

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ

ΤΟΥ Κ. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΤΑ ΠΟΛΥΣΠΟΡΙΑ

Κάθε χρόνο ποτίζεται η έορτή των «Εσοδείων», τώρα το Νοέμβριο, καθώς αναμνήσεις άναζούν στη μνήμη μου.

— Πάρε, μου έβλεπ η μητέρα μου, μιά τέτοια μέρα, δίνοντάς μου ένα πιάτο πολυσπόρια, ξεστά και άχνιστά, πώρ τα και πήγατέ τα στη θρούα την παλιά, να ετην ταισες, γιατί η Παράσχο ένε άρρωστη.



Κουκιά, ρεβύθια, φασόλια, φακές χορεύανε μέσα στους χολχασμούς του καζανιού.

Κάθε χρόνο, Ξημερώνοντας τ η ς Παναγίας τ η ς Πόλσ π ο ρ ι τισσας (21 Νοεμβρίου) η «Πολυσπορίσας», άπως τη λέει, έχει πέρα ο λαός, τό σπία τας, άπως κ' έδλα τ ά σπία του χωριού, είχαν πανηγία.

Σ' ένα καζάνι βάζαν τ ά πολυσπόρια και τ ά βράζανε. Στάφι, καλαμπύρα, λίγα φασόλια, λίγα ρεβύθια, λίγα κουκιά, όλα τ ά γεννήματα τών χωρειάτων και τ ά δασια τών κήπων, — συνέδριο, θά νόμιζε κανείς τών σποριών, που άνεβοκατέβαιναν έπειτα, μέσα στο νερού τού χόχλασα, σάν να χορεύανε, επιστέφοντας τ ό συνέδριό τους με τρελλό χορό.

Και ένας άχνός γλάκος και νόστιμος, αναδιόντανε από τ ό καζάνι, και στά γουδιά κοπανούσαν γρήγορα και συνεχιστά, σάν διπλοκάνιτο γιοστής και γαυράφα και μέλια, καθαρά και χροσκούτρινα.

Η φωνιά λαμπάδιζε στό τζάκι, σάν άδύχωση βασιλίσσα. Η λάμπες και ο λάχνος καίγανε, ως που να έπιμερόση άγρινα. Άλλος κανείς, άσο βράζανε τ ά πολυσπόρια, δέν έπιμερόσανε να φάη, άν πρώτα δέν πήγαίνε να ταισουν τις επηγές. Τό πρώτο πιάτο με τ ά πολυσπόρια, γίντα άκόμα, πριν να Ξημερώση, θά προσφερότανε σ' αυτές, γεμάτο, μελωμένο άρκετά, με μπάλικη κανέλλα και γαυράφα λα κοπανιστά.

Δέν Ξέρω τού έθίμου την πηγή. Γίνετα η προσφορά αυτή, ως ευχαριστήριος θυσία τών παραγωγών, για την καλή εσοδεία της Χρονιάς, έπί τή τελειωτική συγκομιδή όλων τών σποριών της γης, η δίδετα, ως ευχή, στις πηγές, έπί τή άνόρξει του νέου χρόνου τού γωργικού, που άρχίζουν τ ά σπασομάτια για να άρπθουσιν και να τρέξουν στά κελάρια άτέλειωτα, άπως τ ό νερού από τις θρούες κ' από τις πηγές ;



Η Παναγία ή Πολυσπορίτισσα

Δέν Ξέρω... Τό μόνον που Ξέρω ένε, ότι τ ό πιάτο με τ ά πολυσπόρια, δέν έπιμε να τ ό πώο, σέ καμιά από τις μνημονικές νέες θρούες, που είχε φτιάσει ο Δίμαρχος, αλλά στην παλιά τρίτηρη θρούα, άπάνω ψηλά στά τούρρικια χαλάσματα, και στή έρημια σχεδόν τ ά περιβάλια, στή θρούα της «Αι-Τάντενας, άπως την λέγαν, μιά θρούα ψηλή, καμπυλωτή, χτισμένη, πούς Ξέρε από πότε, με κεράσι, μ' αλή στερεή σάν προύοιο, που έχινε τ ό νερού της άφθονο, από τρεις, προέχοντας κρονους.

Άλλά εκεί άπάνω, λέγαν, πούς βγαίναν ζωτικά, άράφθρες με μακρια τομπουάνα, που φίλαγαν φλουριά, και τάβγαζαν να τ ά... δοσκισουν, λάμεις κακές, μονοδοντούδες και σταχιά διάφορα, άκό τ ά σκοτεινά κ' άνήλια κατόγια, τών έρεκαμένων κ' έρημων, τούρικων σαπών.

Και ένε μεν άλήθεια, ότι κομποσοι Σουλιώτες ήθσαν και κατοίκησαν μέσα σέ μερικά από αυτά τ ά σπία, αλλά η έρημιά όπου βασίλευε εκεί άπάνω, και ο χορταρι-

σμένοι κήποι με τις κρημισμένες μάνδρες, που ήσαν άλλοτε ψηλές, δίνανε κάτι τι, τ ό σμααχερό και τ ό απόκοσμο, στόν τόπο.

Ίδιατέρος; δέ λέγανε για κάποιο φάντασμα, που ρουφούσε τις νέχτες, όλο τ ό νερού και Ξέριανε τή θρούα.

Ήθελα, όμως, δέν ήθελα, φοβόμουν δέν φοβόμουν, έπιγα.

Τά μέρη εκείνα δέν μου ήσαν άγνωστα. Όλη την ήμερα, με τ ά όλα τ ά παιδιά, σάν φεύγαμε από τ ό σχολείο κ' όλες τις έορτές, τις Κυριακές, και όλο τόν χρόνον τών διακοπιών, εκεί άπάνω, είχαμε στήθει τ ά λιμνία μας, κ' εκεί Ξεκαούσανε τών παιχταίων και τών πετροπαιών η πρέλλες η παιδιάτικες.

Πόλλες φορές, μάλιστα, τ ο καιλοκαίρι, μάζ έπιμενε εκεί τ' απόβραδο, χωρίς να δοίμε Ξοκιά. Έτσι εχνα τού τόπου τόν άέρα και τή γνωση της περιούχης.

Άλλοστε και τ ά μεσημέρια, καλαβώνανε εκεί ψηλά, χωρίς να δοίμε τίποτε ποτέ, σδτε τ ά ντάλα - μεσημέρια, κάτω από τις γέφυρες σναές, και μέσα στις πέτρινες κομάρες, τις γεμάτες άγούρες και θραυρές τσουκνίδες, σίτε τ ά ηρούα και θουβιά τ ά δειλίνα, μέσα στά σκοτεινά και τ ά βαβιά μπουτρούμα που κωχτιρίδες κολλιπούσαν στά σκοτάδι έλαφρά και άδύφανα.

Έτσι πήρα τ ό πιάτο και έπιγάνα, χωρίς μεγάλο φόβο στην καρδιά μου.

Έβαλα τ ά πολυσπόρια στην πηγή, είπα ότι μου είπαν να πώ, κ' έτομωζάμουν να φάγω, φοβισμένος λίγο, γιατί ένα φεγγάρι που έγερνε στη δισία του, λειψνάσε τ ά πάντα, όταν βίλεπα, ένα κορίτσι νύχχτα με μιά γαβάθα πολυσπόρια.

— Πήνα !

Ήταν μιά στρογγυλή Ξανθή, ασπράλευκη και τσουπωτή, δουλίτσα, ένός σπαιού, από δσα ήταν εκεί κοντά. Όλα παλιά σ' αυτό τόν οπι. Τόιχοι, παρθόρα, πατόματα, σκεπή, άνθρωποι. Διό γρηές συνταξιούχες τού άγώνος έκαθοντοσαν και ένας γήρος ιππότης χωροφάλας καλής. Όλα σκεβρά και μαυρισμένα. Τό μόνον νέα, καλόχοριο και άροστο, που βρισκότανε σ' αυτό τόν σπία, ήταν η Πήνα η δουλίτσα τους, και τ ά κοκαυμάγουλα τ ά μίλια, που είχαν μαμαμαμένα στά χανιάτα τους. Η Πήνα ήταν λιγάκι πύ μεγάλη από μας, αλλά αυτό δέν την έμποδίζε, να τρέχη κ' αυτή, μαζί μας, σάν σχολιάγαμε και ν' άνεβαινή στά κλαριά Ξυπόλητη με τις γερές, καλοδεμένες γάμεις της και τ ό κόνασο φουστάνι της, που άφανε να φαίνοντα, σάν άνέβαινε ψηλά, άχρωλεϊκως παραδείσους. Μόνον που άμεις τότε δέν τούς νουάθαμε, σάν τόν Άδάμ...

—Στάσου, μου λέει, καμένη, να ρίξω κ' έγώ τ ά πολυσπόρια μου, γιατί φοδάμα.

— Α, μπά, τής λέω, διάσωμα. Θά φύγω.

—Στάσου, κάτι θά σοφ δάσω.

—Τι ;

—Κάτι που θά σ' άρέση. Στάσου, μοναχά, γιατί σμαζώμα, ως να πώ μιά σηγμούλα, την ευχή και να γεμισω.

—Κ' έγώ φοβάμαι. Άλλά άν μου δώσης κάτι, στέκαμα.

—Νά, θά σοφ δάσω ένα φιλά.

—Φιλά ! τί να τ ό κάμω τ ό φιλά. Δάσε μου δυό μίλια άν τ ό χανιάτι !

—Τώρα, τέτοια ώρα, μίλια ! Έλα να σοφ δάσω δυό φιλά !

—Θά μου δώσης αήριο και μίλια ;

—Θά σοφ δάσω.

—Τότε κάθωμα.

Έβτε μιά έπασθ, που δέν τή θυμού-



Στής «Αι-Τάντενας τή θρούα, κάθε θράδυ, θγαίουν ζωτικά.



Στό φός τού φεγγαριού διέκρινε τή Πήνα.

μα πλέον... Θιμοίμα μόνον την άρχη:

Βρσί μου, καλδθρσσι μου
καί γαργαροτρεχούσα...

Κ' Έπειτα μ' έφριξε με τά γυνιά της μεράτα και μωδωσε δυό
ρωσμηχτά, σασατά φιλά.

— Άνιτε, μου έιτε και τού χρόνου!

— Έφριγα σασατώντας τά μάγουλά μου!

— Άνιτε στην άρχη, τής έιτα, μου γέμισσε τό πρόσωπό μου με τά
σάλλα σου !...

Ήταν ή πρώτη επαφή τής ζωής μου, έν παιδική άγνοία με τής
άγάτης τού φίλ. Γι' αυτό κ' ή πρώτη γεύσις, ήταν άηδής.

Ήθεσε καρός από την ήμέρα εκείνη έγώ έφριγα από τό χωριό και
έπηγα στην Άθήνα. Την Ρήνα τη λησιόληθα. Κόνινα να βγάλω τό
Γιαννάσο και μία ήμέρα πήγα, σ' ενός καθηγητού τό σπίτι, γιά να
ρωτήσω κάτι τι.

Μαθηματικό μινάλι, ό κώρ - Σπύρος και έπιστήμονας καλός, είχε
βγάλει κάποιο περιοδικό τούσ «Μαργαριταζ» και είχαν έξεντελίσει, θλωσ
τούς τότε καθηγητάς τού Πανεπιστημίου, άναδημοσιεύοντας εκεί μέσα,
δουσι μ α ρ γ α ρ ι τ α ρ ε εφίρασε σφά έφρα τους. Έπίσης έβγαζε και
την «Έπιστημονική Ήχώ» ένα μαθηματικό και φυσικοχημικό περιοδικό,
μνοαδικό γιά την έποχή εκείνη. Ζωσσε έκει, στό Κολωναία με τή ρηνά
μητέρα του, μία άγαθή κυρούα.

Όταν χρίστηκα την πόρτα και μού άνοξαν, έμεινα σάν σασσιμένους,
άντικρυμα μπρός μου τή Ρήνα.

— Βρε Ρήνα !... Σό έίσαι ; Πώς έδω ;

Μού έιτε πώς ό καθηγητής ξεκαλοκαριάζοντας ένα καλοκαιρι στο
χωριό μας, την προσέλαβε, σάν πέθαναν ή γοηές.

— Όστε ό κώρ-Σπύρος έινε έδω, μού έιτε, όστε ή μητέρα του έλα
κάτω με τούς περιμένει.

Κάθησα.

— Μωρέ από τότε έχω να σε δω ; από τή νό-
χτα τής Πολιοπορείτας, στη θράσι τής 'Αι-Τάν-
τενας.

— Θιμοίμα αλήθεια έξείν τή βραδιά, πού δέν
ήθελες να σε φιλήσω ;

— Θιμοίμα... πώς μου χωσιστής και δυό-τρία
μύλα ;

— Έλα να σου τά δώσω.

Προτίμησα τά ροδιόκωνα, κρουστά και δρο-
σερά της μάγουλα πού ήταν σάν μύλα προκιά, ποι
τά πρωτοβίλαται ό ήλιος.

Άχ τι φιλά ήταν αυτά ! "Όλο μωσοβολιά και
γλίνα...

Πέρασε κάμποσος καρός.

Έβγαλα τό Γιαννάσο και έτσι δέν ξαναείδα
πειά ούτε τόν καλόν καθηγητήν, ούτε τή Ρήνα,
ούτε τή μητέρα του. Άλλοστε είχα μάθει πώς
γίνανε από τό Κολωναία και πήγαν σ' άλλη γει-
τονιά.

Μιά άπόδροχη χειμερινή βραδιά, ήμωνα στη
Λάρισα. Τί πλήξις, Θεέ μου, τί πλήξις ! Σάν
δέν είχα τί να κάμω, έπήγα στο καφέ-άιανά.

Μιά χονδρή άνατολίτισσα, χόρευε και τραγουδούσε, πλαταγίζουσα
τις σάσκες τής :

Άμην - Άμην Σμύρνη,

Τούρκος να μη μείνη

Άμάν - Ξ,

Έβγα στην πόρτα δυό φορές

να σου φιλήσω τις έλλές...

"Άλλα κορίτσια γύριζαν άνάμεσα στα τραπέζια και κεράντιζαν ού-
ζα, μπύρες και κρασά, όταν μέσα σε μία άν' αυτές, δέκριναν τή Ρή-
να.

— Ρήνα !

Μ' έπέληισατ. Διατηρούσε ακόμα τό δροσερό της χρώμα και τό κορ-
μί της ήσαν κρουστό και τσιτσιτωτό. Μονάχα τά μάτια της πού ήταν
σάν ξαστερομένους οφθαλμούς, πάντα γελαστά, είχαν γίνει θλιμμένα, σάν
συνκεκριασμένα.

— Μιά παλγόρημα με ξεστρώσε, μία μέρα στην Άθήνα, πού είχα
πάει στό Ζάπτειο και με πήρε στον λαμό της ! μού έξήγησε.

— Γιατί, βρε Ρήνα, έτσι ;

— "Ασ' τα, μίν ρωτάς... Θα σου τά πώ ! Κάποτε, ως να σχολιάσου με
και πηγαίνουμε μαζί στό σπίτι.

Μέσα από κάτι δρόμους βλο γούδες με νερό και λάσπες, σε μία γει-
τονιά πού ήταν βλο σιδεράθκια, πήγαμε στό σπίτι της, σε μία μωρο-
σικονιά τής Λαρίσης. Περάσαμε ένα δωξάτο, και μπήκαμε σ' ένα μικ-
ρο δωματίο. "Ένα διπλό κρεβάτι, με οφθαλό άπάνω και κορδέλλες και
παρατεταμάτια τό γέμισε σκεδόν. Στόν τοίχο, κεντήματα και χοντρο-
χρωστεχνήματα : «Κι' αύτ ό θ ά π ε ρ ό σ η η», «Καλή - ήμέρα σας»,
φωτογραφίες, ζωγραφίες.

Μιλούσαμε κένα-δυό ώρες. Μού έβγαγε την θεία της και την κατάρ-

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Έπί τέλους ! "Αρχισαν να φθάνουν άλλεπάλληλες από τις έ-
παρχίες ή συνταγές τών τοπικών φαγητών πρós τον διακεκρι-
μένον συνεργάτην κ. Νικ. Τσελεμεντέ.

Αι κυρία τών επαρχιών έδίστασαν πρós στιγμήν να στείλουν
συνταγές μαγειρικής πρós τον κ. Τσελεμεντέ, τον θεόν τής κου-
ζίνας, τον άλχημιστήν τής μαγειρικής !...

Κι' άν κάνουν κανένα λάθος ; Κι' άν έκτεθούν έτσι ;
Φόβος και τρόμος λοιπόν...

"Άλλά ό φόβος των αυτών δέν διήρκεσε πολύ, εύτυχός. "Ε-
σκέφθησαν πιδ ψύχραιμα. Και έσπευσαν πλέον να βοηθήσουν
τόν έκλεκτόν συνεργάτην μας εις τό έθνικόν αυτό έργον του -
διότι έθνικόν εινε - τής συλλυγής τών τοπικών μας φαγητών.

"Εμπρός, κυρίες, κύριοι, δεσποινίδες ! Μη διατάζετε πλέον.
Συνεργασθήτε με τόν κ. Τσελεμεντέ ύπέρ τής ευδοόσεως τού
τόσον φιλοτίμου έργου του.

ΜΠΕΚΡΗ ΚΕΦΤΕΔΕΣ

(Παλαϊά Θεσσαλονίκη)

Φροντίζομεν να έχομεν κινάν από πρόβειο κρέας. Συμνομεν
τούς κεφτέδες, όπως πάντοτε, με κρεμμύδια φιλά, περισσότερα
αί' δτι θάζομεν πάντοτε, επίσης ψίχα μουσκεμένη και σιμι-
γην, πολύ λίγο σκόρδο λυωμένο, ζουλιχτό με τό μαχαίρι, μαϊνδα-
νό φιλό, λίγη ρίγανη έρη τριμμένη, 2-3 αυγά, άλάτι και πιπέ-
ρι μπόλικο, μία κουταλιά τής σούπας έυδι και 3-4 κουταλιές
ούδο. Πλάθονται και τραγανίζονται με λάδι, ώσπου να ξεροτη-
γαυοθούν και άμα θγανούν από τό τηγάνι, ζεστοί, τριβέτε ά-
πάνω τους λίγη ρίγανη.

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

(Χαλκιδικής)

Γίνονται οι κεφτέδες, όπως συνήθως με κι-
μά βοδινό. Τους θάζομεν ένα-δυό αυγά πα-
ρπάνω και τήν ψίχα τού ψωμιού πολύ σιμι-
γμένη και ρίχνομεν στό ζύμαμα και 2-3 κου-
ταλιές τής σούπας άλεύρι. Τους τραγανίζομεν
με θούτρο προσέχοντες να μίν μαυρίσουν
στό τηγάνισμα και άφου τραγανισθούν βλο οι
κεφτέδες, τους θάζομεν σ' ένα τετάρτο και
ρίχνομε στό τηγάνι 2-3 κουταλιές άλεύρι
να άνακατωθή. "Έχομε, έν τώ μεταξύ άνα-
λυμένο γιαούρτι με νερό - μισή όκά γιαούρ-
τι περίπου γιά 25 - 30 κεφτέδες, άν εινε τού
κετέ θάζομε περισσότερο - και τό ρίχνομε
στό τηγάνι άνακατώνοντες να πάρη θράσι.
Προσθέτομε άλάτι, πιπέρι κόκκινο και λίγο
μαϊντανό φιλό. "Αμα πάρουν θράσι, τά ρί-
χνομε στους κεφτέδες να θράσουν 4-5 λε-
πτά τής ώρας και κτυπομε σε πιάτο βαθύ
τούς κρόκους μόνον από 2-3 αυγά λίγο νε-
ρό και λευμόνι και τά ρίχνομε στους κεφτέ-
δες να άναμυθούν στη σάλτσά. Μαζύ με τό
φαγητό αυτό σερβίρεται, άν θέλομε και πι-
λάφι άσπρο.

"Εστάλην παρά τού κ. Γ. Θεολογίτη

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. — Καν Μαριάν Σκουρ... Μακρινίτσαν Βόλου. — Μά-
λαστα, ακριβώς αυτά πού λέγετε, χαριάτικα, αυτά σάς παρακαλώ να μού
στείλετε.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ



σασί της.
—Όστε ό χειρότερός σου έχθος να κατανήση έτσι !
— Και δέν φεύγεις ;
— Δέν μωρωό !
— Θέλεις να μιλήσω στην άστρινομία ;
— "Όχι.
Έίπαμε γιά τό χωριό μας.
Θιμοίμα τής Πολιοπορείτας τή βραδιά, στής 'Αι - Τάντενας τή
βράση ;
«Βρσί μου, καλδθρσσι μου»

τής έιτα, ένδημηθείς τήν έπαθό της.
— Θιμοίμα πού έν έν ήθελες να σε φιλήσω τότε ;
— Σού ζητούσα μύλα ό κουτός !
— Όστε τώρα δέν θά τά θέλεις τά φιλά μου !... Θάνα πειά, κα-
θός καθήγησα μία σαγασά άληθινή !... Να άν θέλεις μύλα πάρε. Έ-
κεί άπάνω στό ράφι, εινε άρκετά. Βολιότικα φρεβία.
— "Όχι, τώρα θά προτιμήσω τά φιλά σου ! τής έιτα παρηγορητικά.
Και τήν έφιλήσα.
Πιδ κωρο φίλ δέν γεύηται σε όλη τή ζωή μου !...

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.