

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 βαθεῖα 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 θέλησε νὰ δείξῃ ὅτι μίαν γυναῖκα τὸν ἔκανε νὰ μελαγχολήσῃ, 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 ἐ 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. Ἐχουν 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-τρὶς 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