



— Μη μ' άγγιξεις ! είπε ή Μπριζότ.

ΜΙΚΡΑ ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑΤΑ

TOY CLAUDE HARLES

ΜΑΖΥ ΜΕ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ...

ριασμένος ελαφρά. Μήπως έχεις τίποτε με τούς ύπηρετες, μήπως ή μαγειρικού σου χαλασε κανένα γλύκισμα ; Ξέρεις πολύ καλά ότι δεν βέλω ν' άνακατεύωμαι σ' αυτά τά ζητήματα.

—Ναι, τó ξέρω. Έσύ είσαι ένα άνώτερο πλάσμα, ένα καθαρό πνεύμα που δεν έχει καμιά σχέση με τά ταπεινά πράγματα τής ζωής. Έγώ πρέπει να σου φιλάω τó μέτωπο, να επιθέλω τήν κουζίνα και να σε λατρεύω σιωπηλά. Δεν είν' έτσι ; ...

Μιλούσε με φωνή άργή, μονοκόμματη, στήν όποία όμως ή έιρωνεία έδινε κάποιο μεταλλικό ήχο που έκανε τόν σύζυγό τής ν' άνορθωθεί από τήν όργή του.

Η Μπριζότ είδε στόν κροταφό του μιά φλέβα που φούσκωνε.

— Βλέπεις ; εξακολούθησε με τόν ίδιο άπαθή τόνο. Αυτή ή φλέβα που φουσκώνει στό μέτωπό σου είνε σημείο τής ύψηλής σου όργης. Όταν φουσκώνη ή φλέβα αυτή, όλα τρέμουν πάντα μέσα στό σπίτι ! Έ, λοιπόν, έγώ άπόψε δεν τρέμω ! ...

Και πλησιάζοντας γαλήνια ένα άνθοδοχείο, τακτοποίησε τά χρυσάνθεμα που ύπρχαν σ' αυτό.

— Ποú θέλεις να καταλήξης, Μπριζότ, φώναξε ό Ζάν, τραυλίζοντας από τή μαγνία του. Ίι σημαίνει αυτή ή γελούια σκηνή ; Τολμάς...

—Ναι, τολμώ ! Τολμώ τώρα ! Έπί είκοσι δολόκληρα χρόνια πνίγομαι, άσφυκτώ... Ξέρεις έσύ, καταλαβαίνεις, τί είνε νά πνίγεται κανείς καθεμέρα ; Όταν με παντρεύτηκες, ήμουν μιά νέα πρόχαρη, άγνη, που ήξερε μόνο νά κεντάη και που φανταζόταν πώς ή ζωή ήταν ένας δρόμος όμοιος με μιά τριανταφυλλένια κορδέλλα, γεμάτος γλύκα, όπου κ' οι ίσκιαι ακόμα θά ήσαν φωτεινοί... Ημουν ύποταχτική, ύποταχτική έτσι όπως με ήθελες, πλημμυρισμένη από θαυμασμό γιά τήν άξία σου κ' έχοντας συναισθησιή τής μηδαμινότητός μου. Έπί είκοσι χρόνια σέ ύπηρετούσα, σέ όπακουσα και σέ φοβόμουν... Πρίν από είκοσι χρόνια, έξέχασα πώς είχα κ' έγώ μιά νεότητα και πώς ύπάρχουν στιγμές που νιώθει κανείς τόν έαυτό του άνάλαφρο και τήν έπιθυμία νά γελάση και νά τραγουδήση... Κύτταξέ με !... Άνακαλώψέ με επί τέλους... Είμαι τώρα μιά γυναίκα χωρίς ήλικία, μαραμμένη, τελειωμένη, με ζάρες γύρω από τó στόμα και με μαλλιά ξεθωριασμένα. Φτάνει !... Φτάνει πειά ! Η πληξή ξεχέλισε !

—Είσαι τρελλή ! μούγκρισε ό Ζάν, άρπάζοντας τή από τó χέρι, ενώ μιά άστραπή περνούσε από τά θλέμματά του.

— Είμαι τρελλή, είπες ; Έκανε ή Μπριζότ γαλήνια πάντοτε, ξεφεύγοντας από τó σφίξιμό του. Είμαι τρελλή, γιατί διέκοψα τή σιωπή μου, γιατί συζητώ μαζί σου, γιατί ύψώνομαι έγώ, ή άσημαντή ως έσένα ; Έτσι δεν σκέπτεσαι, έ ;

— Φτάνει πειά ! φώναξε ό Ζάν, άπειλητικά. Δεν θά άνεχθώ πειά ούτε λέξή !

Κι' άρπαξε τή σύζυγό του από τούς όμους, λυγίζοντας τήν σκληρά. Τά χείλη του έτρεμαν, καθώς και όλο του τó κορμί από τήν όργη.

—Πήγαινε στήν κάμαρή σου ! τής φώναξε σέ λίγο. Δεν θά

Η Μπριζότ ρίγισε και μάζεψε στούς όμους τής τó γκρίζο σάλι τής. Τό θράβυ έπεφτε δροσερό άγιάκι και τó πάрко, γύρω στό σπίτι, σκοτεινιάζε. Άφησε νά πέση τó έργόχειρό τής από τά χέρια τής, σηκώθηκε και πήγε κ' έκλεισε τά παράθυρα τού σαλονιού.

Κατόπιν στριχτήκε στό τζάκι, μπροστά σ' ένα καθρέφτη που τήν έδινε δλόκληρη. Κύτταξε μέσα σ' αυτόν, χωρίς καμιά έπιείκεια τó μαραμμένο τής πρόσωπο, τά ξανθά μαλλιά τής που τó χρώμα τούς ξεθωρίαζε, τά καθαρά μάτια τής που θαθούλωναν και τίς ρυτίδες που άρχιζαν νά σχηματίζονται στούς κροταφούς τής.

Έπειτα τó θλέμμα τής πλανήθηκε στά ώραία και παλά ήπιπια γύρω τής κ' άναστέναξε ελαφρά. Ένοιωθε τόν έαυτό τής γαλήνιο κ' άποφασισμένο.

Στό διπλανό δωμάτιο, ή ύπηρετρία έστρωνε τó τραπέζι. Έξαφνα ό σκύλλος άρχισε νά γυγιάζη. Κι' άκούστηκε τó τριζιμίο τής άμμου τής δενδροστοιχίας κάτω από ένα βαρύ θήμα. Ήταν, ό Ζάν.

Σέ λίγο ό Ζάν μπήκε μέσα φορώντας τίς μπότες του, θελουδένια ρούχα, με τó δίκανό του στόν όμο. Πίσω από τ' άτακτα γένεια του, ή έπιδερμίδα του ήταν ήλιοσημμένη. Στά θαθεία μάτια του έλαμπε μιά μασού φωτιά.

— Όραίο κυνήγι σήμερα, Μπριζότ ! είπε με φωνή χαρούμενη. Πήγαινε νά δής στήν κουζίνα. Έφερα δύο μπεκάτσες, ένα λαγό και μιά πέδικα. Πές στήν Ζουστίν νά κρεμάσει άπόψε τίς μπεκάτσες στό παράθυρο... Κι' άς σερθήρη τó φαγητό... Πεινάω ! ...

— Θά περιμένης λίγο γιά τó φαγητό, Ζάν, τού είπε ή νέα γυναίκα. Θέλω νά σου μιλήσω ! ...

Ό Ζάν σήκωσε τó κεφάλι του εαφνιασμένος. Η στάσις τής γυναίκας του είχε κάτι τó άσυνηθιστό γι' αυτόν. Η Μπριζότ, χωρίς νά σαλεύη καθόλου, τόν κύτταξε έντονα, χωρίς τρυφερότητα ή μίσος, με ένα ζεσταστικό θλέμμα.

— Πρόκειται λοιπόν γιά τίποτε σοβαρό ; ρώτησε ό Ζάν νευ-

φιάς απόψε στο τραπέζι. Θέλω να σκεφθώ, μικρούλα μου, την τιμωρία που σου αξίζει γι' αυτήν την αναταραχή... Έτσι δεν θα ξανασκεφθής ποτέ πεινά να επαναστατήσεις;

«Η Μπριζύτ γέλασε προκλητικά και τα καθαρά μάτια της αντίκριξαν άφοβα το βλέμμα του που άστραφτε.

— Βέβαια, τού απάντησε, θανάσω στην κόμαρή μου, μά για να πάρω τη θαλίτσα μου που την έχω έτοιμη! Σ' αφήνω! Φεύγω!

«Ο Ζάν στριφογύριζε γύρω απ' τον εαυτό του κι έριξε κάτω το θάσο με τα χρυσάνθεμα, χτυπώντας το με τη γροθιά του. Το νερό και τα λουλούδια σκόρπισαν επάνω στον τάπητα. Έπειτα προχώρησε προς τη γυναίκα του, θλαστημώντας και με το χέρι του ύψωμένο.

— Μη μ' άγγιξης! τού είπε η Μπριζύτ, χαμογελώντας. Αυτό δεν θα σου χρησιμεύσει σε τίποτε και θα σε ρίξει έντελως στην έκτιμψη σου. Φεύγω! Φεύγω! Το καθαθαίνει; Τα αφήνω όλα, εσένα, τα κέφια σου, τις διαταγές σου, τη ματαιοοξεία σου και τους θυμούς σου. Δεν έχω καμιά τούφι γι' αυτό που κάνω. Δεν μ' αγαπάς. Πώς θα μπορούσες να μ' αγαπήσεις, αφού δεν μπορείς ν' αγαπήσεις κανένα; Για εσένα, δεν υπάρχει παρὰ μόνο ο εαυτό σου στον κόσμο, ή μικρές σου ιδέες κ' ή μεγάλες σου μανίες, ή καρραμπίνια σου και ή γραβάτες σου, οί έρωτές σου κ' ή ματιές σου στις κοπέλλες, ματιές Δόν Ζουάν της έξωχης, ο οποίος δεν αντίλαμψάνετα πως έκανε κοιλιά... Ξέρω όλες τις ανεκδιήγητες περιπέτειές σου με τις κοπέλλες των πανδοχείων και τις χωριατοπούδες... Μά τελείωσαν πειά δλ' αυτά! Είνε μακρανά! Ω! τί γοητεία!...

Και ύψωσε τὰ μπράτσια της πάνω απ' το κεφάλι της, ξαναειωμένη ξαφνικά, με το πρόσωπο φατωμένο από μια άχτινοβολία.

— Κατάρη! μούγκρισε ο Ζάν. Με κατηγορείς για τις έρωτικές μου περιπέτειες! Τη στιγμή που άσφαλώς φεύγεις για να πάς να θρής κάποιον έρωσάτη σου. Έ; απάντησε.

— Απατάσα, Ζάν! απάντησε η Μπριζύτ με γλυκύτητα. Φεύγω μόνη. Έχω ό,τι μου χρειάζεται για να ζήσω στο πατρικό μου σπίτι στη Βουργουνδία. Δεν ζητώ τίποτε άλλο από την έλευθερία, την ώραία έλευθερία!... Θέλω το πρωί να μπορώ να ύπνωω το μέτωπό μου σ' έναν ουρανό καθαρό από σύννεφα και να λέω ότι κ' ή μέρα μου θα περάση έτσι καθαρή από σύννεφα. Θέλω να μπορώ να μαζεύω την άνοιξη τις λευκές κι' όλόβροσες βιολέττες και να γυρίζω άσκαπα το φθινόπωρο στα χρυσόχρωμα λειβάδια... Ν' ακούω να γαυγίζει στο πλάι μου φιλικά ένας σκύλλος, να κυττάω το πρώτο άστρο που ανατέλλει, να τρώω το θράδι με τα μάγουλα θερμά γιατί έτρεξα πολύ, μια χρυσωμένη όμελέττα, που είκοσι χρόνια δεν μπόρεσα να την φάω γιατί δεν άφέρουν σ' εσένα ή όμελέττες. Νά κοιμάμαι με ύπνο μολυβένιο σ' ένα δροσερό κρεβάτι, να περνάω τις άγρόπνιες μου διαθεζόμενος κάτω από ένα τριανταφυλλένιο άμπαζούρ — χωρίς τη μωρωδία της πίπτας σου—έχοντας στα γόνατά μου μι' αγαπημένη γάτα που δεν θα φοβάται το δίκανό σου. Θέλω να ξαναβρω αυτό που ήμουν άλλοτε, να ξαναγίνω ο έαυτός μου. Σ' αφήνω, Ζάν, μεθυσμένη από ένα όνειρο ώραίο και τρελλό... από το όνειρο της εύτυχίας που δεν τη βρήκα ποτέ κοντά σου... Χαίρε... Χαίρε...

CLAUDE HABLES

ΚΑΘΕ ΒΔΟΜΑΔΑ

ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΕΤΗΡΙΔΕΣ

10 Νοεμβρίου 1891. — Θάνατος τού περιφήμου Γάλλου ποιητού Άρθούρου Ρεμπώ.

17 Νοεμβρίου 1751. — Θάνατος τού φιλοσόφου Λα Μετρί, ο οποίος ύπηρεε αναγνώστης τού μεγάλου Φρειδερίκου και μέλος της 'Ακαδημίας τού Βερολίνου.

12 Νοεμβρίου. — Θάνατος τού ποιητού Ζιλμπέρ, τού γνωστού για τού ποιήμα του: «Άποχαριστιομός στη ζωή».

13 Νοεμβρίου 354. — Γέννησις τού Νομιστή τού 'Αγίου Αδωσινίου, τού συγγραφέως τών «Έξομολογήσεων».

14 Νοεμβρίου 1716. — Θάνατος τού μεγάλου Γερμανού φιλοσόφου Λάιμπνιτς (Λείβνιτιού, όπως τον μετέφραζαν πωλαϊότερα).

15 Νοεμβρίου 1835. — Η «Επιθεώρηση των Παρισίων» άρχισε να δημοσιεύη τού περιφήμου μυθιστόρημα τού Μπιυζζάκ «Ένας κρίνος στην κοιλάδα».

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ

ΤΟΥ Κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Η έπαθία, το ύνεϊρον τού κ. Ν. Τσελεμεντέ πραγματοποιείται. Αί κριά, οί κριά, οί δεσποινίδες τών έπαθίων ήρχισαν να τών βοηθούν προθύμως εις τήν σύλληψιν τών συνταγών τών τοπικών έλληνικών φαγητών. Από τὰ τέσσαρα άθρα της 'Ελλάδος, τήν Μακεδονίαν, τήν Στερεάν, τήν Πελοπόννησον, τας νήσους τού Αιγαίου και τού Ιονίου, φθάνουν εις τόν κ. Τσελεμεντέ φάσιλα με συνταγές περισσότερων τοπικών έλληνικών φαγητών, γνωστών μόνον εις άριστάς πατριώτας.

Χάρης εις τήν ώραίαν προστάθειαν τού κ. Τσελεμεντέ, τὰ τοιαύτα μας φαγητά θά γίνουν πανελληνίως γνωστά και θά τέρψουν πάντα νεοέλληνικών ούρανίων.

Η κατοπύέρω συνταγή έστόλλη από τόν κ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΝ ΠΕΡΔΙΚΙΩΤΗΝ, καταγόμενον έξ 'Αδριανουπόλεως, ώς λέγει, άλλα διαμένοντα ήδη ένταύθα. Άπό τεχνικής άπόψεως είνε πραγματικός μία θαυμασία σύνθεσις, άλλα και ώς γεύσις είνε έξαισία.

Όνομάζεται δέ τού φαγητού αυτό ΤΣΕΡΚΕΣ ΤΑΟΥΚ.

Βράζετε μία θριβή μεγάλη και παχειά. Άφού θράσει, τήν αφήνετε έξω από τού ζουμί να κρυσά και τότε θυάξετε όλα τα ψαχνά της και τὰ ζένετε (με τόν ίδιο τρόπο που ζένετε τού μάλι), ώστε να χωρισθού, κατά τού δυνατόν έννυείται, εις σχισμένα κομμάτια.

Στραγγίζετε τότε τού ζουμί μ' ένα φίλο τρυπητό και κάμνετε μίαν σάλτσα με αυτό, ώς έξής: Βάζετε σε άλλη κατασρόλα 3—4 κουταλιές σούπας θούτρον και 3—4 κουταλιές άλεύρι, τὰ ανακατώνετε με κουτάλα έξυλην ώς να ζεστασθού και ρίχνετε τε τού ζουμί θραστό, συγχρόνως δέ και ένα φλυτζάνι γάλα, άνάλογο άλάτι και λίγο μοσχοκάρυδο τριφτό. Τά δουλεύετε να πάρουν μερικές θράσεις και θλέπετε τότε άν ή σάλτσα είνε θεμένη καλά, ώστε να είνε σάν κρέμα. Άν θέλετε να γίνη πιο πυκνή, τότε διαλύετε σ' ένα φλυτζανάκι νερό 1—2 κουταλιές κόρνφλάουρ (τόν παλιόν καιρό άνέλυσαν άλεύρι) και τού ρίχνουτε μέσα ανακατωμένους. Άφού πάρει πάλιν δυό-τρεις θράσεις, έχετε 2—3 κρόκους αυγών κτυπημένους μέσα σ' ένα φλυτζάνι με λίγο νερό και τούς προσθέτετε και αυτούς δουλεύοντας γρήγορα για ν' άνακατευτούν.

Τότε ρίχνετε τὰ ψαχνά μέσα, τὰ ανακατώνετε καλά και τὰ άδιάθετε σε μία πιπέττα. Προηγούμενος έχετε ζεματίσει ώς μισή όκτ καρούδια και τὰ έχετε ξεφλουδίσει. Τά κοπίζετε ή μάλλον τὰ κόβετε με τού μαχαίρη της κουζίνας να γίνουν σάν γονύρο άλάτι και τὰ πασταλιζετε επάνω στο φαγητό, στο όποίο ρίχνετε έδω κι' εκεί κόκκινο πιπέρι — απ' εκείνο που δεν καίει πολύ — και τού τρώτε πάντοτε κρύο.

Ίδου και ένα άλλο τοπικό φαγητό. Τήν συνταγήν μας τήν άπέστειλεν από τὰ Θεσσαλά ή κ. ΒΑΣΙΛ ΤΡΙΑΝΤ...

Τού φαγητού αυτό λέγεται ΤΣΟΜΑΛΗΚΙ. Κόβετε κρεμμύδια χοντρά κομμάτια 10—12 μιάμιες, μιά-δυό μελιτζάνες, δυό ντομάτες μεγάλες, 1—2 κεφάλια σκόρδα, πιπέρι χοντρό, λίγο κίμωο και γενή-μιαόρα, άλάτι, άσπρη 2—3 φύλλα και 3—4 κουταλιές θούτρον. Τ' ανακατεύετε όλα αυτά με κρέας παχύ και τὰ θάζετε σε ταβά ή καραβάνι με καπάκι. Σφαγγίζετε γύρω-γύρω τού καπάκι με ζυμιά και τού ψήνετε στο φούρνο. Έάν θέλετε τού ψήνετε και στη φουβό ή σε φουρνέλο με κάρβουνα, μα τότε χρειάζεται περισσότερη άρα ψήσιμο. Πρέπει ώστόσο να ανοιγώνεται για να μην πιάση και καή.

ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΡΑΣΑΤΕΣ

(Χ α ν ι ά)

Βράζετε μόνον τού πλατύ κόκκαλό τους, χωρίς να τις σχίζετε στην μέση και μ' ένα φαλιδί κόβετε και θυάξετε τὰ μάτια τους και τὰ πετάτε. Τις πλύνετε αρκετές φορές να φύγουν τὰ πολλά μελάνια, τις στραγγίζετε καλά και τις άραδιάζετε σ' ένα ταγάκι ή καραβάνι. Κόβετε αρκετά κρεμμύδια ψιλά και τὰ γαυγίζετε στο τηγάνι με άρκετό λάδι. Άμα καθίσουν τούς ρίχνετε άρκετή ντομάτα μεπλετέ διαλυμένη με λίγο νερό, άλατοπιπέρο άρκετό και τὰ περιχύνετε απ' επάνω στις σουπιές. Ρίχνετε ένα-δυό ποτήρια μαύρο κρασί και άφθονο μαινιδανό και άμβρο κομμένο ψιλά. Τά ψήνετε κατόπισ τού φουρνό να τραβήξη τού ζουμί τού φαγητού και να μείνη μόνον με τού λάδι. Διά τούτου πρέπει να θάζετε έξ άρχης λίγο περισσότερο λάδι, είτε στο τηγάνι, είτε στην καραβάνι.

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΒΟΛΙΔΑΚΗ

ΑΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Καν Μ α ρ σ τ ρ α τ η γ... Ναύπλιο. — Μάλιστα, προτιμώτερον είνε αυτά να δημοσιευθού εις ήμέρας νηστείας.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

