

## ΟΙ ΩΡΑΙΟΤΕΡΟΙ ΣΤΙΧΟΙ ΤΩΝ ΑΝΑΓΝΩΣΤΩΝ ΜΑΣ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

Θά σοῦ πῶ μιά ἱστορία ξεχασμένη καί παλιά,  
μιά μικρούλα ἱστορία, τρυφερή σάν παραμῦθι,  
π' ἔτσι διάβηκε, κι' ἐχάθη σά σκιά στή σιγαλιά  
καί τή σκέπασαν τὰ χρόνια καί τή σκέπασε ἡ λήθη:  
"Ένας νέος εἶχε δώσει σέ μιά νέα τήν καρδιά  
καί σέ μιά γλυκειά ἀγάπη ὁ φτωχός εἶχε ἐλπίσει  
μὰ ἐκείνη ποῦχε τόση κι' ἄλλη τόση ἀπονιά,  
σ' ἄλλον δίνει τήν καρδιά της, ἄλλον βρίσκει ν' ἀγαπήσῃ  
Μὰ τὸν πρῶτο πού δὲ νοιώθει τώρα πειὰ καμμιά χαρά,  
πού στή δύστυχη καρδιά του εἶν' ἡ λύπη θρονιασμένη,  
δὲν τὸν νοιάζει πού γιὰ πάντα θά τὸν δέρν' ἡ συμφορὰ  
φτάνει μόνο νὰν' ἐκείνη π' ἀγαπᾷ εὐτυχισμένη!  
"Ἡ μικρὴ αὐτὴ ἱστορία ψεύτικη μὴ σοῦ φανῇ  
καί μὴν πῆς πῶς μετὸ νοῦ μου μοναχὰ τὴν ἔχω γράψει.  
Γιὰ νὰ γίν' ὅπως τὴ λέω τρυφερὴ κι' ἀληθινὴ  
κάποιος πρέπει νάχη ζήση, κάποιος πρέπει νάχη κλάψει!...

ΑΙΚ. ΝΙΚΟΛΑΪΔΟΥ.

### ΑΥΓΟΥΛΑ

Νά ἡ κόρη ἡ ἀκριθὴ, ἡ γητεύτρα ἡ μαγικὴ  
κ' ἡ γλυκειὰ αὐγούλα  
νάτη κ' ἔρχεται ἀγνή, λευκοφόρα ἀγγελικὴ  
πίσω ἀπ' τὴ ραχούλα...  
Νά ἡ κόρη ἡ ἀκριθὴ πού μετ' ἀστρι περπατεῖ  
τὸ χρυσὸ φεγγάρι  
κι' ὅποιος ἀσαφνα θωρεῖ τόχει θάμα καί γιατί  
νάχη τόση χάρι...  
Τὰ ματάκια τὰ μαθιά, τὰ πυρρόξανθα μαλλ' ἔ  
νοιώθοντας, κυρά μου  
σὰ λαγγεῦουν τὰ κλαδιά, τὰ πουλάκια κ' ἡ λαλιά  
σπάραξε ἡ καρδιά μου...  
Στ' ἀχνοφῶς σου τὸ γλαρὸ μου σαστιζει το μυαλό  
κ' ἡ λευκὴ ψυχὴ μου  
φτίνει πάντα μυστικὸ ἕνα ὄνειρο τρελλό  
κάποια προσευχὴ μου...  
Γιὰ μιά θύμισι παλιὰ, μαῦρα μάτια, ἀγνὰ φιλιὰ  
ζηλευτὴ ροδούλα...  
Ξυδὸ χειλιάκια σμιλευτὰ πού μ' ἀνείπωτη λαλιά  
χάθηκαν... μὴ αὐγούλα!...

ΓΕΩΡ. ΣΑΡΡΗΣ

τοαρίδα ἔπεσε ἀπ' τὸ ταβάνι μέσ' τὸ ποτήρι τοῦ Ζοε. Ἐκεῖνος  
ἔκανε νὰ σηκώσῃ τὸ χέρι του γιὰ νὰ τὴ διώξῃ, μὰ δὲν κατῶρ-  
θωσε νὰ τὸ μετακινήσῃ καθόλου. Τοῦ φαινότανε σάν νὰ ἦταν  
τὸ χέρι του ξεκολλημένο ἐντελῶς ἀπ' τὸ κορμί του. "Ἐκανε τότε  
νὰ μετακινήσῃ τὸ ἄλλο του χέρι. Μὰ καθὼς πήγαινε νὰ τὸ ση-  
κώσῃ, τὸ κεφάλι του, πού ἔμεινε χωρὶς στήριγμα, ἔπεσε βαρὺ  
ἐπάνω στὸ ἔρεσινωτὸ τῆς καρέκλας. Μιά βαρειά βλαστήμια  
ξέφυγε ἀπ' τὰ χεῖλη του καί τὰ μάτια τοῦ καρφώθηκαν ἐπάνω  
στὸ μπουκάλι μετὸ τζίν.

Ὁ Σάμ προσπάθησε κι, αὐτὸς νὰ σηκωθῇ, ἀλλὰ δὲν τὸ κα-  
τῶρθωσε.

Τότε οἱ δυὸ κακοποιοὶ κυττάχτηκαν μετὰ ἕκφρασι φριχτῆς  
ἀγωνίας. Εἶχαν θυμηθῇ τὸν Ὀλλανδὸ, τὸν ὁποῖο περίμενε ὁ  
σκοτωμένος. Κύτταξαν τὸ μπουκάλι καί ξανακυττάχτηκαν!...  
Εἶχαν καταλάβει πειὰ!... Τὸ τζίν πού ἦτανε στὸ μπουκάλι, εἶχε  
μέσα κάποιον δηλητήριο. Θέλησαν κάτι νὰ εἰποῦν, νὰ μιλήσουν, μὰ  
δὲν μπόρεσαν... Ἡ γλώσσες τους ἦταν δεμένες...

Τότε κατάλαβαν ὅτι ὀριστικὰ καί ἀμετάκλητα, ἦσαν πειὰ κα-  
ταδικασμένοι. Ἀσφαλῶς τὸ τζίν πού εἶχε τὸ μπουκάλι ἦταν δη-  
λητηριασμένο. Ὁ Κινέζος τοκογλύφος ἤθελε νὰ δηλητηριάσῃ  
τὸν Ὀλλανδὸ καί νὰ τοῦ πάρῃ τὰ διαμάντια.

Σωριασμένοι στὰ καθίσματά τους, μετὰ ἕκφρασι τρομερῆς ἀ-  
γωνίας, παρακολουθοῦσαν ὁ ἕνας τοὺς μορφασμοὺς τοῦ  
ἄλλου, προσπαθώντας νὰ μαντέψῃ ὁ καθένας ἀπὸ τὴν  
ἕκφρασι τοῦ συντρόφου του, τ' ἀποτελέσματα πού εἶ-  
χε αὐτὸ τὸ δηλητήριο καί σ' αὐτὸν τὸν ἴδιο...

Σὲ μιά στιγμή ὁ Σάμ ἔκλεισε τὸ ἕνα του μάτι, καί  
τὸ ἄλλο ὀρθάνοιχτο τὸ κάρφωσε ἐπάνω στὸν σὺντρο-  
φὸ του.

"Ἦθελε μετὸ κίνημα αὐτὸ νὰ τοῦ πῆ πῶς ὄλ' αὐτὰ  
ἔγιναν γιατί δὲν εἶχαν κλείσει τὸ μάτι τοῦ σκοτω-  
μένου...

ΖΑΝ ΑΡΕΝ

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

ΖΗΛΑΔΙΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΗ ΚΕΦΑΛΗ

(ΑΝΔΡΟΥ)

(Ἐστάλη παρὰ τοῦ κ. ΓΕΩΡ. ΜΑΚΡΗ)

Πρόκειται γιὰ τὴν γνωστὴ πυκτὴ ἀπὸ χοιροκεφαλὴ, τὴν ὁ-  
ποία ὀνομάζουν ζηλαδιά ἀπὸ παραφθορὰν τῆς ἰταλοβενετικῆς  
λέξεως τζελατίνα ἢ τζελάτη.

Ἄφου μαδηθῇ καί καθαρισθῇ καλὰ ἡ κεφαλὴ καί ἀφροῦ σπά-  
σουν τὸ κρανίον καί θγάλουν τὸ μυαλό, θάζουν τὸ πετσί καί τὴν  
γδαρμένην κεφαλὴν μέσα σὲ μπόλικο νερὸ μερικὲς ὥρες γιὰ νὰ  
φύγουν ὅλα τὰ αἷματα. Τότε τὰ θράζουν ὅλα μαζί με νερὸ  
τόσο πού νὰ σκεπάζωνται μέσα στὴν κατσαρόλα, ρίχνοντας καί 2  
— 3 κρεμμύδια φέτες, ρίζες σέλινο, μαϊνδανό, 2—3 φύλλα δά-  
φνης καί ἀνάλογα σπυριά πιπέρι καί ἀλάτι. Τὸ μυαλὸ τὸ θά-  
ζουμε ἀπάνω - ἀπάνω, ὕστερα νὰ θράσῃ μόνο μισὴ ὥρα καί  
τὸ θάζουμε ὕστερα νὰ κρυώσῃ σὲ κρύο νερό. Ἄφου θράσῃ ἡ  
κεφαλὴ καί τὸ πετσί της, τὴν στραγγίζουμε, περνοῦμε τὸ ζου-  
μι ἀπὸ ψιλὸ τρυπητὸ καί τὸ θάζουμε νὰ θράσῃ ἀκόμα καί νὰ  
τραβήξῃ. Τοῦ ρίχνουμε δὲ ἀκόμη λίγο ἀλάτι ἂν χρειάζεται, ἐ-  
πίσης πιπέρι καί ἕνα φλυτζάνι ξύδι, καί ἀφου θράσῃ καί μείνῃ  
τὸ μισό, τὸ τραβοῦμε ἀπὸ τὴ φωτιά καί ἄμα κρυώσῃ ἡ κεφα-  
λή, ξεκοκκαλιζομε ὅλα τὰ ψαχνὰ της, γλῶσσα καί λειπά, τὰ  
κόβουμε μικρὰ κομμάτια κ. τὰ θάζουμε μέσα σὲ τσουκάλι ἢ  
θάζο πῆλινο. Ἄν θέλουμε καί μᾶς ἀρέσῃ, θάζου-  
με καί λίγο σκόρδο κομμένο ψιλὸ καθὼς καί με-  
ρικὲς ψιλὲς φέτες λεμόνι. Ὑπολογίζουμε δὲ τὸ ζου-  
μι νὰ εἶνε τόσο ὥστε νὰ σκεπαστοῦν ἴσα-ἴσα τὰ ψα-  
χνὰ, ἂν τυχόν δὲ εἶνε λιγώτερο τὸ ζουμι ἀνακα-  
τεύουμε σ' αὐτὸ ἕνα φλυτζάνι νερὸ προτοῦ τὸ ρί-  
ξουμε στὰ ψαχνὰ. Ἄφου θράσῃ ἕτσι νὰ κρυώσουν καί  
νὰ πῆξῃ ἡ ζηλαδιά. Τρώγεται κατόπιν μετὰ λαδολέ-  
μονο ἢ ξύδι. Μέσα στὴ σάλτσα αὐτὴ ρίχνουμε μαϊ-  
δανὸ ψιλὸ.

ΨΑΘΟΥΡΙΑ ΚΑΡΥΔΑΤΑ

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κ. ΣΜΑΡΩΣ ΓΙΑΡΗ)

Ἐμεῖς, στὸν τόπο μας, στὰ Ἀλάτσια, τὰ ἐκά-  
ναμε τὰ γλυκὰ αὐτὰ μετὰ φύλλο σπιτικό πού ζυμώ-  
σαμε στὸ σπίτι μετὰ ἀλεύρι καί νερὸ καί ὕστερα τὸ  
δουλεύσαμε μετὰ λάδι καλὸ καί γιὰ νὰ τὸ ἀνοιξομε  
φύλλο ψιλὸ τὸ πασπαλίσαμε μετὰ νισεστὲ καί τὸ ἀ-  
νοιγάμε ψιλὸ σάν χαρτί μετὰ τὸ μπαστουνόξυλο. Ἐ-  
δωπέρα ὁμως τὰ κάνουμε καί μετὰ φύλλο τοῦ μπα-  
κλαβὰ καί γίνονται πολὺ ὠραία.

Χονδροκόβουμε κάμποσα καρύδια ἢ τὰ κοπανίζουμε χονδρὰ  
στὸ γουδί. Τοὺς ἀνακατεύουμε ζάχαρι φιλιὴ καί κανέλλα καί  
τὰ ραντίζουμε μετὰ λίγο κονιάκ γιὰ νὰ λασπώσουν λιγάκι καί  
τυλίγονται εὐκολώτερα στὰ φύλλα. Ἀπλώνουμε στὸ τραπέζι  
2—3 φύλλα τοῦ μπακλαβὰ, θάζουμε ἀνάμεσα ἀρκετὰ καρύδια  
καί τότε τυλίγομε τὰ φύλλα, θάζοντας τὸ μπαστουνόξυλο ἀπὸ  
τὴν ἄκρη, ὅπως τὸν κεινὸ στὸ τσιγάρο, γιὰ νὰ τυλιχθῇ ὅλο  
τὸ φύλλο ἀπάνω του. Τότε τραβοῦμε τὸ μπαστουνοῦνι νὰ θγῆ καί  
κόβουμε τὸ σουτζουκι αὐτὸ κομμάτια ὡς τὸ μεγάλο μας δά-  
κτυλο καί τὰ θάζουμε σὲ καραβάνια ὄρθια, κοντά-κοντά νὰ στέ-  
κουν. Ὑπολογίζουμε νὰ εἶνε ἀρκετὰ, ὥστε νὰ γεμίξῃ ἡ καρα-  
βάνια ἢ τὸ ταψάκι. Τὰ ραντίζουμε τότε μετὰ βούτυρο καί τὰ  
ψήνουμε στὸν φούρνο καί κατόπιν τὰ περιχύνουμε σάν τὸν μπα-  
κλαβὰ μετὰ λίγο σιρόπι δεμένο.

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΤΟ ΚΕΡΑΜΙΔΙ

Ἄφου μουσκέψῃ ὁ μπακαλιάρος, ὅπως συνήθως καλὰ  
καί ξαρμυρίσῃ, διαλέγομε μερικὰ κομμάτια ψαχνὰ καί χωρὶς  
πυλλὰ κόκκαλα καί πέτσες καί τὰ θάζουμε ἀπάνω σ' ἕνα κε-  
ραμίδι ἀνάστροφο ἢ καί σὲ ψιλὸ τοῦθλο νὰ ψηθοῦν σὲ φούρνο  
ὡς μισὴ ὥρα. Ἄμα θγῆ δὲ ὁ μπακαλιάρος, ζεστός - ζε-  
στός, ὅπως εἶνε περιλούεται μέσα σὲ πιάτο θαθὺ μετὰ λα-  
δολέμονο καλὰ δουλεμένο καί ἀρκετὸ μαϊδανὸ ψιλὸ, μέ-  
σα καί μιά ιδέα ψιλὸ-ψιλὸ κρεμμίδι.

Δημήτριος Πορτάρης

Διὰ τὴν ἀντιγραφήν

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Κοινὸν ΣΤΑΜ. Σ... Μακεδονίαν. — Ἐπὶ τῇ εὐκαιρίᾳ τῆς περὶ-  
δείας σας προτρέψατε πάντα δυνάμενον νὰ μοῦ στείλουν τοπικὰ συν-  
ταγὰς.

N. T.

