«γυρίζετε» στὸ στούντιο;

—Λὲν ξέρω, γιατὶ τὸ ξεκούρασμά μου δὲν κρατάει περισσότερο ἀπὸ ἕνα μῆνα. Μὰ πρέπει νὰ σᾶς πῶ πὼς ὑποφέρω ἀπὸ παράξενες ἀγωνίες... Ὅταν ἤμουν μικρή, παρακαλοῦσα τὸ θεὸ νὰ μὲ ἀφήση νὰ ζήσω ὡς τὴν ἡλικία τῶν δεκαπέντε χρόνων. Τότε, πίστευα ὅτι δὲν θὰ ζοῦσα περισσότερο. Κι' ὡστόσο δὲν μπορῶ νὰ καταλάβω γιατὶ φοβόμουν ὅτι θὰ πεθάνω τόσο νέα, τὴ στιγμὴ ποὺ δὲν ἤμουν διόλου φιλάρεσκη. Πρέπει ὅμως νὰ σᾶς πῶ ὅτι ἀπὸ μικρὴ ἤμουν μελαγχολικὴ κι' ὅπως καὶ τώρα, βυθιζόμουν πάντα σὲ ζοφερὲς σκέψεις... Μά, ἀντιδρῶ διαρκῶς γιατὶ μοῦ ἀρέσουν ὅλα τὰ ὡραῖα πράγματα, ἕνας ἀνθισμένος κῆπος, ἕνα ρωμαντικὸ ἡλιοβασίλευμα, ἕνα ὡμορφοστολισμένο σαλόνι...

—Ἐκτὸς ἀπὸ τὸν κινηματογράφο, τὶ σᾶς ἀρέσει περισσότερο ;

—Ἡ... ἰχνογραφία! Βλέπετε; Δὲν τολμῶ νὰ πῶ: ἡ ζωγραφική! Ἀπὸ μικρὴ κρατοῦσα στὸ χέρι μου ἕνα μολύβι κι' ἐσχεδίαζα ἀπὸ τὸ πρωῒ ὡς τὸ βράδυ. Εἶνε μιὰ «λόξα» ποὺ τὴν ἔχω ἀκόμη καὶ σήμερα... Δὲν εἶνε ἔτσι, ἀγαπητὴ Ὀράν;...

Γύρισα τὸ κεφάλι γιὰ νὰ δῶ σὲ ποιὸν μιλοῦσε ἡ Μαντελαὶν Ρενώ, καὶ εἶδα στὸ κατῶφλι τοῦ καμαρινιοῦ τὴν ναρτωμένη Ὀράν Ντεμαζί, τὴν πιὸ δημοφιλῆ ἀπ' ὅλες τὶς Παρισινὲς «βεντέττες». Ἡ Ὀράν Ντεμαζὶ ἔχει μιὰ ἰδιαίτερη κατηγορία θαυμαστῶν: τοὺς μικροαστοὺς, τοὺς μικροεισοδηματίες, τοὺς μικρεμπόρους. Κι' αὐτοὶ ἀποτελοῦν τὰ δύο τρίτα τοῦ Παρισιοῦ!

—Τὶ ἰδέα ἔνετε νιὰ τὸν ἑαυτό σας, δεσποινὶς Ντεμαζί; τὴν ρώτησα κι' αὐτὴν ἀπότομα, ὅπως τοὺς ἄλλους.

Ἐκείνη ξέσπασε σ' ἕνα ἠχηρὸ γέλιο.

—Ὦ, μὲ φέρνετε σὲ δύσκολη θέση! μοῦ ἀπάντησε. Ἔχω μερικὲς καλὲς ἰδέες γιὰ τὸν ἑαυτό μου, μὰ δὲν τὶς πολυεξετάζω, γιατὶ φοβᾶμαι μήπως τὶς χάσω...

—Φαίνεσθε ὅτι εἴσαστε εὔθυμη!...

—Εἶμαι εὔθυμη ! Δὲν μὲ πειράζει ἡ γνώμη τῶν ἄλλων. Ὅσο γιὰ τὰ ἐλαττώματά μου, τὸ μεγαλύτερο εἶνε τὸ κάπνισμα ! Καπνίζω πάρα πολύ !

—Εἶνε τὸ μόνο ;

—Μὰ σᾶς εἶπα: τὸ μεγαλύτερο ! Γ' ἄλλα εἶνε ἀνάξια προσοχῆς. Μ' ἀρέσει ἡ μποέμικη ζωή. Εἶμαι ὀκνηρὴ δὲν πηγαίνω ποτὲ τὴν ἀκριβῆ ὥρα στὰ ραντεβοῦ μου καὶ δὲν εἶμαι διόλου τρυφερή!...

—Μὴ τὴν πιστεύετε ! Μοῦ φώναξε ἄξαφνα ἡ Μαντελαὶν Ρενώ. Θέλει νὰ σᾶς κρυφτῆ!... Εἶνε μιὰ σκανδαλιάρα!... Δὲν εἶνε ἔτσι, Ἀλμπέρ;

—Ἡ Ὀράν λέει πάντα τ' ἀντίθετα ἀπὸ ἐκεῖνα ποὺ συλλογίζεται! Δονμάτισε ὁ Ἀλμπὲρ Πρεζὰν. ποὺ εἶνε τελειώσει πειὰ τὸ μακινιάσισμά του.

Τοὺς εὐχαρίστησα λοιπὸν κι' ἔφυγα μ' ἕνα πλούσιο, ὑλικό. καθὼς εἴδατε ἀπὸ τὰ στούντια τοῦ «Γκωμόν».

ΙΣΤΟΡΙΟΥΛΕΣ

ΟΙ ΔΥΟ ΖΗΤΙΑΝΟΙ

Δυὸ ἀδελφοὶ ζητιάνοι παίρνανε κάθε μῆνα ἀπὸ τὸ ταμεῖο τοῦ Ρότσιλδ ἀνὰ 50 φράγκα, τὰ ὁποῖα εἰσπράτταν ἐκ περιτροπῆς.

Σὲ λίγο καιρὸ ὅμως πέθανε ὁ ἕνας καὶ ὁ ἄλλος ποὺ ἔμεινε πῆγε στὸ τέλος τοῦ μηνὸς νὰ πάρη τὴ συνηθισμένη του ἐλεημοσύνη. Πρὸς μεγάλη του ὅμως ἔκπληξι ὁ ταμίας τοῦ Ρότσιλδ, τοῦ ἔδωσε μόνο 50 φράγκα !

—Λάθος κάνετε, κύριε ταμία, εἶνε 100 φράγκα.

—Ἑκατό; Γιατί; Ὁ ἀδελφός σου πέθανε. Λὲν σοῦ χρωστῶ λοιπὸν παρὰ 50 φράγκα.

—Μὰ τὶ εἶν' αὐτὰ ποὺ μοῦ λέτε κύριε ταμία ; Ἐγὼ κληρονομῶ τὸν ἀδελφό μου ἢ ὁ κ. Ρότσιλδ;

Ἡ Ὀράν Ντεμαζὶ κι' ἕνα σκίτσο καμωμένο ἀπὸ τὴν ἴδια.

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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

Ἐλήφθησαν, ὀλίγον ἀργὰ ὅμως μερικὲς συνταγὲς νηστισίμων γλυκισμάτων, τοῦτο ὅμως δὲν ἐμποδίζει τὴν δημοσίευσίν των καὶ κατόπιν... σαρακοστῆς.

ΤΑΧΙΝΟΣΟΥΠΑ ΣΜΥΡΝΑΪΚΗ

Ἑτοιμάζονται ἡ ἑξῆς ἀναλογίες: 150 δράμια ταχίνι, 200 δράμ. ζάχαρι, 200 δρ. ἀλεῦρι, ἕνα φλυτζάνι καρύδια κομμένα ψιλά, ἡ φλοῦδες ἑνὸς λεμονιοῦ ἢ πορτοκαλλιοῦ, μιὰ κουταλιὰ γλυκοῦ κανελλογαρύφαλα σκόνι, δύο κουταλιὲς μπέκιν-πάουντερ καὶ δύο ποτήρια ἀλυσίβα.

Ἐν πρώτοις ἀνακατεύομε μαζὺ μὲ τὸ ἀλεῦρι τὰ καρύδια, τὸ μπέκιν - πάουντερ καὶ τὰ μυρωδικά. Κατόπιν δουλεύομε σὲ λεκάνη τὸ ταχίνι μὲ τὴν ἀλυσίβα — ὅπως δουλεύεται γυριστὰ μὲ σῦρμα ἢ κουτάλα ξύλινη τὸ ταχίνι μὲ νερό, ὅταν πρόκειται γιὰ ταχινόσουπα — ἀφοῦ δὲ δουλευθῆ καὶ ξεσβολιάσει, ρίπτομεν τὴν ζάχαρη καὶ τὰ βάζουμε εἰς ταψάκι μικρὸ ἢ ἄλλο κατάλληλο μέρος, ὥστε νὰ πάρουν ὕψος ἑνάμισυ δακτύλου καὶ τὰ ἀπλώνουμε σὲ μέτριο φοῦρνο ἐπὶ τρία τέταρτα σχεδόν. Τὸ ταψὶ, ἐννοεῖται, τὸ ἔχομεν ἀλείψει μὲ λάδι ἢ τὸ ἔχομε ἀλευρωμένο καλά. Διὰ τοὺς ἀγνοοῦντας τὴν χρῆσιν τῆς ἀλυσίβας, ἐπεξηγοῦμε πὼς ἠμπορεῖ νὰ λεχθῆ δι' αὐτὴν ὅτι εἶνε ἡ μάνα τῆς σόδας καὶ ἐγγονάκι της τὸ μπέκιν-πάουντερ. Εἰς παλαιοτέρας ἐποχὰς δηλαδὴ ὁπότε ἡ χημεία δὲν εἶχε προοδεύσει καὶ τὰ προϊόντα της ἦσαν σπάνια, μεταχειρίζοντο τὴν ἀλυσίβα ἀντὶ τῆς σόδας καὶ τῆς ἀμμωνίας καὶ τελευταίως ὅλα αὐτὰ τὰ ἀντικαθιστᾶ τὸ μπέκιν - πάουντερ. Μὰ ἐπειδὴ πρόκειται περὶ τοπικοῦ ἐδέσματος, ἀφήνω ὡς ἔχει τὴν συνταγήν. Προσθέτομεν δὲ ἐπίσης, διὰ τοὺς μὴ γνωρίζοντας πῶς γίνεται ἡ ἀλυσίβα, ὅτι ἁπλούστατα βάζομε σὲ δυόμισυ ποτήρια νερὸ ἕνα φλυτζάνι στάχτη ἀπὸ ξυλοκάρβουνα καθαρὴ καὶ κοσκινισμένη νὰ πάρη μιὰ βράσι, τὴν ἀφήνομε 1 - 2 ὧρες νὰ κατασταλάξη καὶ τὴ στραγγίζομε σιγὰ - σιγὰ μ' ἕνα τουλπάνι.

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ. Κὰν Δήμητραν Μαυροπούλου, ἐνταῦθα.— Μᾶς γράφετε: «δὲν ἠμπορῶ νὰ καταλάβω γιατὶ δὲν δημοσιεύετε καὶ μερικὲς συνταγὲς τῆς προκοπῆς, παρὰ μόνον ἀπὸ τὰ χωριάτικα φαγητὰ ποὺ δὲν τρώγονται!». Ἐφ' ὅσον, Κυρία Μαυροπούλου, θὰ ἐξακολουθῆτε νὰ ἔχετε τὴν προκατάληψιν, ὅτι τὰ τοπικὰ φαγητὰ εἶνε χωριάτικα, ποὺ δὲν τρώγονται καὶ ὅτι μόνον τὰ φιλετάκια μὲ μαδέρα ἢ τὰ κοτόπουλα σωτὲ μὲ μανιτάρια εἶνε ἄξια λόγου φαγητά, δὲν θὰ ἠμπορέσετε ποτὲ νὰ καταλάβετε οὔτε τὴν ἀξίαν τῶν τοπικῶν φαγητῶν, οὔτε καὶ τοὺς σκοποὺς ποὺ ἐνέχει ἡ προσπάθειά μου αὐτὴ τῆς περισυλλογῆς των. Καὶ, ἐν τοιαύτη περιπτώσει, σᾶς συνιστῶ νὰ διαβάσετε τὸν πρόλογόν μου εἰς τὸ τεῦχος 608 τοῦ «Μπουκέτου», καθὼς καὶ τὴν δημοσιευθεῖσαν ἐπιστολὴν τοῦ κ. Α. Κ. εἰς τὸ τεῦχος 615. Τὰς συνταγὰς δὲ ποὺ ἐπιθυμεῖτε, ἠμπορῆτε νὰ τὰς εὕρετε εἰς ὁποιοδήποτε βιβλίο Μαγειρικῆς. Δὲν λέγω τὸ ἰδικόν μου, διὰ νὰ μὴ νομισθῆ ὅτι σᾶς προτρέπω εἰς τὴν ἀγοράν του.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ