

ματία!

— Αυτό, τοῦ εἶπε ἔπειτα δίνοντάς του ἓνα κουτάκι, σοῦ τὸ δίνει ἡ Ντινί για νὰ τὴν θυμᾶσαι κάθε πρωὶ πού θὰ τὸ κουρντίσης. Εἶνε ἓνα χρυσὸ ρολοῖ.

Ἦ λῖφτ τὸ πήρε, τὸ ἔβαλε μηχανικὰ στ' αὐτί του νὰ δῆ ἂν δουλεύη καὶ ἀπάντησε ξερὰ μ' ἓνα «μερσί».

— Καὶ τώρα ἄκουσε, πρόσθεσε ἡ κυρία ντὲ Σορμέζ. Πάρε τὴν κάρτα μου κι' ἂν καμμιά φορά ἔχης ἀνάγκη ἀπὸ τίποτε, νὰ ξέρης ὅτι μπορείς ν' ἀποταθῆς σὲ μένα.

Ἦ λῖφτ πήρε τὴν κάρτα, τὴν ἐδιάβασε, τὴν ἔχωσε κι' αὐτὴ στὴν τσέπη του καὶ κούνησε τὸ κεφάλι μὲ ὕφος σὰ νὰ λέγε: «Ὅταν παρουσιαστῆ κάτι, θὰ ἐπωφεληθῶ ἀπ' τὴν προσφορά σας».

Ἦστερα ἔβγαλε τὸ ρολοῖ του, κῦτταξε τὴν ὥρα καὶ εἶπε: — Εἶνε ἓνα τέταρτο τώρα πού σὰς περιμένει κάτω τὸ αὐτοκίνητο.

— Αὐτὰ ἔχεις μόνο νὰ μοῦ πῆς; ρώτησε μὲ ἀπογοήτευσι ἡ κυρία. Δὲν ἔχεις νὰ πῆς τίποτε στὴ Ντινί; ἐπρόσθεσε κατόπι δείχνοντας τὴ μικρὴ πού ἦταν ἔτοιμη γιὰ νὰ φύγῃ.

— Δεσποινίς Ντινί, εἶπε ὁ λῖφτ. Δόστε μου τὴν κούκλα σας. Θέλω νὰ τὴν κατεθάσω ἐγὼ κάτω...

Ἦ μικρὴ τοῦ ἔδωσε τὴν κούκλα της. Ἦπειτα κατέβηκε μὲ τὴν μητέρα της ἀκολουθούμενες ἀπὸ τὸν λῖφτ.

Κάτω ὁ λῖφτ πλησίασε στὴν πόρτα τοῦ αὐτοκινήτου καὶ δίνοντας τὴν κούκλα στὴ μικρὴ εἶπε:

— Καλὸ ταξίδι, κυρία καὶ δεσποινίς!

— Γιὰ δὲς, μαμὰ! Γιὰ δὲς, μαμὰ! ξεφώνισε γελώντας τὸ κοριτσάκι. Τὸ μάγουλο τῆς κούκλας μου εἶνε πασαλειμμένο μὲ αὐγὸ!

Ἦ κυρία ντὲ Σορμέζ κατάλαβε: Ἦ λῖφτ εἶχε φιλήσει τὴν κούκλα! Τὸν εἶχε παρεξηγήσει λοιπὸν ὅτι ἦταν ἀναίσθητος. Καὶ εἶπε στὸν λῖφτ, πού ὅταν ἄκουσε τὰ λόγια τῆς μικρῆς ἔσκυψε τὸ κεφάλι καὶ κυττοῦσε χάμω:

— λῖφτ, δὲν θὲς νὰ φιλήσης τὴ Ντινί;

— ὦ! ναί! εἶπε μ' ἓνα λυγμὸ ὁ γκρούμ.

— Ἔλα, φίλησέ τὴν, εἶπε ἡ μητέρα κι' ἔσπρωξε τὸ κοριτσάκι πρὸς τὸ μέρος του.

Ἦ λῖφτ ἔπῃρε τὸ κεφαλάκι της στὰ χέρια του καὶ φιλώντας το παράφορα ἄφησε νὰ ξεχυθῆ ὅλη ἡ κρυμμένη τρυφερότης τῆς καρδιάς του.

— Ἄ! Θεέ μου! Θεέ μου! φεύγει ἡ Ντινί! τραύλισε ὁ φτωχὸς γκρούμ.

— Καλέ μου λῖφτ! εἶπε ἡ κυρία ντὲ Σορμέζ ἐνῶ ἔφευγε τὸ αὐτοκίνητο.

— Ἄντιο λῖφτ! Ἄντιο λῖφτ! ξεφώνιζε ἡ μικρούλα κουνώντας στὸν ἀέρα τὸ χεράκι της.

Καὶ γυρίζοντας τὸ κεφάλι τους ἡ κυρία κι' ἡ μικρὴ εἶδαν τὸν λῖφτ νὰ στέκῃ στὴ μέση τοῦ δρόμου μὲ τὸ κασκέτο στὰ χέρια καὶ τὰ μάτια πλημμυρισμένα δάκρυα καὶ νὰ κἀνὴ μὲ μεγάλη ταχύτητα τὴ γκριμάτσα τῆς περρούκας.

Γιὰ τελευταία φορά ἤθελε νὰ κἀνὴ τὴ Ντινί νὰ γελάσῃ...

ΕΔΜ. ΝΤΕ ΑΜΙΤΣΙ

Η ΛΑΪΚΗ ΣΟΦΙΑ

ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΣΤΕΛΛΟΡΡΙΖΟΥ

— Πού πεινᾶ γιὰ ν' ἀρχονταίνῃ, μόνο ἡ πείνα τ' ἀπομένει.

— Σὰν τέτοια - τέτοια λάχανα ἔχει τὰ κ' ἡ αὐλή μας.

— Τὸν καρθουνιάρη ἔκαμάν τον βασιληᾶ, καὶ πάλι τὰ κάρθουνα ζήλεψε.

— Κάθε κατοικί ἀπὸ τὸ πόδι του θὰ κρεμαστῆ.

— Ἦδες φαί φάε, Ἦδες ξύλο φύγε.

— Πὲ καλὸ, νάρτη καλὸ.

— Πού λείπει, λείπει ἡ μοῖρα του.

— Τοῦ διακονιάρη ὁ ντορθᾶς ποτέ του δὲν ἀδειάζει.

Ἦ λωλὸς κι' ὁ ἀρχοντας ὅ,τι τὸν φανεῖ κἀνει.

— Πού λείπει ἀπ' τὸ γάμο του, τρῶσι τὰ κόλλυθά του.



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

(Συνταγὲς τῆς ἀκρογιαλιάς)

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟΙ

Οἱ μπακαλιάροι εἶνε ἀπὸ τὰ πιὸ φίνα ψάρια. Ἐν τούτοις ὁ πολὺς κόσμος δὲν ἐκτιμᾷ τὸ ψάρι αὐτό. Μαγειρεύεται ἀκόμα καὶ μαρινᾶτο καὶ στὴ σάλτσα του βάζουμε μπόλικες ντομάτες ὥστε νὰ κοκκινίσῃ ἀρκετά.

Διαλέγουν συνήθως τοὺς μικροὺς μπακαλιάρους καὶ τοὺς ἀφαιροῦν τὰ κεφάλια καὶ τὴν ἄκρη τῆς οὐρᾶς ὥστε νὰ στοιβάζωνται καλύτερα μέσα στὴ γαβάθα ἢ στὸ τσουκάλι πού τοὺς βάζουν μὲ τὴ σάλτσα. Ἄν δὲ εἶνε μεγάλοι, τότε τοὺς κόβουν εἰς δύο ἢ τρία κομμάτια, ἀφαιροῦντες πάλι τὰ κεφάλια.

Ἄφοῦ τηγανισθοῦν, τοὺς ἀραδιάζουν σὲ γαβάθα καὶ κάνουν τὴ σάλτσα ὅπως συνήθως, μὲ ἀρκετὸ καθουρδισμένο ἀλεύρι, βάζοντας καὶ ἄλλο λάδι καὶ ἀφοῦ βάλουν τὸ ἀνάλογο νερὸ, ξῦδι καὶ ἀλατοπίπερο, προσθέτουν καὶ ἀρκετὲς ντομάτες ζουλιγμένες ἢ κομμένες μικρὲς καὶ λιγάκι ζάχαρι. Ἄφηνουν δὲ νὰ βράσουν καλὰ ὥστε νὰ λυώσουν ἡ ντομάτες. Τότε περνοῦν τὴ σάλτσα ἀπὸ τρυπητὸ ἐπάνω στὰ ψάρια, στὰ ὁποῖο ἔχουν τρίψει δεντρολίβανο, τὸν ὁποῖο δὲν βάζουν πρὶν νὰ βράσῃ στὴ σάλτσα, διότι πικρίζει. Ἄν ἀρέσῃ καὶ τὸ σκόρδο, βάζει κανεὶς ὅσο θέλει. Ἦ σάλτσα πρέπει νὰ εἶνε ἀρκετὴ ὥστε νὰ σκεπαστοῦν τὰ ψάρια καὶ νὰ μὴν ἐξέχουν ἔξω ἀπὸ αὐτὴ καὶ ξεραίνονται. Νὰ μὴν εἶνε ἐπίσης οὔτε πολὺ ἀραιὴ ἢ σάλτσα οὔτε πολὺ πυκνὴ, ἀλλὰ νὰ στρώνῃ ἀπάνω στὸ ψάρι σεβθρισμένο στὸ πιάτο.

ΜΑΡΙΔΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Βάζουν πρῶτα νὰ ξανθίσῃ στὸ τηγάνι μὲ ἀρκετὸ λάδι ὡς μιά χουφτα κρεμμύδι ψιλὸ καὶ τὸ χύνουν μέσα σὲ καραβᾶνα ἢ ταψάκι πού θὰ ψηθοῦν ἢ μαρίδες. Ἄπλώνουν τὸ κρεμμύδι καὶ στρώνουν ἀπάνω τὶς μαρίδες (μικρὲς προτιμότερο, γιὰ νὰ τρώγονται μὲ τὰ κοκκαλάκια, μπερὶ δὲ νὰ εἶνε καὶ ἀθερίνες ἀντὶ μαρίδες). Τὶς ἀλατοπιπερῶ-

νουν κατόπιν ἀπὸ πάνω καὶ στίβουν λεμόνι. Κόβουν τότε ντομάτες πολὺ ψιλες καὶ ἀφοῦ τὶς ἀλατοπιπερῶσουν, ἀνακατεύουν μέσα μαϊδανὸν πολὺ ψιλοκοπανισμένον μὲ λίγο σκόρδο. Αὐτὸ τὸ σκορποῦν ἀπάνω στὶς μαρίδες, περιλούουν τὸ ὅλον μὲ λίγο λάδι καὶ τὸ ψήνουν σὲ δυνατὸ φούρνο ὥστε νὰ ψηθῆ τὸ φαγητὸ καὶ ν' ἀπομείνῃ μὲ τὸ λάδι του χωρὶς πολλὰ ζουμιά.

ΦΕΤΕΣ ΨΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΕΣ

Ἦτιδῆποτε ψάρι κατάλληλο γιὰ φέτες σχάρας μπερὶ νὰ γίνῃ μὲ αὐτὴν τὴ σάλτσα, ἀφοῦ ψηθῆ πρῶτα στὴ σχάρα ὅπως συνήθως. Γίνεται πρὶν ἢ σάλτσα γιὰ νὰ εἶνε ἔτοιμη ἅμα ψηθοῦν τὰ ψάρια καὶ νὰ χωθοῦν ζεστὰ - ζεστὰ μέσα σ' αὐτὴ. Ἦ σάλτσα ζεσταίνεται λίγο προτοῦ ρίξουμε τὰ ψάρια μέσα. Λογαριάζουμε κατόπιν μιά ἀνάλογη δόσι ἄσπρου κραιοῦ (μπερὸσκο ἀρετδίνωτο) τὸ ὁποῖο βάζουμε νὰ μισοπάρῃ βράσι σὲ καθαρὸ κατσαρολάκι καὶ προσθέτουμε ἄ-

μέσως τὸ ἀνάλογο λάδι, λεμόνι, μαϊδανὸ ψιλὸ, λιγάκι κρεμμυδάκι πολὺ - πολὺ ψιλὸ, λίγη μουστάρδα καὶ ἀλατοπίπερο. Ἄνακατεύονται ὅλ' αὐτὰ καλὰ καὶ ἅμα ψηθοῦν τὰ ψάρια τὰ βάζουμε μέσα σὲ βαθὺ μέρος καὶ χύνουμε ἐπάνω τὴν σάλτσα ὥστε νὰ τὰ σκεπάσῃ σχεδὸν καὶ νὰ παραμείνουν ἔτσι 15-20 λεπτά προτοῦ φαγωθοῦν.

Κατ' αὐτὸ τὸν τρόπο τὰ ψητὰ ψάρια γίνονται πολὺ - πολὺ νόστιμα, πρώτης τάξεως μεζὲς δηλαδή.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ