



Καισαρόλες με βιβλία

Τρώγοντας με τον Μονταλμπάνο του Αντρέα Καμιλλέρι

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΚΑΚΑΟΥΝΑΚΗ

NEA ΣΤΗΛΗ



Δεν θυμάμαι ποιο βιβλίο του **Αντρέα Καμιλλέρι** (6.9.1925 - 17.7.2019) διάβασα πρώτη φορά. Ήταν «*Το σχήμα του νερού*», το «*Σκύλος από τερακότα*», «*Ο κλέφτης της Μεσημβρίας*» ή το «*Η φωνή του βιολιού*». Όποιο και να ήταν, μου δημιούργησε ένα μικρό σοκ. Ένας συγγραφέας που ερχόταν από την Ιταλία και μιλούσε για τον τόπο του —τη Σικελία— ξεδιπλώνοντας τα εγκλήματα στη μυθική Βιγκάτα, κάτω από το φως του ήλιου της Μεσογείου, δίπλα στις ευωδιές της φύσης και τα καθημερινά γεύματα που ετοίμαζαν η Αντελίνα, ο Καλότζερο, ο Έντσο.

«Για τον Μονταλμπάνο το φαγητό είναι το αντικείμενο του πόθου, πιο σημαντικό από τις άλλες πδνες και πρέπει να το "κατακτήσει" πάση θυσία — αλλά τα μυστικά των γευστικών πιάτων φυλάσσονται από άλλους», διαβάζω στο βιβλίο «*Τα Μυστικά της Κουζίνας του Μονταλμπάνο*». «Ο ήρωας του Καμιλλέρι είναι υπερασπιστής του δικαίου». Είναι έτοιμος να τιμωρήσει οποιαδήποτε ενέργεια πλήττει την ανθρώπινη αξιοπρέπεια, ακόμη κι αν αυτή δεν έχει σχέση με την υπόθεση που ερευνά. «Και στο τέλος κάθε έρευνας» αναφέρει το βιβλίο «ο Μονταλμπάνο, παραχωρεί στον εαυτό του λίγες στιγμές ηρεμίας» την ώρα που γεύεται το φαγητό του, απόλυτα συγκεντρωμένος σ' ένα τελετουργικό που κάπου κάπου αποκτά διαφορετικό νόημα.

Το τελευταίο βιβλίο του Αντρέα Καμιλλέρι είναι το «*Ασκήσεις της μνήμης*» το οποίο έγραψε στα 91 του χρόνια και ενώ ήταν ήδη τυφλός. Στο κείμενο με τίτλο «*Tarantella στο ένα πόδι*» περιγράφει το καθεστώς λογοκρισίας στην Ιταλία του 1962. Ο προληπτικός έλεγχος των έργων από τις αρχές «είχε αντικατασταθεί από κάτι πιο επικίνδυνο. Δηλαδή, την πρώτη παράσταση του κάθε έργου έπρεπε να την παρακολουθεί ένας αστυνομός που του επιτρεπόταν κατά την κρίση του να τη διακόψει, αν έκρινε ότι οι ατάκες υπονοούσαν κάτι αντίθετο με την αποκαλούμενη κοινή ηθική».

Σταματάω εδώ και πάω στον ψαρά, με ανοικτό το βιβλίο των «*Μυστικών*». Θα φτιάξουμε «*Σαρδέλες α μπεκαφίκο*». Ζυγίζει τα ψάρια και ξεκινάμε!

Τα υλικά (για 4 άτομα)

1 κιλό σαρδέλες, 200 γραμ. τριμμένο ψωμί, 100 γραμ. σταφίδα και κουκουνάρι, φύλλα δάφνης, 1 κρεμμύδι, ένα πορτοκάλι, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι

Η συνταγή

Καβουρδίζετε το τριμμένο ψωμί σ' ένα τηγάνι όπου έχετε βάλει ένα κουταλάκι λάδι, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις γίνει τραγανό και αποκτήσει χρυσαφί χρώμα, προσθέτετε τις σταφίδες, το κουκουνάρι και ελάχιστα αλάτι. Καθαρίζετε τις σαρδέλες, κόβετε το κεφάλια, ανοίγετε στη μέση και βγάξετε τη ραχοκοκαλιά.

Τις αφérνετε στον χυμό του πορτοκαλιού για λίγα λεπτά, τις γεμίζετε με το μείγμα από τριμμένο ψωμί, σταφίδα και κουκουνάρι και τυλίγετε κάθε σαρδέλα ώστε η ουρά να μένει προς τα πάνω.

Τις περνάτε σε ένα καλάμακι βάζοντας ανάμεσα στις σαρδέλες ένα φύλλο δάφνης (αν είναι μεγάλο το κόβετε στη μέση) και λίγο κρεμμύδι. Τοποθετείτε τα καλάμακια σε ένα ταψί, ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και ελάχιστα στο λάδι. Τις ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο περίπου για 10 λεπτά και τις σερβίρετε.

Τι πίνουνε

Μαλαγουζιά Κορινθίας από την «Κάβα Οινότυπο» (Χαριλάου Τρικούπη 98, Εξάρχεια).

Τι ακούμε

«*I Tre Cumpari*» (Tarantella), από τον Ρενάτο Καροζζόνε.

Τα βιβλία

«*Το σχήμα του νερού*», «*Σκύλος από τερακότα*», «*Ο κλέφτης της Μεσημβρίας*», «*Η φωνή του βιολιού*», «*Ασκήσεις της μνήμης*» του Αντρέα Καμιλλέρι & «*Τα Μυστικά της Κουζίνας του Μονταλμπάνο - Οι συνταγές του Αντρέα Καμιλλέρι*» της Στεφανία Κάμπο, όλα από τις εκδόσεις Πατάκη

Η Δημήτρα Κακαουνάκη είναι δημοσιογράφος και ραδιοφωνικός παραγωγός. Παρουσιάζει κάθε βράδυ, τα μεσάνυχτα, στο *Kosmos* την εκπομπή «*Οίκος Αντοχής*» και το podcast της με τίτλο «*Οι συνταγές του Κόσμου*» με μουσικές, συνταγές και βιβλία. βρίσκεται στο *Ertecho*.