

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΝΕΙΡΑ ΚΑΙ ΠΟΘΟΙ ΤΩΝ «ΑΣΤΕΡΩΝ»

("Άρθρο του Γάλλου δημοσιογράφου Αντρέ Μωζέ.)

ΤΑ «Κινηματογραφικά Νέα» του Χόλλυγουντ δημοσίευσαν στο τελευταίο φύλλο τους μια ενδιαφέρουσα έρευνα για τη ζωή των διασημών καλλιτεχνών της όθόνης. Από αυτή δέ φαίνεται ότι όλοι οι «αστέρες» κι' όλες ή χαριτωμένες θεντέττες στο βάθος της καρδιάς τους κρύβουν μια μικρή απογοήτευσί. Το περίεργο όμως είναι ότι αυτή ή απογοήτευσί, που προέρχεται από μια ανικανοποίητη επιθυμία τους, έρχονται στιγμές που τους βασανίζει τόσο πολύ, ώστε κάνουν τρέλλες και πολλοί μάλιστα γελοιοποιούνται. Ποιές όμως είναι αυτές ή κρυφές επιθυμίες των «αστέρων» που δέν πραγματοποιήθηκαν; "Ω, είναι τόσο περίεργες και τόσο πολλές, που πρέπει να σας τις αναφέρουμε με τη σειρά τους.

Ίδου παραδείγματος χάριν ή Γκρέτα Γκάρμπο, που ενώ όλοι την ξέρετε για «μοιραία» γόησσα και γυναίκα που φέρνει δυστυχία, ωστόσο στην πραγματικότητα είναι μια άπλη και ρωμαντική νέα που αγαπάει τη μοναξιά, τους μακρινούς περιπάτους και την γοητευτική σιωπή του δάσους. Αυτή λοιπόν ή θεντέττα βασανίζεται από μια και μόνη επιθυμία της. Θέλει να γίνη... καλογρηά! Σας φαίνεται ίσως τρομαχτικό και άπίθανο! Και όμως δέν δίστασε να μου το βεβαιώση ή ίδια.

— Τόν καιρό, μου είπε, που ήμουν μιά μικρή μανικουρίστα της Στοκχόλμης, υπέφερα τόσο πολύ από τη δυστυχία και τη φτώχεια, που το χαμόγελο είχε μαραθή στα χείλη μου. "Ε-βλεπα τις άλλες γυναίκες εύθυμες, δρασερές και ντυμένες με κομψές τουαλέτες κ' ή καρδιά μου σφίγγονταν από τη ζήλεια κι' έκλαιγα από το κακό μου που δέν θα μπορούσα ποτέ να τους μοιάσω... Από αυτές μια μου είχε κινήσει περισσότερο το φθόνο. Ήταν πολύ ώμορφη, πολύ κομψή και πολύ πλούσια. Έρχόταν και της περιποιόμουν τα νύχια. Ήταν δέ τόσο καταδεχτική, ώστε συζητούσε μαζί μου για τους έρωτές της, τις διασκεδάσεις της, τις παραξενιές της. "Εκείνο που μου είχε κάνει κατάπληξι ήταν ότι αυτή ή γυναίκα δέν ώνειρευόταν ποτέ: «Τά δ-νειρα, μου έλεγε, καταστρέφουν τη ζωή μιας γυναίκας που θέλει να γίνη κάτι. "Η γυναίκες για να κατακτήσουν τον κόσμο πρέπει να μην έχουν καρδιά. Να μεταχειρίζονται τά πάντα για να φτάσουν στο σκοπό τους». Κι' εγώ τη θαύμαζα και ζήλευα την ώμορφιά της και τά πλούτη της. Ξαφνικά μια μέρα έμαθα ότι πέθανε. Είχε γλυστρήσει στο δρόμο κ' είχε κτύπησει το κεφάλι της. Ναι, είχε πεθάνει μ' έναν περίεργο και κωμικό τρόπο, αυτή ή μεγάλη καλλονή που βασάνιζε όλους τους άνδρες! Την είδα να την οδηγούν στην τελευταία κατοικία της με θαρύτιμα στεφάνια και σπάνια λουλούδια. Την είδα όμως κι' όταν μετά από δυό χρόνια την ξέθαβαν για να την τοποθετήσουν σ' ένα έβένινο κουτί. Ήταν μια νεκροκεφαλή και μερικά κιτρινασμένα κόκκαλα, που καθώς τά μάζευαν οι νεκροθάφτες, βγάζαν έναν άπαισιο ζηρόν ήχο!...

"Εκλεισα τά μάτια μου για να μη βλέπω αυτό το θέαμα, γύρισα στο φτωχό δωμάτιό μου κι' άρχισα να κλαίω. Μέσα μου όλα είχαν σωριασθή σέ έρείπια. Αυτός λοιπόν ήταν ο άνθρωπος; "Ετσι καταντούν κ' ή πιο γοητευτικές ώμορφιές; Κ' ή απογοήτευσίς μου μ' έκανε να ποθήσω ν' άπαρνηθώ τον κόσμο και να πάω να κλειστώ σ' ένα μοναστήρι. Μά τότε ακριβώς με ανέκαλυψε ο Μάουριτς Στύλλερ και με παρέσυρε στην θριαμβευτική κινηματογραφική καριέρα μου. "Ωστόσο έρχονται στιγμές που μετανοώ που δέν πραγματοποίησα την παληά εκείνη απόφασί μου, να γίνω μοναχή. Θα είχα την ήσυχία της καρδιάς μου και δέν θα βασανιζόμουν άπ' όλα αυτά τά μαρτύρια που έχουν δημιουργήσει

στη ζωή μου οι διαφημιστάι μου, οι σκηνοθέτες μου κι' αυτοί ακόμη οι θαυμαστάι του «αστέρος των αστέρων». Ναι, ήθελα να γίνω καλογρηά. Και, μά την αλήθεια, ελπίζω ότι μια μέρα θα τό κατορθώσω...

Αυτή φυσικά ή τρομαχτική δήλωσις της Γκρέτας Γκάρμπο δέν θέλει σχόλια. Πολλοί μάλιστα ύποστηρίζουν ότι ή πασίγνωστη θεντέττα είναι πειά μισότρελλη κ' ή κούρασι κ' ή απογοητεύσεις της ζωής της έχουν τσακίσει άθεράπευτα τά νεύρα. Μά κανείς δέν μπορεί να ξέρη τί ακριβώς συμβαίνει. Πάντως τό γεγονός είναι ότι μια μέρα θα βρεθούμε στο θλιβερό καθήκον να σας πληροφορήσουμε ότι ή Γκρέτα Γκάρμπο έγινε καλόγρηα κι' ότι δέν θα την άπολαύσετε πειά στην όθόνη!

Μά πιο παράξενη κι' από αυτήν την έμμονο ιδέα της Γκρέτα Γκάρμπο είναι ή έξης ανικανοποίητη επιθυμία του «βασιλέως του γέλωτος»: "Ο Τσάρλυ Τσάπλιν θέλει να παίξη τό ρόλο του Ναπολέοντος! Κι' αυτή ή επιθυμία του τον βασανίζει χρόνια και χρόνια τώρα στη ζωή του από τον καιρό που διάβασε την ιστορία του θρυλικού Κορσικανού. Καθώς δέ πληροφορήθηκα, στην ιδιωτική ζωή του ο Σαρλώ

είνε ένας Ναπολέων. Έχει την ίδια αυστηρότητα και την ίδια άκατάβλητο επιθυμία για τη μελέτη. Τά περισσότερα θράδια ξεμερώνεται στο γραφείο του, κι' όπως ο Ναπολέων, είναι μανιώδης παίκτης στο σκάκι. Καβαλλάει ακόμη ήμερα άλογα, γιατί δέν είναι καθόλου καλός ίππεύς, και είναι πάντα εύγενής, αλλά και επιθετικός στις γυναίκες, έτσι ακριβώς σαν τον ένδοξο Γάλλο αυτοκράτορα. Μά τό πιο περίεργο είναι ότι λατρεύοντας και μελετώντας την ιστορία του Ναπολέοντος, ο Τσάρλυ Τσάπλιν μπήκε τελείως στο ρόλο του! Μιλάει όπως μιλούσε ο Ναπολέων, περπατάει όπως περπατούσε ο αυτοκράτωρ κι' όταν είναι θυμωμένος ή σκέφτεται χώνει τό χέρι του στο στήθος του! "Οποιοι τον ιδή κάτι τέτοιες στιγμές, νομίζει ότι είναι ο ίδιος ο άτίθασσος Κορσικανός!

"Ο Σαρλώ λοιπόν έχει, όπως σας είπαμε, τη μανία να παίξη τό ρόλο του Ναπολέοντος σ' ένα σοβαρό και μεγάλο θέατρο του Μπροντγουάι. Έχει φτιάξει μάλιστα ο ίδιος μια μετάφρασι του όμωνύμου έργου, τό όποιο και... έχει συμπληρώσει σύμφωνα με τις μελέτες του. "Ετσι πολύ γρήγορα θα τον δούμε και μεγάλο δραματικό ήθοποιό, άφου ο Σαρλώ δηλώ-

νει ότι πλησιάζει ή στιγμή που επιτέλους θα πραγματοποιήση τη μοναδική επιθυμία της ζωής του, να γίνη... Ναπολέων. Σ' ένα χορό μάλιστα έκανε την εμφάνισί του ντυμένος Ναπολέων και προκάλεσε τά ένθουσιώδη χειροκροτήματα των φίλων του για την καταπληκτική του όμοιότητα και επιτυχία.

"Η Νόρμα Σήρερ όταν την ρώτησα τί θα ήθελε να ήταν ή αν έχη κάποιο όνειρο να πραγματοποιήση, μου χαμογέλασε και μου δήλωσε:

— "Όταν ή ώμορφιά μου μαραθή και πάψουν πειά να με θαυμάζουν οι φίλοι μου, τότε θα άποσυρθώ από τον κινηματογράφο, θα πάω στη Νέα Υόρκη και θ' άνοιξω ένα μεγάλο άτελιέ μόδας. "Η ραπτική ήταν ή μόνη δουλεια που εύχαριστούσε την καρδιά μου. "Όλοι τους άλλωστε λένε ότι έχω τό ταλέντο μιας μεγάλης modistos. Και μά την αλήθεια, ελπίζω ότι θα κάνω θαύματα. Γιατί, για να είμαι ειλικρινής, εγώ ποτέ δέν ήθελα να παίξω στον κινηματογράφο. "Άλλοι μου... γύρισαν τό μυαλό, ανέκαλυσαν τό ταλέντο μου και μ' ανάγκασαν να ύποστώ τά μαρτύρια των στυντιο. Έγώ είχα ένα μοναδικό όνειρο από τά παιδικά μου



Μία επιτυχεστάτη γελοιογραφία του Ουάλλας Μπήρυ.

χρόνια: να γίνω μοδίστα. Κι' όλοι άλλωστε οί δικοί μου όταν με βλέπαν να καταπιάνουμε με βελόνες και κουρέλια, γι' αυτή τη δουλειά με προώριζαν. "Επειτα μ' άρесе τόσο πολύ να χαϊδεύω τὰ μεταξωτά, να τὰ πιάνω στα χέρια μου, να τὰ κόβω, ώστε μόνο αν γίνω μοδίστα θά πω ότι είμαι ευχαριστημένη από τη ζωή μου...
* * *

Και τώρα άκουστε κάτι εκπληκτικό: 'Ο Κλάρκ Γκέιμπλ έχει ένα μοναδικό πόθο: να γίνη σιδηροδρομικός!

— Καθώς θά ξέρετε, μου είπε, πριν να γίνω κινηματογραφικός «άστέρας» δούλευα σκληρά ως τροχοπεδητής στις γραμμές της Φλωρίδος. Η εργασία ήταν μαρτυρική και σκληρή και παραμόρφωνε τὰ χέρια μου, μα αυτό δέν ήταν λόγος να μη τήν αγαπήσω. Κάθε νύχτα δέ όταν ξάπλωνα ανάσκελα μέσα στα άδεια φορτηγά βαγόνια και κάπνιζα τήν πίπα μου κυττάζοντας τόν ουρανό, ώνειρευόμουν ότι θά έρχόταν μια μέρα που θά ώδηγούσα τὸ τραίνο από τη Φλωρίδα στη Νέα 'Υόρκη και θά έμπαινα θριαμβευτικά στον κατάφωτο σταθμό. Μά ή τύχη θέλησε να έχω άλλη σταδιοδρομία. Θά πήτε ότι πρέπει να είμαι ευχαριστημένος. "Ε, όχι. Δέν είμαι καθόλου. Γιατί τήν ευχαρίστησι τής αναπαύσεως στ' άδεια βαγόνια του σταθμού ποτέ δέν τήν δοκίμασα πειά στη ζωή μου όσο κι' αν έγινε ένδοξος και πλούσιος. 'Ωστόσο έλπίζω ότι μια μέρα θά καταφέρω να γίνω οδηγός άμαξοστοιχίας και τότε θά ίδητε πόσο άξιζει πραγματικά ένας Κλάρκ Γκέιμπλ!
* * *

Μα όπως σάς αναφέραμε, όλοι οί «άστέρες» σκέπτονται όταν εγκαταλείψουν τόν κινηματογράφο να κάνουν κάτι που δέν πρόλαβαν να κάμουν στην άλλη τους ζωή. Και μόνο ο "Εντου Κάντορ δέν θά πάψη να τραγουδάει και να παίξει κωμικούς ρόλους, γιατί άπλούστατα, δέν θά ήθελε να πραγματοποιήσει πειά τήν έμμονο ιδέα του...

— Τόν καιρό που μου πρότειναν να παίξω στον κινηματογράφο, μου δηλώσε, είχα κυριευθή από τήν ιδέα ν' αυτοκτονήσω γιατί πεινούσα και ήμουν άδέκαρος... Καταλαβαίνετε λοιπόν τώρα γιατί δέν θέλω να φύγω από τὰ στούντιο. Γιατί αγαπήσα τη ζωή, κ' είναι χίλιες φορές προτιμότερο να πεθαίνης στα ψέματα, παρά με μια άληθινή σφαίρα περιστρόφου στην καρδιά!
* * *

Θέλετε τώρα να μάθετε και τὸ όνειρο του Ουάλλας Μπήρυ;

— "Όταν πάψω να παίζω στον κινηματογράφο, μου είπε, θά γυρίσω στη φύσι. Θά γίνω αγρότης και θά ζώ τρισευτυχισμένα.



ΑΝΤΡΕ ΜΩΖΕ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΛΛΟ ΚΟΣΜΟ

ΟΙ ΜΑΥΡΟΙ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Η τελευταία μανία τών Παριζιάνων με τούς μαύρους δέν φαίνεται τόσο νέα όσο νομίζετε. 'Ανέκαθεν οί μαύροι ήσαν πολύ συμπαθητικοί στους Γάλλους. Και στον 18ον αιώνα ακόμα βρίσκουμε σε πολλές κυρίες τής άριστοκρατικής τάξεως τη μανία να διατηρούν στα σπίτια των και ένα μικρό Νέγρο, όπως π. χ. διατηρούσαν και έναν πιθηκο ή ένα γατάκι πολυτελείας. 'Ο μικρός όμως αυτός Νέγρος σιγά-σιγά μεγάλωνε και γινότανε κι' αυτός άντρας χωρίς έννοείται μ' αυτό να χάση τήν αγάπη τής κυρίας του. "Ενα τέτοιο Νέγρο είχε στο σπίτι της και ή περίφημη Πομπαδούρ. Τόν είχε πάρει από μικρό, τόν έμεγάλωσε με άληθινή... στοργή και τόν αγαπούσε σαν παιδί της. Τήν εποχή μάλιστα τής 'Επαναστάσεως, ο Νέγρος αυτός ήταν είκοσι ένός έτους και έτέθη από τούς πρώτους επί κεφαλής τών 'Ιακωβίνων, σύμφωνα δέ με ένα άρθρο που έγραψε ο 'Ιούλιος Κλαρεττί στην «'Ιλλουστρασιόν» του 1866 ο Ζαμόρ — έτσι ώνομάζετο ο περίφημος αυτός Νέγρος τής Πομπαδούρ — έπαιξε σπουδαίο ρόλο στη Γαλλική 'Επανάστασι.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ Κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

(ΑΙ κάτωθι συνταγαί έστάλησαν παρά τής Κας ΚΑΤΙΝΑΣ ΓΚΙΑΚΑ, εκ Θεσσαλονίκης)

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΠΗΤΤΑ

Καθαρίζονται 8 — 10 μελιτζάνες και μισή δκά κρεμμύδια ξερά. Κόβονται από τη μηχανή του κιμά όλα μαζί εκτός από 2—3 κρεμμύδια, που τὰ κόβουμε με μαχαίρι ψιλὰ και τὰ ξανθίζουμε στην κατσαρόλα με θούτυρο ή λάδι. "Αμα ξανθίση τὸ κρεμμύδι ρίπτομεν τις μελιτζάνες και τὰ κρομμύδια να καθουρδισθουν αρκετά, όπως ο κιμάς του κρέατος. Τὰ βγάζουμε από τη φωτιά κατόπιν και προσθέτουμε άλατοπίπερο, λίγη κανέλλα, λίγη ψιλή ζάχαρι, επίσης δέ μια χούφτα τυρί τριμμένο και 4—5 αυγά. Τη γέμισι αυτή βάζουμε άπάνω σε μια στρώσι φύλλων μπακλαβά, όπως γίνεται για τὸ γαλατομπούρεκο και απ' επάνω άλλη μια στρώσι φύλλων, όχι τόσα πολλά όμως όπως στο γαλατομπούρεκο. Χαράζετε τότε με τὸ μαχαίρι σε μπακλαβωτά κομμάτια και τήν ψήνετε στο φούρνο. 'Αντι φύλλων μπακλαβά μπορείτε να βάλετε και φύλλο σπιτικό.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΚΕΦΤΕΔΕΣ)

Βράζονται 8 — 10 μελιτζάνες άκαθάριστες δλόκληρες — αν είνε πολύ μεγάλες κόβονται στη μέση — και άφου στραγγίσουν και μισοκρυσώσουν τις ξεφλουδίζετε και τις κοπανίζετε ψιλὰ. Νά είνε όμως στραγγισμένες καλά διά να μη γίνη πολύ μαλακή ή μάζα και ύστερα λυώνει στο τηγάνισμα. Τόν πολτό αυτόν τόν βάζετε σε λεκάνη πήλινη και ρίχνετε 2 — 3 κουταλιές θούτυρο λυωμένο, μισή χούφτα τυρί, μια χούφτα ψωμί ψίχα τριμμένο σαν τυρί, τρία αυγά, 3 κουταλιές τής σούπας άλεύρι και μαϊντανό ψιλό. 'Ανακατεύονται όλα αυτά όπως στους κεφτέδες, πλάθονται κουταλιές-κουταλιές άπάνω σε άλεύρι και τηγανίζονται με καυτό λάδι ή θούτυρο. Δοκιμάζετε πρώτα έναν κεφτέ στο τηγάνι και αν τυχόν σκορπά στο τηγάνισμα, τότε ανακατέψετε ακόμα δύο κουταλιές άλεύρι και μισή χούφτα ψωμί τριμμένο.

ΓΙΑΛΑΝΤΖΗ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Προετοιμάζονται τὰ ανάλογα υλικά: Μισή δκά κρεμμύδια ξερά, κομμένα ψιλὰ, ένα-δυό μάτσα φρέσκα κρεμμυδάκια μαζί με τὰ πράσινα φύλλα τους τὰ τρυφερά, ένα μάτσο άνιθο, μισό μάτσο δυόσμο, έναμισο φλυτζάνι λάδι, 2 λεμόνια και ανάλογα κληματόφυλλα ζεματισμένα.

Ξανθίζετε πρώτα λίγο τὸ ξερό κρεμμύδι με τὸ λάδι και ρίχνετε άμέσως τὰ πράσινα χορταρικά ψιλοκομμένα, δηλαδή φύλλα κρεμμυδιών και δυόσμο και τὰ φέρνετε μερικές βόλτες ώσπου να μαραθούν καλά και τότε ρίχνετε τὸ ρύζι, τὸ όποιο έχετε βάλει από πριν στο νερό να μουσκέψη. Προσθέτετε άλατοπίπερο και τὸ ζουμί ένός λεμονιού και με τήν γέμισι αυτήν ώμη όπως είνε τυλίγετε τούς ντολμάδες με τὰ ζεματισμένα φύλλα και τούς άραδιάζετε σε κατσαρόλα που τήν έχετε στρωμένη από κάτω με μια σειρά φύλλων, τὰ πιό μεστά και πιό χοντρά που δέν κάνουν για ντολμάδες. Κατόπιν τούς καπακιάζομεν απ' επάνω με ένα πιάτο και ρίπτομεν νερό, ώστε να είνε μισοσκεπασμένο τὸ πιάτο. Προσθέτομεν επίσης ένα φλυτζάνι λάδι, λίγο άλατοπίπερο ακόμη και αφήνουμε να σιγοβράσουν μια ώρα και πλέον, ώστε να άπορροφήσουν όλο τὸ νερό και μείνουν με τὸ λάδι τους. Τότε βγάζουμε τὸ πιάτο και στίβουμε ένα λεμόνι και άμα μισοκρυσώσουν τούς βγάζουμε στην πιατέλλα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ