

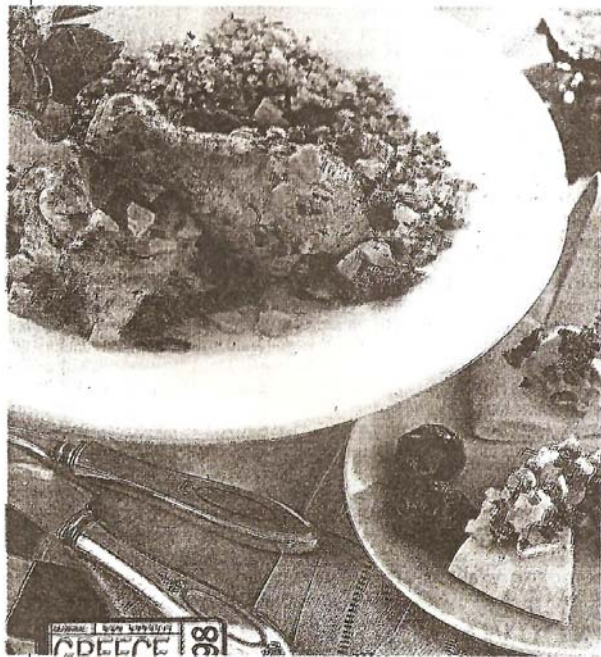
Οινογευστικά



Γράφουν: ΘΑΛΕΙΑ ΤΣΙΧΛΑΚΗ
και Α.Ν. ΑΝΔΡΟΥΛΙΔΑΚΗΣ

❖ Ξαναζωντανεύουν λησμονημένες συνταγές του νησιού

«Μαθήματα» αγάπης από την Τήνο



ΕΙΧΑ την ευκαιρία να ανακαλύψω το βιβλίο της κ. Νικολέτας Δελατόλλα - Φωσκόλου αρκετό καιρό πριν γνωρίσω την ίδια και έτσι μπήρεσα να το εκτιμήσω, ανεπηρέαστη από τη γοητεία της αμεσότητάς της.

Είναι ένας οδηγός μαγειρικής ολοκληρωτικά αφιερωμένος στην κουζίνα του όμορφου και συγχρόνως άγνωστου -ακόμα και στους εποχικούς επισκέπτες του- κυκλαδτικού νησιού της, της Τήνου! Ένας οδηγός, όμως, γραμμένος για να χρησιμοποιείται! Καμιά συνταγή του δεν είναι ανέφικτη, καμιά δεν είναι ιδιαίτερα δύσκολη ακόμα και για τις νεώτερες γενιές, που δεν έχουν την εξοικείωση.

Γνωρίζοντας, βέβαια, τη συγγραφέα του στην εκδήλωση που οργάνωσε ο Κύκλος των Οινοφίλων ΟΙΝΕΑΣ και βλέποντάς την να μαγειρεύει αντιλήφθηκα, φυσικά, πως πρόκειται για μια πολύ άξια και επίμονη γυναίκα που έχει ανακαλύψει στη μαγειρική έναν

ακόμα τρόπο να διοχετεύει την αγάπη της προς τα αγαπημένα της πρόσωπα, καθώς και το πέρασέμου της ενεργητικότητάς της.

Η κ. Φωσκόλου ανήκει στο σήμερα. Είναι μια νέα γυναίκα, μητέρα τριών παιδιών (το μεγαλύτερο είναι 17 και η μικρότερη 6), που πιστεύει πως η παράδοση είναι 17 και η μικρότερη 6), που πιστεύει πως η παράδοση της κουζίνας μας δεν πρέπει να πεθάνει. Γι' αυτό προσπάθησε, άλλοτε ανακαλώντας στη μνήμη της γεύσεις ξεχασμένες και άλλοτε καταγράφοντας φαγητά που δοκίμασε σε κάποιο σπίτι, σε κάποιο χωριό, να ξαναζωντανέψει τις λησμονημένες συνταγές της Τήνου και να τις μεταδώσει στις νέες νοικοκυ-

ρές που τώρα ξεκινούν να μαγειρεύουν.

Πρέπει να σας πω πως βρώσκη τη δουλειά της απόλυτα ζωντανή. Τίποτα δεν τη συνδέει με τις δέχθεν προσπάθειες αναβίωσης της παράδοσης από ανθρώπους που, μα την αλήθεια, δεν έχουν ούτε καν... δοκιμάσει τις αυθεντικές, παραδοσιακές συνταγές.

Άκουσα τον τελευταίο καιρό να εκθειάζουν τις σφαιρικές πίτες, που αγοράζουν κρέμες, από διάφορα σημεία ή εκείνες που

δοκίμασαν στο τάδε κρητικό μαγαζί και μου έρχεται να βάλω τις φωνές. Η σφαιρική πίτα είναι μια λεπτή «κρέπα» που περιέχει ανθότυρο ή ξι-

νομυζήθρα και δυόσμιο, ψήνεται, χωρίς λάδι, στο τηγάνι και σερβίρεται αμέσως, ως έχει ή με ελάχιστο μέλι, τη συνοδεία μιας ρακής, το πολύ - πολύ. Όλα τα άλλα είναι... κάπ' άλλο, αλλά όχι σφαιρική πίτα κι ως μην επιμένουν να μας τα σερβίρουν, γιατί η πολύ κοροϊδία βλάπτει!

Σ' αντίθεση αυτό που προτείνει η κ. Φωσκόλου είναι πολύ τίμιο, είναι η κουζίνα της, όπως την ξέρει η ίδια να τη μαγειρεύει και με τον άμεσο τρόπο της εύκολα μπορεί να μεταμορφώσει και το πιο αδύναμο μαρμπίνο σε επιδέξιο μάγειρα.

Η κ. Φωσκόλου θα βρισκεται, μαζί με τις «Παραδοσιακές Συνταγές από την Τήνο», στο περίπτερο του νησιού της, την Κυριακή το απόγευμα στην πλατεία του δήμου Μοσχάτου στην εκδήλωση για το Αιγαίο, που διοργανώνει το υπουργείο Αιγαίου. Πληροφορίες στο δημαρχείο του Μοσχάτου.

❖
Μια άξια και επίμονη γυναίκα έχει ανακαλύψει στη μαγειρική έναν ακόμη τρόπο να διοχετεύει αγάπη και ενεργητικότητα