

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΔΙΗΓΗΜΑΤΑ

ΤΟΥ ΑΙΜΕ ΖΙΡΟΝ

«IL PLEUT, IL PLEUT, BERGÈRE...»

Μιά αισθηματική περιπέτεια του ποιητού Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν, ο οποίος κατατομήθηκε στην Γαλλική Έπανάσταση, μαζί με τον Δαντών και τον Κάμιλλο Ντεμουλέν.)

ΜΟΛΙΣ τελείωσε κείνο το θράδυ ή παράσταση της νέας όπερας του Βερνιό, ο Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν πήγε και βρήκε στο καμαρίνι της τής Λουίζα Καντέϊγ, την γοητευτική πρωταγωνίστρια. Ο έρωτικός δεσμός τους βαστούσε τρία χρόνια τώρα, χωρίς να χάση τίποτα από την πρώτη του φλόγα και όρμη...

— Απόψε ήσουν ωραιότερα από κάθε άλλη φορά ως βοσκοπούλα! ψιθύρισε ο Φάμπρ, φιλώντας την Λουίζα στους γυμνούς της ώμους. Κατέκτησες την άθανασία με τον καινούργιο ρόλο σου!

Κι' άρχισε να λήη το τραγουδι της τσοπανοπούλας — το πασίγνωστο τραγουδι που εξακολουθεί και σήμερα, ύστερα από τόσα χρόνια, να συγκινή με τα λόγια του και την μουσική του:

Il pleut, il pleut, bergère...
Βρέχει, βρέχει, βοσκοπούλα!
Γύρνα τα πρόβατα στην στάνη!...

Η Λουίζα κύτταζε χαρούμενη και περήφανη τον αγαπημένο της. Ήταν χαρούμενη επειδή είχε σημειώσει τόσο επιτυχία στον καινούργιο ρόλο της — και περήφανη επειδή κατώρθωσε να κατακτήσει και να κρατήσει την καρδιά του Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν, του ακατάδεχτου άριστοκράτου ποιητού, του έκλεκτικού αυτού

άνθρώπου που κύτταζε τους ανθρώπους και τα πράγματα μ' ένα ειρηνικό χαμόγελο στα χείλη... Ένα μονάχα πράγμα τον άνησυχούσε: η ανάμιξις του φίλου της στην επαναστατική κίνησι... Τί ήθελε ο άριστοκράτης αυτός μέσα στον συρφετό των «άθράκωτων», πώς μπορούσε ο φιλήδονος αυτός και κομψός νέος να συναναστρέφεται τον χυδαίο όχλο;... Την εποχή εκείνη, η επανάσταση έμαίνετο... Ο Δαντών κρατούσε την εξουσία μαζί με τον Κάμιλλο Ντεμουλέν και τον Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν... Κανείς όμως δεν ήξερε τί μπορούσε να γίνη από τη μία μέρα στην άλλη... Ο άμίλητος και ραδιούργος Ροβεσπιέρος φαινότανε σαν να περίμενε την κατάλληλη ευκαιρία για να παραμερίσει τους συνεργάτες του και να επιβληθή αυτός στον λαό...

Μά η Καντέϊγ, μεθυσμένη από τον θρίαμβό της, έδιωξε από το μυαλό της τους θλιβερούς αυτούς διαλογισμούς. Και είπε στον φίλο της ότι θα τον περίμενε την άλλη μέρα το απόγευμα, που δεν είχαν θέατρο, στο μικρό έξοχικό σπιτάκι, που τους χρησίμευε για έρωτική φωλιά!...

Ωστόσο, ο Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν δεν μπόρεσε να πάη στο ραντεβού αυτό.

Του κάκου τον περίμενε η Τζούλια! Είχε ντυθή τσοπανοπούλα κείνο το απόγευμα και φρόντισε να πλύνη και να χτενίση τα τρία πρόβατα με τα όποια έβγαίνε στη σκηνή. Ήθελε να κάνει μια μικρή έκπληξι στον αγαπημένο της: να έμφανιστή μπροστά του όπως παρουσιαζότανε και στο θέατρο... Μά η άρες περνούσανε, και ο Φάμπρ δεν φαινότανε... Η Τζούλια έλυωνε από τον καυμό της, ενώ περίμενε τον ποιητή στην έρωτική φωλιά τους... Δεν μπόρεσε να κοιμηθή κείνη την νύχτα... Και την άλλη μέρα το πρωί, έμαθε ότι συνέλαβαν τον Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν και ότι κατάσχεσαν όλα τα έγγραφα του, με την κατηγορία ότι ήταν έχθρος της επαναστάσεως... Ο Ροβεσπιέρος έξεδικείτο τον «άριστοκράτη άθράκωτο», όπως έλεγε τον ποιητή!...

Ο Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν μετεφέρθη, μαζί με τον Δαντών,

τον Κάμιλλο Ντεμουλέν και πολλούς άλλους, σ' ένα υπόγειο των άνακτόρων του Λουξεμβούργου, τα όποια είχαν μεταβληθή τότε σε φυλακές. Αφορμή της συλλήψεώς των ήταν ο Δαντών. Ο μαινόμενος αυτός ταύρος, άποχαινώμενος από τα χάρδια της δεύτερης γυναίκας του, της Λουίζας Ζελύ, παραμέλησε τα καθήκοντά του, άφησε τον Ροβεσπιέρο να παρασύρη τους άδιαλλάκτους και προκάλεσε την φυλάκιση τόσων φίλων του...

Μιά νύχτα κατόπιν μετέφεραν τους κρατούμενους από τα άνακτορα του Λουξεμβούργου στις φυλακές της Κονσιερζερι. Και την επομένη, παρουσιάζονταν πρό του δικαστηρίου της έπιτροπής Κοινής Σωτηρίας. Οί καταρράχτες τ' ούρανού είχαν άνοιξει εκείνη την ήμέρα, ο ούρανός ήταν θαρρός και μολυβένιος και η αίθουσα του δικαστηρίου ήταν θυθισμένη σ' ένα μισοσκόταδο, που τό φωτίζαν μονάχα η άπαίσιες λάμπεις των άστραπών. Η θροντώδης φωνή του Δαντών, ο όποιος είχε μεταβληθή από κατηγορούμενος σε κατηγορο, σκέπαζε και αυτήν άκόμη την διαβολική συμφωνία που έκαναν τ' άστροπελέκια... Ο Δαντών υπερασπιζότανε τον έαυτό του και τους φίλους του με την άπελπισμένη μανία ενός πληγωμένου θηρίου... Στο διάστημα αυτό, ο Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν, σοβαρός πάντοτε και ακατάδεχτος, έρρίχνε βλέμματα περιφρονήσεως στους δικαστάς του, ενώ τα χείλη

του ψιθύριζαν μηχανικά την έπωδό ενός αγαπημένου τραγουδιού:

Βρέχει, βρέχει, βοσκοπούλα!
Γύρνα τα πρόβατα στην στάνη!...

Και ο νους του πετούσε στην έρωτική φωλιά τους, στο μικρό κίόσκι, όπου θα τον περίμενε η Ίουλίαι... Οί κεραυνοί που έπεφταν από τ' άφρισμένα χείλη του Δαντών, έφταναν στ' αυτιά του σαν σβυσμένος άντίλαλος...

Σύμφωνα με τον νόμο, η δίκη έπρεπε να διαρκέση τουλάχιστον τρεις μέρες. Μά οί δικαστάι ήσαν άνυπόμνονοι... Ο πρόεδρος διέκοψε άπότομα την συνεδρίασι του δικαστηρίου και είπε στους ένόρκους να εκδώσουν την έτυμηγορία τους...

— Θάνατος!...

Ο Δαντών ούρλιαζε, σφάδαζε από την άπελπισία του! Να καταδικάσουν σε θάνατο αυτόν, έναν από τους δημιουργούς της Έπανάστασεως!... Έτρεμεν δλόκληρος από την όργή του...

— Ω! είνε τρομερό! είνε τρομερό! έλεγε και ο Φάμπρ. Τί καταστροφή! Να μου κάψουν τα χειρόγραφα μιας πεντάπρακτης κωμωδίας μου!...

— Αδιόρθωτε ποιητή!... μούγκριζε ο Δαντών...

Στις τέσσερες το απόγευμα, οί βοηθοί του δημίου Σαντών έκοψαν τα μαλλιά των μελλοθανάτων και τους έδεσαν τα χέρια πισθάγκωνα. Εξάίρει μονάχα έκαναν για τον Φάμπρ ντ' Έγκλαντίν... Τους στοιβάξαν όλους μαζί σε κάρρα και τους μετέφεραν στον τόπο της εκτελέσεως... Ένώ περνούσανε από την όδο Σαιντ-Ονορέ, τό πλήθος άρχισε να θρίζη τους καταδίκους. Ο Φάμπρ, χωρίς να χάση την ψυχραιμία του, κύτταζε με τό λорνιόν του τις ωραίες κυρίες που είχαν μαζευτή στα παράθυρα και στους έξώστες, δεχόμενος ωραία βλέμματα και μελαγχολικά μειδιάματα...

Ξαφνικά, από ένα παράθυρο, στο πρώτο πάτωμα ενός γωνιακού σπιτιού, άκούστηκε μια γλυκειά και γνωστή φωνή.

Και η φωνή αυτή τραγουδοῦσε!

Βρέχει, βρέχει, βοσκοπούλα!
Γύρνα τὰ πρόβατα στὴν στάνη...

... ..
Νὰ τὸ κρεβάτι σου, βοσκοπούλα
κοιμήσου ὡς αὔριο τὸ πρωί...
Καὶ δός μου ἀπὸ τὰ χεῖλη σου
ἓνα γλυκὸ φιλί!...

Ἡ καρδιά τοῦ Φάμπρ ντ' Ἐγκλαντίν χτυπάει δυνατὰ στὰ στήθη του. Ὁ ποιητὴς σήκωσε τὸ κεφάλι του — καὶ πρόλαβε νὰ δῆ τὸ δακρυσμένο πρόσωπο τῆς Ἰουλίας. Κάποιος ὅμως τὴν τράβηξε ἀπὸ μέσα καὶ ἡ γλυκεῖα αὐτὴ ὄπτασις χάθηκε ἀπὸ τὰ μάτια τοῦ Φάμπρ...

— Τελείωσαν παιὰ τὰ ποιμενικὰ εἰδύλλια! σκέφτηκε ὁ ποιητὴς. Ἦρθαν οἱ λύκοι κι' ἔδιωξαν τὰ πρόβατα καὶ τὶς βοσκοπούλες!...

Ἀπὸ τὴν στιγμή ἐκείνη, ὁ ποιητὴς κυριεύθηκε ἀπὸ βαθειὰ μελαγχολία. Ἄφησε τὸ κεφάλι του νὰ πέση στὸ στήθος του καὶ δὲν ξανάνοιξε τὸ στόμα του... Εἶχε χάσει τὸ ἠθικό του...

Τέλος, τὸ κάρρο ἔστριψε μίαν γωνία, καὶ βρέθηκε στὴν πλατεῖα ὅπου ἦταν στημένη ἡ λαιμητόμος!

Ὁ Δαντὼν, ὄρθιος δίπλα στὸν Κάμιλλο Ντεμουλὲν, ἔριχνε στὸν μαινόμενο ὄχλο βλέμματα μίσους καὶ περιφρονήσεως. Σὲ μίαν στιγμή, πρόσεξε τὴν συντριβὴ τοῦ ποιητοῦ.

— Τί συλλογίζεσαι, Φάμπρ; τοῦ εἶπε. Μήπως τὴν «Ὠραία Βοσκοπούλα»;... Σὲ καταλαβαίνω, φτωχέ μου φίλε, γιατί κι' ἐγὼ συλλογίζομαι τὴν Λουίζα μου καὶ τὸ παιδί μου ποὺ δὲν ἦρθε ἀκόμα στὸν κόσμο, ποὺ δὲν θὰ μπορέσω νὰ τὸ δῶ...

Ὁ Φάμπρ δὲν θύλησε νὰ δείξῃ ὅτι μίαν γυναῖκα τὸν ἔκανε νὰ μελαγχολῆσῃ, νὰ χάσῃ τὴν ἀπάθειά του. Προσπάθησε νὰ χαμογελάσῃ καὶ ἀποκρίθηκε:

— Δὲν σκέφτομαι τὴν «Ὠραία Βοσκοπούλα», ἀλλὰ τὴν πεντάπρακτὴ κωμωδία μου!... Ὁ Ροβεσπιέρρος κατέστρεψε ἓνα ἀριστούργημα!

— Δὲν πειράζει, τὴν ξαναγράφεις μέσα στὸ φέρετρο!... εἶπεν ὁ Δαντὼν...

Ἔστερ' ἀπὸ λίγο, τὰ κεφάλια τῶν ἔπεισαν κάτω ἀπὸ τὸ λεπίδι τῆς λαιμητόμου...

Τί ἀπέγινε ἡ Ἰουλία Καντέιγ, ἡ θρυλικὴ «Ὠραία Βοσκοπούλα»;

Ὡ! δὲν ἄργησε νὰ παρηγορηθῇ γιὰ τὸν θάνατο τοῦ Φάμπρ ντ' Ἐγκλαντίν... Μία μέρα, π ο ὄ δ ε ν ἔ β ρ ε χ ε, ἔκανε τοὺς γάμους τῆς μ' ἓνα νεαρὸ γιατρό — γιὰ νὰ ξαναπαντρευτῇ δυὸ φορές ἀκόμη κατόπιν καὶ νὰ ζῆσῃ μέχρις ἡλικίας 67 χρόνων, πάντοτε ὠραία κι' ἐπιθυμητή...

IL PLEUT, IL PLEUT, BERGÈRE...

AIME ZIPON

ΤΑ ΕΥΘΥΜΑ

ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

- Ἐνα χαμίνι ἐμπήκε σ' ἓνα μπακάλικο.
- Τί θέλεις, παιδί μου; τὸ ρώτησε ὁ μπακάλης.
- Πόσο ἔχουν τριακόσια εἴκοσι δράμια ζάχαρι μὲ 16 δραχμὲς τὴν ὀκά;
- Τόσο, παιδί μου.
- Καὶ διακόσια πενήντα δράμια σαποῦν μὲ 12 τὴν ὀκά;
- Τόσο...
- Καὶ τριανταπέντε δράμια καφέ μὲ 80 τὴν ὀκά;
- Τόσο.
- Ἐν ὄλω;
- Τόσο.
- Καὶ ἂν σὰς δώσω ἓνα πενηντάρι, πόσα ρέστα θὰ μοῦ δώσετε;
- Τόσο. Τί θέλεις ν' ἀγοράσῃς ἀπὸ ὅλα αὐτὰ;
- Τίποτα, κύριε. Εἶνε τὸ πρόβλημα ποὺ μὰς ἔβαλαν στὸ σχολεῖο. Εὐχαριστῶ πολὺ ποὺ μοῦ τὸ λύσατε...



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

ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Τὸ γνωστὸν αὐτὸ τῆς Κωνσταντινουπόλεως φαγητὸ γίνε-
ται ὡς ἑξῆς:

Ψήνονται ἀνάλογες μελιτζάνες, κατὰ προτίμησιν ἀπὸ τὶς μεγάλες στρογγυλές. Τὶς καθαρίζουμε ἀπὸ τὶς φλοῦδες τῶν κατόπιν, προσέχοντας νὰ μὴ μείνουν μέσα μαυράδια καμένα, ἀπὸ τὶς φλοῦδες, καὶ ἡ τὶς κοπανίζουμε σὲ γουδί ἢ σὲ σανίδι μὲ ξύλινο μαχαίρι. Κατόπιν τὶς περνοῦμε ἀπὸ τρυπητὸ, ὥστε νὰ ἀφαιρεθοῦν ὄλοι οἱ σπόροι.

Τὸν πουρὲ αὐτὸν τὸν βάζουμε ἐντὸς σαλατιέρας ἢ λεκάνης καὶ τὸν δουλεύουμε μὲ λίγο γάλα θραστὸ καὶ ἀνάλογο θούτυρο φρέσκο, συνάμα δὲ βάζουμε ἀλατοπίπερο, ὥστε νὰ γίνῃ ἓνας πουρὲς ὄχι πολὺ μαλακός, ὅσον δὲ τὸ δυνατόν ἀσπριδερός. Τὸν διατηροῦμε δὲ ζεστὸν ἐντὸς κατσαρόλας μέχρις ὅτου σερβιρισθῇ μὲ τὸ λεγόμενον τὰς-κεμπάπ, τὸ ὁποῖον γίνεται ὡς ἑξῆς: Κόβουμε ἀρκετὴ ποσότητα ψαχνοῦ κρέατος ἀπὸ ἀρνί ἢ πρόβειο, τὸ γιαντίζουμε μὲ ἀρκετὰ κρεμμύδια ψιλὰ κομμένα καὶ κατόπιν τὸ σβύνουμε καὶ θράζει μὲ ἀνάλογο νερὸ καὶ ντομάτα ἀρκετὴ, ἀλατοπίπερο, μπαχάρι καὶ 1-2 φύλλα δάφνης. Ἀφοῦ δὲ ἀποθράσῃ τὸ κρέας πρέπει νὰ μείνῃ μὲ μίαν σάλτσα πυκνὴ ποὺ τὰ κρεμμύδια νὰ ἔχουν λυώσει. Ἔτσι δὲ σερβίρεται ἓνας λόφος ὁ πουρὲς μελιτζάνες καὶ στὸ μέσον τὸ τὰς-κεμπάπ. Τὸ ὄλον δὲ πασπαλίζεται ἀπ' ἐπάνω μὲ μαϊντανὸ ψιλόν.

ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ

Ἐτερον Κωνσταντινουπόλεως φαγητὸ πολὺ σὺνηθες στὰ μαγειρεῖα τοῦ Γαλατᾶ εἶνε καὶ τὸ πιλάφι μὲ ρεβύθια.

Τὸ πιλάφι αὐτὸ γίνεται ὅπως συνήθως καὶ μὲ ἀρκετὸ θούτυρο, ὥστε νὰ εἶνε πολὺ σπυρωτὸ. Τὰ ρεβύθια δὲν πρέπει νὰ εἶνε καλόβραστα καὶ ἐτοιμάζονται ἀκριβῶς ὅπως καὶ γιὰ σούπα, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν βάζουν πολὺ νερὸ γιὰ νὰ μείνουν ἄμα θράσου σκεδὸν στεγνά. Ἔτσι τὰ σερβίρουν ἐπάνω σ' ἓνα λοφίσκο πιλαφιοῦ μέσα στὴν πιατέλλα ἢ σὲ μερίδες σὲ πιάτα. Πρέπει ὅμως τὰ ρεβύθια νὰ εἶνε ἐξαιρετικῶς καλόβραστα καὶ τὸ πιλάφι πολὺ σπυρωτὸ.
(Ἐστάλησαν ὑπὸ τοῦ κ. Κ. ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΟΥ)

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΟΜΕΛΕΤΤΑ

(Κυκλαδική)

Διὰ νὰ μὴ σκάζουν τὰ λουκάνικα στὸ τηγάνισμα, τὰ βάζουν πρῶτα νὰ πάρουν μίαν θράσι μὲ νερὸ, κατόπιν τὰ στραγγίζουν καὶ τὰ κόβουν κομμάτια σὰν μικροὺς φελλούς. Βάζουν θούτυρο ἢ πάχος χοιρινὸ στὸ τηγάνι καὶ τὰ τηγανίζουν σὲ δυνατὴ φωτιά νὰ ξανθίσουν λίγο. Ἔχουν τότε ἀνάλογα αὐτὰ χτυπημένα μὲ λίγο νερὸ ἢ γάλα, ἀλατοπίπερο καὶ λίγο μαϊντανὸ ψιλόν καὶ τὰ ρίχνουν στὸ τηγάνι νὰ ψηθοῦν ὡς πῆττα, χωρὶς νὰ τὰ ἀνακατώσουν καθόλου.

ΟΡΝΙΘΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥΔΙΑ.

Βράζουν τὴν ὄρνιθα, ὅπως γιὰ θραστὴ, μὲ τὴν διαφορὰ ὅτι βάζουν λιγώτερο νερὸ ὥστε νὰ τραβήξῃ στὰ τελευταῖα καὶ νὰ μείνῃ ἡ σάλτσα μόνον. Προσθέτουν δὲ μοναχὰ κρεμμύδια φέτες καὶ ἓνα-δύο φύλλα δάφνης καὶ μερικὰ σπυριά πιπέρι.

Ἀφοῦ θράσῃ ἡ ὄρνιθα καὶ μισοκρυώσῃ, τὴν ξεκοκκαλίζουν ὅλην σὲ κομμάτια μικρὰ καὶ μὲ τὸ ζουμί τῆς, στὸ ὁποῖο ἔχουν μισολυώσει τὰ κρεμμύδια, γίνεται μίαν σάλτσα πυκνὴ μὲ 3-4 κουταλιές θούτυρο, 3-4 κουταλιές ἀλεύρι καὶ τὸ ζουμί τῆς ὄρνιθας, ὥστε νὰ γίνῃ σὰν μπεσαμέλ. Στὸ τέλος ρίπτουν καὶ 2-3 κρόκους αὐγῶν καὶ ἄμα πάρῃ δυὸ-τρεις θράσεις, ρίχνουν τὰ ψαχνὰ τῆς ὄρνιθας καὶ διὰ νὰ σερβιρισθῇ τὰ ἀδιάζουν στὴν πιατέλλα. Κατόπιν τὰ πασπαλίζουν ἀπὸ πάνω μὲ καρύδια, κοπανισμένα σὰν χονδρὸς τραχανᾶς, ὥστε νὰ καλύπτεται ἡ προηγουμένη σάλτσα.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ