת – שמקרב יותר מאוכל? זה הדבר היחיד שמשותף לכולנו. זו השפה שמחברת בינינו. מי לא אוהב לאכול? מי לא אוהב שטעים לו? כולנו יושבים עם המשפחה סביב שולחן האוכל, נהנים לבשל ביחד, החגים של כולנו סובבים סביב אוכל. אנחנו עומדים ביחד בתור לפלאפל, חולקים יחד מנה של חומוס, מנגבים מאותה הצלחת. מה זה משנה אם חלק מאתנו אוהבים עמבה וחלק לא, אם חלק שמים חריף וחלק לא, עם טחינה, בלי טחינה – מה שחשוב זה שבסופו של דבר הכל נכנס לאותה הפיתה. הפיתה היא מה שמאחד אותנו. אנחנו כולנו גרים באותה הפיתה. אז למה להתכחש לזה? למה לייצר הבדלים איפה שאין? אז המנות שלהם דומות – אז מה? זה מה שאנחנו – דומים. זה מה שכל כך יפה בארץ שלנו אז למה לברוח מזה? אני אומרת בואו נחגוג את זה – זה מה שהקהל רוצה. לא פילוג ושנאה אלא איחוד וקירוב לבבות. אז מה אתם אומרים? שנלך על זה? אה? מה קרה, אתם בהלם? אין לכם מה להגיד? הלו? הלו? *(קולטת שהמכשיר שלה היה כבוי)* שיט! מה, לא שמעתם אותי? מה קרה? לעמדה של אמל? אוקיי, אני הולכת.

ניגשת לאמל.

יולי: אמל, הכל בסדר?

אמל: לא, הכל לא בסדר. אני לא מבינה מה קרה לדייסת מפתול שלי. משהו לא מסתדר פה. ועשיתי הכל לפי המתכון של סבתא. אני לא יודעת אם זה ייצא טוב ויש רק עוד ארבע דקות. אני לא הפסקתי לערבב את זה ואני לא מבינה מה קורה – זה לא כמו שזה אמור להיות.

יולי: האש עדיין דולקת?

אמל: ברור שדולקת – מה הקשר?

יולי: אממ...

אמל: אני לא מבינה.

יולי: כן, גם אני לא. זה היה נראה שהכל בסדר. מה תעשי?

אמל: לא יודעת, אני חייבת לאלתר משהו. זה נהיה עיסה – אני בקושי יכולה לערבב את זה כבר.

יולי: את יכולה להגיש רק את הבשר?

אמל: מה פתאום? רק בשר זה לא מנה – השופטים לא יקבלו את זה.

יולי: אז אולי –

אמל: אני חייבת לאלתר משהו – אני לא יכולה לדבר עכשיו.

יולי: או... אוקיי.

יולי מתרחקת.

יולי: *(מכריזה)* דקה לסיום מנות הגמר.
(לאוזניה) כן, היא נתקלה באיזו בעיה אבל נראה לי שהיא מצליחה לאלתר משהו. כן, ברור. תודה. כן, אמרתי לכם שאני אפתור את זה. אה שטויות, זו העבודה שלי. תודה. אוקיי, כן, נשמע מעולה – ארנצ׳יני מפתול עבודת יד לצד בשר בבישול ארוך – אני אעביר את זה לפוסט. תודה, תודה. היה יום קשה, כן, אבל עברנו את זה. טוב, אני מתחילה את הספירה לאחור. תודה.
(מכריזה) עשר, תשע, שמונה, שבע, שש, חמש, ארבע, שלוש, שתיים, אחת.

המתמודדים ויולי על הפלור, ממתינים להחלטת השופטים. יולי ניגשת לאמל.

יולי: אמל?

אמל: אה?

יולי: רק רציתי להגיד לך כל הכבוד. ממש.

אמל: בסוף קיבלת את מה שרצית, מה?

יולי: אממ... לא בדיוק. אני רק ממלאת הוראות, את יודעת.

אמל: אני יודעת. מקווה שזה יהיה מספיק טוב.

יולי: אני בטוחה שיצא לך טעים. זה היה נראה מעולה.

אמל: סבתא שלי הייתה מתאכזבת.

יולי: לא...

אמל: לא שמרתי על המתכון שלה.

יולי: בסדר, לפעמים חייבים לשנות קצת את המתכון. זה חלק מהעניין.

אמל: אני עדיין לא מבינה מה עשיתי לא בסדר.

יולי: העיקר שיצאה לך מנה מדהימה בסוף. מנה שהיא שילוב בין סבתא שלך לבינך.

אמל: תודה, יולי – את ממש מתוקה.

יולי ניגשת לחיים.

יולי: חיים?

חיים: כן?

יולי: רק רציתי להגיד כל הכבוד. עמדת במשימה הזאת בגבורה.

חיים: תודה – תודה רבה. מקווה שזה יעזור לי לנצח –

יולי: תיכף נדע.

חיים: שהילדים יהיו גאים בי.

יולי: אני בטוחה שהם יהיו.

חיים: תיכף נדע.

יולי: גם אם לא תנצח, הם גאים בך.

חיים: אני רוצה שהם ילכו לבית־ספר, לצבא, שיסתובבו ברחוב וכולם יגידו להם, "היי, אתם הילדים של חיים – איזה כבוד. איזה אבא יש לכם", והם יהיו גאים.

יולי: אני בטוחה שהם יהיו גאים בכל מקרה.

חיים: כן...

פאוזה

יולי: אצלך הכל הלך חלק? לפי התכנון?

חיים: כן.

יולי: כי אצל אמל היה לנו איזה קרייסס.

חיים: ברור שהיה.

יולי: למה ברור?

חיים: אמרת לה לכבות את האש ולא לערבב?

יולי: מה?

חיים: מה שאמרתי לך – שבשתי הדקות האחרונות צריך לכבות את האש ולא לערבב. נשרף לה המפתול?

יולי: לא, אני לא... רגע, לא הבנתי – זה לא היה הסוד שלך למנה?

חיים: מה פתאום. אמרתי לך את זה כדי שתגידי לה. הרי רצית שיהיו שתי מנות שונות. ואם נשרף לה המפתול אז מן הסתם יהיו שתי מנות שונות.

יולי: אבל –

חיים: ככה אני שורף לילדים שלי את הפתיתים שהם כל כך אוהבים. מכבה את האש ונותן ללמטה להישרף מהחום שנשאר.

יולי: אז בעצם ניסית –

חיים: אני חייב לנצח. חייב.

פאוזה

יולי: *(לאוזניה)* הלו? כן, כן, אני פה. אוקיי, אגיד להם.
השופטים הגיעו להכרעה. תהיו מוכנים להכרזה.

המתמודדים עומדים זה לצד זה וממתינים להכרזה. יולי בצד – עדיין בהלם.

שופט: *(מבחוץ)* והזוכה ב"שף של המדינה" הוא...

חושך.

أفضل طاهي في الدولة

دورون رَخلين

الشخصيات

يولي: شابّة خصاصة وطموحة وحيوية. مساعدة الإنتاج في برنامج الواقع أفضل طاهي في الدولة

امل: إمرأة قوية ذات توجه عائلي ومرتبطة بالتقاليد. متسابقة في المرحلة النهائية من برنامج الواقع أفضل طاهي في الدولة

حاييم: رجل متجذر وحازم وطموح. متسابق في المرحلة النهائية من برنامج الواقع أفضل طاهي في الدولة.

خشبة التصوير لبرنامج الواقع "أفضل طاهي في الدولة". ينشغل المرشحان النهائيانٍ بشدّة في تحضير أطباق النهاية. تقف يولي، مساعدة الإنتاج بين موقعَي الطهي مُعلنةً بصوت عالٍ:

يولي: 20 دقيقة لإنهاء أطباق النهاية.
(في سماعة الأذن) أو. كي. أخبرتهما – ولكن لا تنسوا التصوير بعد ذلك للتكملة صوت أحد القضاة الذي يصيح هذه الجملة . . . . نعم، لا مشكلة، على عاتقي.
(متوجهة إلى المصوِّر) أعطِني شوت على الساعة (إلى فريق التحكم) قمتم بها؟ عال!
الضوء على أمل، المتسابقة العربية في المرحلة النهائية.

أمل: تعلمت تحضير المفتول من جدتي. كانت تستعمل البهارات الخاصّة بها للطحين وكانت تصرّ على الكميات الدقيقة والوصفة الدقيقة والخاصّة بها. ولا واحد كان يحضر المفتول مثل جدّتي. وأنا أيضا حتى اليوم لن أنجح

في الوصول إلى مذاقها على الرغم من أنني أتبع وصفتها بالضبط. أعتقد أنّها كانت تمتلك شيئًا في يديها – حين كانت تقوم بتدوير الحبوب بين أصابعها – مما كان يمنح المفتول المذاق الخاص الذي لم يقدر أحد غيرها على إخراجه.

تنتقل الأضواء إلى حاييم

حاييم: لا شيء مثل الپتيتيم، في العالم كله. تقوم بتحضيرها اليوم في أغلى مطاعم ميشلين في العالم. الكسكس الإسرائيلي. وأنا، يعني، أقوم بتحضيرها للأولاد في البيت – أسهل شيء – مع الخضار، القليل من مسحوق الشوربة – فيش ألذّ منه. أطفالي يموتون عليه. ولا، هم لا يأكلون الپتيتيم من صنع أي شخص آخر ولا حتى أمهم. فقط من بابا. هل هناك أي شيء أحلى من ذلك؟ من أن أطفالك يريدون أن يأكلوا الطعام الذي تصنعه أنت فقط؟ فيش!

العودة إلى يولي.

يولي: (إلى السماعة) هالو؟ يعني، لا هالو، عفوا، نعم، سامعة. شو هادا؟ استطيع ولكن. . . فيش حاجة، استمعوا، الأفضل أن نعطيهم يقومون بالطهي والتركيز على المنافسة مع الساعة. كلاهما يقوما بتحضير الأطباق المعقدة – لقد تأكدت من هذا. لن يستطيعا بالإنهاء من التحضير حتى الثانية الأخيرة, قد يجب علينا أن نمنحهما بعض الدقائق الإضافية. غير كثيرة، كالعادة. أي، نعم، مجرّد تحضيرهما الاطباق المختلفة هذا من المفترض به – لا حاجة إلى التركيز على هذا البعد.

حاييم: أبدأ في الاستعداد لربط جميع مركّبات الطبق. إذا لم أبدأ الآن فلن أخلص منها في الوقت. ولكن يجب أن أدير بالي بالريزوتو أيضًا، كي لا يخرب.

أمل: أحاول التوفيق بين اللحم في الفرن والمفتول، فلا أريد أن يكون الطبق سميك جدًا أو سائل أكثر من اللاز.

حاييم: الأسادو في الفرن يبدو جيدًا وطمأنني لأن هذا كان أكثر ما كنت قلقًا فيه.

أمل: عليك أن تدير بالك على المفتول وتواصل الخلط كل الوقت، مثله مثل الريزوتو.

يولي: (إلى السماعة) شو؟ عما بتحكوا؟ فيش ممكن!

حاييم: بمجرد أن أضيف اللحم وكل الدهون تسيل وتمتزج بمذاق الريزوتو – واو واو! – سيطيروا الحكام –

أمل: أموت على هذا المزيج بين قطعة اللحم الجيد وعصيدة مفتول الذي تعمله جدّتي – واو لها من مختلف المذاقات – لا يمكن التوقف عن تناولها – لا تريد إلا حصة إضافية وبعدها أخرى –

يولي: شو يعني؟ لقد تأكدت منها مسبَقًا – يهما يقومان بطبقين مختلفتين.

حاييم: المركِّب السري هو جوزة الطيب –

أمل: جوزة الطيب هي التي تصنع الفارق –

يولي: هو يحضر الأسادو بالمرينادا على ريزوتو پتيتيم –

أمل: وفوق سأرشّ فتات من البطاطا الحلوة المقلية من أجل الكرانتش -

يولي: وهي تحضر اللحم بالطهي المطوَّل مع المفتول المصنوع باليد –

حاييم: ويجب أن يكون نوع من الكرانتش في هذا الطبق فأحب رشّ شرائط من البطاطة الحلوة المقلية –

يولي: لا بالمرّة –

حاييم: فيش زي البتيتيم –

يولي: البتيتيم – ما هي؟

أمل: المفتول لا هو إلا دي بيست!

يولي: المفتول مثله مثل-

حاييم: ألپتيتيم هي الشيء الأكثر إسرائيليًا.

أمل: المفتول هو الطبق الذي ينتقل لدينا من جيل لآخر.

حاييم: لا ألذّ منها!

أمل: لا ألذّ منها!

يولي: فاك!

وقفة

شو بدكم أعمله؟ بقي ربع ساعة – كيف يمكنهما تغيير الأطباق خلال ربع ساعة؟ هل نطلب أن يقومان بترتيب مختلف للطبق؟ هل نسمي كل طبق باسم مختلف – فهذا ليس إلا مسألة تحديد الماركة. لا أقول أن المتفرجين هبل. انتم تقولون إن المتفرجين هبل؟ أيش اعمل؟ لا! لا تستدعون الحكام – أنا استطيع أن أعمله. أستطيع. لا، أدبر حالي، لقد أجد الحلّ. لقد أجده. لا تصرخ في وجهي، سأعتني بذلك! أنا أعالجها!

حاييم: إبني، عيدان هذا العمر الحلو، رجع إلى المنزل لإجازة يوم السبت, كانت هذه عطلة نهاية الأسبوع التي قضى فيها الأولاد معي. فجاء يقول لي "يابا، مزقوا طزنا هالأسبوع ، وكل ما فكرت فيه كان الپتيتيم التي تحضّرها." وقمت فورًا لوضع القدر على الموقد وعملت له الپتيتيم التي نحبّها. وأنا، هذا دائما يذكّرنا بأنني لم أكن معه يوميًّا. أنني لم أكن معه لتحضير الپتيتيم حين رجع من المدرسة بعد يوم خراء.. . . متأسف! قلت يوم خراء. هل أعيده؟ من البداية أو . . . ؟ صبابا. كل هذه الأوقات التي لم أكن هناك من

أجله، حين رجع من المدرسة، حين كان يومه يومًا سيئًا، حين انفصل من صديقته –

أمل: النظر إلى جدتي تطبخ كان بالنسبة لي مثل . . . مثل . . . العلاج الطبي. كان بإمكاني الجلوس ساعات ومشاهدتها تفرّك الحبوب بين أصابعها. كان الراديو يذيع أم كلثوم تغنّي وهي كانت تقف فوق الجاط الكبير، تخلط القمح في أصابعها، تضيف القليل من الماء وبعض المزيد من الطحين، وتخلط، ومزيد من الماء، وقليل من الطحين – بينما كان وجهي داخل الجاط أتابع أصابعها تخلط البرغل، تنتج الخطوط الصغيرة في القمح، رويدًا، حتى تشكلت الحبوب الرائعة. كان هذا المنظر مذهلا، كيف كانت –

يولي: (تقاطع كلامها) أمل؟

أمل: أه؟ أي نعم؟

يولي: (إلى المصوّرين) أَنزل الكاميرا لحظة.

أمل: هل صار إشي؟ يا يولي؟

يولي: استمرّي بالعمل، غض النظر عني.

أمل: أو. كاي.

يولي: قلي فقط كيف يسمَّى الشيء الذي تقومين بتحضيره،

أمل: الحقيقية ليس له اسم. هذا الطبق الذي –

يولي: لا! أقصد هذا. . . هذه الحبوب – كيف سمّيتها؟

أمل: هذا مفتول

يولي: مفتول؟

أمل: مفتول.

يولي: وهذا، ما هو أصلا، شيء مثل الپتيتيم؟

أمل: الپتيتيم تشبه المفتول، إذا أردنا التدقيق. ولكن في الواقع ليست نفس الشيء.

يولي: كنت متأكدة من أنه طبق تقليدي لديكم.

أمل: صحيح، إنه حقًا طبق تقليدي.

يولي: لكنه مثله مثل الپتيتيم.

أمل: لا - الپتيتيم مثلها مثل المفتول، لكنها حقًا –

يولي: . . . ليس نفس الشيء، نعم، فهمت، ولكن شيئًا ما نفس الشيء، اليس كذلك؟

أمل: شيئًا ما – نعم ولكن بالحقيقة لا – لماذا؟ ما هي المشكلة؟

يولي: لا، فيش مشكلة، فقط أن حاييم يعمل الپتيتيم فالنتيجة أنكما تحضر الأطباق المتشابهة تقريبًا. هل تستطيعين تحضير شيئًا مختلفًا – إضافة أخرى إلى جانب اللحم الذي تقومين بتحضيره؟

أمل: لا، أبدًا. قضيت نصف الساعة الأولى كلها بتحضير المفتول – لا استطيع الآن تغيير كل شيء.

يولي: نعمل كأنه الكل انحرق أو شيئًا مثله فكان لا بدّ لكِ –

أمل: لا، بأي حال من الأحوال لا. لا يمكنني حرق المفتول – لا يمكن أنني أقوم بإفساد هذا الطبق – منذ سنوات اقوم بتحضيره – علّمتني جدّتي كيف يجب تحضيره – لا يمكنني بأي حال من الأحوال أنني لا أنجح في التحضير.

يولي: أو كاي. أو كاي. استمرّي بالعمل. (إلى المصوّرين) استمرّوا بالعمل كالعادي.

يولي تنتقل إلى حاييم.

حاييم: كان مستلقيًا على الاريكة ويكشط البتيتيم المحروقة من القدر وبعد 10 دقائق كنت أراه نائمًا هناك، وقدر الطهي عليه، المعلقة في يده وقميصه كله مغطى بالبتيتيم، وهو مثل الملاك الذي -

يولي: حاييم؟

حاييم: أه؟ شو صار؟

يولي: (للمصوّرين) انزرلوا الكاميرا للحظة.

حاييم: هل حدث شيء ما؟

يولي: لا، لا، ولا إشي صار. يعني، سمعت أنّك قلت إنّك كنت تحرق البتيتيم وخطر لي –

حاييم: لم أكن أحرق البتيتيم

يولي: لكنك قلت –

حاييم: كنت عمدًا أحرق خاصة لطفلي – لأنه يحبّ ذلك.

يولي: أو. كاي. عال! فما بالك نعمل كأنّك قمت الآن بحرق البتيتيم كلها فلا تستطيع في اللحظة الأخيرة أن تستعملها وفي آخر لحظة، مثلك مثل الشيف الحقيقي نجحت في الارتجال على الفور وقمت بتحضير طبق جديد مختلف تمامًا. هذا من شأن إثارة الدراما – هذا قد يبدو جيّدًا على التلفزيون – وأقول لك إنّ الكل يتحمسون.

حاييم: ما فهمت.

يولي: أقول إن ربما تقوم بتغيير الطبق.

حاييم: اقوم بتغيير الطبق؟

يولي: إشي زغير، لا شيء كبير.

حاييم: لا كبير؟

يولي: البتيتيم فقط، تقوم بتبديلها.

حاييم: ولكن البِتيتيم هي قلب الطبق.

يولي: ولكن هناك اللحم.

حاييم: اللحم هو اللحم. ولكن البِتيتيم هي اللب. منها بدأ الطبق.

يولي: الحقيقة أن –

حاييم: أيش مشكلة البِتيتيم؟

يولي: الحقيقة أنّ –

حاييم: يعني، الحكام لا يحبّون البِتيتيم؟

يولي: لا، لا، بل يحبـّون جدًّا البِتيتيم. يعني كأنّهم يحبّون البِتيتيم – لا كثيرًا – أنت تعرف. هي شيء بسيط– تحضير البِتيتيم إشي سهل.

حاييم: لا كيف احضرها أنا.

يولي: طبعًا لا –

حاييم: سيتجنن الحكام من هذا الطبق.

يولي: أكيد، لا شكّ، الحقيقة –

حاييم: أنا رائح أكون الفائز في هذا النهائي.

يولي: نعم، ولكن -

حاييم: يجب أن أفوز.

يولي: ولكن –

حاييم: أيش المشكلة؟

يولي: أنت وأمل تقومان نوعان ما بنفس الطبق ف . . .

وقفة – حاييم يدرك.

حاييم: لن اتخلى. خليها هي تغيّر. لا يهمّني، ليس من شأني ماذا تقومون به – لن أقوم بتغيير الطبق الذي قمت بتحضيره. أكيد لا خلال 10 الدقائق قبل النهاية.

يولي: سنمنحك وقتا إضافيا. وسنقوم بالتحرير كي يبدو –

حاييم: لا إغير الطبق.

يولي: ولكن –

حاييم: لن أغير. نقطة.

يولي تبتعد

يولي: (تعلن بصوت عالٍ) 10 دقائق للانتهاء.

(للسماعة) 10 دقائق للانتهاء – كلاهما ليسا على الاستعداد للتخلي. كلاهما يرفضا تغيير الطبق – ماذا يمكنني أن أعمل إذًا؟ هل نعمل من هذا الوضع مشهد – يمكنني أن أرى الإعلان المسبق – "عالمان – منزلان – شعبان – كلاهما شيف مختلف بعضه عن بعضن – والطبق واحد – من سيفوز – ".

أعرف أننا في نهاية المسابقة ولكن – لا يمكنكما أن تعملا بي هكذا. لقد بدأت بالتحضير للموسم المقبل. ولكن كيف كنت قد أعرف أن الأطباق متشابهة؟ واضح أنّ . . . أفهم بالطعام، لا علاقة لهذا الشيء، أعرف ما هي البِتيتيم وطبعًا أعرف ما هو المفتول – من لا يعرفه؟ وأعرف أنك لا تعرف ولكن أن أعلم. أعرف. بسيدير، بسيدير، لا تصرخ في وجهي. سأحلّ المشكلة. لا تقلق. على عاتقي – لا تقلق!

أمل: أبي، لأنه كان غائبا كثيرًا من البيت وأمي كان عليها أن تخرج للعمل من شان الرزق، كانت جدتي هي التي ربّتنا عمليًا. الذاكرة الأولي في طفولتي، أتذكر أنني ما كنت أحب الدجاج. ما كنت مستعدة آكل الدجاج بأي شكل كان – لا من صنع أمي، لا من صنع أي شخص آخر. وفي أحدى الأمسيات، كانت عيد الفطر, وضعوا لي في الصحن الدجاج الذي قامت بتحضيره جدّتي. وبعد أن خلصت منه طلبت المزيد من الدجاج فكان ردّ فعل الجميع: "أووو"

يولي: أمل؟

أمل: أه؟ شو صار؟

يولي: (للمصورين) أَنزلوا ال. . .

أمل: كل شيء على ما يرام؟

يولي: الإنتاج يريدون أن نضيف لمسة خاصة قبل النهاية وإحرزي ما هي – قاموا باختيارك أنت.

أمل: أنا؟

يولي: نعم.

أمل: لماذا أنا؟

يولي: لأنّك المرشحة للفوز. ولكن هذا بيننا، نعم؟ يريدون إظهار كيف تغلبتِ على العقبة الأخيرة دقائق قليلة من النهاية.

أمل: لا يمكنني أن أهتمّ بعقبة أخرى الآن – لم يعد أمامي الكثير من العمل ولم تبقَ إلا 10 دقائق، أو أقلّ.

يولي: لا تقلقي بشأن الوقت – الوقت ليس إلا التوصية. إذًا، ؟ هل نقوم بها؟

أمل: لا –

يولي: عال! كيف حال اللحم لديك؟

أمل: في الفرن.

يولي: كيف يمكنك أن تفسده؟

أمل: لا استطيع.

يولي: طبعا لا. ولكن كيف يمكن أن نفعل ذلك؟
أمل: هو جاهز -
يولي: ربما نقول إنه خرج جافـًا جدًّا؟
أمل: أبدًا –
يولي: أو إنكِ طبخت وقتًا طويلا، أكثر من المطلوب؟
أمل: هذا يجعله أفضل.
يولي: فأقلّ من المطلوب
أمل: أقلّ!؟
يولي: أنّ الطهي كان أقلّ من المطلوب.
أمل هذا اللحم مطبوخ طويلا.
يولي: بدون البهارات؟
أمل: في بهارات.
يولي: ربما أضفتَ بهارات كثيرة؟
أمل: البهارات بالكمية المناسبة بالضبط.
يولي: البهارات غير الملائمة؟
أمل: غير الملائمة؟
يولي: لا أعرف – ربما نقول أنك أضفت الفلفل الحلو بدل الكركم؟
أمل: هل إللك أي معرفة بالطبخ؟
يولي: طبعا.
أمل: وتخلطين بين الفلفل الحلو والكركم؟
يولي: طبعا – لقد حدث لي كثيرًا.
أمل: هل تعانين من عمى الألوان؟
يولي: لا.
أمل: فكيف؟
يولي: ما فهمتش.
أمل: على كل حال، هذا خليط خاص جئت به من البيت.
يولي: وهل قد يكون مالح جدًّا؟ لنفترض أنّك وقعت بحبّ.
أمل: لا! أبدًا!
يولي: أو ناقص الملح؟
أمل: يمكننا أن نضيف.
يولي: هل تساعديني هنا؟
أمل: لا، لا أريد.

وقفة - يولي في حيرة، لا تعرف كيف تتصرف.

يولي: يالا، كمّلي، فيش مشكلة

حاييم: عندما انفصلت من أمهم، تعاملت مع هذا الأمر بصعوبة بالغة. ما استطعت أن أتعامل مع الشعور أنني فشلت في شيء ما، أنني لم أستطع جعل هذه الأسرة تعمل بالطريقة المضبوطة. ولفترة طويلة لم أتمكن من أداء واجباتي، لا في العمل، لا في المنزل ولا بدوري أب. وحين خرجت من هذا الوضع أخيرًا، كان عليّ أن أتعامل مع الشعور بأنني خيبت أمل أطفالي – لأنني ما كنت موجودًا من أجلهم. فالطريقة الوحيدة التي يمكنني من خلالها إظهار مدى حبّي لهم هي الطعام. هكذا حاولت تعويضهم عن كل هذه الفترة. أتذكر ذات مساء عندما انتهينا من الأكل جاءت هيلي، الصغيرة، تعانقي وتقول -

يولي: حاييم؟

حاييم: أه؟

يولي: (للمصوّرين) أنزِلوا!

حاييم: والآن إيش؟

يولي: أنت الفائز!

حاييم: أنا الفائز

يولي: في الإنتاج يريدون إضافة لمسة قبل النهاية – عقبة أخيرة تتغلب عليها.

حاييم: لماذا أنا؟

يولي: لأنّك ال--favorite – ولكن هذا بيننا، أليس كذلك؟

حاييم: والله

يولي: نعم! إذن شو رأيك، نقوم في اللحظة الأخيرة بتغيير الطبق الذي تقوم بتحضيره؟

حاييم: هل لم نكن من قبل في هذه القصة؟

يولي: نعم، ولكن هذاك كان في شيء مختلف تمامًا.

حاييم: هل تحاولي تعملي عليّ إشي؟

يولي: لا أبدًا

حاييم: تقدرش!

يولي: لا، خطر ببالي لحظة أنّ –

حاييم: هل جربتِ نفس الشيء مع أمل؟

يولي: ما جربت ولا إشي. ومعك أيضًا، أنا لا –

حاييم: إذا ما نجحت معها، لماذي تفكّرين أنّك تنجحين معي؟

يولي: أنا لا أقوم إلا بما يقول لي المنتجون –

حاييم: فقولي إذن للمنتجين إنني خارج اللعبة.

يولي: ولكن، حاييم –

حاييم: أما أنا فلا أسمح أن يزعجني الآن في هذه لحظة حساسة في تحضير الطبق فيجب عليّ –

يولي: لماذا حساسة؟

حاييم: ضروري أن يتمّ تحضير الريزوتو بالدقّة. الكثير من السوائل – لن ينجح. أقلّ سوائل من الكمية المطلوبة – لن ينجح. الكثير من الخلط – غير مفيد. القليل منه – لا يفيد هو بدوره. يجب أن يكون كل شيء بالكمية الصحيحة. وبالدقّة. أما السر الخاص بي . .. ولكن لن تكشفيه لأحد، نعم؟ في آخر دقيقتين أطفأ النار وأتوقف عن الخلط. هكذا يواصل الريزوتو في الطهي إلى المستوى الصحيح من خلال الحرارة المتبقية في المقلاة. راح يكون فظيعاً!

يولي: والله!

حاييم: والله والله! فإذن كما قلت، حقًّا لا استطيع الآن القيام بأي شيء آخر، ف . . . أين وضعت الفلفل الحلو؟

يولي: دير بالك ألا تستعمل بالغلط الكركم.

حاييم: كيف أغلط؟ الواحد أحمر والآخر أصفر.

يولي: (تفهم فجأة الرمز) أههه! (إلى حاييم) نعم, طبعًا. كنت أمزح فقط.
يولي تبتعد.

يولي: (إلى السماعة) إسمعوا! فكّرت في الأمر. لا حاجة إلى تغيير الأطباق التي يقومان بتحضيرها – هذا مش مضبوط. فهمت شيئًا. هذا البرنامج – كل ما نقوم به هنا – الهدف منه التقارب لا الانقسام. هذا ليس "هيساردوت" أو "الاخ الأكبر"، لايجوز أن نسمح لجميع هذه البرامج أن تؤثر علينا سلبيًّا – فنحن لسنا مثلهم. نحن أفضل. نحن نتعامل مع الطعام هنا. فأي شيء في العالم – في هذه البلاد – يجعلنا أقرب بعضنا إلى البعض أكثر من الطعام؟ هذا هو الشيء الوحيد المشترك لنا جميعًا، هذه هي اللغة التي تجمع بيننا. من لا يحبّ الطعام اللذيذ؟ كلنا نحب الجلوس حول طاولة الطعام مع الأسرة، نتمتع بالطهي مع بعض. أعياد كلنا تدور حول الطعام. ونقف معًا في طابور الفلافل، ونتشارك طبق الحمص الذي نمسحه من نفس الصحن. ولا فرق إذا أحبّ بعضنا العمبا والبعض الآخر لا، إذا كان البعض يفضل الطعام الحار والبعض الآخر لا، مع الطحنية أو بدون الطحينة. المهم أنّ الكل يدخل في النهاية في نفس خبز الكماج. خبز الكماج هو الذي يجمعنا

مع بعض، كلنا نعيش في نفس خبز الكماج. فلماذا ننكر هذا الشيء؟ لماذا ننتج الاختلافات حيث لا توجد؟ إذا أطباقهما متشابهة – فما بالنا في ذلك؟ هذا ما نحن عليه – متشابهون. هذا هو مصدر الجمال في هذا البلاد فما لنا نهرب منه؟ أنا أقول فلنحتفل به – هذا هو ما يريده االمتفرجون. لا الانفصال والكراهية بل الانسجام وتقارب القلوب. إذًا، شو رأيكم؟ هل نمشي بهذا الاتّجاه؟ أه؟ شو صار؟ أنتم مصدومون؟ ليس لكم ما تقولونه؟ ألو؟ ألو؟ (تدرك أن جهازها كان مغلقًا) شيت! يعني، ما سمعتمني؟ ماذا حدث؟ إلى مكان عمل أمل؟ أو. كي. رائحة.

تقترب من أمل.

يولي: هاي أمل، كل شيء على ما يرام؟

أمل: لا، كل شيء ليس على ما يرام. لا أفهم ماذا حدث مع المفتول الذي حضرته. شيء ما غير مزبوط رغم أنني عملت كل شيء حسب وصفة جدّتي. لا أعرف ما إذا كان سيكون على ما يرام ولم تتبقى إلا أربع دقائق. ما توقفت عن الخلط ولا أفهم ماذا وقع – الطبخة ليست كما ينبغي أن تكون.

يولي: هل النار ما زالت مشتعلة؟

أمل: طبعا مشتعلة – شو العلاقة؟

يولي: همممم. . .

أمل: لا أفهم.

يولي: نعم, ولا أنا. كان يبدو أن الكل على ما يرام. شو بدك تعملي؟

أمل: لا أعرف، يجب أن أجد فورًا حلّا. صار المفتول مثل العصيدة. بالكاد استطيع خلطه.

يولي: هل من الممكن أن تقدّمي اللحم فقط؟

أمل: مستحيل! اللحم لحاله ليس طبقا كاملا فالحكام لن يوافقوا عليه.

يولي: فربما –

أمال: يجب أن ارتجل شيئا ما – لا استطيع أن اتحدث الآن.

يولي: أو. . . كاي.

يولي تبتعد

يولي: (تعلن) دقيقة لإنهاء أطباق النهاية.

(إلى السماعة) نعم، واجهت مشكلة ما ولكن يبدو أنها تنجح في ارتجال شيئا ما. نعم. طبعًا. نعم. لقد قلت لكم إنني أحلّها. أه! يا له من الهراء! هذه هي وظيفتي. شكرا أو. كاي. نعم. يبدو رائعا! أرنتشيني مفتول مصنوع

يدويًّا مع اللحم المطبوخ لفترة طويلة – سانشره في البوست. شكرًا. شكرًا.
كان اليوم صعبا، صحّ، ولكن تجاوزناه. حسنًا، أستدأ بالعدّ التنازلي. شكرًا.
(تعلن) 10، 9، 8، 7، 6، 5، 4، 3، 2، 1.

يقف المتسابقان ويولي على أرض التصوير، ينتظرون قرار الحكام. يولي تتقرب من أمل

يولي: أمل؟

أمل: أه؟

يولي: لا شيء أردت فقط أقول لك كل الاحترام. حقيقة!

أمل: في نهاية حصلتِ على ما أردت، مش هيك؟

يولي: هممم. . . مش بالضبط. لا أقوم إلا بتنفيذ التعليمات، كما تعرفين.

أمل: أعرف. أتأمل أنّه يكون طيب على ما فيه الكفاية.

يولي: أنا متأكدة أنّه خرج لذيذا. كان يبدو رائعًا.

أمل: لقد كانت جدّتي تشعر بخيبة أمل.

يولي: لا. . .

أمل: لم أحافظ على وصفتها.

يوليو: بسيدير، مرّات يجب إدخال شيئًا من التعبير في الوصفة. هذا جزء لا يتجزأ من الصفقة.

أمل: ما زلت لا أفهم الخطأ الذي ارتكبته.

يولي: المهمّ أنّ الطبق رائع. الطبق الذي ليس إلا المزيج من جدتك وأنتِ.

أمل: شكرًا يولي – ما أحلاك، حقًّا.

يولي تقترب من حاييم

يولي: حاييم؟

حاييم: أي نعم؟

يولي: أردت فقط أن أقول كل الاحترام. لقد قمت بهذه المهمّة بشكل بطولي.

حاييم: شكرا – شكرا جزيلا. أتمنى أنه يساعدني في الفوز –

يولي: سنعرف قريبًا.

حاييم: كي يفتخر الأطفال بي.

يولي: أنا متأكدة في ذلك.

حاييم: سنعرف قريبًا.

يولي: وحتى لو لم تفز، هم فخورون بك.

حاييم: أريد أنهم يذهبون إلى المدرسة، إلى الجيش، أن يسيروا في الشارع والجميع يقولون لهم " يا أنتم، أنتم أولاد حاييم – يا له من شرف، يا له من أب" فسيكونون فخورين.

يولي: أنا متأكدة أنّهم سيكونون فخورين على كل حال.

حاييم: صحّ.

وقفة

يولي: هل سار معك كل شيء بسلاسة؟ وفقًا للخطة؟

حاييم: نعم.

يولي: لأنه مع أمل واجهت نوع من الأزمة.

حاييم: من الواضح أنه كان كذلك.

يولي: لماذا واضح؟

حاييم: هل قلتِ لها أن تطفأ النار وتتوقف من الخلط؟

يولي: أيش؟

حاييم: لقد قلت لكِ – في دقيقتين الأخيرتين يجب إطفاء النار وعدم الخلط. هل انحرق المفتول؟

يولي: لا، أنا لا. . .لحظة، ما فهمت – هل ليس هو سرّك أنت في الطبق؟

حاييم: لا بالمرّة. قلته لك كي تخبرينها أنت. ولكن أنت على كل حال أردت طبقين مختلفين. وإذا انحرق لها المفتول فمن المحتمل أن يكون الطبقان مختلفين.

يولي: ولكن –

حاييم: هكذا احرق أنا لأطفالي اليتيتيم التي يحبونها كثيرًا. أطفأ النار وأخلي القسم التحتاني ينحرق من الحرارة المتبقية.

يولي: يعني أنت حقًا أردت –

حاييم: ضروري أن أفوز! ضروري!

وقفة.

يولي: (للسماعة) هلو؟ نعم، نعم، أنا هنا، أو كاي، سأخبرهم توصل الحكام إلى القرار. كونوا حاهزين للإعلان.

يقف المتسابقان جنبا إلى جنب، منتظرين الإعلان. يولي تقف على بعد ما – لم تزل بحالة صدمة.

الحاكم: (من الخارج) والفائز بلقب أفضل طاهي في الدولة هو . . .

الظلام على خشبة المسرح

Le Chef national

Doron Rechlis

Personnages :

***Youli** – une jeune femme sensible, ambitieuse et pleine d'énergie. Assistante de production de l'émission de téléréalité « Le Chef national ».*

***Amal** – une femme forte, très liée à sa famille et aux traditions. Finaliste de l'émission de téléréalité « Le Chef national ».*

***Haïm** – un homme tenace, assertif et compétitif. Finaliste de l'émission de téléréalité « Le Chef national ».*

Le plateau de tournage de l'émission de téléréalité « Le Chef national ». Les deux finalistes sont fébrilement occupés à la préparation de leur ultime plat. Youli, l'animatrice principale, se tient entre les postes des candidats et elle annonce à voix haute :

Youli Il vous reste 20 minutes pour l'achèvement de votre plat final.
À voix basse, au micro de l'oreillette : OK, je les en ai déjà informés – n'oubliez pas de filmer après une séquence de complément où l'un des membres du jury crie ça… Ouais, pas de problème, je m'en occupe.
En s'adressant à un cameraman : Fais-moi un plan sur l'horloge.
À l'oreillette : Placez l'aiguille sur vingt minutes. Super. Vous l'avez ? Génial.
Le projecteur est sur Amal, la finaliste arabe.

Amal Le *maftoul*, c'est ma grand-mère qui m'a appris à le faire. Elle avait un mélange d'épices bien à elle qu'elle ajoutait à la farine, et il fallait respecter des proportions précises. Personne n'a jamais préparé de maftoul comme celui de ma grand-mère. Même moi, aujourd'hui, je n'arrive pas à restituer exactement le goût du

sien, bien que je suive sa recette à la lettre. Je pense que tout simplement, elle avait quelque chose dans ses mains – quand elle roulait la graine entre ses doigts, cela lui donnait une saveur qu'elle seule pouvait obtenir.

Le projecteur se déplace vers Haïm, le finaliste juif.

Haïm Dans le monde entier, rien ne vaut les *ptitim*. Sans blague, on les prépare aujourd'hui dans les restaurants les plus étoilés du guide Michelin. C'est le couscous israélien. Et moi, je les prépare à mes enfants à la maison – le plus simple possible. Avec des légumes, un cube de bouillon, et ça sort super bon. Mes enfants les adorent. C'est sûr, ils refusent de les manger quand ils sont préparés par quelqu'un d'autre – même par leur mère. Rien que les ptitim de papa. Qu'est-ce qu'il y a de mieux que ça ? Que vos enfants ne veulent manger que ce que vous leur préparez ? Il n'y a pas mieux.

Retour du projecteur sur Youli.

Youli *À l'oreillette :* Allô ? Oui, enfin, pas allô, pardon, oui, j'écoute. Quoi ? Oui, je peux, mais… Pas besoin, je vous dis. Il vaut mieux simplement les laisser cuisiner et se concentrer sur la course contre la montre. Ils font tous les deux des plats compliqués, je l'ai vérifié. Ils ne finiront pas avant la dernière seconde, on va peut-être devoir leur accorder une prolongation de quelques minutes. Pas beaucoup, pas plus que d'habitude. Oui, c'est évident, qu'ils font des plats différents, pas besoin de s'alourdir là-dessus.

Haïm Je commence par m'organiser pour lier tous les ingrédients de mon plat. Si je ne m'y mets pas dès maintenant, aucune chance que je finisse à temps. Mais je suis aussi obligé de me concentrer sur mon risotto, sinon il ne sortira pas bien.

Amal J'essaie de jongler entre ma viande, qui est au four, et mon maftoul, parce que je ne veux pas que ça devienne une bouillie trop épaisse ni que ce soit trop liquide.

Haïm L'Assado au four se présente bien, ça me rassure parce que c'était l'étape qui me stressait le plus.

Amal Il faut bien surveiller le maftoul et le remuer sans arrêt. Exactement comme pour le risotto.

Youli *À l'oreillette :* Quoi ? De quoi vous parlez ? Aucune chance.

Haïm Dès que j'aurai lié la viande et que toute la graisse aura fondu et se mélangera aux saveurs du risotto, *waï waï*, les membres du jury vont flipper…

Amal J'adore ce mélange entre un plat de bonne viande et la graine du maftoul de ma grand-mère. La façon dont toutes les saveurs s'harmonisent, on ne peut pas s'arrêter d'en manger, on a juste envie de se resservir une autre portion, et une autre, et encore une autre…

Youli Qu'est-ce que ça veut dire ? Je l'ai vérifié à l'avance, ils préparent deux plats différents.

Haïm Mon ingrédient secret, c'est la noix de muscade…

Amal La noix de muscade, c'est ce qui fait toute la différence…

Youli Lui prépare de l'assado mariné sur un lit de risotto de ptitim…

Amal Par-dessus, je saupoudre de lamelles de patates douces rissolées, pour ajouter du croquant…

Youli Et elle, de la viande en cuisson lente avec un couscous de maftoul roulé à la main…

Haïm On est obligé de rajouter du croquant au plat, c'est pour ça que j'aime le parsemer de lamelles de patates douces sautées à la poêle…

Youli Pas possible…

Haïm Rien ne vaut les ptitim…

Youli Les ptitim, c'est quoi ?

Amal Le maftoul, c'est le top du top.

Youli Le maftoul, c'est comme…

Haïm Les ptitim, c'est ce qu'il y a de plus israélien.

Amal Le maftoul, chez nous, c'est un plat qui se transmet de génération en génération.

Haïm Le meilleur qui soit !

Amal Le meilleur qui soit !

Youli Merde !

Pause.

Mais qu'est-ce que vous voulez que je fasse ? Il reste un quart d'heure, ils ne peuvent pas changer de plat en un quart d'heure ! Et

si on leur demandait de présenter les plats de manière différente ? On leur donnerait d'autres noms – en fait ce n'est qu'une question de marketing. Non, je n'ai pas dit que le public était idiot. Vous, vous dites qu'il est idiot ? Mais que faire d'autre ? Non, ne faites pas venir le jury ici. Je peux le faire. Non, je vais me débrouiller, je trouverai une solution. Je trouverai. Ne me crie pas dessus, je vais m'en occuper. Je m'en occupe !

Haïm Mon garçon, mon petit Edan chéri, il est revenu à la maison ce samedi, c'était le week-end où ils sont chez moi, donc il vient vers moi et il me dit : « Papa, on nous a fait cravacher comme des malades, cette semaine, et moi, je ne pouvais penser qu'à tes ptitim ». Sur le champ, j'ai mis une casserole sur le feu et je lui ai préparé nos ptitim. Et moi, ça me fait tout de suite penser à toutes les fois où je n'ai pas été à ses côtés, jour après jour. À toutes les fois où je n'étais pas à la maison pour lui préparer des ptitim quand il rentrait de l'école, après qu'il ait eu une journée de merde… Oh, pardon. J'ai dit merde. Je recommence ? Depuis le début ou bien… ? Super. À toutes les fois où je n'étais pas à la maison pour lui préparer des ptitim quand il rentrait de l'école, après qu'il ait eu une mauvaise journée. Ou quand il s'est séparé de sa petite copine…

Amal Regarder ma grand-mère cuisiner, c'était comme… comme… comme une thérapie pour moi. Je pouvais m'asseoir pendant des heures et l'observer rouler la graine entre ses doigts. Pendant qu'Oum Kalthoum chantait à la radio, elle se penchait par-dessus son énorme bassine, mélangeait de ses doigts les grains de blé, ajoutait un peu d'eau, un peu de farine, mélangeait encore un peu, et puis rajoutait encore un peu de farine, et encore un peu d'eau… Et moi, mon visage au-dessus de la bassine, je regardais comment ses doigts trituraient le boulghour, traçaient de minces sillons dans le blé – comme ça, tout doucement, jusqu'à que les merveilleux petits grains se forment. J'étais hypnotisée par la façon dont…

Youli *Elle coupe la parole d'Amal.* Amal ?

Amal Hein ? Oui ?

Youli *Aux cameramen.* Coupez, j'en ai pour un instant.

Amal Youli, il s'est passé quelque chose ?

Youli Continue à travailler, fais comme si je n'étais pas là.

Amal OK.

Youli Dis-moi juste un truc. Comment tu as dit que ça s'appelait, le plat que tu prépares ?

Amal Ça n'a pas vraiment de nom, c'est juste un plat que je…

Youli Non, je veux dire ça… ces grains, là, comment tu as dit que ça s'appelait ?

Amal C'est du maftoul.

Youli Maftoul ?

Amal Maftoul.

Youli Et c'est quoi, exactement ? Comme des ptitim, non ?

Amal Puisqu'on en parle, c'est plutôt les ptitim qui sont une imitation du maftoul. Mais en fait c'est complètement différent.

Youli C'est juste que j'étais sûre que tu préparais un plat traditionnel de chez vous.

Amal C'est vraiment un plat traditionnel de chez nous.

Youli Mais c'est comme des ptitim.

Amal Non, pas du tout. Les ptitim sont comme le maftoul. Mais en fait c'est…

Youli … complètement différent, j'ai compris. Mais ça se ressemble quand même un peu, non ?

Amal Oui, un peu, mais d'un autre côté, pas du tout. Pourquoi, il y a un problème ?

Youli Non, pas de problème, c'est juste que… Haïm prépare des ptitim. Alors au final, vous faites des plats qui se ressemblent pas mal. Est-ce qu'éventuellement tu pourrais présenter quelque chose d'autre, par exemple une autre garniture pour accompagner la viande ?

Amal Ah non, pas question. J'ai passé la première demi-heure du temps imparti à préparer le maftoul, je ne peux pas tout changer maintenant.

Youli On pourrait faire comme si tu l'avais brûlé, ou comme si tu avais été obligée de…

Amal Non, c’est hors de question. Je ne risque pas de brûler le maftoul – aucune chance que je rate ce plat, cela fait des années que je le fais… C’est ma grand-mère qui m’a appris comment le préparer. Impossible que je ne le réussisse pas.

Youli OK, OK, continue comme prévu. *(Aux cameramen)* Vous pouvez reprendre.

Youli se dirige vers Haïm.

Haïm Il était couché sur le divan, et il grattait tous les ptitim brûlés qui avaient accroché au fond de la casserole. Et dix minutes après, je le retrouvais endormi, avec la casserole posée sur son ventre et la cuillère à la main, sa chemise pleine de ptitim. Il avait l’air d’un ange qui…

Youli Haïm ?

Haïm Hein ? Qu’est-ce qu’il y a ?

Youli *Aux cameramen.* Coupez pour un instant.

Haïm Il se passe quoi ?

Youli Non, non, il ne se passe rien. C’est juste que j’ai entendu que tu racontais que tu avais brûlé les ptitim et j’ai pensé que…

Haïm Je n’ai pas brûlé les ptitim.

Youli Mais tu viens de dire…

Haïm Que j’avais fait exprès d’en brûler un peu pour mon fils, parce qu’il aime ça.

Youli OK, super. Alors qu’est-ce que tu en dis si on faisait comme si tu brûlais maintenant tous les ptitim et que tu ne pouvais plus les utiliser, et qu’à la dernière minute, comme un vrai chef, tu réussissais à improviser un nouveau plat complètement différent ? Cela créerait du drame, ça rendrait vraiment bien à la télévision. Tout le monde va trouver l’idée géniale, je te le garantis.

Haïm Je n’ai rien compris.

Youli Je te suggère de changer de plat.

Haïm De changer de plat ?

Youli Oui, en gros. Mais pas quelque chose de compliqué.

Haïm Pas compliqué ?

Youli Tu remplaces juste les ptitim.

Haïm Mais les ptitim, c’est le cœur du plat.

Youli Mais tu as la viande.

Haïm La viande c'est la viande. Mais les ptitim, c'est le cœur. C'est par là que commence tout le plat.

Youli Simplement…

Haïm C'est quoi, le problème avec les ptitim ?

Youli C'est simplement que…

Haïm Quoi, le jury n'aime pas les ptitim ?

Youli Non, non, ils les aiment beaucoup. En fait, ils aiment les ptitim… mais pas tant que ça, tu sais. Quand même, c'est assez facile, de cuisiner des ptitim.

Haïm Pas à la façon dont je les prépare.

Youli Non, c'est évident…

Haïm Le jury va adorer mon plat.

Youli Oui, c'est clair, je n'en doute pas. Mais c'est juste que…

Haïm Je vais la remporter, cette finale.

Youli Oui, mais….

Haïm Je suis obligé de gagner.

Youli Simplement…

Haïm C'est quoi, le problème ?

Youli Amal et toi, vous faites pratiquement le même plat, alors…

Pause. Haïm commence à comprendre.

Haïm Je ne cède pas. Elle n'a qu'à changer. Je ne suis pas concerné. Je m'en fous, de ce que vous ferez, je ne change pas mon plat. Et certainement pas dix minutes avant la fin.

Youli On te rajoutera du temps. On fera le montage de façon à ce que…

Haïm Je ne change pas de plat.

Youli Mais…

Haïm Je ne change pas. Point barre.

Youli s'éloigne.

Haut-parleur : Il vous reste dix minutes avant la fin.

Youli *À l'oreillette :* Dix minutes avant la fin – ils ne sont pas prêts à céder. Ni l'un ni l'autre n'accepte de change son plat… Qu'est-ce que je peux faire ? Alors peut-être qu'on pourrait exploiter ce truc… J'imagine déjà la promo : « Deux mondes, deux maisons, deux peuples, deux chefs – un seul plat… qui sera le vainqueur… ».

Je sais, que c'est la finale mais… Vous ne pouvez pas me faire ça. J'ai déjà commencé à travailler sur la prochaine saison. Mais comment j'aurais pu m'en douter, que c'était la même chose ? Bien sûr que… Je m'y connais, en gastronomie, cela n'a rien à voir. Je sais ce que c'est, des ptitim. Bien sûr que je sais ce que c'est, du maftoul, qui ne sait pas ce que c'est. Je sais que tu ne le sais pas mais moi je le sais. Je sais. OK, d'accord, ne crie pas. Je vais arranger ça, t'inquiète. Je prends ça sur moi, ne t'inquiète pas !

Amal Papa n'était pas beaucoup à la maison et maman était obligée de travailler pour nous nourrir, alors en fait, c'est ma grand-mère qui nous a élevés. Mon premier souvenir d'enfant remonte à l'époque où j'étais toute petite. Je n'aimais pas du tout le poulet, je n'acceptais jamais d'en manger, sous n'importe quelle forme, même si c'était ma mère qui le préparait. Et un soir d'Id El Fiter, au repas, on a mis dans mon assiette un morceau de poulet cuisiné par ma grand-mère. J'ai fini de manger ma part et j'en ai redemandé, et alors tout le monde a réagi ensemble : « Oooh… »

Youli Amal ?

Amal Hein ? Qu'est-ce qu'il y a ?

Youli *Aux cameramen :* Coupez…

Amal Tout va bien ?

Youli La production voudrait qu'on pimente un peu la séquence avant la fin, et devine quoi – c'est toi qui as été choisie.

Amal Moi ?

Youli Oui.

Amal Pourquoi moi ?

Youli Parce que tu es la favorite en titre. Mais cela reste entre nous, d'accord ? Ils veulent encore s'assurer que tu parviendras à surmonter un dernier obstacle quelques minutes avant la fin.

Amal Je ne peux pas surmonter maintenant encore un obstacle – j'ai encore plein de choses à faire et il ne reste que dix minutes. Moins que ça.

Youli Ne t'inquiète pas pour le temps – ce n'est qu'une convention. Alors qu'est-ce que tu en dis ? On y va ?

Amal Non.

Youli Super. Où ça en est, ta viande ?

Amal Elle est au four.

Youli Comment tu peux la gâcher ?

Amal Je ne peux pas.

Youli Bien sûr que non. Mais comment on peut la gâcher malgré tout ?

Amal Elle est déjà prête…

Youli Et si on disait qu'elle est sortie trop sèche ?

Amal Aucune chance.

Youli Que tu l'as faite trop cuire…

Amal Ça ne la rendrait que meilleure.

Youli Alors pas assez…

Amal Pas assez quoi ?

Youli Pas assez cuire.

Amal C'est une viande pour cuisson lente.

Youli Que tu as oublié les épices ?

Amal Elle est épicée.

Youli Trop épicée ?

Amal Épicée tout juste comme il faut.

Youli Pas avec les bonnes épices ?

Amal Comment ça ?

Youli Je ne sais pas… disons que tu as mis du paprika à la place du curcuma ?

Amal Tu sais cuisiner ?

Youli Évidemment.

Amal Et tu confonds le paprika avec le curcuma ?

Youli Ben oui, ça m'est arrivé plein de fois.

Amal Tu es daltonienne ?

Youli Non.

Amal Alors comment tu fais ?

Youli Je ne comprends pas.

Amal Quoiqu'il en soit, j'ai amené de la maison un mélange tout prêt d'épices.

Youli Alors c'est peut-être trop salé ? Admettons que tu sois amoureuse.

Amal Je ne le suis pas.

Youli Pas assez salé ?

Amal Il suffit d'en rajouter.

Youli Peut-être que tu essaies de m'aider, là.

Amal Mais je ne veux pas.

Pause. Youli est désespérée.

Youli Bon, tu n'as qu'à continuer comme prévu.

Haïm Lorsque notre couple s'est séparé, je l'ai vécu très mal. Je n'ai pas bien supporté le fait que j'avais échoué quelque part, que je n'avais pas réussi à faire en sorte que cette famille fonctionne. Pendant très longtemps, j'étais tout simplement incapable de me prendre en charge. Ni au travail, ni chez moi. Je n'étais même pas en mesure d'assumer mon rôle de père. Quand enfin je suis sorti de la déprime, j'ai dû faire face au sentiment d'avoir déçu mes enfants… parce que je leur avais fait défaut. Et le moyen que j'ai trouvé pour leur montrer à quel point je les aimais, c'est passé par la nourriture. Voilà comment j'ai tenté de les dédommager de toute cette période. Je me rappelle qu'un soir, alors que nous venions de finir de manger, ma petite Hili est venue m'enlacer et elle m'a dit…

Youli Haïm ?

Haïm Hein ?

Youli *Aux cameramen :* Coupez !

Haïm Qu'est-ce qu'il se passe, là ?

Youli Tu as été choisi !

Haïm J'ai été choisi ?

Youli La production veut ajouter un peu de tension dramatique avant la fin… un dernier obstacle que tu devras surmonter.

Haïm Pourquoi moi ?

Youli Parce que tu es le favori… mais ça reste entre nous, OK ?

Haïm *Walla.*

Youli Eh oui ! Alors qu'est-ce que tu en dis, qu'on change un petit peu ton plat à la dernière minute ?

Haïm On n'a pas déjà parlé de ce coup-là ?

Youli Oui, mais c'était tout à fait autre chose.

Haïm Tu essaies de m'embrouiller ?

Youli Moi ? Mais ça ne va pas !

Haïm Tu ne pourras pas.

Youli Mais je n'ai pas pensé un instant à…

Haïm Tu as déjà essayé la même chose avec Amal ?

Youli Mais je n'ai rien essayé du tout. Avec toi non plus je ne…

Haïm Si ça n'a pas marché avec elle, tu crois que ça va réussir avec moi ?

Youli Je ne fais que suivre les instructions des producteurs qui pensent que…

Haïm Alors dis aux producteurs que je ne suis pas intéressé.

Youli Mais Haïm…

Haïm Ce n'est vraiment pas le moment de me déranger. J'arrive à un point délicat de ma recette et je dois…

Youli Pourquoi délicat ?

Haïm Il faut que le risotto soit cuit à point, avec précision. S'il reste trop de liquide, ce n'est pas bon. Et s'il n'en reste pas assez, pas bon. Si je mélange trop, pas bon. Si je ne mélange pas assez, pas bon. Tout doit être précis, selon la mesure exacte. Et mon secret… mais tu ne le diras à personne, hein ? Deux minutes avant la fin, j'éteins le feu et j'arrête de remuer. Comme ça le risotto continue à cuire et atteint le degré exact de cuisson, et seulement grâce à la chaleur conservée au fond de la sauteuse. Ça va avoir un goût de ouf !

Youli Walla.

Haïm *Walla walla*. Comme je te l'ai dit, je ne peux m'occuper de rien d'autre en ce moment, alors… Mais où j'ai mis le paprika ?

Youli Tâche de ne pas le confondre avec le curcuma.

Haïm Comment tu veux que je confonde ? L'un est rouge, l'autre est jaune.

Youli *Elle comprend d'un coup quelque chose.* Ha ha… *À Haïm* : Ben oui, c'est clair. Je plaisantais.

Youli s'éloigne.

Youli *À l'oreillette.* Écoutez, j'ai réfléchi. Nous n'avons pas besoin de changer les plats… ce n'est pas la bonne chose à faire. Je viens de comprendre quelque chose. Ce programme – tout ce

que nous faisons ici – son but est de rapprocher, pas de diviser. On n'est pas dans une version de *Survivor* ou de *Big Brother*, et on aurait tort de se laisser influencer par ces programmes : on n'est pas comme eux. Nous sommes meilleurs qu'eux. Nous, on s'occupe de nourriture. Qu'il y a-t-il d'autre dans le monde – ou dans ce pays – qui rapproche plus les gens que la cuisine ? C'est la seule chose commune à nous tous. C'est la langue commune qui nous relie les uns aux autres. Qui n'aime pas manger ? Qui n'aime pas ce qui est bon ? Nous partageons tous des repas de famille autour d'une table, nous aimons cuisiner ensemble, nos fêtes à tous s'élaborent autour de la nourriture. Nous faisons la queue ensemble devant le comptoir de *falafels*, nous partageons le *houmous* en piochant dans la même assiette. Qu'est-ce que ça change, si une partie d'entre nous l'aime avec du *amba* et l'autre non, si certains l'aiment avec du piment et d'autres sans, avec ou sans *tehina*… Ce qui est important, c'est qu'au bout du compte, tout rentre dans le même pain pita. La pita, c'est ça qui nous réunit. Nous habitons tous dans la même pita. Alors pourquoi le nier ? Pourquoi nous inventer des différences là où il n'y en a pas ? Leurs plats se ressemblent, et alors quoi ? C'est ce que nous sommes, nous nous ressemblons. C'est précisément ce qui est beau, dans notre pays, alors pourquoi fuir cette réalité ? Mois je vous dis : qu'on en fasse une fête, c'est ce que le public veut. Pas la division et la haine mais l'union et l'entente. Alors, qu'est-ce que vous en dites ? On y va, hein ? Qu'est-ce que vous avez, vous êtes sous le choc ? Vous n'avez rien à dire ? Allô ? Allô ? *Elle réalise soudain que son micro était éteint.* Merde ! Quoi, vous ne m'avez pas entendu ? Qu'est-ce qu'il y a ? Au poste d'Amal ? C'est bon, j'y vais.

Youli se dirige vers Amal.

Youli Amal, tout va bien ?

Amal Non, tout va mal. Je ne comprends pas ce qui s'est passé avec mon maftoul. Il y a quelque chose qui cloche. J'ai suivi à la lettre la recette de ma grand-mère. Je ne sais pas si ce sera bon et il ne me reste que quatre minutes. Je n'ai pas cessé de mélanger et je

ne comprends pas ce qui se passe. Ça n'a pas l'apparence que cela devrait avoir.

Youli Le feu est encore allumé ?

Amal Mais bien sûr, quel rapport ?

Youli Hum…

Amal Comprends pas.

Youli Non, moi non plus. Pourtant ça avait l'air de bien marcher. Qu'est-ce que tu vas faire ?

Amal Je ne sais pas. Il faut que j'improvise quelque chose. C'est devenu de la bouillie, c'est à peine si je peux remuer la cuillère.

Youli Tu pourrais ne présenter que la viande ?

Amal Certainement pas ! La viande toute seule, ce n'est pas un plat. Le jury n'acceptera jamais.

Youli Alors peut-être que…

Amal Il faut que j'improvise quelque chose et vite. Je n'ai plus le temps de parler.

Youli Bon… d'accord.

Youli s'éloigne.

Youli *Elle annonce :* Plus qu'une minute avant la présentation des plats.

À l'oreillette : Oui, elle s'est heurtée à un problème mais il me semble qu'elle va réussir à improviser quelque chose. Oui, c'est clair. Merci. Oui, je vous avais bien dit que je trouverai une solution. Oh, ce n'est rien. C'est mon job. Merci, d'accord. Oui, ça sonne bien, viande en cuisson lente accompagnée d'arancini de maftoul roulé à la main, je mets tout de suite un post. Merci, merci. C'était une dure journée. Oui, mais on s'en est sorti. Bon, je commence le compte à rebours. Merci.

Elle annonce à voix haute : Dix, neuf, huit, sept, six, cinq, quatre, trois, deux, un.

Les concurrents se tiennent au côté de Youli dans la salle et attendent la décision du jury. Youli se tourne vers Amal.

Youli Amal ?

Amal Hein ?

Youli Je voulais juste te dire bravo. Sincèrement.

Amal Au final, tu as obtenu ce que tu voulais, non ?

Youli Hum… pas exactement. Tu sais, je me contente de suivre les instructions que je reçois.

Amal Je sais. J'espère que ce sera suffisamment bon.

Youli Je suis sûre que ce que tu as réparé est très bon. Ça avait l'air délicieux.

Amal Ma grand-mère aurait été déçue.

Youli Non…

Amal Je n'ai pas respecté sa recette.

Youli OK, on est parfois obligé de modifier quelque peu une recette. C'est tout l'intérêt.

Amal Je ne comprends toujours pas où j'ai foiré.

Youli Le principal, c'est qu'à la fin tu aies obtenu un plat merveilleux. Un plat qui représente l'harmonie entre ta grand-mère et toi.

Amal Merci, Youli, c'est très gentil de ta part.

Youli se tourne vers Haïm.

Youli Haïm ?

Haïm Oui ?

Youli Je voulais te féliciter. Tu as affronté cette épreuve avec héroïsme.

Haïm Merci, merci beaucoup. J'espère que cela m'aidera à gagner…

Youli Nous le saurons bientôt.

Haïm Pour que mes enfants soient fiers de moi.

Youli Je suis certaine qu'ils le seront.

Haïm Nous le saurons bientôt.

Youli Même si tu ne gagnes pas, ils seront fiers de toi.

Haïm Je veux que partout où ils aillent, à l'école, à l'armée, dans la rue, on leur dise : « Eh, vous êtes les enfants de Haïm, quel honneur, quel père vous avez », et là ils seront fiers.

Youli Je suis certaine qu'ils seront fiers, quoi qu'il se passe.

Haïm Oui…

Pause.

Youli Tout s'est bien passé pour toi ? Comme tu l'avais prévu ?

Haïm Oui.

Youli Parce que chez Amal, nous avons eu une petite crise.

Haïm C'est clair.

Youli Pourquoi c'est clair ?

Haïm Tu lui as dit d'éteindre le feu et de ne pas mélanger ?

Youli Quoi ?

Haïm Ce que je t'ai dit – que pendant les deux dernières minutes, il fallait éteindre le feu et ne pas mélanger. Son maftoul a brûlé ?

Youli Non, je ne… attends, je ne comprends pas, ce n'était pas ton truc secret ?

Haïm Certainement pas. Je t'ai dis ça pour que tu le lui répètes. Tu voulais deux plats différents, non ? Si son maftoul a brûlé, alors par force on a deux plats différents.

Youli Mais…

Haïm C'est comme ça que je fais pour mes enfants, pour que ce soit brûlé exactement comme ils aiment. J'éteins le feu et je laisse le fond brûler avec la chaleur qui reste.

Youli Donc en fait tu as essayé de…

Haïm Je suis obligé de gagner. Obligé.

Pause.

Youli *À l'oreillette :* Allô ? Oui, oui, je suis là. OK, je vais leur dire.

Le jury a pris sa décision. Préparez-vous à entendre l'annonce.

Les concurrents se placent côte à côte et attendent les résultats.

Youli se tient de côté, encore choquée.

Voix off : Le vainqueur du concours « Le Chef national » est…

Rideau.

אמולסיה

ניר כהן רוטשילד

דמויות:

מג'די *– סו שף ותיק, מתקרב לגיל 40, מנהל את המשמרת, סמכות עליונה, 4226 סרווסים.*

וג'די *– טבח פס קר ופלאנצ'ה בימים חלשים, בן 28, מרגיש שלא מקדמים אותו מספיק, 671 סרווסים.*

אוּרִי *– מתלמד במשמרת ראשונה במקום, בן 21 עם הרבה שאיפות ומעט ידע, עשה פחות מ־50 סרוויסים*

תמונה 1

פס קר של מסעדה עמוסה אך איכותית, תאורה פלואורסצנטית, שעון דיגיטלי 16:45. וג'די חותך חסות.
(מג'די נכנס)

מג'די: אהלן חביבי.

וג'די: אהלן שף, מה שלומך?

מג'די: נו, היא כבר נפלה?

וג'די: מי נפלה?

מג'די: האנרגיה בכפולה.

וג'די: לגמרי, המשמרת בוקר הייתה ירידה תלולה.

מג'די: כן. שמעתי. היה הבוקר חזק. בגלל זה אני צריך שלא תתעייף, תמשיך לרוץ שהפס יהיה מוכן בזמן אה?

וג'די: אה, מג'די זה לא יפה, אני ... *(חושב)* אתה שמת אותי כפולה אז לא הייתי בהכנות. הגעתי לסרוויס ב־12:00 לא היה מוכן כלום, נראה לי

שאלברט ישן על האף כל הפתיחה, רק רצתי כל המשמרת לסיים את הפתיחה כמו שצריך, תוך כדי שכבר יוצאים לי בונים! הוא זוחל כל הפיק, ואחרי זה גם משחררים לי אותו בשלוש כדי שיספיק ללימודים שלו...

מג'די: *(קוטע אותו)* רגע יא עמי, שנייה, תירגע ... אני פה איתך. לא אתן לך ליפול היום. וואלה, תנשום ... *(טופח לוג'די על השכם בזמן שהוא נושם)* לנשום תוך כדי עבודה, יש היום מתלמד איתך.

וג'די: "מה?! אין לי זמן להסברים היום. יש לי עוד את מוטי השרוט על הראש ועוד לא יצאתי להפסקה, לא אכלתי מ־10 ו ...

מג'די: וואלה אתה לחוץ כמו טמבון, רגע... הראתי לו את חדר הכביסה, הוא מתלבש ובא. תחשוב בינתיים איזה הכנות קלות אתה יכול לתת לו, שיעשה לך מיקס חסה או שיפתח לך קרפצ'יואים. בינתיים תעשה כמה שאתה מספיק. איך שמוטי מגיע אני משחרר אותך לאכול, אתה חוזר, מסביר לו סלט שרי שיעשה רק מנה אחת כל היום מצידי, שיכיר אותה.

וג'די: כן שף

מג'די: בכוונה שמתי אותו התלמדות איתך שילמד. תראה לו איך עובדים. הוא יש לו ראש טוב ממה שראיתי

וג'די: ראית את מוטי בחדר למטה בחניון?

מג'די: וואלה עוד לא הגיע נראה לי.

וג'די: מג'די, אני חייב שהוא יבוא, אני לא יכול לבד עם מתלמד.

(אורי נכנס)

אורי: היי מג'די *(מושיט יד ללחוץ לוג'די)* אחר צהרים טובים.

מג'די: אווו אורי, טוב שאתה פה בוא נתחיל. תכיר זה וג'די, הוא אחד הטבחים היותר רציניים פה בפס קר, הוא שולט בו ברמה גבוהה, אני רוצה שהיום תשאב כמה שאפשר. תסתכל, תשאל, נתחיל קצת הכנות, בסרוויס אתה תעזור לו איך שיבקש. וכל דבר שאתה לא בטוח תשאל. חוץ מזה תמיד תחשוב "סדר ונקיון".

אורי: אין בעיה.

מג'די: יאללה, בהצלחה חברים, משמרת מוצלחת שתהיה לנו. *(ניגש לצאת)*

וג'די: מג'די! ... תצלצל למוטי, תבין איפה הוא, למה יש לי תחושה שהמאנייק עוד ישן ...

מג'די: אוי ואבוי, אל תגיד ככה אפילו. עכשיו אני בודק איפה הוא.

(יוצא בזריזות)

וג'די: *(מסתכל על אורי).* אתה מחומם? מוכן לרוץ?

אורי: *(בהתלהבות של התחלה)* כמובן! באתי משנ"צ אחרי שיעור יוגה בחדר כושר

וג'די: דבר ראשון שאני צריך זה שתחסוך במילים, למה אני אין לי את כל היום. תענה בכן או לא. עבדת במטבחים לפני?

אורי: אה ... קצת במטבח של בר, לא משהו בסדר גודל כזה.

וג'די: אז כן. אתה יודע להחזיק סכין?

אורי: נראה לי ...

וג'די: מה זה נראה לי? אתה יודע להחזיק סכין או לא?

אורי: *(לעצמו בשקט)* פחות ממך כנראה ...

וג'די: מה אמרת?

אורי: *(משתעל)* שלא השתמשתי בסכין הרבה.

וג'די: שים לב אתה שם את הקצה של הסכין על הקרש, שלוש אצבעות מלפנים מחזיקות את החסה, אגודל מתחבא מאחור, והמפרק של האצבע *(מרים את האצבע המשולשת)* תמיד, אבל תמיד, נוגע בצד של הלהב. אם האצבע לא בצד של הסכין היא תהיה מתחת לסכין. תתחיל לחתוך שתי פיילות חסה *(מרים חופן מהפיילה שחתך בעצמו)* בעובי כזה. תהיה זהיר וואלה. שלא תלכלך לי את ההכנה בדם, ועל כל פיילה, מדבקה עם תאריך ושם.

(אורי מתחיל לחתוך חסות בחוסר ביטחון)

וג'די: יאללה! *(מעמיד ערימה של צלחות שטוחות וערימה של קרפאצ'יואים קפואים מופרדים בניילון קשיח כפול, מוריד צלחת, מקלף רדיד בשר מהערימה ומדביק לצלחת).* 'סתכל שנייה מה אני עושה, מחר אולי תעשה את ההכנה הזאת. אתה לוקח צלחת צלחת ומדביק עליהן קרפאציו, אם הוא קפוא עוד אפשר לתקן אבל אם הוא הפשיר קצת הוא ידבק לך ישר, אז תכוון לאמצע.

רקע: שולחן 72 ארבע דקות!

וג'די: *(לרקע)* 4 דקות!! *(לאורי)* שמעת מה קרה עכשיו? זה אומר שהסטייקים של 72 מוכנים עוד 4 דקות, יש לנו 2 סלטים תוספת בבון, שרי וקולסלאו. עצור רגע עם החסה, תסתכל, חופן וחצי שרי, חותך את כולם אופקי לחצי. 'סתכל את התיבול *(שם מלחים ונוזלים מערבב ומצלחת נותן לאורי טעימה)* מאלה קצת וקצת מזה, סיבוב מזה, שניים וכוסברה. תכיר זה הטעם לכוון אליו.

אורי: *(טועם ונפעם)* ואוו, זה אחד הטעימים.

וג'די: *(גאה)* אם זה לא היה טעים זה לא היה מתאים לתפריט שלנו. כל מנה אתה טועם ומביא לי לטעום. אתה יכול להמשיך. *(מסתכל על ההקדמות של חיתוך החסה)* ואתה חייב להרים הילוך, אחי. יש לנו עוד לסחוט ליימים, לטחון מלח אטלנטי, לשקול גבינות ולקדם קורנביף וקרוטונים למחר. *(ממשיך להכין קולסלאו)*

אורי: וואו אחי הרגע הגעתי, תירגע, אני עוד רוצה ללמוד את התנועה . מה הלחץ? תחשוב שהייתי מתחיל לעבוד שבוע הבא רק, מה היית עושה היום?

וג'די: אני יודע שאתה חמאר ,לא מבין הכל, אז אני לא אתעצבן. שמעת שמג'די הולך להתקשר למוטי הטבח שאיתי היום?

אורי: כן.

וג'די: יופי. אז מוטי לא יענה לו גם אם נצלצל אלף פעם... כי מוטי עשה קוק כל הלילה, ועכשיו מוטי מת במיטה מנסה להבין מה למעלה מה למטה. הבנת??

אורי: אהה ..... לא ...

וג'די: זה אומר שאין עזרה היום וזה נורא ואיום, שחסר טבח... כי אני צריך שתעבוד כמו עובד, לא מתלמד.

אורי: אבל אני מתלמד.

וג'די: ואני, מנסה להתמודד ... אבל אין סיכוי שנצליח היום בלעדיו... *(נחרד ואז נרגע)* הוא בטוח יגיע, יאללה יאללה בוא נרוץ. *(מוצ'יא את הסלטים מהפס)*

(מדבר לעצמו) אני לא מאמין שהוא עושה לי את זה שוב, הוא כבר אחרי שימוע ... אין סיכוי הוא מבריז מהמשמרת הזאת ... הוא יבוא ...

(מביט בבון) תכף יהיה סלט עלים, אני צריך שתעצור עם החסה. יש במקרר הגדול מצד שמאל חבילות של גבינת צאן. אני צריך שתחלק חבילה אחת ל־10 מנות. בריצה בבקשה.

אורי: אין בעיה!

(רץ למקרר להביא גבינה)

מג׳די: *(נכנס לפס קר ופונה בעצב ובשקט לוג׳די)*

שומע? מוטי לא עונה. כנראה לא קם. אני יודע אתה בלחץ, אבל תזכור שאני איתך, מתי שאתה צריך בפיק אני שולח לך ידיים, אל תתבייש, תבקש עזרה אם אתה מרגיש שמתחילים לקרוס, לא להיות גיבור ולחכות לנפילה אהה?

וג׳די: סרוויס זה עוד מילא, הוא לא זז בהכנות. הפס עוד לא עומד ובכלל אין מה לדבר על ההפסקה שלי.

מג׳די: אני יש לי תוכנית, רק צריך שיעשו מה שאני מבקש. הלוח הכנות – החבר׳ה בפס חם מריצים לי אותו, אתה רק צריך להעמיד את הפס לפני 7. לא לקדם הכנות, לא לריב עם המתלמד.

וג׳די: מג׳־די הוא לא זז, ומה מחר? לא יהיה קרוטונים ואני שוב הולך לאכול זיבי, כל יום דופקים אותי פה.

מג׳די: *(מסמן לו עם היד לעצור)*

אמרתי! שיש! תוכנית! אורטי לוקחת את הקרוטונים לקונדיטוריה אתה רק תסמוך עלי ותקשיב. אתה רוצה לעבוד יותר משמרות בפלאנצ׳ה? בסופי שבוע גם? אינשאללה יום אחד גם גריל? להרים את הפס זה מינימום שנדרש בכדי להתקדם.

וג׳די: אני מבין, אבל אני לבד, שף.

מג׳די: אז כדאי שתתחיל לעבוד זריז כמו זונה מפריז, וואלה

וג׳די: *(כועס אך מכבד)* כן שף.

(אורי חוזר מג׳די מצביע עליו ופונה לוג׳די) ותיעזר בו.

(מג׳די יוצא)

וג׳די: איפה אתה?! כמה זמן להביא גבינה?

אורי: אמרת במקרר מצד שמאל, זה היה במקרר שבצד ימין אז התבלבלתי.

וג׳די: *(חוטף את הגבינה מהיד שלו מניח על קרש וחותך)*

אמרתי המקרר הגדול בצד שמאל, המקרר הגדול זה המקרר הימני, במדף השמאלי זה הגבינות, אני צריך שתסתום את הפה ותפתח את האוזניים יותר, בסדר?! תקשיב, זהו, הוא לא עומד להגיע, אין מוטי. אני מבין שאתה לא יודע כלום, אבל אני צריך שתתרכז, ואת הקצת שאתה יכול להקל עלי, אני צריך שתעשה במקסימום! תתחיל מלהעיף את החסות מהפס כבר! שים מדבקות ולמקרר הגדול *(בלעג)* זה שמימין, ותשים אותם במדף השמאלי למטה.

(מצלחת סלט עלים ומפזר שקדים וגבינת צאן מלמעלה)

אורי: *(לעצמו בזמן שכותב על מדבקות)* בן אלף ... מאנייק.

וג'די: *(מושיט לאורי טעימה)* זה עוד לא תלמד היום אבל רק תכיר, סלנובה מערבבים בעדינות, לא מטביעים ברוטב, שתשמע את הקראנץ' של העלה תדע שהוא שמח, תרגיש את המליחות של השקד הקלוי לצד השומניות של הגבינה והחמיצות של הרוטב, איך הכל בהרמוניה. יאללה, תמשיך מאיפה שעצרת. *(מוציא את הסלט אל מחוץ לפס)*

אורי: *(לועס וממשיך מאיפה שעצר בתיוג)* איזה מאנייק *(מתמוגג מהטעם)*, אמממ ... איך הטמבל הזה עושה כזה טעים סְאֶמֶק, אבל לא מסביר כלום. מה זה שווה ...

רקע: ראשונות של 3–16 דקות!

(אורי בדיוק מרים את הפיילות כדי להוציאן)

וג'די: *(נכנס לפס וצועק לרקע)*:4 דקות!! *(לאורי)* תניח את החסות *(אורי מניח)*. ראית? נתנו לי 3 דקות ליציאה, אם אני לא יכול להספיק מבקש יותר. לנו יש קרפצ'יו, סלט קיסר גדול, וסלט שרי. אתה תצליח להתמודד עם סלט שרי בארבע דקות?

אורי: אין בעיה!

וג'די: אין בעיה זה שתי מילים שליליות, אל תעצבן אותי תגיד כן וזהו ...

אורי: אין בעיה ... כלומר, כן וזהו, כלומר כן.

וג'די: *(ממקבל בין שתי המנות הנוספות במהירות ולפני הצילחות מביט על העשייה של אורי)* מה אתה עושה??

אורי: סלט עגבניות.

וג'די: אתה עושה ערימת עגבניות! יש פה לפחות שתי מנות *(טועם)* ואתה מתבל כמו אשכנזי.
(מחזיר מהצלחת לבּוֹל [bowl])

אורי: אני אשכנזי.

וג'די: אל תהיה קמצן. עגבניות ומלח זאת אהבה שאין לה סוף.

אורי: אבל נשאר לנו ממש קצת מהאטלנטי בכלי.

וג'די: אתה רוצה להיות טבח?

אורי: כן.

וג'די: ללקוח בחוץ לא אכפת שנגמר לך המלח בתשיעית של הפס, הוא רוצה אוכל טעים. אולי הוא כבר מכיר את המנה? הכי חשוב זה: "שהתיבּול יהיה בּול". תפרגן! אם יגמר המלח נמלא לפני שיתחיל הסרוויס.

אורי: ואם לא יגמר?

וג'די: אז בכל זאת נמלא לפני הסרויס! אתה רוצה לסתום ולהבין את המנה? עכשיו תקשיב, אנחנו נגדיל אותו ל־3 מנות, ונקדים לעיקריות קצת. תחתוך חצי חופן שרי תוסיף לבול,
עכשיו אתה שם בינץ' מלח דק, בינץ' מלח אטלנטי, שמת סיבוב ויניגרט ושני סיבובים שמנ"ז קלמטה *(מקדם הכנות פס אחרות ומשגיח על תהליך התיבול)*

אורי: *(מתחיל למלא את ההוראות ומשנגן)*
פינץ' דק... פינץ' אטלנטי... סיבוביניגרט *(מרים ומכוון לבּוֹל סקוויזר שהנוזלים בו מחולקים ויזואלית לשמן למעלה וסויה וסודה למטה)*

וג'די: מה אתה עושה??

אורי: סיבובינגרט ושניים שמן זית.

וג'די: אבל אין לך אמולסיה!

אורי: מה זה אמולסיה? זה הקינוח הזה שלכם?

וג'די: *(בהלם לרגע)* ... רוץ תמלא בפס מלח אטלנטי!! *(מנער את הסקוויזר וסוגר את המנות)*

(אורי רץ ופוגש את מג'די שבדיוק נכנס לפסקר)

מג'די: יא עמי, לא לרוץ במטבח זה מסוכן.

אורי: מג'די אתה יודע איפה יש מלח אטלנטי?

מג'די: נראה לי שצריך לטחון עוד, חפש בחדר האחורי ואם אין תגנוב מהמלצרים.

(אורי יוצא ומג'די ניגש לוג'די)

מג'די: שומעים אותך עד הכניסה של המסעדה, מה קרה?

וג'די: מג'די אני לא יכול איתו, הוא מחרפן אותי, אם ככה ממשיך אני קם והולך אני לא יכול יותר עם השטויות שלו.

מג'די: יא עמי תנשום ... אני לא אתן לך ליפול, אני מבין שקשה ללמד חדשים כשאתה לבד ועוד בכפולה, ולכן אני רוצה שאם לא ללמד, לפחות תהווה דוגמא אישית טובה. תשמור על סדר, ניקיון, זמנים כל מה שאתה יודע. אבל תאמין לי, אם תירגע, ותיקח 5 דקות להסביר לו את הסדר שלך, את ההיגיון והזרימה של הפס קר אתה תחסוך בסרוויס זמן יקר על כל בון.
לחם לא תופח בעזרת כוח, אלא זמן, אתה מבין?

וג'די: אה.

מג'די: אני אדאג לטחון את המלח, אתה תמשיך ללמד ברוגע וסבלנות בסדר?

וג'די: כן שף.

מג'די: יאללה, ביחד ננצח. *(לוקח את הסלטים ויוצא)*

(אורי חוזר בלי מלח)

וג'די: לא מצאת את העמדת מלצרים? היא פה מימין למעבר.

אורי: דווקא הגעתי לשם.

וג'די: אה.

אורי: ולא מצאתי איפה זה, אז שאלתי מלצר איפה יש מלח אטלנטי ...

וג'די: ואיפה?

אורי: *(מבולבל)* באוקיינוס האטלנטי ... ?

וג'די: הוא צוחק עליך מטומטם!
זה במדף האמצעי מעל העמדת לחם! ב...*(נעצר)* עזוב את זה תקשיב, בוא רגע נחזור לנוזלים של הסלט. מצטער שצעקתי מקודם, אני אסביר לאט כמו למפגרים, נכון שמן ומים לא מתחברים?

אורי: נכון.

וג'די: לא נכון! אמולסיה!

אורי: אחי, אני לא מדבר את השפה, שחרר, מה זה?

וג'די: אמולסיה זה חיבור בין נוזלים שלא מתערבבים מעצמם, לרוב במטבחים שומן ומים. *(מרים סקוויזר)* פה יש רוטב קיסר, זאת אמולסיה חזקה מאד, יש בפנים חומרים שנקראים אמולסיפיירים – חרדל, דבש ולציטין. *(מצביע על תשיעית בפס)* זה אולי שום, תריח ותטעם *(אורי מריח)*

אורי: ואוו זה מדהים! *(מרייר וטועם)* יאוו, איזה מושחת זה!

וג'די: כן זה חזק, שמים קצת. הוא כמו מיונז רק עם שמן של שום קונפי. 90% שמן וקצת ביצים, זאת אמולסיה עדינה שצריך לעשות בזהירות אבל היא יחסית יציבה ברגע שהיא מוכנה. הדרך להכניס כל כך הרבה שומן בלי שהרוטב ישבר זה לערבב חזק במיקסר את כל החומרים חוץ מהשמן, ואז תוך כדי ערבוב, אתה מוסיף אותו לאט לאט, שיתפוס חזק. זה הדבר היחידי במטבח פה שיבקשו ממך לא למהר. *(מרים סקוויזר אחר)* וזה הוויניגרט של השרי, אמולסיה חלשה מאד. שים לב שהשמן נפרד מהסויה אה?

אורי: כן.

וג'די: זה כי אין חומרים שעוזרים לאמולסיה להחזיק, אז מה עוד אפשר לעשות כדי לחבר בניהם כשהוא ככה?

אורי: מה?

וג'די: לנער אותו חזק לפני השימוש כל פעם!

אחרת יצא לך מנה אחת מלאה שמן, מנה אחרת מלוח חייבים אחידות. יאללה, שומע? הלכו השולחנות האחרונים של הצהריים. הפס שלנו התחיל לקבל צורה. אני הולך להפסקה שלי, חייב לשבת קצת לאכול קצת, אני אחזור בפחות מ־30 דקות. אני אבקש ממג'די שישים עין על הפס. אל תחשוש.

אורי: טוב. ומה בינתיים לעשות?

וג'די: תתחיל בלמלא הכל בפס, שיהיה מפוצץ. חסות, שרי, כרוב, בוטנים, הכל, תמלא. ככה גם תכיר קצת את המקומות של כל דבר במקרר. אחרי זה כבר מג'די יגיד לך אם יש משהו ספציפי שהוא צריך, וגם כל בון הוא יעזור לך. חוץ מזה תחשוב סדר ניקיון. יאללה. *(צועק לדקע)* מג'די!! אני יוצא להפסקה. שים עין, הלוח ריק והפס עומד בסוף!

מג׳די מהרקע: נו מה אמרתי לך? יאללה צא כבר, רוצה כריך אנטריקוט?

וג׳די: אה! תודה מג׳ד!

(אורי מתחיל ללכת הלוך חזור עם קופסאות מהמקרר ומתחיל למלא מגירות בפס)

(מג׳די נכנס)

מג׳די: וואלק אורי, איך לך בינתיים?

אורי: וואו, התחיל קשה... שמע, הוא מפחיד.

מג׳די: אני אתן לך טיפ למטבחים. לא משנה איפה תהיה בעולם, בזמן סרוויס אל תיקח שום דבר ללב, אני מבין שהוא נראה עצבני, אבל אני אומר לך משהו, שלא תגיד לו שדיברתי איתך. אבא שלו צריך לעבור ניתוח, הוא לא כועס עליך באמת. זה מטבחים, זה מלחיץ וגם מוטי שיגע אותנו היום.

אורי: וואי מצטער לשמוע לא ידעתי ... אבל באמת שכל מה שבא לי זה ללמוד לעשות מנות טעים כמוהו, והוא סתם מוציא עלי, זה לא בסדר.

מג׳די: תנסה מכל מה שהוא אומר להוציא את הנקודות החשובות, להבין מה מאחורי המילים שלו. מה ההיגיון בבקשות. תכף יתחיל סרוויס ערב אני אצטרך שתנסו לעבוד יחד.

אורי: זה כל מה שאני רוצה, מג׳די.

מג׳די: תגיד, איך הגעת היום? באוטו?

אורי: לא, אין לי רישיון. למה?

מג׳די: אז איך, אופניים? ברגל? אתה גר פה קרוב?

אורי: לא האמת שאני ממש רוצה לקנות אופניים. כרגע אני תלוי באוטובוסים.

מג׳די: איי, ועד מתי יש לך קוים היום?

אורי: לא יודע, אני אצטרך לבדוק, למה?

מג׳די: חסר לי מישהו לסגירה, ואני חשבתי שזה יעזור לי אם תישאר.

אורי: אתמול בראיון דיברו איתי על התלמדות ערב בלי סגירה, ומחר יש לי התלמדות פתיחה גם.

מג׳די: אני מבין יא עמי, אבל כפי שאתה רואה חסר לי היום את מוטי, והוא היה אמור לסגור את כל החלק האחורי היום. וג׳די כפולה לא יכול לסגור.

אורי: אני לא יודע מתי נגמרים האוטובוסים. אני לא בטוח יכול להישאר, אתה מבין? וג׳די מחר יעשה איתי את הפתיחה גם?

מג'די: לא. הוא מחר מתחיל ב־5, עושה רק ערב וסגירה גם.

אורי: נו, אז שיישאר לסגירה היום, לא? אני מחר גם קם ב־7 כדי להגיע לפה ב־9. אם אני אעשה סגירה אני אגיע אחרי 1 בלילה הביתה. תוסיף לזה אוכל ומקלחת, וזה כבר רק חמש שעות שינה.

מג'די: הוא, אי אפשר להשאיר אותו סגירה. אסור לי להכניס טבח לשעות נוספות מעבר ל־12. זה הוראה מבעל בית ... ממך אין סיכוי לבקש היום?

אורי: אם זה אחרי השעות של האוטובוסים אז רק אם יש מישהו שנוסע דרומה מפה. או שיחזירו לי על מונית.

מג'די: מה פתאום מונית, נדאג להסעה כבר. אולי מישהו מהפלור יוכל לקחת אותך, אל תדאג. אז אתה נשאר?

אורי: מה? לא, שנייה. אני לא יודע לסגור. יקח לי ים זמן. מחר אני קם מוקדם. עוד יש לי כיור מלא לשטוף הלילה כשאני חוזר. תנסה לבדוק עם וג'די קודם.

מג'די: טוב יא עמי, בסדר, אני אבדוק, אבל סיכוי טוב שאצטרך אותך. *(יוצא מהמדפסת בון חדש, מג'די מסתכל)* יש לך בשולחן 14 סלט שרי, למדת אותו כן?

אורי: כן.

מג'די: יופי. תכף יתנו זמן על הסינטה שאיתו. כשסיימת להכין תביא לי לקדימה ואני אטעם.

אורי: כן *(ממשיך במילוי וסידור הפס)*

(מג'די יוצא)

וג'די: *(חוזר מלטף את הבטן)* היה טעים חבל שנגמר. בחורי, אתה צריך לשירותים? לעשן? להירגע 5 דקות?

אורי: האמת שזה יהיה נחמד ללכת רגע לחר ... *(וג'די קוטע אותו)*

וג'די: כן וזהו! לך כבר!

אורי: סליחה ... תודה.

וג'די: עוד לא חזרת? יאלללה.

אורי: יש בון עם סלט על ה ...

וג'די: אני יודע כבר. לך!

(אורי יוצא מג'די נכנס)

וג'די: *(מחזיק את הבון הבודד)* קיבל זמן כבר?

מג'די: עוד לא, אבל אתה כבר יכול לעשות הרמה.

וג'די: טוב.

מג'די: *(מסתכל עליו מכף רגל ועד ראש)* תגיד הסתכלת מה במגירה?

וג'די: *(נרתע)* לא.

מג'די: תישאר גם לסגירה?

וג'די: לא!

מג'די: נו, בחייך.

וג'די: מג'די לא! אין סיכוי. אתה יודע ממתי אני פה?

מג'די: ברור שאני יודע יא עמי, אבל החדש לא יכול לסגור. זה כסף טוב. בדרך כלל לא מגיעים ל175% שעתי.

וג'די: כולה לנקות את כל המשטחים ולהחליף כלים. מה, אני במשמרת הראשונה שלי לא סגרתי?!

מג'די: זה לא זה. הוא באוטובוסים. הוא לא יכול להישאר סגירה, הוא גם מחר ב־9 כבר בא לפתיחה ללמוד.

וג'די: די מג'די די. אני לא יכול יותר. עוד לא התחיל הסרוויס ואני שבור. אתה יודע שקשה לי בבית, אמא שלי צריכה אותי בבישולים מחר מהבוקר אתה תגרום לי להגיע לכפר ב־3 בלילה.

מג'די: נו, אז תצא עכשיו שלא תאחר. מי שרוצה לעבוד רק כשקל זה לא עובד ברזל. מעדיף מישהו שלא יודע כלום אבל יש לו רצון . אף אחד לא רוצה לסגור את הפס? רק לעבוד וללכלך אותו בלי לנקות בסוף, להגיד תודה למקום, לעשות שמח לטבח פתיחה, שאני אסגור אחרי כולכם? ואני אחרי סגירה עוד עושה דף שעות והזמנות ירק למחר. אני אסיים אגיע בזריחה אולי, כמו עבד. אי אפשר ככה שכולם מתבכיינים. לכולם יש סיבות.

וג'די: טוב שף.

מג'די: אז אתה נשאר לסגירה?

וג'די: *(בייאוש)* נו, יש לי ברירה?

מג'די: שוקרן יא עמי!

רקע: 14 ארבע דקות!

מג'די: אחד ארבע ארבע שלום. תתעורר, *(בעוקצנות)* אתה תספיק? צריך עזרה?

וג'די: על סלט שרי אחד? *(צועק לרקע)* תן לי דקה ליציאה!

(אורי חוזר)

מג'די: טוב שחזרת. עוד רבע שעה מתחילות כניסות חזקות במיוחד, אני מקווה ששניכם נרגעתם. תעבדו מסודר, להוציא בונים שלמים, לא בתשלומים, להקשיב לזמנים, לעבוד ביחד! אני קורא אתכם לסדר בפעם האחרונה.

וג'די: כן שף. *(מג'די יוצא)* יאללה חזרת מבחוץ, תשטוף ידיים ותביא לנו עוד קוקוטים ובּוֹלים לסרוויס.

אורי: טוב. *(מתחיל לצאת בהליכה)*

וג'די: בריצה! לא שעה! *(אורי נעצר)* מה קרה קפאת?

אורי: תבקש יפה.

וג'די: אל תבזבז לי את הזמן!

רקע *(מבין הצעקות)*: דקה מעכשיו!

אורי: תפסיק לדבר אלי כמו לזבל, תגיד בבקשה!

וג'די: אבל אתה עובד כמו זבל, ואני לא מבקש, אני אומר לך מה אתה חייב לעשות לפני תחילת כל סרוויס. ככה לומדים.

אורי: וואלה כלום לא לימדת אותי, סלט וחצי.

וג'די: זה שאתה מטומטם מידי לקלוט זאת בעיה משלך.

אורי: די, כמה אפשר לטנף, שיגעת אותי כבר. תלך תחזור תביא תיקח, די כבר! אנ'לא הזונה שלך.

וג'די: אח שלי, זאת העבודה. אם יש לך בעיה שמה היציאה!

רקע: יציאה!!

אורי: אם אני הולך ליציאה, תישאר לסגור לבד.

וג'די: כאילו כשאתה עוזר במשהו בכלל. וואלה, איתך או בלעדיך כמעט אין הבדל.

מג'די *(מהרקע)*: וואלק, איפה התוספת של 14 איפה?!

וג'די: *(לעצמו)* ס'אמק, מתי נתנו זמן *(לרקע)* חצי דקה מגיע! *(מתבל, מערבב ומצלחת סלט במהירות רבה)*

(מג'די נכנס לפס בדממה עם יד מושטת קדימה. וג'די מניח לו על היד את הצלחת, מג'די יוצא בדממה)

וג'די *(פונה לאורי)* כל הסרוויס אתה סותם, שאני אשמע כשנותנים לי זמנים, הבנת אותי? אתה לא אומר כלום חוץ מכן ולא.

אורי: אתה צועק עלי ועוד מאשים אותי שלא שמעת?

מג'די *(חוזר לפס קר אחרי שהוציא את 14) (שואג כאריה)*: וואלק חלאס!! לא הגיוני שאוכל לא יוצא כשיש בון אחד על הלוח! יושב על הפלטה סטייק ב־500 שקל ומחכה לסלט! מי שמע על דבר כזה! אני מודיע לכם כאן ועכשיו, אם ככה יהיה בסרוויס אוי ואבוי לכולנו מה שיקרה. זה הכי חשוב *(מצמיד כפות ידיים ומתחיל לשפשף את כפות ידיו אחת על גבי השנייה)*. אתה יודע מה זה?

אורי: שטיפת ידיים? *(וג'די מגלגל עיניים)*

מג'די: שטיפת ידיים זה סרוויס! כל יד עוזרת לשנייה איפה שהיא לא מגיעה! אנחנו צוות! מי שלא רוצה ביחד שילך. אם אתה רוצה לעבוד לבד, תפתח דוכן פלאפל. בשביל סרוויס בכמות שלנו, אוכל ברמה שלנו, ניקיון כמו שלנו חייבים עבודת צוות. ואני הכי חבל לי שאין לי 10 ידיים לעבוד בכל הפסים. בשביל זה אתם הידיים שלי בפס קר, ואתם חייבים לתת למוח להפעיל אתכם ביחד. אם כל יד תלחם בשנייה גם יהיה לא נקי וגם באוכל יהיה טעם מר של סבון.

וג'די: אבל הוא כמו שתי ידיים שמאליות.

מג'די: ואתה כמו יד ימין שלי, תוביל את התנועה, תשלוט בקצב.

וג'די: מג'ד, אין עם מי לדבר בכלל.

אורי: בוא'נה תרגיע, יא חוצפן. גם ככה אני עושה לך טובה שאני סוגר.

וג'די: עושה לי טובה? אני חוצפן? אתה מגיע לי אל הפס חושב שאתה יודע משהו? מי אתה בכלל?! שעתיים רק חותך פיילה חסה, עושה לי טובה? אתה רק מעכב אותי.

מג'די *(כועס)* שקט! וג'ד, אתה, ראיתי איך אתה מלמד מרחוק והתאכזבתי. לא כך ציפיתי ממך, לא סמכת עלי ונלחצת עד כדי כך, ששכחת את מה שלימדת, תוך כדי שהסברת.

וג'די: אני לא מבין מה אתה אומר.

מג'די: התלמדות זה כמו אמולסיה, אם תשפוך על המתלמד את כל המידע בבת אחת, שום דבר לא יתחבר, אתה צריך לטפטף עליו את הידע שלך לאט. ולערבב חזק, אחרי שנתפס, מוסיף עוד, לאט, כל פעם קצת עד שאתה רואה שהוא תופס, אם הוא חזק, אתה יכול לשפוך

ידע יותר מהר. אבל אם תמשיך ככה להקשות על המתלמדים שלך הם תמיד ישברו.

וג'די: *מג'די, הוא לא מצליח להבין אותי, כלום לא חודר (נוקש על הראש)*

מג'די: *צריך שניים בשביל אי הבנה,* מה שיהיה בניכם לא במשמרת, זה כבר תפתרו בניכם, לא אוכל לעזור. אבל אם כדי שתתאחדו הערב אני אצטרך לנער אתכם, אז זה מה שיהיה, ועד שלא תתאחדו אני אהפוך עליכם את עולמכם! *(דממה לא קצרה)* אתם הבנתם אותי?!

מג'די ואורי: *(בתיאום)* כן שף!

מג'די: *(מחייך)* איזה יופי אתם נראים פתאום. יאללה, עוד 5 דקות מתחילות כניסות והפס עוד לא מלא, מה עם אטלנטי?

וג'די: *שיט,* צריך לטחון?

מג'די: נראה לך? כבר טחנתי, קיפססתי, תייגתי ואיפסנתי בחדר האחורי. וואלה, רק תמלא *(מגחך)*

וג'די: *(בהלם מביט לשני הצדדים)* מתי הספקת? הייתי פה כל הזמן איך זה?

מג'די: אני מהיר ממך וואלה, *(טופח לו על השכם)* יש לך עוד הרבה מה ללמוד *(יוצא)*

וג'די: *(לאורי)* בוא נתרגל שוב את הסלט.

(שעון דיגיטלי גדול על 18:55)

תמונה 1.5

(פס מבולגן במידה הרצויה בסוף יום חזק, לוח עם מספר דו ספרתי של בונים, שעון דיגיטלי על 23:05)

וג'די: יאללה, קח בבקשה לקדימה עם מגש: 3 סלט שרי, 1 שרי בלי כוסברה, 1 קיסר אישי ו־2 קולסאו.

אורי: סגור *(מצלחת סלטי שרי במהירות ולוקח מגש מלא סלטים לקדימה)*

וג'די: *(לאורי שחוזר)* שים לב לקסם *(מושך מהלוח את כל הבונים בהדרגה)*. זה יצא, זה יצא, אלה יצאו, זה בון מ־8 בערב זה יצא, זה לא איתנו. בום. לוח ריק.

אורי: הייידה! רוצה להתחיל סבב שירותים סיגריה?

וג'די: וואלה סַחְתֵּין, תודה יא עמי, רק תעביר וויש על הפס וכשאחזור אתחיל כבר לקדם סגירה.

אורי: טוב, גם תסביר לי איך לעשות סגירה קצת.

וג'די: חשבתי אתה באוטובוסים, עד מתי יש לך קו?

אורי: עד 12, אבל הכל טוב. *מג'די אמר שהוא יסדר לי הסעה, אז אני אסגור במקומך.*

וג'די: שוו? הוא אמר לי *שאתה לא יכול*, אז הסכמתי להישאר.

אורי: הוא אמר לי *שאתה לא יכול לסגור בגלל דברים בבית מחר.*

וג'די: והסכמת כבר? *(חושב)*

אם תסגור לבד לא תצא עד הבוקר ומג'די יסיע אותך בסוף במקום לישון בעצמו. בוא אני אראה לך איך עושים סגירה צ'יק צ'ק ותאמין לי *(מסתכל על השעון)* ברבע ל־12 אנחנו לא פה אם עובדים יחד, אה?

אורי: אה, קנית אותי, יאללה בוא ניתן בראש.

מג'די: *(נכנס בהפתעה)* וואלק, איזה אחווה, אתם עושים אותי מאושר כשאתם מדברים ככה.

וג'די: הוא היה בסדר בסוף. הצליח להעלות הילוך בסט השני, לא התעייף לי באמצע.

מג'די: רוצה אז להקדים מחר? הוא אמור להיות עם מוטי ואלברט בבוקר, את מוטי כבר השף הוריד מהסידור, אני אשמח אם תגיע לפני 5.

וג'די: וואלה, אז מה אני אעשה? אתן לו ללמוד מאלברט איך לעבוד כמו צב? אני אקדים לאיזה ארבע או שלוש.

אורי: אולי אני אמשוך גם אחרי 5 כדי להשתפר קצת בהכנות, תראה לי עוד משהו חדש.

וג'די: בטח.

מג'די: *(מחייך ומחבק את שניהם מצדדיו)* וואלה תתחתנו וזהו.

– הסוף –

إمولسيا

نير كوهن روتشيلد

الشخصيات

مجدي سو-شيف (الطاهي التنفيذي) مع خبرة سنوات طويلة، يناهز الأربعين، مدير الوردية مع الصلاحية العليا، قام ب 6224 مرة من السرفيس (تحضير طبق الطعام).

وجدي طاهي في شريط الطعام البارد وفي الأيام قليلة الزوار في قسم بلانشا (الشواية)، عمره 82 عامًا كثير الطموحات وقليل المعلومات، يشعر بعدم التقدم بما فيه من الكفاية، قام ب- 176 مرّة من السرفيس

أوري متدرّب في أول وردية له في المحلّ، 12 عامًا، كثير الطموح وقليل المعلومات، قام بأقلّ من 05 مرّة من السرفيس.

المشهد 1

شريط الطعام البارد في المطعم المزدحم وعالي الجودة، إضاءة الفلورية، الساعة الرقمية تشير إلى 54:61. وجدي يقطع الخص.
(يدخل مجدي)

مجدي: أهلا، يا حبيبي.
وجدي: أهلا يا شيف! كيف حالك؟
مجدي: يعني، هل وقعت؟
وجدي: من وقعت؟
مجدي: الطاقة المضاعفة.
وجدي: بالكامل! كانت الوردية الصباحية شديدة الانحدار.

مجدي: أي نعم. سمعت هيك. كان الصباح كثير العمل، لذلك أريد ألا تتعب، أن تواصل في الجري كي يكون الشريط جاهزًا في الوقت المناسب، إيه؟

وجدي: يا مجدي، مش حلو. أنا (يفكّر) . . . أنت كلفتني بمهمة مضاعفة فلم أكن في التحضيرات، وصلت للخدمة الساعة 12 ولم يكن هناك أي شيء جاهزا، يبدو أن ألبرط كان نائمًا طوال ساعة الافتتاح بينما أنا لم أقم خلال الوردية إلا بالجري وراء مهمات الافتتاح بشكل صحيح في حين بدأت طلبات التحضير بالوصول! يعمل بالبطء الشديد خلال قمة العمل في الوردية وبعدين يُنهي عمله الساعة 3 كي يكون له ما يكفي للوصول إلى دراساته.

مجدي: (يقطع كلامه) لحظة، يا عمي! لحظة، إهدأ شوي. . . أنا هنا معك، لن أخلّيك اليوم تسقط, والله، تنفّس. . . (يربت وجدي على كتفه وهو يتنفس) يجب أن تتنفس خلال العمل، اليوم راح يكون معك متدرب.

وجدي: شو يعني؟! لا وقت لي اليوم للإرشادات. بل يوجد على رأسي موتي المشوّش ولم أخرج بعد للاستراحة، من ساعة 10 لم أذق ولا شيء و. . .

مجدي: والله أنت مضغوط، لحظة . . . ذهبت معه إلى غرفة الغسيل، بس يرتدي ويأتي. وأنت فكّر بالاستعدادات السهلة التي قد تطلب منه أن يقوم بتحضير، مثل مزيج الخس أو يفتح لك الكارباتشيو. وفي غضون ذلك تقوم انت بما تستطيع. وبمجرد وصول موتي أطلق سراحك لتناول الطعام وبعد ذلك تشرح له كيف يعمل سلطة طماطم الكرز. من ناحيتي يكفي أن يقوم بتحضير طبقًا واحدًا، كي يعرفه.

وجدي: نعم، شيف

مجدي: عن قصد خطيته يتدرب معك، كي يعرف. فتعلّمه كيف نشتغل. هو رأسه كويس قد ما شفته.

وجدي: هل رأيت موتي في الغرفة تحت؟ في موقف السيارات؟

مجدي: والله، يبدو أنّه لم يصل.

وجدي: يا مجدي، ضروري أنّه يجيئ، بقدرش اشتغل لحالي مع المتدرب.

(أوري يدخل)

أوري: هاي، مجدي (يمدّ يده لوجدي)، مساء الخير.

مجدي: أوهو، أوري، حلو أنك جيئت، فلنبدأ. تعال تتعرّف على وجدي، هو من أفضل الطهاة في الشريط البارد، هو يتحكم فيه على مستوى عالٍ. أريدك أن تستوعب اليوم قدر الإمكان. تتفرج، تسأل، نبدأ ببعض التحضيرات

الأولية، في السرفيس تساعده كما يطلب منك. ولا تتردد من السؤال في كل ما أنت غير متأكد فيه. وغير ذلك لازم تفكّر دائما عن "النظام النظافة".

أوري: فيش مشكلة.

مجدي: يالا، وفّقكم الله، يا جماعة، إن شاء الله تكون الوردية موفَّقة (يبدأ في الخروج)

وجدي: يا مجدي، اتّصل من فضلك بموتي، حاول تفهم أين هو، بعرفش ليش اشعر أن هذا المنياك لم يزل نائمًا.

مجدي: لا سماح االه، لا تـحكي هيك، أتحقق فورًا أين هو.

(يخرج بسرعة)

وجدي: (ينظر إلى أوري) حاضر؟ جاهز للعمل؟

أوري: (بحماسة البداية) طبعًا! جئت بعد استراحة الظهر وبعد درس اليوغا في صالة الألعاب الرياضية.

وجدي: أول شيء احتاج له أن تقلل من الكلام، لأنه ليس أمامي اليوم كله. ردّ عليّ بالنعم ولا. هل اشتغلت من قبل في المطبخ؟

أوري: أه. . . شوي، في مطبخ بار، ليس شيئًا بهذا الحجم.

وجدي: يعني نعم. هل تعرف كيف تمسك السكين؟

أوري: يبدو هيك، ربما . . .

وجدي: شو يعني يبدو وربما؟ هل تعرف كيف تمسك السكين أو لا؟

أوري: (لنفسه بصوت منخفض) قد يكون أقلّ منك.

وجدي: إيش قلت؟

أوري: (يسعل) أنني لم استعمل السكين كثيرًا.

وجدي: انتبه! يجب أن تضع السكين على طرف لوحة التقطيع، وfثلاثة أصابع في المقدمة تمسك الخس، ويختبئ الإبهام في الخلف، أما مفصل الإصبع (يرفع الإصبع الأوسط) دائمًا, ولك دائمًا، يلامس جانب النصل. إذا لم يكن الإصبع على جانب السكين فسيكون تحت السكين. إبدأ في تقطيع جاطين من الخس (يرفع حفنة من شرائح الخس التي قد قطعها هو) بهذا السماكة. إحذر، والله، ألّا تلوث التحضيرات بالدم، وخط على كل جاط الملصق مع التاريخ والاسم.

(أوري يبدأ بقطع الخس، مترددا)

وجدي: يا الله! (يضع كومة من الصحون المسطحة وكومة من الكارباتشيو المجمَّد حيث الشرائح منفصلة بعضها عن بعض بالبلاستيك الصلب المزدوج. يأخذ شريحة من اللحم ويلصقها على الصحن). شوف لحظة كيف اعمل، بكرة قد تعمل أنت هذا التحضير المسبق. تأخذ صحن بعد الصحن وتلصق عليه الكارباتشيو. طالما اللحم مجمَّد يمكن التصحيح ولكن إذا بدأ بالإذابة قد يلتصق بالصحن فـإحذر أن تخطه في الوسط.

صوت من وراء الكواليس: طاولة رقم 72 أربع دقائق!

وجدي: (إلى الصوت) 4 دقائق!! (إلى أوري) هل سمعت إيش صار هلا؟ معناه أن شرائح اللحم لطاولة 72 ستكون جاهزة خلال 4 دقائق، ولدينا نوعان من السلطة في الطلب، طماطم الكرز وسلطة ملفوف بالمايونيز. توقّف لحظة مع الخس، شوف! حفنة ونص من الشيري، نقطع كلها في النص. شوف البهارات (يخلط الملح والسوائل، يضع الكل في الصحن ويعطي أوري شيئا ليذوقها)، شيئا من هذا وشيئا من هذاك، خلطة أو خلطتان وكوسبارا. تذوق! هذا هو الذوق الذي نريده.

أوري: (يتذوق ويشعر بالسعادة الغامرة) واو! هذا لذيذ جدًّا.

وجدي: (فخور) إذا لم يكن لذيذا لم يكن مناسبا لقائمة الأطباق هنا. يجب أن تتذوق كل طبق وتعطيني اتذوق. كمّل بالعمل (يتابع كيف يقطع الخس) ولكن يجب أن تستعجل، يا أخي، لم يزل يجب علينا عصر الليمون الأخضر وطحن ملح المحيط الأطلسي ووزن الجبنة وترويج لحم البقر والخبز المحمص للغد.

(يستمرّ في تحضير الملفوف بالمايونيز)

أوري: على مهلك يا أخي! بس جيت! إهدأ! أود أن اتعلم الحركة! شو هالضغط؟ لو بدأت بالعمل في الأسبوع الجاي، شو كنت تعمله اليوم؟

وجدي: أعرف أنت حمار، ما تفهمش الكل، فبديش اتنرفز. هل سمعت أنّ مجدي سيتصّل بموطي الطاهي الذي بدو يشتغل معي اليوم؟

أوري: نعم. . .

وجدي: حلو! يعني موتي لن يردّ ولو اتّصلنا ألف مرّة . . . لأن موتي شرب الكوك طول الليل والآن موتي يرقد في السرير ميت، يحاول يفهم أين الفوق وأين التخت، فهمت؟

أوري: أه. . . لا. . .

وجدي: معناه أنه لا مساعدة اليوم وهذا لأمر فزيع، إذا أحد الطهاة غير موجود. . . فأحتاج أن تشتغل مثل العامل لا المتدرب.

أوري: لكنني المتدرب.

وجدي: وأنا، أنا أحاول التصدي لهذه الظروف ولكن لن ننجح اليوم بدونه. . . (مرتعب ولكن يهدأ سريعًا) أكيد سيصل، يا الله! يا الله! فلنتسرع (يُخرج السلطات من الشريط).

(يحكي مع نفسه) لا أصدق أنّه يعيد نفس شيء، لقد كان في جلسة الاستماع . . . لا يمكن أنّه لن يصل إلى العمل اليوم. . . أكيد يصل. . .

(ينظر إلى الطلب) حالا ستكون سلطة الأوراق جاهزة، توقف مع الخس. في الثلاجة الكبيرة من جهة الشمال في عبوات من جبنة الماعز، لازم تقسم عبوة واحدة إلى 01 وجبات, أركد من فضلك.

أوري: فيش مشكلة!

(يركد إلى الثلاجة ليجيئ بالجبنة)

مجدي: (يدخل إلى الشريط البارد متوجها إلى وجدي بنغمة هادئة من الحزن) سامع؟ لا جواب من موتي. يبدو أنّه لم يزل نائما. أعرف أنك تحت ضغط، ولكن تذكّر أنني معك. كلما كنت تحتاج في ذروة الضغط فأرسل لك أيدي المساعدة، لن تخجل، أطلب المساعدة إذا وصلت إلى نقطة الانهيار. لا تفكر حالك بطلاً وتنتظر لحظة السقوط، نعم؟

وجدي: التحضيرالنهائي لا هو المشكلة، هو لم يبدأ بتحرك في التحضيرات. لم تكتمل تحضيرات الشريط فانسي من الاستراحة لي.

مجدي: فكرت عن خطة ولكن يجب أن تعملوا كل ما أطلبه. قائمة التحضيرات – الجماعة في الشريط الحرّ يقومون به. أما أنت فلا حاجة إلا أن تكتمل من تحضيرالشريط قبل الساعة 7. لا تكمّل من التحضيرات ولا تتشاجر مع المتدرب.

وجدي: ما-جدي! هو لا يتحرك! وشو نعمل بكرا؟ لا يكون الخبز المحمص حاضرا وأنا سآكل القرف مرّة أخرى. أنا، كل يوم يعملوني أهبل.

مجدي: (يليح بيده لوجدي كي يتوقف) لقد قلت! في خطة! أورطي تأخذ الخبز المحمص لمحلّ الحلويات وأنت لا حاجة إلا ان تثق بي وتستمع إليّ. هل تريد أن تشتغل ورديات أكثر في قسم البلانشا؟ في عطلة نهاية الأسبوع ايضًا؟ وإن شاء الله في يوم من الأيام في قسم الغريل أيضًا؟ إدارة هذا الشريط هي الحد الأدنى المطلوب للتقدّم.

وجدي: فاهم. ولكن أنني لوحدي، شيف!

مجدي: لذا من الأفضل أن تبدأ في العمل بالسرعة مثل العاهرة في باريس, يالا.
وجدي: (غاضب ولكن بنغمة محترمة) نعم، شيف

(أوري يرجع، مجدي يتوجه إلى وجدي مشيرًا إلى أوري)

مجدي: واحصل على المساعدة منه.

(مجدي يخرج)

وجدي: وينَك؟! كم من وقت بدك لإخضار الجبنة؟
أوري: قلت في الثلاجة على جهة الشمال، ولكن كانت على جهة اليمين فكنت محيرا.
وجدي: (ينتزع الجبنة من يد أوري ويضعها على لوحة التقطيع ويقطعها). أنا قلت الثلاجة الكبيرة على الشمال، الثلاجة الكبيرة هي الثلاجة على اليمين والجبنة على الرف الشمالي. يجب أن تغلق فمك وتفتح الأذنين أكثر، فاهم؟ استمع فقط. هذا هو، لن يصل، فيش موتي. أكيد أنت لا تعرف شيئا ولكن أحتاج إلى تركيز اهتمامك والقليل الذي تستطيع أن تعمله – تنفذه بما في وسعك! فابدأ في التخلص من الخس عل الشريط! خط الملصقات ويالا إلى الثلاجة الكبيرة (ساخرًا) هذه على اليمين وضع الخس على الرف الأيسر السفلي.

(يقوم بترتيب السلطة الخضراء على الصحن وينشر اللوز وجبنة الماعز فوقها).

أوري: (إلى نفسه وهو يكتب على الملصقات): ابن الألف. . . يا منياك.
وجدي: (يقدّم الطبق لأوري للتذوق) هذا الشيء لا تتعلمه اليوم ولكن تتعرف عليه، خس سلَنوفا نخلطها بلطف، لا نغرقها في الصلصة، حتى تسمع قرمشة الورق وتعرف أنه مبسوط، تشعر بملوحة اللوز المحمص إلى جانب دهن الجبنة وحموضة الصلصة, والكل في تمام الوئام. تعال، وكمّل السير من حيث ما توقفت (يُخرِج السلطة من الشريط).
أوري: (يمضغ ويستمرّ من حيث ما توقف في وضع الملصقات) يا له من منياك (مبتهج من الذوق) أممم. . . كيف يصنع هذا الأهبل مثل هذا الشيء اللذيذ، ك. . . أم. . . لكنه لا يعلّمنا شيئًا. يا للأسف. . .
من خارج خشبة المسرح: الوجبات الأولى لرقم 16 – 3 دقائق!

(في نفس اللحظة يرفع أوري الجاطات لإخراجها)

وجدي: (يدخل إلى منطقة الشريط ويصيح إلى الصوت في الخارج) 4 دقائق!! (إلى أوري) ضع الخس (أوري يضع الخس). شفت؟ منحوني 3 دقائق لإخراج الأطباق، وإذا كان الوقت لا يكفيني أطلب أكثر. هنا عندنا، في كارباتشيو, وسلطة القيصر الكبيرة وسلطة طماطم الكرز. هل تقدر على تحضير سلطة الطماطم في أربع دقائق؟

أوري: فيش مشكلة!

وجدي: "فيش مشكلة" هي كلمتان سلبيتان، لا تنرفزني، قل نعم فقط.

أوري: فش مشكلة. . . يعني، أي نعم، يعني أيوا.

وجدي: (يقوم بتحضير الطبقين الجديدين مع بعض بسرعة وقبل وضعهما في الصحون ينظر إلى عمل أوري) شو بتساوي؟؟

أوري: سلطة الطماطم.

وجدي: أنت تعمل كومة من الطماطم! هذا يكفي لطبقان على الأقلّ. (يذوق) والبهارات مثل الشكنازي (يعيد بعض ما في الصحن إلى الجاط)

أوري: أنا شكنازي.

وجدي: لا تكن بخيلاً! الطماطم والملح حب لا نهاية له.

أوري: ولكن لم يبقَ إلا القليل من الملح الأطلاسي.

وجدي: هل تريد أن تكون طاهيا؟

أوري: نعم

وجدي: الزبون في المطعم لا يهمّه أن انتهى الملح في الطبق التاسع على الشريط. هو يطلب طعاما لذيذا. قد يكون أنّه يعرف هذا الطبق من قبل. والأهمّ: ان تكون البهارات على أحسن ما يرام. احترم الزبون! إذا نفد الملح يجب إعادة ملءه قبل بداية الخدمة.

أوري: وإذا لم ينفد؟

وجدي: فعلى كل حال نقوم بملءه قبل بداية الخدمة! هلا اسكت وحاول أن تفهم الطبق. والآن إسمع، بدنا نزيد عليه ونعمله 3 أطباق وتقوم بتحضيرها قبل الأطباق الرئيسية. أقطع نصف حفنة طماطم الكرز وأضفها إلى الجاط مع قليل من الملح الدقيق وقليل من الاطلاسي، خط شوي فينيغريت واخلط وقليل من زيت الزيتون مع خلطتين (يقوم بتحضير أطباق أخرى في هذا الشريط بينما يتابع أجراءات إضافة البهارات).

أوري: (يبدأ في تنفيذ التعليمات وهو يعيدها) قليل من الملح. . . قليل أطلاسي. . . خلطة فينيغريت (يرفع فوق الجاط العصارة التي تشمل الزيت من فوق والسويا من تحت).

وجدي: شو بتساوي؟؟

أوري: خلطة من الفينيغريت وخلطتين من زيت الزيتون.

وجدي: ولكن ما حصلت على الإمولسيا.

أوري: ما هي الإمولسيا؟ هذا نوع من التحلايا هنا؟

وجدي: (في حالة الصدمة للحظة) . . . أركد وقم بملء الشريط بالملح الأطلاسي!! (يهزّ العصارة ويُنهِي من تحضير الصحون).

(أوري يركد ويلتقي بمجدي الذي يدخل إلى منطقة الشريط البارد).

مجدي: يا عمي، لا تركد في المطبخ، في خطر!

أوري: يا مجدي، هل تعرف أين هو الملح الاطلاسي؟

مجدي: يبدو أننا نحتاج إلى طحن المزبد منه، أنظُر في الغرفة الخلفية وإذا لم تجد، اسرق من النوادل.

(أوري يخرج بينما ما مجدي يقترب من وجدي).

مجدي: صوتك يصل حتى مدخل المطعم، شو صار؟

وجدي: يا مجدي، ما بقدرش معه، بجنني، إذا ما استمرّ هيك، أنا رائح من هون، لا اتحمل هرائه.

مجدي: يا عمي، خد تنفسا عميقا. . . ما اخليك تسقط، أفهم أن تعليم الجدد صعب وأنت لحالك وخاصة في وردية عمل مزدوجة، فاطلب إذا ما كنت تستطيع أن تقوم بالتعليم على الأقل كن مثالا نموذجيًا جيدًا. إحفظ على النظام والنظافة والوقت، كل ما تعرفه. صدّقني، إذا كنت هادئًا وتبذل 5 دقائق وتشرح له نظام العمل، المنطق وتسلسل العمل في الشريط البارد، ستوفِّر كثير من الوقت الغالي في تحضير الطبق المطلوب. الخبز لن يختمر بالقوة بل بالوقت، فهمت؟

وجدي: أه!

مجدي: أنا أهتمّ في طحن الملح وأنت تستمر في التعليم بهدوء وصبر، بِسيدير؟

وجدي: نعم، شيف!

مجدي: يا-لا مع بعض قد ننتصر (يأخذ السلطات ويخرج)

(أوري يرجع بدون الملح)

وجدي: ما وجدت موقف النوادل؟ ها هو، على يمين الممرّ.

أوري: بل، كنت هناك.

وجدي: أه!.

أوري: لكني ما وجدت أين هو، فسألت احد النوادل أين هو الملح الأطلاسي. . .

وجدي: فأين هو؟

أوري: (بنوع من الإحراج) في المحيط الأطلاسي. . . ؟

وجدي: كان يضحك عليك يا أهبل! هو على الرف الأوسط فوق رف الخبزّ. في. . . (يسكت لحظة) أتركه واسمع، دعنا لحظة نرجع إلى سوائل السلطة. آسف أنني صرخت فيك، سأشرح ببطء مثل ما نشرح للمتخلفين. صحيح أن الزيت والماء لا يختلطان؟

أوري: صحيح!

وجدي: غير صحيح! الإمولسيا!

أوري: يا أخي، لا أعرف هذه اللغة، خليني منها، شو هذا؟

وجدي: الإمولسيا هي الربط بين السوائل التي لا تختلط طبيعيًا، وغالب ما في المطبخ، خلط الزيت والماء (يرفع العصارة). هنا خلطنا صلصة القيصر، هذا المستحلب قوي جدًا وتوجد فيه المواد التي تسمَّى المستحلِبات من الخردل والعسل والليسيثين. (يشير إلى إمولسيا أخرى في الشريط)، هذا هو أيولي، خليط زيت الزيتون والثوم – قم بالشم والتذوق! (أوري يشمّه).

أوري: واو! رائع! (يقوم بالتذوق) يا! واو! والله يا له من مجنن!

وجدي: أي نعم، قوي فنضيف القليل منه فقط. مثله مثل المايونيز ولكن مع زيت يشمل الثوم الكونفيت. 90% من الزيت والقليل من البيض، هذا المستحلب لطيف فيجب خلطه بالحذر ومع ذلك هو متين نسبيًا في اللحظة الانتهاء من تحضيره. أما الطريقة لتحضير هذه الصلصة بدون تكسيرها فهي الخلط القوي بالخلاطة الكهربائية لجميع المواد بدون الزيت وإضافته رويدا رويدا خلال الخلط حتى يندمج بالمستحلب. هذا هو الشيء الوحيد هنا في المطبخ الذي يطلبون منك ألا تتعجل فيه. (يرفع عصارة أخرى) وهذا هو الفينيغريت لطماطم الكرز، هذه الإمولسيا مخففة للغاية، انتبه كيف ينفرد الزيت من السويا، هه؟

أوري: أي نعم.

وجدي: هذا لأنّ لا توجد المواد التي تعزز المستحلب ليكون متينًا، في هذه الحالة ماذا يمكن أن نعمله للربط بينها؟

أوري: يعني إيش؟

وجدي: رجّه بقوة قبل كل استخدام! وإلا ستحصل على حصة مليئة بالزيت وحصة أخرى مالحة جدًا. لكننا نريد دائما نفس الصلصة المستحلبة. يالله، اسمع! لقد انتهينا آخر طاولات الظهر. لقد بدأ الشريط في التبلور. فأنا رائح على

الاستراحة، لازم أقعد واتناول بعض الطعام، سأعود بعد أقلّ من 30 دقيقة فأطلب من مجدي أن يدير باله عن الشريط. ما تخافيش!

أوري: طيب! فماذا بدك أقوم به في هذه الأثناء؟

وجدي: إبدأ في ملء كل شيء على طول الشريط، دير بالك أن يكون الكل مليئا بزيادة. الخس، طماطم الكرز، الملفوف، الفول السوداني، كل شيء. هكذا تتعرف على مكان كل شيء في الثلاجة. وبعد ذلك سيقول لك مجدي إذا كان شيئًا خاصا يحتاج إليه، وهو يساعدك في كل طلب أيضًا. وغيره فكِّر في النظام والنظافة (يصرخ إلى خارج من خشبة المسرح) مجدي!! أنا خارج على الاستراحة. دير بالك! لوحة الطلبات فارغة والشريط قد ينتهي!

مجدي: (من خارج خشبة المسرح) شايف، مثل ما قلت لك، يالا، أخرج، بدك ساندويتش أنتريكوت؟

وجدي: أه! شكرًا مجد!

(أوري يمشي ذهابًا وإيابًا بالصناديق من الثلاجة ويبدأ بملء الجرارات على طول الشريط)
(مجدي يدخل)

مجدي: واللك أوري! كيف أنت حتى الآن؟

أوري: واو! البداية كانت صعبة. . . إسمع، هو بخوِّف!

مجدي: خليني أعطيك نصيحة للعمل في المطبخ. بغض النظر عن مكان وجودك في العالم، خلال الخدمة لن تأخذ أي شيء على محمل الجد، أفهم أنّه يبدو متوترًا، ولكن أريد أن أقول لك شيئًا، ولا تخبره أنني تحدثت معك، والده يحتاج إلى العملية الجراحية، فهو ليس غاضبًا معك عضبًا حقيقيًا. إنّه المطبخ، ، مكان كثير التوتر وأضف على ذلك أن موتي هو أيضا كان يسبب لنا اليوم الجنون.

أوري: واوّ! متأسف ما عرفت. . . ولكن حقًا لا أريد إلا أن اتعلم كيف احضر الأطباق اللذيذه مثله، لكنه ألقى كل شيء في وجهي، بصحّش هيك!

مجدي: حاول أن تنتج من كلامه أهم المعلومات، أن تفهم وراء الكلمات، المنطق وراء المطالبة. بعد قليل تبدأ خدمة المساء فاحتاج أن تحاولا أنتما الاثنين العمل مع بعض.

أوري: لا أريد إلا هذا الشي، يا مجدي.

مجدي: قل لي، كيف جئت اليوم؟ بالسيارة؟

أوري: لا، لم أحصل على الرخصة، لماذا؟

مجدي: فكيف، بالبيسكليت؟ مشيا؟ ساكن بالقرب من هنا؟

أوري: لا، الحقيقة أريد أن اشتري البيسكليت. حاليا مسافر بالباص.

مجدي: واي! وامتى تنتهي حركة الباص؟

أوري: لا أعرف، يجب أن أسأل، لماذا؟

مجدي: ينقصني شخصاً للإغلاق، فكرت أنه سيكون من المفيد إذا بقيت هنا.

أوري: بالأمس قالوا لي في المقابلة إنه التدريب لساعات المساء بدون الإغلاق، وغدا التدريب في الافتتاح أيضا.

مجدي: فاهم، يا عمي، ولكن أنت شائف أن موتي ينقصني اليوم وكان عليه أن يغلق كل القسم الخلفي اليوم. وجدي يشتغل شغل مضاعف فلا يستطيع أن يقوم بالإغلاق.

أوري: لا أعرف متى تنتهي الباصات. إننا لست متأكدا أنه يمكنني أن أبقى. شائف؟ هل غدا سيعمل وجدي معي في الافتتاح أيضا؟

مجدي: لا. غدا يبدأ الساعة 5، سيقوم بشفت المساء فقط والإغلاق.

أوري: يالا، فخليه يبقى اليوم للإغلاق، ولا؟ وغدا أيضا، يجب أن استيقظ الساعة 7 كي أصل هنا قبل الساعة 9. إذا قمت بالإغلاق سأصل إلى البيت بعد الساعة 1 ليلا. أضف إلى ذلك تناول الطعام والدش فلا تبقى إلا خمس ساعات للنوم.

مجدي: هو، ممنوع أن أخليه للإغلاق. ممنوع إدخال الطاهي للساعات الإضافية ما بعد الساعة 12. هذه تعليمات صاحب المحلّ. . . هل لا يمكن أن أطلب منك اليوم؟

أوري: إذا كان بعد وقف حركة الباصات فالشرط أن يكون هنا من يسافر إلى جهة الجنوب أو إذا دفعوا لي عن سيارة الأجرة.

مجدي: فيش ممكن سيارة أجرة، سنهتمّ بتوصيلك، ربما أحد من صالة المطعم قد يأخذك، لا تقلق. إذًا، تبقى؟

أوري: شو؟ لحظة. لا أعرف كيف يجري الإغلاق. سيستغرق عندي بحر من الوقت. غدا استيقظ مبكرًا. هذه اللية لا يزال لديّ حوض كامل من الصحون التي يجب عليّ تنظيفها. جرّب أن تسأل وجدي أولا.

مجدي: طيب، يا عمي، أسأله ولكن ما زلت قد أحتاج إلى مساعدتك.
(من الطابعة يخرج طلب جديد. مجدي يفحص الطلب)
في طاولة 14 يجب إخراج سلطة طماطم الكرز، تعلمت كيف يجب تحضيره، أليس كذلك؟

أوري: نعم

مجدي: حلو! بعد شويه يعلنون وقت السينتا التي تتطلع معها، فبعد أن تنتهي من تحضيرها نعال فأتذوقها.

أوري: نعم (يستمرّ في تحضير الشريط وترتيبه)

(مجدي يخرج).

وجدي: (يرجع وهو يحك بطنه) كان لذيذا، للأسف انتهى. يا زلمه، هل تحتاج إلى الحمام؟ التدخين؟ 5 دقائق من الاستراحة؟

أوري: الحقيقة، أنّه لا بأس أن اروح لخ— (وجدي يقاطع كلامه)

وجدي: صحّ! يالا روح!

أوري: اسمح لي، شكرا.

وجدي: لم ترجع بعد؟ يالا.

أوري: هناك طلب للسلطة على ال. . .

وجدي: أعرف! يالا, روح!

(أوري يخرج ومجدي يدخل).

وجدي: (الطلب الوحيد في يده) هل تمّ تحديد الوقت؟

مجدي: لا! ولكن يمكنك أن تبدأ بالتحضير.

وجدي: منيح

مجدي: (يتفحصه من فوق إلى التحت) قل لي، هل شفت إيش في الجرارة؟

وجدي: (يتردد) لا.

مجدي: هل ستبقى للإغلاق؟

وجدي: لا!

مجدي: يا، بحياتك!

وجدي: يا مجدي، لا! أبدًا. هل عرفت من متى أنا موجود هنا؟

مجدي: طبعًا اعرف يا عمي، ولكن الجديد لا يستطيع أن يقوم بالإغلاق. الفلوس منيحة. عادة لا تصل إلى 175% في الساعة.

وجدي: كله ليس إلا تنظيف الأسطح وتبديل الأواني. يعني، وأنا أيضًا ألم أقم في الوردية الأولى بالإغلاق؟!

مجدي: ليس هذه هي المشكلة. هو مسافر بالباص، لا يستطيع ان يبقى للإغلاق وغدا الساعة 9 سيصل للافتتاح كي يتعلم.

وجدي: بس! مجدي، بس! لم أعد أتحمل. لم تبدأ الخدمة بعد وأنا منكسر. أنت تعرف أن الوضع في البيت غير هين، تحتاج إليّ غدا في الصباح في المطبخ. وأنت تخليني أصل على القرية الساعة 3 في الليل.

مجدي: يالا، اطلع الآن كي لا تتأخر. من يريد أن يعمل إذا كان سهلا فقط ليس قويًا كفايةً. أنا أفضل من لا يعرف شيئًا ولكن إرادته قوية أفضل. لا أحد يريد إغلاق الشريط؟ العمل والتوسيخ فقط بدون التنظيف في النهاية، بدون تعبر عن الشكر للمكان، بدون أن تجعل طاهي الافتتاح مبسوطًا؟ هل أنا يجب عليّ الإغلاق بعد كل الآخرين؟ دير بالك، أنا، بعد الإغلاق أقوم بتحضير صفحة ساعات العمل وطلبات الخضروات ليوم الغد. هكذا أنهي من الشغل ربما ساعة طلوع الشمس، مثلي مثل العبد. مش ممكن هيك حيث الكل يشتكي. كل واحد له أسبابه.

وجدي: طيب، شيف!

مجدي: يعني تبقى للإغلاق؟

وجدي: (بنغمة اليأس) يعني، في خيار؟

مجدي: شكرا يا عمي.

صوت من وراء الكواليس: 14، أربع دقائق.

مجدي: واحد أربع أربع مرحبا. استيقظ! (ساخرًا) هل يكفيك الوقت؟ تريد المساعدة؟

وجدي: لصلصة واحدة من طماطم الكرز؟ (يصيح إلى الصوت في الخارج) أعطِني دقيقة حتى الخروج!

(أوري يرجع).

مجدي: حسنا أنك رجعت. بعد ربع الساعة تبدأ الطلبات القوية جدًا، أتمنى أن تهدأ كلاكما! قوما بالعمل بطريقة منتظمة، إخراج الطلبات الكاملة، لا بالتقسيط، الاستماع إلى الوقت المطلوب، العمل مع بعض! أدعوكما إلى الانتظام المرّة الأخيرة.

وجدي: نعم، شيف. (مجدي يخرج) يالا، رجعت من الخارج، أغسل اليدين وقم بتحضير المزيد من الكوكوتات والجاطات للتحضير السرفيس.

أوري: طيب (يبدأ الخروج ماشيا).

وجدي: أركد! لا ساعة! (أوري يتوقف) شو صار؟ جمدت؟

أوري: أطلب بطريقة مؤدبة.

وجدي: لا تضيع لي الوقت.

الصوت من الخارج: (بين الصرخات) دقيقة من الآن!

أوري: لا تحكي معي زي الزبالة، قل من فضلك!

وجدي: ولكن أنت تعمل زي الزبالة، وأنا لا أطلب، أنا أقول لك شو لازم تعمله قبل كل سرفيس. هيك تتعلم.

أوري: والله، ما علّمتنا ولا إشي، سلطة ونص فقط.

وجدي: إذا أنت أهبل ولا تقدر تفهم هذه مشكلتك أنت.

أوري: يكفي! قف من هذا الوسخ، جننتني. روح، إرجع، جيب، خد، بستة! أنا مش الشرموطة تبعك.

وجدي: يا أخي، هذا هو الشغل، إذا في مشكلة – هناك باب الخروج!
الصوت من الخارج: خروج!!

أوري: إذا خرجت أنت تبقى للإغلاق لحالك.

وجدي: كأنه أنت تساعد في شيئا ما، الحقيقة، معك أو بدونك فيش فرق كبير.

مجدي: (من خارج المسرح) والالك، أين الأطباق الجانبية ل 14، أين هي؟!

وجدي: (لنفسه) س-أمك! متى حددوا الوقت؟ (إلى الخارج) نصف دقيقة حاضر! (يضيف البهارات، يخلط وينظم السلطة على الصحن بسرعة).

(مجدي يدخل إلى منطقة الشريط بهدوء ويده ممتدة إلى الأمام. وجدي يضع الصحن على يده. مجدي يخرج بهدوء).

وجدي: (متوجها إلى أوري) لا تحكي كلمة طول مدة السرفيس! حتى أسمع حين يعطوني الأوقات. فهمتني؟ أنت لا تقول ولا إشي غير نعم ولا.

أوري: أنت تصرخ فيّ وتتهمني بأنك لم تسمع؟

مجدي: (يرجع إلى منطقة الشريط البارد بعد أن أخرج صحون طلب 14) (يطلق زئير مثل الأسد) والله خلص! لا يمكن أن الطبق لا يخرج حين يوجد طلب واحد على اللوحة! الستيك بخمس مائة شيكل يقعد على الصحن يستنى السلطة! لا يُصدَّق! فأعلن أمامكم هنا والآن: إذا هيك يجري السرفيس يا واي لنا كلنا ننل قج يصير هنا. هذا هو أهم شيء (يحكك يديه - - -) هل تعرف شو معناه؟

أوري: غسل الأيدي؟ (وجدي يدور العينين)

مجدي: غسل الأيدي هذا هو معنى السرفيس! اليد تمد المساعدة حيث الثانية بعيدة المنال! نحن فريق! من لا يريد العمل مع بعض فليترك. إذا كنت تريد العمل بمفردك، روح افتح محلّ فلافل. للخدمة بالكمية الموجودة هنا، والطعام على مستوانا والنظافة التي نحافظ عليها، يجب ان يكون العمل عملا جماعيا. وأنا، الشيء المؤسف أنه لا أملك على 10 أيادي للعمل في

جميع المسارات. فلهاذا الغرض أنتما يداي في الشريط البارد فيجب أن تدعان للعقل أن يشغّلكما مع بعض. إذا قامت كل يد تقاتل الأخرى لن يكون الطعام نظيفا وسيكون للطعام طعم الصابون المر.

وجدي: ولكن هو كأنه يديه الاثنتان يد الشمال.

مجدي: وأنت مثلك مثل يدي اليمنى، قم بقيادة الحركة، قم بتحكم الوتيرة.

وجدي: مجد، بتقدرش تحكي معه إطلاقًا.

أوري: تعال! إهدأ يا وقح. أنا هو الذي يعمل لك المعروف في الإغلاق.

وجدي: تعمل لي المعروف؟ أنا وقح؟ بس وصلت على الشريط وتحسب حالك عارف إشي؟ من أنت على كل حال؟ ساعتين تقطع جاط من الخس؟ معروف بدك تعمل لي؟ انت لا تعمل إلا العقبات.

مجدي: (غاضب) اسكت! وجد، أنت، أنا رأيت عن بعد كيف تعلّم وشعرت بخيبة أمل. ليس هذا ما توقعته منك، أنت لم تثق بي وصرت متوترًا لدرجة أنك نسيت ما علّمتّه أثناء الشرح له.

وجدي: لا أفهم كلامك.

مجدي: التدريب مثله مثل الإمولسيا، إذا قمت بسكب جميع المعلومات على المتدرب دفعة واحدة لن ترتبط الأشياء، يجب أن تقطر معرفتك عليه ببطء، وتخلط بالقوة، وبعد أن تماسكت المواد تضيف المزيد، ببطء، بين حين وآخر، حتى ترى أنها تترابط. إذا كان قويًا قد يمكنك أن تصب المعرفة بشكل أسرع، ولكن إذا واصلت فرض الصعوبات على المتدربين، كسرت روحهم.

وجدي: يا مجدي! لا يستطيع أن يفهمني، ولا إشي يدخل (يدقّ على الرأس)

مجدي: التفاهم يحتاج إلى اثنين. مهما كان بينكم خارج العمل فيجب أن تقوما بحلّه بينكم. لا يمكنني المساعدة. ولكن إذا ما أردتم أن تتحدوا الليلة فأضطرّ إلى هزّكما وهذا ما سيكون عليه. وإذا ما اشتغلتم مع بعض سأقلبكما رأسا على عقب! (السكوت غير القصير) هل فهمتما؟!

وجدي و**أوري:** (مع بعض) نعم شيف!

مجدي: (يبتسم) يا ما أحلاكما فجأةً!. يا الله، بعد خمس دقائق تدخل الطبات والشريط لم يمتلئ بعد. فماذا صار مع الأطلاسي؟

وجدي: شيفّ، يجب الطحن؟

مجدي: أيش بتفكر؟ لقد طحنت وخطيت في الصناديق وخطيت الشارة ووضعتها للتخزين في الغرفة الخلفية. ولا، بس قم بالتعبئة (يبتسم بسخرية)

وجدي: (بصدمة وهو ينظر إلى كلا الجانبين) متى قمت به؟ لقد كنت هنا طوال الوقت، يعني كيف؟

مجدي: يعني، أنني أسرع منك والا (يربت على كتفه) لديك الكثير لتتعلمه (يخرج).

وجدي: (إلى أوري) دعنا نتدرب على السلطة مرّة أخرى.

(ساعة رقمية كبيرة تشير إلى الساعة 55:81)

المشهد 1.5

(الشريط يبدو فوضويا إلى الحدّ المطلوب في نهاية يوم قوي، لوحة مع عشرات ورقات الطلب، الساعة الرقمية تشير إلى الساعة 50:32)

وجدي: يالا، خذ من فضلك إلى الأمام على الصينية: 3 سلطات طماطم الكرز، 1 طماطم الشيري بدون الكزبرة، 1 سلطة القيصر الشخصية و-2 ملفوف بالميونيز.

أوري: أمرك! (يرتب صحون الطماطم بسرعة ويأخذ الصينية مع السلطات إلى الأمام).

وجدي: (إلى أوري بعد رجوعه) انتبه إلى المعجزة (يسحب تدريجيًا جميع أوراق الطلبات من اللوحة) هذا خرج، هذا خرج، هذه خرجت، هذا الطلب من الساعة 8 مساءً - خرج، هذا ليس علينا. بوم! اللوحة فارغة.

أوري: هايدي! تريد دورة من المراحيض والسيجارة؟

وجدي: والله، صحتين، شكرًا يا عمي، فقط إعمل تنظيف سريع على الشريط وبعد ما أرجع أبدأ بإجراءات الإغلاق.

أوري: حسنا! وتوضّح لي قليلا أيضا كيف تعمل الإغلاق.

وجدي: فكرت عنك والباصات، حتى متى يمشي الخط؟

أوري: حتى الساعة 12، ولكن كل شيء على ما يرام، مجدي قال إنّه يدبّر لي النقل، أنا سأغلق محلّك.

وجدي: شو؟؟ قال لي إنك لا تقدر فوافقت على البقاء.

أوري: قال لي إنك لا تستطيع القيام بالإغلاق بسبب أشياء في البيت غدا.

وجدي: فوافقت فعلا؟ (يفكّر) إذا قمت بالإغلاق لحالك لن تخرج حتى الصبح وسيأخذك مجدي في النهاية بدل أن ينام هو. تعال أعلِّمك كيف نعمل الإغلاق بالسرعة، فيجب أن تثق بي (ينظر إلى الساعة) – في 12 إلا ربع لا نكون هنا إذا اشتغلنا مع بعض، أه؟

أوري: أه، حاضر! هيا بنا فلنبدأ!

مجدي: (يدخل فجأةً) والله! يا للأخوة! أنا مبسوط حين تتحدثان هكذا.

وجدي: كان على ما يرام في النهاية. نجح في التسريع في الدورة الثانية بدون أن يتعب في النص!

مجدي: هل تريد غدا أن تجيء في ساعة مبكّرة؟ من المفترض أنه يكون مع موتي وألبرط في الصباح، ولكن الشيف أخرج موتي من البرنامج فيسرّني إذا وصلت قبل الخامسة.

وجدي: والا! فماذا سأعمل أنا؟ هل اتركه يتعلم من ألبرط كيف يشتغل مثل السلحفاة؟ طبعا اصل مبكرا، حوالي الساعة 4 أو 3.

أوري: وأنا ربما استمرّ حتى بعد الساعة 5 كي اتحسن قليلا في الاستعدادات، ربما تعلّمني شيئا جديدًا.

وجدي: بالتأكيد

مجدي: (يبتسم ويحتضن كلاهما) يالا – روحوا تتزوجوا وخلص.

النهاية

Émulsion

Nir Cohen Rothschild

Personnages :

***Majdi** – sous-chef expérimenté, proche de la quarantaine, chef de quart, l'autorité de référence, 4226 services à son actif.*

***Wajdi** – chef de partie froide et garde-manger pendant les jours creux, 28 ans, a le sentiment que son avancement n'est pas assez encouragé, 671 services à son actif.*

***Ouri** – commis de cuisine à son premier service sur place, 21 ans, beaucoup d'ambition et peu de connaissances, avec moins de 50 services d'expérience.*

Premier tableau

La zone froide d'un restaurant, encombrée mais bien agencée, éclairage au néon, horloge murale digitale indiquant 16h45. Wajdi est en train de couper des laitues. Majdi entre.

Majdi *A'alan*, *habibi*.
Wajdi *A'alan*, Chef, ça va ?
Majdi Alors, elle est déjà retombée ?
Wajdi Qui est retombée ?
Majdi L'énergie du second quart de travail.
Wajdi Complètement. Le quart du matin était en chute libre.
Majdi Oui. J'ai entendu. C'était le coup de bourre, ce matin. C'est pour ça que j'ai besoin que tu ne fatigues pas, continue de courir pour que les préparations froides soient prêtes à temps, hein ?

Wajdi Ha, Majdi, ce n'est pas sympa, je… *(Il réfléchit)*. Tu m'imposes un double quart alors que je n'étais même pas aux préparations. Je suis arrivé au service à midi et il n'y avait rien de prêt. Je crois bien qu'Albert roupillait depuis son arrivée. Pendant tout le service, je n'avais qu'une envie, c'était de finir correctement l'ouverture, alors que les bons commençaient déjà à tomber ! Il a traîné pendant tout le rush, et après je vois qu'on le laisse partir à trois heures pour qu'il arrive à temps à ses cours…

Majdi *Il lui coupe la parole :* Attends, *ya ami*, minute, calme-toi… Je suis là avec toi. Je ne te laisserai pas tomber. *Walla*, respire… *(Il tapote la poitrine de Wajdi en contrôlant sa respiration)* respire quand tu travailles. Aujourd'hui tu vas avoir un apprenti avec toi.

Wajdi Quoi !!! Je n'ai pas le temps maintenant de commencer à donner des explications. J'ai déjà ce timbré de Moti sur le dos et je n'ai pas encore pris de pause, et en plus je n'ai rien mangé depuis dix heures ce matin et…

Majdi *Walla*, tu es stressé comme pas possible, attends… Je lui ai montré où était la laverie, il se change et il vient. En attendant, vois quelles préparations faciles tu pourrais lui donner à faire. Qu'il te fasse le mix de laitues ou qu'il te tranche les carpaccios. Pendant ce temps, toi, tu fais ce que tu peux. Dès que Moti arrive, je te libère pour que tu ailles manger, et quand tu reviens, tu lui montres pour la salade de tomates cerise. Laisse-lui le temps d'apprendre. Je m'en moque, qu'il n'en fasse qu'une seule de toute la journée.

Wajdi Oui, Chef.

Majdi J'ai fait exprès de le placer en formation auprès de toi. Montre-lui comment on travaille. Celui-là, il a une bonne tête, d'après ce que j'ai vu.

Wajdi Tu as vu Moti en bas au parking ?

Majdi *Walla*, non, je crois qu'il n'est pas encore arrivé.

Wajdi Majdi, j'ai besoin qu'il vienne de suite, je ne vais pas m'en sortir, tout seul avec l'apprenti.

Ouri entre.

Ouri Salut, Majdi *(Il tend la main à Wajdi)*, excellente après-midi.

Majdi Oh, Ouri, c'est bien que tu sois là, mettons-nous au travail. Je te présente Wajdi, c'est l'un de nos cuisiniers les plus sérieux pour les préparations froides, il place la barre très haut. Je veux que tu apprennes de lui un maximum. Tu observes et tu poses des questions. Tu vas commencer par de petites préparations, tu l'aideras pour le service et tu feras tout ce qu'il te dit. Si tu n'es pas sûr de quelque chose, tu demandes. À part ça, garde toujours à l'esprit : « ordre et propreté ».

Ouri Pas de problème.

Majdi *Yalla*, bonne chance, les amis, et bon service à nous tous. *Il s'apprête à sortir.*

Wajdi Majdi !... Téléphone à Moti, pour savoir où il est, je ne sais pas pourquoi, j'ai l'impression que ce salaud dort encore…

Majdi *Oï vavoï*... Il ne manquerait plus que ça. Je l'appelle tout de suite. *Majdi sort rapidement.*

Wajdi *Il regarde Ouri.* Tu t'es réchauffé ? Prêt pour le sprint ?

Ouri *Avec l'enthousiasme du débutant.* Bien sûr ! J'arrive directement de ma sieste après mon cours de yoga à la salle de sport.

Wajdi La première chose que je te demande, c'est d'économiser tes paroles, parce que moi, je n'ai pas toute la journée devant moi. Réponds par oui ou par non. Tu as déjà travaillé en cuisine ?

Ouri Heu… un peu à la cuisine du bar, mais ce n'était pas une cuisine de cette envergure.

Wajdi Alors oui. Tu sais tenir un couteau ?

Ouri Je crois…

Wajdi Ce n'est pas clair ? Tu sais tenir un couteau, oui ou non ?

Ouri *En aparté.* Moins bien que toi, apparemment.

Wajdi Qu'est-ce que tu as dit ?

Ouri *Il toussote.* Que je ne me suis pas beaucoup servi d'un couteau.

Wajdi Regarde bien. Tu places la pointe du couteau sur la planche à découper, les trois doigts tiennent la laitue par devant, le pouce est replié en arrière, et la première phalange de l'index (*Il lève l'index replié*) est toujours, *tou-jours*, en contact avec le plat de la lame. Si l'index n'est pas contre la lame, c'est qu'il est passé

dessous. Commence à t'entraîner sur deux laitues (*Il soulève une poignée de la bassine de laitues qu'il a déjà découpées*), avec cette épaisseur. *Walla*, fais attention, ne va pas me salir les préparations avec ton sang. Et sur chaque bassine, tu colles une étiquette avec la date et ton nom.

Ouri commence à trancher la laitue ; il manque d'assurance.

Wajdi *Yalla* ! *(Il pose devant eux une pile d'assiettes plates et une pile de carpaccios surgelés, séparés par des feuilles de nylon rigide. Il saisit une assiette, détache délicatement une fine tranche de viande de la pile et la plaque sur l'assiette)*. Regarde un peu comment je fais. Peut-être que demain tu feras tout seul cette préparation. Tu prends assiette par assiette et tu colles dessus une tranche de carpaccio. Si la viande est encore surgelée, tu peux rectifier la position. Mais si elle a un peu décongelé, la tranche accroche à la main. Alors vise bien le milieu de l'assiette.

Voix off : Table 72, 4 minutes !

Wajdi *En direction des coulisses :* 4 minutes ! *À Ouri :* Tu as entendu ? Ça veut dire que les steaks de la table 72 seront prêts dans 4 minutes. Sur le bon, on a deux accompagnements, une salade de tomates cerise et une salade de chou à l'américaine. Arrête un peu avec la laitue et regarde : une poignée et demi de tomates cerise, tu les coupes chacune en deux dans la longueur. Regarde l'assaisonnement *(Il verse les condiments et les liquides, mélange et fait goûter à Ouri)*. Un peu de ceci, un peu de cela, un filet de ça, deux de l'autre et de la coriandre. Apprends-le, c'est le goût que tu dois obtenir.

Ouri *Il goûte et s'exclame :* Oh ! C'est une des meilleures que j'ai goûtée !

Wajdi *Fier.* Si ce n'était pas bon, cela ne figurerait pas dans notre menu. Tu goûtes chaque portion et tu me la fais goûter. Tu peux continuer *(Il observe Ouri qui s'est remis à trancher les laitues)*. Tu es obligé d'accélérer le rythme, mec. On doit encore presser les citrons verts, moudre le sel marin de l'Atlantique, peser les fromages et avancer avec la préparation du bœuf salé et des croûtons pour demain. *Il continue avec la préparation de la salade de chou.*

Ouri Eh, mon pote, je viens d'arriver, calme-toi, je veux encore apprendre le bon geste. Qu'est-ce qui urge ? Imagine que je n'avais commencé que la semaine prochaine, tu aurais fait comment, aujourd'hui ?

Wajdi Je sais que tu es un *h'mar* et que tu ne comprends pas grand-chose, alors je ne m'énerve pas. Tu as entendu que Majdi est parti téléphoner à Moti, le cuisinier qui devait faire équipe avec moi aujourd'hui ?

Ouri Oui.

Wajdi Bon. Alors Moti ne lui répondra pas, même s'il lui téléphone un millier de fois… Parce que Moti a sniffé de la coke toute la nuit, alors maintenant Moti est *khabta* au fond de son lit et ne peut même pas distinguer sa droite de sa gauche. Tu captes ?

Ouri Heu… Non.

Wajdi Ça veut dire qu'il n'y aura personne pour m'aider aujourd'hui et que c'est la super galère, quand il manque un cuisinier… Parce que j'ai besoin que tu travailles comme un cuisinier, pas comme un apprenti.

Ouri Mais je suis un apprenti.

Wajdi Et moi, j'essaie de faire face… Mais sans lui, il n'y a aucune chance que j'y arrive aujourd'hui… *(Il panique, puis il se calme)*. Il va finir par arriver. *Yalla*, *yalla*, on se dépêche.

Il retire les salades du comptoir de préparation. En se parlant à lui-même :

Je n'y crois pas, qu'il m'a encore fait ce coup-là, et en plus quand il a déjà passé un entretien avant licenciement… Pas possible qu'il me plante pour ce service… Il va finir par arriver…

Il regarde le bon de commande. Le Mélange de feuilles vertes, c'est pour bientôt. J'ai besoin que tu arrêtes de trancher la laitue. Dans le grand frigo, à gauche, il y a des paquets de fromage de chèvre. Tu me partages un paquet en dix portions. Au pas de course, s'il te plaît.

Ouri Pas de problème ! *Il court au frigidaire pour en ramener le fromage.*

Majdi *Entre. Il s'adresse à Wajdi à voix basse, d'un ton attristé.* Tu m'écoutes ? Moti ne répond pas. Il n'a pas dû se réveiller. Je

sais que tu es stressé, mais n'oublie pas que je suis là. Dès que tu es en rush, je t'envoie du renfort, n'hésite pas. Et demande de l'aide si tu sens que tu vas bientôt craquer, pas la peine de jouer au héros et d'attendre de t'écrouler, hein ?

Wajdi Ce service, ça pourrait encore aller, mais pour les préparations, il ne bouge pas. La partie froide n'est pas encore dressée, et quant à ma pause, n'en parlons pas.

Majdi Moi j'ai un plan, il faut juste faire ce que je demande. Le tableau des préparations – les types de la partie chaude vont s'en charger. Toi, tu as juste besoin de dresser la partie froide d'ici 19h00. N'avance pas les préparations, et ne te prends pas la tête avec l'apprenti.

Wajdi Majdi, il ne bouge pas. Et tu y as pensé, à demain ? Il n'y aura pas de croûtons et je vais encore bouffer de la merde, *zébi* ! Ici, tous les jours je me fais baiser.

Majdi *De la main, il lui fait signe de s'arrêter.* J'ai – dit – que – j'a – vais – un – plan ! Ortal s'occupe des croûtons au poste pâtisserie, toi il faut juste que tu me fasses confiance et que tu m'écoutes. Tu veux recevoir plus de quarts au garde-manger ? Et avoir aussi les week-ends ? *Inch'Allah* avec encore un jour au grill ? Être capable de gérer la partie froide, c'est le minimum exigé pour prétendre à une promotion.

Wajdi Je comprends, Chef, mais je suis seul.

Majdi Alors commence à travailler aussi vite qu'une pute dans un bordel, *walla*.

Wajdi *En colère mais respectueux.* Oui, Chef.

Ouri revient. Majdi le montre du doigt en s'adressant à Wajdi :

Majdi Et serre-toi de lui. *Majdi sort.*

Wajdi Où tu étais ? Combien de temps ça te prend d'amener du fromage ?

Ouri Tu m'as dit dans le frigo de gauche, mais c'était dans celui de droite, alors j'ai dû chercher.

Wajdi *Il arrache le fromage des mains d'Ouri, le pose sur la planche et commence à le découper.* Je t'ai dit dans le grand frigo à gauche, le grand frigo, c'est le frigo de droite, et les fromages sont sur

l'étagère à gauche. Je voudrais que tu fermes un peu ta bouche et que tu ouvres bien grand tes oreilles, OK ?
Bon, écoute-moi bien, c'est clair maintenant, il ne viendra pas. Pas de Moti. Je vois que tu ne connais rien au boulot. Mais j'ai besoin que tu te concentres. Et le peu que tu peux faire pour me soulager, j'ai besoin que ce soit ton maximum ! Commence par m'enlever en vitesse ces laitues du plan de travail ! Mets des étiquettes et range-les dans le (*Avec ironie*) grand frigo qui est à droite, sur l'étagère du bas à gauche. *Il saisit une assiette de mélange de feuilles vertes et répand par-dessus des amandes effilées et du fromage de chèvre.*

Ouri *En aparté, pendant qu'il écrit sur les étiquettes.* Quel… fils de pute !

Wajdi *Il tend à Ouri une cuillère à goûter.* Ça, tu ne vas pas encore apprendre à le faire aujourd'hui mais autant que tu commences à connaître. La Salanova, on la mélange délicatement, et on ne la noie pas dans la sauce. Quand tu entends les feuilles craquer sous la dent, tu sais qu'elles sont contentes. Sens la saveur salée des amandes grillées, à côté du moelleux du fromage et de l'acidité de la sauce. La façon dont tous les ingrédients s'accordent en harmonie. *Yalla*, reprends là où tu t'es arrêté. *Il sort la salade de la partie froide.*

Ouri *Il continue de mâchouiller en reprenant l'écriture des étiquettes. En aparté :* Quel pourri (*Il savoure ce qu'il a en bouche*) Mm… comment cet idiot arrive à faire quelque chose d'aussi bon, putain de sa mère. Mais il ne m'explique rien. À quoi ça sert de…
Voix off : Les entrées de la 16 – 3 minutes !
Ouri est juste en train de saisir ses premières salades pour les sortir.

Wajdi *Il entre dans la zone froide et crie en direction des coulisses :* 4 minutes ! *(À Ouri)* Pose tes laitues *(Ouri les pose)*. Tu as entendu ? On m'a donné 3 minutes pour faire sortir. Si je n'y arrive pas, je demande une rallonge. Nous, on a le carpaccio, une grande salade César, une salade de tomates cerise. Tu vas arriver à te débrouiller avec une salade de tomates cerise en quatre minutes ?

Ouri Pas de problème !

Wajdi Pas de problème, ça fait deux mots négatifs en trop. Ne m'énerve pas, tu dis « oui » et c'est tout.

Ouri Pas de prob… enfin, oui et c'est tout. Je veux dire : oui.

Wajdi *Avec rapidité, il travaille en parallèle à la préparation de deux plats, et avant de les dresser sur les assiettes, il regarde comment Ouri progresse*. Qu'est-ce que tu fabriques !

Ouri La salade de tomates.

Wajdi Tu m'as fait un tas de tomates ! Il y en a au moins pour deux portions (*Il goûte le plat*) et tu assaisonnes comme un Ashkénaze. *Il reverse l'assiette dans le bol.*

Ouri Je suis ashkénaze.

Wajdi Ne sois pas radin. Entre les tomates et le sel, c'est l'amour éternel.

Ouri Mais il ne nous reste plus qu'un peu de sel marin dans le récipient.

Wajdi Tu veux être cuisinier ?

Ouri Oui.

Wajdi Le client, là, dehors, il s'en fout qu'il ne te reste plus de sel marin dans la salière de ton comptoir. Il veut que ce soit bon, ce qu'il mange. Peut-être qu'il connaît déjà le plat ? Le plus important, c'est qu'il dise : « l'assaisonnement était impec ». Mets le paquet ! S'il n'y a plus de sel marin, on en remoudra avant le début du service.

Ouri Et s'il en reste ?

Wajdi On remplira quand même la salière avant le début du service ! Tu veux bien te la fermer et essayer de comprendre le plat ? Maintenant écoute-moi bien. On va l'augmenter à trois portions, et on va se mettre un peu en avance sur les plats principaux. Tranche une demi-poignée de tomates cerise et ajoute-les au bol. Maintenant tu mets une pincée de sel fin, une pincée de sel marin, un filet de vinaigre et deux filets d'huile d'olive Kalamata. *Tout en parlant, il s'attaque à d'autres préparations ; il surveille du coin de l'œil comment Ouri assaisonne.*

Ouri *Il suit les instructions de Wajdi en se les répétant à mi-voix.* Une pincée de sel fin… Une pincée de sel marin… Un filet-vinaigre…

D'une bouteille à presser en plastique, compartimentée pour l'huile et la sauce de soja, il verse un filet de liquides dans le bol.

Wajdi Qu'est-ce que tu fais !

Ouri Un filet de vinaigre et deux d'huile.

Wajdi Mais tu n'as pas d'émulsion !

Ouri C'est quoi, une émulsion ? C'est votre dessert maison ?

Wajdi *Il reste un instant interdit.* Cours remplir le sel marin ! *Il secoue la bouteille et finit les plats. Ouri court et rencontre Majdi qui entre à ce moment dans la zone froide.*

Majdi *Ya, ami*, on ne court pas en cuisine, c'est dangereux.

Ouri Majdi, tu sais où est le sel marin ?

Majdi Je crois qu'il faut en moudre. Regarde dans la pièce de derrière, et s'il n'y en a pas, va en voler aux serveurs.

Ouri sort et Majdi se tourne vers Wajdi.

On t'entend depuis l'entrée du restaurant, qu'est-ce qui se passe ?

Wajdi Majdi, je n'en peux plus, de ce type, il me rend fou. Si ça continue comme ça, je me casse, je ne supporte plus ses conneries.

Majdi *Ya*, *ami*, respire… Je ne te laisserai pas tomber, je comprends que c'est difficile de former un débutant quand tu es tout seul, et de plus quand tu assumes un double quart. Alors ne lui apprends rien, mais ce que je veux, c'est qu'au moins tu lui donnes un bon exemple personnel. Respecte l'ordre, la propreté, les temps, tout ce que tu sais. Et crois-moi, si tu te calmes, cela te prendra cinq minutes de lui expliquer tes règles de travail et la logique de « la marche en avant » de la partie froide. Tu gagneras un temps précieux dans le service pour chaque bon.

Le pain, on ne peut pas le forcer à monter. Il faut lui donner du temps. Tu comprends ?

Wajdi Ah.

Majdi Je vais m'occuper de moudre le sel. Toi tu continues à le diriger avec calme et patience, d'accord ?

Wajdi Oui, Chef.

Majdi *Yalla*, ensemble, nous vaincrons. *Il prend les salades et sort.*

Ouri revient sans le sel.

Wajdi Tu n'as pas trouvé la console des serveurs ? Elle est là, à droite du passage.

Ouri Non, ça, je l'ai trouvée.

Wajdi Ah.

Ouri En fait, je n'ai pas trouvé le sel marin de l'Atlantique sur la console, alors j'ai demandé à un serveur où il était…

Wajdi Et il t'a répondu…

Ouri *D'un air un peu perdu.* Qu'il était dans l'océan Atlantique… ?

Wajdi Il s'est foutu de toi, idiot ! Le sel est sur l'étagère du milieu, au-dessus des panières à pain ! Dans… (*Il s'interrompt*) Laisse tomber. Écoute. On va reprendre aux liquides de la salade. Je m'excuse de m'être emporté tout à l'heure. Je vais t'expliquer tout doucement, comme à un débile. Bon, l'eau et l'huile ne se mélangent jamais, c'est vrai ?

Ouri C'est vrai.

Wajdi C'est faux ! L'émulsion !

Ouri Écoute, mec, je ne comprends pas la langue, alors explique, OK ?

Wajdi L'émulsion, c'est le mélange de deux liquides qui a priori ne se mélangent pas. En général, en cuisine, c'est l'eau et l'huile *(Il soulève la bouteille à presser)*. Là, il y a les éléments de la sauce César. C'est une émulsion très forte, avec des produits appelés « émulsifiants » – la moutarde, le miel et la lécithine (*Il montre le plan de travail de la partie froide*). C'est l'aïoli. Sens-moi ça et goûte. *Ouri hume la sauce.*

Ouri Oh, c'est super ! (*Il sourit et goûte*). Oh lala, c'est à se damner !

Wajdi Ouais, c'est fort. On n'en met qu'un peu. C'est comme de la mayonnaise mais avec de l'huile d'ail confit. 90% d'huile et un peu d'œuf. C'est une émulsion délicate qu'il faut faire avec beaucoup de soin mais elle est relativement stable quand elle est prête. La façon de faire rentrer tellement d'huile sans que la sauce ne se défasse, c'est de battre tous les ingrédients au mixeur à grande vitesse sans l'huile, qu'on rajoute ensuite petit à petit sans cesser de mélanger, un filet à la fois, pour que la sauce prenne bien. C'est la seule chose en cuisine qu'on te demandera de faire doucement (*Il prend en main une autre bouteille à presser*). Et ça

c’est la vinaigrette des tomates cerise, une émulsion très instable. Tu vois comme l’huile s’est séparée de la sauce de soja, hein ?

Ouri Oui.

Wajdi C’est parce qu’il n’y a pas d’ingrédients qui aident à favoriser l’émulsion. Alors qu’est-ce qu’il reste à faire pour les lier quand ils sont comme ça ?

Ouri Quoi ?

Wajdi Les secouer vigoureusement à chaque fois juste avant d’utiliser la sauce !

Autrement, tu auras une assiette pleine d’huile et une autre trop salée. Il faut rendre la sauce homogène. *Yalla*, tu m’écoutes ? Les dernières tables du midi ont été servies. Notre partie commence à retrouver son aspect normal. Moi je vais prendre ma pause, il faut que je m’assoie un peu et que je mange quelque chose, je reviendrai dans une demi-heure. Je vais demander à Majdi de jeter un œil de temps en temps sur notre coin, ne t’inquiète pas.

Ouri D’accord. Et qu’est-ce que je fais pendant ce temps ?

Wajdi Commence à remplir tous les récipients de la partie froide, qu’ils soient pleins à craquer. Laitues, tomates cerise, chou, cacahuètes, qu’il y ait de tout, tu remplis. Comme ça tu apprendras à connaître un peu l’emplacement de chaque aliment dans le frigidaire. Après ça, Majdi te dira s’il a besoin de quelque chose de particulier, et pour chaque bon de commande, il t’aidera. Et surtout, n’oublie pas : ordre et propreté. *Yalla* (*Il crie vers les coulisses*). Majdi ! Je sors prendre ma pause. Jette un œil. Le tableau de commande est vide et en fin de compte, la partie froide a tenu le coup !

Majdi *Voix off :* Alors, qu’est-ce que je t’avais dit ? *Yalla*, vas-y, sors, tu veux un sandwich à l’entrecôte ?

Wajdi Ha ! Merci, Majdi !

Ouri fait des allers-retours avec des boîtes entre le comptoir et le frigidaire et commence à remplir les tiroirs de la partie froide. Entre Majdi.

Majdi *Wallek*, Ouri, comment tu t’en sors, jusqu’à présent ?

Ouri Hoho, le début était difficile… Il fait peur, tu sais.

Majdi Je vais te donner un truc de cuisiniers. Où que tu sois dans le monde, pendant le service, ne prends rien à cœur. Je comprends qu'il ait l'air énervé. Mais je vais te dire quelque chose, et que ça reste entre nous. Son père doit passer une opération, ce n'est pas qu'il en ait personnellement après toi. C'est comme ça, en cuisine, c'est stressant. Et puis Moti nous a vraiment rendus fous.

Ouri Ah, je suis désolé, je ne savais pas… Mais je te jure que tout ce dont j'ai envie, c'est d'apprendre à faire des plats aussi bons que les siens. Mais lui, il se défoule sur moi, ce n'est pas cool.

Majdi Dans tout ce qu'il te dit, essaie de retenir les points importants, de comprendre les implications, la logique de ses ordres. Le service du soir va bientôt commencer et j'ai besoin que vous essayiez de travailler ensemble.

Ouri C'est exactement ce que je veux, Majdi.

Majdi Dis-moi, comment tu es arrivé, aujourd'hui ? En voiture ?

Ouri Non, je n'ai pas le permis. Pourquoi ?

Majdi Alors comment ? En vélo ? À pied ? Tu habites près d'ici ?

Ouri Non, mais j'ai vraiment l'intention de m'acheter un vélo. En attendant, je me déplace en bus.

Majdi Aïe, et à quelle heure est ton dernier bus ce soir ?

Ouri Je ne sais pas, il faut que je vérifie, pourquoi ?

Majdi Il me manque quelqu'un pour la fermeture. J'ai pensé que ça me rendrait service, si tu pouvais rester.

Ouri Pendant l'entretien, hier, vous m'avez parlé d'une formation avec soirée sans fermeture et d'une matinée demain avec ouverture.

Majdi Je te comprends, *ya ami*, mais comme tu vois, Moti est absent aujourd'hui, et c'est lui qui devait faire la fermeture de la partie cuisine ce soir. Et Wajdi fait déjà un double quart, il ne peut pas assumer la fermeture en plus.

Ouri Je ne sais pas à quelle heure passe le dernier bus. Je ne suis pas sûr de pouvoir rester, tu comprends ? Et demain, Wajdi fera l'ouverture avec moi ?

Majdi Non, demain il commence à 17h00. Il fera juste la soirée et la fermeture.

Ouri Bon, si j'ai bien compris, je vais devoir rester pour la fermeture, c'est ça ? Demain je me lève à 7h00 pour être là à 9h00. Si je fais la fermeture, je vais arriver chez moi à une heure du matin. Ajoute le temps pour me doucher et pour manger un bout, et il me restera à peine cinq heures de sommeil.

Majdi Lui, on ne peut pas le laisser pour la fermeture. Je n'ai pas le droit de faire travailler un cuisinier plus de douze heures d'affilée. C'est la règle fixée par le propriétaire… Alors je ne peux pas compter sur toi aujourd'hui ?

Ouri Si cela m'entraîne jusqu'après l'heure du dernier bus, alors seulement si quelqu'un me rapproche de chez moi, vers le sud. Ou alors si on me rembourse un taxi.

Majdi Pas besoin de taxi, on te trouvera un chauffeur. Sûrement quelqu'un de la brigade de salle pourra te déposer, ne t'inquiète pas. Alors tu restes ?

Ouri Quoi ? Non, attends une seconde. Je ne sais pas faire la fermeture. Ça va me prendre un temps fou. Et demain je me lève tôt. J'ai encore un évier plein de vaisselle à laver quand je rentre. Essaie de vérifier d'abord avec Wajdi.

Majdi OK, *ya ami*, d'accord, je vérifierai. Mais il y a de fortes chances que j'ai besoin de toi. *Un nouveau bon de commande sort de l'imprimante. Majdi le consulte.* Tu as une salade de tomates cerise pour la 14, tu as appris à la faire, non ?

Ouri Oui.

Majdi Super. On va bientôt t'indiquer le temps pour l'entrecôte qui va avec. Quand tu auras fini de la préparer, apporte-la-moi pour que je la goûte.

Ouri Oui.

Ouri continue à remplir les récipients de la partie froide. Majdi sort.

Wajdi *Il revient en se frottant le ventre.* C'était tellement bon, dommage que ce soit déjà fini. Jeune homme, tu as besoin d'aller aux toilettes ? De fumer une clope ? De te reposer cinq minutes ?

Ouri En fait, ce serait bien de pouvoir aller ch…

Wajdi *Il lui coupe la parole.* Tu dis oui et c'est tout ! Allez cours !

Ouri Pardon… merci.

Wajdi Tu n'es pas encore revenu ? *Yalla* !

Ouri Il y a un bon pour une salade avec…

Wajdi J'ai vu. Vas-y !

Ouri sort et Majdi entre.

Wajdi *En regardant le bon.* On t'a déjà donné les délais ?

Majdi Pas encore, mais tu peux déjà commencer à faire le tas.

Wajdi Bien.

Majdi *Il observe Wajdi des pieds à la tête.* Dis-moi, tu as regardé ce qu'il y avait dans les tiroirs ?

Wajdi *Il se fige.* Non.

Majdi Tu restes aussi pour la fermeture ?

Wajdi Non !

Majdi Allez, fais pas le con.

Wajdi Majdi, c'est non ! Aucune chance. Tu sais depuis quelle heure je suis ici ?

Majdi Évidemment, que je le sais, *ya ami*, mais le nouveau n'est pas capable de faire la fermeture. En plus ça paie bien. En général ça atteint les 175% du salaire horaire.

Wajdi Tout ce qu'il y a à faire, c'est nettoyer les surfaces et changer les ustensiles. Et quoi, pour ma première journée de formation, je n'ai pas fait la fermeture, moi ?

Majdi Ce n'est pas la question. Il se déplace en bus. Il ne peut pas rester pour la fermeture, et il doit aussi être là demain matin à 9h00 pour apprendre l'ouverture.

Wajdi Ça suffit, Majdi, stop. Je n'en peux plus. Le service n'a pas encore commencé et je suis déjà cassé. Tu sais que j'ai des problèmes à la maison. Ma mère a besoin de moi demain matin pour préparer les repas et toi tu veux m'obliger à arriver au village à trois heures du mat'.

Majdi Eh bin pars maintenant et comme ça tu ne seras pas en retard. Un type qui n'est prêt à travailler que quand ça l'arrange, ce n'est pas un employé fiable. Je préfère avoir affaire à un ignorant plein de bonne volonté. Personne n'est prêt à fermer les cuisines ? On veut juste travailler et tout salir sans rien nettoyer à la fin,

respecter le lieu, lui montrer sa reconnaissance, et faire plaisir au cuisinier qui fera l'ouverture ? Alors quoi, tu veux que je ferme après vous tous ? Moi, après la fermeture, il faut encore que je fasse le planning et les commandes de légumes pour demain. Je finirai au lever du jour, comme un esclave. Ce n'est pas possible de continuer comme ça, avec des pleurnicheurs. Tout le monde a de bonnes raisons.

Wajdi Bien, Chef.

Majdi Alors tu restes faire la fermeture ?

Wajdi *D'un ton déprimé.* Ben quoi, j'ai le choix ?

Majdi *Shoukran*, *ya ami* !

Voix off : 4 minutes pour la 14 !

Majdi Allô, les Renseignements, bonjour ! On se réveille ! *(Avec ironie)* Tu crois que tu auras le temps ? Tu as besoin d'aide ?

Wajdi Pour une seule salade de tomates cerise ? *(Il crie en direction des coulisses).* Annonce la sortie une minute avant !

Ouri revient.

Majdi C'est bien que tu sois revenu. Le rush des entrées va commencer d'ici un quart d'heure, j'espère que d'ici là, vous serez calmés, tous les deux. Travaillez avec ordre, ne sortez que des bons complets, pas avec des échéances. Respectez bien les temps, et travaillez ensemble ! Je vous rappelle à l'ordre pour la dernière fois.

Wajdi Oui, Chef *(Majdi sort).* Tu es rentré, *yalla*, lave-toi les mains et apporte-nous d'autres cocottes et d'autres bols pour le service.

Ouri Bien. *Il commence à sortir en marchant.*

Wajdi Au pas de course ! Et que ça saute ! *(Ouri s'est arrêté).* Alors quoi ? Tu as gelé sur place ?

Ouri Demande-le-moi poliment.

Wajdi Arrête de me faire perdre mon temps !

Voix off : Il reste une minute !

Ouri Et toi arrête de me parler comme si j'étais un tas de merde. Dis-moi « s'il te plaît ».

Wajdi Mais tu travailles comme un tas de merde ! Et je ne te demande rien, je te dis ce que tu as à faire avant le début du service. C'est comme ça qu'on apprend.

Ouri *Walla*, tu ne m'as rien appris, à peine une salade et demi.

Wajdi Si tu es trop idiot pour apprendre, c'est ton problème.

Ouri Ça suffit, de cracher ton venin, tu me rends fou. Vas, reviens, prends, ramène ! J'en ai marre, je ne suis pas ta putain.

Wajdi Mec, c'est comme ça, le travail. Si ça te pose un problème, la sortie est par là !

Voix off : Ça sort !

Ouri Si je sors maintenant, tu feras la fermeture tout seul

Wajdi Comme si tu me servais à quelque chose. *Walla*, avec toi ou sans toi, je ne vois presque pas de différence.

Majdi *En voix off : Wallek*, où est la garniture de la 14 ? Elle est où ?

Wajdi *En aparté : S'amek*… quand est-ce qu'ils ont annoncé la minute ? (*Vers les coulisses)* Ça sort dans trente secondes !

À toute vitesse, il assaisonne la salade, la mélange et la verse dans une assiette. Majdi entre en silence avec la main tendue. Wajdi lui tend l'assiette. Majdi ressort en silence. Wajdi se tourne vers Ouri.

À partir de maintenant tu te la fermes. Je n'ai même pas entendu qu'on annonçait la minute. Tu m'as compris ? Tu ne dis plus rien à part oui ou non.

Ouri Tu me cries dessus et en plus tu m'accuses de ne pas avoir entendu ?

Majdi *Il revient après avoir servi la table 14. Il prend une profonde inspiration : Wallek*, *halass* ! Ce n'est pas normal que le plat ne sorte pas dans les temps quand il y a une seule commande au tableau ! J'ai sur la plaque un bifteck à 500 shekels et j'attends la salade ! Jamais entendu un truc pareil ! Je vous préviens, si ça doit continuer comme ça pendant le service, ça va chauffer ! Le plus important, (*il plaque ses paumes de mains l'une contre l'autre et commence à les frotter*), tu sais ce que c'est ?

Ouri Se laver les mains ? *Wajdi lève les yeux au ciel.*

Majdi Se laver les mains, c'est le service ! Une main aide l'autre ! Nous sommes une équipe ! Celui qui n'est pas capable de coopérer en harmonie, qu'il parte ! Si tu veux travailler seul, ouvre-toi un comptoir de fallafels ! Pour un service avec autant de couverts que le nôtre, avec une qualité comme la nôtre, un niveau d'hygiène comme le nôtre, on est obligé de travailler en équipe. Je regrette de ne pas avoir dix mains pour aider dans toutes les parties. Vous, vous êtes mes mains dans la partie froide, vous êtes obligés de laisser vos cerveaux coopérer. Si chaque main se bat contre l'autre, non seulement ce ne sera pas propre, mais en plus les plats auront un goût de savon.

Wajdi Oui mais lui, il a deux mains gauches.

Majdi Et toi, tu es comme ma main droite, c'est toi qui mène la danse, maîtrise le rythme.

Wajdi Majdi, ne te fatigue pas, il est aux abonnés absents.

Ouri Hé ho, on se calme, ne te prends pas la grosse tête. Dis-moi merci de bien vouloir faire la fermeture avec toi.

Wajdi Attends, tu crois que tu me fais une fleur ? C'est moi, la grosse tête ? Tu débarques dans ma partie et tu crois que tu y comprends quelque chose ? Pourquoi, qui tu es, toi ? Deux heures pour trancher une bassine de laitues, tu crois que tu m'aides ? Tu ne fais que me ralentir.

Majdi *En colère :* Silence ! Wajdi, toi j'ai vu de loin comment tu le formes et tu me déçois. Ce n'est pas ce que j'attendais de toi. Tu ne m'as pas fait confiance, tu t'es tellement rentré en stress qu'au bon milieu d'une explication, tu oublies ce que tu es en train de lui apprendre.

Wajdi Je ne sais pas de quoi tu parles.

Majdi Une formation, c'est comme une émulsion, si tu verses sur l'apprenti toutes les informations à la fois, la sauce ne prend pas. Il faut que tu distilles les infos au goutte à goutte. Tu mélanges bien, et quand tu vois que ça commence à prendre, tu en rajoutes un petit peu, tout doucement, un peu à chaque fois, jusqu'à que tu voies que ta sauce tient, qu'elle est bien consistante. Tu ne peux pas lui verser toutes tes connaissances en un seul coup.

Mais si tu continues à mener la vie dure aux apprentis, ils vont se décomposer l'un après l'autre.

Wajdi Majdi, il n'arrive pas à me comprendre, il n'y a rien qui rentre. *Il se tapote le crâne de l'index.*

Majdi Pour qu'il y ait incompréhension, il faut deux personnes. Ce qui se passe entre vous en dehors du service, c'est votre problème, je ne peux pas vous aider. Mais si pour vous faire coopérer ce soir, je dois vous secouer, alors c'est ce que je ferai, jusqu'à ce que la sauce prenne et que vous travailliez ensemble. Je vais tellement vous secouer que vous ne saurez plus distinguer le haut du bas *(Silence pendant plusieurs secondes).* Vous m'avez compris ?

Wajdi et Ouri *En chœur :* Oui, Chef.

Majdi *Il sourit.* Parfait, quel plaisir de vous voir comme ça. *Yalla*, dans cinq minutes les commandes arrivent et le comptoir est encore vide. Où est le sel marin ?

Wajdi Merde, il faut le moudre ?

Majdi Tu rêves ou quoi ? Je l'ai déjà moulu, mis en boîte, étiqueté et rangé dans la pièce de derrière. *Walla*, il ne te reste plus qu'à remplir. *Il ricane.*

Wajdi *Encore sous le coup de la surprise, il regarde de tous côtés.* Mais quand tu as eu le temps de le faire ? J'étais là tout le temps, comment c'est possible ?

Majdi *Walla*, je suis plus rapide que toi *(Il lui tapote l'épaule).* Tu as encore beaucoup à apprendre. *Il sort.*

Wajdi *À Ouri :* Viens, on s'entraîne de nouveau sur une salade.
L'horloge digitale indique 18h55.

Tableau 1.5

Le comptoir de la partie froide est en désordre, comme il se doit après une soirée de travail intense. Le tableau porte plus d'une dizaine de bons de commande. L'horloge digitale indique 23h05.

Wajdi *Yalla*, marche en avant s'il te plaît avec le plateau : trois salades de tomates cerise, une de tomates cerise sans coriandre, une salade individuelle César et deux salades de chou.

Ouri Ça marche. *Il remplit rapidement les assiettes de service, les disposent sur le plateau et sort avec.*

Wajdi *À Ouri qui revient :* Regarde un peu le tour de magie *(Il énonce les commandes finalisées au fur et à mesure qu'il retire les bons du tableau).* Ça c'est sorti, ça c'est sorti, ceux-là sont sortis, celui-là il remonte à 20h00, il y a longtemps qu'il est sorti, celui-là est parti. Boum. Le tableau est vide.

Ouri Bravo ! Tu veux qu'on fasse une tournée pipi et clope ?

Wajdi *Walla sahtein.* Merci, *ya ami*. Passe juste un coup de chiffon sur le comptoir et quand je reviens, on met en route la fermeture.

Ouri D'accord. Tu m'expliqueras un peu comment on s'y prend.

Wajdi Je croyais que tu repartais en bus. À quelle heure le dernier ?

Ouri À minuit. Mais il n'y a pas de problème, Majdi m'a dit qu'il me trouverait une voiture pour me raccompagner. Alors je ferai la fermeture à ta place.

Wajdi *Shou* ? À moi il m'a dit que toi, tu ne pouvais pas. Alors j'ai accepté de rester.

Ouri Et à moi il m'a dit que tu ne pouvais pas fermer parce que tu avais des engagements chez toi.

Wajdi Et tu avais déjà accepté ? *Il reste pensif.*
Si tu fais la fermeture tout seul, tu n'en auras pas fini avant le matin et Majdi te ramènera chez toi au lieu d'aller dormir lui-même. Viens, on va lui montrer comment on fait une fermeture à la vitesse grand V et crois-moi (*il consulte l'horloge*), à minuit moins le quart, on en aura fini si on s'y met ensemble. Alors ?

Ouri Ha, je te suis, *yalla*, on met toute la gomme.

Majdi *Il entre et les surprend : Wallek*, quelle fine équipe ! Vous me rendez heureux quand vous parlez comme ça.

Wajdi En fin de compte, il était à la hauteur. Il a réussi à accélérer la cadence pendant le second service. Il ne m'a pas fait le coup d'être fatigué en plein milieu.

Majdi Tu veux venir plus tôt demain ? Le matin, Ouri devrait commencer avec Moti et Albert. Mais le Chef a déjà retiré Moti du planning. Ça m'arrangerait que tu arrives avant 17h00.

Wajdi *Walla*, qu'est-ce que je peux faire ? Je vais le laisser se former avec Albert pour qu'il apprenne à travailler à la vitesse d'un escargot ? Je viendrai plus tôt, vers trois ou quatre heures.

Ouri Alors ça vaudrait le coup que je reste un peu après cinq heures, pour que j'améliore un peu mes préparations. Tu pourras me montrer quelque chose de nouveau.

Wajdi C'est sûr.

Majdi *Il sourit et pose les bras sur leurs épaules, un de chaque côté.* Allez, mariez-vous et qu'on n'en parle plus !

Rideau.