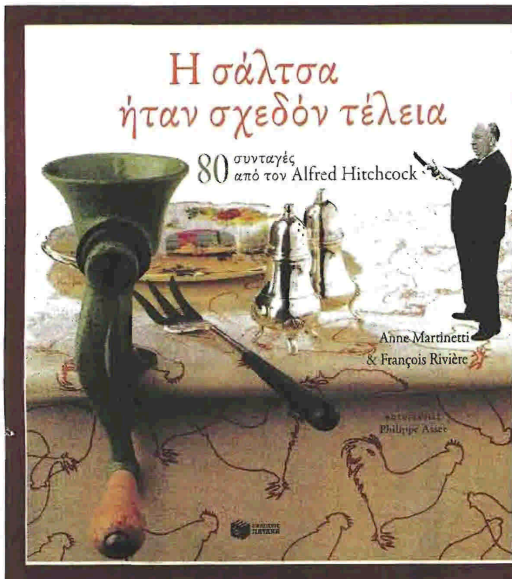


Περί Κουζίνας

Από
 τον Δεινυντή deipnitis@enet.gr



«Όταν διαλέγω το θέμα μιας ταινίας, είμαι περίπου στην ίδια κατάσταση με τον γκουρμέ που πρέπει να συνθέσει ένα μενού. Του παρουσιάζουν έναν κατάλογο όπου όλα τα πιάτα τον δελεάζουν. Θα διαλέξει το σουφλέ με τυρί ή τον καπνιστό σολομό; Τα καναπεδάκια πέρδικας ή το φιλέτο με πιπέρι; Σας ομολογώ ότι αισθάνομαι πιο έντονα το δράμα της επιλογής όταν πρόκειται να παραγγείλω ένα γεύμα».

Αλφρεντ Χίτσκοκ, πρόλογος στον «Αγνωστο του Εξπρές»



Ο δολοφόνος κρυβόταν στην... κουζίνα

Στο άκουσμα του ονόματός του, ο νους ταξιδεύει στις απορρήμαρες οκνές που σπαράδαζαν τις νύχτες μας στις σκοτεινές αίθουσες. Στην εποχή που χιλιάδες γυναίκες μετά το «Ψυχά» έτρεμαν να μπουκν στην ντουζίερα για μίνες και κοιτούσαν με τρόμο την όποια ανεπαίσθητη κίνηση της κουρτίνας του μπάνιου. Το άλλο, που μετά την προβολή της ταινίας «Πουλιά» κάποιου που έβγαιναν από τα σπία που έτρεμαν μήπως τα περιστέρια ή τα οπουργίτια που φωλιάζουν στον κήπο του γείτονα είναι ένα από δαύτα...

Ο απόλυτος δημιουργός του θρίλερ είχε και... σκοτεινές πλευρές. Λίγοι είναι αυτοί που γνωρίζουν ότι ο Χίτσκοκ ήταν εξαιρετικά... λιχουδίης και πολλές φορές έφτανε στα όρια της άκρατης λαιμαργίας. Το μόνο που το καταμαρτυρούσε ήταν το βάρος του. Η γαστρονομία υπήρξε μία από τις μεγαλύτερες απολαύσεις ενός ανθρώπου απόλυτα αφιερωμένου στη δουλειά του, ως τα έσοχα όρια των δυνάμεών του. «Τι άλλο θα μπορούσα να κάνω εκτός από ταινίες;» έλεγε. «Δεν έχω κανένα κόμπι. Αγαλώω τη ζωγραφική αλλά δεν ξέρω να ζωγραφίζω, λατρεύω το διάβασμα αλλά δεν ξέρω να γράφω. Κάνω λοιπόν σινεμά».

Σύμφωνα με τους συγγραφείς του βιβλίου «Η σάλτσα ήταν σχεδόν τέλεια - 80 συνταγές από τον Αλφρεντ Χίτσκοκ» (εκδ. Πατάκη, μτφρ. Μαρίαννα Κουτάλου), ο συντροφιά μάλλον πλούσιων φαγητών που αγαπούσε και των ακριβών ποτών με τα οποία τα συνόδευε - η κάβα του ήταν διάσημη - δημιουργούσε ένα λεπτό δεσμό ανάμεσα στον κόσμο της καταγωγής του και τον ολότελα φανταστικό κόσμο που επεξεργάζοταν αδιάκοπα.



Η Αν Μαρτινέτι και ο Φρανσουά Ριβιέ συμπεριέλαβαν στο βιβλίο τους εκτός από τη ζωή του «χιτ» πίσω από τις κάμερες και εξαιρετικές συνταγές από τα πιάτα που πάντα φρόντιζε να εμφανίζει στις ταινίες του. Οχι μόνο μέσα από τα καρέ που δείχνουν τους πρωταγωνιστές του να γεύονται δεκάδες εδέσματα, αλλά και μέσα από συνεχείς «γευστικούς» διαλόγους όπου τα φαγητά μπλέκονται αριστοτεχνικά με τα εγκλήματα.

Χαρακτηριστικός είναι ο διάλογος από την ταινία «Το κυνήγι του κλέφτη».

Ρόμπι: Νομίζω ότι αυτά η κίς λωρέν θα σας αρέσει.

Χιούγκοκ: Κίς λω... Είχα ακούσει γι' αυτή, φαίνεται πολύ νόστιμη.

Ρόμπι: Και είναι.

Χιούγκοκ: Μμμ, είναι υπέροχη, η ζύμη είναι τόσο ελαφριά!

Ρόμπι: Η Ζερμέν έχει δάχτυλα νεράιδας...

Χιούγκοκ: Αναμφισβήτητα.

Ρόμπι: Στραγγάλισε κάποτε έναν Γερμανό στρατηγό εντελώς αθόρυβα!

Χιούγκοκ: (που παραλίγο να πνιγεί με την μπουκιά του): Καταπληκτική γυναίκα... Είσαστε λοιπόν ένας σύγχρονος Ρομπέν των Δασών; Μοιράζατε στους φτωχούς τους καρπούς των ληστειών σας;

Ρόμπι: Οχι, τα κρατούσα όλα. Ημουν κανονικός κλέφτης.

Τρίτο παιδί του Γουίλιαμ και της Εμα Τζέιν Χίτσκοκ, ο Αλφρεντ γεννήθηκε το 1899 ανάμεσα σε μωρωδίες ώριμων φρούτων, αλμυρών ζαμπόν και διαφόρων μπαχαρικών, στο πίσω μέρος ενός παντοπωλείου που έγινε αργότερα το ντεκόρ των πρώτων γηίνων περιπετειών του. «Στην οικογένειά μας κα-
 νείς δεν πέθανε από την πείνα» έλεγε περήφανα. ▶

Κίς λωρέν

Υλικά

- 200 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 1 ποτήρι νερό
- αλεύρι για το ζύμωμα
- 100 γρ. καπνιστό στήθος (λαρδί)
- 4 αυγά
- 1/4 του λίτρου γάλα
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- πιπέρι

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς και βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μια φόρμα για τάρτες. Σε μια γαβάθα ρίχνουμε το αλεύρι και το λιωμένο βούτυρο και απλώνουμε καλά το βούτυρο που έμεινε στη φόρμα με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. Ανακατεύουμε το αλεύρι και το βούτυρο, προσθέτουμε το νερό και ζυμώνουμε καλά, ώπου να φτιάξουμε μια μπάλα ζύμης. Την αφήνουμε να ηρεμήσει. Ψιλοκόβουμε το λαρδί και το υψίζουμε στο τηγάρι σε καρπλή φωτιά, χωρίς να προσθέσουμε κάποια λιπαρή ουσία, ανακατεύοντας πού και πού. Σε μια γαβάθα ανακατεύουμε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος και το γάλα και τα χτυπάμε καλά με αναδευτήρα. Προσθέτουμε τα κομμάτια του λαρδιού και το πιπέρι. Απλώνουμε τη ζύμη στη φόρμα, πιέζοντάς την στις άκρες, και μετά χύνουμε το μείγμα, μοιράζοντάς το καλά σε όλη τη ζύμη. Ψήνουμε στον φούρνο για 35 λεπτά, χαμηλώνοντας λίγο τη θερμοκρασία του στη μέση του ψήματός, και τρώμε αμέσως, κατά προτίμηση σε μια τάρτα με θέα στο Σεν-Πολ-ντε-Βανς.

