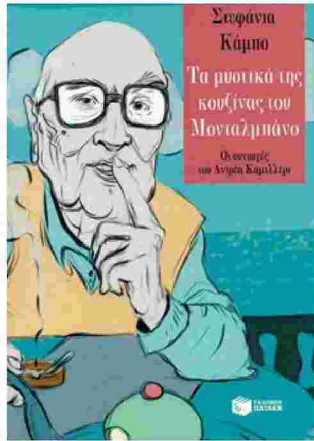


ΣΤΗΝ ΠΡΟΘΗΚΗ / ΒΙΒΛΙΟ

## Συνταγές σε φόντο νουάρ

Η σημασία του φαγητού στο έργο του συγγραφέα Αντρέα Καμιλλέρι και οι αγαπημένες συνταγές του λογοτεχνικού του ήρωα, επιθεωρητή Μονταλμπάνο.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΛΕΞΑΚΗ



Ο πενήντάχρονος επιθεωρητής Σάλβο Μονταλμπάνο έχει ένα σπίτι δίπλα στη θάλασσα, στην περιοχή Μαρινέλα της Βιγκάτα, στη Σικελία. Τη Βιγκάτα, όμως, δεν θα τη βρείτε σε κανέναν χάρτη, όσο κι αν ψάξετε. Αποτελεί επινόηση του μαέστρου του μεσογειακού αστυνομικού μυθιστορήματος, Αντρέα Καμιλλέρι, που γεννήθηκε στο Πόρτο Εμπέντοκλε της Σικελίας το 1925 και πέθανε το 2019 στη Ρώμη.

Ο Καμιλλέρι, απόλυτα γειωμένος στο περιβάλλον της ιδιαίτερης πατρίδας του, την οποία συνεχώς και αδιαλείπτως επισκεπτόταν μέχρι το τέλος της ζωής του, έμαθε από μικρός να αγαπά το καλό φαγητό, μαγειρεμένο

με εκλεκτές πρώτες ύλες, και εν συνεχεία να το σερβίρει στο πιάτο του αγαπημένου του φανταστικού ήρωα Μονταλμπάνο, επιτρέποντάς του, εκτός από το να χορταίνει, να στοχάζεται, να αναπολεί, να ηρεμεί, να καταδύεται μέσω συνειρμών στον λαβύρινθο του ασυνειδήτου του. Το φαγητό αποτελεί για τον Μονταλμπάνο το διαβατήριό για την επιστροφή στην αρχή της ζωής: στη γεύση της γέννησης. Κινητήριος δύναμη, πάθος. Διακαής πόθος, εξερεύνηση εξίσου συναρπαστική με την εξιχνίαση δύσκολων υποθέσεων σε μια περιοχή με δύστροπους ανθρώπους και με μακρά παραβατική παράδοση, που οφείλει την ύπαρξή της στη δράση της Κόζα Νόστρα.

«Η Αντελίνα τού είχε ετοιμάσει διπλή μερίδα σαρκού, ρύζι με κεφτεδάκια και αρακά μαγειρεμένον σε φόρμα και, επιτέλους, μια μεγάλη τηγανιά καλαμαράκια και γαρίδες. Αυτά, μετά την αναγκαστική νηστεία, τα έφαγε αργά, ενώ κάθε τόσο από τα χείλη του έβγαιναν επιφωνήματα ικανοποίησης» (Αντρέα Καμιλλέρι, «Ο χορός των παρεξηγήσεων», εκδ. Πατάκη). Τη γαστριμαργική διάθεση του επιθεωρητή Μονταλμπάνο σχεδόν πάντα τη φτιάχνει η οικιακή βοηθός-μαγειρίσά του και οι εστιάτορες των πέριξ της παραθαλάσσιας κατοικίας του περιοχών. Πάντως, όχι η αρραβωνιαστικιά του, Λίβια, που ζει μόνιμα στο Μποκαντάσε, λίγο έξω από τη Γένοβα, και τα φαγητά που φτιάχνει είναι ελαφρά και, ως εκ τούτου, άνοστα για το γούστο του Σάλβο.

Η Στεφανία Κάμπο, αρχιτέκτονας και φωτογράφος, η συγγραφέας του βιβλίου «Τα μυστικά της κουζίνας του Μονταλμπάνο», που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Πατάκη, πραγματοποίησε μια ενδιαφέρουσα με στοιχεία πρωτοτυπίας έρευνα για τον γαστρονομικό κόσμο του Αντρέα Καμιλλέρι και μας παρουσιάζει, πέραν των εύστοχων κοινωνιολογικών και ψυχολογικών επισημάνσεών της, πάτα και ιδιαίτερες συνταγές που στηρίζουν τις ψυχικές διακυμάνσεις του επιθεωρητή, προωθούν τη δράση των μυθιστορημάτων του Σικελού δημιουργού του, αποτυπώνουν τις περιβαλλοντικές του ανησυχίες και ξεδιπλώνουν τα διλήμματα στα οποία καλείται κάθε φορά να απαντήσει. Επίσης, στο τελευταίο κεφάλαιο του βιβλίου παραθέτει έναν γαστρονομικό χάρτη για όσους θέλουν να ταξιδέψουν στη Σικελία και να ανακαλύψουν την κουζίνα της, όπου, μεταξύ άλλων, περίοπτη θέση έχουν η ντομάτα, η μελιτζάνα, η κάππαρη, το κουκουναίρι, η παστή σαρδέλα, το κρεμμύδι, ο βασιλικός και ασφαλώς τα ζυμαρικά, μαγειρεμένα με πολλούς και ποικίλους τρόπους, παροτρύνοντάς τους να τα απολαύσουν σε τοπία μαγευτικά, με φόντο, κατά προτίμηση, τη θάλασσα: την αιώνια ερωμένη του Μονταλμπάνο.

ΣΤΕΦΑΝΙΑ ΚΑΜΠΟ, «Τα μυστικά της κουζίνας του Μονταλμπάνο», εκδ. Πατάκη, 2019, σελ. 130

