

ייתכן שביהודה שומרון ורצועת עזה, עדיין יתהלכו מספר מלכים.

חלקה הגדול של ת"א החלק שדיזינגוף הוא בירתו ישנה אופיו, והפלפל

שמחירו היום 2 ש' מנה ו- 1 ש' חצי מנה, ושהיה עד לא מזמן המאכל

הלאומי שלנו יוגלה לשווקים ולאזור שמדרום ליהודה הלוי ומערבה לאלנבי

בדרום העיר.

זאת לפי תכנית ט' שאמורה להוסיף על תקנות העיריה ולנסות לחסל תלוונות

ומטרדים בנושא הפלפל.

על ההחלטה והתכנית הוגשה תלוונה לבגץ נגד להט ראש העיר.

העותר שנדחה ערעורו בבית הדין המחוזי סוען כנגד העיריה וראש העיר

שהחלטתם מהווה חריגה מסמכויותיהם ואפליה באיזורי מגורים.

קצת קשה שלא לחבר את סמיכות האירועים לתכנית הכולבוסק על החומוס:

על הקוליפורמים שנמצאו בו ועל מסעדות ומזנונים שנסגרו בעקבותיה..

תכנית ט' תאסור גם מכירת גרעינים באיזורים נרחבים בתל אביב,

תאסור מכירת פירות, ירקות, גרעינים, דגים וחמוצים בשדרות

ירושלים ביפו.

תאסור קיוסקים, ומזנונים בצפון דיזנגוף, מזנונים ששטחם

קטן מ-40מ"ר. ושאר בתי קפה ומזון ששטחם אינו מספק את

העיריה, ושאינם מצויידיים בשרותים ובמטבח נפרד ובתנאים

סניטריים מתאימים. יסגרו.

גם הכנת מזון על ידי צליה וגריל לא יותרו יותר אלא בשכנוע הוועדה

המקומית שנעשו הסידורים המתאימים למניעת מטרדי ריחות ועשן.

כולנו גדלנו על פלפל ובמיוחד במוצאי שבת. זה לא רק היה טעים וחם

זה היה טקס: ממשפחות שלמות, חברים ותנועות נוער ועד כל העיר.

אפשר היה לדעת היכן הפלפל לפי התורים שהזדנבו לפתחו.

היה אחד המלכים בת"א שנקרא "המיואש" - כספו היה אצלו בתוך אבן בשם האוצר, ולסחינה קרא סחיניה. הוא היה מכין את התערובת מפול ולחם. היה אצלו תור מפינסקר/בוגרשוב ועד סוף העיר.

הקטניות הללו חומס ופול בריאים ביותר. נוסף אליהם סלט וסחינה שלרוב נעשים מידי יום, חמוצים, ופיתה טריה. נקבל מאכל חם, בריא וטרי. מסתבר גם שהשמן שבו מסגנים ושנחשד רבות בנקיונו הוכח כבלתי מזיק, ללא קוליפורמים ושאר מזיקים.

וזאת בגלל ש:א) הוא כל הזמן חם ולא מתחמם ומתקרר מה שמסכן שמן בד"כ. ב) הדבר היחידי שמוכנס אליו היא עיסת הפלפל והיא לא משאירה לכלוכים.

מה שכן מלכלך זאת האכילה בפיתה ובמיוחד היום בשיטת האכול כפי יכולתך הפיתה הרגילה נוטה לנזול ולהתבקע שלא כאחותה הגדולה שנקראת עיראקית או אש תנור. שם אמנם המוכר נותן לכולם אותה מנה אבל עד שהיא תגמר לא ינזול כלום. השיטה החדשה שבה כל אחד לוקח פיתה וממלא לבד ללא הגבלה, משאירה יותר לכלוך מסביב וחלק גדול מהמנה נזרק בסוף לשולחן ולרצפה. לדעתו של דובר העירייה יש כאן דוגמא בולטת להסברה לקויה של התקשורת לא מסבירים מספיק למה יצאה התכנית החדשה, אלא תוקפים ישירות את להט. לטענת האחרים אפילו התיירים באים לארץ לאכול פלפל. שלא לדבר על ישראלים שיכולים להפוך את אמריקה והעולם בכדי למצוא קצת עברית, פלפל, חומס וקפה. קצת להרגיש את הבית ואת הטעמים שהתרגלו אליהם. חנויות, בתי קפה, מסעדות וספרים יש בכל העולם, נוצצות וגדולות יותר. אז מה יהיה על מלכי הפלפל בת"א? ואולי גם רבי הסרנים, סגני האלופים ואלופי המשנה יחליטו שהדרגות שלהם הן עלי תאנה.??? ולא פלפל.

בכל עיר היו תחרויות בין המלכים: היו ארבעה במשך שנים מול הרב חן ועוד אחד ממול ליד קולנע אסתר. חלק מהם ומהאחרים עדיין מצוי במקומו. רכוז גדול אחר היה בירידה לים מרחוב הירקון והיכן שהיום מלונות פאר היה שביל שירד לבריכת גורדון ולארכו דוכני פלפל ושתייה במיכלי זכוכית בשוק בצלאל מכרו אז את הפלפל בצלחות מפה. אצל כולם היה מלא מפה לפה. גם בערים האחרות היתה יוקרה לפלפל וריכוזים של מוכרים ומלכים רבים. בחיפה זה היה בהדר וליד המוניות לת"א.

בירושלים בנחלאות וליד השוק.

אפשר עוד להוסיף על הרשימה ולא לגמור. הגישה שלנו ושל הרשויות אז הייתה קצת שונה, אנחנו נהננו, וגם הם, ותלונות השכנים לא נשמעו. היום מסביר דובר העירייה - בני כוהן, ראש העיר מספק שרותים לאוכלוסיה שמונה כמעט רבע מליון נפש: נווה שרת, רמת החיל, אפקה, מעוז אביב, רמת אביב, (בצפון). יד אליהו, רמת גן, גבעתיים, (מזרח). ועד נוה עופר, (דרום) נוסיף עליהם את בת ים, חולון, ושאר אורחים יום יומיים שמגיעים לעיר ותהיה לנו אוכלוסיה ענקית, שאיננה מסתכמת רק בקטע הקטן שרבים קוראים לו ת"א, מהירקון ועד אלנבי. ומהים ועד דרך חיפה.

לדעת העירייה וראשיה דיזינגוף איבד מיוקרתו ואינו נוצץ יותר.

הפלפל, השווארמות והגרעינים מיותרים. צריכים בתי קפה מהודרים ומסעדות נוצצות, גלריות וחנויות בגדים, אמנות וספרים. ואז נשרת את העיר כיאה. הפלפל מטריד: אין מקומות מספיקים לאשפה, המטבח קטן ולרוב אינו מופרד כנדרש, אין ביוב מיוחד ואנסטלציה מתאימה לשמן, בלוני הגז מסוכנים, אין ציוד לריח ולזיהום, אין שולחנות וכסאות לסועדים ועוד. הריח ותלונות הציבור גברו. לראש העיר מותר והוא גם יעשה כמתחייב מזה. יותר לאכול פלפל בתוך המסעדה, או במקומות שלא מכינים אותו במקום. או במסעדה שמגישה פלפל כחלק מהתפריט לאכילה בתוך כתלי העסק בלבד. מי שבכל זאת יתעקש לאכול פלפל בפיתה ובהליכה, חם וטרי, שיילך דרומה. להשכלתנו הכללית: פלפל עושים מגרגירי חומוס טחונים עם לחם, (או פול).