

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Ποιός δέν γνωρίζει τόν κ. Τσελεμεντέ; 'Η «Μαγειρική» του είνε από τά 'Ελληνικά βιβλία πού άριθμούν πλείστας εκδόσεις, πού έχουν κυκλοφορήσει εις χιλιάδας αντιτύπων. Δέν υπάρχει σήμερα 'Ελληνικό σπίτι, χωρίς 'Τσελεμεντέ».

Τήν συνεργασίαν του 'Ελληνας αυτού Βασιλ έξησφάλισε τό «Μπουκέτο». Συνεργασίαν πρωτόν'υπον και λιαν ενδιαφέρουσαν. Διότι εις τήν στήλην αυτήν θά δημοσιεύονται συνταγαί, όχι γνωστόν κοινοτάτων φαγητών, άλλα φανητών άγνωστόν και μάλιστα 'Ελληνικωτάτων. Διαβάστε παρακάτω τήν σχετική επιστολήν του κ. Τσελεμεντέ. Διαβάστε τήν εκκλησίαν του.

Είμεθα βέβαιοι ότι εις τό αέθρινόν αυτό έργο του, θά τών βοηθήσουν όλοι οι 'Ελληνες, όλες ή 'Ελληνίδες.

Πρέπει να μάθουμε τά 'Ελληνικά φαγητά, τήν 'Ελληνική κουζίνα. Πρέπει πρό παντός να τήν άπολαύσομεν.

'Εμπρός! 'Ο κ. Τσελεμεντές περιμένει τάς άπαντήσεις σας, τάς συνταγάς σας. 'Ιδού ή σχετική επιστολή του:

Πρώτα-πρώτα 'ας εξηγήσουμε τί έννοούμεν λέγοντες «τοπικά φαγητά».

Κάθε πόλις ή χωμόπολις, κάθε χωριό ή χωριουδάκι και κάθε νήσος και νησάκι, έχουν, εκτός από τά πασιγνωστά σ' όλην τήν 'Ελλάδα φαγητά, και τά ιδιαίτερα φαγητά τους ή γλυκίσματα, πού έξω από τόν κάθε τόπο πού γίνονται, είνε έντελώς άγνωστα. Λόγου χάριν ή Σικανική μελοήτητα, ή Βολιώτικη γαλοτύροια, ή Κεφαλοντική κρεατόπηχτα, τά σουτζούκια της Εύβοίας, ή Μπάμπο της Θράκης, ή γαρούφα της Κρήτης κτλ. παρόμοια.

'Όταν κατορθωθή να συλλεχθούν και συναγολογηθούν τά διάφορα αυτά τοπικά φαγητά, ή 'Ελληνική μαγειρική θά καταστή ή πλουσιωτέρα του κόσμου και θά άνακτισή πάλιν τήν προτέραν φήμην της.

Μία τοιαύτη συλλογή τοπικών φαγητών, εκτός της κοινοικής της αξίας, ένέχει και ένδικνην απουδαίσιτητα, καθότι έν τής έρευνής και έξετάσεως τών φαγητών αυτών, καταφαίνεται ή άρχική των προέλευσις, ήτις κατά τό πλείστον είνε 'Ελληνική, ως και εις όλην τήν 'Ανατολικήν Ευρώπην και Μικράν 'Ασίαν.

Εις άλλας ένδονητας, ή τοιαύτη περιούλογη έχει συντελεσθή και ειδικοί γαστρονομικοί χάρακι επί τώ βάσει της γεωγραφίας έχουν έκδοθή, εμφανίζοντες τό τί παράγει. 'Ο τελειότερος δέ τών χαρτών αυτών είνε ό της Γαλλίας ολοκληήρου, εις μέγα σχήμα και διά τό όποιού ό Γαλλικός Τουρισμός διαφηρίζει τήν λεγόμενην cuisine regionale λιαν έπιτυχώς.

Δέν είνε ή πρώτη μου φορά πού έπιχειρώ να έπιτελούσ τήν συλλογήν αυτήν τών 'Ελληνικών τοπικών φαγητών, άλλα λόγοι άνεστέρητοι της θελήσεώς μου διέκομαν τό έργο. 'Όδη έπαναλαμβάνω τήν προσπάθειάν μου, μέσφ του άγαπητού «Μπουκέτου», όπερ κατέστη τό μοναδικό περιοδικό του 'Ελληνικού σπιτιού, και από τά στίγια αυτά έλιζώ να μου άπο-

στέλλονται κάθε λογής τοιαύται συνταγαί φαγητών και γλυκισμάτων και αι όποια θά δημοσιεύονται εις τό «Μπουκέτο», με τό όνομα του άποστολέως, εκτός εάν όηλοι τί προτιμά τήν άνωμυίαν. Τάς συνταγάς αυτές θά έπεξεργάζωμαι, εάν χρήσθωμ βελτιώσεως, προς τεχνικωτέρην διάτυπίαν των. Αί άποστολαί θά διευθύνονται εις τό όνομά μου, στα γραφεία «Μπουκέτου».

Ευελπιστών ότι ή επίκληση μου θ' άποφέρει άγαλάς καρπούς Εόχαριστό, ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΣΥΝΤΑΓΑΙ ΤΟΠΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Σκαφιδάκια μελιτζάνες (Μοναστηρί Μακεδονίας)

Διαλέγομεν μετρίον μεγέθους μελιτζάνες και τίσ οξείφων στή μέση εις δύο. Τίς ηγναζίζομε με λάδι ή βούτυρο, άφού τίσ σκόψουμε λιγάκι μέσα, ώστε να βγη λίγη ψίχα και μείνη τόπος να βλώουμε τή γέμισι. 'Αφού ηγναζισθούν, τίς βάζομε στή γοαμήν σέ ταψί ή καραβάνα και τίς γεμίζομε με τήν έξής γέμισι: Βάζομε να ένυθίστα σέ κατσαρόλα λίγου κρεμμυδι φιλό με βούτυρο και όλίτουμε ντομάτα άρκετή, πουρέ ή μπλετέ ή και φρέσκαξ ξεφυλούσιμένες, όμως πρέπει να βράσομεν πολύ ή φρέσκαξ για να τερσίξη τό ύγρο του. 'Αφού βράση και πυκνώση ή ντομάτα, προσθέτομε άρκετό τυρί άσπρο τρίμματα, μαϊντανό φιλό και λίγη πιπεριά κοπανιστή ή ξεθή τρίμημη. Τά άνακατέιομε καλά με ξύλινη κουτάλα να λιώση τό τυρί και προσθέτομε 2-3 κουταλιές άλευρί και ένα-δύο άβγά, άναλόγως της ποσότητος του τυριού. 'Αμα άναμψισθούν καλά γεμίζομε τίς μελιτζάνες με κουταλάκι και τίς άλειψομε από πάνω με λιπό αύγό πού κρατούμε από έκείνη πού θά σπάσομε στή γέμισι. Τά πασπαλίζομε από πάνω με 2-3 πρέζες κόκκινο πιπέρι και τά ψήνομε στό φούορο, έως μισή ώρα. Τά ίδια γίνονται και με κιάμ καβουοριδιών, πού τών έτοιμάζομεν όπως για ντομάτες γεμιστές, χωρίς όρσι όμως, και προσθέτομε σ' αυτόν 2-3 άβγά σπάρτα, κομμένα πολύ φιλά. Και ένα άκόμη αύγό όμο στή γέμισι στή τελική για να σφίξη στό φούορο ή γέμισις και μη ξεχειλώσει έξω από τίς μελιτζάνες.

N. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ορεμά της και πώς τά μαλλιά της ήσαν ή ίδιες άχίνες του ήλιου. Λάτρευα προπάντων τά μάτια της, όπου ούτε μία κακή σκέψις δέν άφινε τί σκιά της, τά μάτια της τά πιά καθαρά, τά πιά διάφανα από τό γαλάζιο χρώμα τών μικρών λιμνών, στίς όποιες καθρεφτίζεται ό πωρινός οφρανόσι...

Σέ κάποια στιγμή άπλωσα τά χέρια μου προς τά λευκά, μικρά της χέρια. Μά τήν ίδια στιγμή τό γυμνό μπράτσό της ύπηρετήριος πού άλλάξε πιάτα-ένα μπράτσό βαρύ, παχύ, σφιχτό, όπου ή έπιθερμίδα κοκκινίσε έδδιόσι' έκει-πέρασε κοντά τά χέρια μου, άγγίζοντας τά σχεδόν, κ' έννοια μου λέζοσι τά μάγουλα, σ' αυτιά, στούς χροτάφους! Αότή ή όάρκα, κοντά στο στόμα μου, σφιχτή όπως ήταν με τή μυρωδιά του φρέσκου κρέατος, με είχε διψάσει ξαφνικά. 'Ενοιωθα στά δόντια μου τήν έπιθυμία να τή διαγκώσοσι...

Τί μου συνέβαινε, λοιπόν; 'Ημουν τρελλός;

Τήν ύπηρετήριό μας, με τά γυμνά μπράτσα, τήν είχα δη είκοσι, έκατό φορές, χωρίς να τή προσέξω καθόλου.

'Ηταν όφρασι; Κάθε άλλο. Είχε πρόσωπο ήλιοψημένο, κάτσο άπ' τή χείτη τών οφθαλμών της μαλλιών, τράχηλο κοντό και χοντρό, στήθη πελώρια πού σάλευνε μέσα σ' ένα πουκάμισο από κοινό παγι...

Κ' όμως, μία χυδαία βουκιά με κυρίεσε εκείνη τήν ώρα, χωρίς λόγο. Πώς; Είχα γίνει τόσο κτήνος, όστε να σκέφτομε αυτή τήν κοπέλλα, ένώ είχα πιάι μου έναν άγγελόσι;...

Γεμάτος νεροτή, έκλεισα τά μάτια μου για να μη βλέπω παιά.

'Επειτα, άνοιγόμισα τά πάλι, όρασα τά χέρια της άγαπημένης μου γυναίκας κ' άρχισα να τής μιλάω πολύ γοηγορα, λέγοντας τήν ότι τή άπαυτοσο άνάν τρελλός κ' ότι ποτέ δέν ήταν τόσο όφρασι όσο εκείνο τό πρωί. Κ' ένώ της μιλούσα, τήν κούταξα από κοντά, από τούλο κοντά, θέλοντας να καθαρισώ τά βλέμματά μου μέσα στα μάτια της.

'Εκείνη μου άπαντούσε με τή γλυκαία παιδιόστικη γλώσσα της και τά μικρά της όροσερά χέρια ήσαν γλυκά για τών πυρετό τών δακτύλων μου...

'Ε, λοιπόν! 'Όχι! Αέω ψέμματα... Δέν έννοιωθα τή δροσιά τών χεριών της, δέν άκουγα τά λόγια της, δέν έβλεπα τά μάτια της.

Χωρίς να θέλω, με τήν καρδιά μου ξεχειλισμένη από περιφρόνησι για τόν ίδιο τόν έαυτό μου, συλλογίζομεν τήν ύπηρετήριό μου ηγναισορχόταν πίσω μου, αυτήν μονάχι!

Χωρίς να τήν κούταζώ, είχα πάντα κάτσο άπ' τά βλέφαρά μου τήν όπτασία τών γυμνών της μπράτσων, τής ήλιοψημένης όψης της κάτσο άπ' τά κόκκινα μαλλιά της, του πλατιού της λιαιμού, του πελώριου στήθους της, πού σάλευε μέσα στο πουκάμισό της.

'Ηταν ήλιθιο αυτό, ήταν άτιμο! Μά άδιόφορο, τήν ποθοόσα...

Ναι, ποθοόσα αυτή τήν κοπέλλα... Μού φαίνόταν πως θά ρόγχαζα από χαρά, άν, σκύβοντας πίσω, συναντούσα τά χέρια μου στο τράχηλό της...

Κ' έβλεπα με τή φαντασία μου τρομερά πράγματα: Μία πάλι κορμί με κορμί, αυτής κ' έμένα, μέσ' σ' άχυρα ένός σταυλου, κοντά σε μία άγελάδα πού βελάζει, κάτσο άπ' τά δοκάρια της στέγης όπου κρέμονται άράχνες.

'Ενα κινήσιμα άνάμεσα στα στήθια, τήν πτώσι μας σ' ένα σωρό άπ' αυτά και τά φιλά μου στο λαϊμό της, στα μπράτσα της.

'Η γυναίκα μου δέν μποροόσε ν' άντιληφθή τίποτε, τόσο γλυκά λόγια της έλεγα καθώσι τά σκεφτόμουν όλ' αυτά, τόσο φαινομενικόσι ήμουν κύριος του έαυτού μου κ' είχα τό χαμογελάστο ύψος ένός εντυχιωμένου σούζου...

Μά αυτό δέν βόσταξε πολύ...

'Η έπιθυμία, ή κτηνώδης, ή άδικαιολόγητη έπιθυμία, μ' έκανε να χάσω κάθε συναισθήσι της πραγματικότητος... Δέν έβλεπα παιά μπροστά μου τίποτε, όστε αυτήν άκόμη τήν άγαπημένη μου γυναίκα...

'Όλα γύρω μου έπαίριων τή μορφή της ύπηρετήριος- κ' άπλωναν τά χέρια τους για να μ' άγκαλιώσομεν...

Δέν μποροόσα να κρατηθώ παιά κ' όρωμα μπροστά σάν τρελλός, έξαλλος... Ποθοόσα τήν ύπηρετήριόσι! Τήν ύπηρετήριόσι!

'Αξάρνα άκωσσα μία κραυγή και τό γδοούπο ένός σώματος πού πέφτει κάτσο...

Τότε μόνο συνήλθα... Τότε μόνο είδα...

'Η άγαπημένη μου γυναίκα, τρομαγμένη από τή στάσι μου, είχε σηκοθή άπάνω για να με σηκρατήσοσι... Μά έγώ με τήν όρμη μου τήν έρριξα κάτσο...

Τό μετωπό τής είχε χτυπήσει σε μία πέτρα και τό αίμα κοκκινίσε τά λευκά της ρούχα...

Ρίχτηκε άπάνω της, τής μίλησα, τής φώναξα, τή χείδησα, τή φιλούσα...

Μά του κάκωου... Είχε πεθάνει... Τήν είχα σκοτάσει!



CATULLE MENDES