

τις στολές τους και οι έμποροι με γιορτινά κοστούμια.

— "Επειτα από τη χθεσινή πρόσκλησί σου, Προκορώφ, είπε ο νομοτάρχης έξ' ονόματος όλης της αξιότιμης όμηγύρεως σηκώθηκαμε από τους τάφους μας. Δέν έμειναν πειά παρά μόνο εκείνη που έχουν άπομείνει πειά σκελετοί... Μά κι' ένας άπ' αυτούς δέν μπρεσε ν' άντισταθή στην έπιθυμία του νάρθη.

Εκείνη τη στιγμή, ένας σκελετός διέσχισε τόν πλήθος των καλεσμένων και πλησίασε τόν Άδριανό. Τό στόμα του χαμογελούσε φιλικά στον φερετροποιό. Κουρέλλια από τσόχα πράσινη και κόκκινη κρεμόντουσαν από πάνω του και τά πόδια του στις χυντρές μπόττες του κουνιόντουσαν όπως τόν γουδοχέρι μέσα στο γουδί.

— Δέν με άναγνωρίζεις, Προκορώφ ; είπε ο σκελετός. Δέν θυμάσαι τόν λοχία Πέτρο Πέτροβιτς, στον όποιο τόν 1799, πούλησες τόν πρώτο φέρετρο... Καί τόν πούλησες για καρυδένιο, ένώ ήταν ξύλινο...

Και, άφου είπε αυτά τά λόγια, ο σκελετός άνοιξε τά μπράτσα του. Ο Άδριανός έβγαλε μιά δυνατή κραυγή και μιά μεγάλη προσπάθεια τόν έσπρωξε. Ο Πέτρος Πέτροβιτς κλονίστηκε, σωριάστηκε κάτω κι' έγινε κομματάκια. "Ενας ψίθυρος άγανακτήσεως, άκούστηκε μεταξύ των νεκρών. "Όλοι άρχισαν νά υπερασπίζονται τήν τιμή του συντρόφου τους και ρίχτηκαν έναντίον του Άδριανού με κατάρες και άπειλές. Ο φτωχός φερετροποιός ζαλισμένος από τις κραυγές τους και μισοπνιγμένος, έχασε τις αισθήσεις του και σωριάστηκε άπάνω στα λειψανα του λοχία.

Ο ήλιος φώτιζε από ώρα τόν κρεββάτι, όπου άναπαυόταν ο φερετροποιός. Άνοιξε επί τέλους τά μάτια κι' είδε μπροστά του τήν υπηρέτρια που έτοιμάζε τόν σαμοβάρι. Θυμήθηκε με φρίκη όλα τά γεγονότα της περασμένης νύχτας: ή Τριουχίνα, ο νομοτάρχης κι' ο λοχίας Πέτροβιτς παρουσιάστηκαν συγκεχυμένα στην μνήμη του. Περίμενε σιωπηλά νά του διηγηθή ή υπηρέτρια του τόν τέλος των νυχτερινών του περιπετειών.

— "Ε, λοιπόν, παρακοιμήθηκες, άφέντη! είπε ή Άξίνα, δίνοντάς του μιά ρόμπα του σπιτιού...

— Δέν ήρθε κανείς νά με δη από τόν σπύτι της μακαρίτισσας Τριουχίνας ;

— Της μακαρίτισσας ; Πέθανε λοιπόν ;

— Μά, άνόητη, έσύ ή ίδια δέν με βοήθησες χθές νά έτοιμάσω τήν κηδεία της ;...

— Τί λές, άφέντη ; Έχασες τά μυαλά σου ή ακόμα δέν ξεμέθυσες από χθές τόν θράδυ... Για ποιά κηδεία μιλάς ;... Χθές όλη τήν ήμέρα ήσουν στο γλέντι του Γερμανού άπέναντι. Γύρισες μεθυσμένος... Ρίχτηκες στο κρεββάτι σου και κοιμήθηκες ως τώρα, δέκα ή ώρα...

— Άδύνατον! έκανε ο φερετροποιός γεμάτος χαρά.

— Κι' όμως έτσι είνε του άποκρίθηκε ή υπηρέτρια...

— "Ε, άφου είνε έτσι, πήγαινε νά φέρης τόν τσάι! έκανε ο Προκορώφ νοιώθοντας νά φεύγη από πάνω του ο τρομερός νυχτερινός έφιάλτης.

ΠΟΝΕΚΙΝ

ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΤΩΝ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΝ

Ο ΣΥΗ ΚΑΙ Ο ΓΑΜΟΣ ΤΟΥ

Ο υιασημος Γάλλος συγγραφεύς του περασμένου αιώνου Εύγένιος Σύης, ζούσε επί χρόνια πολλά μέχρι των τελευταίων έτών της ζωής του, με μιά ωραία χήρα, ή όποία τόν άγαπούσε τρυφερά.

Κάποτε ένας φίλος του τόν ρώτησε:

— Γιατί, επί τέλους δέν παντρεύεσαι με τήν χήρα Τ... άφου ζής τόσα χρόνια τόσο άρμονικά μαζί της ; Μήπως δέν σ' άγαπάει ;

— Κάθε άλλο. Με άγαπάει όπως και κατά τούς πρώτους μήνας των σχέσεών μας.

— Τότε μήπως έπαψες νά τήν άγαπάς έσύ ;

— Τήν άγαπώ πάντοτε πολύ, όπως και πρώτα.

— Μήπως δέν σου είνε πιστή ;

— Άπολύτως πιστή. Γι' αυτό είμαι τελείως βέβαιος.

— Μά τότε γιατί δέν τήν παντρεύεσαι ;

— Τόν σκέφθηκα πολλές φορές αυτό. Άλλά δέν μου λές, όταν τήν παντρευτώ, πού θά πηγαί-
νω νά περνάω τις βραδυές μου ;



ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΠΟΥΜΟΥΣΑΝΩ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ
(ΒΟΔΕΝΩΝ)

Μιά όκα κρέας άρνιού, από λαιμούς, παχύ, μιά όκα ρεβύθια και μιά όκα κρεμμύδια.

Μουσκέουν τά ρεβύθια, όπως πάντα, με λίγη αλίσιβα, για νά τριφθούν και θγούνε τά τσόφλια τους.

Τά κρεμμύδια θά κοπούν ψιλά, όπως για κεφτέδες και θά γιαντισθούν στο τηγάνι με βούτυρο όσο νά ξανθίσουν.

Τά βάζουν όλα μαζί σε μιά χύτρα ή τέτζερε που νά κλείνη καλά τόν καπάκι άπ' έπάνω. Προσθέτουν μέσα τούς λαιμούς — σβέρκους όλόκληρους και όχι κομμένους. Ρίχνουν ανάλογο άλατοπίπερο και γεμίζουν τήν χύτρα νερό ζεστό, τόσο, όσο νά σκεπασθούν όλα, όπως για σούπα. Τότε γίνεται μιά ζύμη σφικτή με άλευρι και νερό και σφραγίζεται γύρω τόν καπάκι, ώστε νά μη ξεθυμαίνη πολύ, βάζουν δε άπ' έπάνω και ένα θάρος ή σιδερο τού σιδερώματος για νά μη φουσκώση και φύγη τόν καπάκι. Άφήνεται δε νά θράζη πολύ σιγά, μέχρις ότου άποθράσουν τά ρεβύθια και τόν κρέας.

ΣΗΜ. — Η όνομασία, «Πουμουσανώ», είνε παραφθορά της λέξεως, π ω μ α, π ω μ ά τ ι σ μ α, π ο υ μ ό ν ω. Δηλαδή πρό-

κειται περί έλληνικωτάτου φαγητού, του όποίου ή όνομασία παρεφθάρη εις βαθμόν που νά φαίνεται άκατάληπτος. Τά πλείστα δε των έλληνικών φαγητών, τάς αυτές παραφθοράς έχουν ύποστη δια μέσου των αιώνων και δια τούτο μάς παρουσιάζονται με τουρκικές κατά τόν πλείστον όνομασίας. Τόν γεγονός τούτο έπιμαρτυρεί τήν άξίαν της περιουλλογής των τοπικών αυτών φαγητών, τά όποια θά άποτελέσουν σπουδαίαν μελέτην δια τούς μαγείρους του μέλλοντος. Κατά τόν ίδιον δε σχεδόν τρόπον, χωρίς όμως προσθήκη κρέατος, μαγειρεύονται και εις τάς Κυκλάδας νήσους, ιδίως δε εις τήν Σίφνον, όπου ή άγγειοπλαστική της νήσου κατασκευάζει επί τούτω χύτρας, «σ κ ε π α σ τ α ρ ι έ ς» λεγόμενες με άρμούς γύρω στα χείλη, ώστε νά σφραγίζεται εύκόλως με ζύμη τόν καπάκι και ψήνονται εις τόν φούρνον. Έχουν επίσης τόν ιδιαίτερον εις τήν κατασκευήν ή χύτρες αυτές, ότι δέν έπαλείφονται από μέσα με τόν γνωστό σάλτωμα ή άλοιφήν του λιθαργύρου, αλλά είνε γυμναί, όπως τά λαίνια ή γκιουβέτσια. Παρασκευάζονται δε τά ρεβύθια αυτά στον φούρνο ως εξής:

ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

(ΣΙΦΝΟΥ)

Προηγούμενος θά μουσκευθούν τά ρεβύθια, όπως συνήθως — με θρόχινο νερό της στέρνας. Κατόπιν θά ξεπλυθούν, χωρίς νά θγάουμε τις φλούδες των. Τά βάζουν μέσα στις ειδικές χύτρες (σκεπασταριές) προσθέτουν δε νερό, πάλι θρόχινο, τόσο ώστε νά γίνουν μιά σούπα. Προσθέτουν άρκετά κρεμμύδια κομμένα φέτες ψιλές και άρκετό λάδι και πολύ λίγο άλάτι. Σφραγίζεται δε τόν καπάκι με λίγη ζύμη — ή συνήθεια όμως αυτή του σφραγίσματος όσημέραι εκλείπει — και ψήνονται επί πολλάς ώρας στο φούρνο. Τόν φαγητό αυτό είνε κοινότατο στην Σίφνον και κατά συνήθειαν κάθε Κυριακήν σχεδόν, τά ρεβύθια φούρνου είνε τόν φαγητό της ήμέρας. Ψήνονται δε στο φούρνο άφ' έσπέρας του Σαββάτου μέχρι της Κυριακής πρό μεσημβρίας. Έπωφελούνται δε τού γεγονότος ότι κάθε Σάββατο μόνον ψήνουν ψωμιά οι χωρικοί φούρνοι. Μετά τόν τελευταίο δε ξεφούρνισμα των ψωμιών κατά τόν έσπέρας, φουρνίζονται τά ρεβύθια και σφραγίζεται επίσης τόν στόμιον του φούρνου.

Τήν έπομένην δε, μετά τήν άπόλυσιν της εκκλησίας, πηγαίνει ο κάθε κάτοχος σκεπασταριάς-τσουκαλιού, στο φούρνο και παίρνει τόν ιδικόν του και άντι πληρωμής ρίχνει μιά κουτάλα ρεβύθια εις τήν παρακειμένην γαβάθαν του φούρναρη, τήν όποιαν έχει τοποθετήσει εκεί δια τόν σκοπόν αυτόν.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑ: Καν Μ. Ά ρ γ..

Έλήφθη ή συνταγή σας Γράφετέ μας όμως τί ειδος τυριού θά τεθή στην γέμισιν.

Κον Κρεμμυδοφαγον.— Λυπούμεθα πολύ, άλλ' ούκ επί κρεμμυδιώ ζήσεται άνθρωπος !»

Καν Δ. Καλιάτ... — Ευχαριστούμεν. Τόν βιβλίον μου σας άπεστάλη. Ταχυδρομικά τέλη έξωτερικού δι' έκαστον βιβλίον είνε 68 δραχ. αμοιβή.

