

στόμα. 'Ο Μαραθιάς, πού θυγήκε άπό τὸν τάφο του, τῆς ἔφερε καὶ δλους τοὺς δικούς της, ποὺ εἶχε χαμένους. Θυμήθηκε δλους τοὺς θανάτους καὶ τὰ δυστυχήματα, τὶς πίκρες, τὰ σεκλέτια καὶ μοιρολογοῦσε, τραγούδια τοῦ θανάτου μαῦρα, φαρμακοποτισμένα.

— Δὲν θᾶχα τὴ μανούλα μου κι' ἔγω νὰ μὲ νυφοστολίσῃ; εἴπεν ἡ Δροσούλα μὲ παράπονο.

— Μυαλὸν νὰ θάλης, δρφανό. Τὸν ἄντρα σου καὶ τὸ σπίτι σου πειὰ νὰ κυττάξῃς. Νὰ πᾶς στὴν ἐκκλησία ν' ἀνάψης ἔνα κερί γιὰ τὴν ψυχὴ τοῦ πατερούλη σου καὶ γιὰ τῆς μάνας σου τὴν ψυχὴ ἔνα κερί ἀκόμα... Νὰ πάρης τὴ συχώρεσι πρὶν πᾶς στὸ δικό σου σπίτι... Καὶ τὶς ψυχούλες τους μὴ λησμονᾶς ποτέ... Θέλουν σὰν τοὺς ζωντανούς κι' αὐτοὶ πότε πότε τὸ σιτάρι τους καὶ πότε τὸ τρισάγιο...

Κι' ἄρχισε νὰ λέη μοιρολογῶντας σιγαλά, μὲ δάκρυα ποὺ πέφταν σὰν διαμάντια στὰ χρυσᾶ μαλλιά τῆς Δροσούλας:

— Ποῦ εἶνε νὰ σὲ ίδοιν καὶ νὰ σὲ καμαρώσουν, μαύρη νύφη... Ραϊζετ' ἡ καρδιά μ', ραϊζεται...

Τώρα καὶ τὴ Δροσούλα τὴν ἔπιασε τὸ παράπονο τὸ μεγάλο. 'Εσφίχτηκε νὰ μὴν ἀκουστῇ, μὰ οἱ λυγμοὶ τῆς φύγαν.

— Σώπα, Δροσούλα, μὴν κλαῖς. Σώπα, κυράμ' δὲν κάνει... Δὲν φταῖς, κακόμοιρο ἔσυ, φταίω ἔγω, ποὺ ἄρχισα τὶς κλάψες... Μὰ τὶ νὰ σοῦ κάνω; Δὲν θαστάει ἡ μαύρη ἡ καρδιά. Τοὺς θυμήθηκα δλους τοὺς ἄχαρους, ποὺ πᾶνε καὶ πειὰ δὲν θὰ γυρίσουν. "Ολους ἔκει μᾶς καρτεροῦν..." Αὐτοὶ στοῦ θάθου καὶ μεῖς στοῦ ψήλου. "Ελα, σώπα τώρα, ἀσε τὶς κακοσημαδιές καὶ θὲ νάρθη δ Στάσος..."

— Ποιός Στάσος; ρώτησε ἡ Δροσούλα καὶ τινάχτηκε σὰν νὰ τὴν δάγκασε φεῖδι.

— Νὰ, ὁ γαμπρός δ Στάσος.

— Ποιός Στάσος; ξαναεἶπεν ἡ μικρή, σὰν νὰ μὴν ἥθελε νὰ πιστέψῃ δι τὸ ἀκουσε.

— 'Ο Στάσος, δ Καντήλας, ποὺ θὰ τὸν πάρης ἄντρα σου...

'Η Δροσούλα πάγωσε κι' ἀπόμεινε μὲ ἀνοιχτὸ τὸ στόμα.

— "Ε, χέ!... τὶ ἔπαθες; τῆς εἶπεν ἡ κυρά Συναμική, καθαρίζοντας μ' ἔνα χαρτὶ τὸ χτένι.

— Τὸ Στάσο, τὸ μεθύστακα, νὰ πάρω ἔγω; Αὐτὸν τὸν «τριγώνη», τὸ μπεκροκάντα, ποὺ σκότωσε τὴ μάνα του;

•Έκερωσε σὰν λείψανο καὶ καθώς στεκόταν ἔτσι δρθή, τὸ στῆθός της πετάγονταν γοργά, ἀπὸ τὴν ταραχὴ κι' ἀπὸ τὸ καρδιοχτύπι.

Μόλις ἔμαθεν ἡ Ρουφουλίνα δὶ τὴ Δροσούλα ἀρνιέται τὸ γαμπρό, ἔγιν' ἔξω φρενῶν ἀπὸ τὸ κακό της.

— "Εχεις καὶ μοῦτρα νὰ μιλᾶς; Σὲ πιάνω καὶ σὲ πιάνει θέρμη, κακομοῖρα μου!..."

— "Ενα μάγκα, ἔνα μπεκρούλιακα, ποὺ δὲν «ρουμπώνει» ἀπὸ κρασί; Τὶ νὰ τὸν κάνω; ψιθύρισε δειλά καὶ μὲ φωνὴ ποὺ κοβόταν ἀπὸ ἀγανάκτησι τὴ Δροσούλα. Τέτοιον ἄντρα δὲν τὸν θέλω... Ποτὲ μὴ σώσω καὶ παντρευτῶ!..."

•Η κυρά της τὴν ἄκουγε κ' ἡ φλέβες της ἔφούσκωναν ἀπὸ θυμὸν καὶ τὰ μάτια της θυάζανε σπίθες, ἀλλὰ συγκρατήθηκε γιατὶ ντράπηκε τοὺς ξένους.

— Εἰδες ἔκει τὸ ξόανο; Τὶ θέλει; Κανένα Ρήγα ἡ κανένα πρίντσιπα;... "Ενα καλὸ παιδί καὶ δουλευτάρικο τῆς δίνουμε καὶ μᾶς κάνει καὶ νάζια... Μήπως δὲν ἔχει καὶ τὸ «ἔχει του» νὰ πῆς;..."

— Μιὰ σάπια βάρκα!... τὴν διέκοψε ἡ Δροσούλα, ποὺ ἡ ἀπελπισία καὶ ἡ ἀτιμωρησία τὴν ἀποθράσυναν.

Καθότανε ζαρωμένη σὰν δαρμένη γάτα. Γυάλιζαν ἀπὸ τὸ λάδι τὰ μαλλιά της καὶ φόραγε κάτι φορέματα ἀπὸ πρόστυχη «διάνα» τριανταφυλλιά καὶ ἔνα κόκκινο φίόγκο στὸ κεφάλι, δρθόν, μεγάλον, ποὺ ἔκουνιόταν καὶ ἔμοιαζε σὰν λειρί κόκορα. Εἶχε μιὰ στάσι ποὺ ἔφερνε γέλια καὶ συμπάθεια μαζύ καὶ σιγομασούσε λέξεις καὶ φράσεις διαρκῶς:

— "Οχι, δὲν θὰ τὸν πάρω... Δὲν παντρεύομαι... Καλύτερα νὰ μπῶ στὴ μαύρη γῆς!..."

(Ακολουθεῖ)

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

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΣΤΗ ΧΟΒΟΛΗ

"Ενας ἀπὸ τοὺς ἐκλεκτοὺς τρόπους γιὰ νὰ μαγειρευθῆ τὸ μπαρμπούνι καὶ νὰ διατηρήσῃ ὅλο τὸ ἄρωμά του μαζὺ μὲ τὴν ιδιάζουσαν γεύση του, εἶνε καὶ δ ἔξῆς τὸν ὅποιον μεταχειρίζονται εἰς τὰ παράλια μέρη, διότι κατὰ κανόνα πρέπει νὰ εἶνε φρεσκότατα τὰ μπαρμπούνια, μόλις θγοῦν ἀπὸ τὴ θάλασσα, πρᾶγμα ποὺ μόνον στὶς ἀκρογιαλιές ἡμιπορεῖ νὰ συμβῇ.

Καὶ να τωρα ὁ τρόπος τοῦ ψησίματος:

Διαλέγουν μεγάλα μπαρμπούνια, τὰ ὅποια ἀφήνουν δπως ἔχουν, χωρὶς νὰ ξυσθοῦν δηλαδή, οὔτε τὰ ἐντόσθια, οὔτε καὶ τὰ σπάραχνα νὰ ἀφαιρεθοῦν. Μόνον ἀνοίγονται τὸ μέρος ποὺ εἶνε τὰ σπάραχνα τὰ ἀλατίζομεν δλίγο.

•Ἐν τῷ μεταξὺ ἔχομε ἔτοιμάσει μιὰ ζύμη ἀπὸ ἀλεύρι φθηνὸν καὶ νερὸν, σφιχτὴ δπως τοῦ ψωμιοῦ. Ανοίγουμε κομμάτια ζύμης σὲ φύλλο χοντρὸ καὶ τυλίγουμε κάθε μπαρμπούνι, δπως σχεδὸν τὰ σκαλτσούνια. Προηγουμένως ἔχουμε ἀνάψει φωτιὰ μὲ ξυλοκάρθουνα ὥστε νὰ χωνέψῃ καλὰ καὶ γίνη χόσολη, στὴν ὅποια ρίχνουμε καὶ ἀλλη στάχη διὰ νὰ εἶνε ἀρκετὴ καὶ χωθοῦν τὰ μπαρμπούνια μέσα. Ή χόσολη δὲ αὐτὴ μπορεῖ νὰ γίνη μέσα καὶ σὲ μαγκάλι ἡ ἐπάνω σὲ μιὰ μεγάλη πλάκα.

Τέλος χώνονται μέσα στὴ χόσολη προσεκτικὰ τὰ μπαρμπούνια καὶ ἀφήνονται νὰ ψηθοῦν ἔως τρία τέταρτα ὃν εἶνε μετρίου μεγέθους, ὃν δὲ εἶνε πολὺ μεγάλα — δηλαδή, 60—70 δράμια τὸ καθένα — τότε χρεάζεται σχεδὸν μιὰ ώρα. Πρέπει δὲ νὰ ἔχωμεν τότε καὶ λίγη φωτιὰ ἀκόμα χωνεύην τὴν ὅποια ρίχνουμε ἀπ' ἐπάνω στὴ χόσολη ποὺ εἶνε χωμένα τὰ μπαρμπούνια, γιὰ νὰ μὴ διακοπῇ τὸ ψήσιμό τους.

Τέλος ἀφοῦ ψηθοῦν, ἀποσύρονται προσεκτικὰ ἔνα - ἔνα καὶ ἀνοίγεται ἡ ζύμη, ἐπὶ τῆς ὅποιας ἔχουν κολλήσει ὅλα τὰ λέπια καὶ μένει τὸ ψάρι καθαρό. Τὴν ζύμη αὐτὴ φυσικά, τὴν ἀπορρίπτομεν.

•Αραδιάζονται τὰ ψάρια σὲ πιατέλα καὶ τὰ περιγύνουμε μὲ μιὰ σάλτσα λαδολέμονο μὲ μαϊντανό ψιλό.

Τὸ ψήσιμό τους ἥμπορεῖ νὰ γίνη καὶ σὲ φούρνο, ἀραδιάζοντας αὐτὰ σὲ λαδωμένο ταψὶ γιὰ νὰ μὴν κολλήσῃ ἡ ζύμη. Στὸ φούρνο δὲ ὑπολογίζουμε λιγώτερη ώρα γιὰ νὰ ψηθοῦν. Γιὰ ζύμη ἐπίσης ἥμπορεῖ νὰ χρησιμοποιηθῇ ζυμάρι φωμιοῦ ἄψητου, ἐὰν ἥμπορη κανεὶς νὰ προμηθευθῇ ἀπὸ γειτονικὸν φούρνο.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ΤΑ ΠΑΡΑΞΕΝΑ

ΜΙΑ ΠΕΡΙΕΡΓΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

•Η Σάρα Γκράδυ, ἀποθανοῦσα πρὸ τίνος στὸ Λονδίνο εἰς ηλικία 84 ἔτῶν, ἐκληροδότησε δλόκληρη σχεδὸν τὴν περιουσία της, ἀνερχομένη σὲ 600 χιλιάδες λίρες, εἰς τὰ ζώα, ποὺ τὰ ἐλάτρευε σὲ ὅλη τὴν ζωή. Αφῆκε 50.000 λίρες στὸ νοσοκομεῖο τῶν ζώων καὶ 10.000 στὴν 'Εταιρία πρὸς προστασία τῶν ζώων. Τὸ μεγαλύτερο δμως ποσὸν τῆς κληρονομίας της κατετέθη σὲ μιὰ Τράπεζα διὰ νὰ ἀποτελέσῃ κεφάλαιον διὰ τὴν ίδρυσιν 'Εταιρίας ἐναντίον τῶν σπόρων, τὰ ὅποια θλάπτουν τὰ ζώα.

•Ασφαλῶς οἱ συγγενεῖς τῆς μεταστάσης ιὰ εἶχαν μικροτέραν ἀξίαν ἀπὸ τὰ... ζῶα!

