

ΓΑΛΛΙΚΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

ΤΟΥ CATULLE MENDES

ΕΝΑΣ ΕΦΙΑΛΤΗΣ



ΠΑΝΤΡΕΜΜΕΝΟΣ από ενός μηνός, λάτρευα τη νεαρή σούζυό μου, γιατί ήταν λιγερή και χλωμή με χρυσαφένια μαλλιά που της χάιδευαν, σαν άχτινες ήλιου παιχνιδιάρικες, το μέτωπο, τα βλέφαρα, τον τράχηλο. Μά τη λάτρευα πιο πολύ ακόμα για την παιδιάστικη αγνότητά της και για την ψυχή της, που ήταν σαν ένα άγνό τριαντάφυλλο.

Στ' αλήθεια θάπρεπε να πιστέψω κανείς ότι ο φύλαξ άγγελός της φρόντιζε να της φράζει με την άκρη του φτερού του τα αυτιά ή τα μάτια, κάθε φορά που μιά φράση, κάπως τολμηρή, ξέφευγε από το συνομιλητή της ή κάθε φορά που μιά λέξη λιγώτερο σοβαρή απ' τις άλλες παρουσιάζονταν στο βιβλίο που διάβαζε. Γιατί, απ' ό,τι εινε κακό σ' αυτό τον κόσμο, δεν είχε μάθει τίποτε... "Αν τὰ λευκάνθεμα είχαν φωνή, θά μιλούσαν όπως μιλούσε εκείνη. Έννοα τὰ πιο άθωπα λευκάνθεμα, αυτά που δεν ξέρουν ούτε γιατί τὰ ξεφυλλίζουν οι άνθρωποι. "Αν και γυναίκα πιά, είχε διατηρήσει, ταραγμένη ακόμα απ' τον θυμόνιστο, όλο τον τρόπο των παρθένων. Δεχόταν δεικά τὰ χάρδια μου και την ξάφνιαζε ή ερωτική χαρά μου. Αυτό που θά της άρεσε προπάντων—μολοντί κι' αυτή μ' αγαπούσε με τον τρόπο της—θά ήταν, αν τὸ

φιλήμα μου που της έδινα κάθε βράδυ στο μέτωπο, στην πόρτα της συζυγικής κάμαρης, δεν συνοδευόταν κι' από άλλα φιλήματα πιο γλυκά, πιο τρομακτικά. Κατόπιν, ένω έχυ καθισμένος δίπλα της μπροστά στον καθρέφτη, έβλεπα τὰ μαλλιά της εκείνη γύριζε τὸ κεφάλι της άλλοθι για να μὴ βλέπω καθόλου την κοκκινάδα που ανέβαινε στο πρόσωπό της. Ντρεπόταν και γι' αυτήν ακόμα την ντροπή της. "Εγώ, συγκρατώντας την άνάσα μου που έκαίγε, μόλις τολμούσα να της πώ : «Σ' αγαπώ !» Τόσο φοβόμουν μήπως, με τὰ λόγια μου αυτά κάνει φτερά και πετάξει μακριά μου. Συχνά άπομακρυνόμουν από κοντά της από φόβο μήπως μανιέψει στο πλησίασί μου μιά άπειλη άγκαλιάσματος. Της έλεγα λόγια που καθουσιάζουν και της έκανα χάρδια που μόλις την άγγιζαν. Και κοιμωσμένοι από τους ένοχους έρωτες του παρελθόντος, μου φαινόταν πως έπινα καθαρό νερό πηγής, έπειτα απ' τὰ άλκοολ που καιει, όταν επιτέλους την έσοφιγγα στην άγκαλιά μου λιγερή, άνατοχιασμένη, έτοιμη να φύγει. "Η άγάπη της με ζωογονούσε σαν την δροσερή αυρα.

Δοιπόν κάποια μέρα γευματίσαμε κάτω από ένα δέντρο, μέσ' στο μικρό άγροτικό σπίτι όπου στεγάσαμε την έδρευή μας και τον έρωτά μας.

Δέν ενδιαφερόμουν καθόλου για τὰ φαγητά που μᾶς σερβίριζε μιά χοντρή χωρική με ροδόσα μαλλιά, πάντε άναστατωμένα, την όποια είχαμε προσλάβει στην ύπηρεσία μας.

Κύτταξα τη γυναίκα μου εξιστατικός. Καθώς ή πεταλούδες πετούσαν δλόγυρα στο κεφάλι της που τὸ χρύσωνε ὁ ήλιος, θάλεγε κανείς πως ξέφευγαν απ' τὸ λευκό φο-

ρεμά της και πώς τα μαλλιά της ήταν ή ίδιες άχτινες του ήλιου. Λάτρευα προπάντων τα μάτια της, όπου ούτε μιά κακή σκέψη δεν άφηνε τη σιά της, τα μάτια της τα πιο καθαρά, τα πιο διάφανα από ποτέ γαλάζιο χρώμα τών μικρών λιμνών, στις όποιες καθρεφτίζεται από κ' αφωινόσ ορανόσ...
 Σε κάτοια στιγμή άπλωσα τά χέρια μου πρός τά λευκά, μικρά της χέρια. Μά την ίδια στιγμή τού γυμνό μπράτσό της ύπηρετρίας που άλλάξε πιάτα - ένα μπράτσό βαρύ, παχύ, σφιχτό, όπου ή επιδεξιμίδα κοκκινίξε έδωκ' έκει - πέρασε κοντά τά χείλη μου, άγγίζοντας τά σχεδόν, κ' ένιωσα μιά ζέση τιά μάγουλα, σπ' αυτιά, στους χροτάφους! Άδής ή σάρκα, κοντά στό στόμα μου, σφιχτή όπως ήταν μέ τή μυρωδιά τού φρέσκου κρέατος, μέ είχε διφάσει ξαφνικά. Ένοιωθα στά δόντια μου τή επιθυμία να τή διαγκώσω...
 Τι μου συνέβαινε, λοιπόν;
 Ήμουν τρελλός;
 Τήν ύπηρετρία μας, μέ τά γυμνά μπράτσα, τήν είχα δη είκοσι, έκατό φορές, χωρίς να τή προσέξω καθόλου.
 Ήταν όφραϊ; Κάθε άλλο. Είχε πρόσωπο ήλιοσημένο, κάτω άπ' τή χείτη τών ροσών της μαλλιών, τράχηλο κοντό και χοντρό, στήθη πελώρια που σάλευνε μέσα σ' ένα πουκάμισο από κοινό πανί...
 Κ' όμως, μιά χυδαία βουκμία μέ κυρίεσε εκείνη τήν όφρα, χωρίς λόγο. Πώς; Είχα γίνει τόσο κτήνος, ώστε να σκέφτομαι αυτή τήν κοπέλλα, ενώ είχα πλάϊ μου έναν άγγελό...
 Γεμάτος νεροτή, έλειπε τά μάτια μου γιά να μη βλέπω πείδι.
 Έπειτα, άνοιγόταν τά πάλι, άρπαζα τά χέρια της άγαπημένης μου γυναίκας κ' άρχισα να τής μιλάω πολύ γρήγορα, λέγοντας τήν ότι τή άγαπούσα εάν τρελλός κ' ότι ποτέ δεν ήταν τόσο όφραϊ όσο έκεινο τού πρωί. Κ' ενώ της μιλούσα, τήν κούταξα από κοντά, από τούλο κοντά, θέλοντας να καθαρισώ τά βλέμματά μου μέσα στά μάτια της.
 Ή εκείνη μου άπαντούσε μέ τή γλυκαία παιδάστικη γλώσσα της και τά μικρά της δροσερά χέρια ήταν γλυκά γιά τόν πυρετό τών δαχτύλων μου...
 Έ, λοιπόν! Όχι! Άέω ψέμματα... Δεν ένιωθα τή δροσιά τών χεριών της, δεν άκουγα τά λόγια της, δεν έβλεπα τά μάτια της.
 Χωρίς να θέλω, μέ τήν καρδιά μου ξεχειλισμένη από περιφρόνησι γιά τόν ίδιο τόν έαυτό μου, συλλογίζόμου τήν ύπηρετρία που πηγαινερχόταν πίσω μου, αυτήν μόνοχα! Χωρίς να τήν κούταζώ, είχα πάντα κάτω άπ' τά βλέψαρά μου τήν όπτασία τών γυμνών της μπράτσων, τής ήλιοσημένης όφρης της κάτω άπ' τά κόκκινα μαλλιά της, τού πλατιού της λαίμου, τού πελώριου στήθους της, που σάλευε μέσα στό πουκάμισό της.
 Ήταν ήλιθίο αυτό, ήταν άτιμο! Μά άδιάφορο, τήν ποθοόσα...
 Ναί, ποθοόσα αυτή τήν κοπέλλα... Μού φαινόταν πώς θα ρόγχαζα από χαρά, άν, σκέβοντάς πίσω, συναντούσαν τά χείλη μου στό τράχηλό της...
 Κ' έβλεπα μέ τή φαντασία μου τρομερά πράγματα: Μιά πάλη κορμί μέ χορμί, αυτής κ' έμένα, μέσ' σ' άχυρα ένός σταύλου, κοντά σε μιά άγελάδα που βελάζει, κάτω άπ' τά δοκάρια της στέγης όπου κρέμονται άράχνες. Ένα κυνήγιμα άνάμεσα στά στάχια, τήν πτώσι μιας σ' ένα σωρό άπ' αυτά και τά φιλιά μου στό λαίμω της, στό μπράτσα της.
 Ή γυναίκα μου δεν μποροόσε ν' άντιληφθί τίποτε, τόσο γλυκά λόγια της έλεγα καθώς τά σκεφτόμου δι' αυτά, τόσο φαινομενικόσ ήμου κύριος τού έαυτού μου κ' είχα τού χαμογελαστό ύψος ένός εντυχιμένου σύζυγου...
 Μά αυτό δεν βστάξε πολύ...
 Ή επιθυμία, ή κτηνώδης, ή άδικαιόλογητη επιθυμία, μ' έκανε να χάσω κάθε συναισθησι της πραγματικότητας... Δεν έβλεπα πείδι μπροστά μου τίποτε, ούτε αυτήν άκόμα τήν άγαπημένη μου γυναίκα...
 Όλα γύρω μου παιριαν να τή μορφή της ύπηρετρίας - κ' άπλωναν τά χέρια τους γιά να μ' άγκαλιάσουν...
 Δεν μποροόσα να κρατήσω πείδι κ' όφρημα μπροστά εάν τρελλός, έξαλλος... Ποθοόσα τήν ύπηρετρία!... Τήν ύπηρετρία!...
 Άξαφνα άκουσα μιά κραυγή και τού γδοοπου ένός σώματος που πέφτει κάτω...
 Τότε μόνο συνήλθα... Τότε μόνο είδα...
 Ή άγαπημένη μου γυναίκα, τρομαγμένη από τή στάσι μου, είχε σηκοθί άπάνω γιά να μέ σηκρατήσθ... Μά έγώ μέ τήν όρημή μου τήν εφροξια κάτω...
 Τού μέτωπό τής είχε χυπήσει σε μιά πέτρα και τού αίμα κοκκινίξε τά λευκά της ροχά...
 Ρίχτηκε άπάνω της, τής μίλησα, τής φώναξα, τή χείδεψα, τή φιλούσα...
 Μά τού κάκου...
 Είχε πεθάνει... Τήν είχα σκοτάσει!

CATULLE MENDES

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Ποίός δεν γνωρίζει τόν κ. Τσελεμεντέ; Ή Η <Μαγειρική> του ένε άπό τά <Ελληνικά βιβλία που άριθμούν πλείσιες εκδόσεις, που έχουν κυκλοφορήσει είς χιλιάδας άντιτύπων. Δεν ύπάρχει σήμερα <Ελληνικό σπίτι>, χωρίς <Τσελεμεντέ>.

Τήν συνεργασία του <Ελληνοσ αυτού Βασιλ έξοφάλλισε τού <Μπουκέτο>. Συνεργασίαν πρωτόν <πσον και λιαν ένδιαφέροσαν. Διότι είς τήν στήλην αυτήν θα δημοσιεύονται συνταγαί, όχι γνωστούν κοινοτάτων φαγητῶν, άλλα φανητῶν άγνωστον και μάλιστα <Ελληνοκατάτων. Διαβάστε παρακάτω τήν σχετική έπιστολήν τού κ. Τσελεμεντέ. Διαβάστε τήν εκκλησία του.

Είμεθα βέβαιοι ότι είς τού άθνηκόπου αυτό έργο του, θα τόν βοηθόσων όλοι οί <Ελληνοσ, όλες ή <Ελληνίδες.

Πρέπει να μάθωμε τα <Ελληνικά φαγητά, τήν <Ελληνική κουζίνα. Πρέπει προ πάντωσ τήν άπολαύσασιν.

Έμπερός! Ό κ. Τσελεμεντέσ περιεμίε τάσ άπαντήσεις σας, τάσ συνταγάσ σας. Ίδο ή σχετική έπιστολή του!

Πρώτα-πρώτα <ς έξηγήσασμε τί έννοήμοισ λέγοντες < το πικρ ά φ α γ η τ ά >, και τί ήμπορει να γίνει με αυτά.

Κάθε πόλις ή χωμόπολις, κάθε χωριό ή χωριοδόκι και κάθε νήσος και νησάκι, έχουν, έκόσ από τά πασιγνώστα σ' όλην τήν Έλλάδα φαγητά, και τά ιδιαίτερα φαγητά τους ή γλυκίσματα, που έξω από τόν κάθε τόπο που γίνονται, είνε έντελέωσ άγνωστα. Λόγου χάριν ή Σερβαίική μελοτήτητα, ή Βολιώτικη γαλατότητα, ή Κεφαλοννική κρεατόπηχτα, τά σουτζούκια της Έυβοίας, ή Μπάμπο της Θράκης, ή γαροφα τής Κρήτης κτλ. παρόμοια.

Όταν κατορθωθή να συλλεχθούσιν και εντυλογοθηθούσιν τά διάφορα αυτά το πικρ ά φ α γ η τ ά, ή <Ελληνική μαγειρική θα καταστή ή πλουσιώτερα τού κόσμου και θα άνακτήσθ πάλιν τήν προτέρωσ ήμίνη της.

Μία ταούτη συλλογή τοπικών φαγητῶν, έκός τής κοινοτικής της αξίας, ένέχει και ένυνηκήσ απουδαίσιτητα, καθότι έν τής έθρύσης και έξετάσεωσ τών φαγητῶν αυτών, καταφαίνεται ή άρχική των προέλευσις, ήτις κατά τού πλείστον είνε <Ελληνική, ως και είς όλην τήν Άνατολικήν Ευρώπην και Μικράν Άσίαν.

Είς άλλα εθνότητας, ή ταούτη περισυλλογή έχει συντελεσθί και είδικοι γαστρονομικοί χάρακι επί τῶ βάσει της γεωγραφίας έχουν έκδοθί, έμφαινοντες τού τί παρήγι. Ό τελειότεροσ δη τών χαρτών αυτών είναι ό της Γαλλίας ολόκληρου, είς μέγα σχήμα και διά τού όποιού ό Γαλλικός Τουρισμοσ διαφροίξει τήν λεγομένη cuisine regionale λιαν έπιτυχώς.

Δεν είναι ή πρώτη μου φορά που έπιχειρώ να έπιτελώσ τήν συλλογήν αυτήν τών <Ελληνικών τοπικών φαγητῶν, άλλα λόγω ανέσθητη της θελήσεωσ μου διέκοψα τού έργον. Ήδη έπαναλαμβάνω τήν προσοφθειά μου, μέσφ τού άγαπητού <Μπουκέτοσ>, όπερ κατέστη τού μοναδικο περιοδικό τού <Ελληνοκατόσ σπιτιού, και από τά στίτια αυτά έλιζώσ να μου άποστέλλονται κάθε λογησ τοιαύται συνταγαί φαγητῶν και γλυκισμάτων και αι όποια θα δημοσιεύονται είς τού <Μπουκέτο>, μέ τού όνομα τού άποστολέωσ, έκός εάν όηλοσι τί προτιμά τών άνωνομιάν. Τάσ συνταγάσ αυτάσ θα έπεξεργάζομαι, εάν χρήσθωμ βελτιώσεωσ, πρὸσ τεχνικοτέρωσ διάτυπασίν των. Αί άποστολαί θα διευθύσονται είς τού όνομά μου, στα γραφεία <Μπουκέτοσ>.

Ευελπιστώσ ότι ή έπιλογή μου θ' άποφέρει άγαλόσ καρποσ Εόχαριστά, ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΣΥΝΤΑΓΑΙ ΤΟΠΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Σκαφιδάκια μελιτζάνες (Μοναστηρί Μακεδονίας)

Διαλέγομεν μετρίου μεγέθωσ μελιτζάνες και τίς σκίζόμουσ στη μέση είς δύο. Τίς ητανίζομε μέ λάδι ή βούτυρο, άφού τίς σκόψομε λιγάκι μέσα, ώστε να βγη λίγη ψίχα και μείνη τόπος να βλώουμε τή γέμισι. Άφού ητανισούθιν, τίς βάζομε στη ροζαμήν σε ταυή ή καραβάνα και τίς γεμιζόμε μέ τήν έξής γέμισι: Βάζομε να βυθισθί σε κατασάρα λίγου κρεμμυδι φιλό μέ βούτυρο και όλιτωμο ντομάτα άρκετή, πουρ ή μπαπετή ή και φρέσκαξ ξεφυλοιδισμένες, όμως πρέπει να βρώσουν πολύ ή φρέσκαξ γιά να τραβήξη τού ύγρο τους. Άφού βρώσιν και πυκνώσθ ή ντομάτα, προσθέτομε άρκετό τυρί άσπρο τριμμάτα, μαϊντανό φιλό και λίγη πεπερία κοπανιστή ή έσοή τριμμένη. Τά άνακατέιομε καλά μέ ξύλινη κουτάλα να λιώσθ τού τυρι και προσθέτομε 2-3 κουταλιές άλευρί και ένα-δύο άγά, άνάλόγως τής ποσότητος τού τυριού. Άμα άναμψιθούσιν καλά γεμιζόμε τίς μελιτζάνες μέ κουταλάκι και τίς άλειφάσομε από πάνω μέ λιπό αύγό που κρατούμε από έκεινα που θα σπάσσομε στη γέμισι, τά πασπαλίζομε από πάνω μέ 2-3 πρὸξέξ κοκκίνο πιπέρι και τά ψήνομε στο φούγο, έωσ μισή ώρα. Τά ίδια γίνονται και μέ κιάμ καθαρωδιστόν, που τόν έτοιμάζομε όπως γιά ντομάτες γεμιστές, χωρίς όρσι όμως, και προσθέτομε σ' αυτόν 2-3 άγά σπιτάκι, κομμένα πολύ φιλά. Και ένα άκόμη αύγό όμως στη γέμισι στου τελικό και να σφίξη στο φούγο ή γέμισις και μη ξεχειλώσθ έξω από τίς μελιτζάνες.

N. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ