

λούθησε και σε λίγο βρέθηκε σε ένα μικρό σαλόνι. Ένας ηλικιωμένος κύριος με πολύ αριστοκρατική φυσιογνωμία, με έναν απέραντο πόνο ζωγραφισμένο στα χαρακτηριστικά του, σηκώθηκε μόλις την είδε να μπαίνει μέσα. Μιά κυρία με κάτασπρα μαλλιά την κύτταζε με τα μάτια της πλημμυρισμένα στα δάκρυα.

— Δεν ήρθα να σας εκθιάσω! είπε η Λένα, μόλις έκλεισε η πόρτα πίσω της. Δεν θέλω τη συνδρομή σας. Μπορώ να εργαστώ, όπως έκανα σε όλη μου τη ζωή...

Ένας λυγμός την ανάγκασε να σταθή και με φωνή γλυκειά εξακολούθησε άργα:

— Ήρθα γιατί... γιατί ο Κόλιν είχε σχεδιάσει να περάσουμε εδώ τα Χριστούγεννα μαζί... Τα πρώτα μετά τον γάμο μας Χριστούγεννα... Είχε αποφασίσει να σας τα φανερώσει όλα...

— Καθήστε, κυρία... της είπε ευγενικά ο λόρδος Τζιλ, σπρώχνοντας ένα κάθισμα κοντά στη φωτιά.

Η Λένα προχώρησε με βήμα που κλονιζόταν και σωριάστηκε σε αυτό εκμηδενισμένη από τη συγκίνηση.

— Δεν νομίζετε ότι είναι καλύτερα να μάς τα πείτε όλα; είπε με φωνή γλυκειά ο λόρδος Τζιλ.

Η νέα γυναίκα άρχισε τότε να μιλάει σιγανά και δισταχτικά, κυττάζοντας τη φωτιά:

— Κάναμε μία τρέλλα, το ξέρω... Αλλά ο Κόλιν ήταν βέβαιος ότι δεν θα του δίνατε ποτέ την συγκατάθεσή σας για το γάμο μας! Και αγαπιόμαστε τόσο πολύ! Γι' αυτό με παντρεύτηκε κρυφά από σας... Δεν ήξερα ούτε ποιός ήταν, ούτε μ' ενδιαφέρει να μάθω. Ήξερα μόνο ότι μ' αγαπούσε όσο τον αγαπούσα κι' εγώ... Αργότερα έμαθα πως ήταν αριστοκράτης και πλούσιος...

Στάθηκε μία στιγμή κι' έπειτα εξακολούθησε:

— Δεν ζητώ τίποτε από σας... Δεν ανήκω στον κόσμο σας... Καταλαβαίνω ότι έκανα άσχημα να παντρευτώ τον Κόλιν... Ο γυιός σας έπρεπε να πάρη μία γυναίκα της τάξεώς του... Αλλά δεν ήξερα να φύγω τώρα... Δεν... έπρεπε... ναρθώ εδώ... να σας ταραξώ...

Και η νέα γυναίκα στάθηκε πάλι, γιατί την έπνιγαν οι λυγμοί της.

Η λαίδη Κούρνευ δεν της απάντησε τίποτε.

Σήκωσε μόνο το χέρι της και χτύπησε με ύφος επίσημο ένα κουδούνι. Έπειτα, με φωνή γαλήνια, είπε στον καμαριέρη που παρουσιάστηκε:

— Φρόντισε, Γουίλκινς, να ετοιμάσης το δωμάτιο που είχε το παιδί μας. Η κυρία Κούρνευ (και έδειξε την Λένα) θα περάση τα Χριστούγεννα εδώ, μαζί μας...

— Ω! τραύλισε η Λένα, αφήνοντας τα δάκρυά της να τρέξουν ελεύθερα. Ω! πόσο καλή είστε... Δεν περίμενα ποτέ να φερθήτε με τόση καλωσύνη σε μένα.

— Μά δεν είστε η σύζυγος του παιδιού μας, του Κόλιν;

— Έχω πολλά πράγματα να σας πω γι' αυτό, ψιθύρισε η Λένα. Αλλά δεν μπορώ τώρα να μιλήσω... Είμαι τόσο κουρασμένη...

Η λαίδη της χαμογέλασε με στοργή. Ο λόρδος Τζιλ πάλι ακούμπησε το χέρι του στον ώμο της νέας σε να την χείδευε και της είπε:

— Ναι, όταν ξεκουραστήτε, θα μιλήσουμε... θα μιλήσουμε γι' αυτόν...

Έπειτα από λίγη ώρα, ο λόρδος και η λαίδη συνώδευαν τη Λένα στο δωμάτιό της.

— Σας δώσαμε το δωμάτιο του Κόλιν, της είπε η λαίδη. Έδω μέσα μεγάλωσε το παιδί μας.

Μέσα σε αυτό το ντουλάπι βρίσκονται ακόμα τα παιχνίδια του και στη βιβλιοθήκη, εκεί, τα πιο αγαπημένα του βιβλία... Η φωτογραφίες που βλέπετε στους τοίχους τον δείχνουν σε διάφορες ηλικίες...

— Όλα μιλούν γι' αυτόν εδώ μέσα... ψιθύρισε η Λένα κυττάζοντας γύρω της με μάτια δακρυσμένα.

Η λαίδη την κύτταζε με στοργή κι' έπειτα είπε:

— Θα σας αφήσω τώρα μόνη, αγαπητή μου κόρη, για να ξεκουραστήτε από το ταξίδι σας... Την ώρα του δείπνου θάρθω να σας πάρω... Ήταν πολύ ευγενική η ιδέα σας ναρθήτε να περάσετε τα Χριστούγεννα με δυο δυστυχισμένους γέρους σαν έμας... Ω! δεν θα ξαναγυρίσουν πια σε αυτό τον πύργο τα ευτυχισμένα παλιά Χριστούγεννα...

— Μά δεν καταλάβατε λοιπόν ακόμη; φώναξε η Λένα.

Και, πιάνοντας το χέρι της ηλικιωμένης κυρίας το έφερε στο στήθος της που χτυπούσε δυνατά.

Έπειτα πρόσθεσε:

— Δεν καταλάβατε λοιπόν γιατί ήρθα, παρ' όλο το φόβο που είχα μήπως με διώξετε;... Τα ευτυχισμένα Χριστούγεννα ξαναγυρίζουν στο σπίτι σας... Τα έφερα εγώ μαζί μου κλεισμένα στα σπλάχνα μου... Έπειτα από λίγους μήνες, θάρθω στον κόσμο το παιδί του Κόλιν, ο κληρονόμος του ονόματος των Κούρνευ... Σας το φέρνει για δώρο ο μικρός Χριστός που γεννιέται απόψε...

Ν. ΙΜΠΕΤΣΟΝ

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

ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

(Μακεδονίας)

Λιανίζουν ψιλά - ψιλά το σηκωτάκι, την σπλήνα, τα νεφρά και τα πλεμόνια του κασικιού. Βάζουν να ξανθίση με βούτυρο έως μία χούφτα κρεμύδι ψιλό και άμα ξανθίση καλά ρίχνουν τα κομμένα έντόσθια να γιαχνιστούν αρκετά. Προσθέτουν τότε ανάλογο νερό, αλατοπίπερο και μαϊδανό με άνιθο ψιλό.

Αφού πάρουν μερικές βράσεις ρίχνουν έως δυο φλυτζάνια ρύζι μουσκεμένο από πριν και αφήνουν να σιγοβράση ώσαν πιλάφι, χωρίς όμως να λασπώση το ρύζι. Απεναντίας πρέπει το ρύζι να μην έχη πλυθή έντελως. Αν θέλωμεν δε προσθέτομεν και μία χούφτα σταφίδες μαύρες.

Αμα ετοιμασθή το πιλάφι αυτό, το φήνουν να μισοκρωύση και γεμίζουν την κοιλιά του κασικιού αφού πρώτα το τρίψουν από μέσα με λεμόνι και το αλατοπιπερώσουν καλά. Η γέμισις αυτή πρέπει να ύπολογισθή ανάλογα με το μπόι του κασικιού, ώστε να φθάση να γεμίση η κοιλιά του. Την ράβουν τότε με βελόνα και κλωστή και αφού το αλείψουν και απ' έξω με λεμόνι και αλατοπίπερο, το κουλουριάζουν μέσα στο ταψί, βάζοντας γύρω και λίγες πατάτες για να μη ξεραθή στο ψήσιμο και το περιχύνουν με ζεστό βούτυρο και ψήνεται σε φούρνο, όχι πολύ δυνατόν, προσέχοντες να μη ξεραθή. Μπορεί όμως να ψηθή και σε σούβλα, από τις μακρυές σιδερένιες και όχι τις ξύλινες, όπως των άρνιων. Και τότε περιβρέχεται με λαδολέμονο κατά την ώρα που ψήνεται.

Ν. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ



— Τα ευτυχισμένα Χριστούγεννα ξαναγυρίζουν στο σπίτι σας...