

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΑΞΙΔΙΑ

ΤΟΥ Κ. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ

# ΕΝΑΣ ΛΥΚΟΣ ΣΤΑ ΛΟΥΤΡΑ

"Οχι βεβαίως λύκος... χοιμάκι.  
'Αλλά λύκος και λύκος θηλάει, λυκάνει δηλαδή και μάλιστα δεμένη.



"Όπως και οι σύγχρονοι Τούρκοι..."

Λεμένη την ημέρα μόνον. Τη νύχτα είνε ελεύθερη να τρέχει όπου θέλει και έπιθκει και να... κατασπαράσσει, σάν χορογράφος, κωλός, τις κότες του κοσμήτη. Κι' όταν κότες δέν βρισκόνται, πνίγει και τους χοίρους.

Μά τρών' οι λύκοι κότες ; θά ρωτήσετε. Μά μήπως δέν υπάρχει και μιά παλιά στούς χωριάτους ιδέα ότι οι λύκοι δέν τρώνε τά χοιράκια ; 'Αλλά από τότε βος, τσίρα, - και τό ετότε της παροιμίας του λαού είνε άπείραστον και άναρχον - οι λύκοι, όπως και οι άνθρωποι και μάλιστα οι επαχθιστές, εξέλιχθησαν πολύ. Καλύτερην τά γούστα των. Δέν τρώνε πλέον προβατίνες και τραγιά, όπως οι άποστασιατάρχοι, αλλά τραγιά, εβγόνισα και λεπτοκόσκιλα κτόποπια. 'Ες... έβγισαν, αλλά και ξεβγίσθησαν συγχρόνως, ότες, και οι συγχρόνοι Τούρκοι, και εγκατέλειψαν και αυτοί όλες τάς σιγητικές και παλαιάς παραδόσεις των προγόνων των. Για τούς λύκους, όπως και για τούς 'Εβραίους και τούς Τούρκους, ό χοίρος ήταν κάτι πι τό μυστηριώδη και άπυρο-

γύρω-γύρω κάτι σπαλιών, μέσα στούς όποιους διαμένουν άσθενείς. Είνε ή τάξις των ποταμών.

Κάτω τό βίραρος χοιματάκι. "Ένα κρεβάτι έκαστρατίαις κι' ένα στρώμα. Τρείς μπαταίνιες και ό άρραριστός. Τό κρεβάτι και τό στρώμα, άν δέν άπαιτούνται, είνε των λουτρού.

Δόδεκα δραχμής την ημέρα πληρώνει ό καθένας για τόν ύπνο και ξεχωριστά πεντήμισι δραχμής για τό μπάνιο.

"Αποχωρητήρια δέν έχει ή κατασκευή τους αυτή των σταλίων.

"Ένας από τούς άσθενείς μαγειρεύει σ' ένα διάδρομο και τρώει όποιος θέλει κι' όποιος... δύναται.

Κάτω, μολ λέν', τό έδαφος είνε γεμάτο ψυλλών !

Και όλος ό κόσμος αυτός και ό άλλος, που κατοικεί σ' άνταξίον, είνε αποχευμένος να μένη κλειστός μέσα στο διαμερισμά του και άπάνω στο κρεβάτι του, γιατί, μιά που δέν υπάρχει άλ' έξω ούτε δένδρο, ούτε κών σαβάδα ή σικά και ό ήλιος θεμαίνει και κατακαίει, πιά καλά είνε να μένη κλεισμένος ό καθεύξοι σέ καταναγκαστική εγκλείσει.



Και οι 'Εβραίοι...

μενόμενον. Τώρα και οι τρείς αυτές φυλές τόν τρώνε μέ εχθρασίτηρι μεγάλη. 'Αλλά... άς έλθουμε στο θέμα μας. Σταματήσαμε, κλιτήνητες, πρό καιρού, στην πόλη της Νιγρίτας για να πλύνωμεν βαγρίτερον.

-Τι να κάνουμε, είπαμε, έδώ, άς πήμε στα λουτρά. Τέσσαρα χιλιόμετρα πού λέρα, να ένας κάμπος γιγνός και άκαχτός θερμανόμενος από τόν ήλιο.

Όχι ένα δέντρο σέ μεγάλη έκταση, ούτε σταλαζιά σαβς. Ένα σπίτι ύψηλό, τό ξενοδοχείο, για τούς έχοντες, και μερικά παράγκες, γύρω-γύρω, για τούς φτωχούς. Κάτω από τό ξενοδοχείο, ένα καφενείο. Τα μπαζώνια γεμάτα από σεντόνια λουσιέντων, που στεγνώνανε. Στά παράθυρα νοκομαρές πινάκων τις δελάντες, τά στρώματα και τά σεντόνια προς τά κάτω, άπάνω στούς πελάτες του καφενείου.

Και καλά άν τό στρώμα ή τό σκέπασμα είνε άόρμον ή πολυθελίτηρον και παχυμάτιον δεσποινίδος. 'Αλλά είνε ένα άποστράτου αξιωματικού του ίπικού, ή ετήγιμένου ανταξισούχου οικονομικού έπιθεωρητού ;



Μέσα τόν δάπεδον του καφενείου, λεμονόκουπτες, μικρότα άδειάνα, φλοιδές από σίκα και άποτίγορα.

Θεοπετινόμενοι νυστάζονταν στα τραπέζια, ή συναμιλούν για θέματα διάφορα. Τό εχθραμένο έχι και ποικίλων Ανόχθοντες, πικρικοί και Θεοσαλονικείς.

Προσέχοι για να ιδώ τί λέει, ένας λιό- πού έπιδορθό- "Ένας πολύ καθός πρέπει λόκος νεται λουόμενος.

Από μιλούν πολιτικά :

- Δέν έξερει τί θυμώ μ' έπαισε με τόν καλμάνηφωτο. 'Ετσι κι' εγώ του τά είπα κατά πρόσωπον.

- Και τί σ' άπάντησος ;  
- Δέν έξερω. Τού γύρωσι τις... πλάτες πεφρονηστικά κι' έργα.

Από άλλα, παρεκεί, μιλάνε για όσους κλείσανε τά 100 χρόνια.

- Τό να τήρη κανείς έκαστό χρόνο, λέγει ό ένας, δέν μού φαίνεται και παράξενο πολύ. 'Η μακαρίτισσα ή βάβα μου, θά ήταν σήμερα 104 έτών... είνε δέν πέρασε έδώ και δεκαπέντε χρόνια !

Παρακούτα ένας πρόεδρος κοινότητας μιλάει μ' ένα γιατρό, από τη Νιγρίτα.

- Να σοφ πά, γιατρέ μου, την άλβητα ;

"Ένα φόβο έχω, στην ζωή μου, μοναξιά.

- Άηλαδή ;

- Νά, όταν θά πεθάνω, φοβάμαι να μη με θάβουν... ζωντανό.

Τι φόβια που περνάει στην επαρχία ό καιρός !...



"Η μακαρίτισσα ή βάβα μου.

Πληρώσαμε στις χαβοξές των λουτρού. Τό νερό άκάθαρτο, μέ σπάνες άπάνω και βράζονα κι' ένα έπιστρωμα λιπόδες. Είνε ή θρωμής που αφήνουν οι λουόμενοι

- Γιατί λούζεσθε έδώ, μέσα σ' αυτές τις βόθαι

- Τι να κάνουμε, μιά που ήθαμε

Παρακούτα, ή δεύτερη κατηγορία λου... Μιά σειρά από μπαζώνιας. Κάθε μπαζιά μιλώσμο δάτι έκαστρατίαις. "Όλη ή άλλη οικογένεια τό θά-άτα γεμάτα

Διακόσιμα και έδώ διακοινός 20 δραχμιά, ματρός την ημέρα, είτε έχει κρεβάτι, είτε έχει: στρώμα τό θουνο, και σκέπασμα τόν ουρανό !...

Και πέντε δραχμής τό κάθε μπάνιο. "Αποχωρητήρια δέν υπάρχουν και έδώ. Κλεισμο και τούτοι όλων την ημέρα, ένεκα έλλείψεως σκάας εις μεγάλων γλυν άκτινα, μέσα στού κάλοκαμορ τή λαϊκή. "Όσοι θέλουν και... μπορούν, πηγαίνουν ός τό καφενείο.

"Η τρίτη ή κατηγορία, είνε ή άριστοκαρία του ξενοδοχείου. Αυτοί πληρώνουν τριανταεπτά δραχμής κάθε ημέρα τό κρεβάτι, έχουσι τό καφενείο τους, και παίζουν τάβλι όλων την ημέρα, ούκατοπινη, φτήνην καταγής, πολιμολογούνε ή χαριτολογούνε ός έξής :

"Έτσι λαπόν, πού λέξ, Δημήτρη μου. 'Η δυστυχία χύτησε την πόρα μας... - Γιατί να τής άνοιξης, θεέ κοιτέ.

Λίγο πού πέρα, είνε τό εργοστάσιο της έμμελώσως του εδέργονούχου κλπ. ύδατος Νιγρίτας.

Καθάρό τό εργοστάσιο και πολύ καλά πλύνονται ή φιάδες.

Τό νερό Νιγρίτας στην πηγή δέν είνε τόσον άερώδες και σπυθηριστόν. Εβδόναν μηχανήματα τό μετασάει εις πολύ... άερφίτο, σάν σκαπάντα.

'Επειού, πού είνε εις βάρος του νερού Νιγρίτας είνε ή άερφίτια του. Μά φιλήτι ύδατος Νιγρίτας είνε άερφώτερον και από μιά ίδια φιλήτι με καιάι.

'Εάν τό νερό εΠερριές δηλαδή πού έχεται από τη Γαλλία, δέν ένοβαμίνονταν με τόσους φόρους, θά έπολιέτο εδέρφονότερον έδώ στην Νιγρίταν από τό νερό τό νερό.

Αυτό όμως λέγεται ύποστηρίξις καισική της έθνικώς... βουμπαχάας και παραγογής.

"Ας πούμε, έν κοιπήτι περιπόσι. Ένα ποτήριον εις ύγειαν τών έμμεταλλευόμενων τάς πηγάς.

"Από την πηγή, εκεί έπαταίσις, μοιρέξ να τό πηξ, όσα ποτηράα θεξ νερό, χωρίς να τό πληρώσος.

'Εάν τό ποτηράα αυτό τό πηξ λιγία παρακούτα στην πόλη της Νιγρίτας, θά τό πλη-

- Νά σοφ πά, γιατρέ μου...



ε  
λ  
γ  
δ  
ρ  
λ

ρώσης διόμηση δραχμής το ένα, δηλαδή 12—15 δραχμής την οκά.

“Αν πάρης νερό, για να πλύνης το μύτι σου, στο σπίτι σου, θα το πληρώσης πέντε δραχμής κι’ αυτό.”

“Η ζωή έχει στα λουτρά, περνάνει έν πληρη πλῆξει, μονοτονία και ά- νία.”

Τό θράδι πάφτει, σάν μαυρο θάρος, άπάνω στίς ψυχές.

“Η λάμπες, στό μοναχίο τους Ξενοδοχείο -χαρμάνι- νιστάζουνη με τό κόκκινο τους φός. Κι’ άρχίζουνη όλα να νιστάζουνη γύρω σου. “Ανθού- σαι, γραφούσαι, κομψήζουσαι, μπαζούσαι, είδουσαι, γυαλιά και κάτι ή- ρωες τίς έποχής, που ένε καλλημένοι τραγουή σταις τοίχους.”

Κάποιας ναυματογραφικός άσθη, από έξωφύλλο «Μπουκέτου» νο- μίσεις που άρχίζη να χαμαίεται, καθώς ένε καλλημένοι άπάνω στοί καθρέφτη τό γυαλί. Νιστάζει κι’ ό καθρέφτης, θησιθούεις, σαν να γι- ρούσανε τά μάτια του...

“Ένα πλοιατό’ες λείψανο φεγγαριού στών ουρανό, σούρνα πίσω του και χίλια άπάνω στή θαρριά και δουδαμένη γή, λύτες και φόβους και μελαγχολίες...” Ένα άσθμα σούρνεται άπάνω σου από παντού... Αύτην την ύπερτατη στιγμή τίς έξαρωσιτίεις άνίας, ακούεται ένα ούρλιασμα, μία κραυγή, ένα θρήνη, έθροος άγρους.

Έινε τών λουτρών Νιγροίτας ή αίπραξιάν.

“Ό λύκος !”

“Από μαρτών τόν έχουνη εκεί. Και τόρα έμεγάλωσε και έγινε μία λίσανα χαρτωμένη, σερπεντι.

Αμνήνη όλη την ημέρα σ’ ένα θάνατο που ένε και τού θρηιού ή φο- ληρά. Τρώει τά άπορίγια τού Ξενοδοχείου και έστιατα Ξεσπώνεται στό χόμα, ακουλιές στό μπροστάνα τίς πόδια του κεράτι της, μουσολι τά μάτια της και δραματίζεται προγόνου μεγαλεία, που μιλάνε μέσα της.

Αλλά τίς τά χάλια της τά σόγγουνα και ή κατάπνοις

της; Πατίσπιτο μακαρόνια, δηλαδή και κατάφιου κομμάτια.

Λίσανα ένε έτοιμή ή άρρασιείας ;

Την νύχτα άνω, την άφηνουν έλευθερη, άγνοουνο γιατί.

Ένα Ξενοδοχίσαι και αντί τόν έαυτό της, σμύζουσα τίς

Έκει, ή γύρω χωριών και πύργουσα τά μικρά χωριά.

Ες ; και τό ποδί, με όρεξι, τά άιατα, που άπείκωναν στό

ός ; μέ ; της, γυρίζε στή φοιάή της, να σόη κανένα μη-

Ευ ; μένω ; έίλει στό ποζόρι ή άλλού και ό λύκος στα λουτρά ;

— άρα ; κεφθάνω, φαίνεται, και άλλοι μερικοί, κι’ έτοι τόν

θορο ; και ; ή κοινωνία διασφίθηκε σέ δύο άντιμαζόμενα και

— Άνε ; στροτάδετα.

θέλου ; θέλου να την άρασιώνη και ό άλλο να τή... δι-

Π ; πον.

“Όσοι θέλου να την σκατιούνη, φρονιάζουνη, με μία παρο-

— άπει ; τού τόπου :

— Μαρέ, τόν λίσκο καλλιτάτας (νομό) τόν κόμιοε ;

— Ό άλλο πάλιν, θέλου να ή φέρουνη σεούλα να... σκατε-

θεριούνη με τί λίσανα, και έτοι να δημοσιουήσουνη μία ρά-

τα από λίσανόνα γνήσια στής Νιγροίτας; Σημει, δηλαδή,

καταστήθην : Μαιντι-Νιγροίτα.

Και φρονιάζουνη κι’ αυτοί :

— Βρέ άρεφέ, ένα λίσκο έχουνη και μεξ; έδω για να πε-

ρνούσουνη την ώρα μας και θέτε να μές τόν σκοπίτεσε !...

“Άλλοιούνη στην έποχή που ό άνθρωποι δέν έπαρνούνη και

καλοάνωτα λίσκα άγριοι για να περάση τίς όρες του ό κό-

— άσιος !

“Αλλά αυτό γίνετε στην Νιγροίτα μοναχά ;

Μίρως και στα μεγάλα νήσους, τά πολιτισμένα κι’ άρι-

στοκαροτάνα δέν περνάει με τί τζάξ-πιάνη, την ώρα του, ό

— κοσιούσης ;

“Όπως και άν ένε άνω ή κυρία Τσαναζάση, έπιστρέφουσα

από τά λουτρά, θα τό διακενήσει σέ όλη την κομώπολι και τά

— περχούσα ;

— Τι ώραία του περάσουνη, άγατηρή μου Θεούσιτη, στα

— λουτρά, με τί όρατα, τί ώραία !

—Κι’ ήταν κόπιος, κυρία Τερμιάθα μου ;

— Κόπιος ! Κόπιος και κόπιος !... “Όλη ή άριστοκρατία. Το γού-

— πον κι’ ή έργασίδες. “Όλη ή άριστοκρατία...”

— Μήξέ του κυριού λίσκου έξαρουμένου δηλαδή !

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΕΝΟ ΤΥΠΟ

ΓΑΤΟΙ... ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ !

Στις άποθήκες τού κεντρικού καταστήματος τού τελωνείου Παρισίων, ύπηρετουη μεταξύ τού άλλου προσωπικού και... 40 γάτοι δημόσιοι υπάλληλοι !

Η κυβέρνισος, φρονιάζουσα για την άσφαλή διατήρησι των έμπορευμάτων που θρισκονα στίς άποθήκες τού τελωνείου, έ- λαθε την πύκνια να έγκρατασθή ένκει τούς 40 αυτούς γάτους για την έξ’ όθρευση τών ποντικών, οι όποιοι φαίνεται ότι θα άφθονουνη στίς άποθήκες τού παρισίου τελωνείου. Τούς πλη- ρώνει δέ με 1 φράγκο ήμερησίως τόν καθένα, όσο στοιχίζει δη- λαδή ή τροφή τους !...

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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

“Η πληθώρα τών συνταγών που μου άποστέλλουνη απ’ όλα τά μέρη τίς Έλλάδος, με άναγκάζει να κατατάξω χωριστά τά φαγητά από τά γλυκά. “Έτσι σήμερον δημοσιούω μόνον συντα- γάς γλυκισμάτων :

ΓΑΛΑΤΟΠΗΤΤΑ ΒΟΛΙΩΤΙΚΗ

(Έσπάλη από τίς κυρίες Μ. Σ.)

Τό φύλλο τίς έτοιμας γίνεται σπιτικό και όχι έτοιμο τού μπα- κλαβά. “Έτσι, έτοιμάζεται μια ζύμη με 100 γραμμά άλευρι, με όσο νερό σήκωση, με λίγο φρέσκο βούτυρο και λίγο αλάτι. Το άνοιγμα του φύλλου γίνεται ως έξης: Πασπαλιζετε τό πλαστήρι με νισοτέ (ή κόρν-φλάουρ) και όχι με άλευρι, κι’ όταν α- νοιχτή τό φύλλο, όσο τό ουνατόν πιο λεπτό, βουτυράουνη τό ταφι κι’ τό άπλυνουνη έτοι, ώστε να φθούρη και ν’ άπλώση κι’ ά- πάκο και έξω από τά χείλη τού ταφιού. “Ανοιγεται δέ τό φύλλο εύκολότερα με κυλινδρούλο ψιλό, έκείνο δηλαδή που μοιάζει με κοντό μπασιούνη και που μπορεί να γίνη και από κονταρι σκούπας κομμένα κοντά. Με αυτών τών τροπο άπλώνεται τό φύ- λλο εύκολα αμα άνοιξη, στο τυφί, χωρίς να σχισθή. Τυλίγουμε δη- λαδή αυτό γύρω στο μπασιούνη και κρατώντας τό άπάνω από τό ταφι τό ξετυλίγουμε σιγά-σιγά, άρχίζοντας από την άκρη τού ταφιού.

“Έπίσης για να στρώση και στίς γωνίες τού τα- φιού τό φύλλο, κάμνεται μία μικρή μπάλα με πε- τεστά, όσο ένα ναντινι, και βουτώντας την μέσα στο νισοτέ ή στο άλευρι, τα μπά να έτε στίς γω- νίες τό φύλλο για να εφαρμόση, γιατί άν τόν ταμ- πώσετε με τά δαχτύλα, θα σχισθή ή θα κάμη μι- κρές τρύπες και θα περάση τότε από κάτω ή κρέ- μα και θα κολληθή στο τυφί ή πηττα. Τό φύλλο δέ που έξέχει και κρέμαται έξω από τό ταφι τό στρίβετε λίγο σαν κορδόνι και τό πιέζετε με τό δαχτύλι να κολληθή έξω από τά χείλη τού ταφιού.

“Αμα τέλος έτοιμασθή τό στρώσιμο τού φύλλου, κάμνεται και την κρέμα ως έξης :

Μιάμιση όκά γάλα, 125 δράμια ζάχαρι, 50 δρά- μια σιμιγδάλι, 50 δράμια βούτυρο φρέσκο, 12 αυγά, 2 κουταλιές τίς σουπας κανέλλα ψιλή. Γίνεται δέ ή κρέμα εύκολότερα με τόν έξής τρόπο: Βάζουμε τό γάλα στή φωτιά με τη μισή ζάχαρι μόνον να πάρη θράσι και τότε ριχνουμε από ψηλά σαν βροχή λίγο- λίγο τό σιμιγδάλι, ανακατεούνας με μία κουτάλα ξύλινη και αφού θράση και δέση, τό θγαζουμε από τη φωτιά και ριχνουμε και την άλλη ζάχαρι, την κανέλλα, τό βούτυρο και ανακατεούνας δυνατά, ρι- χνουμε και 8 αυγά μαζεμένα — τά έχουμε σπασι- μένα από πριν σέ πιάτο — τά ανακατεούνη γρήγορα να άναμιθούνη και τά χύνουμε στο ταφι να στρω- θή με προσοχή για να μη χαλάση τό φύλλο. Χτυ- πούμε τότε τά άλλα 4 αυγά με μισό φλυτζάνι γάλα, 3-4 κουταλιές τίς σουπας ζάχαρι και λίγη κανέ- λα και περχίνουνη την κρέμα όλη και την ψήνουμε σέ φούρνο μέτριο, να ροδοανθίσθη απ’ έπάνω.

ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΗΤΤΑ

(Έσπάλη παρά τίς κ. Πόπης Βερνίκου, Πειραιώς.)

“Έτοιμάζεται πρώτα ή ζύμη για τό κάτω φορμά- ρισμα τίς πηττας, με τά έξης όλικα :

“Ένα φλυτζάνι βούτυρο, ένα φλυτζάνι ζάχαρι 3 1/2 — 4 φλυτζάνια άλευρι, 2 αυγά, 1 ποτηράκι κονιακ, 1 κουταλάκι Μπέκιν-Πάουντερ, βαυιλία ή λεμόνι φρούδες.

Με αυτά ζυμώνεται μία ζύμη σφιχτή, όπως τού ψωμιού. “Αν ένε πολύ σφιχτή, την ραντιζουνη άκόμα με λίγο κονιακ ή νερό να μαλακούση, ώστε να πλάθεται, άν δέν ένε πολύ μαλακή — διότι όλα τά άλευρα δέν σήκωνουνη τό ίδιο υγρό — τότε τίς προσθέτουνη άκόμα λίγο άλευρι, κατά προτίμησι, τό λεγόμενον άλευρι άρτοποιας. Πλάθουνη τη ζύμη αυτή σέ χαρ- νόφο φύλλο ενός δακτύλου και τό στρώνουνη σέ ταψάκι ή φόρμα ίσια, έτοι ώστε να στρώση μόνον κάτω. Τά πλεώρα τίς φόρμας τά άλείφουμε με βούτυρο για να μη κολληθή, κατόπι τό μπα- σκούι, που θα ψηθή. “Όλη δέν την επφάνεια τίς ζύμης την ά- λείφουμε με μία λεπτή στρώσι όποιασούητε μαρμελάδας.Προτι- μότερη έννε ή μαρμελάδα θερούκοκο. Δέν πρέπει όμως να φθά- νη ως τίς άκρες τίς ζύμης, αλλά ένα-δύο πόντους πιο μέσα, για να μην περάση έξω στο ψήσιμο και κολληθή από κάτω τό γλυ- κισμα στή φόρμα.

Κατόπι έτοιμάζουνη και τό μικρού με τας έξης δόσεις: Μισή όκά ζάχαρι, μισή όκά άμύγδαλα άλεσμένα, 12 αυγά, 1 ποτηράκι κονιακ, 2 κουταλιές σουπας άλευρι, μία κουταλάκι τού γλυκού Μπέκιν - πάουντερ, δύο κουτάλια κανέλλα ψιλή. Δουλεύουμε πρώτα τά κροκάδια τών 12 αυγών με τη ζάχαρι σέ μία λεκάνη επί δέκα λεπτά τίς ώρας. “Έχομε δέ ανακατέ- φει τ’ άλεσμένα άμύγδαλα — με την φλούδα τους — τό λίγο άλευρι, την κανέλλα ή βαυιλία, άν προτιμούμε, και τό Μπέκιν- (Η συνέχεια εις την σελ. 2305)

