

בפאריז מלחשים: הנשיא העניק את יהלומי בוקאסה לאהובתו



הנשיא
העליונה
דווי
סוקארנו



מלכת
חיי
הלילה,
רזין

לאורך כל השנים
תשלול פרשת
תשלול פרשת
היהלומים שקיבל
הנשיא ז'אקאר
ד'אסטו, מדידי
קיסר המרכז אפי
ריקאני בוקאסה,
לא ניתנה תשובה
ברורה על שאלה
מרכזית מאוד:
איפה היהלומים?

מתגובתו הפשוטה של ז'אקאר ניתן היה להבין, כי גם אם הוא מודה שקיבל מתנה — הרי שאין בידו להשיבה. וזו גם, מסתבר, המציאות. אותם היהלומים, אף שאינם נראים, נדע את אשר מלי חשים מקורות מהימנים בפאריז. בשנה בה מדובר (1973) היה ז'אקאר מאהבה של שתי קניות כהתערור ידועה למדי בפאריז. אחת המתנות שהעניק לה היו יהלומי בוקאסה. זמן מה לאחר מכן נישאה הגברת לגנרל ששמו נודע ממשפחה צרפתית ידועה עוד יותר. רי שטלה עימה את יהלומיה. המן שך השרשרת: הבעל האומלל טובע בים, משפחתו (הידועה מאד, כאמור), אשר נישואיו לשחקנית (כהתהייעור, כזכור) היו לצנינים בעיניה, עורכת סריקה בדירת בנה ונוטלת כל מה שחשוד עליה כמתנות שהעניק לרעייתו. בתוכן, גיר חשדם נכון: יהלומי המקול-לים של בוקאסה. עכשיו, אילו היו התכשיטים בידי אקס-אהובתו השחורה של ז'אקאר — אולי עוד יכול היה לקבלם חזרה ולתרום אר תם למטרת צדקה כלשהי. הרי בה יותר מסיבך להוציא אותם מידי המשפחה הנדונה. עד כאן. מלה במלה ממקור רות מהימנים מאוד. ומה שלא יהיה: הסיפור נשמע מאוד צרפתי.

הקורבן של גיימס בונד

בימים אלה הוכחא בפני בית המשפט של ניצה פרשייה עגרי מה של תביעת-פיצויים. התובעת היא איובל מויו, בת 25, לשעבר דיילת-קרקע ב"איייר פראנס". היא הועברה לתפקיד אחר בחברה הסיבה: קשה לצעירה שאיבדה עין, פניה הושחתו והיא מתקשה בהליכה, לעסוק בתפקיד של אירוח קהל. בשבעה באפריל השנה הת-נגשה מכונתה של איובל, נהרג גה בידי מוריס מויו, כשהיו שניהם במסע של ערבינישור אין בריבירה הצרפתית, בי מכונת שהגיתה ממול לאחר שסטתה ממסלולה. בתום ארי בעה חודשי אישפוז נישאו הר שניים כמתוכנן. לתובנתה הגיע זר פרחים מאיש מפורסם מאוד: השחקן הבריטי רוג'ר מור, הלוא הוא גיימס בונד. מור איגנו מכר ותיק של הי שניים, אלא שהם נתקלו בו פעם היתקלות גורלית מאוד: הוא היה האיש במכונת מר מול. אך בפרחים לא היה די כדי לפצות את קורבנו האמיתי של גיימס בונד. בסרטים הן גופ לות לרגליו, נכונות לעשות לי מעני הכל. בחיים — הוא נתי בע לשלם פיצויים.

להישאר לנצח

בני 80

הם הופיעו באולם תיאטרון "אורסי", בתחנת הרכבת הישנה של גרות הסינה ותלחיבו את הקהל, שצעד אחריהם כסך בין השורות, בשניגנו את "הי קדושים צועדים בסך...". ראיתי אותם לראשונה לפני כשבע שנים ב"פרורביישן הול" שבניו-ארליאנס והם בהחלט לא השתנו. כולם בסביבות שנת ה-80 לחייהם. כולם נגני ג'אז מעולים, וכל אחד איש יות מקסימה בזכות עצמה. הכל אותו הדבר, חוץ מפרט קטן. אלה לא אותם האנשים. כלומר, עם הרצון הטוב ביותר קשה להזניק לעד הרכב שהי גיל הממוצע שלו הוא כפי שציגנו — 80.

איפה את, "סוויט אממה" עם הקול המרטיט והפסנתר המכור שף? איפה אתה, "ביג" ג'ים רובינסון? התשובה, ככל ה נראה, פשוטה ועצובה. אבל הזקנים החדשים מלאי כוח, כישרון וחיים. לכן דבר לא השתנה. אולי זה סוד חיי הנצח. לה יות תמיד זקנים.

בשר לבן ליבשת שחורה

זה שז'אקאר לקח על עצמו את תפקיד השוטר של אפריקה, ידוע כבר מזמן. ברם, הקשר העמוק של צרפת ליבשת הי שחורה בא לידי ביטוי בחילוי פים מסחריים פוריים בתחום שיא-מלכך מרחיבים עליו את הריבוי. ברובע, "גוש דור" שבצפון



ז'אקאר ד'אסטו
פרשת אהבים עם שחקנית

המקום ואל המקצוע. או איפה הצרפתיות? בחו"ל.

יותר מארבעת אלפים יצא ניות צרפתיות עוסקות במקצוע ען ברחבי אירופה: בבלגיה, בהולנד ובגרמניה — ולאחרונה, כדי לאכן את זרימת הי סחר הבינלאומי, גם באפריקה. בעיקר בחוף השנהב ובי סנגאל.

בעלות המקצוע הצרפתיות "מיוצאות" לאחר שהן עוברות "סיבוב הכנה" בכל רחבי צרפת. כך מתפזרים מבעיית הי "שורשים". פסיכולוגיה של יצי אנות. אחר-כך הן מוכנות לכל.

בעצם, ליציאה לאפריקה הן מוכנות פחות. עבודה ביבשת השחורה מקובלת עדיין כ"עור נש" בחוגי-המקצוע העתיק בי עות סיכונים זרזים היישר אל

רזין נגד האלמנה העליונה

משפט מעניין נערך בימים אלה בפאריז. הנתבעת היא מלכת חיי הלילה הנודעת רזין. הנתבעת — לא אחרת מאשר דווי סוקארנו, אלמנתו של מי שהיה שליטה

הבלעדי של אינדונזיה, המתגוררת זה שנים אחדות בפאריז ומנהלת בה חיים עליונים למדי. ערב אחד ביולי בשנה שעברה, סיבה רזין לאפשר לגב' סוקארנו לחיכנס למועדון הנודע והסנובי בו היתה חברה. היא נתבעה על "עלבון ועוגמת נפש". רזין טוענת כי אלמנת מנהיג העולם השלישי אינה נוהגת לפרוע את חובותיה למועדון ומאידך-גיסא מרבה להתפרע ולהעניק סטירות-לחי לאורחים שלוים. כך או אחרת, לחובבי חיי הלילה של פאריז צפוי משפט מעורר תיאבון.



לזלול בזול קורקבנים

גם לחסוך גם לאכול
פרושו לזלול בזול*
אם תוסיפו לתפריט
כמנה העיקרית

אם תוסיפו מעדן
כמובן הקורקבן
כי מנה קורקבנים
תאוזה לאנינים

זה אומר גם חיסכון
זה תנועוף נכון נכון
אז רשמי נא מעדן
כמובן הקורקבן

צלי קורקבנים בסלרי	
החומרים	אופן ההכנה:
1 ק"ג קורקבנים חצויים ושטופים היטב	1 אופן ההכנה:
1 כוס סלרי (שורש) חתוך לאטריות דקות	1 להזהב הבעל החתוך בשמן. להוסיף את
1/4 כוס שמן	1 הקורקבנים להמשיך ולאדות על אש קטנה.
2 בצלים חתוכים לקוביות גסות	1 מעט מים לפי הצורך. להוסיף הסלרי הפלפל הלבן
פלפל לבן לפי הטעם	1 ולהמשיך ולבשל עד אשר הכל יתרכך. לקרוא סוף
2 כפות שמיר קצוץ דק	1 הבשול להוסיף השמיר הקצוץ. להגיש עם אורז
מלח - יש לטעום לפני שמוסיפים	1 מאודה, מקורני, או תפוחי אדמה.

*המחיר לצרכן 80 ל"י לק"ג בלבד
בקשי בחנות את חוברת מתכוני הקורקבנים

תנובה

תנובה