

## Ο Παράξενος ταξιδιώτης

**Μ**ετά από χρόνια ξενιτιάς ο Τρύφωνας γυρίζει στο χωριό καθάλα σ' ένα γάιδαρο που αγόρασε από κάποιον χωρικό, σαν έφτασε με το τρένο στο σιδηροδρομικό σταθμό της πόλης. Η συγκίνησή του είναι απεριγράπτη βλέποντας τόσες αλλαγές. Αισθάνεται πως έφτασε σε άγνωστο πλανήτη. Μουλάρδοδρομο άφησε πίσω του φεύγοντας από το χωριό μια κρύα μέρα του Φλεβάρη.

Και πάλι κρύο κάνει και πάλι Φλεβάρης είναι, τώρα που γυρίζει βαριά κουκουλωμένος με τη μακριά του καμπαρντίνα και το κασκόλ στο σβέρκο.

Η άνοιξη ακόμα δεν έδειξε το πιο γλυκό της πρόσωπο στα ορεινά περάσματα και στις τραχιές ανηφοριές. Τα χιόνια στα ανήλια έχουν φωλιάσει για καλά και καρτερούν της άνοιξης τον ερχομό για να γλυκάνουν τη μαύρη γη για να βγουν τα αγριολούλουδα στις ρεματιές και στους γκρεμούς.

Το τοσπανόπουλο δεν έριξε από πάνω την κάπα και είναι καλά κουκουλωμένο, βγάζοντας με το ξημέρωμα το κοπάδι στη βοσκή.

Αντιλαλούν οι λαγκαδιές απ' της φλογέρας το σκοπό και τα βραχνά βελάσματα.

Ο παράξενος ταξιδιώτης είχε χρόνια να ακούσει γλυκόλαλες φωνές από του χωριού τα μέρη. Εντύπωση του κάνει ο ασφαλτοστρωμένος δρόμος που στο φάρδος του χωρεί ολάκερο κοπάδι.

Ο άλλοςτε χωματόδρομος έγινε λεωφόρος. Στο δρόμο δεν συνάντησε πεζούς νοικοκυραίους, ούτε και καρβουνιάρηδες να φέρουν ξυλοκάρβουνα στην πόλη της νοικοκυριά και στα χωριά του κάμπου, όπως γινόταν άλλοτε.

Πώς άλλαξαν οι καιροί!...

Βλέπει αυτοκίνητα να ακολουθούν την ανηφόρα, χωρίς να ξέρει πού πηγαίνουν. Βλέπει κεραίες στην κορφή του Βίτσιου και απορεί, όπως το νήπιο που βλέπει για πρώτη φορά το τρένο να μουγκρίζει στις σιδηροτροχιές.

Σαν όνειρο του φαίνονται τώρα αυτά που βλέπει γύρω του. Άλλα έζησε τότε σαν παιδί, άλλα βλέπουν τα μάτια του.

Θυμάται την παλιά Δροσοπηγή στη ράχη εκεί πάνω. Τώρα βλέπει χωριό νεόκτιστο, προσπιακό, με άσπρα σπιτάκια σκόρπια, κρυμμένα σε δεντροστοιχίες, με κήπους και περβόλια.

Ποιο να είναι της γυναίκας του; πού μένουν οι δικοί του;

Τα έχει χαμένα ο άνθρωπος!...

Ζούνε άραγε οι καρδιακοί του φίλοι, οι συμμαθητές, οι γείτονες; Πόσοι έχουν πεθάνει; Πόσοι από αυτούς θα ζούνε σήμερα με στραπατσαρισμένο πρόσωπο, με χιόνια στο κεφάλι; Ποιος θα τον γνωρίσει; Έγιναν γεγονότα πάμπολλα!... που συντάραξαν τον πλανήτη κι αυτός δεν ξέρει τίποτα. Τραβά την ανηφόρα με όλες αυτές τις σκέψεις. Η μόνη του παρουσία μια φτωχοβαλίτσα και ένας γάιδαρος χρήσιμος μιας άλλης εποχής.

Στη θύμησή του έρχονται αναμνήσεις από το μισεμό, αφήνοντας πριν χρόνια στο χωριό τη λατρευτή του μάνα και μια πρόσχαρη γυναίκα, που όλοι την αγαπούσαν στο περιβάλλον του χωριού.

Τη μάνα του την έφιξε με δακρυσμένα μάτια και αυτή ήταν απαρηγόρητη που φεύγει το στήριγμά τους. Το κλάμα δε σταμάτησε στις δυο γυναίκες του σπιτιού. Πιότερο έκλαψε η γυναίκα του με σπαρτακτικούς λυγμούς, που σου ραγίζουν την καρδιά. Αυτές αφήνει στο χωριό, χωρίς να έχουν άλλο στήριγμα, χωρίς άλλο αποκούμπι.

-Μάνα, βουνά τετράψηλα, κάμπους χορταριασμένους, φουρτουνιασμένες θάλασσες θα δρασκελίσω. Ποιος ξέρει αν θα σας ιδώ ξανά, να νιώσω τη μητρική στοργή, τον αέρα του βουνού, να ιδώ τις πράσινες κοιλάδες, τα χιονισμένα πλάγια, τις γραφικές ραχούλες, τη Δύση, την Ανατολή, να ακούσω τα γλυκόλαλα απηδόνια στις δροσερές τις ρεματιές.

Ποιος ξέρει, αν θα ξανάρθω σε τούτα εδώ τα μέρη. Στα πράγματα που ετοιμάσες βάλε και μια σακούλα με χώμα από το χωριό, να είναι για όλα φυλαχτό από αρρώστια και χάρο. Μήπως με βρούνε αερικά και παραβιάσουνε τη σκέψη και εγώ μείνω εκεί γοητευμένος από της ξενιτιάς τα θέλητρα.

-Μάνα, ραγίζεται η καρδιά μου βλέποντας τη νύφη σου τη δύστυχη να σπαρταρά στο χωρισμό. Ο πόνος της είναι αβάσταχτος.

- Μάνα, φεύγω και σας αφήνω γεια. Δε θέλω να λυπάσαι τον αποχωρισμό. Τη λατρευτή νύφη σου περρίσσει να αγαπάς.

Φεύγω αυτή την άκαρη αυγή, όπου ξυπνάει η πλάση, που χάνεται το φεγγάρι κι ο λαμπερός Αυγερινός μονάχα τρεμουλιάζει στο θόλο του ουρανού. Έφυγε με τσακισμένο ηθικό.

Σαν νέος ήταν ανήσυχος και ζωηρός κάμπου. Το χωριό γι' αυτόν ήταν μια φυλακή. Ο τόπος στενός του φαινόταν, ήθελε αλλού να κάνει ζήση.

Τώρα μάλιστα που έστησε οικογένεια και θα γίνει φαμελίτης. Μιμείται κάποιους συντοπίτες του, που φύγανε πριν από αυτόν και γέμισαν λεφτά.

Πέρασε ωκεανούς και χάθηκε. Πήγε σε άγνωστα μέρη. Μισός αιώνας πέρασε και η ξενιτιά τον γέρασε, εζάρωσε το μούτρο. Στιπτός ήταν και σκέβρωσε στη δούλεψη του ξένου. Σε ποιον να πει τον πόνο του εκεί και τα παράπονά του. Πεθύμησε κρουόβρυση τα χείλη του να βρέξει να βγάλει το χαμόγελο από τα φυλλοκάρδια.

Στα ξένα ποιος να τον χαρεί και ποιος να κλάψει αντάμα. Λείπουν της μάνας τα φιλάκια, τα χάρδια της γυναίκας, που άφησε στο σπίτι του με ένα μωρό στα σπλάχνα.

Αρρώστιας πολλές τον βρήκανε εκεί πέρα στα ξένα. Κανείς δεν επηλπίσασε τον πόνο να απαλύνει και να του φέρει τη γιατριά. Κανένας δεν ξενυχτήσε στο έρμιο προσκεφάλι. Ο θάνατος τον φόβισε, μήπως σε ξένη γη ανέτοιμο τον θάψουν με άπλυτο το κορμί του, χωρίς σάβανο το λείψανο, χωρίς λιβάνι και κερί, χωρίς παπά και ψάλτη.

Νύχτα και μέρα σκέπτεται, σαν τον Οδυσσέα, λίγο καπνό να ιδεί να βγαίνει από το τζάκι και τότε ας πεθάνει. Τα δάκρυά του είναι άφθονα, φαρμάκι από την πίκρα.

Ανάθεμά σε ξενιτιά με τα πολλά φαρμάκια, που παίρνεις τους λεβέντες μας και μας τους φέρνεις πίσω ή γέρους ή σακάτηδες!...

Το χώμα που έχει φυλαχτό δυνάμωσε τη λαχτάρα. Πέφτει στο κρεβάτι με χίλια όνειρα και, όταν ξυπνάει ο άτυχος, βλέπει γύρω του πάλι τη μαύρη ξενιτιά. Πήρε τη μεγάλη απόφαση να έρθει στο χωριό. Νοστάλησε πολύ τη γη των πατεράδων.

Η Αθηνά ποτέ δεν έμαθε για την τύχη του άντρα της. Στις προσευχές το έριξε για να τον κρατά ο Θεός γερό, να έχει την υγεία του.

Ήρθαν χρόνια δισεκτοί και μήνες οργισμένοι, κύλησαν χρόνια αμέτρητα. Ο νους της σαν να σάλεψε, ζει με τις παραισθήσεις. Νυχτοήμερα τον ποταμό ρωτάει, που έχει τις πηγές στο χιονισμένο Βίτσι, μην είδε σε καμιά μεριά αυτόν που αγαπάει. Το βουητό γίνεται ανθρώπινη φωνή!...

- Δεν είδα νιο ή γέροντα τα όρη να διασχίζεις, ούτε φτωχό και κουρελή, ούτε και ξένο είδα, να περπατεί στις ρεματιές, να σκύβει για να πει νερό τη δίψα του να σβήσει από τις νερομάνες του βουνού. Αυτά είπε το ρέμα. Κι ο νους της αλάργα επανέρχεται στη ζήση του χωριού.

Την απαρηθήκαν οι χαρές της ζωής. Κανένας την πόρτα δεν χτυπά, μόνο ο άνεμος, όταν σφυρίζει και βογκά. Έδωσε στο γιο της τη χαρά, άλλο δεν έχει τίποτα. Της απομένει μόνο η ανίκητη ελπίδα πως θα γυρίσει ο αγαπημένος της με πλούτη, με καλούδια, με πρόσωπο αστραφτερό, στα ολόχρυσά ντυμένους.

Σαν τέλειωνε την ύφανση στον αργαλειό επάνω και έγερνε η εσπέρα, ανέβαινε στο πεζούλι και αγνάντευε στην κοιλάδα προς τα μέρη της Άνω Υδρούσας, μήπως φανεί ο καλός της. Αυτό γινόταν χρόνια.

Κάθε ξεχασμένο διαβάτη τον έπαιρνε για το δικό της άντρα και, όταν ο ξένος έφτανε κοντά, διέψευδε την ελπίδα της.

Την άλλη μέρα το ίδιο γινόταν. Μήνες και χρόνια κράτησε αυτή η αγωνία.

Το αγόρι που γεννήθηκε έχει κληρονομήσει όλες τις χάρες του πατέρα, τα γαλανά τα μάτια, τα κατασάρμαλλα, το γρήγορο περπάτημα. Στο πρόσωπό του βλέπει τη φάσα του γονιού.

Πέρασαν χρόνια άσχημα, ώσπου να μεγαλώσει με στερήσεις, κακουχίες και ψυχοπλάκωματα. Είχε και αυτό το άμοιρο τρανό καημό που τράνεψε, χωρίς την πατρική στοργή. Ένωθε παντέρημος, σαν καλαμιά στον κάμπο, όταν έβλεπε τους άλλους με τον πατέρα δίπλα.

(...συνεχίζεται...)



Γράφει ο Σταθόπουλος Παύλος



Ηχώ...

## Μαγειρέματα

### Μύδια σαγαράκι

**Υ**πάρχει ένας στίχος φίλες μου που λέει! «Να μου φέρεις το καλοκαίρι στις άλλες εποχές να συμφωνήσω...». Και το καλοκαίρι είναι εδώ, συσταλαμένο κι αμήχανο στην αρχή, ξεσαλώνει εδώ και λίγες μέρες, φωτεινό και καυτό και λίγο περιέργο, λίγο διαφορετικό από τις άλλες χρονιές, μια και τα δύσκολα είναι ήδη - και αυτά - εδώ και τα πιο δύσκολα έρχονται. Ξαναγυρίζω όμως στον ποιητή, πινόμοι από τον στίχο του: «χειλί πικρό που σ' έχω δεύτερη ψυχή μου, χαμογέλασε», και λέω: Χαμογέλαστε φίλες μου! Χαμογέλαστε τόσο, όσο να γλυκάνουν τα χαρακτηριστικά σας και να φύγουν εκείνες οι οριζόντιες ρυτίδες από το μέτωπο. Χαλαρώστε τα δάχτυλά σας που είναι σφιγμένα από την αγωνία που σας προ-



καλούν τα μηνύματα των καιρών και τηλεφωνήστε. Τηλεφωνήστε σε γνωστούς και φίλους, καλέστε γειτόνους, στρώστε χαρούμενο λουλουδάτο τραπέζο-μάντλο στο μπαλκόνι, μαγειρέψτε, απλά και εύκολα δροσερά πιάτα και απολαύστε τα μαζί τους. Εξαγοράστε έναντι κάποιων ευρώ που δε θα σας κάνουν ούτε πλουσιότερους ούτε φτωχότερους, κάποιες στιγμές διαφυγής και πολυτέλειας προσιτής και καθημερινής. Βάλτε για παράδειγμα, στο ταψί φρέσκο γαύρο, ραντίστε τον με λίγο ελαιόλαδο και φουρνίστε τον, κόψτε ζεστό πολύσπορο ψωμί, κόψτε και μια πράσινη σαλάτα, βάλτε σε παγωμένα ποτήρια ούζο ή τσίπουρο με μπόλικο παγάκια, τσουγκρίστε και «γαία πυρί μεικθίτω».



Ραντίστε ένα κομμάτι Μακεδονικό καλβά, με λίγο λεμόνι, και μετατρέψτε τον σε επιδόρπιο πολυτελείας. Βάλτε το στο γκριλ για τρία λεπτά, γαρνίρετέ το με λεπτές φέτες πορτοκαλιού και κομμένες φρούλες και θα με θυμηθείτε! Φτιάξτε τα μύδια σαγαράκι όπως τα φτιάχνει η αδελφούλα μου η Αθηνά- μόνο οκτώ λεπτάκια θα σας πάρει να τα ετοιμάσετε- και ανοίξτε ένα λευκό κρασί και πιείτε το στην υγεία σας. Το λευκό κρασί πίνετε πάντα κρύο σαν την εκδίκηση. Γιατί ένα ποτήρι κρύο κρασί, είναι μια μικρή προσωπική εκδίκηση του καθενός στο αδιέξοδο, τη ρουτίνα, την καθημερινότητα, την πικρή γέυση που τόσο συχνά έχουμε πια στο στόμα μας, στο τέλος μιας κουραστικής και δύσκολης μέρας.

#### Υλικά

- 1 κιλό μύδια με το κέλυφος ή όχι
- 1 πιπεριά κέρατο (καφετή αν θέλετε)
- 1 κουταλιά σούπας αλεύρι
- 1 φλιτζανάκι λάδι
- 1 κοφτό κουταλάκι μαυροπίπερο
- 1 κοφτό κουταλάκι ρίγανη
- 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
- 3-4 κλωνάρια μαϊντανού
- 1 μικρή ντοματούλα προαιρετικά
- ½ φλιτζανάκι του καφέ νερό
- 1 κομμάτι φέτα (μέγεθος εστιατορίου, προαιρετικά)
- Αλάτι

#### Εκτέλεση

Τα μύδια μπορείτε να τα προμηθευτείτε από τον παρὰ σας, έτοιμα καθαρισμένα μέσα στο νερό τους. Αδειάστε τα σε τρυπητό σκεύος και τα πλύνετε τα με

μπόλικο τρεχούμενο νερό. Αφήστε τα λίγο να φύγουν τα πολλά ζουμιά και βάλτε τα σ' ένα βαθύ τηγάνι, προσθέστε, το λάδι, το κρασί, τη μουστάρδα, το αλεύρι, το πιπέρι, τη ρίγανη, ψιλοκόψτε το μαϊντανό, την πιπεριά και την ντοματούλα (προαιρετικά), ανακατέψτε και αφήστε τα να πάρουν βράση. Από τη στιγμή εκείνη μετράτε πέντε λεπτά και ρίχνετε τη φέτα θρυμματι-



μένη. Αφήνετε αλλά δυο - τρία λεπτά, αποσύρετε από τη φωτιά και σερβίρετε το σαγαράκι ζεστό. **Καλή επιτυχία φίλες μου και μέχρι τη μεθεπόμενη Τετάρτη, καλά να περνάτε!**

