

ΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΑ ΔΙΗΓΗΜΑΤΑ

ΤΗΣ ΖΕΡΜΑΙΝ ΜΠΟΜΟΝ

Θά σέ περιμένω πάντοτε, αγαπημένη μου...

«Αγαπημένε μου Ζερμ, θά σέ περιμένω όσον καιρό μου πής έσύ... Μονάχα σ' έσένα θ' άνήκω... Σέ παρακαλώ, όμως, νά μίν άργήσης πολύ... Άνυπομονώ νά γίνω γυναίκα σου...
Μανουέλλα»

— Τό χέρι της έτρεμε ένώ έγραφε τό γραμματάκι αυτό, είπε ό Ζερμαίν Λεκουρ όταν διάβασε τό γράμμα.

Ύστερα τό δίπλωσε προσεκτικά στά τέσσερα και τό έβαλε στην μέσα θήκη του πορτοφολιού του. Συνήθιζε νά φυλάη όλα τά γράμματα πού του έστελναν ή γυναίκες...

Έκαμε μερικά θήματα στην λεωφόρο και, τέλος, στάθηκε έμπρός σ' ένα καφενείο κι' έρριξε ένα βλέμμα στους λιγοστούς πελάτες του, σάν νά έψαχνε νά βρή κάποιον.

— Περιέργο, ψιθύρισε, κυττάζοντας τό ρολόι του. Ή ώρα είναι μιά και δέκα και ή Φερνάντ ακόμα δέν φάνηκε. Και όμως είναι πάντοτε τακτική στό ραντεβού της... Δέν πιστεύω νά της συνέβη τίποτα.

Κάθησε σ' ένα τραπέζι και ρώτησε τό γνωστό του τό γκαρσόνι άν είχε φανή ή «κυρία». Ή απάντησι πού έλαβε ήταν άρνητική. Παρήγγειλε έναν καφέ με κρέμα και, χωρίς νά τό θέλη, λησμονώντας την Φερνάντ, άρχισε ν' αναπολή και πάλι τά χαρακτηριστικά της Μανουέλλας.

Τί παράξενο κορίτσι αλήθεια! Και πόσο σταθερό στά αισθήματά του!... Την είχε γνωρίσει πριν από τρία χρόνια, την εποχή ακριβώς πού έτελειωνε τις σπουδές του. Είχε πάει στην έπαρχία του, για νά περάση τις θερινές διακοπές κοντά στους γονείς του. Κατά σύμπτωση, μιά εξαδέλφη του έκανε τους γάμους της, λίγες μέρες μετά την άφιξι του Ζερμαίν. Και τότε ό νεαρός σπουδαστής γνωρίστηκε με την Μανουέλλα, μιά κοπέλλα δεκάξη χρόνων, με κατάξανθα μαλλιά και κατάμαυρα μάτια. Χόρεψαν δυό - τρεις φορές μαζί, ανταλλάξαν μερικά άσημαντα λόγια — και τό άποτέλεσμα ήταν νά καταλάβουν ότι ένιωθαν μεγάλη συμπάθεια ό ένας για τον άλλον.

Όταν έτελείωσε τό μυστήριο, τά διάφορα ζευγάρια σκορπίστηκαν δεξιά και άριστερά, στην έξοχή. Ό Ζερμαίν πήρε την Μανουέλλα και κάθησαν μαζί κάτω από ένα δέντρο. Γλυκειά ταραχή κατείχε και τους δύο. Ή Μανουέλλα ήταν ταραγμένη επειδή είχε παρευρεθί σ' ένα γάμο κι' επειδή ή φωνή του Ζερμαίν ήταν θερμή και βαθειά — και ό Ζερμαίν ήταν συγκινημένος με την δροσιά και την άφέλεια της ντάμας του. Για τον έφηβο αυτόν, πού είχε διαφθαρή πρόωρα ύστερ' από τεσσαρων έτών παραμονή στην Μονμάρτη, ή Μανουέλλα ήταν μιά δροσερή ψυχή, ένα ψυχικό ξεκούρασμα, ένα λουλούδι πού δέν τό μύρισε ακόμη κανείς.

Ή έρωτική έξομολόγησις του Ζερμαίν βγήκε αυθόρμητα από τά χείλη του. Και ή Μανουέλλα την άκουσε με χαρά αλλά και ήρεμιά, σάν νά την έπερίμενε. Ένα γλυκό χαμόγελο είχε άνθισει στα κερασένια χείλη της. Ό Ζερμαίν έσκυψε και τά φίλησε.

— Πότε θά φύγης για τό Παρίσι; τον ρώτησε ξαφνικά ή Μανουέλλα.

— Σε δυό μήνες. Θα σπουδάσω δικηγόρος.

— Θάρχεσαι στις διακοπές νά με βλέπης;

— Έννοείται.

— Και όταν θα πάρης τό δίπλωμά σου θα παντρευτούμε, δέν είναι έτσι;

— Θέλει ρώτημα;...

Άπό τότε πέρασαν τρια χρόνια. Στο διάστημα αυτό, ό



Ή Μανουέλλα άκουσε με χαρά την έρωτική του έξομολόγησι.

Ζερμαίν δέν ξαναγύρισε ούτε μιά φορά στην έπαρχία του. Καινούργιοι έρωτες τον κρατούσανε στο Παρίσι. Και άν από καιρό σε καιρό ή Μα-

νουέλλα δέν του έγραφε για νά τον πληροφορήσει ότι τον αγαπούσε πάντοτε, ότι σ' αυτόν μονάχα άνήκε και ότι περιέμενε νά εκπληρώσει την ύπόσχεσι πού της έδωσε, ό Ζερμαίν θα είχε λησμονήσει την παιδούλα με τά κατάξανθα μαλλιά και τά κατάμαυρα μάτια...

Και τώρα ό Ζερμαίν, τελειόφοιτος πειά της Νομικής, καθισμένος στον έξώστη του καφενείου, ξανάφερνε στη μνήμη του τά χαρακτηριστικά της Μανουέλλας, χωρίς όμως νά νοιώθη τίποτα στην καρδιά. Ή άφιξις της Φερνάντ, της χαριτωμένης φίλης του, ή όποία ύπηρετούσε ως δακτυλογραφος σ' ένα ύπουργείο, τον απέσπασε από την ρέμβη του για νά τον έπαναφέρει στην πραγματικότητα. Και ή πραγματικότητα αυτή ήταν τόσο γοητευτική στο πρόσωπο της Φερνάντ!...

Πέρασαν και άλλα χρόνια. Ό Ζερμαίν Λεκουρ πήρε τό δίπλωμά του, έγινε ένας από τους καλύτερους δικηγόρους των Παρισίων — μά δέν ξαναγύρισε στην έπαρχία του. Στο διάστημα αυτό είχαν πεθάνει ό πατέρας και ή μητέρα του, χωρίς νά μπορέση νά πάη στην κηδεία τους, άπασχολημένος στο Παρίσι με σοβαρές ύποθέσεις. Τη θέσι πού είχε κάποτε στην καρδιά του ή Φερνάντ την πήρανε άλλες γυναίκες, των όποιων τά όνόματα τά είχε ξεχάσει πειά... Οι κρόταφοί του είχαν άσπρίσει και βαθιές ρυτίδες χαρακτήκαν γύρω από τά μάτια του.

Και ή Μανουέλλα;

Ή Μανουέλλα έμεινε στην καρδιά του μονάχα σάν μιά τρυφερή ανάμνησις, στην όποία ξαναγύριζε κάθε φορά πού ένιωθε τον έαυτό του άηδιασμένο από την παρισινή ζωή. Αναπολούσε τότε τά γλυκά χαρακτηριστικά της Μανουέλλας, κι' αισθανότανε τύψεις συνειδήσεως επειδή δέν κράτησε την ύπόσχεσι πού της είχε δώσει. Πολλές φορές, είπε νά της γράψη, νά δικαιολογήση την σιωπή του, την άδιαφορία του. Μά ή πένα έπεφτε από τά χέρια του. Καταλάβαινε κι' ό ίδιος ότι ήταν πολύ άργά πειά για νά δώσει εξηγήσεις... Έξ άλλου, και ή Μανουέλλα είχε πολύν καιρό νά του γράψη... Δέν υπήρχε καμμία άμφιβολία ότι θα τον είχε θγάλει από την καρδιά της. Μερικοί παλιοί του φίλοι μάλιστα τον πληροφορόρησαν από την έπαρχία ότι ή Μανουέλλα ήταν καλά στην ύνεια της, με την διαφορά ότι φαινόταν πάντοτε μελαγχολική και ότι έδωσε άρνητική απάντησι σε πολλές προτάσεις γάμου πού της έκαναν...

Όταν ό Ζερμαίν έγινε πενήντα χρόνων, αποφάσισε μιά μέρα νά ξαναγύριση στην έπαρχία του. Τον πλημμύρισε όλόκληρο, με τυραννική επιμονή, ή νοσταλγία του τόπου πού γεννήθηκε. Ήθελε νά ξαναβρεθί στους δρόμους όπου έπαιξε μικρό παιδάκι, και νά προσευχηθί στον τάφο των γονέων του. Ήταν πλούσιος πειά και διάσημος, μά ένιωθε στην καρδιά του ένα τρομερό κενό... Τίποτα πειά δέν τον κρατούσε στο Παρίσι...

Και νά πού ξαναβρέθηκε, με μάτια δακρυσμένα, με κυρτωμένη την ράχι, έξω από τό σπίτι πού γεννήθηκε. Κανείς

ἀπὸ τοὺς παληοὺς τοῦ χωριανοῦς — καὶ ζούσανε ἀκόμη ἀρκετοὶ ἀπὸ αὐτοῦς — δὲν τὸν γνῶρισε ἐνῶ περνοῦσε ἀπὸ τοὺς δρόμους τῆς πατρίδος του... Ἡ ἀλήθεια εἶνε ὅτι ἀπέφυγε καὶ αὐτὸς νὰ δώσῃ γνῶριμιά. Ἦθελε νὰ θρίσκειται μόνος μὲ τὶς ἀναμνήσεις του...

Ἄφου προσκύνῃσε τὸ πατρικὸ του σπίτι, στὸ ὁποῖο καθόντουσαν τῶρα ξένοι, ἀφου προσευχήθηκε στὸν τάφο τῶν γονέων του, σκέφθηκε νὰ πάῃ νὰ βρῇ καὶ τὴν Μανουέλλα. Θυμότανε πολὺ καλὰ τὸ σπίτι της. Βρισκότανε στὴν ἄκρη τοῦ χωριοῦ, μὲ τὰ πράσινα παραθυρόφυλλά του καὶ μὲ τὸν μεγάλο κήπο του...

Ὅταν ἔφθασε ἐκεῖ, μὲ τρεμάμενα καὶ διστακτικὰ βήματα, παρατήρησε ἔξω ἀπὸ τὸ σπίτι μεγάλη κίνησι. Διάφοροι χωριανοὶ στεκόντουσαν στὸν κήπο, συζητῶντας χαμηλόφωνα μεταξύ των, μ' ἔκφρασι πόνου ζωγραφισμένη στὸ πρόσωπο. Ἐνα θλιβερὸ προαίσθημα ἔσφιξε τὴν καρδιά τοῦ Ζερμαίν. Πλησίασε κάποιον καὶ τὸν ἐρώτησε:

— Συμβαίνει τίποτα στὸ σπίτι αὐτό;

— Θὰ εἴσθε ξένος, βέβαια, τοῦ ἀποκρίθηκε ὁ ἄλλος. Δὲν ξέρετε, λοιπὸν, ὅτι ἡ δεσποινὶς Μανουέλλα ἔπεσε βαρειά ἄρρωστη πρὶν ἀπὸ ἕνα μῆνα καὶ ὅτι περιμένουν ἀπὸ ὥρα σὲ ὥρα νὰ πεθάνῃ;

Μὲ δυὸ πηδήματα, ὁ Ζερμαίν βρέθηκε μέσα στὸ σπίτι. Δὲν δυσκολεύτηκε νὰ βρῇ τὸ δωμάτιο τῆς ἄρρωστης. Παραμέρισε τοὺς συγγενεῖς ποὺ στεκόντουσαν ἔξω ἀπὸ τὴν πόρτα καὶ μπήκε μέσα στὸ δωμάτιο... Ἡ Μανουέλλα ἦταν ξαπλωμένη στὸ κρεβάτι της, πρὸ ἄσπρη καὶ ἀπὸ τὸ σεντόνι, γρηούλα πειὰ, μὲ ρυτιδωμένο πρόσωπο, μὲ ἄσπρα μαλλιά... Στὸ προσκέφαλό της θρισκόντουσαν ἕνας σοβαρὸς κύριος καὶ μιὰ γυναικούλα... Μόλις ἡ ἐτοιμοθάνατη εἶδε τὸν Ζερμαίν, ἕνα χαμόγελο χαρᾶς φώτισε τὸ πρόσωπό της. Τὰ μάτια της πέταξαν δυνατὲς λάμπεις. Ἄπλωσε τὰ χέρια της καὶ φώναξε:

— Ζερμαίν! Ἦρθες;... ὦ! τὸ ἤξερα ὅτι θὰ ἔρθης μιὰ μέρα!... Πάντοτε σὲ περιμένα...

Ὁ Ζερμαίν γονάτισε, κλαίοντας, ἐμπρὸς στὸ κρεβάτι της. Δὲν μπορούσε νὰ μιλήσῃ ἀπὸ τὴν συγκίνησή του. Ἡ Μανουέλλα ἄρχισε νὰ τοῦ χαϊδεύῃ τὰ μαλλιά μὲ τὰ ὠχρὰ δάκτυλά της...

— Πόσο ἄλλαξες, ἀγαπημένε μου! συνέχισε. Ἡ ἀλήθεια εἶνε ὅτι ἐπέρασαν πολλὰ, πάρα πολλὰ χρόνια ἀπὸ τότε... Σὲ περιμένα πρὸ μπροστά... Τώρα εἶνε πολὺ ἀργὰ πειὰ... Πεθαίνω ἀπὸ τὸν καῦμό τῆς ἀναμονῆς... Ἄς εἶνε, ὅμως, δὲν παραπονιέμαι ἀφου εἶχα τὴν εὐτυχία νὰ σὲ δῶ γιὰ τελευταία φορὰ πρὶν κλείσω τὰ μάτια μου... ἀφου μὲ θυμήθηκες... ἀφου ἐκράτησες τὴν ὑπόσχεσί σου, ὅπως ἐκράτησα κι' ἐγὼ τὴν δική μου... Ἄντιο, Ζερμαίν!...

— Μανουέλλα! τραύλισε ὁ Ζερμαίν. Μὲ συγχωρεῖς γιὰ τὸ κακὸ ποὺ σοῦ ἔκαμα;... Δὲν εἶνε ἀκόμη πολὺ ἀργὰ... Μὴ φεύγεις, Μανουέλλα...

Ἄλλ' ἡ Μανουέλλα δὲν τὸν ἄκουγε πειὰ...

GERMAINE BAUMONT

ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΑ ΑΝΕΚΔΟΤΑ

ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΒΟΛΤΑΙΡΟΥ

— Τὸ βιβλίο σας κατεδικάσθη νὰ καῖ, εἶπαν κάποτε στὸ Βολταίρο γιὰ ἕνα ἔργο του ποὺ ἐθεωρήθη ἐπιλήψιμο καὶ διεταχθη νὰ καοῦν ὅλα του τ' ἀντίτυπα.

— Τόσο τὸ καλύτερο, ἀπάντησε ὁ Βολταίρος. Τὰ βιβλία μου εἶνε ὅπως τὰ κάστανα. Ὅσο τὰ ψήνουν, τόσο καλύτερα πουλιοῦνται.

ΜΟΝΟΝ ΤΟ «ΜΠΟΥΚΕΤΟ»

ἀγοράζει, εἰς ἀπολύτως ἰκανοποιητικὰς τιμὰς, παλαιὰ βιβλία, ἐφημερίδας καὶ περιοδικὰ, πρὸ τοῦ 1900, διάφορα φυλλάδια, παλιὰς φωτογραφίαις, εἰκόνες, ἔγγραφα κτλ. κτλ. Πληροφορίαι: Γραφεῖα «Μπουκέτου», Γερμανοῦ Παλαιῶν Πατρῶν 5, Κήπος Κλαυθμῶνος, 3—9 μ. μ. καθ' ἑκάστην καὶ τὰς Κυριακάς.

ΤΑ ΕΚΤΑΚΤΑ ΤΟΥ «ΜΠΟΥΚΕΤΟΥ»

ΤΟΥ κ. Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕ

ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ

(ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΙΟΝ ΧΕΛΙ—ΚΡΑΝΙΔΙΟΥ)

Ἐστάλησαν ὑπὸ τοῦ κ. Μ. Βρ.

ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Ἄφου θράσῃ ὁ ἀστακὸς ὅπως συνήθως μὲ νερὸ, ἀλάτι καὶ ξύδι, τὸν ἀφήνουν νὰ κρυώσῃ καὶ κατόπιν τὸν ἀνοίγουν καὶ χωρίζουν τὰ ψαχνὰ ἀπὸ τὰ καθούκια, τὰ ἐντόσθια δὲ τὰ κρατοῦν χωριστὰ σὲ πιάτο διὰ νὰ γίνῃ ἡ σάλτσα λαδολέμονο, εἰς τὴν ὁποίαν ἀνακατεύουν τὰ ἐντόσθια καὶ λίγο μαϊδανο φιλοκομμένο. Τὰ ψαχνὰ δὲ τοῦ ἀστακοῦ ὄλα δὲν τὰ κόβουν μὲ μαχαίρι, ἀλλὰ τὰ ξύνουν ὥστε νὰ γίνουν ὡσάν λουρίδες καὶ τότε τὰ ἀνακατεύουν στὴ σάλτσα.

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΒΡΑΣΤΟ

Συνήθως θραστὰ μπαρμποῦνια γίνονται τὰ πολὺ μεγάλα, τὰ ὁποῖα ἀφου τὰ ξύσουν καὶ βγάλουν τὰ σπάραχνα καὶ τὴν κοιλιά, τὰ ξεπλένουν καλὰ καὶ τὰ θράζουν μὲ πολὺ λίγο νερὸ καὶ λάδι, ὥστε νὰ μείνῃ λίγος ζωμὸς, ὡσάν σάλτσα τους.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΡΑΣΤΟ

Ἄν εἶνε μικρὰ τὰ χταπόδια τὰ θράζουν σὲ κατσαρόλα μικρὴ σκεπασμένη, χωρὶς νὰ βάλουν καθόλου νερὸ, ἀλλὰ θὰ σιγοθράσουν μὲ τὸ ἴδιο τὸ νερὸ τους ποὺ θὰ χύσουν. Σερβίρονται δὲ κατόπιν μὲ σάλτσα λαδολέμονο. Ἐὰν δὲ τὰ χταπόδια εἶνε μεγάλα, τότε τὸ πρῶτο νερὸ ποὺ θὰ χύσουν μέσα

στὴν κατσαρόλα, τὸ στραγγίζουν καὶ χύνεται ὡς ἄχρηστο καὶ τότε βάζουν ἀρκετὴ ντομάτα πουρὲ διαλυμένη ἢ φρέσκες κομμένες, λίγο λάδι καὶ ἀφήνουν νὰ σιγοθράσῃ, προσέχοντας ὅταν ἀποθράσῃ νὰ μείνῃ λίγη σάλτσα.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΥΦΑΔΟ

Προτιμῶνται τὰ μεγάλα χταπόδια, τὰ ὁποῖα ὅταν χτυπηθοῦν καὶ τριφτοῦν καλὰ, τὰ θράζουν πρῶτα ὡς δέκα λεπτὰ μὲ νερὸ καὶ ἀλάτι καὶ κατόπιν στραγγίζονται καὶ κόβονται εἰς μικρὰ κομμάτια. Τὰ γιανχίζονται ὅπως τὸ κρέας, μὲ κρεμμύδι φιλό καὶ λάδι καὶ κατόπιν θάζουν ἀλατοπίπερο ἀνάλογο, νερὸ καὶ ντομάτα ἀνάλογο ἐπίσης, καὶ ἔχουν τὰ κρεμμυδάκια καθαρισμένα καὶ τὰ προσθέτουν νὰ θράσουν μὲ τὸ χταπόδι, ἀπαράλλαχτα ὅπως τὸ στυφάδο μὲ κρέας.

ΧΤΑΠΟΔΙ ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

Καλύτερον εἶνε νὰ γίνεταὶ τὸ φαγητὸ αὐτὸ μὲ μεγάλο χταπόδι. Βάζουν τότε μόνον τοὺς πλοκαμούς του, τοὺς ὁποῖους ἀφου τοὺς θράσουν πρῶτα μὲ νερὸ καὶ ἀλάτι ἕως δέκα λεπτὰ, κατόπιν τοὺς στραγγίζουν καὶ τοὺς κόβουν εἰς μέγεθος φελλοῦ μοτιλίας. Γιανχίζονται τότε μὲ ἀρκετὰ κρεμμύδια φιλά καὶ λάδι καὶ ἅμα ξανθίσῃ τὸ κρεμμύδι, ρίπτεται ἀνάλογο νερὸ καὶ ντομάτα πουρὲ ἢ φρέσκη καθὼς καὶ ἀλατοπίπερο ἀνάλογο, καὶ ἀφου θράσῃ ἀρκετὰ προσθέτουν καὶ τὸ ρύζι καὶ ἀφήνουν νὰ σιγοθράσῃ ἕως ὅτου ψηθῇ τὸ πιλάφι.

ΝΙΚ. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ