

# הולנוע

ישראל

יהלומים תוצרת הארץ

שוים זהב

כדאי לדבר על הסרט הישראלי כאמנות. או ליתר דיוק, לא כדאי לדבר על הסרט הישראלי כמוצר אמנותי. ואז ייטב לכולם. אז, הבה ידובר על הסרט הישראלי כי מוצר תעשייתי ליצוא. עמך ישראל אינם אמנים, אבל הם סוחרים. אז מה יש לי ייצוא? מנחם גולן ו... מנחם גולן. וזהו. מה לא אמרו עליו (בדרך-כלל לא לטור בה) ואיך לא כינו אותו, את מנחם גולן. אבל האיש חזק מן המבקרים. ובסופו של דבר, אם יש משהו בארץ המצדיק, ב" מידה כלשהי, את ההתייחסות לתעשיית הקולנוע כתעשיית-ייצוא, הרי זה מנחם גולן.

שותף שמן ונכבד. כמפיק, הוא אחר-



סלומוניקו ומישפחתו: יהיה טוב

בואים, וכלה בעצדיו הכבדים כשהוא נושא את מיוודתו מבן אחד למשנהו. זאב ברלינסקי מגיש טיפוס הנראה מוגזם בתחילה, ומפתיע בטרגיות שלו בסוף. יאיר ("קווייה") רובין ויצחק חזקיה הם שניים מן הטיפוסים הישראליים המצויים ביותר, ומני פאר הוא קריקטורה מוגזמת מעט, אך הפ" תעת הסרט היא יונה אליאן — בלבוש מלא (לעומת העי" רום המיותר בשלושה ועוד אחת), מצויינת ואנושית בדמות בתו הצעירה של סלומוניקו.

## סלומוניקו:

### ליך וליך

יהיה טוב... סלומוניקו (תל-אביב: אסתר; ירושלים: חן; חיפה: אורה; גבעתיים: הדר; חולון: רינה) — הפתעה נעימה לצופי הקולנוע הישראלי, הנכנסים לאולם בייאוש מהול בשמץ של תיקווה: אולי הפעם יהיה משהו שידבר אל הלב ולא רק אל כלי-סיהם של המפיקים ואל מתחת לחגורה של הלכותות? ובכן, הפעם יש משהו כן, אמיתי, ישראלי, ועם זאת — כלל-אנושי, ביצירתם הקולנועית של אלי תבור וראובן ברייטמן, בימויו של פרדי שטיינדהרט וצילומו של דויד גורפינקל.

כי סיפורו של סלומוניקו האלמן, המזדקן החוצה מן החברה הישראלית המתפרקת, אינו רק הזדמנות להפגין הווי ישראלי עדתי טיפוס, כשם שהיה סלומוניקו חלקי, וזו מעלה מבורכת בהחלט. הפעם, סלומוניקו הוא גיל-גול נוסף של המלך ליר, האב הנעזב מר-הנפש, שחמשת ילדיו מוכנים לגלגלו מן האחד אל השני כדי לנשלו מן הנכס היחיד שיש לו: הבית, שהמיגרש שעליו הוא ניצב שווה הון-תועפות ואשר, לפי פילוסופיית הדור הצעיר בישראל, האומרת אכול-ושתה-כי-מחר-ינמות, עשוי לשרת את הצעירים טוב יותר ויעיל יותר מאשר את האב המז' דקו, שהרבה כבר לא נותר לו לעשות בחייו.

מבחינה קולנועית, סלומוניקו הוא צעד קדימה: אס-תטי, נכון ואמין בבחירת האתרים, מצולם ברגישות ובלי רצון להפגין תעלולי-מצלמה לשמם. אשר לשחקנים: בר-יותם מגיש נחם של חיים, החל במבט עין דומעת במח-



ראונדטרי ב"יהלומים" כל השחור —



סיגל בתפקיד אהובת הפורץ — נוצץ הוא!

ראי להצלחה הקופתית הגדולה ביותר ש' היתה עד היום לברד הישראלי, סלאח שבאתי (אם סופרים את מיספר הצופים ב' סרט, כי ערך הכרטיסים השתנה בינתיים לחלוטין). כבמאי, הוא האיש הפורה ביותר, ללא שום השוואה, בשיטחו בארץ. כבמאי-מפיק, הוא אולי האדם היחידי, שלא רק לוקח על עצמו משימות, אלא מסוגל גם לעמוד במרביתן, ולזכותו ייאמר שכל משימה חדשה גדולה ורחבה יותר מן ה' קודמות לה.

יהלומים הוא, בינתיים, המיבצע היומנני ביותר של גולן. אם לפקח צריך היה להיות סנדק יהודי אופנתי, בקנה-מידה הוליוודי, עם כוכבים קצת דהויים כמו טוני קרטיס ואנג'לנט קומר, שאינם בדיוק בשיא ה' קאריירה שלהם, כדי שהתקציב לא יעבור

## אמא!

המתנה החיונית ביותר שהינך צריכה לתת לבתך, הינו

## קורס לעידון נשי

המקנה לה: שיפור הגוף — יציבה והליכה נאה — עיצוב תסרוקת — טיפול פנים — איפור עדין — לבוש הולם — נימוסי חברה. כל זה — יעניק לה בטחון עצמי והצלחה בחייה.

הרשמה מיידית לקורסים המרוכזים בפגרת הקיץ

אולפן

לאה פלטשר

אבן גבירול 50, ת"א, טל. 267682

הסדר מיוחד לבנות מסביבות נווה אביבים.

## המנוי

קיבלת חשבון, אנא, פרע אותו בהקדם.

מחלקת המנויים

## "שמפיניון-טנדו" ב-10 צעדים

1. לקצוץ בצל גדול — לקוביות קטנות מאד...
2. לטגן במחבת בתוך שכבה של שמן ומרגרינה עד לקבלת גוון זהוב...
3. להוסיף 250 ג"ר שמפניונים חתוכים לפרוסות דקות מאוד.
4. כאשר השמפניונים מזהיבים, להזליף כמה טיפות קוניאק שיתלהטו וישחימו את השמפניונים...
5. כשריה הניחוח ממלא את המטבח והשמפניונים השחימו מעט, להוסיף 1-2 מלפפונים חמוצים (במלח) חתוכים לפרוסות דקות, ולטגן על אש בינונית...
6. להוסיף קטשופ, מלח ולפלפל לפי הטעם, מספר טיפות של רוטב וויצ'טר או סויה (של 778 — בית יצחק) למען המיסתורין שבתיבול המיוחד.
7. ספל שמנת מתוקה יוסיף רוטב, לבשל מספר דקות...
8. כאשר התמיסה מבעבעת אפשר להוסיף עוד שמנת לפי הטעם והצבע...
9. לחידוד הטעם יעזרו מספר טיפות של "טבסקו", להניח לרתוח עד שהתבשיל "מתרומם" כמו קפה טורקי, ולכבות את האש.
10. במידה ולא נגמרת את כל התבשיל ע"י "טעימות" אזי רצוי לשפוך על פרוסת לחם קלוי (טוסט) בקערית עמוקה, ולהגיש הם — בצמוד לכוסית יין.

להתראות אלכס-טנדו.

## טנדין!!!

מקום המפגש שיש בו הכל קפה, אוכל וסימפטיה

## קפה טנדו פתוח כל היום

רח' דיזנגוף 193 \* תל-אביב \* טל: 232386

מעכשיו - תוכלו אהריק כל אחת בכל מקום... Bull Bag