

κούς ή γιά τί άρκοΐδες ! "Αίντε γύρισε, σού λέω !..

— Μωρέ ή άρκοΐδες και α λίστα τρών' γουρνάτσουλο ψητό ; "Αχ, Θεέ μου, μιά μυρωδιά που άνασταίνει !.. Τρέξτε, μονάχα να προλάβουμε... Τό βλέπω τό χοριόδι να απογειώνεται, σουβλιόμειο, στη φωτιά, ροδοκόκκινο, χρυσοπυρμένο, με ξηροψημένες τίς πετσούλες του, σάν φύλλο από λήπτα. Και στάζει ! Στάζει τό κακόμοιρο !.. Τετράταχο, εν' τό έθιο !..

Σάν βασιλέψης στό χρυσό του θρόνο. Μ' ένα λεμόνι κίτρινο στό στόμα του, και με πρόκατες έλλήτσες στη κοιλιά του !.. Και βλέπω τη φωνιά καταστραμένη, μπαμπούλα μ' αυτό τ' άχνίλη και ν' άχνίλη, γιατί άλλωθς δέν θα μοσχοβολούσε ως εδώ !..

— Παλάβωσε σό μαρούς !

— Πώς είστε ; Πώς ; Παλάβωσα !.. Και βόβαια παλάβωσα !.. Παλάβωσα από την πένα !.. Παλάβωσα κ' από τη μυρωδιά !.. Ξέρεις πόσον καρπό έχω να φάω τέτοια χοριόδι ; "Απ' τόν καρπό, όπου μās στέλλανε εδώ απάντω στην έξορία του 'Αδάμ ! "Αχ, Θεέ μου, άν είχαν και λίγη σαλατίτσα από λάχανο και λίγα ραπανάκια ! Θεός, 'Ολόκληρο Θεός. Παράδεισος σου λέω !

— "Εγώ σου λέω, πως ούτε χοριόδι θα θρώμε ίκέι μέσα, ούτε τίποτε.

— Κι' εγώ σού λέω και.

— Σταχτηματίζουμε άν θέλεις.

— Σταχτηματίζω σ' ό,τι θές.

— Τό σημερινό τό φαγητό.

— Σίμφοινο. "Όποιος χάσει θα πληρώσει.

— Ναι, άποιος χάσει θα πληρώσει τό φαί του Άλλου και θα φάη ό Άλλος του μοιραί.

Κουβέντα στην κουβέντα φτάσαν στό σανιδωκόλυθο και χτυπήσανε την πόρτα. Τώρα και στον Μανώλη άρχισε να μυρίζει κίττα π.

— "Έχει γούστο, είτε μέσα του, να την έ-

παθα !

— Πουός εν' ;

— Ακουστήμε από μέσα μιά χορητή φωνή. —

— 'Ο Κάτσος γύρισε, κατά τόν Μανώλη και έ-

κλασε τό ένα μάτι του.

— Τό βλέπετε ;

— Και έσπυσε να άκάντηση στη φωνή :

— "Εμείς.

— Πουός ποείς είστε, κύρι' ποείς α είστε ;

— Χωροφυλάκια. "Υπερησία έχομε.

— "Ανοίξτε την λακάν και μήτση.

Λεύτερη ό Κάτσος πρόσκλησι δέν περιέμενε.

Μά όταν μπήκε μέσα σπαμάτση, σάν να τόν

θεξέαν, άποτόμωσ με νερό. "Ότε τξάρι έκει μέ-

σα, ούτε σούβλια, ούτε χοριόδι που να στάζει,

χρυσόκόκκινο, ούτε σαλατίτσα λάχανο, ούτε Πα-

ράδεισος, ούτε ραπανάκια, ούτε καί Θεός !

Τρείς - τέσσερες είςοναι, φρονιά του φυ-

λακίου έντινω τών σιγάρων, καθόντουσαν τρα-

γύριο, σέ ένα παλημόμυαλο καρπό, και κρα-

τούσαν τά τσαρούχια τους στό χέρι, από πάνω

σάν να τά έφηρναν... Πριν να συνέλθη ό Πρεβάτζης, ό Τζιζάκης ρώ-

τησε :

— Τι κάνετε εδώ, μωρέ παιδιά !

— Χωροφυλάκια είσαι και δέν βλέπεις ; Φυλάκειο στρατιωτικό εί-

μαστε στό σύντορα...

— Καλά, πέντε είστε μονάχα σέ τούτο τό φυλάκειο ;

— "Όχι. Μιά οι Άλλοι πάνε γιά σισαίτο. Μας λησιμόνησαν εδώ πέ-

ρα, νησιόκτες από προχθές και στέλλανε στά γύρω τό φυλάκειο γιά

να θρούν' τίποτε να φάμε...

— Καλά και τά τσαρούχια τί τά κρατάτε γύρω στη φωτιά ; Μήπως

τά ψήνεται γιά να τά φάτε ;

— Οι είκανοι δέν πρόφθαναν ν' άπαντήσουν. Θεμιόμειος ό Πρεβάτζης,

γιατί εδω έλα τά γαστρονομικά του δινερα να χάνωταν, είπε στους

εξόκτους με θυμό, σάν να τοίς έπιτιούσε, που χοριόδι έμύριζε και

χοριόδι δέν ύπιοχε.

— Και τό ψητό τό χοριόδι, που μοιραίσε εδώ μέσα τί τό κάνετε ;

— Πουό χοριόδι ψητό ;

— Να εδώ μέσα μās έστιασε τη μύτη ή μυρωδιά !

— Οι είκανοι έβλεάσανε.

— Πουό γουρνό, δρέ χοροφυλάκια ! Τά τσαρούχια μας άλείβουμε μ'

γουρνάτσουλο ψητό, γιά να μιν έθροσάσανε τόσο που πιάσει ό χτυ-

μάκιας. Κι' έπειδή ενε παγωμένο τό λυώνωμε λιγνά στη φωτιά...

Θανάμεινο' ό Τεξάσης.

— Πασιβήθι μου, τού έστε, τό κέρδινα τό στοχεμα.

— Τίποτα δέν κέρδισης, Μανώλη.

— Δέν στοχηματίζωμ'. Δποιας κερδισι να πίνη σοο θέλει και να

πληρώση ό γουρνός ; Σάν νητεβοθις στα Πορτάκια, θα μωό κάμης

τό τρομπά... Θα πάω σοο θέλω και θα παθ.

— Ναι, αλλά δέν ενε έτσι.

— Πώς δέν ενε έτσι : Στοχηματίζομε ή δέν στοχηματίζομε, άν

θα θρώμε να πάμε τίποτα εδώ ;

— Στοχηματίζομ'... Στοχηματίζομε με αέε δ.π. θα δοθ- να φά-

νται κίττα ποεία... Σίμφοινο, λακάν !.. "Ρουό πάλωμεινο... Κάτση θ-

μιας να αέε, σοο θέε πάλωμεινο τσαρούχια. "Όπως εν' με τ' χορητή

τονε σάλτσα, θάναε νόστμα... Καλή βραξέ λιαάν ! Μ' ένωμά σου και

χαρά σου !..

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Καλή άρχή ! 'Ελήφθη μιά έπιστολή με συνταγή τοπικού φαγητού από τά Βοδενά παρά της κυρίας Αικατερίνης Μασρικ... και την όποιαν δημοσιεύομεν κατωτέρω. Δέν έπρεπε όμως να άφαιρέσετε τά ύλικά που άφαιρέσατε κυρία Μασρικ... εδία να μη γίνεται θ α ρ υ, όπως λέγετε, τό φαγητό. Διότι εάν άρχισωμεν τοιούτου είδος άφαιρέσεις ύλικών, τότε χάνουν πλέον τά φαγητά την τοπική τους σφραγίδα, ούτως είπειν. Πρέπει συνεπώς να τό αποφεύγετε αυτό, προκειμένου να άποτελεσθή μιά συλλογή γ ν η σ ί ω ν τ ο π ι κ ῶ ν φαγητών. Πισθάνω εϊς τόν ένα να μη άρση, λόγω χάριν, τό πολύ κρεμμύδι και τόν άλλον τό κόκκινο πιπέρι, θα εύρισκανται όμως και Άλλοι που τούς άρέσουν και συνεπώς δέν ήμπεραι κανει να βασίζεται σε δύο-τρεις γνώμες διά να μαγειρεύη ένα τοπικό φαγητό. Διερχόμενος κανει άπ την Μασουάλια, θα φάγη την Μπουγιαμπές τοπικό της φαγητό και τό όποιο, σημειώτων, ενε έλληνοκώτατο φαγητό, ή έλληνική κ α κ α θ ι α τών παραδών-μήςως και ή Μασουαλία δέν εκτίσθη από 'Ελληνας ; — ή Μπουγιαμπές δε ατή με τά διάφορα γυρνιμένα της, σερβίρεται με θαυό πιάτο ως σούπα με ψάρι μέσα στό πιάτο. Εϊς τό Παρία όμως άν ζήτησετε να φάτε και έκει Μπουγιαμπές, θα σάς σερβίρουν τό ίδιο φαγητό από ψάρια κ.λ.π. όχι όμως από μορφήν σούπας, αλλά σε ριχό πιάτο με φρυγανιές και τό ψάρι σκεπασμένο με σάλτσα που γίνεται με τό ζουμί της σούπας. 'Εν Άλλοις λόγους, κολιός και κολιός, μά όχι από τό ίδιο βαρέλι.

Τώρα, τό πως θα βελτιωθών ποιητικώς και από τεχνικής άπόψεως τά φαγητά μας, δλα αυτά που έχουν παραφθαρή διά μέσου τών αίωνων, αυτό ενε ζήτημα που θα άπασχολήση τούς μαγειρούς του μέλλοντος, οτινες θα έχουν άποκτησει και πλείοτερος έρόδια. 'Ημεις πάντως πρέπει να τούς τά διαφυλάξωμεν και τά παραδώσωμεν, όπως μαγειρεύονται σήμερα και α γνώσεις των θα τούς δηγήσουν να κάμουν τότε τάς προσφαιρέσεις που πρέπει να γίνουν.

Η ΣΥΝΤΑΓΗ:

Λακουθίτη - Βοδενών

Γίνεται με κρέας από ζυγοαρι ή μοσχάρι, κομμένα σε μικρά κομμάτια. 'Αναλογία: Μία όκά κρέας, δύο όκάδες κρεμμύδια σχισμένα στα τέσσερα, έπίσης έως μισό φυλτζάν λάδι, 3-4 πιπεριές φρέσκες ή ξερές, μισή κουταλιά σούπας κόκκινο πιπέρι (όχι τό δυνατό, άν και ή πολύ θαζούμε λιγότερο) συριά μαύρο πιπέρι, μισή κουταλιά ντομάτα άν ενε φρέσκη ως μισή όκά, μεπατέ μιά κουταλιά, έπίσης ανάλογο άλάτι, 2-3 φύλλα δάφνη, μισή μασουρή κανέλλα χονδρή, ένα ποτήρι κρσοί και μισό ποτήρι έρδι. Κλείνωται δλα αυτά σε κατσαρόλα με καπάτι που να έφαρμόζη καλά και άφινουμε να σιγοθροσάουν έως ότου γίνη τό κρέας και άπομεινη με δλίγη πυκνή σάλτσα.

ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ: Τι θηρία που σοο ενε οί... τυπαράφοι ! "Έπρεπε να δοθ ή και χαριστική ή θ ο λ ή στον σοουαρέ Βαπέλ. Εϊς τό ύπ' άρθε 609 τεχος !... έτσι τόν... άπο θ α ν ά τ ω σ α ν άντι να τόν άποθαινούσω.

ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

ΟΙ ΣΥΝΕΧΙΣΤΑΙ ΤΟΥ ΔΟΥΜΑ

Δύο φημισμένοι Γάλλοι μυθιστοριογράφοι και άκαδημαϊκοί, ό Κλωντ Φαρρέρ και ό Πιέρ Μπενουά, έχουν άποσυρθή, τόν τελευταίο καιρό, σ' ένα έξοχικό σπίτι του Σαιν' Σερέ κι' έχουν πέσει με τά μούτρα στη δουλειά, συνεργάζομενοι στενωτάτα.

Τί κάνουν τάχα ; 'Απολύοτατα συμπληρώνουν ένα έργο του 'Αλεξάνδρου Δουμά, πατρός, τό όποιο έμεινε άτελειωτο άπ' τόν συγγραφέα τάς «Τριών Σωματοφυλάκων».

Οι δύο διάσημοι συγγραφείς τρέφουν την ίδια άγάπη γιά τό Δουμά και τό μυθιστόρημά του που θα συμπληρώσουν θα ενω χωρίς άλλο εν' από τά φιλολογικά περιεργα της έποχής μας.

ΖΗΤΕΙΤΑΙ τό ύπ' αριθμόν 1 τευχος του «Μπουκέτου». Τό Γραφείο μας πληρώνει τό τευχος αυτό — άρκει να εφίσκεται εις καλήν όπωδοήποτε κατάστασιν—πρός 30 δραχμάς. Πληροφορία στα γραφεία μας.