

λο μοναχός μου.. Μά αν τὸ πετύχω καὶ σὰς ἀρέσει καὶ μοῦ ξαναζητήσετε, τότε τί θὰ μοῦ δώσετε ἐσεῖς ;

— Τί θέλεις ; Τί μπορούμε νὰ σοῦ δώσουμε ;

— "Ὅ,τι μπορείτε κί' ὅ,τι θέλετε.

— "Ἐνα φιλί. Σοῦ φθάνει ; μοῦ εἶπε καὶ πάλι κοκκινίζοντας σάν φράουλα ἢ ξανθιά Νέντελα.

— "Ἄν μοῦ φθάνη; Μοῦ ὑπεραρκεῖ. Ἡ πληρωμὴ θὰ εἶνε πιὸ γλυκειὰ ἀπὸ τὸ γλυκισμα.

* * *

Σάν ἦρθαν ἀπὸ τὸ βουνό ἢ φράουλες, ἀνασκουμπώθηκα καὶ ἔκανα ἕνα γλυκό, πού ἦτανε ὅλο μωσχοβολιά καὶ χρῶμα. Τώρα ἢ ἀλήθεια εἶνε πὼς με βοήθησε καὶ ἢ γειτονική ἢ Μπάμπω Χόρκα. Ἐγὼ τῆς καλαναρχοῦσα, μεταφράζοντας, ὅσο μπορούσα, τὸν Τσελεμεντέ κί' ἐκείνη, καταγινότανε μετὸ καζάνι. Τὴν πρώτη ὕλη, τὴν εἶχαμε ἀρκετὴ. Ζάχαρι καὶ φράουλα καὶ «σμύρνα» ἀπὸ τὸ περιβόλι, γιὰ μωσχοβολιά.

Τὸ ἀπόγευμα, κοντὰ τ' ἀπόβραδο, ξανάρθανε καὶ πάλι τὰ κορίτσια πεταχτά.

— Ντόμπρο θέτσερ-γκοσποντίν! Ἦρθαν οἱ στρατιῶτες.

— Ντόμπρο ντοῖτε, τίς εἶπα, κί' ἔτοιμο τόχω τὸ «σεκκέρ».

Γευθήκαν.

— "Ἄρνο. Μνόγκου, μνόγκου ἄρνο !

— Φέρτε, κορίτσια, τίς εἶπα, δυχεῖα νὰ σὰς τὸ μοιράσω, καὶ σὺ καλὴ μου φρούλαίν Νέντελα, μὴ λησμονεῖς τὸ στοίχημα.

— Ποιό ;

— Τὸ φιλί. "Ἐνα φιλί δὲν εἶπαμε ;

— Νὰ σοῦ δώσω δύο.

Καὶ με φίλησε ζεστὰ καὶ ρουφηχτά.

Ἦταν ἢ πρώτη ἑλληνοβουλγαρική εἰρήνη, πού ὑπογράφηκε, ἐπὶ τοῦ πεδίου τοῦ πολέμου.

Κί' αὐτὸ τὸ ὄφειλε ἢ... Βαλκανικὴ Χερσόνησος, στὸν καλὸ φίλο τὸν Τσελεμεντέ.

* * *

Κατόπιν, μετὴ βοήθεια τῆς Μπάμπως καί μετὴ τις ὁδηγίες πάντα τοῦ Τσελεμεντέ, φτιάσαμε καὶ φαγητὰ ἑλληνικά, καθαρὴ ἑλληνικὴ κουζίνα.

Τώρα μετὴ βοήθουσε καὶ ἢ φρούλαίν Νέντελα, πού ἐγὼ κατὰ συγκερασμὸν τῆς λέξεως καὶ μετονομασίαν καί... ἀνάμνησιν, τὴν ἀποκαλοῦσα «φράουλα» — καὶ ἦταν σάν βουνίσια φράουλα, ξανθὴ, ρόδινη καὶ δροσιμένη πάντα — γιὰ νὰ μάθη τὴν ἑλληνικὴν κουζίνα, καθὼς ἔλεγε.

Εἶχε ἀγαπήσει τόσο, κάθε τι, πού ἦτανε ἑλληνικό.

— "Αἴντε, φράουλα τῆς λέγαμε, τώρα πού ἔγινες καλὴ Βουλγαροελληνοπούλα, θὰ σὲ πάρουμε, κάτω, στὴν Ἑλλάδα τὴ γλυκειά...

Δὲν μᾶς μιλοῦσε, κοκκίνιζε σάν φράουλα πραγματικὴ, κί' ἔσκυδε τὸ κεφάλι.

Ὁ Τσελεμεντέ μετὰ τὰ μεγάλα μυστικά του καὶ τὴν μάγισσα τὴν τέχνη του, ἐπεξέτεινε τὸ μεγάλο εἰρημιστικὸ του ἔργο.

Μ' αὐτὸν θὰ θάζαμε ἐκεῖ τίς θάσεις, εἶμαι θέβαιος, μιᾶς... Βαλκανικῆς Ὀμοσπονδίας.

Μὰ σ' ἀφήνει ἢ πολιτικὴ ;

Σ' ἀφήνει ἢ διπλωματία, ἢ τυφλή ;

Σὲ λίγο ἦρθε μιὰ διαταγή, πὼς ὑπεγράφη ἢ εἰρήνη — τέτοια εἰρήνη τί τὴν θές ; — καὶ ὁ στρατὸς θ' ἀποσυρθῆ, ἀμέσως καὶ ταχέως ἐκκενώνων τὰ ἐχθρικά ἐδάφη, ὡς κάτω, στὸ Μπέλεσσι.

Καὶ ἀπεσύρθηκε ὁ στρατὸς, μὰ μέσα στὴν ψυχὴ μου πάντα μένει ζωηρὸ τὸ ἄρωμα ἀπὸ τίς φράουλες τοῦ Μάλλεσι, καὶ τῶν ἄλλων βουνῶν, ἀλλὰ πιὸ θαθεῖα ριζωμένο μετὸ πόνου, τὸ ἄρωμα μιᾶς φράουλας τῆς Ντούπνιτσας, ἀγνῆς καὶ ζωντανῆς, πού κοκκίνιζε σὲ κάθε λόγο, μιᾶς ἐνσάρκου φράουλας, εὐχύμου καὶ εὐώδους, δροσερῆς, σάν νὰ κόπηκε τὴ στιγμὴ ἐκείνη ἀπὸ τὸ βουνό, καὶ ἦταν στολισμένη ἀκόμα ἀπὸ τὴ δροσιά της. Τὰ λίγα δάκρυα πού στάξανε στὸ κόκκινο μάγουλό της, ὅταν φεύγαμε, ἦσαν, ἴσως, γιὰτὶ ἔβλεπε πὼς ἔφευγε μαζὺ μας, τὸ ρόδινο της ὄνειρο, νὰ ἐρχότανε κί' αὐτὴ μαζὺ μας, κάτω στὴν γλυκειὰ καὶ γαλανὴ Ἑλλάδα, τὴν ἀγνωστὴ καὶ ἐχθρικὴ καὶ μισητὴ ἕως τὰ χθές, μὰ σήμερον καλὴ, γνωστὴ κί' ἀγαπημένη...

* * *

Καὶ τοῦτα ὅλα, χάρις στὸν Τσελεμεντέ, πού τὴν ἐποχὴ ἐκείνη, κάπου στρατιώτης θάτανε κί' αὐτός...

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.



ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

"Ὅπως τὸ ἐλπίζαμε, ἢ στήλη αὐτὴ τῶν τοπικῶν μας φαγητῶν ἐπέτυχε ἀπολύτως. Κυρίαί καὶ κύριοι σπεύδουν ν' ἀποστείλουν πρὸς τὸν ἐκλεκτὸν ἐν ἐκλεκτοῖς συνεργάτην μας κ. Τσελεμεντέ, ὅσας συνταγὰς τοπικῶν φαγητῶν γνωρίζουν.

Ταυτοτρόπως ὁ κ. Τσελεμεντέ συγκεντρώνει πλούσιον ὕλικόν, τὸ ὁποῖον θὰ δημοσιευθῆ ἐν καιρῷ, εἰς βιβλίον, ἕνα βιβλίον πολύτιμον καὶ χρησίμον ἀπὸ πάσης ἀπόψεως, ἕνα βιβλίον, τὸ ὁποῖον θὰ τιμῆση ἐπαξίως τὸν θαυματουργὸν αὐτὸν τῆς νεοελληνικῆς κουζίνας.

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ (ΝΥΜΦΑΙΟΝ — ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ)

Γίνονται οἱ κεφτέδες αὐτοὶ ὅπως οἱ συνηθισμένοι μετὰ κρέας βουδινὸ καὶ μισοτηγανίζονται πρῶτα μετὰ βούτυρο, ὅσο νὰ ξανθίσουν λίγο ἀπ' ἔξω καὶ τότε τοὺς θάζουμε στὸν ταβᾶ ἢ σὲ ταψάκι. Προσθέτουμε κρεμμύδι ψιλό κομμένο, πιπεριές, ἐπίσης ψιλὲς κομμένες καὶ λίγες ντομάτες ἢ μπελτέ. Βάζουμε καὶ ἀρκετὸ βούτυρο, τοὺς ψήνουμε στὸ φούρνο ὡς μισὴ ὥρην, καὶ τοὺς σερβίρουμε πολὺ ζεστούς.

ΣΗΚΟΤΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

* Ἀναλογίες: Σὲ μισὴ ὀκᾶ σηκοτάκια θὰ προστεθοῦν μισὴ ὀκᾶ πιπεριές κομμένες σὲ χονδρὰ κομμάτια μισὴ ὀκᾶ ντομάτες, μαϊντανό, πιπέρι, ἀλάτι καὶ βούτυρο, ἀρκετό.

Βράζουν ὅλα αὐτὰ μαζὺ μετὰ πολὺ λίγο νερό, διότι ἢ φρέσκες ντομάτες θὰ χύσουν ἀρκετὸ ζουμί. Ἀφοῦ δὲ θράσουν καλὰ τότε προσθέτουμε καὶ τὰ σηκοτάκια, κομμένα σὲ φέτες μικρὲς, ὡς πού ν' ἀποθράσουν καὶ ν' ἀπομεινούν μετὰ ὀλίγη σάλτσα.

* Ἄν θέλουμε, μπορούμε νὰ προσθέσουμε, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ σηκοτάκια, καρδιὰ ἢ σπλήνα. Προτιμότερο ὅμως εἶνε νὰ γίνῃ τὸ φαγητὸ αὐτὸ μόνον μετὰ σηκοτάκια.

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΓΡΙΒΑΔΙ

Βράζουμε πρῶτα πολλὰ κρεμμύδια μετὰ ἀρκετὸ νερό, ἀλάτι καὶ πιπέρι. Ἄμα θράσουν, περνοῦμε τὰ κρεμμύδια μετὰ τὸ ζουμί τοὺς μαζὺ ἀπὸ τρυπητό. Τὸ ζουμί αὐτὸ τὸ ξαναθάζουμε στὴν κατσαρόλα νὰ θράσῃ μετὰ λίγο ξύδι, λίγο σκόρδο κοπανισμένο καὶ λίγο ἀλεῦρι, ἀναλυμένο σ' ἕνα φλυτζάνι μετὰ νερό κρύο. Ἐχομε καὶ τὸ ψάρι Γριβάδι, καθαρισμένο, πλυμένο καὶ κομμένο σὲ μικρὰ κομμάτια, ἂν εἶνε πολὺ μεγάλο, τὰ ρίχνουμε νὰ θράσουν στὸν ζωμὸν αὐτὸν καὶ σερβίρουμε στὰ πιάτα ψάρι καὶ ζωμὸ μαζὺ.

ΣΗΜ. Τὸ Γραβάδι εἶνε ψάρι τῶν λιμνῶν, ἐκ τοῦ εἴδους τῶν Κυπρίνων. (Αἱ ἀνωτέρω συνταγαὶ ἐστάλησαν παρὰ τοῦ κ. Σ. Σ.)

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΨΑΡΙ ΤΟΡΙΚΙ

Τὸ ψάρι αὐτὸ εἶνε τὸ γνωστὸν μετὰ τὸ ὄψιον γίνετα ἢ λακέρδα. Τρωγόμενον δὲ καὶ φρέσκο, εἴτε τηγανητό, εἴτε τῆς σχάρας, εἶνε γευστικώτατο καὶ πολὺ τρυφερό. Γίνετα ἀκόμη καὶ κεφτέδες ὡς ἑξῆς.

Ἐεκοκκαλίζουμε μιὰ ὀκᾶ ψάρι, καὶ κρατοῦμε μόνον τὰ ψαχνά. Τὸ περνοῦμε ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κυμᾶ ἢ τὸ κοπανίζουμε καὶ ζυμώνουμε σ' αὐτὸ ὅπως καὶ στοὺς κεφτέδες τοῦ κρέατος, ἀνάλογο ψωμί μουσκεμένο, λίγο κρεμμύδι ξανθοκομμένο πρῶτα μετὰ λάδι, μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, λίγο μωσχοκάρυδο, ἐπίσης δὲ 3-4 κρόκους αὐγῶν. Τὰ ἀσπράδια τὰ κρατοῦμε γιὰ νὰ γίνῃ κατόπιν τὸ παχάρισμα μετὰ γαλέττα.

Πλάθονται οἱ κεφτέδες αὐτοὶ, ὅπως συνηθῶς, μετὰ ἀλεῦρι, καὶ τοὺς κάνουμε πανέ μετὰ ἀσπράδια καὶ γαλέττα ψιλή. Τηγανίζονται δὲ μετὰ πολὺ θερμὸ λάδι.

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κυρίας ΕΥΣΤΡΑΤΙΑΣ ΚΟΡΚΟΔΙΛΗ)

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΑΡΤΑΞΕΡΕΗ

* Ὁ βασιλεὺς τῆς Περσίας Ἀρταξέρξης, σὲ μιὰ ἐκστρατεία του, μὴ θρίσκοντας τί ἄλλο νὰ φάῃ, ἦταν ὑποχρεωμένος νὰ τρέφετα ἀποκλειστικῶς μετὰ ξερὰ σῦκα καὶ κριθαρένιο ψωμί. Τὰ λιτὰ αὐτὰ φαγητὰ ὅμως, φαίνεται ὅτι τοῦ ἄρεσαν ἐξαιρετικὰ, καὶ μιὰ μέρα εἶπε ἐνθουσιασμένος:

— "ὦ! θεοί ! Ἀπὸ πόση μεγάλη εὐχαρίστησι εἶνα στερήσει τὸν ἐσθλὸν μου ὄρεον, λόγῳ τῆς ὑπερβολικῆς χλιδῆς μέσα στὴν ὁποία ζοῦσα τόσα χρόνια !"

