

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 κ' η γυναίκα κυλίστηκε στο έδαφος. Το ένσταντανέ μου είχε πετύχει. Στη φωτογραφία φαινόταν η 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 σφαιρές 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: Φωτογράφησα 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 αν 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 η 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 φωτογράφησα 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 μπόλικο 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 δέ 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 δύο 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, αν 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 τι 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

