

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

## ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΡΕΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ  
(ΕΠΤΑΝΗΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ)

(Έσταλη υπό τής κυρίας Μ. Β...)

Διαλέγομεν κρέας ψαχνό, βωδινό, είς τό δόποιο κάμνομεν μερικές τρύπες μὲ τήν μύτη τοῦ μαχαιριού καὶ τίς παραγεμίζομεν μὲ φετιτες οκόροο καὶ ἀλατοπίπερο. Κατόπιν τό καθέυδροιζόμεν ἡ τό κοκκινίζομεν μὲ βούτυρο καὶ ἀρκετὰ κρεμμύδια κομμένα σὲ φέτες καὶ τό σεύνουμε μὲ κρασὶ ἀσπρο—ὄχι ρετσινας. Ηροσθέτομεν κατόπιν ονάλυγη ντομάτα, ἀλατοπίπερο, λίγη κανέλλα, ἔνα-δυό φύλλα δάφνης καὶ λίγο ἀκόμα σκόρδο καὶ τ' ἀφήνομεν νά σιγοθράσουν μέχρις ὅτου ψηθῆ τό κρέας καὶ μείνη αρκὲ σάλτσα. Ήτοιμάζομεν τότε καὶ μιὰ μακαρονάσσα καὶ περιχώνουμε τήν μισή σάλτσα ἐπ' αὐτῆς καὶ τήν υπόλουιπη στό κρέας, τό δόποιον ἔχουμε κομμένο σὲ φέτες σὲ χωριστή πιατέλα.

## ΨΑΡΙ "Η ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ

(Έσταλη υπό τής κυρίας ΕΛΕΝΗΣ ΤΣΙΜΕΡΛΗ)

Τό φαγητό αύτό γίνεται είτε μὲ μπακαλιάρο, είτε μὲ φρέσκο φάρι. Αν εινε μπακαλιάρος, μουσκεύεται, σπως πάντα, να ξαρμαρίσῃ καὶ καθαρίζεται από τις πέτερες καὶ τά λέπια. Βάζουμε τότε άνάλογο νερό νά βράση μὲ 3-4 κρεμμύδια μεγάλα χονδροκομμένα, ἀρκετὸ λάδι, πιπέρι μαύρο καὶ κόκκινο καὶ λίγο μανιτανό φιλό. "Αμα βράσουν ώς μισή ώρα, ρίχνουμε τόν μπακαλιάρο ἡ τά φάρια νά βράσουν 10-15 λεπτά τής ώρας καὶ είναι έτοιμο τό φαγητό.

## ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΑΙΚΑ

Παίρνουμε κιμάν από καλὸ μέρος βωδινοῦ ἔως 300 δράμια, τόν ζυμώνουμε μὲ δυὸ φέτες ψωμιού ψιχα, μουσκεμένη, ἔνα κρεμμύδι μεγάλο φιλό, μιὰ κουταλιὰ τής σούπας κίμινο κοπανισμένο, λίγο μανιτανό καὶ ἔνα αύγο. Αφοῦ τά ζυμώσουμε καλά, τά πλάσουμε μὲ ἀλεύρι, σπως τούς κεφτέδες είς σχῆμα ὅμως μακρουλὸ καὶ τά τηγανίζουμε. Κατόπιν τά βάζουμε σὲ κατσαρόλα νά βράσουν μὲ ἀρκετὴ σάλτσα ντομάτα, τό βούτυρο τοῦ τηγανιοῦ, ἔνα ποτήρι κρασὶ ἀσπρο καὶ ἀλατοπίπερο ἄνάλογο, μὲ λίγη ζάχαρι, ἔάν είνε ξυνή ἡ ντομάτα. "Ημπορεῖ δὲ νά σερβίριθοι μαζὺ μὲ πιλάφι.

## ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ

Κάθουμε μικρὰ - μικρὰ κομματάκια κρέας ἀρνίσιο καὶ τά καθευρδίζουμε μὲ ἀρκετὰ κρεμμύδια φιλὰ κυμμένα καὶ βούτυρο, ώστε νά ξανθίσῃ λίγο τό κρεμμύδι. Τό σεύνουμε τότε μὲ ένα ποτήρι κρασὶ ἀσπρο καὶ προσθέτουμε μπόλικη ντομάτα πουρέ ἡ μπελτὲ ἀναλυμένη μὲ νερό, ἐπίσης ἄνάλογο ἀλατοπίπερο καὶ λίγη κανέλλα. Αφήνεται δὲ νά σιγοθράση τό φαγητό ἔως ὅτου ψηθῆ τό κρέας καὶ ἀπομείνη μὲ μιὰ πυκνὴ σάλτσα ντομάτα καὶ ἡ ὅποια σάλτσα θά δώσῃ γεῦσι στό πιλάφι, τό δόποιο γίνεται χωριστὰ σκέτο μόνον μὲ νερό καὶ βούτυρο καὶ ἀλατοπίπερο. Σερβίρεται δὲ ἀπ' ἐπάνω ἀπό τό πιλάφι, τό κρέας μὲ τή σάλτσα του.

## Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

## ΜΙΚΡΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

## ΕΥΤΥΧΙΑ I..

Κάποτε σὲ μιὰ ιταλική κωμόπολι, είχε πάει ένας μικρὸς δραματικὸς θίασος, ὁ δόποιος ὅμως δὲν μπορεσε νά βγάλη ούτε τά έξοδά του καὶ γι' αὐτὸ διελύθηκε κακὴν κακῶς. Οἱ ήθοποιοί του έμειναν κυριολεκτικῶς στό δρόμο, ἐλεινοὶ καὶ ἀπένταροι.

"Ένας ἀπό τοὺς ήθοποιούς, ποὺ τόν εἶχε θερίσει κυριολεκτικῶς ἡ πεῖνα, μπῆκε μιὰ μέρα σ' ένα μικρὸ ἐστιατόριο, παρήγειλε ένυ χορταστικώτατο γεῦμα, τό δόποιο καὶ κατεβρόχθισε σάν... θηρίο!

"Οταν ἐτελείωσε τό φαγητό του, δένενοδόχος τοῦ παρουσίασε τόν λογαριασμό,

—Πόσα είνε; ρώτησε ἀτάραχος ὁ ήθοποιός.

—22 λιρέττες καὶ ἔθδομῆντα λεπτά...

—"Εχετε ν' ἀλλάξετε ένα ἐκατοστάρικο;

—Βεβαίως.

—Τότε εἰσαστε εύτυχισμένοι ἀνθρωποι. 'Εγώ δὲν έχω ούτε μιὰ πεντάρα στήν τοέπη μου ἀποκρίθηκε ὁ ήθοποιός.

Κι' ἀφήνοντας διαμαρτυρόμενο τόν ξενοδόχο, οηκώθηκε κι' ἔφυε...

## ΜΙΑ ΝΥΧΤΑ ΑΓΩΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΜΟΥ

(Συνέχεια ἐκ τῆς σελίδος 4)

ζία κίνησι τώρα, ἀπό φόρο μήπως ἔξαγριώσω περισσότερο τούς πειναλέους κι' έτοιμους νά μού ριχτοῦν ἔχθρούς μου...

Καθώς λοιπὸν ωπισθοχωρούσα σιγαλά, μὲ τὸ μισοκαμένο πειὰ σπίρτο στὰ δάχτυλά μου, οἱ σωροὶ τῶν ποντικῶν κυμάτισαν ἀνήσυχα. Γκρινιάσματα δισταχτικοῦ θυμοῦ κι' ἀμηχανίας, βγῆκαν ἀπ' τά λεπτὰ λαρύγγια τούς. Γίλθησ οπότε στάσις συμμαζεύτηκαν κιόλας στὰ πισινά τους πόδια — σὲ στάσι έπιθετική — έτοιμα νά μού ριχτοῦν...

"Ἐπινέα τό λαχανιασμά μου καὶ κούνησα δυνατά τό κεφάλι μου. 'Η ζάλη πού μὲ νάρκωνε, ἀλάφρωσε λίγο μὲ τὰ βίαια αύτά κινήματά μου." Εκανα ἀχλό ἔνα βῆμα πρός τά πίσω, προφυλακτικά. Μὰ κι' δέ κύκλος τῶν τριχωτῶν μικροδαμιόνων κυμάτισε κι' αύτός, κι' ἔγινε πιὸ σφιχτός διάλογυρά μου...

Τά δευτερόλεπτα κυλούσαν ἀγωνιωδῶς καὶ μοῦ φαινόντουσαν σὰν δρες. Σὲ κάθε δευτερόλεπτο ποὺ κυλούσε, τόσο δυνάμωνες δὲνήσυχος κυματισμοὺς τῶν πιγικιών καὶ τόσο πιὸ ἀπειλητικές στηνήσουσαν ἡ διαπεραστικές φωνίτσες των...

Γιετῶντας πειὰ τό οπίρο, τό δόποιο τσουρούφλισε τίς σάρκες τῶν δαχτύλων μου, ἔρριζα ἔνα βλέμμα ἀποφασιστικό πρός τή σκάλα... Παρευθύς βιθίστηκα στήν πηχτὴ σκοτεινιά... Καὶ πάλι, μπήγοντας ἔνα ούρλιαχτό λαχτάρας, ωρμησα πρός τή σκάλα ἐκείνη τής σωτηρίας μου!

"Αστραπιαία, ξαναούρλιαξα καὶ πάλι: Τήν ίδια ἐκείνη ἀκριβῶς στιγμὴ κατὰ τήν δόποια ἔκανα νά δρμήσω πρός τή σκάλα, ἔνα θρόισμα ξαφνικό καὶ κεραυνοβόλο ἀκούστηκε διάλογυρά μου. Καὶ τρέχοντας ἐν τῷ μεταξύ καὶ πρὶν ἀκόμα προλάβω νά σκεφθῶ τί μοῦ συνέβαινε, χιλιάδες ποντικῶν είχαν δρμήσει καταπάνω μου, σκαρφαλώνοντας στό πανταλόνι καὶ στή ράχη μου, τρυπώντας μέσα στό κορμί μου, ἀπ' τό ἀνοιχτό πουκάμισό μου, γκρινιάζοντας, γρατσουνίζοντας τίς ἀνατριχιασμένες σάρκες μου καὶ λυγίζοντας με βαρειά μὲ τόν ἀναρίθμητο καὶ φριχτό σωρό τευ...

Σταμάτησα νά τρέχω κι' ἀρχισα νά κλωτσάω καὶ ν' ἀναπηδῶ σὰν φρενιασμένος. Ούρλιασματα βρυχνά ἔβγαιναν, ἀπ' τό ξερό καὶ σφιγμένο λαρύγγι μου. Κυλιόμουν χάμω, ἔκανα τούμπες, πηδούσα δρθός, καὶ πάλι ξανακυλιόμουν. 'Ανέμιζα σὰν παράφρων τά χέρια μου, τινάζοντας μακρυά μου τά ἀποτρόπαια τριχωτὰ μικροτέρατα, τά δόποια δωτόσσο δὲν ἔπαιναν νά μὲ χιλιοδαγκάνουν παντοῦ στό κορμί, νά μὲ χιλιυγρατσουνίζουν, νά φεύγουν μακρυά μου τρομαγμένα καὶ πάλι νά μοῦ ξαναρρίχνωται μὲ πεινασμένη λύσσα...

—Βοήθειααα!... Βοήθειααα! ούρλιασα διαπεραστικά σὲ μιὰ στιγμή, ἔχοντας πειὰ ἀνεβῆ τήν πέτρινη σκάλα τοῦ ἀπαισίου ύπογείου.

Κι' ἀμέσως ύστερα, λουσμένος στόν ίδρωτα, ἀνυσαίνοντας βαθειά καὶ μὲ ἀνέκφραστη ἀγωνία, αίματοστάχτος, μὲ μισοσπαραγμένες ἀπό ἔκατομμύρια δοντιών τίς ἀνατριχιασμένες σάρκες τοῦ κοριού μου, καὶ κατακουρελιασμένος, κυλίστηκι λιπόθυμος στό πλακόστρωτο τοῦ διαδρόμου...

Τέσσερα ήμερόνυχτα έμεινα ἀναίσθητος καὶ ξαπλωμένος στό κρεβέττο τοῦ νοσοκομείου. Κι' ἄλλους δυὸ μῆνες, κατόπιν, χρειάστηκα δσο νά γιατρευτῶ τελείως...

—Εἶχες τύχη βουνό! μοῦ εἶπε ένας συνάδελφός μου στοργικά, ὅταν ἤρθε στό νοσοκομείο νά μὲ δῆ, κατὰ τίς πρῶτες μετὰ τήν ἀναισθησία μου ἥμέρες. "Ησόνυ τυχερός, ποὺ πρόλαβες ν' ἀνεβῆς ζωντανός, στόν φωτισμένο διάδρομο!... Τό φῶς του, τρόμαξε τά ποντικιά, καὶ ταῦδιωξε πάλι κάτω στήσ σκοτεινές φωληές τους... Λίγο νάμενες ἀκόμα, ἔκει στό φοβερό ύπόγειο, θά βρίσκαμε μονάχα τόν ἀπογυμνωμένο ἀπό σάρκες σκελετό γυρι

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

## ΕΝΑ ΑΝΕΚΔΟΤΟ ΤΟΥ ΔΙΟΓΕΝΗ

"Ο 'Αρίστιππος βλέποντας κάποτε τόν Διογένη νά καθαρίζη καὶ νά πλένη μόνος του τά λαχανικά του, τοῦ εἶπε είρωνικά:

—"Αν ήξερες νά κολακεύσης τό βασιληᾶ Διονύσιο, δὲν θά βρισκόσουντα τώρα στήν ἀνάγκη νά πλένης μόνος σου τά λαχανικά...

—Κι' έσύ, ἀποκρίθηκε διογένης μὲ τό ίδιο υφος, ἀν ήξερες νά τρέφεσαι μόνο μὲ λαχανικά, δὲν θά βρισκόσουν τώρα στήν ἀνάγκη νά κολακεύσης τόν βασιληᾶ Διονύσιο καὶ νά είσαι δούλος του!...