

Ποσειδώνια όνειρα

(συνέχεια από το προηγούμενο)

Μόλις πλησίασε για να τυλίξει την τρίαινα, άκουσε έναν τριγμό στο βράχο. Το νερό θόλωσε. Από ένστικτο άρπαξε την τρίαινα για να κρατηθεί και τότε έγινε αυτό που δεν περίμενε. Ο Ποσειδώνας έγειρε πάνω του, η τρίαινα μπήχτηκε βαθιά στο μπρό του και κύλησαν μαζι, βαθύτερα, στη σχισμή του τεράστιου βράχου. Αίμα και λάσπη λέρωσαν τα γαλάζια νερά. Το σεντούκι με το θησαυρό έγειρε πάνω τους. Πέτρες κατρακύλησαν κι έθραυσαν τα δύο σώματα στην καρδιά του βράχου. Άνθρωπος και άγαλμα έπαψαν να είναι ορατά. Ο Μικελής χτυπήθηκε άσχημα. Ένωσε έναν πόνο να του σκίσει το κορμί και μετά για δευτερόλεπτα βυθίστηκε σε πηχτό σκοτάδι. Η αγαπημένη του, η θάλασσα, τύλιξε με μπλε σάβανο το νεανικό του κορμί και ύστερα ... τίποτα.

Ο ορειχάλκινος Ποσειδώνας, είχε καρφώσει τον ξένο εισβολέα με την τρίαινά του και τον κρατούσε σφηνωμένο στην καρδιά του βράχου, κάτω από τα συντρίμια και τα σάπια ξύλα που σκόρπιζαν τη μυρωδιά τους τριγύρω. Έδειχνε το θυμό του που κάποιος τόλμησε να ξαναφέρει στην επιφάνεια έναν κόσμο, τον κόσμο του, που είχε χαθεί. Τιμωρούσε κάποιον που είχε την τόλμη να ταράξει τον αιώνιο ύπνο του.

Στο δικό του βασίλειο μπορούσε ακόμα να τιμωρεί. Μα αυτό ήταν μήνυμα που δε θα μπορούσαν ποτέ πια οι δύτες να λάβουν. Ο αρχαίος θεός, αφού πήρε την εκδίκησή του είχε σωπάσει για πάντα.

Καρχαρίες οσμίστηκαν το αίμα κι άρχισαν να κολυμπούν εκεί κοντά. Επάνω στα ταραγμένα νερά της επιφάνειας, οι γλάροι ανήσυχτοι έσκουζαν και πετούσαν ακόμα γύρω από τη σημαδούρα. Ένοιωθαν ότι κάτι μάταιο εκεί κάτω, είχε πληρωθεί ακριβιά.

Η βάρκα του Μικελή είχε παρασυρθεί ακυβέρνητη από το κύμα. Ο ήλιος έδυσσε. Στο νησί άρχισαν να ανησυχούν και να ρωτούν.

Οι έρευνες στάθηκαν άκαρπες. Ο Νάσος απαρηγόρητος. Η καρδιά της Σάρας ραγισμένη. Όλοι υπέθεσαν πως, οι καρχαρίες είχαν επιτεθεί στο δύτη. Ο Νάσος όμως επέμενε πως κάτι άλλο είχε συμβεί.

Έτσι, μια ήσυχη μέρα, με άλλους τρεις σφουγγαράδες, φίλους τολμηρούς, πήγε στο σημείο όπου ο Μικελής είχε στήσει την πορτοκαλιά του σημαδούρα.

Τα παιδιά βούτηξαν με προσοχή. Βρήκαν τον

ύφαλο, βρήκαν την προεξοχή, έστριψαν, βρήκαν τη σχισμή του βράχου. Τίποτα δεν έδειχνε τι είχε προηγηθεί. Η θάλασσα φρόντισε να κρύψει καλά τα σημάδια. Το μυστικό του θεού ήταν καλά φυλαγμένο.

Η εμφάνιση των καρχαριών έκανε τους δύτες ν' ανέβουν επάνω.

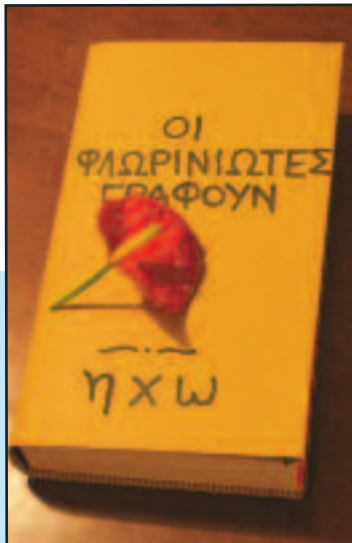
Δεν υπήρχε πλέον αμφιβολία. Αυτοί ήταν οι φοβεροί εξολοθρευτές. Οι κυνηγοί του βυθού. Οι αιμοσταγείς δυνατοί καρχαρίες. Ο Νάσος ένωσε φοβερή παγωνιά. Όχι στο κορμί. Παγωνιά ψυχής. Σκούρη πίκρα. Ασυμπλήρωτο κενό ο χαμός του καλού φίλου.

Στην αμμουδιά έμεινε θλιβερό απομεινάρι μιας τολμηρής ζωής, η βάρκα του Μικελή. Σάπιζε σιγά - σιγά και κανείς δεν τολμούσε να την περιμαζέψει. Πότε - πότε το κύμα που έσκαγε στην ακρογιαλιά, έγλυφε τρυφερά τα πλευρά της και έδινε χάδι παρηγοριάς στο ξύλινο κουφάρι.

«Τόλμησε μια φορά και εσύ να σύρεις ένα θεό έξω από το σπίτι του!», έμοιαζε να της λέει ο δροσερός αφρός και γύριζε βιαστικά πίσω, πριν προλάβει να καταπιεί η αμμουδιά και το δικό του καύχημα.

Κι όμως, κάθε που ερχόταν ο Ιούλης στο νησί, λέγαν οι ναυτικοί, περασμένα μεσάνυχτα, έβλεπαν πάνω στα αφρισμένα κύματα, τον Μικελή να κολυμπάει αλαφιασμένα προς την αμμουδιά και πίσω του ένας μαυριδερός, ψηλός άνδρας με τυλιγμένο κεφάλι, να σέρνεται μαζί του, μια βουτώντας στα κύματα και βγαίνοντας ψηλά. Και τότε φαινόταν καθαρά πως κρατούσε μια τρίαινα, που ήταν μπηγμένη στο μπρό του παλικαριού και το αίμα λέρωνε τον άσπρο αφρό. Έτσι πήγαιναν οι δύο αντάμα μ' ένα παράξενο σφύριγμα του ανέμου, ώσπου χάνονταν πάλι μέσα στα σκοτάδια της νύχτας που τους φανέρωσε.

Τα ατέλειωτα βράδια του χειμώνα διηγούνταν κάτι τέτοιες ιστορίες στο καφενείο του νησιού και πάγωνε το αίμα στις φλέβες των ακροατών και των αλαφροίσκιωτων....



Γράφει
η Έλλη Σουμελίδου



Ηχώ...

Μαγειρέματα

Εξωτικό Βινταλού

Εξωτικό «βινταλού» μαγειρεύει για τη στήλη ο διαπρεπής γυναικολόγος κ. Γιάννης Κοσκοσάς. Μας ταξίδεψε στον πλούσιο κόσμο των γεύσεων, των αρωμάτων και των χρωμάτων της μακρινής Ινδίας. Η Ινδική Κουζίνα είναι στην ουσία ένα μείγμα διαφορετικών σπεσιαλιτέ από κάθε γωνιά της χώρας.

Το μυστικό της είναι τα μπαχαρικά. Οι Ινδοί χρησιμοποιούν πάνω από 300 διαφορετικά είδη μπαχαρικών, που το καθένα δίνει ξεχωριστή γεύση και άρωμα, αλλά και πολλά από αυτά έχουν θεραπευτικές και αφροδισιακές ιδιότητες. Τα ινδικά παραδοσιακά μπαχαρικά είναι ένας συνδυασμός από διαφορετικά συστατικά, όπως πιπερόριζα, σκόρδο, κάρδαμο, γιάράμ, μασάλα, τουρμέρικ (κουρκουμάς), που χαρίζουν γεύση και άρωμα κάνοντας το φαγητό πιο νόστιμο και απολαυστικό.

Υπάρχουν βέβαια και τα καυτερά μπαχαρικά, όπως το πράσινο τσίλι, μαύρο πιπέρι, κόκκινη πιπεριά, που αναμφισβήτητα δίνουν την πικάντικη γεύση στο φαγητό, αλλά είναι στην κρίση του καθενός να τα επιλέξει ανάλογα με τις διατροφικές του συνήθειες.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι οι ίδιες με αυτές της ελληνικής κουζίνας. Τα κρέατα είναι πουλερικά, κασικίσιο κρέας, λαγός, ελάφι. Τίποτα άγνωστο για τα ελληνικά δεδομένα.

Δοκιμάστε το βινταλού. Προέρχεται από την περιοχή Goa, της Ινδίας, που παλιά ήταν πορτογαλική αποικία. Είναι μίξη Ινδικής και Πορτογαλικής κουζίνας.

Υλικά για τη μαρινάδα

- ✓ 1 κουταλάκι κύμινο
- ✓ 1 κουταλάκι τσίλι ή μπούκοβο (αν το θέλετε καυτερό)
- ✓ 1 κουταλάκι μουστάρδα
- ✓ 2-3 στήμονες σαφράνι (κρόκος Κοζάνης).
- Οι Ινδοί χρησιμοποιούν ένα μπαχαρικό κίτρινου χρώματος που λέγεται τουρμέρικ)
- ✓ ½ κουταλάκι κανέλα
- ✓ ½ κουταλάκι γαρύφαλλο σκόνη
- ✓ ½ κουταλάκι ζάχαρη
- ✓ ½ κουταλάκι σκόρδο σε σκόνη
- ✓ 1 κουταλάκι τζίντζερ
- ✓ ½ κουταλάκι αλάτι
- ✓ ½ σπασμένοι κόκκοι μαυροπίπερο
- ✓ ½ φλιτζανάκι του καφέ ξύδι
- ✓ 3 κάρδαμο ανοιχτά με το μαχαίρι
- ✓ 3 κουτάλια σούπας ντοματοπεπέ, ή 1 φλιτζάνι τριμμένη ντομάτα
- ✓ 1 μεσαίο κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
- ✓ 1 φλιτζάνι ζωμό λαχανικών ή νερό
- ✓ 300 γραμ. κοτόπουλο στήθος ή χοιρινό κομμένα σε κύβους
- ✓ 2 κουταλιές λάδι

Εκτέλεση

Μαρινάρισμα

Βάζουμε το κρέας και όλα τα υλικά εκτός από το ζωμό μέσα σε μια πιατέλα, τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να μαριναριστούν για τρεις τουλάχιστον ώρες. Πιο πρακτικό είναι να τα βάλουμε το πρωί και να τα βγάλουμε όταν αποφασίσουμε να τα μαγειρέψουμε.

Μαγειρέμα

Βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι 2 κουταλιές της σούπας λάδι, το κρεμμύδι κομμένο σε κομμάτια



και το τσιγαρίζουμε ελαφρά. Ρίχνουμε το κρέας με τη μαρινάδα. Ανακατεύουμε ώσπου να πάρει χρώμα, ρίχνουμε το ζωμό λαχανικών και αφή-



νουμε να σιγοβράσει περίπου 10 λεπτά αν είναι κοτόπουλο και 15-20 λεπτά αν είναι χοιρινό.



Σερβίρεται κατά προτίμηση με ρύζι basmati. Μπορείτε επίσης να το συνοδεύσετε με αραβικές πίτες, δροσερή πράσινη σαλάτα, (μαρούλι, σπανάκι, ρόκα) και σάλτσα γιαουρτιού, κάτι σαν το δικό μας τζατζίκι, μόνο που αντί για σκόρδο, θα προσθέσετε μια κουταλιά δυόσμο.

Ο κ. Κοσκοσάς μας βεβαίωσε πως τα πολλά μπαχαρικά, δε θα προκαλέσουν δυσανεξία ή πρόβλημα στο γαστρεντερικό σας. Γιατρός είναι, κάτι θα ξέρει!

Καλή επιτυχία!

Κοπή πίτας του Εξωραϊστικού-Πολιτιστικού Συλλόγου Ν. Καυκάσου "Ποντιακή Ιδέα"

Την Κυριακή 31 Ιανουαρίου, στην αίθουσα του Εξωραϊστικού Πολιτιστικού Συλλόγου Ν. Καυκάσου «Ποντιακή Ιδέα», πραγματοποιήθηκε εκδήλωση για την κοπή βασιλόπιτας, παρουσία του Δημάρχου Κ. Κλειών, εκπροσώπου της Ν.Α. Φλώρινας, του προέδρου του Τ.Δ. Ν. Καυκάσου και μεγάλου αριθμού ατόμων.

Τυχερός της εκδήλωσης στάθηκε ο εκπρόσωπος της Νομαρχίας Φλώρινας και μέλος του συλλόγου κ. ΜΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Δημήτριος, στον οποίον δόθηκε μία χειροποίητη εικόνα, προσφορά του Δημάρχου Κ. Κλειών κ. ΗΛΙΑΔΗ Δημήτριου και ένα βιβλίο του καθηγητή κ. ΦΩΤΙΑΔΗ Κων/νου με τίτλο «ΠΟΝΤΟΣ- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΤΗ ΜΝΗΜΗ», προσφορά της Ευξείνου Λέσχης Φλώρινας.

ΓΙΑ ΤΟ Δ.Σ.

Ο ΠΡ. ΠΑΥΛΙΔΗΣ Αγοσίλαος
Η ΓΡΑΜ. ΠΑΤΟΥΛΙΔΟΥ Αφροδίτη

