

τε μιά μεγάλη εκδούλευσι. Βλέπω όμως ότι έχετε δυο θαυμάσια... πόδια κ' έτσι θα μπορέσω να τελειώσω το πορτραίτο της «Αφροδίτης» μου...

— Νά είσθε πιό σοβαρός, κύριε, απέναντί μου... και επιμένω να μου δώσετε εξηγήσεις γι' αυτή σας τή στάσι.

— Καλά, θα σας εξηγήσω λοιπόν τή στάσι μου αυτή. Το αρχικό μου σχέδιο όμως ήταν άλλο.

— Όλο αυτό το τέχνασμα, το έκανα για ν' αναγκασθώ ή κυρά Μπισάρ να με πετάξει έξω. Γιατί πρέπει να ξέρετε ότι τής χρεωστώ δυο μηνιάτικα και σαν φύγω απ' έδω κανονικά, είμαι υποχρεωμένος να τής τα πληρώσω, πράγμα που δεν μπορώ να το κάνω. Δεν έμενε λοιπόν άλλο, παρ' να την εξαναγκάσω να με διώξει και σκέφτηκα αυτό το τέχνασμα, που σας έκανα για να μη θγώ και ίσως... ζημιωμένους!... Φυσικά σεις θα κάνετε τα παράπονά σας στην κυρά-Μπισάρ κ' εκείνη θα μ' έδιωχνε. Το πρώτο όμως φιλι που σας έδωσα, μ' άρεσε πολύ, και γι' αυτό ρύφτηκα στην κάμαρά σου για να σας δώσω άλλο ένα!... Βέβαια, τώρα, αφού θα μείνω, είμαι αναγκασμένος να πληρώσω... αλλά αφού πρώτα πουλήσω την εικόνα μου, που μόνο χάρις σ' εσάς θ' αποτελειώσω...

— Όστε τώρα αλλάξατε γνώμη ; Δεν θέλετε πια να σας διώξει ή κυρά-Μπισάρ ;

— Βέβαια όχι! Πρέπει να ξέρης Ζινέττ, ότι τώρα που σ' εγνωρίσα καλά, μου είναι αδύνατον να φύγω... Άλήθεια, Ζινέττ, θα μου συγχωρήσης αυτό που σου έκανα ;

— Καλά... Καλά... Και αφού δεν θα φύγετε, πώς θα πληρώσετε ;

— Αυτό δεν το σκέφτηκα ακόμα έντελώς.

— Έπειτα από λιγότερη σιωπή, ή Ζινέττ του είπε με σοβαρό ύφος:

— Καλά, τότε θα σας βοηθήσω εγώ... Άλλά θα μου δώσετε τον λόγο σας ότι θα εργασθήτε στο μέλλον και δεν θα είσθε πια τεμπέλης. Άκούστε καλά τί σας λέγω...

— Σου το υπόσχομαι, Ζινέττ.

— Άλλωστε τώρα βλέπω καλά τί μου έλειπε. Τί μ' έκανε να μείνω άργός... Μου έλειπε ή έμπνευσις... και αυτή είσαι σύ... Μ' έκανες τώρα ν' αγαπήσω τή δουλειά, που έως τώρα δεν μπορούσα να τήν υποφέρω.

— Ναι, αλλά ή κυρά-Μπισάρ δεν μπορεί να περιμένη περισσότερο... Γι' αυτό θα σας δώσω εγώ χρήματα να τήν πληρώσετε κ' έπειτα σεις...

— Ά! Όχι, όχι!... Αυτό ποτέ! τή διέκοψε ό Φίλιππος με δυνατή φωνή.

— Μή φωνάζετε, κύριε Τυρέλ, κ' ακούστε με. Δεν θα σας δανείσω χρήματα, όπως νομίζατε, αλλά απλώς θα κάνουμε μιά ανταλλαγή. Θα με μάθετε να σχεδιάζω. Δεν τό βρίσκετε αυτό ωραίο ;

— Ο Φίλιππος κάτι ήθελε να πη. Ίσως και να διαμαρτυρηθώ... Μά ή Ζινέττ δεν τον άφησε να πη λέξι και ό Τυρέλ έμεινε με τό στόμα ανοιχτό...

— Έπειτα από 15 ήμέρες ό Φίλιππος και ή Ζινέττ παντρεύοντουσαν κ' έγιναν τό πιό ταιριαστό ζευγάρι. Όλοι οι γνωστοί τους έστειλαν δώρα στους νεονύμφους... Τρία απ' αυτά όμως ήσαν τα καλύτερα. Του γέρου κυρίου, που έμενε στο διπλάνο δωμάτιο τής Ζινέττ. Τής κυρά-Μπισάρ και του κ. Πατού, ό όποιος επιπροσθέτως παρήγγειλε στον Φίλιππο να του κάνει τό πορτραίτο του.

Κ' έτσι, σιγά-σιγά, ό Φίλιππος έγινε γνωστός, χάρις στον κ. Πατού, στον καλύτερο καλλιτεχνικό κόσμο. Και πρό παντός χάρις στην αγαπημένη του, τή μικρή Ζινέττ. Μέσα στην άγάπη τής είχε ξαναβρή τήν έμπνευσί του, που τήν είχε χάσει τόσον καιρό τώρα...

ΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΛΑΟΥ

ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ

Όταν έχης στον λαιμό σου κρεμασμένο πουγγί, μη φοβάσαι τήν κρεμάλα.

Ό φτωχός δεν πρέπει να θυμώνη.

Τό ξένο ψωμί έχει νοστιμάδα.

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

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΚΡΕΑΤΟΠΗΤΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ (ΕΠΤΑΝΗΣΟΥ)

Τό είδος αυτό τών φαγητών είνε σύνηθες εις όλα τα Έπτάνησα, περισσότερο όμως εις τήν Κεφαλληνίαν. Άλλά κ' εκεί πάλιν διαφέρουν ή κρεατόπηττες από χωριό σε χωριό. Μιά από τις πηττες αυτές τής περιοχής του Ληξουριού είνε και ή ακόλουθος, όπως τήν περιγράφει ή αποστείλασα κ. Φ. Δ.

Παίρνουμε, κατά προτίμησιν, κρέας άρνιοῦ ή πρόβειο, ψαχνό μέρος, έως μιά όκά, μισή όκά πατάτες καθαρισμένες και κομμένες μικρές, μισή όκά κρεμύδια κομμένα φέτες ψιλές, 60—70 δράμια τυρί άσπρο φέτα, λυωμένο ή τρίμματα, 3—4 αυγά, λίγο μαϊντανό, άνιθο, δύοσμο και ανάλογο άλατοπίπερο και μιά κουταλιά τής σουπας άλεύρι. Βράζουμε πρώτα τό κρέας κομμένο σε κομμάτια, όσο μισό λουκουμι έκαστον, να θράση με τα κρεμύδια και τόσο νερό που να σκεπάξη τό κρέας, προσθέτουμε άλατοπίπερο και λίγο βούτυρο εάν είνε τό κρέας παχύ, αν όμως είνε άπαχο, τότε βάζουμε πιό πολύ βούτυρο. Άμα πλησιάξη να θράση τό κρέας, ρίπτομεν και τις πατάτες και προσέχουμε να μη παράβρāsουν και λυώσουν. Πρέπει δε, αφού άποθράση τό κρέας να μείνη με αρκετή σάλτσα τό φαγητό και τό θγάζουμε από τή φωτιά. Τότε κτυπούμε τα αυγά εντός λεκάνης και τρίβουμε τό τυρί τρίμματα, όπως για όμελέτα, προσθέτουμε τό άλεύρι, αναλύοντες αυτό πρώτα με λίγο κρύο νερό, έπίσης τόν μαϊντανό, τόν άνιθο και τόν δύοσμο και αφού μισοκρυσώση τό φαγητό τα περιλούομεν στην κατσαρόλλα.



Εχουμε έτοιμάσει προηγουμένως φύλλο σπιτικό με άλεύρι, λίγο βούτυρο μέσα ή λάδι και 1—2 αυγά και όσο νερό σηκώση να γίνη ζύμη σφικτή. Άνοιγονται δύο φύλλα, ένα για κάτω του ταψιοῦ και άλλο για σκέπασμα. Και ψήνεται σε φούρνο, όπως όλα τα πζοτίσια και ή κρεατόπηττες.

— Σας παρακαλώ, εξηγήητε μου, άμέσως, του είπε ή Ζαννέτ καταθυμωμένη.

ΦΥΓΑΔΕΛΙΑ (ΦΟΥΓΚΑΤΕΛΙ)

Μολονότι ως και άλλοτε έτονίσαμεν, σκοπός επί του παρόντος τής στήλης αυτής είνε ή άπλη περισυλλογή τών διαφόρων τοπικών φαγητών, άτινα εις μέλλοντα χρόνον θα αποτελέσουν θέμα έρεύνης από τεχνικής και έθνολογικής άπόψεως, εν τούτοις παρεκβάσεις τινές, όπως και εις τό προηγούμενο τεύχος, είνε χρήσιμοι δια να κατανοηθή πληρέστερον ή αξία τής περισυλλογής ταύτης, δια τής όποιας θα διευκρινισθοῦν και έτυμολογικώς ακόμα, αι όνομασιαι διαφόρων φαγητών, εκ τών όποιων μερικαι έχουν υποστή τοιαύτας παραφθοράς, ώστε να άποτελοῦν πλέον πραγματικούς γρίφους.

Εις τήν σειράν τών παρεφθαρμένων όνομασιών είνε και ή άνωτέρω Φ υ γ α δ έ λ ι α και ούτως αναγράφεται και εις τους καταλόγους τών λαϊκών έστιατορίων. Η λέξις αυτή προέρχεται από τήν Ιταλικήν και σημαίνει άπλούστατα σ η κ ω τ ά κ ι α (φουγκατέλο λέγεται τό σηκώτι) και ούτως έφθασε τό φ ο υ γ κ α τ έ λ ι, όπερ σημαίνει σηκωτάκια κομμένα, να μετατραπή εις Φ υ γ α δ έ λ ι α! Τώρα εάν πρόκειται περι φαγητού Ιταλικής ή έλληνικής έπινοήσεως, τότο είνε ζήτημα έπίσης Ιστορικής αναψηλαφήσεως, ήτις ασφαλώς θα φέρη εις φως τήν έλληνικήν καταγωγήν του, όπως όλα τα παρασκευάσματα τής συνθετικής μαγειρικής, ή όποια είνε έξ όλοκλήρου προγονικόν μας δημιούργημα τών μεθομηρικών χρόνων, όποτε έτέθησαν αι βάσεις τής μαγειρικής τέχνης, όπως τήν έννοοῦμεν σήμερα και ουχι ή άπλη ψήσις τών τροφίμων απ' ευθείας επί τής πυράς, ως έγένετο τό μαγείρεμα τών φαγητών μέχρι τής έποχής εκείνης.

Τα Φουγκατέλι λοιπόν γίνονται από σηκωτάκια άρνιοῦ, κατά τρόπον που κάνομεν και τα σουβλάκια. Κόπτονται τα σηκωτάκια εις μικρά κομματάκια και άλατοπιπερώνονται αρκετά. Τους ρίχνουμε και λίγη ρήγανη και άνιθο. Περιτυλιγονται δε με μόλια άρνιοῦ γύρω, ώστε να πάρη δυο δίπλες ή μόλια. Δένεται τότε με σπάγγο, έδω κ' εκεί για να μη ξετυλιχθή στο ψήσιμο και ψήνεται στη σούβλα, όπως τό κοκορέτσι.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ