

Στεφάνια
Κάμπο

Τα μυστικά της
κουζίνας του
Μονταλμπάνο

Οι συνταγές
του Αντρέα Καμιλλέρι



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ

ΣΤΕΦΑΝΙΑ ΚΑΜΠΟ

Τα μυστικά της κουζίνας
του Μονταλμπάνο

Οι συνταγές του Αντρέα Καμιλλέρι

Μετάφραση

ΦΩΤΕΙΝΗ ΖΕΡΒΟΥ



Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως άνευ γραπτής αδειάς του εκδότη η κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό ή άλλο) αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή και η εν γένει εκμετάλλευσή του συνόλου ή μέρους του έργου.

Τα εικαστικά έργα που κοσμούν το βιβλίο προέρχονται από τα εξώφυλλα των ελληνικών εκδόσεων (Εκδόσεις Πατάκη) των μυθιστορημάτων του Αντρέα Καμιλλέρι στα οποία αναφέρεται η Στεφάνια Κάμπο.

Εκδόσεις Πατάκη – Πρακτικοί οδηγοί

Στεφάνια Κάμπο, *Τα μυστικά της κουζίνας του Μονταλμπάνο.*

Οι συνταγές του Αντρέα Καμιλλέρι

Τίτλος πρωτοτύπου: *I segreti della tavola di Montalbano.*

Le ricette di Andrea Camilleri

Επιμέλεια έκδοσης: Ελένη Κεχαγιόγλου

Μετάφραση: Φωτεινή Ζερβού

Γλωσσική επιμέλεια-διορθώσεις: Γιώργος Κασαπίδης

Φιλμ, μοντάζ: Μαρία Ποιινού-Ρένεση

Copyright© Stefania Campo, 2009

Copyright© για την ελληνική γλώσσα, Σ. Πατάκης Α.Ε.Ε.Δ.Ε.

(Εκδόσεις Πατάκη), 2019

Πρώτη έκδοση στην ιταλική γλώσσα από τις εκδόσεις

Il leone verde Edizioni, 2009

Πρώτη έκδοση στην ελληνική γλώσσα από τις Εκδόσεις Πατάκη,

Αθήνα, Δεκέμβριος 2019

KET B530 ΚΕΠ 912/19 ISBN 978-960-16-8440-6



ΠΑΝΑΓΗ ΤΣΑΛΔΑΡΗ (ΠΡΩΗΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ) 38, 104 37 ΑΘΗΝΑ,

ΤΗΛ.: 210.36.50.000, 801.100.2665, 210.52.05.600, ΦΑΞ: 210.36.50.069

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: ΕΜΜ, ΜΠΕΝΑΚΗ 16, 106 78 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.38.31.078

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΚΟΡΥΤΣΑΣ (ΤΕΡΜΑ ΠΟΝΤΟΥ – ΠΕΡΙΟΧΗ Β' ΚΤΕΟ), 57009 ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ,

ΤΗΛ.: 2310.70.63.54, 2310.70.67.15, 2310.75.51.75, ΦΑΞ: 2310.70.63.55

Web site: <http://www.patakis.gr> • e-mail: info@patakis.gr, sales@patakis.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	9
Ο Μονταλμπάνο είμαι	13
Γκλόκαλ ήρωας	19
Αστυνόμοι στο τραπέζι	33
Γευστική δικαιοσύνη	43
Πάθος για φαγητό	57
Σιωπή στο τραπέζι	71
Οι γεύσεις της παιδικής ηλικίας	81
Διάλειμμα για καφέ	93
Το ούισκι: σύμφωνο φιλίας	97
Τα μυστικά της Αντελίνα και η ζήλια της Λίβια	101
Οι συνταγές των γυναικών της Σικελίας	119
Οι ταβέρνες: Σαν Καλότζερο και Έντσο	131
Οι ταβέρνες της Μοντελούζα	147
Ταβέρνες εκτός έδρας: Τανίνο και Ντον Πέππε	157
Οδοιπορικό της γεύσης	169
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	177
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ	181



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στο αστυνομικό μυθιστόρημα το φαγητό παίζει σημαντικό ρόλο, είναι βασικό συστατικό και ανοίγει στον αναγνώστη την όρεξη να καταβροχθίσει τις σελίδες της ιστορίας με περιέργεια και ανυπομονησία, προκειμένου να ανακαλύψει το αποτέλεσμα της έρευνας, να μάθει τελικά ποιος είναι ο δολοφόνος.

Στα αστυνομικά του Καμιλλέρι η σχέση ανάμεσα στο φαγητό και στην πλοκή είναι κάτι βαθύτερο, αρκεί απλώς μία αναφορά του συγγραφέα για να νιώσει ο αναγνώστης κάτι σαν λιγούρα και συγχρόνως, χάρη στις γεύσεις ενός πιάτου, να ξαναβρεί χαμένα συναισθήματα, εντυπώσεις και μνήμες.

Τα μυθιστορήματά του σκόπιμα έχουν «απλή» γραφή, η γλώσσα των βιβλίων του μπορεί να συγκριθεί με ένα καλό γεύμα μαγειρεμένο σήμερα αλλά με τον παλιό τρόπο. *Η γλώσσα που χρησιμοποιώ στα βιβλία μου δεν είναι η σικελική διάλεκτος. Πρόκειται για έναν επαναπροσδιορισμό της διαλέκτου και επίσης για την επανέκτηση πολλών λέξεων που χρησιμοποιούσαν οι χωρικοί, αλλά χάθηκαν με το πέρασμα του χρόνου. Η λέξη *cata-minarisi* (μιουversì: κινούμαι), για παράδειγμα, δεν υπήρ-*

*χε στη μικροαστική διάλεκτο που μιλούσαμε εμείς, ήταν λέξη της διαλέκτου των χωρικών.**

Με αυτή τη γλώσσα ο συγγραφέας μάς οδηγεί στον κόσμο του, όπου το φαγητό, η τελετουργική πράξη υπεράσπισης και εξύψωσης της ζωής, είναι αλληγορία του σικελικού ερωτισμού, της γης που η ιστορία της είναι φτιαγμένη από μηχανογραφίες, αίμα και ερωτικά πάθη. Διαβάζοντας τα μυθιστορήματα του Καμιλλέρι, νιώθουμε σαν να εισχωρούμε στην καρδιά της Σικελίας, όπου τα εγκλήματα πάθους και τα εγκλήματα της Μαφίας μπερδεύονται με την ξινή και γλυκιά μυρωδιά των παραδοσιακών συνταγών· έτσι, ο αναγνώστης νιώθει ότι κάθεται στο ίδιο τραπέζι με τον συγγραφέα και τους ήρωες των ιστοριών του, ότι έχει την αίσθηση της κοινής καταγωγής, σαν να μοιράζεται μαζί τους το ψωμί της «δικής τους» Σικελίας. Το φαγητό αποκτά σημαντική θέση στην οικονομία της διήγησης και μεγάλο τμήμα αναφορών στην παράδοση είναι συνδεδεμένο με την επίκληση πιάτων που προέρχονται από τις αναμνήσεις της παιδικής ηλικίας του συγγραφέα στο Πόρτο Εμπέντοκλε, αποτυπωμένα από τον ίδιο στα βιβλία του με ρεαλισμό και ποιητικότητα.

Ο Καμιλλέρι προστίθεται στους Καπουάνα, Βέργκα, Πιραντέλλο, Ντε Ρομπέρτο, Τομάζι ντι Λαμπεντούζα, Βιττορίνι, Μπρανκάτι, Σάσα, Μπουφαλίνο και άλλους, που περιέγραψαν αυτή τη γη, τα ήθη και τις γεύσεις μιας

* www.andreacamilleri.net/camilleri/linguaggio.html

Σικελίας που επί αιώνες οι ξένοι κατακτητές βοήθησαν να πλουτίσει η γαστρονομική της κουλτούρα, εισάγοντας σπεσιαλιτέ απ' όλο τον κόσμο και χρησιμοποιώντας υλικά όπως: κουκουνάρια, σταφίδες, φινόκιο, σαρδέλες, κρόκο, κάπαρη, σέλινο, μαύρες ελιές, σκόρδο, αντζούγιες, μελιτζάνες και κολοκυθάκια. Μυρωδιές, χρώματα και γεύσεις, τοπία κι ευχάριστα συναισθήματα, όλα μέσα σ' ένα πιάτο, όπως και μέσα στις σελίδες που τα διηγείται, είναι τα συστατικά που αναδεικνύουν τη γεύση των ιστοριών. Συγκεντρώνοντας όλες τις μαγειρικές εμπνεύσεις που εμφανίζονται στα μυθιστορήματα του Καμιλλέρι, δημιουργήθηκε ένα βιβλίο μαγειρικής της Σικελίας και είναι στο χέρι του αναγνώστη να μαγειρέψει και να δοκιμάσει τις συνταγές, στην προσπάθεια ν' αναπαραγάγει την έντονη ατμόσφαιρα στα δείπνα που γεύεται ο αστυνόμος Μονταλμπάνο στη βεράντα του σπιτιού του στη Μαρινέλλα.





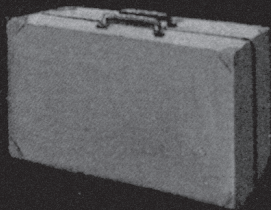
The door



The wind



The bird



the valise

magritte

Μενού του Μονιατσιάνο

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Πορτοκαλάκια του Μονιατσιάνο

Υλικά

(για 15 μικρά πορτοκαλάκια)

250 γραμμ. ρύζι αρμπόριο

150 γραμμ. κιμά ανάμεικτο

80 γραμμ. αρακά

100 γραμμ. σάλτσα ντομάτας

150 γραμμ. μοτσαρέλα ή προβολόνε

80 γραμμ. κατσοκαβάλo* τριμμένο

2 αυγά

100 γραμμ. αλεύρι

200 γραμμ. τριμμένο ψωμί

ελαιόλαδο

αλάτι και πιπέρι

* Κατσοκαβάλo (caciocavallo): Ημίσκληρο τυρί, χαρακτηριστικό παράδειγμα της ιταλικής μεθόδου παρασκευής «pasta filata», κατά την οποία το τυρόπηγμα τραβιέται και τεντώνεται σε μακριές ίνες. Το φτιάχνουν κυρίως στη Νότια Ιταλία με πολλές τοπικές παραλλαγές. (Σ.τ.Μ.)

Σ' ένα τηγάνι τσιγαρίζετε τον κιμά και ρίχνετε αλάτι και πιπέρι· προσθέτετε τη σάλτσα ντομάτας και τέλος τον αρακά, που έχετε προηγουμένως μισοβράσει σε αλατισμένο νερό. Αφήνετε να βράσουν για 10-15 λεπτά, μέχρι να πήξει η σάλτσα. Βράζετε το ρύζι σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό. Όταν είναι έτοιμο, προσθέτετε δύο ή τρία κουταλάκια λάδι, για να μη γίνει πολύ κολλώδες από το άμυλο, στη συνέχεια προσθέτετε το τριμμένο κατσοκαβάλο. Ανακατεύετε με κουτάλι και το αφήνετε να κρυώσει· στο μεταξύ, κόβετε το προβολόνε ή τη μοτσαρέλα σε κύβους. Παίρνετε μια ποσότητα ρυζιού, σχηματίζετε μια μπαλίτσα και στο κέντρο της βάζετε λίγο κιμά με αρακά κι έναν κύβο τυρί. Αλευρώνετε το πορτοκαλάκι και μετά το περνάτε από τα χτυπημένα αυγά στα οποία έχετε προσθέσει λίγο αλάτι. Τέλος, τα περνάτε στο τριμμένο ψωμί και τα τηγανίζετε προσεκτικά σε ελαιόλαδο. Σερβίρονται ζεστά, με το τυρί λιωμένο εσωτερικά και είναι υπέροχα.



ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Πάστα 'νκασάτα (κουκουθυμένη)

Η πάστα 'νκασάτα είναι μια παραλλαγή ζυμαρικών στον φούρνο και ένα από τα πιο νόστιμα πιάτα της Αντελίνα, της γυναίκας που μαγειρεύει και φροντίζει το σπίτι του Μονταλμπάνο.

Υλικά

(για 6 άτομα)

600 γραμμ. ζυμαρικά σέλινο

200 γραμμ. τούμα (ανάλατο παραδοσιακό τυρί της Σικελίας) ή φρέσκο κατσοκαβάλο

200 γραμμ. κιμά

50 γραμμ. μορταδέλα ή σαλάμι

2 σφιχτά αυγά

4 μελιτζάνες

100 γραμμ. πεκορίνο τριμμένο

σάλτσα ντομάτας

μισό ποτήρι λευκό κρασί

βασιλικό

ελαιόλαδο

αλάτι και πιπέρι

Κόβετε τις μελιτζάνες σε φέτες και τις τηγανίζετε, αφού τις έχετε αφήσει πρώτα μια ώρα σε αλατισμένο νερό να ξεπικρίσουν. Στο μεταξύ, τηγαρίζετε τον κιμά σ' ένα τηγάνι με αρκετό ελαιόλαδο, τον σβήνετε με κρασί και ολοκληρώνετε το βράσιμο προσθέτοντας μερικές κουταλιές σάλτσα ντομάτας. Βράζετε αλ ντέντε τα ζυμαρικά, τα βάζετε σε μια σουπιέρα και τους ρίχνετε σάλτσα ντομάτας. Παίρνετε ένα ταψί, το λαδώνεται καλά και ρίχνετε τριμμένο ψωμί, βάζετε μια στρώση βρασμένα ζυμαρικά και μια στρώση κιμά, μετά μια στρώση τηγανητές μελιτζάνες, στη συνέχεια ρίχνετε το τριμμένο

τυρί, βασιλικό, μια στρώση με σφιχτά αυγά, το φρέσκο τυρί και το σαλάμι κομμένα σε φέτες. Βάζετε μια τελευταία στρώση ζυμαρικών και τελειώνετε με τις υπόλοιπες τηγανητές μελιτζάνες, ρίχνετε σάλτσα και πολύ πεκορίνο. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 20 λεπτά. Το τυρί καθώς θα λιώνει, θα δημιουργήσει μια λεπτή χρυσαφένια κρούστα.



ΔΕΥΤΕΡΑ ΠΙΑΤΑ

Μπακαλιάρος με σάλτσα από αντζούγιες

Υλικά

(για 4 άτομα)

800 γραμμ. μπακαλιάρου

5 αντζούγιες

2 κουταλιές τριμμένο ψωμί

ελαιόλαδο

αλάτι και πιπέρι

Αλείψετε με λάδι το ψάρι, το αλατοπιπερώνετε και το πασπαλίζετε με τριμμένο ψωμί. Το βάζετε στον φούρνο να ψηθεί περίπου μισή ώρα. Στο μεταξύ, ετοιμάζετε μια κρύα σάλτσα με τις ψιλοκομμένες αντζούγιες, το ξίδι, 3 κουταλάκια ελαιόλαδο και 2 νερό. Βγάζετε το ψάρι από τον φούρνο και το περιχύνετε με τη σάλτσα που έχετε ετοιμάσει.

Μπαρμπούνια τηγανιά

Υλικά

(για 4 άτομα)

1 κιλό μπαρμπούνια

3-4 λεμόνια μετρίου μεγέθους

φύλλα μαϊντανού

αλεύρι

λάδι για τηγάνισμα

αλάτι

Καθαρίζετε τα μπαρμπούνια, τα ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό, τα αλευρώνετε ελαφρά και τα τηγανίζετε σε άφθονο καυτό λάδι. Μόλις πάρουν χρυσαφί χρώμα, τα βγάζετε από το τηγάνι και τα ακουμπάτε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας, τα αλατίζετε και τα σερβίρετε ενώ είναι ακόμη ζεστά σ' ένα πιάτο που έχετε διακοσμήσει με φέτες λεμονιού και φύλλα μαϊντανού.



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ

Μελιτζάνες με παρμεζάνα

Υλικά

(για 8 άτομα)

4 μελιτζάνες

500 γραμμ. ώριμες ντομάτες

1 κρεμμύδι

100 γραμμ. πεκορίνο ή κατσοκαβάλο τριμμένο (πάει και η παρμεζάνα)

ένα ματσάκι βασιλικό

ελαιόλαδο

αλάτι

Κόβετε τις μελιτζάνες σε φέτες (περίπου μισό εκατοστό πάχος), τις αφήνετε σε αλατισμένο νερό περίπου για μια ώρα, τις στραγγίζετε και τις τηγανίζετε σε τηγάνι με άφθονο καυτό ελαιόλαδο. Ετοιμάζετε μια σάλτσα ντομάτας με το κρεμμύδι, τις ντομάτες και τον βασιλικό. Σ' ένα ταψί ρίχνετε μερικά κουταλάκια σάλτσας και τοποθετείτε στρώσεις μελιτζάνας· ολοκληρώνετε με τη σάλτσα, το τριμμένο πεκορίνο και τα φύλλα βασιλικού. Ψήνετε το φαγητό σε προθερμασμένο φούρνο περίπου για 20 λεπτά και σερβίρετε τις μελιτζάνες χλιαρές.

ΓΛΥΚΟ

Κασάτα

Μετά το γεύμα ο αστυνόμος συνηθίζει να περνά από το μπαρ Αλμπανέζε για να «καταβροχθίσει» ένα μεγάλο κομμάτι κασάτα, την υπέροχη σικελική λιχουδιά από φρέσκια ρικότα (ανθότυρο), με κομμάτια σοκολάτας και γλασαρισμένα φρούτα.

Υλικά

Για το παντεσπάνι:

8 αυγά

240 γραμμ. ζάχαρη

320 γραμμ. αλεύρι

ένα φακελάκι μαγιά

Για τη γέμιση και την επικάλυψη:

1,5 κιλό ρικότα πρόβεια

350 γραμμ. ζάχαρη

100 γραμμ. κομμάτια σοκολάτας

100 γραμμ. γλασαρισμένα φρούτα κομμένα σε κυβάκια
(κίτρο, φλούδα πορτοκαλιού και κολοκύθα)

250 γραμμ. πάστα φιστικιού

100 γραμμ. ζελατίνη από βερίκοκα

500 γραμμ. γλάσο αμυγδαλού

γλασαρισμένα φρούτα κατά βούληση για τη διακόσμηση

Ετοιμάζετε το παντεσπάνι δύο μέρες νωρίτερα. Σε μια γαβάθα χτυπάτε τη ζάχαρη και τα αυγά μέχρι να ομογενοποιηθούν, να φουσκώσουν και ν' ασπρίσουν. Προσθέτετε το αλεύρι και τη μαγιά κοσκινισμένα, συνεχίζοντας να τα χτυπάτε. Βουτυρώνετε και αλευρώνετε ένα ταψάκι με διάμετρο 32 εκ. και ρίχνετε το μείγμα. Το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° περίπου για μια ώρα. Μόλις ψηθεί, το αναποδογυρίζετε σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρύνει. Το κόβετε σε λεπτές φέτες και καλύπτετε το εσωτερικό της φόρμας για την κασάτα.

Χτυπάτε τη ρικότα με τη ζάχαρη, προσθέτετε τα κομμάτια σοκολάτας και τα γλασαρισμένα φρούτα, ρίχνετε την κρέμα στη φόρμα και την καλύπτετε με φέτες παντεσπάνι. Βάζετε την κασάτα σκεπασμένη με μια πετσέτα στο ψυγείο για μια νύχτα και την επομένη την αναποδογυρίζετε σε πιατέλα. Σε μια επιφάνεια όπου έχετε ρίξει λίγη άχνη ζάχαρη, απλώνετε με τον πλάστη την πάστα φιστικιού και μετά καλύπτετε την κασάτα. Λιώνετε το γλάσο σε μπεν μαρί με δύο κουταλιές νερό και τη ζελατίνη από βερίκοκα και το ρίχνετε πάνω στην κασάτα, χωρίς να καλύψετε τα πλαϊνά. Γαρνίρετε το γλυκό με τα γλασαρισμένα φρούτα.

