

ΤΟ ΚΥΝΗΓΙ ΤΩΝ «ΕΝΣΤΑΝΤΑΝΕ»

Η ΠΑΡΑΔΟΞΗ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΦΩΤΟΡΕΠΟΡΤΕΡ

Πώς κυνηγιέται το «θέμα της ημέρας». Μιά φωτογραφία της Γκρέτα Γκάρμπο. Τα χιόνια του Καναδά. Σιαμαίες αδελφές χωρίς το φύλλον της ουκής. Ένα δραματικό ένσταντανέ. Μιά τραγωδία σέ τρείς φωτογραφίες. Τα τρομερά τσακάλια της Αιθιοπίας. Ο Ζαχάρωφ και τα όρφανά του πο-
λέμου κλπ. κλπ.

ΕΚΑΝΑ τη γνωριμία του στο Σαμονί, τον καιρό που όλος ο κόσμος του χρήματος και των πεντάμορφων γυναικών είχε πλημμυρίσει τ' αριστοκρατικά ξενοδοχεία της γαλλικής Ελβετίας. Επρόκειτο ν' αρχίση η σαιζόν των χειμερινών σπόρ. Κι' ο φωτορεπόρτερ αυτός είχε εγκαταστήσει σ' ένα δωμάτιο λουτρού το κρεβάτι του κι' όλα τα διαβολικά μηχανήματα του επαγγέλματός του. Ήταν άφωσιωμένος στην παρακολούθησι και την εξέτασι μιās σειράς φωτογραφιών που είχε πάρει πρό δλίγου. Από τα μικρά «καντράς» του φίλμ στο κόκκινο φως ενός λαμπριονιού, παρατηρούσε τις έπιτυχίες του: Το πήδημα του θανάτου ενός σκιέρ, μιā «βασίλισσα της καλλονής» με τον μαχα-ραγιά της Καπουρτάλας, την πιό δραματική σκηνή της συλλήψεως ενός μεγάλου «ποντικού» των ξενοδοχείων κι' ένα σωρό άλλες ενδιαφέρουσες φωτογραφίες.

— Μπορείτε να μου μιλάτε γαλλικά, μου δήλωσε μόλις μ' άντελήφθη. Ξέρω βέβαια ότι με νομίζετε για «γιάγκη», ωστόσο η αλήθεια είναι ότι έχω γεννηθῆ μόνο δεκατέσσε-ρα χιλιόμετρα μακριά από το Σαμονί. Πέστε μου τί σας ενδιαφέρει; Μήπως θα θέλατε την Μάρλεν Ντήτριχ την ώρα που αγοράζει τις κάλ-τσες της; Τόν Ούιλλιαμ Πό-γουελ σ' ένα τρυφερό τέτ-α-τέτ με την τελευταίαν αίσθηματική έπιτυχία του; Την πραγματική ηλικία της Μαίη Γουέστ;

— Θα ήθελα τ' όνομά σας, του παρατήρησα.

Ο φωτορεπόρτερ σήκωσε μ' άδιαφορία τους ώμους.

— Αυτό δεν έχει καμιά σημασία, μου δήλωσε. Όλοι οι φωτορεπόρτερς είναι άνω-νωμοί. Όλοι ανήκουν σέ μιā συμμορία: στή συμμορία των κυνηγών της έπικαιρό-τητος. Άλλωστε η φωτογρα-φία μιās ώμορφης γάμπας ενδιαφέρει περισσότερο το άναγνωστικό κοινό από τ' ό-νομά της. Θέλετε την ιστο-ρία μου; Γιατί όχι, ευχαρί-στως να σας την διηγηθώ. Βρισκόμουν χωρίς δουλειά στο Παρίσι. Ήμουν ο μόνος άνθρωπος που σκότωνε την ώρα του χαζεύοντας στις θι-τρίνες των καταστημάτων, το άνωνωμο πλήθος που περνούσε δίπλα μου, τις φω-τεινές άφισσες των νυκτερι-νών κέντρων και των κινη-ματογράφων. Ξαφνικά ένα αυτοκίνητο έπεσε πάνω σ' έναν άπρόσεχτο διαβάτη. Το αίμα πλημμύρισε το λιθό-στρωτο. Ο κόσμος άρχισε να τρέχη δεξιά κι' άριστερά και να καλή βοήθεια. Οι ά-στουφύλακες μετέφεραν τον τραυματισμένο σ' ένα φαρ-μακείο. Τότε έκανα τή σκέ-ψη ότι αν είχα μιā φωτογρα-φική μηχανή θα μπορούσα ν' άπαθανάτισω όλες αυτές τις ενδιαφέρουσες σκηνές. Και την άγόρασα. Μά το

«θέμα» ποτέ δεν ήρθε μπρός στο φακό μου. Έπρεπε να τ' άναζητήσω. Σκέφθηκα τότε να πάω στον παράδεισο της Γαλλιορνίας: το Χόλλυγουντ, την πόλι του κινηματογρά-ρου που κάνει να όνειρεύονται δόξες όλες η ώμορφες μα-λήτριες των κολλεγίων της Δύσεως. Ήξερα ωστόσο ότι θα μπορούσα να πεθάνω της πείνας εκεί κάτω. Τα όνειρα είναι πάντα τόσο διαφορετικά από την πραγματικότητα!...

Στο Χόλλυγουντ δυό μέρες χάζευα τις πεντάμορφες γυ-ναίκες. Τί άπογοήτευσις! Τίποτε δεν μου κινούσε το ενδια-φέρον. Ξαφνικά μιā μέρα, μιā μαύρη λιμουζίνα σταμάτησε έξω από ένα έμπορικό. Μιά κυρία προχώρησε στην είσοδό του. Ένα «ένσταντανέ» σκέφθηκα τότε: «Η Γ κ ρ έ τ α Γ κ ά ρ μ π ο κ ά ν ε ι τ ά ψ ώ ν ι α τ η ς». Αυτή η φωτογραφία δημοσιεύθηκε σ' όλο τον ήμερήσιο τύπο. Κέρ-δος; Χίλια δολάρια. Άλλα τόσα έπίσης για τή ρεκλάμα που έγινε σ' αυτό το έμπορικό. Έπιτυχία; Καθόλου. Μά εί-χα άρχισει πειά το φωτογραφικό μου στάδιο.

Λίγες μέρες κατόπι έφευ-γα για τον Καναδά. Ήθε-λα να φωτογραφίσω τις ά-πέραντες παγωμένες έκτά-σεις του. Μά εκείνη την έπο-χή στον Καναδά δεν υπήρ-χαν... χιόνια! Μά δεν στε-νοχωρήθηκα. Με μιā «φόρτ» πήγα εγώ προς συνάντησί τους στα θουνά. Τα ένσταν-τανέ εκεί επάνω ήσαν υπέ-ροχα. Έτσι ο Τύπος είχε έπειτα από λίγο ένα σωρό ώμορφες φωτογραφίες με την άκόλουθη λεζάντα: «Έ-νω η πολιτείες πυρ-πολοούνται από τις καυστικές άχτι-νες του ή λίου, στα θουνά του Κανα-δά το χιόνι άπλω-σε τον παρθενι-κό μανδύα του».

Γύρισα πάλι στη Νέα Υ-όρκη. Το «θέμα της ήμέ-ρας» ήταν η Σιαμαίες άδελ-φές Μπέτυ και Μπέτσυ. Ο κόσμος πλήρωνε έκατό δολ-λάρια για να... φρικήση ά-πό την εμφάνισί τους. Πλή-ρωσα στο μανάτζερ τους πεντακόσια δολάρια ύστ-ρα από μιā ζωηρή συζήτησι μιās ώρας. Μ' άφησε να κρυφθώ στο καμαρίνι τους. Πήρα ένα, δυό, τρία ένσταν-τανέ. Την άλλη μέρα; Ή πρώτη μου έπιτυχία: «Η Μ π έ τ υ κ' ή Μ π έ τ σ υ, ή Σ ι α μ α ί ε ς ά δ ε λ-φ έ ς, χ ω ρ ί ς τ ο φ ύ λ-λ ο ν τ η ς σ υ κ ῆ ς!» Σ' αυτή τή φωτογραφία φα-νόταν καθαρά που είχαν κολλήσει η δυό αδελφές από μιā παράδοξη ιδιοτροπία της φύσεως. Κέρδος; Καθό-λου. Μόνον ήθικό. Μά φορ-τώθηκα στην πλάτη μου τήν ιστορία μιās δίκης που μ' έ-κανε... πασίγνωστο.

Μετά από δυό μήνες ένα μεγάλο άμερικανικό περιο-δικό προκήρυξε ένα διαγω-

ΓΛΥΠΤΙΚΑ ΑΡΙΣΤΟΥΡΓΗΜΑΤΑ



Ή μικρούλα που διαθάζει
(Έργον του Χ. Ντόντοφ)

νισμό της πιο ζωντανής φωτογραφίας. Οί φίλοι του φακού του στείλαν τα πάντα. Από το μικρό παιδάκι που... αυξάνει τα νερά μιας λίμνης μέχρι έναν παστορα που παντρεύει δύο...ετυχείες στο στομα μιας φάλαινας. Την τελευταία μέρα τόλμησα να του στείλω κι' εγώ ένα ένσταντανέ. Ήταν ένα αυτοκινητιστικό δυστύχημα στους δρόμους της Νέας Υόρκης. Μια γυναίκα ήταν το θύμα του. Ή αυτοκίνητο, με την προσπάθεια του σωφέρ να την γλυτώσει, είχε «ντεραπάρει». Ένας διαβάτης αυτόπτης μάρτυς αυτής της σκηνής έκρυβε με το χέρι τα μάτια του από τη φρίκη. Λεζάντα; «Π ρ ο σ έ χ ε τ ε ! Μ ι α σ τ ι γ μ ή μ π ο ρ ε ί ν ά κ ό ψ η τ ό ν ή μ α τ ή ς ζ ω ή ς σ α ς». Πήρα το πρώτο βραβείο αυτού του φωτογραφικού ρεπορτάζ των Ίνωμένων Πολιτειών: πεντακόσια δολάρια. Έπιτυχία; "Όχι. Μια καλή δουλειά.

Τον Άπριλ του 1931 βρισκόμουν στη Βαρκελώνη. Σκαρφωμένοι στις στέγες των σπιτιών, ανάμεσα από τις σφαιρές που απειλούσαν να σπάσουν το φακό της μηχανής μου, έπαιρνα ένσταντανέ της αίματηρης επαναστάσεως. Είχα βαρεθή να βλέπω τα πτώματα στους δρόμους, τα αίματα, τις φλόγες της πυρκαϊάς. Ξαφνικά μια διαδήλωσι με σημαίες και φωνές πέρασε από το δρόμο. Τα πολυβόλα των επαναστατών «καθάριζαν» το έδαφος. Μέσα σ' αυτή τη φασαρία μια γρηά γυναίκα φάνηκε σ' ένα παράθυρο κι' άρχισε να χειρονομεί και να φωνάζει τ' όνομα του παιδιού της. Το είχε ιδεί που περνούσε με τους διαδηλωτές. Ένας επαναστάτης όμως την σημάδεψε. Η σφαίρα την βρήκε στην καρδιά κι' η γυναίκα κυλίστηκε στο έδαφος. Το ένσταντανέ μου είχε πετύχει. Στη φωτογραφία φαινόταν ή τραγική μητέρα κι' ο δολοφόνος της. Δεύτερη άμέσως φωτογραφία: "Ο νεαρός Ίσπανός για να πάρη πίσω το αίμα της μητέρας του, όρμα και ξεκοιλιάζει τον δολοφόνο. Τρίτη φωτογραφία: "Ο νεαρός Ίσπανός κόβεται στη μέση από τις σφαίρες των πολυβόλων! Ένα δράμα, καθώς βλέπετε, σε τρία ένσταντανέ! Λεζάντα; "Ορίστε την: «Σ κ η ν έ ς ά π ό τ η ν Ί σ π α ν ί α».

Κατόπιν επέστρεψα στην Καλλιφορνία. Είχα ανάγκη να ξεκαθαρίσω το φακό μου από τα αίματα! Άσχολήθηκα με ένα ταξίδι στους Άγιους Τόπους, με δυο τρεις «προφήτες», άλλους δυο-τρεις «συναγωνιστές» τους και τέλος, πάλι αίματα: "Ο πόλεμος στην Αιθιοπία. Μά είχα βαρεθή πειά τους σκοτωμένους. "Ηθελα κάτι... ζωντανό. Κάτι με το οποίο να κάνω τους αναγνώστες των έφημερίδων ν' ανατριχιάσουν. Και το πέτυχα έπειτα από μια μάχη: Φωτογράφισα τα τσακάλια που σπάζαν τα ανθρώπινα πτώματα, τους ήρωες, στο πεδίο της Τιμής κι' έβαλα από κάτω την ακόλουθη λεζάντα: «Π ο ι ο υ ς θ ρ έ φ ε ι ο π ό λ ε μ ο ς». Έπειτα πήρα την ανάφλεξι ενός αεροπλάνου και άκριβώς τη στιγμή που ο αεροπόρος άν και τραυματισμένος βαρεία από την πτώσι του, προσπαθεί να ξεφύγει από τις φλόγες. Ήταν μια άγωνιώδης πάλη της ζωής προς τον θάνατο. Θα πήτε γιατί δεν τον βοήθησα; Άπλούστατα. Θα έχανα το ένσταντανέ μου. Οί φωτορεπόρτες δεν πρέπει να έχουν καρδιά. Πρέπει μόνο να έχουν γερά νεύρα.

Και να που ήρθε πάλιν ή εποχή των καλλιστείων. Η ώμορφες όλων των χωρών άρχισαν να μάς χαρίζουν γοητευτικά χαμόγελα, πλαστικές κι' έκφραστικές πόζες. Οί συνάδελφοι περιωρίζοντο σε λίγο πόδι, σ' ένα χαμόγελο, σ' ένα μελιστάλαχτο βλέμμα. Μά το κοινό είχε βαρεθή αυτά τα πράγματα. Έτοι προτίμησα κάτι καλύτερο: Πήρα μια «βασιλίτσα της καλλονής» να κλαίη άπαρηγόρητα την... άποτυχία της. Λεζάντα: «"Ο ν ε ι ρ α π ο υ σ θ ύ ν ο υ ν...» Έπιτυχία του ένσταντανέ; "Ε, φυσικά, 100 ο)ο!

"Έπειτα κατέβηκα διακόσια μέτρα κάτω από τη θάλασσα και φωτογράφισα τον κόσμο των ψαριών. Όμολογώ ότι έζησα ένα από αυτά τα κινέζικα παραμύθια που μιλάν για έξωτικές νεράιδες κι' έφιαλτικά τέρατα. "Υστερα είδα πάλι μ' ευχαρίστησι τον ήλιο.

Το «θέμα της ημέρας» στη Νίκαια ήταν ο σέρ Μπαζιλ Ζαχάρωφ. Του πήρα ένα σωρό ένσταντανέ: την ώρα που έκανε τον πε

Τ / ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ» ΤΟΥ κ. ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

ΛΑΓΟΣ ΦΟΥΡΝΙΣΤΟΣ
(Μωραϊτικός)

Κομματιάζουν το λαγό και τον θάζουν στο ξύδι μερικές ώρες. Κατόπιν τον άλευρώνουν και τηγανίζουν με λάδι έκλεκτό. Και μέσα στο ίδιο τηγάνι ύστερα γιαχνίζουν αρκετά κρεμμύδια κομμένα φέτες ψιλές, προσθέτοντας και άλλο λαδί και λίγο βούτυρο. Άμα ξανθίσουν καλά τα στρώνουν επάνω στα κομμάτια του λαγού, τα όποια άλατοπιπερώνουν καλά και σκορπούν μέσα μερικά δόντια σκόρδου. Προσθέτουν δε τόσο κρασί — μαύρο προτιμότερον — όσο να χωθούν μέσα. Κατόπιν κόβουν φέτες ντομάτες αρκετές και τις στρώνουν επάνω από τα κρεμμύδια άφου τις άλατοπιπερώσουν έπειτα καλά και τις περιλούουν με λίγο λάδι. Ψήνεται δε σε φούρνο σιγανό έως μιάμιση ώρα. Άν τραθήξει το κρασί θάζουν ακόμα λίγο ή και νερό, ώστε να μη ξεραθή ο λαγός προτού ψηθή. Η καρθάνα ή το γκιουβέτσι πρέπει να είνε βαθύ διά να χώνεται καλά ο λαγός μέσα στη σάλτσα του και να μην στεγνώσει.

ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

(Έστάλησαν παρά του κ. Γεωρ. Β.)

Κόβουν χονδρές φέτες ντομάτες, τις άλευρώνουν καλά και τις τηγανίζουν με μπόλικό λάδι. Τις άραδιάζουν σε πιπέλα και περιχύνουν το λάδι τους επάνω. Καθαρίζουν το τηγάνι και θάζουν άλλο λάδι και τηγανίζουν μερικά αυγά, τα όποια σπάζουν μέσα σ' ένα πιάτο πρώτα, φροντίζοντας να μένουν γεροί οί κρόκοι και έτσι τα ρίχνουν στο τηγάνι, γέρνοντας λίγο το πιάτο, ώστε να γλυστρήσουν και να δέσουν μέσα τα αυγά, χωρίς να ανακατευθούν κρόκοι και άσπράδια. Νά καη δε πολύ το λάδι ώστε να άχνίξει και τουτο για να κάμουν φούσκες τα άσπράδια των αυγών και άμα μισοψηθούν και τα κροκάδια χωρίς να σφίξουν πολύ, τα άδιάζουν επάνω στις ντομάτες, τις όποιες έχουν άλατοπιπερώσει αρκετά καθώς ύστερα και τα αυγά.

ΣΟΥΠΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Ξανθίζουν πρώτα αρκετό κρεμμύδι ψιλό με λάδι καλό ή βούτυρο ή παχος χοιρινό και το σβύνουν με ανάλογο νερό. Άμα θά πλησιάξη να πάρη θράσι, διαλύουν μέσα σ' ένα φλυτζάνι με νερό δυο έως τρεις κουταλιές άλευρι να γίνη χυλός και τον ρίχνουν στη σουπα. Κατόπιν έχουν κολοκύθα κόκκινη κομμένη σε κομμάτια μικρά και την ρίχνουν να θράση καλά ώσπου να λυώση. Τότε την ανακατεύουν δυνατά με κουτάλα ή σύρμα των αυγών ώσπου να μισολυώσουν τα κολοκύθια και σερβίρεται, άν θέλωμε, και με ψωμάκια τηγανισμένα, στη σουπιέρα.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

ορίπατό του στην Κορνίς, την ώρα που ανεπαύετο κάτω από τις φοινικίες και άκόμητην ώρα που έδινε στα μικρά όρφανά του πολέμου ζαχαρωτά! Αύτός!... "Ο Ζαχάρωφ! "Ο μεγαλύτερος μέτοχος των έργουστασιών πυρομαχικών! "Έπειτα πήρα δυστυχήματα αυτοκινητιστικών άγώνων, δράματα, ώμορφιές, τους δλάνθιστους κήπους του Μόντε Κάρλο, τους έρωτες των πουλιών. Σήμερα βρίσκομαι στο Σαμονί. Αύριο... Μά ξέρει κανείς τί πρόκειται να γίνη αύριο;...»

Κι' ο δαιμόνιος φωτορεπόρτερ, ο άρχηγός της... σπείρας των ανθρώπων που κυνηγούν το «θέμα της ημέρας», μου έδωσε να καταλάβω ότι ήταν καιρός πειά να τον άφήσω ήσυχο.

ΖΑΝ ΑΛΛΕ

