

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ

ΤΟΥ Κ. ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.

Η ΦΡΑΟΥΛΑ



Εκεί κάτω μακρινά εις τή
γλυκειά καί γαλανήν Ἑλλάδα.

ἀπόλαυσι καί τήν εἰρήνην, σέ χιλιάδες καί μυ-
ριάδες σπίτια ἑλληνικά, πῶς ὁ πολύτιμος λέ-
γω, Νίκος Τσελεμεντές, θγάζει τή νέα ἔκδοσι
τῆς «Μαγειρικῆς» του.

«Ἡμαστέ τότε, — πόσα χρόνια! — ἀπάνω ἐκεῖ στήν τραχειά
καί ἀγρία Βουλγαρία, καί πατούσαμε, περήφανοι, ἐπὶ παλαιοῦ
βουλγαρικοῦ ἐδάφους, ὅταν μᾶς ἦλθεν ἡ διαταγή νά πάψουν ἡ
ἐχθροπραξίες.

Ἐκεῖ ψηλά, τὰ θεόρατα βουνά, ἂν καί ἦταν καλοκαίρι, ἦ-
σαν γεμάτα ἀπὸ ἀγριοφράουλες. Τὸ Μάλλεσι μάλιστα παραγε-
μάτω. Καί μέσα στίς ὑγρὲς φωλῆς τῆς γῆς καί κάτω ἀπὸ δρο-
σερὰ φυλλώματα κρυφοκύτταζαν μενεξέδες.

Θαμπός, κάτω, ὁ κάμπος τῆς Στρωμνίτης, ἔβρα-
ζεν ἀπὸ τῆ ζέστη καί ἀπὸ τῆ χολέρα.

Ἡ φράουλες νόστιμες, μοσχοβολημένες, γευστι-
κές. Γεμίσαμε τίς καραβάνες καί τελειωμὸ δὲν εἶ-
χανε. Καί ὅταν μετακινηθῆκαμε ἀπὸ ἐκεῖ, λίγο δε-
ξιώτερα, καί πάλιν ἦσαν γεμάτα, ἀπὸ δαῦτες, τὰ
βουνά, ὡς τῇ μεγάλῃ καί ἀπότομῃ διασφαγῇ τῆς
Κρένας.

Κάτω ἡ Γκόρνα-Τζουμαγιά, εἶχε καταληφθῇ ἀπὸ
τὸν στρατό μας, καί οἱ δικοί μας, εἶχαν προχωρή-
σει ὡς τὴν Ντούπνιτσα, στήν πρώτη πόλι, καθὼς εἶ-
παμε, τῆς παλαιᾶς Βουλγαρίας, πέρα λίγο, ἀπὸ τὰ
παλῆα τὰ σύνορα.

Μιά πόλι, πού ἦτανε, νά ποῦμε, σάν τῇ δικῇ μας
Λάρισσα.

— Μὲ φράουλες δὲν θὰ ζήσουμε, μᾶς εἶπεν ὁ δι-
οικητής, οὔτε μὲ καθαρὸν μοναχὰ ἀέρα. Δὲν πᾶτε,
λίγοι ἀπὸ σᾶς, μιά πού ἔπαψε καί τὸ τουφέκι, κά-
τω ἐκεῖ στὴ Ντούπνιτσα, μήπως καί ἐφοδιασθούμε
κάτι, γιὰ φαί ;

Πήγαμε.

Τρεῖς ἀποφασίσαμε νά μείνουμε ἐκεῖ γιὰ διαρκὴ
ἀνεφοδιασμό καί οἱ ἄλλοι, μὲ τὰ ἄλογα, νά τὰ κου-
βαλοῦν καί νᾶρχωνται νά παίρνουν κι' ἄλλα. Ὅ,τι
βρίσκαμε. Καί βρίσκαμε ἀρκετά. Γαλακτερά ἰδίως,
σκόρδα μονογούλικα, καί ἓνα κόκκινο καί ἐλαφρὸ κρασί, σάν
ἀναλυτὸ ρουμπίνι. Ἐπινες καί δὲν τὸ καταλάβαινες, μὰ ἔπειτα,
μοῦ φαίνεται πῶς σοῦ χτυποῦσε τὸ κεφάλι. Καί κρέατα θρήκα-
μὲ παχειά, φθηνά καί ἀρκετά.

Παράξενη, λιγάκι, πόλις, ἦτανε ἡ Ντούπνιτσα. Μιά ἀτελείω-
τη γραμμὴ σπιτιῶν. Πόλις λουκάνικο, θὰ ἔλεγε κανεὶς. Καί σ'
ὅλη τούτῃ τῇ γραμμῇ, μαγαζάκια, μαγαζιά, ἐμπορικά, μαγέ-
ρικά, μπακάλικά καί καφε-
νεῖα. Ψηλὲς καὶ χαμηλές, ἄλ-
λὰ καλὲς οἰκοδομές, κόσμος,
πού φαινόταν ἥσυχος, ἢ
προσποιοῦνταν τὸν καλὸ — τί
νάκανε ; — καί πρόσχαρὰ
κορίτσια.



Οἱ στρατιῶτες εἶδον φράουλες καί — ἂν κοριτσόπουλα τῆς γειτο-
νίας, βλέποντας πῶς δὲν εἶ-

Ἐπήγαμε στὸν δήμαρχο,
ζητῶντας κατάλυμα νά μεί-
νουμε.

— Ἀδειασε δῶ πέρα, μᾶς
εἶπεν, ἓνα σπίτι. Μποροῦμε
νά σᾶς θάλουμε. Οἱ νοικο-
κυρεῖοι του, φοβήθηκαν τὸν
πόλεμο καί φύγαν γιὰ τὴ
Σόφια. Μοῦ παράδωσαν τὰ
κλειδιά. Μόνο σᾶς παρακα-
λῶ, κάτι πράγματα πού ἀ-
φήκανε, μὴν τὰ χαλάσουν οἱ
στρατιῶτες.

— Νά τὰ καταγράψουμε.

Ὅταν ἐγκατασταθῆκαμε,
— ἂν κοριτσόπουλα τῆς γειτο-
νίας, βλέποντας πῶς δὲν εἶ-

Τώρα τὸ θυμήθη-
κα ὅλο αὐτό.
Τώρα πού εἶδα
πῶς ὁ εὐγενὴς
καὶ καλὸς μου
φίλος, ὁ μεγά-
λ ο ς Ἑλληνας,
ποῦ σκόρπισε,
μὲ τὸ μαγειρικό
του σύγγραμμα,
τὴν εὐτυχία, τὴν

μαστε οὔτε ἄγριοι, οὔτε Βουλ-
γαροφάγοι, ὅπως μᾶς φαντα-
ζόντουσαν, σιγά-σιγά, ξεθάρρεψαν
καὶ τρέσανε νά μας διευκολύνουν.
Πρῶτα ὅμως ἡ γρηῃς.

Ἐγώ, πού ἤξερα λιγάκι τὰ βουλ-
γάρικα, ἄκουσα δυὸ ἀπὸ αὐτές, νά
λένε μιά ἡμέρα:

— Αὐτοὶ οἱ Ἕλληνες εἶνε πάρα
πολὺ καλοὶ. Πολὺ γλυκεῖς ἄνθρω-
ποι.

Ἔτσι ἐπιάσαμε καὶ σχέσεις. Κά-
να - δυὸ ξέραν καὶ λίγα γαλλικά
καὶ μιά, ἡ Νέντελα καὶ γερμανι-
κά, γι' αὐτὸ τὴν ἔλεγα καὶ φρου-
λάιν. Ἔτσι ἡ συνεννόησις, γινότα-
νε γενικωτέρα.

Οἱ στρατιῶτες, πού ἐρχόντουσαν
γιὰ τὰ τρόφιμα, ἀπὸ τὰ βουνά, μᾶς
φέρναν μέσα στοὺς τενεκέδες φράουλες. Καὶ τίς φράουλες αὐ-
τὲς ἡμεῖς τίς μοιράζαμε μὲ τὰ κορίτσια ἐκεῖ τῆς γειτονίας.

Ἦθελε νά μάθῃ τὴν κουζίνα τῆς
ἑλληνικῆς.



Κανέννας μας δὲν πείραζε τὰ κλειδωμένα σεντού-
κια τοῦ σπιτιοῦ. Μιά ἡμέρα, ὅμως, καθὼς ἀνοίξα
ἐπὶ ἓνα ἐρημιάρι, εἶδα στίθα ἐκεῖ μέσα, βιβλία, δε-
μένα κι' ἄδετα, βουλγαρικά. Καθὼς τὰ πῆρα καί
τὰ φυλλομέτρησα, κυττάζοντας τίς ζωγραφιές τους,
νά καί ἓνα βιβλίο, μὲ γαλάζιο ντύσιμο, πανόδετο,
ἑλληνικό. Τ' ἀνοίγω καί τί βλέπω ; «Μαγειρι-
κὴ Τσελεμεντέ» !

Κάτι ἀναφερουῖσι ἀπὸ μέσα μου, σάν χαρὰ
κρυμμένη. Μοῦ φάνηκε, πῶς εἶδα κάτι τὸ δικό μας,
τὸ ἀγαπητὸ, πού ἦτανε χαμένο ἐκεῖ μέσα. Κάτι ἀπὸ
τὴν Ἑλλάδα, πού καθότανε ἔρημο καὶ μακρυνὸ ἐ-
κεῖ ζαμάνια καὶ καιροῦς, γιὰ νά μᾶς περιμένη καί
τώρα ξεπετάχτηκε.

Ἀνοίξα, κύτταξα καί εἶδα μερικά δικά μας φα-
γητά, πού, ἀπ' τοῦ πολέμου τῆς κακοπάθειας καί
τὰ θάσανα, τὰ εἶχα λησμονήσει. Μιά μοσχοβολιά
ἑλληνικοῦ σπιτιοῦ, χαρὰ ἑλληνικῆς κουζίνας, ἐκεῖ
ἀπάνω στήν τραχειά τῇ Βουλγαρία, τῇ Βουλγαρία
τὴν ἀπροσπέλαστη... Θυμίαμα παληᾶς ζωῆς...

Πῶς θρέθηκε ἐκεῖ ;

Στὴν Ντούπνιτσα, οἰκογένειες ἑλληνικές, δὲν ἦ-
ταν δυνατόν, νά μένουν. Πῶς θρέθηκε ἡ ἑλληνικὴ
Μαγειρικὴ ; Μήπως ἡ γυναῖκα, τοῦ νοικοκύρη, ὅ-
τι ἔπαιγε, ἦτανε Ἑλληνίδα, ἀπὸ τὰ μεγάλα κέντρα
τῆς Βουλγαρίας, τὰ ἑλληνικά — οἱ Βούλγαροι προ-
τιμοῦν νά παίρνουν Ἑλληνίδες — καὶ φεύγουσα ἀπὸ τὸ σπίτι της
κι' ἀπὸ τὸν δικὸ της κόσμον, πῆρε μαζί της, σάν Εὐαγγέλιο τοῦ
σπιτιοῦ ἑλληνικό, τὴ «Μαγειρικὴ Τσελεμεντέ», μόνον δεσμό της.
Ἰσως μὲ τὸ παρελθὸν μόνον ἑλληνικό της σύντροφο, ἐκεῖ στήν
καρδιά τῆς Βουλγαρίας καί στὴ θράσι τοῦ κοιμιτατζίτισμοῦ ;

Δὲν πρόφθασα νά σκεφθῶ πολὺ καί νά, ἓνα πολὺχρῶμο μπου-
λοῦκι, μπῆκαν τὰ κορίτσια μέσα.

— Σὸ πράϋς, γκοσποντίν ;

— Βρήκα, τοὺς εἶπα, ἓνα σύν-
τροφον καλὸν ἐδῶ καὶ κουβέντια-
ζα λιγάκι μὲ τὴν Ἑλλάδα καί
τὸ σπίτι μου.

Καί τοὺς ἔδειξα τὸ βιβλίο πού
ἦταν ἀνοικτὸ στὴ σελίδα, ὅπου ἔ-
γραφε «φράουλες γλυκὲς».

— Καί τί σοῦ εἶπε ; μοῦ εἶπαν
γελῶντας καὶ μὴ καταλαβαίνοντας
ἡ κοπέλλες.

— Μοῦ εἶπε, πῶς, ἂν ἔρθουν οἱ
στρατιῶτες σήμερα καὶ μᾶς φέρουν
φράουλες, θὰ σᾶς φτιάσω μ' αὐ-
τὲς ἓνα γλυκὸ, πού θὰ μὲ θυμᾶ-
στε πάντα.

— Σὺ θὰ τὸ φτιάξης μοναχός ;

— Ναί.

Τὰ κορίτσια γέλασαν.

— Κι' ἂν δὲν τὸ πετύχης ; μοῦ εἶ-
πε ἡ πιὸ ζωηρὴ καὶ πιπεράτῃ ἀπὸ
αὐτές, ἡ Νέντελα.

— Νά ὑποχρεωθῶ, νά τὸ φάω ὁ-



Ἐπήγαμε στὸν Δήμαρχο

λο μοναχός μου.. Μά αν τὸ πετύχω καὶ σὰς ἀρέσει καὶ μοῦ ξαναζητήσετε, τότε τί θὰ μοῦ δώσετε ἐσεῖς ;
 — Τί θέλεις ; Τί μπορούμε νὰ σοῦ δώσουμε ;
 — Ὅ,τι μπορείτε κι' ὅ,τι θέλετε.
 — Ἐνα φιλί. Σοῦ φθάνει ; μοῦ εἶπε καὶ πάλι κοκκινίζοντας σὰν φράουλα ἢ ξανθιά Νέντελα.
 — Ἄν μοῦ φθάνη; Μοῦ ὑπεραρκεῖ. Ἡ πληρωμὴ θὰ εἶνε πιὸ γλυκεῖα ἀπὸ τὸ γλυκισμα.

* * *

Σὰν ἦρθαν ἀπὸ τὸ βουνό ἢ φράουλες, ἀνασκουμπώθηκα καὶ ἔκανα ἕνα γλυκό, ποῦ ἦτανε ὅλο μωσχοβολιά καὶ χρῶμα. Τώρα ἢ ἀλήθεια εἶνε πὼς με βοήθησε καὶ ἢ γειτονικὴ ἢ Μπάμπω Χόρκα. Ἐγὼ τῆς καλαναρχοῦσα, μεταφράζοντας, ὅσο μπορούσα, τὸν Τσελεμεντέ κι' ἐκείνη, καταγινότανε μετ' ὁ καζάνι. Τὴν πρώτη ὕλη, τὴν εἶχαμε ἀρκετὴ. Ζάχαρι καὶ φράουλα καὶ «σμύρνα» ἀπὸ τὸ περιβόλι, γιὰ μωσχοβολιά.

Τὸ ἀπόγευμα, κοντὰ τ' ἀπόβραδο, ξανάρθανε καὶ πάλι τὰ κορίτσια πεταχτά.

— Ντόμπρο θέτσερ-γκοσποντίν! Ἡρθαν οἱ στρατιῶτες.

— Ντόμπρο ντοῖτε, τίς εἶπα, κι' ἔτοιμο τόχω τὸ «σεκκέρ».

Γευθήκαν.

— Ἄρνο. Μνόγκου, μνόγκου ἄρνο !

— Φέρτε, κορίτσια, τίς εἶπα, δυχεῖα νὰ σὰς τὸ μοιράσω, καὶ σὺ καλὴ μου φροῦλάιν Νέντελα, μὴ λησμονεῖς τὸ στοίχημα.

— Ποιό ;

— Τὸ φιλί. Ἐνα φιλί δὲν εἶπαμε ;

— Νὰ σοῦ δώσω δυό.

Καὶ με φίλησε ζεστὰ καὶ ρουφηχτά.

Ἦταν ἢ πρώτη ἑλληνοβουλγαρικὴ εἰρήνη, ποῦ ὑπογράφηκε, ἐπὶ τοῦ πεδίου τοῦ πολέμου.

Κι' αὐτὸ τὸ ὥφειλε ἢ... Βαλκανικὴ Χερσόνησος, στὸν καλὸ φίλο τὸν Τσελεμεντέ.

* * *

Κατόπιν, μετ' ἢ βοήθεια τῆς Μπάμπως καί μετ' ἢς ὁδηγίες πάντα τοῦ Τσελεμεντέ, φτιάσαμε καὶ φαγητὰ ἑλληνικά, καθαρὰ ἑλληνικὴ κουζίνα.

Τώρα μετ' ἢ βοήθουσε καὶ ἢ φροῦλάιν Νέντελα, ποῦ ἐγὼ κατὰ συγκερασμὸν τῆς λέξεως καὶ μετονομασίαν καί... ἀνάμνησιν, τὴν ἀποκαλοῦσα «φράουλα» — καὶ ἦταν σὰν βουνίσια φράουλα, ξανθὴ, ρόδινη καὶ δροσιμένη πάντα — γιὰ νὰ μάθῃ τὴν ἑλληνικὴν κουζίνα, καθὼς ἔλεγε.

Εἶχε ἀγαπήσει τόσο, κάθε τι, ποῦ ἦτανε ἑλληνικό.

— Ἄιντε, φράουλα τῆς λέγαμε, τώρα ποῦ ἐγίνες καλὴ Βουλγαροελληνοπούλα, θὰ σὲ πάρουμε, κάτω, στὴν Ἑλλάδα τὴ γλυκεῖα...

Δὲν μᾶς μιλοῦσε, κοκκίνιζε σὰν φράουλα πραγματικὴ, κι' ἔσκυδε τὸ κεφάλι.

Ὁ Τσελεμεντές μετ' ἢ μεγάλα μυστικά του καὶ τὴν μάγισσα τὴν τέχνη του, ἐπεξέτεινε τὸ μεγάλο εἰρηνιστικὸ του ἔργο.

Μ' αὐτὸν θὰ θάζαμε ἐκεῖ τίς θάσεις, εἶμαι θέβαιος, μιᾶς... Βαλκανικῆς Ὁμοσπονδίας.

Μὰ σ' ἀφήνει ἢ πολιτικὴ ;

Σ' ἀφήνει ἢ διπλωματία, ἢ τυφλὴ ;

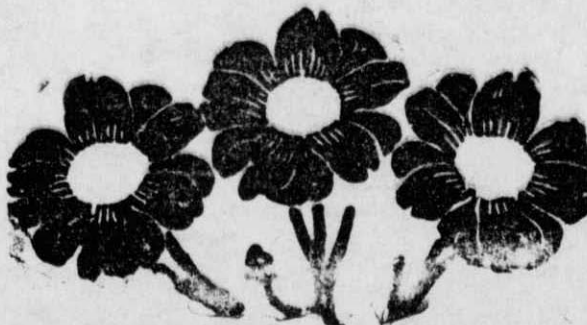
Σὲ λίγο ἦρθε μιὰ διαταγή, πὼς ὑπεγράφη ἢ εἰρήνη — τέτοια εἰρήνη τί τὴν θές ; — καὶ ὁ στρατὸς θ' ἀποσυρθῇ, ἀμέσως καὶ ταχέως ἐκκενώνων τὰ ἐχθρικά ἐδάφη, ὡς κάτω, στὸ Μπέλεσσι.

Καὶ ἀπεσύρθηκε ὁ στρατὸς, μὰ μέσα στὴν ψυχὴ μου πάντα μένει ζωηρὸ τὸ ἄρωμα ἀπὸ τίς φράουλες τοῦ Μάλλεσι, καὶ τῶν ἄλλων βουνῶν, ἀλλὰ πιὸ θαθεῖα ριζωμένο μετ' ὁ πόνος, τὸ ἄρωμα μιᾶς φράουλας τῆς Ντούπνιτσας, ἀγνῆς καὶ ζωντανῆς, ποῦ κοκκίνιζε σὲ κάθε λόγο, μιᾶς ἐνσάρκου φράουλας, εὐχύμου καὶ εὐώδους, δροσερῆς, σὰν νὰ κόπηκε τὴ στιγμή ἐκείνη ἀπὸ τὸ βουνό, καὶ ἦταν στολισμένη ἀκόμα ἀπὸ τὴ δροσιά της. Τὰ λίγα δάκρυα ποῦ στάξανε στὸ κόκκινο μάγουλό της, ὅταν φεύγαμε, ἦσαν, ἴσως, γιὰτὶ ἔβλεπε πὼς ἔφευγε μαζὺ μας, τὸ ρόδινο της ὄνειρο, νὰ ἐρχότανε κι' αὐτὴ μαζὺ μας, κάτω στὴν γλυκεῖα καὶ γαλανὴ Ἑλλάδα, τὴν ἀγνωστὴ καὶ ἐχθρικὴ καὶ μισητὴ ἕως τὰ χθές, μὰ σήμερον καλὴ, γνωστὴ κι' ἀγαπημένη...

* * *

Καὶ τοῦτα ὅλα, χάρις στὸν Τσελεμεντέ, ποῦ τὴν ἐποχὴ ἐκείνη, κάπου στρατιώτης θάτανε κι' αὐτός...

ΣΤΑΜ. ΣΤΑΜ.



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

Ὅπως τὸ ἐλπίζαμε, ἢ στήλῃ αὐτῇ τῶν τοπικῶν μας φαγητῶν ἐπέτυχε ἀπολύτως. Κυρίαί καὶ κύριοι σπεύδουν ν' ἀποστείλουν πρὸς τὸν ἐκλεκτὸν ἐν ἐκλεκτοῖς συνεργάτην μας κ. Τσελεμεντέ, ὅσας συνταγὰς τοπικῶν φαγητῶν γνωρίζουν.

Τοιοῦτοτρόπως ὁ κ. Τσελεμεντές συγκεντρώνει πλούσιον ὕλικόν, τὸ ὁποῖον θὰ δημοσιευθῇ ἐν καιρῷ, εἰς βιβλίον, ἕνα βιβλίον πολὺτιμον καὶ χρησίμον ἀπὸ πάσης ἀπόψεως, ἕνα βιβλίον, τὸ ὁποῖον θὰ τιμῇσιν ἐπαξίως τὸν θαυματουργὸν αὐτὸν τῆς νεοελληνικῆς κουζίνας.

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ (ΝΥΜΦΑΙΟΝ — ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ)

Γίνονται οἱ κεφτέδες αὐτοὶ ὅπως οἱ συνηθισμένοι μετ' ἢ κρέας θωδινὸ καὶ μισοτηγανίζονται πρῶτα μετ' ἢ βούτυρο, ὅσο νὰ ξανθίσουν λίγο ἀπ' ἔξω καὶ τότε τοὺς θάζουμε στὸν ταβᾶ ἢ σὲ ταψάκι. Προσθέτουμε κρεμμύδι ψιλὸ κομμένο, πιπεριές, ἐπίσης ψιλὰς κομμένες καὶ λίγες ντομάτες ἢ μπελτέ. Βάζουμε καὶ ἀρκετὸ βούτυρο, τοὺς ψήνουμε στὸ φούρνο ὡς μισὴ ὥρην, καὶ τοὺς σερβίρουμε πολὺ ζεστοὺς.

ΣΗΚΟΤΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Ἀναλογίες: Σὲ μισὴ ὁκά σηκοτάκια θὰ προστεθοῦν μισὴ ὁκά πιπεριές κομμένες σὲ χονδρὰ κομμάτια μισὴ ὁκά ντομάτες, μαϊντανό, πιπέρι, ἀλάτι καὶ βούτυρο, ἀρκετό.

Βράζουν ὅλα αὐτὰ μαζὺ μετ' ἢ πολὺ λίγο νερό, διότι ἢ φρέσκες ντομάτες θὰ χύσουν ἀρκετὸ ζουμί. Ἀφοῦ δὲ θράσουν καλὰ τότε προσθέτουμε καὶ τὰ σηκοτάκια, κομμένα σὲ φέτες μικρές, ὡς ποῦ ν' ἀποθράσουν καὶ ν' ἀπομεινῶν μετ' ὀλίγη σάλτσα.

Ἄν θέλουμε, μπορούμε νὰ προσθέσουμε, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ σηκοτάκια, καρδιὰ ἢ σπλήνα. Προτιμότερο ὅμως εἶνε νὰ γίνῃ τὸ φαγητὸ αὐτὸ μόνον μετ' ἢ σηκοτάκια.

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΓΡΙΒΑΔΙ

Βράζουμε πρῶτα πολλὰ κρεμμύδια μετ' ἢ ἀρκετὸ νερό, ἀλάτι καὶ πιπέρι. Ἄμα θράσουν, περνοῦμε τὰ κρεμμύδια μετ' ὁ ζουμί τοὺς μαζὺ ἀπὸ τρυπητό. Τὸ ζουμί αὐτὸ τὸ ξαναθάζουμε στὴν κατσαρόλα νὰ θράσῃ μετ' ἢ λίγο ξύδι, λίγο σκόρδο κοπανισμένο καὶ λίγο ἀλεῦρι, ἀναλυμένο σ' ἕνα φλυτζάνι μετ' ἢ νερό κρύο. Ἐχουμε καὶ τὸ ψάρι Γριβάδι, καθαρισμένο, πλυμένο καὶ κομμένο σὲ μικρὰ κομμάτια, ἂν εἶνε πολὺ μεγάλο, τὰ ρίχνουμε νὰ θράσουν στὸν ζωμὸν αὐτὸν καὶ σερβίρουμε στὰ πιάτα ψάρι καὶ ζωμὸ μαζὺ.

ΣΗΜ. Τὸ Γραβάδι εἶνε ψάρι τῶν λιμνῶν, ἐκ τοῦ εἶδους τῶν Κυπρίνων.
(Αἱ ἀνωτέρω συνταγαὶ ἐστάλησαν παρὰ τοῦ κ. Σ. Σ.)

ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΨΑΡΙ ΤΟΡΙΚΙ

Τὸ ψάρι αὐτὸ εἶνε τὸ γνωστὸν μετ' ὁ ὅπυϊον γίνεταί ἢ λακέρδα. Τρωγόμενον δὲ καὶ φρέσκο, εἴτε τηγανητό, εἴτε τῆς σχάρας, εἶνε γευστικώτατο καὶ πολὺ τρυφερό. Γίνεται ἀκόμη καὶ κεφτέδες ὡς ἑξῆς.

Ξεκοκκαλίζουμε μιὰ ὁκά ψάρι, καὶ κρατοῦμε μόνον τὰ ψαχνά. Τὸ περνοῦμε ἀπὸ τὴ μηχανὴ τοῦ κυμᾶ ἢ τὸ κοπανίζουμε καὶ ζυμώνουμε σ' αὐτὸ ὅπως καὶ στοὺς κεφτέδες τοῦ κρέατος, ἀνάλογο ψωμί μωσκεμένο, λίγο κρεμμύδι ξανθισμένο πρῶτα μετ' ἢ λάδι, μαϊντανό, ἀλάτι, πιπέρι, λίγο μωσχοκάρυδο, ἐπίσης δὲ 3—4 κρόκους αὐγῶν. Τὰ ἀσπράδια τὰ κρατοῦμε γιὰ νὰ γίνῃ κατόπιν τὸ παχάρισμα μετ' ἢ γαλέττα.

Πλάθονται οἱ κεφτέδες αὐτοὶ, ὅπως συνήθως, μετ' ἢ ἀλεῦρι, καὶ τοὺς κάνουμε πανέ μετ' ἢ ἀσπράδια καὶ γαλέττα ψιλή. Τηγανίζονται δὲ μετ' ἢ πολὺ θερμὸ λάδι.

(Ἐστάλη ὑπὸ τῆς κυρίας ΕΥΣΤΡΑΤΙΑΣ ΚΟΡΚΟΔΙΛΗ)

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΑΡΤΑΞΕΡΕΗ

Ὁ βασιλεὺς τῆς Περσίας Ἀρταξέρξης, σὲ μιὰ ἐκστρατεία του, μὴ θρίσκοντας τί ἄλλο νὰ φάῃ, ἦταν ὑποχρεωμένος νὰ τρέφεταί ἀποκλειστικῶς μετ' ἢ ξερὰ σῦκα καὶ κριθαρένιο ψωμί. Τὰ λιτὰ αὐτὰ φαγητὰ ὅμως, φαίνεται ὅτι τοῦ ἄρεσαν ἐξαιρετικά, καὶ μιὰ μέρα εἶπε ἐνθουσιασμένος:

— ὦ! θεοί ! Ἀπὸ πόση μεγάλη εὐχαρίστησι εἶνα στερήσει τὸν ἐαυτὸν μου ὅτι πόση, λόγω τῆς ὑπερβολικῆς χλιδῆς μέσα στὴν ὁποία ζοῦσα τόσα χρόνια !