



El «Señor Primavera» ha decidido aparecer en París y hace florecer los escaparates al mismo tiempo que también lo hacen los castaños de los Campos Elíseos.

hotel los paquetes que contienen sus tesoros. Es difícil que al examinarlos despacio se sienta decepcionada; porque si bien puede ocurrir que el pijama que consiguió arrebatar a la codicia de una turista sueca no sea exactamente de su talla, o que el cosmético milagroso que le prometía un centímetro más de pestañas apenas aplicado, no se las alargue más que en un ruin milímetro, estará todo tan bien presentado, en una fundita tan mona y con un lazo de color tan ideal, que su entusiasmo no decrecerá ni una pizca.

Lo que habrá disminuido, además del volumen de su billetera, es su energía. Puede restaurarla con un rico «café-crème» con «croissants» —«qué curioso, decía una turista. Se llaman igual que en español»— o, según sea la hora, con una buena cena.

Usted habrá visto, también en las películas, que los protagonistas suelen cenar en suntuosos restaurantes desde donde se domina el Sena, amenizados con música de balalaikas o por una señora gordita que baila el «twist» como nadie.

Sí, todo esto existe. Y también lugares donde puede probar platos javaneses, hindúes, chinos, africanos y cuanto pueda apetecer el paladar más dado al exotismo. Pero estas refinadas experiencias resultan ruinosas. Más sensato será que vaya a un restaurante francés de tipo medio, donde le servirán como entremés, casi seguro, un plato de «crudités»: repollo, zanahoria, pepino, champiñón, todo rallado y condimentado con aceite, limón y pimienta.

Con la pimienta conviene que cuente desde un principio. Se la encontrará usted en todas partes: en el bistec —«a la pimienta», por supuesto— que le servirán después, en la ensalada y hasta en los huevos fritos. Tendrá la fortuna de que le pregunten a qué punto exacto le gusta la carne: si muy cocida, «a punto» o sangrando y de que se la traigan tal

como usted la ha pedido y de comer unas patatas fritas perfectas. Parece una tontería, ¿no? Freír patatas es una cosa bien simple... Sin embargo, los franceses han conseguido en esta cuestión un grado de excelencia indiscutible.

Si quiere, también puede cenar en el cuarto de su hotel, más módicamente, sólo con pasar antes por una de las muchas tiendas de alimentación donde se expenden toda clase de platos preparados: alcachofas, remolachas y patatas cocidas; huevos en gelatina, «patés» en hojaldre, tartelitas de queso, ensaladillas de varias clases, compotas, pasteles. No hay peligro de que pierda usted por el camino ni una gota de salsa. Todo se lo colocarán en unas cajitas de papel parafinado que preservan perfectamente su contenido.

despedida

Antes del regreso, dé un paseo en coche de caballos. Tal vez sea cosa muy de turistas..., ¡pero resulta tan agradable! A lo mejor da usted con ese coche conducido por una señora que lleva el pelo recogido en una redecilla, al estilo goyesco, un bombín y las piernas cubiertas con una manta a cuadros o con ese otro del gordito marsellés que ha protegido las orejas de su caballo con unas coquetas fundas tejidas a mano.

La llevarán a ver los edificios iluminados y, sin duda, a la Place Pigalle, donde siguen girando las aspas del Moulin Rouge y por donde vagaron las siluetas de Toulouse-Lautrec, de la Goulue, de Valentin el Deshuesado...

Un aire de can-cán llegará a sus oídos y una viejecita le ofrecerá una rosa, con el tallo cuidadosamente envuelto en papel de plata, que su marido se apresurará a comprarle y que usted guardará en la caja de los recuerdos bonitos. París bien vale una rosa.

SUREN

EL HOMBRE DE LAS CASTAÑUELAS

DE un taco de tela prensada puede salir un par de castañuelas, ligeramente más grandes y planas que las habituales y sensiblemente menos pesadas. Estas castañuelas tienen la ventaja sobre las otras de tener el sonido que se desea, siempre que se sepan tallar con la suficiente habilidad. Suren Yessayan, un bailarín flamenco nacido en Siria, de origen armenio, ha descubierto el «secreto» del sonido de las castañuelas. Es el único tallista del mundo capaz de obtener el sonido que quiere de este instrumento. En las compañías de Pilar López, Antonio, José Greco, Mariemma y Rosario se utilizan estos instrumentos diseñados y fabricados personalmente por Suren. Un par de estas castañuelas hechas «a la medida» vale, como mínimo, mil pesetas. Un bailarín puede pedir un par con sonido ronco, otro con sonido suave; Suren se mete en su taller y atiende a la demanda. Le ha costado muchos años llegar a dominar la materia y poder conseguir estos sorprendentes resultados.

Suren Yessayan vino a España a principios de 1962, con intención de estudiar el baile flamenco. A los tres días montó su pequeño taller y, de esta forma, ha podido pagarse sus clases de danza. Nació en Ateppo hace veintitrés

años. Cuando contaba siete vio en un cine «Sangre y arena». Le impresionó la elegancia y la sobriedad del torero y el baile español. Luego, en las salas de fiesta de Aleppo y Damasco descubrió el flamenco y recibió sus primeras lecciones de Francisco Braña. Su vocación estaba decidida. Y, a los tres meses de llegar a España, le contrató Pilar López. Cambió su nombre por el de Suren de Benamejí. Y entonces fue cuando descubrió el «secreto» de las castañuelas. No bastó la tenacidad, aunque la tenacidad ha sido muy necesaria; ha sido preciso perder mucho tiempo, muchas horas y estropear mucho material. Pero ahora, Suren, con legítimo orgullo, puede decir que es el único tallista del mundo capaz de dominar el sonido de las castañuelas. Dentro de poco tendrá que abandonar el ballet de Pilar López, porque ha recibido numerosos encargos de Estados Unidos y de Francia. Su fama ha traspasado las fronteras y Suren tendrá que abandonar momentáneamente su profesión de bailarín para dedicarse íntegramente a la de tallista. Pero su ambición es convertirse en un buen bailarín. Todo lo hará por conseguirlo.

(Fotos: MARROIS-RADIAL-PRESS)



Suren Yessayan —o «de Benamejí»— es el único tallista del mundo que sabe arrancar a las castañuelas el sonido que desea. Le han llegado proposiciones de todo el mundo y próximamente tendrá que marchar a Estados Unidos y Francia.

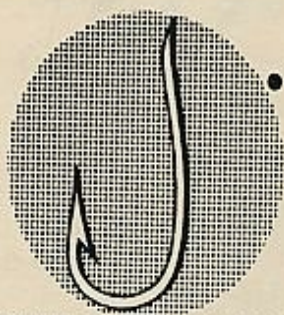


A pesar de su apariencia gitana y de su nombre flamenco, Suren de Benamejl ha nacido en Siria de origen armenio. Desde hace dos años, este bailarín y te-
llista vive en España y a los tres meses de su llegada le contrató Pilar López.



De un taco de tela prensada puede salir un par de castañuelas ligeramente más grandes y planas que las habituales y sensiblemente menos pesadas. Suren vende el par a un precio mínimo de mil pesetas. Le ha costado mucho dominar la materia.

PEGA • FIJA • SEÑALA • PRECINTA • PROTEJE • REFUERZA • COMODINAL



...que el dolor no le "pesque"

C. S. - 144

No deje que el dolor le coja desprevenido. CEREBRINO MANDRI combate eficaz y radicalmente el dolor de muelas, de cabeza y migrañas de forma rápida y sencilla. ¡Es tan fácil! Disuelva una cucharadita de CEREBRINO MANDRI en tres dedos de agua... y el dolor desaparece sin dejar rastro.

De efectos seguros y sabor agradable Por su fórmula equilibra da nunca perjudica.

COMBATE EFICAZMENTE
dolor de cabeza - dolores
de muelas - reumatismo
mareos - migrañas - mo-
lestias femeninas.



**CEREBRINO
MANDRI**

A LA PRIMERA TOMA... EL DOLOR SE ESFUMA!