

πού έσκόπευε νά του άρπάξη τή θέσι στό Πανεπιστήμιο.

Κατ' αυτό τόν τρόπο, άρχισε τó ξετίναγμα όλων τών καθηγητών από «είδικούς», ό Τύπος εύρέθηκε όμόφωνος μέ τήν γενικήν γραμμήν τής έκκαθάρισεως, έξύπνησε ή κοινωνία και ό «άγρυπνος' λαός» και άρχισε νά ενδιαφέρεται γι' αυτήν και νά συζητή γιά τά έκκαθαριστέα πρόσωπα...

Μόνον ό Σύνδεσμος έφησούχαζεν.

Οί αξιωματικοί του Συμβουλίου του Στρατιωτικού Συνδέσμου έμαθαν τήν είδησι από τics... έφημερίδες και δέν μπορούσαν νά έννοήσουν πώς συνεζήτησαν κάτι που δέν συνεζήτησαν και μάλιστα χωρίς νά συζητήσουν άποφασίσαν έπ' αυτού!...

Βρήκαν όμως τήν έξης έξήγησι, ή όποία ήταν λογική και άληθινή, όσο παράξενη κι' άν φαίνεται. Έπειδή δέν παρειαρίσκοντο όλα τά μέλη του Συμβουλίου τακτικά στις συνεδριάσεις, αλλά λείπαν τή μιá ήμέρα μερικοί και μερικοί τήν άλλη, υπέθεσαν ότι θ' άπασχοληθήκαν με τήν έκκαθάρισι οι άλλοι που θά ήταν παρόντες τήν ήμέραν που έλειπαν αυτοί. Και έτσι τó πιστέψαν και οι ίδιοι.

Και αυτό διήρκεσε μιá εβδομάδα, έως ότου, από τόν άκατάπαυστο θόρυβο ξεσηκωθήκαν και οι φοιτηται — όχι ή «Ένωσις» — πήγαν σε μιá άπογευματινή συνεδρίασι του Στρατιωτικού Συνδέσμου και παρακαλέσαν όπως έπισπευσθή ή... έκκαθάρισις.

Οί κ. κ. αξιωματικοί θρεθήκαν τότε σύμφωνα, γιατί έβλεπαν ότι όλα τά... στοιχειά ζητούσανε τήν «έκκαθάρισι» και άσχοληθήκανε πλέον πραγματικώς περι αυτής, παραδεχθέντες όμοφώνως ότι «τό ζήτημα... έπείγει»!

Τότε ήλθαν στη μέση και τά περίφημα αίτήματα του Συνδέσμου προς τόν μακαρίτην Δραγούμη, κατά τας παραμονάς τής διαλύσεως του, του Συνδέσμου δηλαδή.

Τό πρώτο που άνεγράφτο ήταν ή «έπιθάλλομένη και έπειγουσα» έκκαθάρισις του Πανεπιστημίου, που ήναγκάσθη να δεχθή, χωρίς άντίρρηση, ό μακαρίτης ό Δραγούμης. Έδήλωσε μάλιστα προς τήν μεταβάσαν στη Βουλή έπιτροπήν, ή όποία άπετελείτο εκ τών μακαριτών σήμεραν Θαλή Κουτούπη, Ζυμβρακάκη και Φικιώρη — άν δέν άπατώμαι — και άλλων, όταν πήγε αυτή έν σώματι γιά νά τονίση τήν σοβαρότητα του διαθήματος, ότι θά ψηφισθή πρώτα-πρώτα και κατά προτίμησιν από κάθε άλλο, ως ζήτημα «σπεύδον και έπιτακτικόν», ή έκκαθάρισις του Πανεπιστημίου.

Και ή έκκαθάρισις έγένετο.

Τώρα άν έφυγεν ό μακαρίτης Καβθαδίας και μερικοί άλλοι, που δέν έπρεπε νά φύγουν, δέν πταίει βεβαίως ό... κ. Ζερβόπουλος.

«Η «Ακρόπολις», θλίπουσα τήν έκκαθάρισι νά γίνεται όχι όπως τήν έφαντάζετο αυτή, αλλά όπως... έγινε, έγραψεν ένα ύμνο άρθρο κατά τής τότε κυβερνήσεως.

Τό άρθρο αυτό άρχιζεν έτσι:

«Και οι μέν κύριοι ύπουργοί, έπηρεασθέντες, συναλαχθέντες, φιλοκουβεντιάσαντες, παρακληθέντες, χαρισθέντες, παζαρέψαντες, έκαμαν τήν έκκαθάρισι κλασματικώς, έβγαλαν μέν κάμποσα έπιστημονικά φορήμια, αλλά άφησαν και όχι όλίγα, έκαψαν δε άφ' έτέρου μαζί με τά ξερά και μερικά χλωρά.

Δέν υπήρξε, δυστυχώς, μέσα στο 'Υπουργικό Συμβούλιο μιá συνείδησις, ήτις νά τούς σταματήσει και ήτις νά τούς φωνάξη:

— 'Εστé αύστηροδίκαιοι!...»

Και άφοϋ έξέπλυσε κάθε έναν εκ τών ύπουργών, και ιδίως τόν Παναγιωτόπουλο, τελείωνε:

«...και έτσι δέν θά διήγειρε θύελλαν όπισθεν της, ως ήγειρε τιαύτην ή έκκαθάρισις της, ή όποία δέν έσκούπισεν όπως έπρεπε νά σκουπίση, άδίκησε δε μέχρι δολοφονίας ένα Γαζέπην, ένα Κατσαράν, έναν Καβθαδιάν!»

«Ας όψεται ό Ζερβόπουλος!...»

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

«Ο κ. Γ. Βαριόπουλος είχε τήν καλωσύνη νά μου στείλη τήν κατωτέρω έπιστολήν και τας έν συνεχεία συνταγάς:

«Κύριε Τσελεμεντέ,

Έκτιμών τήν προσπάθειάν σας προς συλλογήν τών συνταγών της παρασκευής τών διαφόρων τοπικών φαγητών — μιá προσπάθεια που εκτός της γαστρονομικής της αξίας ένχει και λαογραφικήν, άμα δε και έθνολογικήν τιαύτην — σας ενεθυμήθη κατά τας θερινάς εκδρομάς μου στα άκρογιάλια της Άττικής, από Βάρκιζας μέχρι Ραφίνας, όπου μου έδόθη ή ευκαιρία νά γνωρίσω μερικούς άπλους, άπλουστάτους τρόπους μαγειρεύματος φαριών και άλλων θαλασσινών από τούς ψαράδες. Έσημείωσα λοιπόν μερικές από τας σχετικές συνταγάς και σας τις άποστέλλω προς δημοσίευσιν.

ΓΕΩΡ. ΒΑΡΙΟΠΟΥΛΟΣ»

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

Παίρνουν συνήθως μετρίου μεγέθους καλαμάρια και γιά νά τά καθαρίσουν — πλένοντάς τα με θάλασσα — κάνουν ως έξής:

Τραβούν νά ξεκολλήση ό πλοκαμός από τήν θήκη και νά θγούν και τά έντόσθια, από τά όποία πετούν τó μελάني και κρατούν όλα τά άλλα της κοιλιάς. Κόβουν έπίσης και πετούν τά μάτια. Κοπανίζουν κατόπιν ή κόβουν φιλά-φιλά τούς πλοκαμούς και τά έντόσθια και θάζουν σε τηγάνι νά ξανθισή άρκετό κρεμμύδι φιλό. Τότε ρίχνουν μέσα νά ταιγαρισθούν λίγη ώρα και τά κοπανισμένα. Προσθέτουν άλατοπίπερο άρκετό και λίγη ντομάτα, άν ύπάρχη, καθώς και λίγο κρασί άρετσίνωτο. Βάζουν έπίσης και μαιντανό φιλό, άν ύπάρχη, είδεμή μόνον λίγη θρούμπη φρέσκη ή ξερή, πολύ λίγη όμως γιάτι πικρίζει άν θάλουν πολλή. Μέσα σ' αυτή τή γέμισι άφοϋ γιαχμισθή 15-20 λεπτά της ώρας θά ρίξουμε στα τελευταία, τραβώντας τó τηγάνι ή τήν κατσαρόλα από τή φωτιά, καμμιá χούφτα ψίχα ψωμιού τριμμένη μέσα στις δυό παλάμες μας, ώστε νά γίνη φιλά-φιλά ψίχουλα. Λογαριάζουμε νά είνε ή ψίχα άλλο τόσο που είνε και ή γέμισις στο τηγάνι. Με τήν γέμισι

δε αυτή, άφοϋ μισοκρυσή, γεμίζουμε τις θήκες τών καλαμαριών, τις όποιες έχουμε προηγουμένως άλατοπιπερώσει καλά. Και τότε γίνεται τó ψήσιμό των κατά πρωτόγονο έντελώς τρόπο. Ο τρόπος αυτός έξευρέθη εκ της ανάγκης, διότι εις τά άκρογιάλια όπου μαγειρεύουν οι ψαράδες δέν βρίσκουν ούτε φούρνους, ούτε και μαγειρικά σκεύη — εκτός από ένα πήλινο τσουκάλι ή έναν τέτζερε (κακάβι) έξ ου και κακαβιά, τó γνωστό φαγητό τών ψαράδων. Σοφίζονται λοιπόν διαφόρους τρόπους γιά νά ποικίλλουν τó μαγείρεμα τών φαγητών τους. Στην προκειμένη λοιπόν περίπτωση, διά τά καλαμαράκια, κάνουν ως έξής: Μαζεύουν μερικά χαλίκια — τί σοφή μά τήν άλήθεια έπινόησις! — της θάλασσας από τά πιό άσπρα και πλακωτά όσο τó δυνατόν, τόσα όσα άρκοϋν γιά νά στρωθή κάτω ό πάτος της κατσαρόλας ή του τσουκαλιού που θά θάλωμε τά καλαμάρια. Τά χαλίκια αυτά θά τά θάλουν πρώτα νά πάρουν μιá θράσι με νερό γιά νά καθαριστούν καλά και νά θγάλουν και τήν πίκρα της θάλασσας. Άμα στραγγισθούν τά χαλίκια τά ξαναθάζουμε στρωτά στην κατσαρόλα ή τó τσουκάλι και επάνω σ' αυτά ταιριάζουμε τά καλαμάρια, έστω και σε δυό στρώσεις, άν είνε πολλά. Ρίχνουμε άρκετό λάδι, τρίβουμε άκόμα λίγη θρούμπη, άλάτι και πιπέρι ανάλογο, άν χρειάζεται άκόμα, και άπ' επάνω τά σκεπάζουμε στρωτά με μερικές φέτες ντομάτες και τά ραντίζουμε με λίγο κρασί ή νερό. Σκεπάζουμε με καπάκι τó τσουκάλι ή τήν κατσαρόλα και τά θάζουμε σε χωνεμένη φωτιά νά σιγοθράσουν ως μιá ώρα περίπου, ώστε νά ψηθούν και νά μείνουν μόνον με τó λάδι τους, τó όποιο πρέπει νά είνε άρκετό. Τά τρώγουν δε άμα μισοκρυσήσουν ή και έντελώς κρύα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

«Έπεται συνέχεια παρομοίων συνταγών.



«Όταν πήγε ή έπιτροπή στη Βουλή.



Μόνον ό Σύνδεσμος έφησούχαζε