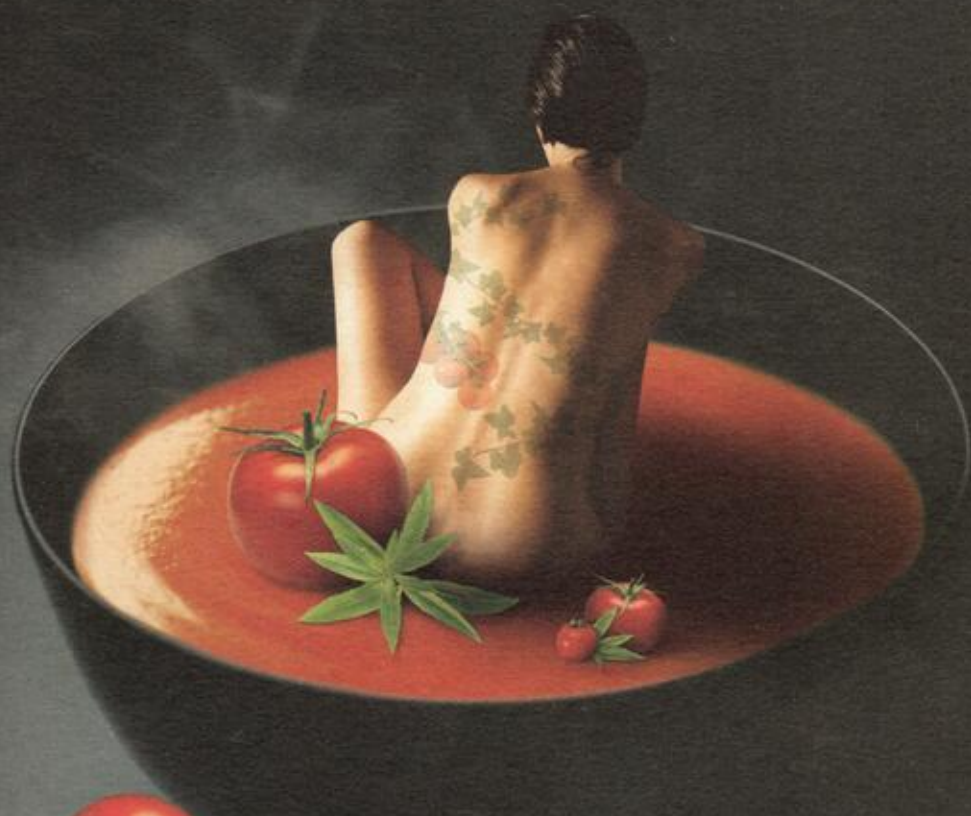


ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

ΛΕΝΑ ΔΙΒΑΝΗ



ΑΜΑΞΟΣΤΟΙΧΙΑ – ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ
ΤΡΕΝΟ
ΣΤΟ ΡΟΥΦ

АХМЭСАТ

For. 44

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

ΛΕΝΑ ΔΙΒΑΝΗ



ΑΜΑΞΙΟΣΤΟΧΙΑ - ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΤΡΕΝΟ ΣΤΟ ΡΟΥΦ

ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΡΟΥΦ ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ
ΤΗΛ. 210 52 98 922

www.totrenostorouf.gr



Επί 5 χρόνια,
στη βιβλιοθήκη μου,
ένα ράφι με βιβλία μαγειρικής
αράχνιαζε περιμένοντας στωικά μια ιδέα!

Μια ιδέα
που θα μετέφερε και στο θέατρο το οξύμωρο:
Σ' έναν πλανήτη, που οίγοβράζει έτοιμος να εκραγεί,
οι μισοί πεινάνε
κι οι άλλοι μισοί, οι προνομιούχοι,
ενώ ονομάζουν τη γαστρονομία τέχνη υψηλή,
διατρέφονται με σκουπίδια.

Και ξαφνικά, μια ωραία μέρα,
ένα παραμύθι για μωρά παιδιά,
μου κλείνει πονηρά το μάτι.

Η Σταχτοπούτα μπορεί να άλλαξε όνομα
και να έμαθε να μαγειρεύει,
αλλά συνεχίζει να μας διδάσκει υπομονή,
επιμονή, πίστη, αισιοδοξία, ΑΓΑΠΗ.

Ευχαριστώ όλους εσάς
που χαρίσατε στην **Πεντανόστιμη** ταυτότητα,
νοστιμιά, ψυχή και λόγο ύπαρξης
και στον 21^ο αιώνα!

Τατιάνα Λύγαρη







ΛΕΝΑ ΔΙΒΑΝΗ

Το κακό με μένα είναι πως έχω μια απόλυτα διχασμένη προσωπικότητα. Η μισή εξοργίζομαι βαθύτατα με το ροζ των παραμυθιών, την μπουρδολογία του Αλλημιστή (Ξέρετε, όπου το σύμπαν συνωμοτεί για να σου σερβίρει παγωτό ανανά στις τέσσερις τα ξημερώματα το δεκαπενταύγουστο στην έρημη Αθήνα) και του «έζησαν αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα». Αηδίες έλεγα από μέσα μου, αφού πάντα αυτοί θα ζουν καλύτερα από μας. Σιχαίνομαι επίσης εκ βάθους καρδίας κάτι χλωμές αισθαντικές ηρωίδες, καλές ως τα βάθη της έλικας του DNA τους, που στο τέλος κερδίζουν το παλικάρι (εξίσου καλό ως τα βάθη της γνωστής έλικας) μη κουνώντας ούτε το μικρό τους δαχτυλάκι, επειδή στο τέλος το καλό πάντα νικάει, υποτίθεται (υποτίθεται ότι υποτίθεται δηλαδή!!!). Για να πω την αλήθεια η όρεξη μου τραβούσε πάντα τους «κακούς» ήρωες. Τη Μάτζικα ντε Σπελ, που έβαζε μπροστά όλα τα μαγικά της κόλπα χωρίς αιδώ για να κερδίσει τον πάπιο της. Τη Λούσου που μοίραζε σφαλιάρες, δηλητηριώδεις ατάκες και ψυχαναλυτικά τοιπάτα για να εντυπωσιάσει το κοινό της. Τον Ντάφνυ ντακ που έκλεβε ανενδοίαστα όλα τα σάντουιτς απ' το ψυγείο όταν πεινούσε, γιατί απλούστατα πεινούσε (και ήξερε ότι το σύμπαν δεν επρόκειτο να συνωμοτήσει για να του το σερβίρει αν δεν κουνούσε κι αυτός λίγο το χεράκι του ν' ανοίξει το ψυγείο). Με λίγα λόγια, πάντα ήθελα να είμαι η πρωταγωνίστρια του έργου που θα γράφω μόνη μου – και άσε το σύμπαν να κουρεύεται. Εγώ θα βρω το δρόμο, θα αγαπήσω ό,τι φέρει το ταξίδι, αρκεί να μη φοβηθώ να το κάνω. Το παράδοξο ανέκαθεν γλύκαινε την προσδοκία μου, γι' αυτό αγνώ συστηματικά τις φωνές που απαγορεύουν. Ποτέ δε θα μάθεις που σε οδηγεί ο καθρέφτης, αν δε βουτήξεις μέσα του, θυμίζω στον εαυτό μου όταν κιστεύει. Από την άλλη μεριά, είναι χαλαρωτικό να τα αφήνεις όλα στη μοίρα, στα θαύματα... Να λες από μέσα σου, δε χρειάζεται ν' αγωνιστώ, να χτυπηθώ, ό,τι είναι γραμμένο να γίνει, θα γίνει (και θα γίνει κατά προτίμηση τεχνικολόρ, σαν ταινία του Φίνου με τη Χλόη Λιάσκου και τον Βουτσά, Φοσσστ. Πόνιν! Ξέρετε...) Άσε που πιστεύω βαθύτατα στην επίθεση του καλού! Μια φωνή μέσα μου μурμουρίζει το εμβληματικό τραγουδάκι των Beatles κάθε φορά που ζορίζομαι ή ζορίζω: "All you need is love, la, la, la!" Όλη αυτή η εσωτερική αντάρα εκδηλώθηκε μόλις η Τατιάνα Λύγαρη εκδήλωσε για δεύτερη φορά την επιθυμία να ανεβάσει έργο γραμμένο από μένα και δη μια διασκευή της Σταχτοπούτας με σάλτσα ντομάτα! Αυτό δεν είναι τυχαίο, σκέφτηκα. Το σύμπαν συνωμοτεί για να με εκνευρίσει. Διότι αφενός δεν μπορώ να αντισταθώ στον πειρασμό ενός ακόμα έργου στο υπέροχο θέατρο-τρένο όπου έκανα το θεατρικό μου ντεμπούτο με την ΩΡΑΙΑ ΘΥΜΩΜΕΝΗ, αφετέρου δεν μπορώ να γράφω ζαχαρωτά όσο και να πείσω εαυτόν. Το μόνο παρήγορο ήταν πως ούτε η Τατιάνα πιστεύει στις παραμυθότουρτες. Στη σκληρή δουλειά πιστεύει και αν δεν το πιστεύετε, ρίξτε μια ματιά γύρω σας, όλα από τα χεράκια της έχουν περάσει. Έβαλα μπρος λοιπόν, με τη διάθεση που η Αλίκη μπήκε στην τρόπα του κουνελιού, έτοιμη για όλα! Αυτό που προέκυψε, αυτό που θα ξετυλιχτεί μπροστά στα μάτια σας σήμερα είναι ένα παραμύθι μιας ομάδας που δεν πιστεύει στα παραμύθια, αλλά τους κλείνει πού και πού το μάτι. Είναι ένα παραμύθι που ενώνει το ροζ με το μαύρο, το παρελθόν με το μέλλον, το τραγούδι με την πρόζα, τον κυνισμό με την τρυφερότητα, τους καλούς με τους κακούς (και διαθέτουμε αγαπάπητους κακούς όπως θα διαπιστώσετε), τη Γη με την Αφροδίτη, το φαί με την αγάπη και κυρίως Εσάς με μας – αν βέβαια συνωμοτήσει το σύμπαν και σας οδηγήσει στο τρένο μας...!



Η πρόκληση ήταν μεγάλη.

Ένας μάγειρας να μπλεχτεί σε θεατρική παράσταση. Ήταν όμως για μένα από καιρό ένας μικρός στόχος.

Έτσι, λοιπόν, αποδέχτηκα χωρίς σκέψη την πρόταση της Τατιάνας Λύγαρη να παρέμβω με την απλή μου τέχνη σε ένα θεατρικό έργο, την «Πεντανόστιμη», πάνω στα κείμενα της Λένας Διβάνη.

Πάνε μερικοί μήνες από τότε που τις γνώρισα τις δύο κυρίες και ομολογώ ότι τις αγάπησα πολύ. Είναι όμορφες, χαριτωμένες, έξυπνες και πνευματώδεις. Σχεδιάζοντας το έργο που εσείς θα δείτε σε λίγο περάσαμε πολύ όμορφα. Ένα θεατρικό, λοιπόν, που βασίζεται στη χαρά της γεύσης, στις αισθησιακές μυρωδιές, στην απλότητα των κυρίαρχων υλικών που θα μαγειρευτούν στη σκηνή.

Η Πεντανόστιμη ξέρει καλή μαγειρική. Ο μεγαλοεκδότης (πρίγκιπας) είναι φίλος του καλού φαγητού. Ψάχνει για μια καλή νύφη, το νόστιμο φαγητό θα είναι το κριτήριο. Και οι 6 σπουδαίοι ηθοποιοί που παίρνουν μέρος στην παράσταση με τον τρόπο τους και όσο επιτρέπει ο περιορισμένος χώρος του τρένου θα πλημμυρίσουν το βαγόνι με μυρωδιές. Τη γλυκιά ντομάτα, ένα εξωτικό μπαχαρικό και μερικά φύλλα από ένα καλοκαιρινό βότανο. Αν το έργο παιζόταν σε μια μεγάλη θεατρική σκηνή, σίγουρα οι μαγειρικές μας θα ήταν πιο περίπλοκες. Όμως μια καλή αρχή κάναμε.

Μια αρχή που θέλω να πιστεύω ότι θα έχει μια συνέχεια.

Σκέπτομαι στο μέλλον μαζί με τις φίλες μου να σας μαγειρεύουμε πάνω στη σκηνή αστακούς θερμινότ, μόνια μαρινιέρ, βοδινές ουρές μπρεζέ και ευκίνητοι σερβιτόροι αυτομάτως μέσα σε ωραία πιάτα να μοιράζουν τα φαγητά στο φιλοθέαμον κοινό.

Αυτά είναι όνειρα για μάγειρα.

Για την ώρα θα αρκεστείτε σε μια αρωματική ντοματόσουπα και ένα χρωματιστό γιαουρτογλυκό.

Εύχομαι να το διασκεδάσετε και εσείς όσο και εμείς που το στήσαμε.

Με αγάπη
Ηλίας Μαμαλάκης



Θέαμα και φαγητό

μια ιστορική αναδρομή



Η κατανάλωση τροφής κατά τη διάρκεια μιας θεατρικής παράστασης ή γενικότερα ενός ζωντανού θεάματος ήταν κάποτε πολύ διαδεδομένη. Οι θεατές στην Αρχαία Ελλάδα έτρωγαν παρακολουθώντας τους δραματικούς αγώνες που κρατούσαν όλη τη μέρα. Το Χρυσό αιώνα στην Ισπανία, το θεατρικό κοινό έτρωγε κι έπινε σ' ένα εορταστικό πνεύμα πριν από τις παραστάσεις, ενώ στην Ιαπωνία οι θεατές, ακόμα και στις μέρες μας, καταναλώνουν φαγητό και κρασί παρακολουθώντας τα έργα του Καμπούκι, που μπορεί να διαρκέσουν ως και δέκα ώρες.

Στην ιστορία, συναντάμε περιόδους όπου το φαγητό αποκτά μια θεαματική διάσταση. Στην αρχαία Ρώμη η δραματοποίηση του γεύματος (*cenae*) πραγματοποιείται με την στρατηγική της κατάπληξης, η οποία επιτυγχάνεται με το σερβίρισμα σπάνιων κρέατων (κρέας πελαργού, πόδι αρκούδας), ανιγματικών πιάτων ή και γευστικών εκπλήξεων (φαγητό που μοιάζει με φάρι, ενώ στην πραγματικότητα είναι κρέας). Στα αναγεννησιακά δείπνα, οι καλεσμένοι παρακολουθούσαν χειροκροτώντας την παρουσίαση «φαγώσιμων μνημείων» τα οποία καλούνταν να καταστρέψουν, χωρίς καν να τα δοκιμάσουν. Ένα αξιοσημείωτο παράδειγμα: η «τάρτα με τα είκοσι κοτούφια» (τα πουλιά τοποθετούνταν στο εσωτερικό της τάρτας μετά το ψήσιμο και ελευθερώνονταν με το άνοιγμα της κρούστας). Στη Ρωσία, οι ευγενείς παρέθεταν εντοπωσιακά δείπνα τα οποία κυριολεκτικά σκηνοθετούσαν. Εκτός από τα εκατοντάδες διαφορετικά πιάτα, δημιουργούσαν μαγευτικά σκηνικά, ή παρουσιάζαν *happenings*: σε ένα από αυτά, ένα μεγάλο πιάνο τοποθετήθηκε στη μέση της σάλας. Αφού γέμισαν το εσωτερικό του με σαμπάνια, έριξαν μέσα σαρδέλες και γόβρους, υποχρεώνοντας τον πιανίστα να παίζει ένα εμβατήριο, ενώ τα φάρια κολυμπούσαν σαν τρελά.

Στο παρελθόν, οι διάφορες μορφές τέχνης ήταν συγχωνευμένες. Για να δημιουργήσουμε τις ανεξάρτητες μορφές τέχνης, όπως τις αντιλαμβανόμαστε σήμερα, αναγκαστήκαμε να διαλύσουμε αυτού του είδους τις συγχωνεύσεις: ένα τέτοιο παράδειγμα είναι το σιμπόσιο. Όταν τα διάφορα συστατικά του (μουσική, χορός, δράμα, φαγητό, γλυπτική, ζωγραφική) χωρίστηκαν και εξειδικεύτηκαν, τότε αποτέλεσαν συγκεκριμένες μορφές τέχνης που προορίστηκαν για ειδικούς χώρους (θέατρο, μουσείο, εστιατόριο). Σε αυτό το σημείο, το φαγητό εξαφανίστηκε από τις μουσικές και θεατρικές παραστάσεις. Στο μουσείο, στο θέατρο ή στις βιβλιοθήκες, το ποτό και το φαγητό απαγορεύονται. Παράλληλα, η γαστρονομία εξελίχθηκε σε ξεχωριστή τέχνη.

Η χρήση πραγματικού φαγητού πάνω στη σκηνή σπάνια αποδεικνύεται ιστορικά. Υπάρχουν μαρτυρίες για την ύπαρξή του στην πρώιμη φάση της *Commedia dell'arte*, ενώ για το ελισαβετιανό θέατρο έχουμε μόνο εικασίες. Στη Γαλλία, στα αρχεία της *Comédie Française*, το πιο παλιό τεκμήριο είναι η απόδειξη αγοράς ενός πλήρους μενού για μια παράσταση του *Αρχοντοχωριάτη* του Μολιέρου, η οποία χρονολογείται το 1764. Με τη γέννηση του Νατουραλισμού, η οποία συμπίπτει και με τη γέννηση της τέχνης της σκηνοθεσίας, η νέα τάση για αληθοφανή αναπαράσταση της ζωής απαιτεί την ύπαρξη πραγματικών φαγητών. Χαρακτηριστικές είναι οι παραστάσεις του André Antoine, στις οποίες

κομμάτια κρέατος ή μαγειρεμένα πιάτα επί σκηνής αποτέλεσαν ριζοσπαστικούς θεατρικούς νεωτερισμούς που συχνά σόκαραν θεατές και κριτικούς. Ακολούθησαν οι σκηνοθεσίες των έργων του Τσέχωφ από τον Στασιολάβοκι στη Ρωσία, με σκηνές από γεύματα ή τελετουργίες του τσαγιού, οι οποίες χαρακτηρίστηκαν για πολλές δεκαετίες τα ανεβήματα των τσεχωφικών έργων.

Το φαγητό έφτασε ξανά μετά από αιώνες στους ουρανόσκους των θεατών στις αρχές του προηγούμενου αιώνα, στις πρώτες *performances* που πραγματοποιήσαν οι Φουτουριστές, οι οποίοι δημιούργησαν και μια νέα, «φουτουριστική» κουζίνα. Παράλληλα, το φουτουριστικό θέατρο ακολούθησε με το ολιγόλεπτο έργο *Το γεύμα του Σεμπρόνιο των Ε. Σετιμέλλι και Μπ. Κόρρα*, στο οποίο η ζωή ενός άντρα χωρίζεται σε πέντε πράξεις κατά τη διάρκεια ενός γεύματος με πέντε διαφορετικά πιάτα, που σερβίρονται σε πέντε διαφορετικά μέρη. Οι εικόνες του φαγητού επιτρέπουν τη μεταβίβαση από τη μια πράξη στην άλλη.

Τη δεκαετία του εξήντα, στην *performance* και κάπως σπανιότερα στο θέατρο, το φαγητό μαγειρευόταν ταυτόχρονα με το θέαμα, για να μοιραστεί κατόπιν στο κοινό. Καλλιτέχνες όπως ο Daniel Spoerri, ιδρυτής του *Eat-art*, ο Allan Kaprow, και ο Peter Kubelka, ενσωμάτωσαν την ετοιμασία φαγητού και την προσφορά του στα διάφορα *happenings*. Στην Αμερική, στις παραστάσεις του θιάσου Bread and Puppet, οι ηθοποιοί έψηναν ψωμί, δηλώνοντας ότι το θέατρο είναι εξίσου απαραίτητο με αυτό.

Η μαγειρική άρχισε να συνυπάρχει με το θέατρο πιο τακτικά από τη δεκαετία του ογδόντα: οι παραστάσεις του Eugenio Barba με το Odin Teatret στη Δανία, του Jacques Liouchine με το Théâtre de l'Unité και του Joël Draganin στη Γαλλία, οι *performances* της Bobby Baker στη Βρετανία έδωσαν μια κοινωνική και πολιτική διάσταση στη σκηνική ύπαρξη του φαγητού. Ακολούθησαν τη δεκαετία του ενενήντα η διασκευή του *Φάουστ*, *Faust Gastronomer*, από τον Richard Schechner, η διασκευή του μυθιστορημάτων *Concierto Barroco* του Alejo Carpentier σε μια «γαστρονομική και ταξιδιωτική» παράσταση από τον θίασο Opera Transatlántica στη Βενεζουέλα, για να φτάσουμε στην πρώτη δεκαετία του εικοστού πρώτου αιώνα. Η μαζική φοβία για τις επικίνδυνες τροφές έφερε πάλι το φαγητό στο θεατρικό προσκήνιο, αυτή τη φορά με τη χροιά της αναζήτησης μιας ανθρώπινης, κοινωνικής και πολιτικής ταυτότητας, η οποία είναι εμφανής στα έργα του Rodrigo García και του θιάσου Els Joglars στην Ισπανία, καθώς και στον *Εθνικό Ύμνο* του Μιχαήλ Μαρμαρινού που παρουσιάστηκε πριν από μερικά χρόνια στην Ελλάδα.

Η χρήση των πέντε αισθήσεων, το μοίρασμα του φαγητού και η αμμοιοιακή ευθυμία που δημιουργείται με τη συνύπαρξη φαγητού και θεάματος ικανοποιούν την επιθυμία του θεατή για πιο έντονες και συμμετοχικές συγκινήσεις, για συνεύρεση και ενεργή παρουσία στη θεατρική πράξη. Το «γαστρονομικό θέατρο», με την ποικιλία θεμάτων, σκηνοθεσιών και στόχων του περιλαμβάνει τελικά μέσα από τη βρώση και την πόση τα παρακάτω μηνύματα: θρίαμβος, γνώση, κατανόηση, αποδοχή, αγάπη.

Αθηνά Στούρνα-Λοιξίς

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

της Λένας Διβάνη

Σκηνοθεσία
ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ

Σκηνικά - Κοστούμια
ΝΤΟΡΑ ΛΕΛΟΥΔΑ

*Πρωτότυπη ενορχήστρωση
εκτέλεση & ηχογράφηση τραγουδιών*
ΜΗΝΑΣ Ι. ΜΕΞΙΑΔΗΣ

Επιλογή μουσικών θεμάτων
ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Χορογραφίες
ΖΩΗ ΧΑΤΖΗΑΝΤΩΝΙΟΥ

Επιμέλεια κίνησης break-dance
ΜΙΧΑΛΗΣ ΖΕΪΤΙΝΙΔΗΣ

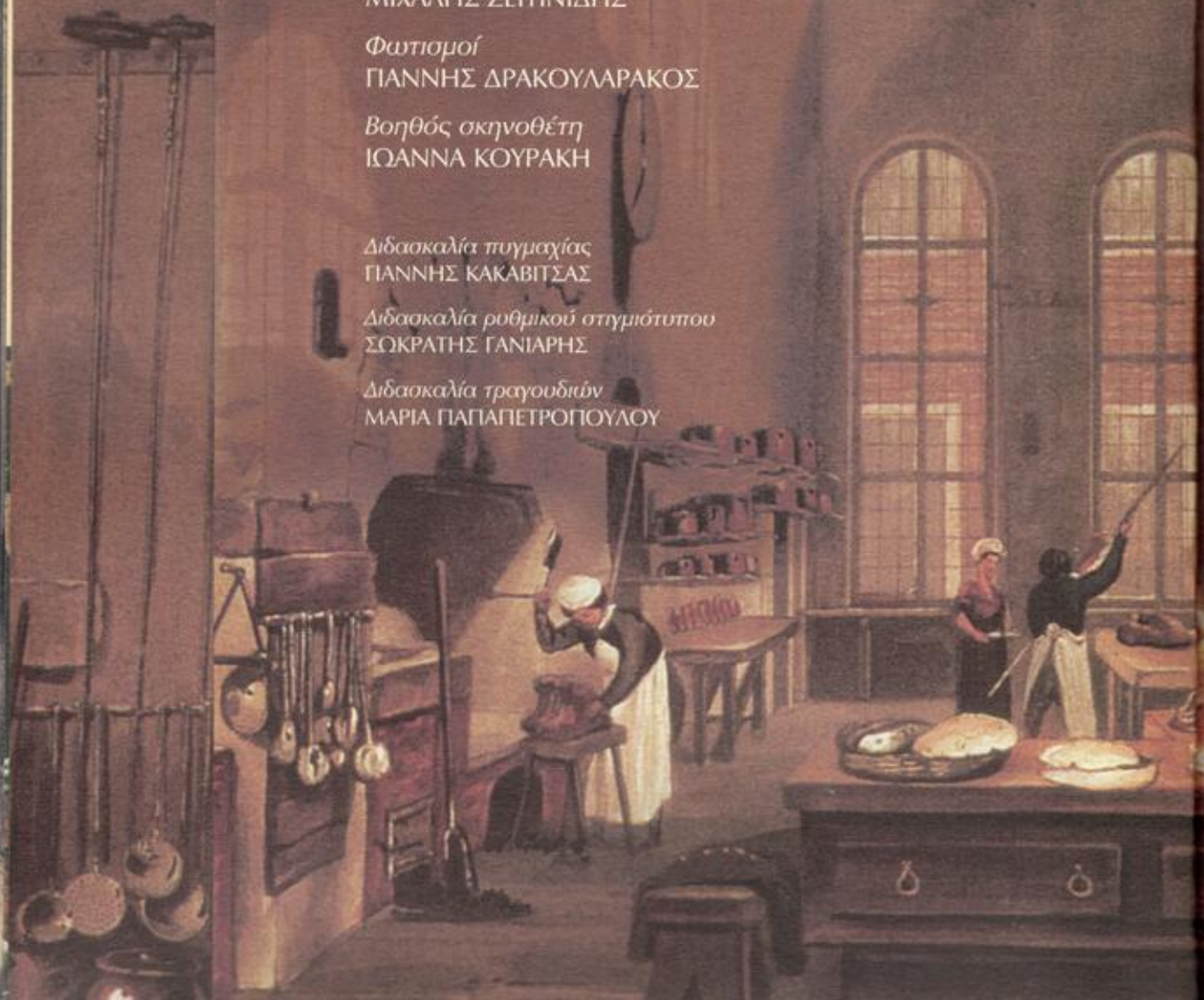
Φωτισμοί
ΓΙΑΝΝΗΣ ΔΡΑΚΟΥΛΑΡΑΚΟΣ

Βοηθός σκηνοθέτη
ΙΩΑΝΝΑ ΚΟΥΡΑΚΗ

Διδασκαλία πυγμαχίας
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΚΑΒΙΤΣΑΣ

Διδασκαλία ρυθμικού στηριγμένου
ΣΩΚΡΑΤΗΣ ΓΑΝΙΑΡΗΣ

Διδασκαλία τραγουδιών
ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ



Παίζουν οι ηθοποιοί
με αλφαβητική σειρά

Άφρο

ΜΑΡΙΤΑ ΑΜΟΡΓΙΑΝΟΥ

Πανωραία

ΘΩΜΑΪΣ ΑΝΔΡΟΥΤΣΟΥ

Παναρέτη

ΦΑΝΗ ΓΕΜΤΟΥ

Πεντανόστιμη

ΑΡΕΤΗ ΠΑΣΧΑΛΗ

Πολυκράτης

ΣΠΥΡΟΣ ΠΕΡΔΙΟΥ

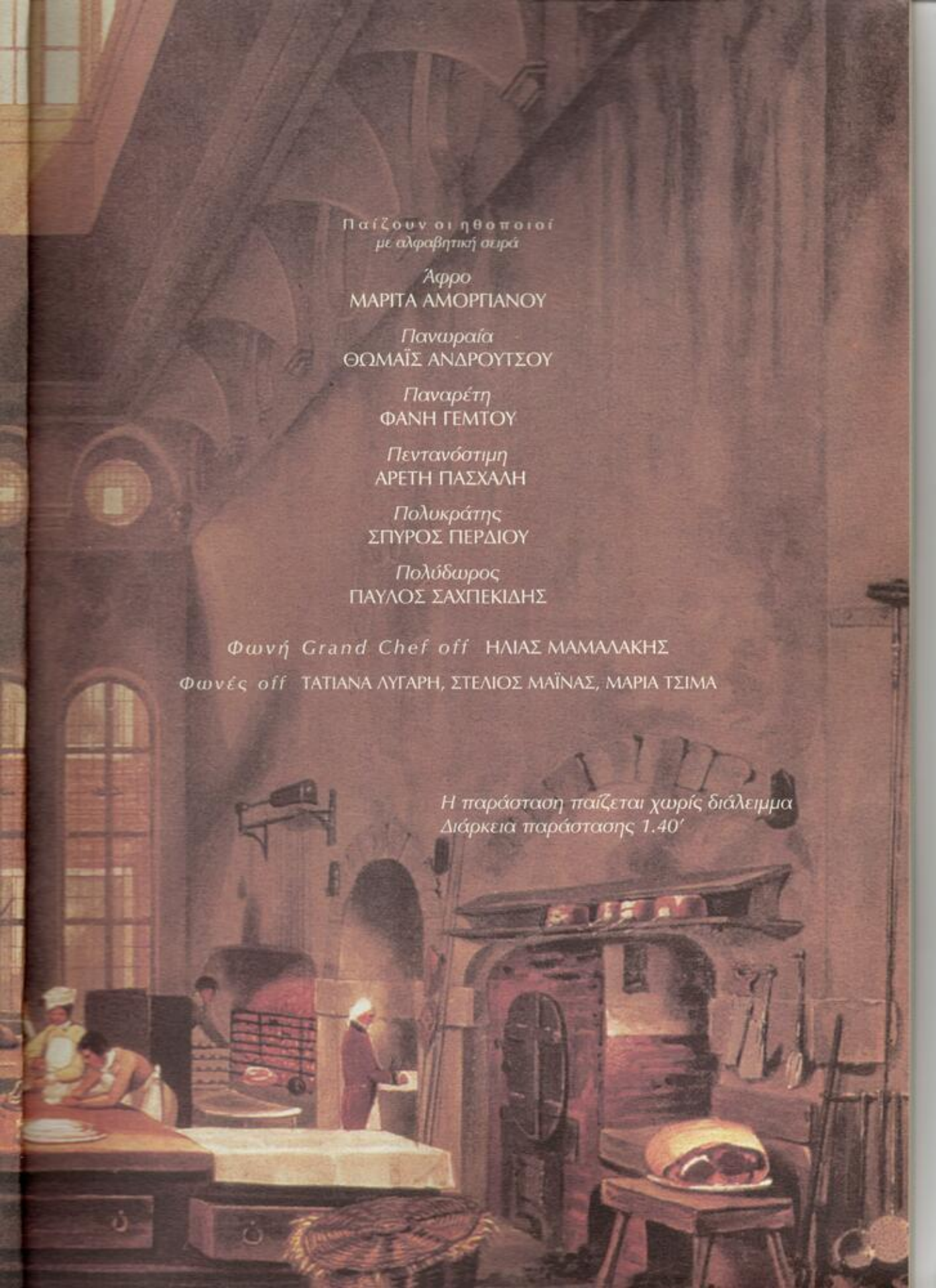
Πολύδαρος

ΠΑΥΛΟΣ ΣΑΧΠΕΚΙΔΗΣ

Φωνή *Grand Chef off* ΗΛΙΑΣ ΜΑΜΑΛΑΚΗΣ

Φωνές *off* ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ, ΣΤΕΛΙΟΣ ΜΑΪΝΑΣ, ΜΑΡΙΑ ΤΣΙΜΑ

Η παράσταση παίζεται χωρίς διάλειμμα
Διάρκεια παράστασης 1.40'



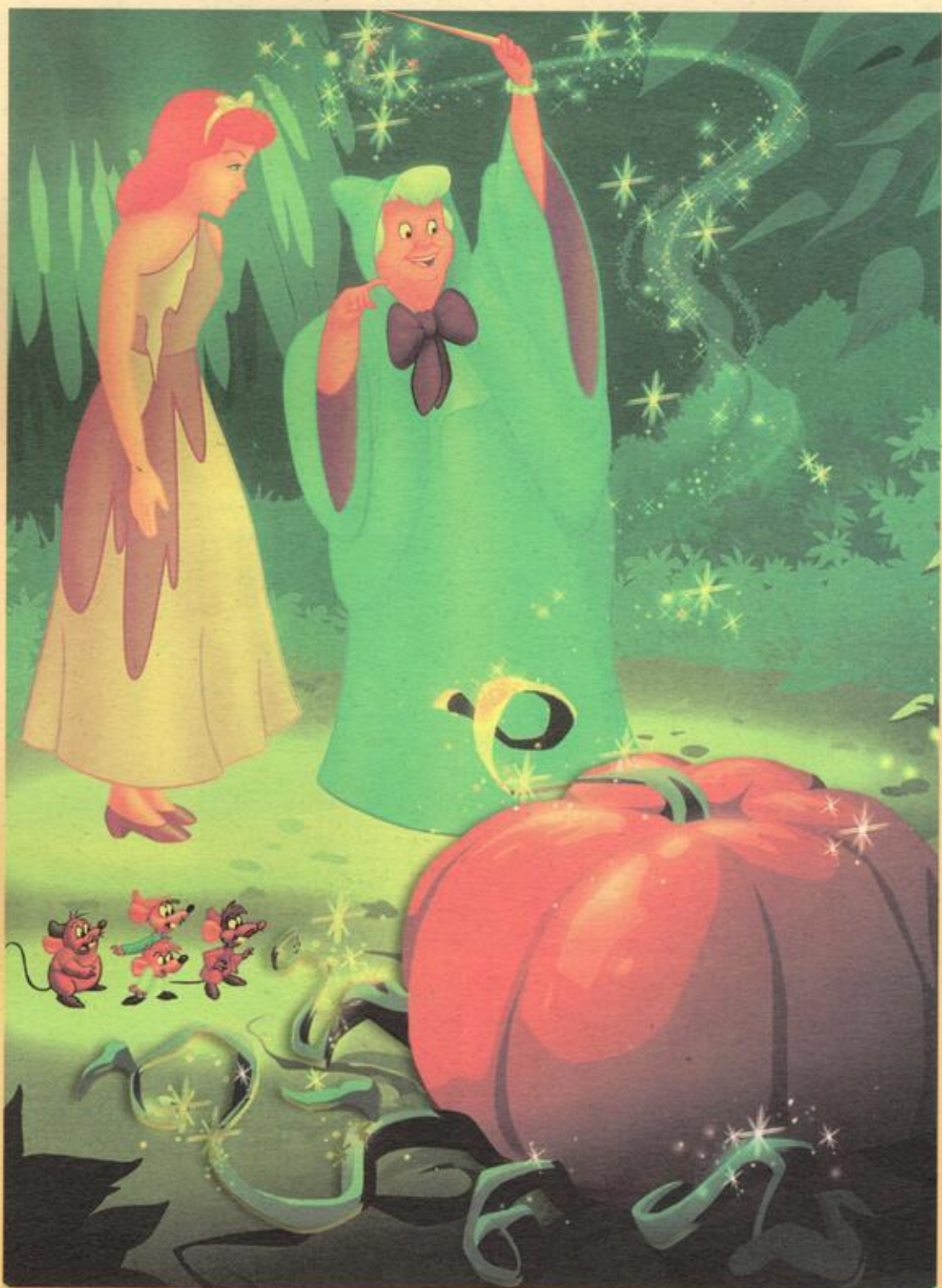


Μακέτες Κοστούμιών
Ντόρα Λελοῦδα





Η ΓΥΕΥΣΗ ΤΩΝ



Η γεύση των παραμυθιών

Από τον Απίκιο

Σοφά έκανε η πάντα ανήσυχη και δημιουργική Τατιάνα Λύγαρη και σκαρφίστηκε ένα γαστρονομικό παραμύθι (χρόνια τώρα, άλλωστε, στο «Τρένο» της συνδυάζει αρμονικά το θέατρο με τη γεύση). Στις μέρες μας, σίγουρα μπορούμε να φανταστούμε μια Σταχτοπούτα στην οποία ο πρίγκιπας δε δοκιμάζει ένα γαλίνο γοβάκι, αλλά μια νοστιμότητα μελιτζάνα-παπαουτσάκι!

Ακόμα πιο σοφά, η διαβολική συνταγογράφος Λένα Διβάνη πήρε το πολυαγαπημένο παραμύθι, το «αποδόμησε» – με τη θρασύτητα ενός Ferrar Adria – και το σπάρθηκε τώρα με τους αφρούς και το ζελέ ενός συναισθηματικού μοντερνισμού.

Πικαντικές διασυνδέσεις, απρόσμενοι ήρωες, φανταστικά εστιατόρια, γαστρονομικοί δαγυλισμοί, μαγευικά πνεύματα, βάζουν τη σάρκα σε μια κλασική ραχοκοκμιακή παραμυθική (και με τις δύο έννοιες) αφήγησης.

Επιστολές, οι δύο κυρίες – αλλά και ο πολυκαρής Ηλίας Μοιραλάκης που κατέθεσε μαγευτικές ιδέες, μεράκι, ακόμα και τη σκαμπερόδικη φωνή του – δεν έσφαλαν στους στόχους τους, μια και το παραμύθι, στην πιο αυθεντική του μορφή, άμεσα σφραγίζεται με την τροφή.

Έτσι, συχνά, τα υπολείμματα των λέξεων που αφηγήτη που αυτοσχεδιάζει στον απαράλληλο καρδιά του μύθου, συμπλέκονται με τα υπολείμματα των φαγητών που μικροί ή μεγάλοι ήρωες μεταφέρουν ή γεύονται.

Το καλαθάκι της Κοκκινόσκουφίτσας προς τη γιγαία περιέχει καλοόδια, ο Χάνσελ και η Γκρέτελ καταλήγουν σ' ένα σπείρι φτιαγμένο από καραμέλα και σοκολάτα, ο Κοντορεθυβούλης ρήνει στο δρόμο του μουσικές φωνού, ο Πινόκιο φέρει φάρμα μες στην κοιλιά της φάλαικας, η Χιονάτη χάνει την ανάσα της από ένα καρμπίσι δηλητηριασμένο μήλο.

Χαρακτηριστικό είναι το δείπνο στην Πεντανόστιμη και το Τέρας, κι ακόμα μεγαλύτερο, το βασιλικό δείπνο στην Ορσία Κοιμημένη.

Ως τροφή πρέπει να λογιστούν τα Τρία Τακροσόνια, αλλά και τα Επτά Κατοικά και η γαστρονομική φαντασίωση του Λόκα, αλλά – φευ! – και των κολοφαιγιδικών και ως υποκατάστατο τροφής του, οι βαριές πέτρες που ράβονται στο στομάχι του.

Αλλά και σε έντεχνα παραμύθια η τροφή ελλοχεύει, καθώς το Κορτσάκι με τα Σπίρια κατοπτρίζει τους αστούς από το

τζάμι να τρώνε γαλοπούλα, ενώ η Αλίκη βρίσκεται – με τσάι, τάρτες, πιπεράτες σουσέπες – σε μια χώρα θαυμάτων, όπου αστακοί χορεύουν κοντρίλιες.

Ακόμα και σε μυθιστορήματα με παιδικούς ήρωες, όπως το *Ολίβερ Τουίστ*, το φαγητό (ή η έλλειψή του) είναι διακριτά και εμπνέουν στη μουσική εκδοχή (βλ. μουσικά *Ολίβερ*) το διαχρονικό ύμνο της τροφής «Food, glorious food» («Φαγητό, ένδοξο φαγητό»).

Μα και στα μοντέρνα παραμύθια του 20ού αιώνα, σ' αυτά που συχνά παίρνουν μορφή καρτούν, κόμικς ή κινηματογραφικών ταινιών, το φαγητό είναι απαραίτητο συστατικό στην ανέλιξη της πλοκής ή, ακόμα περισσότερο, στην ψυχολογία του πρωταγωνιστή.

Ο Ποπάι καταβροχθίζει σπανάκι και ο Πόλντο μπέργκερ, ο Γκούφι λατρεύει τα κάσιους και ο Γκάρφιλντ τρώει λαζάνια, ενώ στο *Η Λαϊδή και ο Αλήτης*, κανείς δεν ξεχνά τα σπαγγέτι στο φεγγαρόφωτο.

Κάθε επεισόδιο του Αστεριξ καταλήγει σε μια κτηνώδη ευωχία τσιμπούσιου: ο Σρεκ ρουφάει σαλιγκάρια, αλλά και σκουλήκια! τελευταία γαστρονομική μόδα στο *Monsters Inc.*, το σοοσί.

Όσο για το *Χάρι Πότερ* – την απόλυτη αναφορά της νέας χιλιετίας –, αυτό μας παρουσιάζει υπερήφανα το Μάγο που, με ανάλογο μαγικό τρόπο, εμφανίζει φαγητά!

Θα μπορούσε κανείς να πει με διάθεση υπεραπλουστευτικής ταξινόμησης, πως το παραμύθι αποτελεί τροφή πνεύματος, και το φαγητό – τι άλλο; – τροφή σώματος.

Το θέμα, όμως, περιπλέκεται, μια και το φαγητό περιέχει μήνιμη – με την ανακλητική λειτουργία αρωμάτων και γεύσεων – και, κατά κάποιο τρόπο, συγγενεύει με την αναδρομική λειτουργία των προφορικών μύθων.

Αν η αφήγηση, στην ουσία «θυμάται» και αυτοσχεδιαστικά αφηγείται τις περιπέτειες των ηρώων, η γεύση λειτουργεί σαν ενισχυτικό αυτής της ιδιότητας μνήμης.

Οι αναλογίες δε σταματούν εδώ: η μάνα ή η γιγαία που «μαγειρεύουν» εύοσμα και οερβίζουν με ρυθμό τα παραμύθια, είναι οι ίδιες που πυροδοτούν τις γεύσεις της ζωής μας στις κατασάρλες τους, στις οποίες δεν ξέρεις αν απομένουν κομμάτια τροφής ή άσχημες λέξεις.

Τα παραμύθια μός επαναφέρουν ηδώς στα παιδικά μας χρόνια, αλλά μήπως το



ίδιο δεν κάνουν και τα πιάτα που κάποτε μας μαγείρεψαν;

Το παραμύθι – σαν είδος προφορικού αυτοσχεδιασμού – βασίζεται στην ορθή χρήση των υλικών της αφήγησης και στην ακρίβεια του χρονισμού (η κατάλληλη λέξη, η σωστή υπογράμμιση, το σωστό κορυφώμα), αλλά τα ίδια χαρακτηριστικά μπορούμε ν' ανιχνεύσουμε και στο μαγείρεμα της τροφής.

Δεν μπορεί να μη θυμηθώ πως, συνήθως, το παραμύθι συνοδεύει το τσίσιμα του μαρού ή του παιδιού, έτσι που κάθε μουσική πασπαλίζεται με εικόνες της φαντασίας, ή προετοιμάζει τον ύπνο, ώστε η επίγευση του φαγητού να συμπλεύσει με την πρόγευση ενός ήρεμου βραδινού ταξιδιού.

Άλλωστε, κοινό συνεκτικό στοιχείο της γεύσης και της αφήγησης είναι η επίμαχη λέξη: «γλώσσα»!

Η Σταχτοπούτα είναι μια αθάνατη ηρώδα των παιδικών μας οδοιπορικών, αλλά θα μπορούσα να πω, καθ' υπερβολήν, ότι οι στάχτες που τη μουτζουρώνουν και τη βαπτίζουν, προέρχονται από ποικίλα και ανθυγιεινά κομμάτια στα κάρβουνα.

Αντιθέτως, η Διβάνη προτιμά μια πιο light και υγιεινή εκδοχή – καταπώς ταιριάζει στην εποχή μας.

Έτσι, η πανομοιότυπη ηρωίδα είναι πια η Πεντανόστιμη, και το αντικείμενο του πόθου (αλλά και της επιβράβευσης), μια καλά χλωμένη ντοματόσουπα.

«Αγάπη και απλότητα» είναι η ευφύης συνταγή της Διβάνη που με μαστοριά την εκτελεί η σεφ Λύγαρη με το τμ των ηθοποιών-μαγειρών.

«Αγάπη και απλότητα» είναι, εντέλει, η συνταγή που έχει εφαρμογή τόσο στο φαγητό όσο και στα παραμύθια.

Επιμύθιο, σε αρμονία με τις προθέσεις των συντελεστών: «Φάγαν αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα»...

Αόρατες τροφές

Αόρατα



Αόρατες τροφές σε αόρατες πόλεις



Οι ταξιδιώτες

ως γνήσιοι οδοιπόροι...
μπορούν να ονειρεύονται το φαγητό
σαν αναπόσπαστο κομμάτι μιας ιδανικής περιπέτειας.

Στο ταξίδι

η τροφή δεν έχει ποτέ ενικό αριθμό («το φαγητό»),
αλλά συντάσσεται πάντα
μ' έναν παλιρροϊκό πληθυντικό («οι γεύσεις»)
που κρατά το στομάχι
και –κυρίως– το μυαλό ετοιμοπόλεμο
για νέες εξερευνησεις.

Στο ταξίδι

ελεύθερος να δοκιμάσεις και να δοκιμαστείς
σε νέες εμπειρίες,
να τριφτείς με τον ουρανόσκο
σε νέες ηδονές,
όπως με τα μάτια σε νέα τοπία
και με τ' αυτιά σε πρωτάκουστους ήχους.

Στο ταξίδι

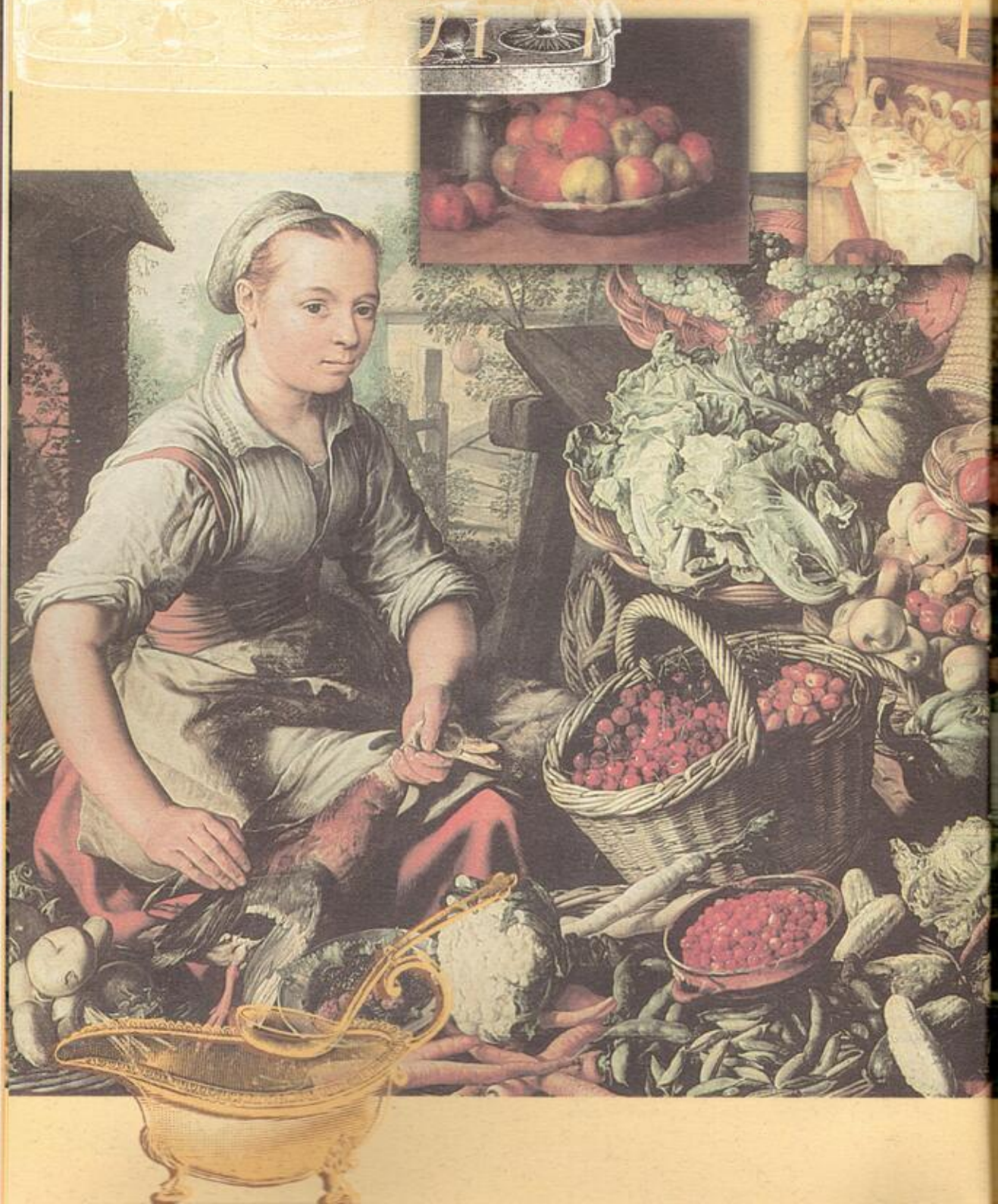
είσαι ελεύθερος
να δοκιμάσεις τον πολιτισμό,
ο οποίος παραμονεύει κάτω από τη σάρκα
που βρίσκεται στο πιάτο σου
και ενσταλάζεται μέσα στην αρωματική σάλτσα
που την περιβάλλει.

... «Τι έτρωγες εκεί; Τι έτρωγες στα διάφορα σταυροδρόμια που έφτασες;»
ρώτησε ο Κουμπλάι Χαν.

«Ο,τιδήποτε... Η πραγματική τροφή είναι το ίδιο το ταξίδι»
απάντησε ο Μάρκο Πόλο.



Όταν ένας μεγάλος μάγειρος αποχωρ



ΤΙ ΜΕΝΕΙ;

ΤΙ ΜΕΝΕΙ;

Τι μένει, όταν οι φούρνοι σβήσουν κι οι μαρμίτες κρεμαστούν, όταν σιωπήσουν τα σκεύη, τα κουταλικά, οι πολύβουοι βοηθοί που ίπτανται με τα λευκά σκουφιά τους;

Τι μένει από τον Antonin Carême και πώς ένιωθε ο Ταλειράνδος δοκιμάζοντας τα πιάτα του ή ο Κάρολος Ε΄ απολαμβάνοντας τις recettes του Taillevent; Τι κατέλειπε ο Auguste Escoffier, πέρα από τη μυθολογία του «Carlton» και του «Ritz»;

Τι σώζεται από τον Prosperè Montagné ή ακόμα πιο πρόσφατα, από τον Fernand Point ή τον Alexandre Dumaine;

Τι να διασώσουν οι περιγραφές και αναφορές στις γαστρονομικές ιστορίες και τα λεξικά από τις ζωντανές, σφύζουσες γεύσεις τους; Ακόμα και οι συνταγές μαγειρικής τους, πώς να αναπλάσουν την πραγματική δημιουργία; Ποιοι να τις δημιουργήσουν ξανά, με ποια – ίδια – υλικά και, το κυριότερο, πώς να επινοηθεί ξανά η τελειότητα της δικής τους υλοποίησης, η έμπνευση της στιγμής, η αυτοσχεδιαστική δημιουργικότητα;

Ποιος γνωρίζει τη διαφορά του ελάχιστου στη δόση, του δευτερόλεπτου στο ψήσιμο, αυτό το αυθόρμητο που το χέρι, το μάτι και η καρδιά σε κάθε νέο σερβίρισμα επινοούν; Τι θα μείνει από τον Fredy Girardet τώρα που κρέμασε την ποδιά του;

Τι θα μείνει από τα οπτικά αριστουργήματα και τη μυθική ένταση των γεύσεών του; Ίσως μόνο οι στιγμές απόλυτης ευτυχίας που χάρισε στους «πιστούς» του – το συναίσθημα της ευφορίας που πρόσφερε σε κάθε μαγική του έμπνευση – η ανάμνηση μιας γευστικής συγκίνησης, που κάποτε συγγενεύει με την ανάμνηση ενός φίλιου ή ενός μοναδικού γεγονότος – μικρές, εφήμερες στιγμές, που χτίζουν τις μεγάλες αναμνήσεις μας. Άλλωστε, όλη η λειτουργία της γαστρονομίας βασίζεται λιγότερο στον ενεστώτα «τρώω» και πολύ περισσότερο στην επαναφορά «τότε που έτρωγα».

Υποκόπτω στον πειρασμό να παραλλάξω τον Νίκο Δήμου:

*Εφήμερα εδέσματα για εφήμερους ανθρώπους.
Η αιωνιότητα είναι άλλων το χωράφι.*



Από το Α ως το Ω

Οδηγός γευσιγνωσίας



A AIOLI: Σάλτσα που συνοδεύει παραδοσιακά τη μαρσεγιέζικη μπουγιαμπέσα. Τα βασικά της υλικά είναι το σκόρδο και το σαφράν.

B BISQUE: Η μεγαλειοδέστερη σούπα οστρακόδερμων του πλανήτη. Είναι καλύτερη με αστακό. Βράζεται μέσα σε λευκό κρασί μαζί με αρωματικά, σουρώνεται και ξαναβράζεται δεύτερη φορά. Δένεται με κρέμα γάλακτος και τρώγοντάς την ο ουρανίσκος αγαλλιάζεται.

C CHORIZO: Μεξικάνικο λουκάνικο από χοιρινό κρέας εμπλουτισμένο με διάφορων ειδών και αρωμάτων καυτερές πιπεριές. Μόνο για φίλους του καυτερού. Πατριδα του φυσικά το Μεξικό. Φτιάχνεται και στην Ισπανία και πολλές φορές εκεί καπνίζεται.

D DIM SUM: Το άλλο του όνομα είναι Yam-cha. Σημαίνει «το άγγιγμα της ψυχής». Είναι τα μεζεδάκια της κινέζικης κουζίνας, που κατά παράδοση είναι dumpling με διάφορες γεμίσεις, τηγανητά ή και βραστά.

E ESCOFFIER: Ο Αύγουστος Εσκοφιέ θεωρείται πλέον ο πατέρας της κλασικής γαλλικής κουζίνας. Μετά από μια καριέρα στα μεγαλύτερα εστιατόρια και ξενοδοχεία του Παρισιού, μας παρέδωσε σειρά συνταγών που έχουν μείνει στην ιστορία. Ήταν τόσο σχολαστικός στη μαγειρική του, όπου για να φτιάξει ένα ζωμό λαχανικών, τα έβραζε το καθένα σε ξεχωριστή κατσαρόλα και μετά ένωσε τους ζωμούς. Το βιβλίο του "Ma cuisine" θεωρείται μνημείο συνταγολογίας.

F FOIE GRAS: Πρόκειται κατά κύριο λόγο για το συκώτι της χήνας και συχνά πυκνά της πάπιας. Ανώτερο αυτό της χήνας. Τα πουλερικά ταιάζονται με υπερενεργειακές τροφές, όπως το καλαμπόκι, για να διογκωθεί το συκώτι τους. Πουλιέται φρέσκο ή συντηρημένο σε γιάλες ή κονσέρβες. Θεωρείται top γαστρονομικός μεζές και ενίοτε σερβίρεται



και ως πατέ, που όμως η περιεκτικότητά του σε σικώτι δεν ξεπερνά το 50-60%.

G GAZPACHO: Μεγαλειώδης σούπα της Ανδαλουσίας με βάση την ντομάτα. Μπαίνει μαζί ψίχα ψωμιού, αγγουράκι, ελάχιστο ξύδι, ενίοτε σκόρδο και άλλα κατά βούληση υλικά. Πίνεται ως σούπα πάντα παγωμένη και ενίοτε σερβίρεται σε ποτήρι σαν αναψυκτικό του καλοκαιριού. Η καλύτερη συνταγή είναι αυτή που έδωσε η Κίκα στο φιλμ «Γυναίκες στα πρόθυρα νευρικής κρίσης» του Almodovar.

H HAGGIS: Σπεσιαλιτέ της Σκωτίας. Μόνο για ριψοκίνδυνους gourmet. Πρόκειται για γεμιστές κοιλίες αμνοεριφίων με εντόσθια και νιφάδες βρώμης, οι οποίες βράζονται επί πολλή ώρα και αρωματίζονται με λίγο ούισκι.

J JAMON SERRANO: Μεγαλειώδεις ζαμπόν ωρίμανσης της Ισπανίας. Υπάρχουν δύο μεγάλες κατηγορίες. Τα πεδινά, όπου οι χοίροι εκτρέφονται σε πεδιάδες και τα ορεινά, όπου οι χοίροι εκτρέφονται στα βουνά. Καλύτερο αυτό των βουνών. Ιδιαίτερα εάν το παχουλό γουρουνάκι τρέφεται αποκλειστικά και μόνο με κάστανα ή κυδώνια.

K KOSHER: Πρόκειται για θρησκευτική εβραϊκή κουζίνα, όπου τα υλικά της πρέπει να είναι ελεγμένα με βάση τους θρησκευτικούς κανόνες των Εβραίων και ευλογημένα από τον τοπικό Ραβίνο. Βασικό της στοιχείο είναι ο τρόπος σφαγής των ζώων, όπου γίνεται με τρόπο τέτοιο ώστε να αφαιρείται όλο το αίμα του ζώου. Κατά τα άλλα θυμίζει κουζίνα της Ανατολικής Μεσογείου.

L LEMONGRASS: Η γνωστή και μη εξαιρετέα σιτρονέλα. Φυτό της Μαλαισίας με εκπληκτικό άρωμα εσπεριδοειδών και κυρίως λεμονιού. Χρησιμοποιείται στη μαγειρική κατά κόρον προσδίδοντας το ιδιαίτερο άρωμά του στα φαγητά. Επίσης, με το εκχύλισμά του κατασκευάζονται κεριά που διώχνουν τα κουνούπια.

M MICHELIN: Γνωστή εταιρεία ελαστικών εκ Γαλλίας, όπου στα πλαίσια προώθησης των ελαστικών στα τέλη του 19^{ου} αιώνα έφτιαξε για πρώτη φορά ένα ταξιδιωτικό οδηγό για





χρήστες αυτοκινήτου με εστιατόρια και ξενοδοχεία. Στον αιώνα που πέρασε μετεξελίχθηκε στον εγκυρότερο οδηγό βαθμολόγησης εστιατορίων που υπάρχει στον κόσμο τώρα. Αποτελεί την ύψιστη τιμή για ένα εστιατόριο να πάρει από ένα έως τρία αστέρια Michelin.

N **ΝΑΡΟΛΕΟΝ:** Φυσικά ξέρετε ποιος είναι ο Ναπολέων. Το όνομα όμως, εκτός από το μεγάλο στρατηλάτη, υπονοεί και τρόπο στησίματος του φαγητού εντός του πιάτου. Όταν λοιπόν τα υλικά της συνταγής τοποθετούνται το ένα επάνω στο άλλο, τότε το πιάτο χαρακτηρίζεται ως Napoléon.

P **ΡΑΡΙΛΛΟΤΕ:** Τρόπος μαγειρέματος μέσα σε χαρτί, με τέτοιο τρόπο, ούτως ώστε τα υλικά να κρατάνε όλους τους χυμούς. Για την παρασκευή χρησιμοποιείται κυρίως ριζόχαρτο. Συνοδεύεται έξω από το χαρτί με διάφορες γαρνιτούρες, κυρίως πατάτας ή και λαχανικών.

R **RICOTTA:** Το τυρί που προτιμάνε οι εμπνευσμένοι μάγειροι και που δεν είναι τίποτα άλλο από το ελληνικό ανθότυρο.

S **SOMMELIER:** Επί το ελληνικότερο οινοχόος. Ο επιτετραμμένος των οίνων σε ένα εστιατόριο. Το επάγγελμα αυτό σπανίζει στην Ελλάδα και μόνο μερικά εστιατόρια διαθέτουν οινοχόο. Τα καθήκοντά του είναι να επιλέγει κρασιά, να δημιουργεί τη λίστα κρασιών, να φροντίζει για τη σωστή αποθήκευσή τους και με διακριτικό τρόπο να προτείνει στους συνδαιτυμόνες τον άριστο συνδυασμό οίνου και εδεσμάτων.

T **ΤΡΟΥΦΑ:** Μεγαλειώδες υπόγειο μανιτάρι που για την ανεύρεσή του χρησιμοποιούνται ευαίσθητες μύτες εκπαιδευμένων χοιρινών και σκύλων. Υπάρχουν λευκές και μαύρες. Οι λευκές θεωρούνται πιο φινετούτες των μαύρων. Έχουν ιδιότυπη γεύση και άρωμα πάρα πολύ έντονο και χρειάζεται απειροελάχιστη ποσότητα για να αρωματίσουν ένα φαγητό. Είναι ένα από τα ακριβότερα εδέσματα του πλανήτη.



V VICHYSOISE: Διόσημη ξεχασμένη σούπα του γαλλικού ρεπερτορίου. Τα βασικά της υλικά είναι η πατάτα και το πράσο. Σερβίζεται πάντα κρύα.

W WELLINGTON (BEEF): Ιδιότυπη κατασκευή μοσχαρίσιου φιλέτου ή βοδινού, η οποία έγκειται στο σοτάρισμα ολόκληρου του φιλέτου και στο σβήσιμό του με κονιάκ. Μετά αλείφεται με φρέσκο φουά γκρα και μανιτάρια. Το σύνολο τυλίγεται σε βουτυράτη σφολιάτα και ψήνεται στο φούρνο. Κατασκευάστηκε φυσικά προς τιμή του Δούκα Wellington.

X ΧΑΒΙΑΡΙ: Πρόκειται για τα διάφανα αυγά του οξύρρυγχου που αλατίζονται και φυλάσσονται σε αεροστεγή κουτιά. Στις μέρες μας το πιο διάσημο χαβιάρι είναι αυτό που προέρχεται από την Κασπία θάλασσα, στην οποία ψαρεύουν κυρίως δύο κράτη. Η Ρωσία και το Ιράν. Ανάλογα με το είδος του οξύρρυγχου, το χαβιάρι αλλάζει και όνομα. Έτσι, λοιπόν, έχουμε Beluga, Ossetra, Sevuga. Εάν το χαβιάρι έχει μικρή ποσότητα αλατιού, ονομάζεται Molossol. Πανάκριβο και υψίστης γεύσης deli.

Z ZARZZUELA: (Προφέρεται Θαρθουέλα) σημαίνει σερενάτα. Πρόκειται, λοιπόν, για πιάτο θαλασσινών, φτιαγμένο στα ψαροχώρια της ανατολικής ακτής της Ισπανικής Καταλονίας. Κατάλληλο για τις μέρες γιορτής, όπου φυσικά τρώγοντάς το τραγουδούσαν και τις ανάλογες σερενάτες.



ΜΑΜΑΛΑΚΗΣ ΗΛΙΑΣ
The talent for taste, Guide,
Ειδική έκδοση για την εταιρία Davidoff



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

ΜΙΑ ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΠΟΥ ΑΝΑΖΗΤΑ ΙΕΡΕΑ

Η Γαστρονομία – η «τέχνη της καλοφαγίας» όπως είχε οριστεί από τη Γαλλική Ακαδημία – έκανε την εμφάνισή της στην πρώτη δεκαετία του δέκατου ένατου αιώνα. Όπως ακριβώς η αγγλική νουβέλα καθόρισε τους τρόπους και τα ήθη για τις αναδυόμενες βρετανικές μεσαίες τάξεις, οι Γάλλοι της εποχής που ακολούθησε την Επανάσταση αναζητούσαν καθοδήγηση όχι τόσο για τον τρόπο που θα πρέπει να συμπεριφέρονται, αλλά για το τι θα πρέπει να τρώνε και πώς να το τρώνε. Από το 1803, το *Almanach des Gourmands* (Το Ημερολόγιο των Καλοφαγάδων) του ντε λα Ρενιέρ και αργότερα το *Manuel des Amphitryons* (Το Εγχειρίδιο των Αμφιτρυόνων, από τον «Αμφιτρυόνα», τον ομώνυμο καλοφαγά ήρωα της κωμωδίας του Μολιέρου) έθεσαν το πρότυπο για το παρισινό φαγητό και τη γαλλική κουζίνα. Σαν τουριστικός χάρτης για τα νέα εστιατόρια και επίσης παιάνας για την τέχνη ανδρών όπως ο Καρέμ, το *Almanach* σημείωσε επιτυχία στο Λονδίνο και υποκίνησε το μύθο του Παρισιού ως την πόλη της καλοφαγίας.

Ο Γκριμό ντε λα Ρενιέρ, εκκεντρικός οικοδεσπότης και δικηγόρος, παραμορφώμενος από την παιδική του ηλικία εξ αιτίας μιας επίθεσης που είχε δεχτεί από ένα αγριογούρουνο, παρείχε αφειδώς την αγάπη του στο φαγητό σε έναν κόσμο χωρίς αγάπη. Έχει λόγους να θεωρείται ο πρώτος κριτικός εστιατορίων, και στο *Almanach* υμνούσε και κωδικοποιούσε τις νέες ιδέες για το φαγητό («αν τα βραστά είναι πολύ πικάντικα και έχουν πολλά μπαχαρικά, τότε έχει έρθει ώρα να καλέσουμε ένα φαρμακοποιό για το μάγειρα») και μαζί με τους αναγνώστες του ξεκίνησε μία έρευνα για ξεχωριστούς καλλιτέχνες - μάγειρες που θα δικαίωνε τη λατρεία που τους είχε ο κόσμος. Έγραψε: «Ο πιο τέλειος μάγειρας, αλίμονο, σπάνια τραβά την προσοχή του αφεντικού του, ή σπάνια έχουν ακούσει οι καλεσμένοι να γίνεται λόγος γι' αυτόν» ενώ αυτοί καταβροχθίζουν τη χελωνόσουπά του και πίνουν το κρασί του, ελάχιστα ενδιαφέρονται για το ποιος στόλισε το ένα και έστειλε το άλλο. Αγνοούμε, με προσωπικό μας κίνδυνο μεγάλους μάγειρες», προειδοποιούσε ο ντε λα Ρενιέρ «φτιάχνουν ή καταστρέφουν μια εκδήλωση, ανεξάρτητα από το αν ο οικοδεσπότης είναι έξυπνος σαν το Βολτέρο ή συμπονετικός σαν τον Μπομαρέ».

Kelly, I., *Μαγειρεύοντας για βασιλιάδες*,
© Εκδ. Ενάλιος, Αθήνα, 2005



Ο ΔΕΙΠΝΟΣ ΠΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΗΚΕ ΣΤΟ ΜΠΡΑΪΤΟΝ ΠΑΒΙΛΙΟΝ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗΝ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΠΡΙΓΚΙΠΑ ΤΗΣ ΟΥΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΑ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΡΧΙΔΟΥΚΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΤΗΣ ΡΩΣΙΑΣ στις 18 Ιανουαρίου 1817

Ο ΔΕΙΠΝΟΣ ΠΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΗΚΕ ΣΤΟ ΜΠΡΑΪΤΟΝ ΠΑΒΙΛΙΟΝ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗΝ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΠΡΙΓΚΙΠΑ ΤΗΣ ΟΥΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΑ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΡΧΙΔΟΥΚΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΤΗΣ ΡΩΣΙΑΣ στις 18 Ιανουαρίου 1817

8 ΣΟΥΠΕΣ

Πρωμαριόλ πουλερικών αλά μοντέρν
Κουισομέ λαγονικών
Σαίτα προβατίνος αλά Άγγλεζ
Σαίτα ραζού αλά Κρεσι
Σαίτα από πατσούνια αλά μαρινιέρ
Σαίτα αλά Ίνσιν
Σαίτα σάλτσι με κουισομέ πουλερικών

8 ΓΕΥΣΕΣ ΨΑΡΙΩΝ

Ψαρι αλά Ολλαντέζ
Εμφανισιακή πέστροφα αλά Ζενουόζ
Ψαριακόρος αλά κρεμ
Λαίλας αλά Εσπανιόλ γαρνιρισμένος με σπέρμα φραγιόλ
Γλάσσος γκρατέν με τρούφες
Καίλα με σάλτσι από γοριδες
Γαίλας πελαγίος αλά Άγγλεζ
Καίλας αβερνιχου με σαμπάνια

15 ΠΕΡΑΣΤΑ ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΑΡΙ

Ψαρι βολαβόν αλά Ρεν
Ψαρι παπέ κροδαλλού
Κρέπτες ρουσιόλ
Πασσός πάπας αλά Λουξεμβούργκ
Φιλέτα φραγιόλ αλά Όρλι

8 ΜΕΓΑΛΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Αγριογούρουνο μαριναρισμένο
Πουλάδα αλά Άγγλεζ
Φιλέτα βοδνού αλά Ναπολιτέν
Φασιανός με τρούφα αλά Περγιέ
Γαλοπούλα αλά Γκοντάρ μοντέρν
Μασχαρίνια ράχη αλά Μονγκλά
Πέρδικα με λάχανο και ρίζες γλασε
Ροσμίφι αρνιού

40 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΩΤΟΥ ΠΙΑΤΟΥ

(τοποθετημένα γύρω από τα πιάτα ψαριού)
Πουλάδα με λαχανικά ντε' Αρτουά
Γλυκοβία μασχαριού γλασε σε σικαρέ
Πίτα με κιχλή γκρατέν
Κοτόπουλο αλά Σεβού
Παϊδάκια κουνελιού
Κροκέτες πουλερικών
Ορτύκια μπουσά με ραγού φινασιέρ
Μαγιονέζα από ζελέ περδικας
Λεπτές φέτες γλάσσας αλά Κλερμόν
Κομματάκια κοτόπουλου αλά Ιταλιέν
Φιλέτα πουλερικών ντεζι-ντεζι
Λεπτές φέτες φιλέτου πάπιας με νεράντζι
Μεγάλα κομμάτια σοκολού με βούτυρο Μονπελιέ
Ψωμί πουλερικών αλά ρουσιόλ
Αρνίσιο φιλέτο αλά Τουλούζ
Κουνέλι με δάφνη
Πουλάδα με άσπιη σάλτσι και μανιτάρια
Κασερόλ με ριζή αλά Μονγκλά
Παπάκι αλά Νιβερνούαζ
Σωτέ φασιανού αλά Περγιόρ
Σωτέ περδικας σουπρέμ
Κοτόπουλο ντε' Όρλι
Τιμπάλ με νούγιες αλά Πολονέζ
Εσκαλόπι ζακαδιού αλά Εσπανιόλ
Ρολό πουλάδας με ντομάτα
Μπεκάτο στη σούβλα αλά Εσπανιόλ
Φιλέτο πουλερικών μπελ βι
Σουβλάκια με άσπιη από φιλέτο γλάσσας
Μυσάλα μασχαριού αλά Μιλανέζ
Εσκαλόπι αγριόκατος με σάλτσι σαλμι
Φιλέτα πουλάδας γλασε με αγγουρι
Λουκάνικο φασιανού αλά Ρισελιέ
Σαλάτα πουλερικών αλά ανσιέν
Ζαμπόν νουά με σπανόκι
Φτερούγες πουλάδας αλά Πιεμαντέζ
Πιτσούνια με βούτυρο καραβιδας
Πουλάδα αλά Μακινιόν
Βολαβόν αλά Νεσιλ
Αρνίσια παϊδάκια με πουρέ πατάτας
Φιλέτα πουλάδας αλά Πομπιαντούρ

8 ΠΕΡΙΤΕΧΝΑ ΠΙΑΤΑ

Ιταλικό κισόκι
Ελβετικό ερημητήριο
Τερρόσια παριζόνικη μαρέγκα
Κρακ-α-μπους με φιστικια
Γαλιτικό ερημητήριο

Μεγάλο ανατολικό ανάκτορο
(το Μπράιτον Παβλιόν με ζήμη)
Μεγάλο νουγκά αλά Φρανσεζ
Κρακ-α-μπους με γλυκάνισο

8 ΨΗΤΑ

Μπεκάτορες τυλιγμένες σε λαρδί
Γαλόπουλο
Φασιανός σε σουβλάκι
Πουλάδες σε νεροκάραμο
Μικρή αγριόκατα λεμονάτη
Κοτόπουλο αλά Ρεν
Αγριόκατα
Ορτύκια τυλιγμένα σε λαρδί

32 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΠΙΑΤΟΥ

(εκ των οποίων 16 είναι επιδόρπια, τοποθετημένα γύρω από τα ψήτα και τις μερίδες κρέατος)

Ζελέ αγριοκέρρασο
Ζελέ μάρτιλου
Αγγοράκια φραγιόλ με βελουτέ
Ζελέ φρογκσάτοφουλο
Βάφλες με σταφίδα Κορίθθου
Σπανόκι αλά Άγγλεζ
Πυραμίδα αστακού
Ταρτελέτες με βερικόκο και προλίνα
Ζελέ με χτυπημένο μαρσκινο
Πηγαυτά αυγά ανακατεμένα με τρούφες
Γογγύλια αλά Σαρτρ
Πουτίγκα μήλου με ροζμι
Διάδημα με χοντή ζάχαρη
Τρούφες σε πετσέτα
Φωλιές φύλλου με φουντούκια
Ζελέ λεμονιού
Μανιτάρια σε φύλλο κρούστας
Ψαχνό αγριογκινάρος αλά Εσπανιόλ
Ζελέ φράουλας
Γλυκά με γλάσο χοντρές ζάχαρης
Πυραμίδα από γοριδες
Σαλάτα με λαγόχορτο αλά Ιταλιέν
Γλυκά ντοφίν
Τυρί Βαυαρίας με βερικόκο
Μαρούλι με εσάνς ζαμπόν
Μανιτάρια ψητά ημι-γλασε
Κρέπτες με σαντιγι
Κοτόπουλο αλά Ρεν
Ψωμάκια αλά ντινές
Πατάτες αλά Λυονέζ
Γλυκά με αμύγδαλα γλασσαρισμένα με τριαντάφυλλο
Σέλερι αλά Εσπανιόλ

12 ΠΕΡΑΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

4 σουφλε μήλου
4 σουφλε βανίλιας
4 φοντιύ

Kelly, I., *Μαγειρεύοντας για βασιλιάδες*,
© Εκδ. Ενάλιος, Αθήνα, 2005



ΣΟΥΠΑ

Διαχρονική και Παγκόσμια

Η σούπα αποτελεί καθημερινή τροφή φτωχών και πλουσίων. Τρώγεται σε περιόδους νηστείας αλλά και σε γιορτές. Παραμένει ζεστή μέσα στην κατοαρόλα περιμένοντας το ξύπνημα ή την επιστροφή των ανθρώπων από τη δουλειά. Την ετοιμάζουν με χόρτα και ρίζες, που μαζεύουν καθημερινά και ταυτόχρονα παραπονιούνται ότι τρώνε την ίδια τροφή με αυτή των ζώων. Το χειμώνα η σούπα φτιάχνεται κυρίως με φασόλια και μπιζέλια, ενώ την άνοιξη πολύ συχνά μαγειρεύεται με κρεμμύδια και γάλα και έτοιμο αποκτά άσπρο χρώμα.

Η σούπα, γλυκιά ή αλμυρή, είναι κληρονομιά της Ευρώπης του Δούναβη.

Για πρώτη φορά συναντούμε τη λέξη «σούπα» στο χρονικό της βασιλείας του Childéric Ter, πατέρα του Clovis, όπως μας το διηγείται ο Grégoire de Tours.

Είναι ένας πηχτός ζωμός κοτόπουλου με μπιζέλια που τρώγεται πάνω στο ψωμί.

Κατά τη βασιλεία του Καρλομάγνου (Charlemagne), η συνταγή της σούπας βασίζεται στα κρεμμύδια και στα μπιζέλια και προσφέρεται σύμφωνα με διαταγή του σε κάθε ταξιδιώτη μαζί με στέγη και φωτιά.

Σε μια εικονογράφηση ενός εγγλέζικου φαλμού του 15ου αιώνα απεικονίζεται ο τρόπος παρασκευής της σούπας.

Στην Αναγέννηση αναγνωρίζονται στη σούπα από τους Ιταλούς γιατρούς θεραπευτικές ιδιότητες, ενώ ο Savonarole τη συνιστά για την «καλή διαχείριση» της υγείας, αφού με τη

ζεστασιά της διατηρεί σταθερή θερμοκρασία στο σώμα και το προφυλάσσει από το κρύο. Εκτός από τη θετική επίδραση της σούπας στον ανθρώπινο οργανισμό και την απόλαυση που νιώθει κανείς τρώγοντάς τη, η σούπα θεωρείται πολύτιμη τροφή και για έναν άλλο λόγο: είναι ένα φαγητό που παρασκευάζεται εύκολα, με λιγοστά υλικά και μπορεί να προσφερθεί ως φιλανθρωπία στους φτωχούς.

Είναι πιθανό ο όρος «σούπα των φτωχών» να χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά στη Γαλλία το 15^ο αιώνα κατά τη διάρκεια του μεγάλου λοιμού. Η συνταγή αυτή της σούπας έγινε γνωστή χάρις στο λόρδο Rumford, ο οποίος την προσαρμοσε με επιτυχία στην Αγγλία του 18ου αιώνα:

Πέντε λίβρες αλεύρι που βράζουν σε οκτώ γαλιόνια νερό με καρυκεύματα, χόρτα και τέσσερις ρέγκες ή κόκαλα.

Καταλαβαίνουμε, λοιπόν, γιατί ονομάστηκε «σούπα των κοκάλων και της βρωμιάς». Παρ' ό' αυτά, έγινε τόσο δημοφιλής, ώστε αποτέλεσε τη βασική τροφή των Γερμανών και των Αυστριακών στρατιωτών στον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο με το όνομα Gulaschkanonen (Le rata de l' obusier), η μερίδα του πυροβολητή.

Rowley, A., *À table! La fête gastronomique*, © Gallimard, Paris, 1994



Ο Καρέμ (1784 - 1833) μεγάλωσε σε μια εποχή κατά την οποία η σούπα εθεωρείτο ένα μοντέρνο και υγιεινό φαγητό. Γι' αυτό το λόγο, αργότερα, στη ζωή του υποστήριξε κατηγορηματικά ότι κάθε γεύμα θα πρέπει να ξεκινά με μια σούπα. Για εκείνον αυτό το θέμα είχε απόλυτη σχέση τόσο με τη φιλοσοφία και την ιατρική όσο και με τη μαγειρική. Οι σούπες ήταν δημοκρατικές· επέτρεπαν να ξεκινά το κάθε γεύμα με μια δημόσια πράξη. Αποτελούσαν σχεδόν μια φιλοσοφική δήλωση· ήταν κομμάτι της επιστροφής στην απλότητα που αποτελούσε το στυλ της εποχής. Τα μενού του τα οποία βασιζόνταν στη σούπα τα αποκαλούσε *nouvelle cuisine* – και πιθανότατα αυτή ήταν η πρώτη περίπτωση κατά την οποία η φράση αυτή χρησιμοποιήθηκε για να περιγράψει μια επανάσταση στο φαγητό.

Οι αρκετές εκατοντάδες συνταγές για σούπες που αποδίδονται στον Καρέμ ποικίλλουν από τους πιο απλούς ζωμούς μέχρι σούπες με κεφτέδες από θαλασσινά και γαρνιτούρες που χρειάζονταν ημέρες για να ετοιμαστούν. Κάποιες από αυτές μνημονεύονταν για τις ιδιαίτερες ιατρικές τους ιδιότητες: ο ίδιος υποστήριζε ότι μια συνταγή που περιείχε έναν πουρέ από σαλιγκάρια και τέσσερις ντουζίνες βραχοπόδαρα ανακούφιζε από το βήχα. Κάθε σούπα, ωστόσο, είχε στόχο να αναζωογονεί τον ουρανίσκο και να τονώνει τη διάθεση εκείνων που κάθονταν στο τραπέζι προετοιμάζοντάς τους για το υπόλοιπο γεύμα. Ήταν, σχεδόν με κάθε έννοια, ορεκτικές.

Kelly, I., *Μαγειρεύοντας για βασιλιάδες*

© Εκδ. Ενάλιος, Αθήνα, 2005



Η μαγειρική δεν είναι χημεία. Είναι τέχνη. Απαιτεί περισσότερο ένστικτο και γούστο, παρά ακριβείς μετρήσεις.

Μαρσέλ Μπουλεστέν

Το απαραίτητο υλικό του καλού σπιτικού φαγητού είναι η αγάπη γι' αυτούς για τους οποίους μαγειρεύεις.

Sophia Loren

Η μαγειρική θέλει καθαρό μυαλό, πνεύμα γενναιόδωρο και μεγάλη καρδιά.

Paul Gauguin

Μου φαίνεται πως οι τρεις βασικές μας ανάγκες για φαγητό, σιγουριά και αγάπη είναι τόσο στενά συνδεδεμένες και μπλεγμένες μεταξύ τους, που δεν μπορούμε να σκεφτούμε μοναχά τη μια χωρίς τις άλλες. Έτσι τυχαίνει, όταν γράφω για την πείνα, να γράφω στην πραγματικότητα για την αγάπη και τη δίψα μας γι' αγάπη, για τη ζεστασιά και τη λαχτάρα μας και τη δίψα μας γι' αυτήν... κι ύστερα για τη ζεστασιά και τον πλούτο και το υπέροχο αίσθημα της πείνας που κορέστηκε... κι όλα να γίνονται ένα.

M.F.K. Fisher

Στη μαγειρική, όπως σε όλες τις τέχνες, η απλότητα είναι η πηγή της τελειότητας.

Κουρνόνακι



Πεντιανόσιμη



ΣΚΗΝΗ 1

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(με φραπέ στο χέρι)

Περαπατίζομαι! Ανανέωση δε χρειάζομαστε; Καινούριο μενού δε θέλουμε; Θα τριβείς τα μάτια σου!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μην τα χάσω τελείως, φοβάμαι... (Δείχνει σαλιήνα που αφρίζει) Αυτό το πάει για έκρηξη;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ου! Για έκρηξη γεύσης. Μοριακή μαγειρική! Η κατσαρόλα c'est fini!! Δοκίμασε. Ατμός πράσινου τσαγιού με παπάγια σε υγρό άζωτο... Το φαγητό του μέλλοντος. (Επειδή διατάζει) Δοκίμασε λέμε!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Θα δοκιμάσω... στο μέλλον.

Η Παναρέτη δοκιμάζει με μεγάλη επιφύλαξη και κάνει μαρφαρισμό αφίδας.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(ισοπονητευμένη)

Έχει μέλλον ακόμα...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Επί του παρόντος να κάνω εγώ μια (Βγάζει τα υλικά μεταξύ των οποίων μία ντομάτα) πέστροφα καπνιστή με... με... με... το 'χω, με γαμώτο... το 'χω....

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πέστροφα; Ταρ passé! Και πέτα αμέσως αυτή την ντομάτα. (Την πετάει) Και το μπανάλ έχει τα όρια του. Να μου πεις ένα μιλφέιγ ροζ τόνου-καβουριού με... μαστίχα...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ποιος θα τη μασεί τη μαστίχα; (Η Παναρέτη την κοιτάει με σιωπηλή περιφρόνηση και τη θορυβεί) Το καβαρνί!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Όχι, ο τόνος! (Ιστον εαυτή της και αγνοώντας την αδερφή της) Non, πολυφορεμένος και ο τόνος, temblement πολυφορεμένος...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Φορέται ο τόνος;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(ιστάζοντας ειρωνεία)

Φορέθηκε πέτσι. Φέτος θα φορεθεί πολύ ο ροφός...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(ισοπονημένη)

...Τι να πω... θα βάλω και λίγο μαρουλάκι να μου κάνει μια χρωματική αντίθεση... ε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(άγρια)

Σκασιός τώρα s' il te plaît, σκέφτομαι. Κουζίνα... fusion! Αρνάκι γάλακτος με σάλτσα σούκου-ξυνομήλου, ζύσμα πορτοκαλιού και καϊμάκι ελληνικού καφέ;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μπανάλ ο ελληνικός. Δεν τον κάνεις φρεντοταίνο; Fusion, ε; Τι άλλο να βάλω στην πέστροφα; (Αρπάζει το φραπέ) Εύρηκα! Τον πικρό τον καφέ θα βάλω! Να δώσει μια πικρή απάντηση στην αλμύρα του ψαριού! Και θα βαπτίξω το πιάτο η πικραμένη πέστροφα. Και...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

...θα γελάσει ο κάθε πικραμένος.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(απτόητη)

Και εν συνεχεία θα αναιρέσω την πίκρα με λίγο... πετιμέζι! Μιλάμε για βροχή αντιθέσεων.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Επιμένεις;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Λέγε εσύ... (Βρίσκει και αλείφει το ψάρι με μούστο).

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Την αγνοεί)

Στήθος φασιανού γεμιστό με φουαγκρά, σε σος με κόκκους κέδρου και τζιν;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τζιν; Α παπαπα. Κι αν μας κάτσει πελάτης μουσουλμάνος; Δεν πίνουν οινοπνευματώδη αυτοί. Διάβασε και λίγο Κοράνι αγάπη μου! Μορφώσου...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αν ο πελάτης είναι μουσουλμάνος, να παραγγείλει πεσκανδρίτσα με άνθη λεμονιάς και ζελέ από ροδοπέταλα με τσοουκνίδα!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Κι είναι φαί αυτό για μουσουλμάνο;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αλλά για ποιον είναι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Για κατοίκα! (Μυρίζει την πέστροφα) Σα να μυρίζει κάπως αυτό το πράμα... Κάτσε λίγο. (Βγάζει άρωμα και την ψεκάζει) Ένα τι, να πάρει την ψαρίλα. (Της προσφέρει ένα κομματάκι πέστροφα) Για δες. Δικαιώνεται ο αγώνας;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Της σπρώχνει το χέρι)

Σκασιός, σκέφτομαι! Μπικ από γαρίδες με μπράντι, καλέντουλα και χρυσάνθεμο;



ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πολύ μπερδεμένο, βρε παιδάκι μου. Μενού θα κάνεις ή σπαζοκεφαλιά;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Για σένα μωρό μου σπαζοκεφαλιά είναι και το «τα παιδιά του Ζεβεδαίου ποιον είχαν πατέρα».

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(με ζωηρό ενδιαφέρον)
Μάθαμε; Ποιον είχαν;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τον Τομ Κρουζ.

**ΠΑΝΩΡΑΙΑ**

Έλαaaaa. Μα αυτός δεν είναι παντρεμένος με την...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Σκαμμός σκέφτομαι! Χαμόν σεράνο με πουρέ ρεβυθιών, τοορίθο και παλαιωμένο σέρι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Απομακρύνεται και καμαρώνει το παρασκευασμά της)
Καλά, ζωγραφίζω πάλι. Και με τι; Με δυο φτηνά υλικά!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(περιφρονητικά)
Πολύ φτηνά!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άκου με, παιδί μου. Θες να αλλάξουμε μενού, ύφος. Οραία. Γιατί δεν τους τη θγαίνουμε από τα αριστερά όλων αυτών των τάχα οικ ρεστορατέρ; Γιατί δε μαγειρεύουμε ένα πατριωτικό φαγάκι, απ' αυτά που μαγειρεύει η μαμά;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Γιατί δε μαγειρεύουμε, ζώνον. Ούτε η μάμα μαγειρεύει. Αυτό μας έλειπε! Η δούλα μαγειρεύει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Σωστό κι αυτό. (Σιωπή) Τι έλεγα; Με μπέρδεψες τώρα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δεν είναι και δύσκολο...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Α, ναι, για το μενού. Γιατί λοιπόν, λέω, δε σερβίρουμε τα ωραία μας τα γεμιστά, ντομάτες, πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια. (Κοιτάει την πέστροφα) Τι άλλο θέλει; Τι άλλο θέλει αυτή η πέστροφα;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ρώτα την. Θα σου πει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τώρα εγώ, γιατί νομίζω ότι με ειρωνεύεσαι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Γιατί σε ειρωνεύομαι.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Συνεχίζει ακάθεκτη)
...Έτσι θα μειώσουμε και τις τιμές. Η φτήνια τρώει τον παρά, αδερφή... πόσο να το χρεώσεις ένα παπουτάκι φέρ' ειπείν;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(με φρίκη)
Παπουτάκι! Να σερβίρω εγώ ένα φτηνό παπουτάκι! Δε σκέφτεσαι τι θα μας σύρουν οι κριτικοί;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άρα δεις κριτικό, ξέρεις εσύ. Του ρίχνεις λίγη διαβολόσκονη στο πιάτο, κι άντε γειά!!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Και στους πελάτες; Διαβολόσκονη και σ' αυτούς; Δεν παρατηρείς ότι ο Έλλην θέλει να το χρυσοπληρώσει το φαί του, για να το ευχαριστηθεί;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τώρα που το λες...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Μα στα αυτονόητα θα αναλίσκομαι; Ο πελάτης σήμερα δεν έρχεται για να φάει, για να πληρώσει έρχεται... αλλά θέλει και μια facade exotique, λίγο φραμπαλά για να βάλει βαθιά το χέρι στην τσέπη... Θέλει υψηλή γαστρονομία, ένα κονφί ελιάς, μια μους ανοιξιάτικης αγριοσκινιάρας...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δηλαδή, δε θα το προτιμήσει το μουσακαδάκι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εννοείται. Το μουσακαδάκι θα το προτιμήσει ο Γερμανός, που το θεωρεί τρομερή εξώτικα. Και είναι και άσχετος από φαί.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Αυτό ήταν ρατσιστικό και το καταγγέλλω. Δεν ξέρουν από φαγητά οι Γερμανοί;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι φαγητά; Ένα είναι το φαγητό: Λουκάνικο. Βουρατί!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πώς το 'πες αυτό; Ακούγεται τρομερά σέξι: (ηδυσπαθώς) Βουρατί...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Βρε βουρατί από 'δώ!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Κι όμως... εγώ λέω να προτείνουμε κάτι βαθιά ελληνικό. Να τρως, και από μέσα σου ν' ακούς τη θάλασσα. Πλάτσα, πλούτσα, πλάτσα, πλούτσα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(σε κυρία από το κοινό)
Ακούστε, cherie, τι μου προτείνει το ον που φέρεται ως αδερφή και συνέταιρός μου. Θα πηγαίνατε εσείς σε ρεστοράν που σου αφήνει την αίσθηση πλάτσα, πλούτσα;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μη με διακόπτεις, σκέφτομαι...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Έεεεε. Σκέφτεσαι, ακούω; Για λέγε, για λέγε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τώρα πάει ο ειρμός μου, πέταξε. Τι ωραίο έλεγα;



GRAND CHEF

Διεπιστώθησαν; Α! Με ειδοποιούν για ολοκλήρωση επανεγκατάστασης λογισμικού. Ενεργοποίησε τεστ ελληνικής γλώσσας.

ΑΦΡΟ

(Κάνει κινήσεις)
Πήρα, που λες μάγκα μου, μάτι κάτι τελειωμένους στο ίντερνετ, κάτι ανώμαλους, κάτι βίζιτες...

GRAND CHEF

(αυστηρά)
Διόρθωση γλώσσας επί το ευπρεπέστερον.

ΑΦΡΟ

(Διορθώνει)
Διαπιστώνεται, λέγω, χάος εις το διαδίκτυον. Έκαστος ισχυρίζεται ότι κατέχει την μόνην αλήθειαν. Θρησκευτικοί ηγέται συναγωνίζονται ποίος θα φονεύσει περισσότερους οπαδούς του άλλου με στόχον την διάδοσιν της αγάπης. Πολιτικοί ηγέται τρομοκρατούσιν, ίνα καταπαύσουσι την τρομοκρατίαν. Ανθρώπινα όντα αναζητούν σύντροφον ψυχής, εκθέτοντας ως βασικόν προσόν τα γεννητικά των όργανα... Εις τα δωμάτια φλυαρίας –κατά το κοινώς λεγόμενον chat rooms– τα όντα αυτά ανταλλάσσουν ανωνύμως απιστεύτους βλακειάς. Και ακατανόητα ψεύσματα. Εις έν τοιούτον τσατ ρουμ, λόγω χάριν, ανθρώπινα ον άρρενος γένους, επωνομαζόμενον Μανωλιός εκ χώρας Σφακίων, ισχυρίζετο ότι ονομάζεται Debona και είναι μοντέλο εκ Βραζιλίας.

GRAND CHEF

Διόρθωση και επιλογή δημοτικής γλώσσας. Συμπέρασμα;

ΑΦΡΟ

(Διορθώνει)
Συμπέρασμα μηδέν. Μηδενισμός. Μηδένα προ του τέλους μακάριζε.

ΑΦΡΟ

Ιiiiiiiiiiiiiiiii... Πρόβλημα, λεξικό δημοτικής. Δημοτικό. Δήμος. Δήμος Αθηναίων...

GRAND CHEF

Καλώς. Καλώς. Επιχειρούμε εκ νέου εγκατάσταση λεξικού δημοτικής. Εν τω μεταξύ προχώρησε στάδιο υπ' αριθμόν 2. ΕΠΕΙΓΟΝ.

ΑΦΡΟ

Να μπω, μπασα!, σε κατοικία ανθρώπινων όντων; Όντως; Φοβάμαι. Φοβία. Ανθρωποφοβία. Θα καταλάβουν, κατάλαβες; Κατάλαβε, την καταγωγή μου.

GRAND CHEF

Δεν έχουμε καιρό, είπα. Σπεύσε προς αποκατάσταση βλάβης ανθρώπινης ψυχής.

ΑΦΡΟ

Πρόβλημα. Προβληματίζομαι. Η εγκατάσταση λογισμικού ανθρώπινης φωνής, φωνάζω, φωναχτά, όχι σωστά... Σώσε με. Θα καταλάβουν, κατάλαβες; Κατάλαβα.

GRAND CHEF

Μολοντούτο, δράσις επείγει... Είσελθε στην πρώτη ανοιχτή πόρτα. Κατάφερέ τους να σε δεχτούν. Θα παραμείνεις εκεί μέχρι τις 12 τα μεσάνυχτα της δωδεκάτης ημέρας. Πρέπει να μάθεις την αιτία του κακού και να προβείς σε διορθωτικές κινήσεις. Αντελήφθης;

ΑΦΡΟ

Αντελήφθης ναι, αλλά όχι.

Ξαφνικά εμφανίζεται η Πεντανόστιμη από την άλλη πόρτα. Το φως είναι χαμηλό. Ακούγεται πίσω της η φωνή της Πανωραίας.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(οίff)
Πεντανόστιμη! Έπιλυνε τα τραπεζομόντιλα, βρε αρχιτεμπέλα; (Το Αφρο τρομάζει και κρύβεται)

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τα έπιλυνα. (Πιο σιγά) Γιατί φωνάζεις;

Η Πεντανόστιμη τραγουδά.

*Έλα, ουράνιο τόξο, ξαφνικά
Πήγανέ με στο μέλλον που ονειρεύτηκα*

*Κάποιος φάχνει στον κόσμο
να με βρει
Δείξ' του, δείξ' του το δρόμο
Δε θέλω να χαθεί*

*Θα περιμένω ως τότε εδώ
Δεν κλαίω και δε φοβάμαι εγώ
Το ξέρω, θ' αλλάξουν όλα μαγικά
Τα φώτα της γιορτής ξανά θ' ανάφουν πάλι*

*Έλα, αγαπημένε, ξαφνικά
Πήγανέ με στο μέλλον που ονειρεύτηκα*

Το Αφρο πλησιάζει και μυρίζει το κορίτσι. Χορεύουν μαζί σε ονειρικό ύφος. Τελικά χάνεται στο σκοτάδι. Ο φωτισμός αλλάζει.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Άρχισα να βλέπω φαντάσματα απ' την κούραση... (Φεύγει)

Σ Κ Η Ν Η 3

Μπαίνουν οι δύο αδερφές στην κουζίνα, αφού έχουν αερθίρει.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τώρα που την πήρες την κρυάδα σου με την πέτροφα, το εμπέδωσες επιτέλους; Κατάλαβες ότι πάμε για φούντο; (Η Πανωραία γνέφει μουτραμένη ναι. Η Παναρέτη παίρνει κοροϊδευτικά δασκαλιστικό τόνο) Τι πρέπει να κάνουμε λοιπόν;



ΠΑΝΩΡΑΙΑ*(υπερδεδεμένη)*

Να μάθουμε να μαγειρεύουμε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ*(ανοχημένη)*

Γιατί; Σοβάτιζε ο Ικτίνος;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ποιος!;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ένας κύριος, εργολάβος. Άσ' το. Συγκεντρώσου στην κεντρική ιδέα: Εγώ με την κατασρόλα, καμία σχέση. Ο καλλιτέχνης, δηλαδή μοι, οραματίζεται, η πλέμπα, δηλαδή αυτή εκεί μέσα, εκτελεί! Εντάξει; (Αυτή κοιτάει το κεφάλι) Τι πρέπει να κάνουμε λοιπόν;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Να κάνουμε... κάτι... (Επειδή η αδερφή της την κοιτάει αποδοκιμαστικά) Στροφή;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ορθώς... Προς τα πού όμως... Ποια είναι η αυριανή πίσος; Τι θέλει ο κόσμος από ένα ρεστοράν και δεν το έχει ακόμα;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ποιος να ξέρει...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τώρα βοηθάς...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ*(Σκέφτεται βαδίζοντας πάνω κάτω)*

Ένα λεπτό να συγκεντρωθώ. Το 'χω, το 'χω... (Αρχίζει να κοιτάζει οκεπτική) Τι θέλει ο κόσμος... τι θέλει... Προς τα πού να κάνουμε τη στροφή... Α! Το άρθρο! Προς τα δεξιά να την κάνουμε.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ*(αμφιβασμένη)*

Προς τα πού;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Προς τα δεξιά. Το διάβασα σ' ένα άρθρο! Πάει η αριστερά, σου λέει. Νίκησε ο καπιταλισμός. Τέλος.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ*(της δείχνει το δαχτυλίδι της)*

Ασπασ, θα σου ρίξω τη διαολόσκονη, μη μ' εκνευρίζεις. (Την αρπάζει και την κοιτάει στα μάτια) Μενού θα κάνω παιδάκι μου, όχι κόμμα. Τι σχέση έχει η δεξιά με το μενού, ανάθεμα το IQ σου;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ε... πως... όλα συνδέονται... αυτό το διάβασα σ' ένα άλλο άρθρο. Άμα η τάση είναι όλα προς τα δεξιά... το μενού τι να κάνει μόνο του στα αριστερά... Όχι ε; Καλά! Θα το πάρω αλλιώς.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πάρ' το και φύγε. Σκέφτομαι.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Καλά, καλά, σκέφτου.

**ΠΑΝΑΡΕΤΗ**

Λοιπόν, μεσογειακή κουζίνα, σίγουρα. Μάλλον σίγουρα δηλαδή. Πειραγμένη βέβαια.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ποιος την πείραξε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εσύ! Αποσύρσου! Και πες στην... άλλη μέσα... την άχρηστη...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

την Πεντανόστιμη;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αυτή, την... Πεντάνοστη.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ναι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Να τσακιστεί να πλύνει όλα τα τραπεζομάντιλα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τα έπλυνε ήδη. Κατόπιν διαταγών μου.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ξανά!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Parce que c'est impossible τα τραπεζομάντιλα τα δικά μας να έχουν υποψίες λεκέδων.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πάρ' το πάλι. Υποψιάζονται τα τραπεζομάντιλά μας ότι έχουν λεκέδες;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Βέεεεβαια. Μάλαμε για πολύ καχύποπτα τραπεζομάντιλα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δεν πα' να υποψιάζονται... Δε γίνεται. Προηγούνται οι δικές μου διαταγές. (Βγάζει ένα χαρτάκι - λιστα). Είμαι ή δεν είμαι διευθύντρια προσωπικού; Human resources... Της έχω ήδη αναθέσει να καθαρίσει, να ψωνίσει, να ετοιμάσει γρανίτες και φρουτοσαλάτες, να επιλέξει σαλατικά, αλλαντικά, αυγά, λουλούδια για τις συνθέσεις, να μαρινάρει τα κρέατα της εβδομάδας, να προετοιμάσει τους βασικούς ζωμούς, να φιλοκόψει τα λαχανικά...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Το λαιμό της να φιλοκόψει να προλάβει. Αυτή είναι η δουλειά της. Πληρώνεται.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ*(με έκπληξη)*

Πληρώνεται;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι σημασία έχει; Ουκ επ' άρτω μόνο ζήρεται άνθρωπος.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί δεν προλαμβάνουμε επιτέλους εκείνο το βοηθό



κουζίνας να... βοηθάει; Να έχω κι εγώ να διατάζω δύο... Ένα μαρμιτόνι, θρε παιδί μου!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Είδες να εμφανίζεται κανένα μαρμιτόνι; Μια εβδομάδα την έχω την αγγελία. Και μετά σου λέει υπάρχει ανεργία...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δέκα μαρμιτόνια ήρθαν. Τα μέτρησα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δέκα ηλίθια μαρμιτόνια.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Και τι πειράζει; Ασκήσεις θα λύνουν; Έπειτα, ο ηλίθιος είναι ο ιδανικός χαμηλόμισθος εργαζόμενος... Το διάβασα σ' ένα άρθρ...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ξέρω... Αφού το διάβασες, λοιπόν, για πες μου, για συνέταιρος κάνει ο ηλίθιος;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι λες, παιδάκι μου; Εσύ έχεις εμένα συνέταιρο, τι τον θες τον άλλο;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τον άλλο ηλίθιο; Για ρεζέρβα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δέ σε πιάνω.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ακριβώς.



ΣΚΗΝΗ 4

Σ' αυτό το σημείο μπαίνει το Άφρο χοροπηδητά και περιεργάζεται εξεταστικά τον περιβάλλοντα χώρο. Παραπατάει όμως, σκοντάφτει και χτυπάει κάπου.

ΑΦΡΟ

Αι αι αι σια! Βοήθεια! Βοηθάτε αλλήλους! Βοήθειά σας.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Βοήθεια;! Ακούστε. Greenpeace, χωριά ΣΟΣ, Γιατροί χωρίς σύνορα, Γιατροί του Κόσμου, Γιατροί της Καρδιάς, Ιπτάμενοι Γιατροί και αυτό για τις φώκιες, ξεχάστε το. Δώσανε!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δώσαμε; Πότε δώσαμε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δώσανε είπα, stupid. Εμείς δεν πιστεύουμε στο δώσε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Σωστό. Εμείς είμαστε σύγχρονα κορίτσια, πιστεύουμε στο πάρε...

ΑΦΡΟ

Πάρε, πήρα, τα πήρα στο κρανίο...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αντίο σας, λοιπόν.



ΑΦΡΟ

(Ενθουσιάζεται)

Αντίο για πάντα. Εύχομαι να είσαι ευτυχομένη. Ευχές... Ευχέλαιο... κάναμε.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Να ξανακάνετε. Το χρειάζεστε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Βλέπει το ον προβληματισμένο)

Κάτσε ένα λεπτό. *(Το πλησιάζει και το περιεργάζεται)*

Είναι λίγο βλαμμένο αυτό ή μου φαίνεται;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Για να σου φαίνεται κι εσένα βλαμμένο, φαντάσου...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Είστε καλά;

ΑΦΡΟ

Καλά! Εσείς καλά; Τα παιδιά καλά; Καλό παιδί να 'ναι!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ακούστε κυρία μου... κύριε... ό,τι είστε

τέλος πάντων...

ΑΦΡΟ

(λυπημένο)

Τι είστε; Τι είναι; Τι είμαι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ό,τι και να 'στε, η αείμνητος μαμά μάς διδάξε να μην κάνουμε διακρίσεις ανθρώπου από άνθρωπο.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Βεβαίως η μαμαπ κατέτασε ελαχίστους στους ανθρώπους. Φτωχαδερά και λοιπή πλεμπαρία εθεωρούντο ως ει ζώα.

ΑΦΡΟ

Ζώο. Ζω. Ζωή. Όλοι θα ζήσουμε.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ας μου πει ένας χριστιανός αν υπάρχει φως λογικής στο τούνελ αυτού του διαλόγου!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Και από πού είστε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Από τον Άρη είναι, δεν το βλέπεις; UFO.

ΑΦΡΟ

Άσασ *(Χτυπάει παλαμάκια)* ναι, ναι, UFO! Ούφο! Είσαι ούφο!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μη μου πεις, ούφο είναι!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ωραία, να ζευγαρώσετε να θγάλετε ουφάκια.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι να ζευγαρώσουμε; Κορίτσι είναι, δεν το βλέπεις; *(με αμφιβολία)* Κορίτσι δεν είστε;

ΑΦΡΟ

Κορίτσι. Αγόρι. Γερό να 'ναι κι ό,τι να 'ναι.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Καλά, άσ' το. Το ξεκαθαρίζουμε αργότερα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι να ξεκαθαρίσεις; Δε βλέπεις; Μας δουλεύει!

ΑΦΡΟ

Άσασα! Δουλεύει. Δουλειά. Έχασα δουλειά. Ψάχνω δουλειά. Θέλετε να κάνω μία δουλειά;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Νάτο! Μίλα, παιδάκι μου! Για την αγγελία ήρθες; Ψάχνεις δουλειά;

ΑΦΡΟ

Ψάχνεις; Ψαχνό.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ακούς ό,τι ακούω; Δε λέει «ψάχνω». Ψαχνό. Γαλλική προφορά έχει. Έχετε προϋπηρεσία στη Γαλλία, ε;

ΑΦΡΟ

Γαλλία, Αγγλία, Ισπανία, Γερμανία, Ολλανδία, Λατινία, Ιαπωνία... Ιαπωνία... Ιαπωνία...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(στην αδερφή της)
Δεν το πιστεύω! Έχει δουλέψει σε όλο τον κόσμο! Τέλειο!

ΑΦΡΟ

Τέλεια. Ήμουν τέλεια! Τελείωσε!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Προλαμβάνεστε!!!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Όπα! Ένα λεπτό.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Προλαμβάνεστε, λέγω. Εγώ ξέρετε, λαμβάνω αποφάσεις σε ζητήματα προσωπικού εδώ μέσα. Human resources.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Επειδή δεν έχουμε προσωπικό...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πάνει το μάτι μου στα εργασιακά. Καταλάβατε; Έχω φοβερό ένστικτο σ' αυτά...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Όχι μόνο σ' αυτά. Γενικά.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πες το έκτι αίσθηση, πες το κληρονομικό χάρισμα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πες το φωνάρα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Κι εδώ μυρίζομαι τον εργαζόμενο του μέλλοντος: τεράστια πείρα, ελάχιστες απαιτήσεις κι έναν ευχάριστα δουλικό χαρακτήρα!

ΑΦΡΟ

(Ενθουσιάζεται)
Δουλικό. Δουλεύω. Σας δουλεύω;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εγώ πάλι μυρίζω κάτι καμένο. Πεντάνοστηρηρηρηρηη! Ξέχασες πάλι τίποτα στο φούρνο;

Μπαίνει η Πεντανόστημη αναψοκοκκινισμένη.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Όχι, γιατί; Τι έγινε; (Βλέπει το Αφρο που έχει σπεύσει κοντά της και την φαγουλεύει, τη μυρίζει κλπ) Τι 'ναι αυτό; Τι χαριτωμένο που είναι! Τι είναι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Έλα μου ντε...

ΑΦΡΟ

(Την πλησιάζει)
Αφρο...

**ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Εγώ είμαι η Πεντανόστημη. Χαίρω πάρα πολύ. Αδερφή των κορτσιών.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(ξινό)
Ετεροθαλής.

Το Αφρο τις περιεργάζεται να δει ομοιότητες.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εξαιρετικά ετεροθαλής. Από άλλη μαμα... και άλλον παπα... Ευτυχώς!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(συνωμοτικά)
Εν ολίγοις, η κυρία Λουίζα, η μάνα της, τύλιξε τον μπαμπά μας. Χηρευάμενοι κι οι δυο. Ήτανε και λίγο μπούφος ο μακαρίτης...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Δείχνει την αδερφή της)
Καταραμένη κληρονομικότης...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(αλλάζοντας κουβέντα, σπάζοντας την αμχανιά, στο Αφρο)
Κι εσείς... τι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μαρμιτόνι. Ο βοηθός κουζίνας που ζητούσες. Άρτι προσληφθείς. Προσληφθείσα. Προσληφθέν.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αγόρι είναι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Αυτό παίζεται ακόμα.

ΑΦΡΟ

Προσληφθείς! Πρόσληψη! Πρόσκληση!
(Χορηγεί από χαρά)

**ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Τέλεια! Θα 'χω παρέα στην κουζίνα.

ΑΦΡΟ

Παρέα. Πάρτυ. Πάρ' τα όλα.



ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Για ένα λεπτάκι. Να κοπάσει ο ενθουσιασμός σ' il vous plaît. Πώς θα προλάβουμε κάποιον-κάποια-κάποιο τελοσπάντων χωρίς interview; Τι το κάναμε εδώ μέσα; Αμερικαν μπαρ;

ΑΦΡΟ

Interview; English;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ακριβώς. Ή είμεθα επιχείρηση κύρους ή όχι. Λοιπόν. Άρχεται η δοκιμασία: Ξέρετε τι ονόμαζαν ρεστοράν στη Γαλλία του 18ου αιώνα, μαντάμ; Μεσιέ; Whatever.

ΑΦΡΟ

Whatever. For ever and ever you'll stay in my heart... (Άρχίζει να τραγουδάει το σχετικό τραγούδι και μαζί του τραγουδάνε πρώτα η Πεντανόστιμη και μετά η Πανωραία, η οποία σταματάει απότομα μόλις την κοιτάει αυστηρά η αδερφή της)

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Κατάλαβα. Απορία ψάλτου θηξ. Ρεστοράν, ραυνε, έλεγαν ένα είδος ζωμού κρέατος tap θρεπτικού που σε αναστήλωνε, σου έκανε restauration. Ζερό στην πρώτη ερώτηση.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Έχει τρακ το καμηνούλι.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Άγνοια έχει. Question numéro deux. Γιατί ονομάστηκε τουρνεντό Ροσίνι το γνωστό πιάτο με μαντάρια τρούφες και φιλέτο βοδινό;

ΑΦΡΟ

Βοδινό. Βόδι.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Θα το εκλάβω ως αυτοκριτική. Γιατί ο περί ου επέμνε να παρακολουθήσει την παρασκευή αυτής της οπειοαλιτέ. Ο σεφ ετοίγησε και ο Ροσίνι του είπε et, alors toumez le dos! Γυρίστε μου την πλάτη. Compris;

Το Άφρο χαρούμενο που το κατάλαβε γυρίζει την πλάτη του. Η Πεντανόστιμη το γυρίζει πάλι μπροστά γρήγορα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Last chance. Πώς φτιάχνεται η μασσαλιώτικη μπουγιαμπέσα, κυρία μου. Κύριε. Whatever. Ξέρετε;

ΑΦΡΟ

Ξέρετε!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Είδες, Παναρέτη μου; Ξέρει. Και να μην ξέρει, θα του μάθω εγώ. Φαίνεται πανέξυπνο.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Και ευχάριστα δουλικό.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πάρ' το που σου λέω. Το χρειαζόμαστε. Θα το κάνω ξεφτέρι, θα δεις.

Το Άφρο της στέλνει συνέχεια χαμόγελα, την πίνει κλι.

ΑΦΡΟ

Θα δεις, Είδα. Εν οίδα, ότι ουδέν οίδα!

Η Πεντανόστιμη του κάνει νόημα να σωπάσει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πώς το 'πε αυτό;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τρομερό! Μιλάει και αρχαία ελληνικά; Κορίτσια, αυτό είναι τέρας μορφώσεως! Θα το προλάβετε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Σιωπή. Όλοι κρέμονται από το στόμα της) Τέλος πάντων. Προσλαμβάνετε λόγω φόρτου εργασίας. Δοκιμαστικώς και αμοιβή, φυσικά.

ΑΦΡΟ

(χαρούμενο)
Φυσικά! Φύση! Παραφύση!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(στην Πεντανόστιμη, οργά)
Γιατί ενθουσιάστηκε αυτό; Μήπως είναι πολύ βλαμμένο;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Είναι απλούστατα ο εργαζόμενος του 21ου αιώνα... Ευγνώμων που προσφέρει τη δωρεάν εργασία του.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Απλώς δεν έχει προσαρμοστεί ακόμα. (Το παίρνει απ' το χέρι) Έλα 'δω εσύ παιδί μου να σου δείξω τα κατ'ότια. Έλα να δεις τι ωραία θα περάσουμε...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Δεν πιστεύω να πιάσετε την πάρλα και να παραμελήσετε το φόρτο εργασίας σας;

ΑΦΡΟ

Φόρτο. Φόρτωμα. Μου 'γινες φόρτωμα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι ξεστομίσεις, αχάριστο δουλάκι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ ΚΑΙ ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Απολύεσαι!

ΑΦΡΟ

Νυν απολύεις τον δούλο σου, δέσποτα. Δεσποτική. Παναγία μου, Δέσποινα. Θεέ μου! Σ' έχω κάνει θεό!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Σας ικετεύει, κορίτσια, δεν το ακούτε; Δεν είναι καθόλου αχάριστο. Έπειτα, το χρειαζόμαστε. Έχουμε να καθαρίσουμε, να ψωνίσουμε, να ετοιμάσουμε γρηνίτες και φρουτοσαλάτες, να επιλέξουμε σαλατικά, αλλαντικά, αυγά, λουλούδια για τις συνθέσεις, να μαρινάρουμε τα κρέατα της εβδομάδας, να προετοιμάσουμε τους θασικούς ζωμούς, να φιλοκόψουμε τα λαχανικά...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τέλος πάντων. Και μην ξεχάσετε να ξαναπλύνετε τα τραπεζομάντιλα.



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Ξανά; Γιατί;

ΠΙΝΟΡΡΑΙΑ

Γιατί υποφιάζονται πως έχουν λεκέδες!

ΣΚΗΝΗ 5**ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ**

Θα μου ανακοινώσεις τέλος πάντων το μηνιαίο απολογισμό των περιοδικών μου; Μ' έσκασες.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μην το λες απολογισμό, αγόρι μου, αυτό το πράμα. Το κολακεύεις.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Πώς να το πω;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κηδεύσαρτο. Άκου: Κολοκόθια με τη ρίγανη; πτώση 14%. Στην Κρήτη και στη Μάνη, αιμοσταγής κουζίνα, πτώση 18%. Πλύνε κάνα πάτο, πτώση 29%. Μόνο οι Κωϊτές πιπεριές έκαναν την έκπληξη και ανέβασαν το πρῶς τους κατά 30% αυτό το μήνα.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Είδες το αφιέρωμα στην κουζίνα των μεταναστών;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μισρέ, ας μην έβαζα στο εξώφυλλο 6 ρωσίδες με το μπουτί έξω και θα σου 'λεγα εγώ...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Τι λες, βρε αθεόφοβε; Πιστεύεις ότι βοηθάει το γυμνό σε περιοδικό γευσιγνωσίας;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ας είμαστε ρεαλιστές. Παντού βοηθάει το γυμνό. Και στο περιοδικό της αρχιεπισκοπής να το θάλεις, θα αυξηθούν οι θεούσοι. Πρώτα πεινάει το μάτι και μετά το στομάχι. Αυτό ήταν το πρώτο πράγμα που με διδάξε ο αείμνητος πατήρ.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ο πατήρ μου;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Όχι μόνο σου. Σού και μου. Σαν παιδί του με είχε, όπως ξέρεις. Όταν εσύ σπούδαζες στα εξωτερικά και δεν του 'στελνες ούτε χαιρετίσματα, εγώ σπούδαζα δίπλα του.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αφού τον άντεχες...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ήταν σοφός άνθρωπος ο αείμνητος, Πολύδωρε. Σκέτη Οξφόρδη. Ο εφευρέτης των 10 εντολών της αγοράς.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ξέρω, άσε. Εντολή πρώτη: Άρπαζε και μη ερεύναι!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μόλις δεις τις πωλήσεις να πέφτουν αγόρι μου, μου έλεγε, δύο είναι τα φάρμακα του ανασηκώματος: Μπουτί ή στήθος.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Σηκώνεται εκνευρισμένος)

Ναι, αλλά τώρα ήρθα και ανέλαβα εγώ. Και εγώ τα σιχαίνομαι αυτά. Γιατί εγώ δεν είμαι ο πατέρας μου!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Του ξεφεύγει)

Δυστυχώς.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ορίστε;!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Δυστυχώς για την κυκλοφορία μας, λέω, Πολύδωρε μου. Τι μάρκετιγκ έμαθες τόσα χρόνια στα εξωτερικά; Δεν πουλάς με το σταυρό στο χέρι αγόρι μου.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Και με τι πουλάς; Με το μπουτί;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ή το στήθος. Γούστα είναι αυτά.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Ξανακάθεται απογοητευμένος)

Δεν έχεις κι άδικο... Εκεί κατάντησε ο κόσμος... αυτά θέλει. (Ξαναπετάγεται πάνω οργισμένος πάλι) Ε, όχι λοιπόν, Πολυκράτη, δεν έχεις δίκιο. Δε φταίει ο κόσμος που πέφτει τόσο χαμηλά. Εμείς τον ρίχνουμε, γιατί έτσι βγάζουμε πιο εύκολο χρήμα. (Σκέφεται λίγο) Άρα;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Άρα η συνταγή είναι τέλεια! Λίγος κόπος, πολύ χρήμα.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Άρα εμείς έχουμε την υποχρέωση να τον ανεβάσουμε πάλι. Άκου. Μόλις μου ήρθε μια ιδέα. Και την κυκλοφορία των περιοδικών μας θα τονάσουμε και το καλό παράδειγμα θα δώσουμε. Θα οργανώσουμε διαγωνισμό μαγειρικής για επαγγελματίες και ερασιτέχνες σεφ.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Σιγά τη νουβοτέ!

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

...με τη διαφορά πως θα μπορούν να λάβουν μέρος μόνο γυναίκες σεφ.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τώρα μίληρες! Για μπες σε γαργαλιστικές λεπτομέρειες...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Σκεφτόμουνα πως οι γυναίκες σεφ είναι σπάνιο είδος, πρέπει να τις ενθαρρύνουμε με κάθε τρόπο. Να τους δώσουμε κίνητρα. Και επειδή οι γυναίκες έχουν...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

...και στήθος και μπουτί...



ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ*(Τον κοιτάει αυστηρά)*

...και φαντασία και ευαισθησία, θα θραβεύσουμε την πιο απλή και ευφάνταστη δημιουργία. Εννοείται ότι θα δημοσιεύσουμε σ' ένα εορταστικό τεύχος όλες τις συνταγές των διαγωνιζομένων. Μαγειρική από καρδιάς, θα είναι ο τίτλος. Το εξώφυλλο θα κοσμή η νικήτρια, φυσικά. Η προκήρυξη του διαγωνισμού θα δημοσιευτεί σε όλον τον περιοδικό τύπο. Να το μάθουν όλες. Να γεμίσουν οι σελίδες μας με...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

...ωραίες γκόμενες...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

...με νέα ταλέντα, με υπέροχες...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

...γάμπες...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

...ιδέες...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μωρέ, άσε τις ιδέες. Κοίτα να έχουν άπαιχτη...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

...προσωπικότητα;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

...κορμάρα...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Συεννοηθήκαμε;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι ρωτάς, δεν το βλέπεις;

**ΣΚΗΝΗ 6****ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Συεννοηθήκαμε; Κατάλαβες αυτά που σου είπα; Μπράβο. Για πες μου, λοιπόν, Επανάληψη. Τι την κάναμε την κατσαρόλα;

ΑΦΡΟ

hnhnhnh (Κάνει πως χτυπάει το κεφάλι του με την κατσαρόλα) ...Βρασιός ψυχής!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τι κάνουμε με την ντομάτα;

ΑΦΡΟ

(στριγκά)
Σαλάτα τα 'κανες! Οοοοοοοοο.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πώς μαγειρεύουμε το ψάρι;

ΑΦΡΟ

Ψιιιι... Μου ψήνεις το ψάρι στα χείλη!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Εγώ; Γιατί μιλάς έτσι; Με απελπίζεις. Άλλα σου λέω εγώ, άλλα μου λες εσύ.

ΑΦΡΟ

(Δυσανασχετεί, δεν ξέρει τι να κάνει για να επικοινωνήσει) Άλλα λόγια ν' αγαπιόμαστε!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μία κανονικά. Σε ικετεύω. Τι θέλεις; Τι σκέφτεσαι; Δε σε πιάνω.

ΑΦΡΟ

(Της αρπάζει το χέρι και το ακουμπάει στο μέρος της καρδιάς της) Δεν πιάνω; Πιάσε.

Ένα φως τυλίγει τις δύο, που ξεκινάει από την καρδιά. Μια μελωδία ακούγεται. Οι δύο κοιτάζονται έντονα στα μάτια. Η Πεντανόστιμη κάνει ένα θήμα πίσω.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αυτό θέλεις να μάθεις; Τι είναι αγάπη; Ούτε αυτό το ξέρεις; Αχ, πώς να στο εξηγήσω... Υπάρχουν πολλές αγάπες... αλλά τελικά είναι μία...

ΑΦΡΟ

Πολλές... μία. Πολέμια; (τρομαγμένα) Πόλεμος!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Όχι, όχι πόλεμος. Πώς να στο πω... Αγάπη είναι... αυτό που κάνει μια μάνα να δίνει και τη ζωή της την ίδια για το παιδί της.

Ακούγεται μια φωνή μητέρας που ουρλιάζει νευρωσικά. Το Άφρο τρομάζει και κρύβεται.

ΜΗΤΕΡΑ

Θα κάνεις ό,τι σου λέω εγώ, αλλιώς θα σε ρημάξω στο ξύλο, σκατόπαιδο!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αγάπη είναι η αόρατη κλωστή που ενώνει τα αδέρφια για όλη τους τη ζωή.

Μια άκρη της σκηνής με τις δύο αδερφές φωτίζεται.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Μπορώ να προσβάλω τη διαθήκη της μαμας, κύριε Νομική; Αδυνατώ να συναλλάσσομαι άλλο μ' αυτή την ηλίθια.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άκου την ανήθικη τι σκέφτηκε! Ευτυχώς που είχα ένα προαισθήμα και πλαστογράφησα τη διαθήκη...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αγάπη είναι αυτό που σε κάνει να θυσιάζεις το δικό σου συμφέρον για το καλό του φίλου σου. Να τον εμπιστευέσαι σαν τον εαυτό σου.

Σε μια άλλη άκρη της σκηνής φωτίζεται ο Παλυκράτης που μιλάει στο τηλέφωνο. Το Άφρο πονάει μ' αυτά που ακούει.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ*(στο τηλέφωνο)*

Άκου, να το υπογραμμίσεις στη δημοσίευση. Νέες και καλλιγραμμες μαγειρίσες ζητούνται για το διαγωνισμό. Μη μου μαζευτούν όλες οι πανούκλες εδώ μέσα. Δε θα το δει, μην ανηρσιζεις. Κι άμα το δει, θα του πω εγώ ένα ψέμα και θα σε καλύψω. Μην αγχώνεσαι ρε, τον ελέγχω το θλάκα, μου έχει εμπιστοσύνη σου λέω.



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αγάπη είναι να μην έχει νόημα ο κόσμος δίχως τον αγαπημένο. Να πολεμάς να ανθίσαι μέσα στο χειμώνα, για να πιστέψει εκείνος στα θαύματα. Να χαμογελάς το πρωί, επειδή ξημέρωσε άλλη μια μέρα που θα τη ζήσεις μαζί του. Να ευγνωμονείς τον ήλιο, επειδή φωτίζει το πρόσωπό του, να προσκυνάς τη μέρα που το σάμπαν τον έστειλε στο δρόμο σου...

Φωνή off άντρα που ουρλιάζει και τρομάζει το Άφρο.

ΜΙΚΡΑΣ

Τσακίσου και φύγε από μπροστά μου. Ανάθεμα τη μέρα που σε γνώρισα!

Το Άφρο στέκεται στη μέση της σκηνής με τρομαγμένο όφρος. Κάνει ήχους κλάματος. Η Πεντανόστιμη εμφανίζεται στη δεξιά άκρη.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Α... όχι, όχι μην απελπίζεσαι. Εγώ έχω εμπιστοσύνη κι επιρένα. Θα φτιάξουν όλα σιγά-σιγά. Κι οι αδερφές μου, μην κοιτάς που φέρονται έτσι, θα καταλάβουν κι αυτές. Οι άνθρωποι είναι καλοί κατά βάθος. Απλώς φοβούνται. Φοβούνται μήπως τους επιτεθούν κι αρμάν' αυτοί πρώτοι. Τρέμουν μην προδοθούν, γι' αυτό προδίδουν. Πάνε να φιλήσουν και τελικά δαγκώνουν. Αλλά μπορούν ν' αλλάξουν όλα, πιστεύε με. Μην εμπιστοσύνη να δείξουμε, τόσο δα ν' ανοίξει ο καθένας από μας την καρδιά του, και το θαύμα θα γίνει! Αρκεί να μην εγκαταλείψουμε.

Τραγουδά η Πεντανόστιμη.

*Θα 'ρθει η μέρα που το θαύμα θα συμβεί
και η αγάπη θα μου αλλάξει τη ζωή
Θα με πάρει απ' το χέρι
και την άνοιξη θα φέρει
Θα στεγνώσει τη θροχή*

Από την άλλη μεριά εμφανίζεται ο Πολύδαρος και τραγουδάει.

*Είναι η γη ένας πλανήτης φυλακή
Γιατί μ' έστειλες θεέ να ζω εκεί;
Μες το μίσος και τη φρίκη
που θανάτου το σκουλήκι
Δες με τρέμω σαν παιδί*

*Τα φάτα χαμηλώνουν, η ατμόσφαιρα θυμίζει όνειρο.
Δεν ξέρουμε αν το ζουν ή το φαντάζονται αυτό: Πλησιάζουν οι δυο τους και χορεύουν, ενώ τραγουδούν
μαζί το ρεφρέν του τραγουδιού κοιτάζοντας ο ένας τον άλλο στα μάτια.*

*Αχ, πού είναι η αγάπη
Πού είναι το φως
Μου αποστέθηκαν τον ήλιο
με είναι φτωχός
Είσαι και θα παίζει η μπάντα
Θα σε αγαπώ για πάντα
Θα φουτρώσουνε στους ώμους μου φτερά
Θα πετώ από χαρά*

Απομακρύνονται θίασα -ο ένας δεξιά, η άλλη αριστερά- ξανά στην πραγματικότητα.

ΠΟΥΛΩΔΩΡΟΣ

(Ψθυρίζει λυπημένα πάλι)

Μα είναι η γη ένας πλανήτης φυλακή.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(χαμογελαστά)

Θα 'ρθει η μέρα που το θαύμα θα συμβεί...



ΣΚΗΝΗ 7

Οι δύο αδερφές μαλλιοτραβιούνται. Η Παναρέτη προσπαθεί να πάρει περιοδικό που της κρύβει η Πανωραία πίσω απ' την πλάτη.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Φέρ' το 'δω είπα!!! Γιατί το κρύβεις; Κάτι μαγειρεύεις εσύ... (Το αρπάζει και το ψάχνει).

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άσ' το κάτω! Περιέχει ευαίσθητα προσωπικά δεδομένα!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δεν πειράζει, εγώ είμαι αναισθητή. (Το βρίσκει) Αααα... αυτό έκρυβες ύπουλο πλάσμα. (Διαβάζει) Προκληρόσεται διαγωνισμός μαγειρικής από το περιοδικό *Καυτές Πιπεριές*. Μόνο για γυναίκες σεφ, νέες και καλλίγραμμες. (Στην αδερφή της) Άρα, εσύ αποκλείεσαι. Καλά, θα πάω εγώ!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί αποκλείομαι; Δεν είμαι εγώ νέα και καλλίγραμμη;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ρητορικό είναι το ερώτημα;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

... Ναι... Όχι! (επιφυλακτικά) Τι είναι ρητορικό;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ξέχνα το νέα και καλλίγραμμη. Σεφ είσαι; Πού πας; Ξέρεις να μαγειρεύεις;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί εσύ ξέρεις;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Για σένα μιλάμε τώρα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Οραία, εγώ δεν ξέρω, αλλά ξέρει... η Πεντανόστιμη.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Να τ' αφήσεις αυτά. Την Πεντάνοστη τη σκέφτηκα πρώτη εγώ!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Εγώ τη σκέφτηκα πρώτη!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Με τι, αγάπη μου; Για να σκεφτείς χρειάζεται και το σχετικό εργαλείο. (Δείχνει το κεφάλι). Τρέχουν και οι δύο να προλάβουν φωνάζοντας.



ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πεντάνοστηρηρη!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πεντανόστιμηρηρη!

Εμφανίζεται αναφοκοκκινισμένη η Πεντανόστιμη, και από πίσω το Άφρο.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Με φωνάζετε, κορίτσια; Τι είναι; Τι θέλετε;

ΑΔΕΡΦΕΣ ΜΑΖΙ

(ασθμαίνοντας)

Θέλω να μαγειρέψεις για μένα σ' ένα διαγωνισμό!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Διαγωνισμό; Τι ωραία! Να μαγειρέψω ευχαρίστως, αλλά για ποια απ' τις δυο; Για σένα ή για σένα;

ΑΔΕΡΦΕΣ ΜΑΖΙ

Για μένα!

ΑΦΡΟ

(Δείχνει την Πεντανόστιμη που έχει μείνει άναυδη)
Για σένα!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Ταράζεται, χαμογελάει και λέει δειλά)
Κοίτα που δεν το 'χα σκεφτεί! Λες; Τι λέτε κορίτσια; Να λάβω μέρος κι εγώ στο διαγωνισμό; Εννοείται θα μαγειρέψω για σας πρώτα. Ε;

ΑΔΕΡΦΕΣ

Ε... (Πανωραία) Ευχαρίστως, ναι... (Παναρέτη) αλλά... (μαζί) ΟΧΙ!

Σ Κ Η Ν Η 8**ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ**

Καλά θρίαμβος, ε; Δεκάδες υποψήφιος! Δεκάδες τηλεφωνήματα δημοσιογράφων. Έχω ιδέες ο άνθρωπος, τι να λέμε τώρα!

Ο Πολύδωρος τον κοιτάει απορημένος.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Τι λες τώρα; Δική σου ιδέα ήταν ο διαγωνισμός;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Αλλά;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Τέλος πάντων, δεν έχει σημασία. Τι θέλουν οι δημοσιογράφοι;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι να θέλουν, τα γνωστά. Συνεντεύξεις, φωτογραφήσεις, κουτσομπολιά, τζέριτζελο να γίνεται...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αυτό δεν το είχα σκεφτεί...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Το είχα σκεφτεί όμως εγώ. Όπως πάντα.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Σκέφτεται θορυβημένος)

Το πολύ-πολύ κάνουμε μια πρεσ κόνφερανς. Να τα πούμε μια κι έξω σε όλους. Μη μου ζητάς να τρέχω να μιλάω στον κάθε άγνωστο. Δε θέλω να δω τη φάτσα μου στα κοσμικά στα καλά καθούμενα.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ξέρω, ξέρω... Θέλεις να κυκλοφορείς σαν κοινός θνητός ανάμεσα στο πλήθος. Θέλεις κανένας να μην ξέρει ότι είσαι ο γνωστός μεγιστάνας του τύπου. Μην αγχώνεσαι. Η λύση είναι εδώ. (Δείχνει το κεφάλι του)

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ακούω.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Απλά τα πράγματα. Ποιος έχει επικοινωνιακό χάρισμα εδώ μέσα; Εγώ. Ποιος μπορεί να μαnipουλάρει τον τύπο; Εγώ; Ποιος δε φοβάται να εκτεθεί στο αδηφάγο βλέμμα της κοινής γνώμης;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Εσύ.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μπίνγκο! Εγώ λοιπόν θα πάρω τη θέση σου. Θα θυσιαστώ, φίλε μου. Γιατί; Γιατί αυτό μου ζήτησε πριν πεθάνει ο αείμνηστος. Το γιο μου και τα μάτια σου, μου είπε.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(δύσπιστα)

Σου είπε;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μου είπε! Άρα, αφού τόσα χρόνια έλειπες και κανείς δε σε ξέρει, θα εμφανιστώ εγώ ως εσύ και θα διευθύνω το διαγωνισμό. Καλό;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(μπερδεμένος)

Καλό, αλλά...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι αλλά; Πολύ καλό! Γλιτώνεις τη βαθούρα, τα κουτσομπολιά, παραμένεις ινκόγκνιτο, τι άλλο θέλεις;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Θέλω να είμαι παρών στο διαγωνισμό. Θέλω να δοκιμάζω τα φαγητά, να δω με τα μάτια μου ποια μαγειρίσσα έχει ψυχή, ποια αξίζει το βραβείο...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κανένα πρόβλημα. Θα σ' έχω δίπλα μου. Βοηθό μου. Έτσι θα τα δοκιμάσεις και θα τα δεις όλα, χωρίς να σου δώσει σημασία κανένας.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Είσαι οίγουρος πως θα το χάψουν;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Θα το χάψουν και μάλιστα αμάσητο! Εγώ παιδί μου έχω, πώς να το πω, ηγετικό προφίλ, έχω γεννηθεί φίρμα. Αλλά... βλέπεις... αδικία. Εσένα ο πατέρας σου έφταχνε περιοδικά, κι ο δικός μου τα πουλούσε στο περίπτερο.



ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Γιατί Τι έχει το περίπτερο δηλαδή;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τοίχλες έχει. Είδες κανέναν να κάνει προκοπή με τις τοίχλες;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Δεν έχει μόνο τοίχλες, μην το υποτιμάς.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Σωστά, έχει και σοκοφρέτες.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Έχεις παράπονο; Τυχερός είσαι. Άγιος άνθρωπος ήταν ο πατέρας σου. Την μπουκιά απ' το στόμα του έβγαζε για σένα.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ακριβώς. Μια μπουκιά υπήρχε. Όποιος προλάβαινε την άρπαζε. Τέλος πάντων τώρα. Για τον πατέρα μου τον loser θα μιλάμε; Εδώ έχουμε καυτά θέματα. Λοιπόν, το συμφωνήσαμε; (Χτυπάει το κινητό του) Μάλιστα. Θέλετε τον κύριο Πολύδωρο Παναγιού; (Χαμογελάει στον Πολύδωρο) Τον πετύχατε! Ο ίδιος! Πολύ ευχαρίστως, αγαπητέ. Βεβαίως να την κάνουμε και τη φωτογράφιση. Λοιπόν, αι renoir από μένα, σας περνάω στο βοηθό μου να ρυθμίσει τα πρακτικά. (Δίνει το τηλέφωνο στον έκπληκτο Πολύδωρο)

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Τα έχει χαμένα)

Μάλιστα. Εμπρός. Ποιος είμαι; Είμαι... ο... βοηθός μου...

ΣΚΗΝΗ 9

Η Πεντανόστιμη είναι στο κέντρο της κουζίνας. Οι αδερφές από δεξιά και αριστερά την τραβάνε η καθεμιά προς το μέρος της, την πιέζουν να σκεφτεί κάτι τέλειο για τη δική τους συμμετοχή στο διαγωνισμό. Το Άφρο στη μέση τρέχει αλαφιασμένο από 'δώ κι από 'κει.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Με καταμπερδέψατε, κορίτσια. Δε βοηθάτε. Τι ακριβώς θέλετε από μένα; Για ποια να μαγειρέψω πρώτα; Τι αλάκι να χρησιμοποιήσω;

Οι δύο αδελφές τραγουδούν.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Θέλω αστακούς

Θέλω γαρίδες

Θέλω και φρέσκες συναγρίδες

Θέλω φρεσκοτάτες τοπιούρες

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Θέλω δουλειά κι όχι μπουρμούρες!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Παραμερίζει την αδερφή της)

Βρες μου σπαράγγια

Βρες μου χέλια

Βρες μου κρασιά και βρες μου μέλια

Βρες μου χαβιάρι του Καυκάσου

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μα...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άσε τα μα και άντε θιάσου!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Την παραμερίζει)

Εγώ προηγούμαι

Στην πάντα εσύ

Η μοίρα μου είναι

να λάμψω στη γη

βραβείο να πάρω

και φίρμα να γίνω

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι μα; Αποκλείεται στον πάτο να μείνω!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Τη σπρώχνει)

Εγώ το 'πα πρώτη

Εγώ προηγούμαι

Εγώ της κουζίνας

ετούτης ηγούμαι

Εμένα θ' ακούσεις

που σε διατάζω

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι, μα, αγαύρευτι;

Μ' ακούς που φωνάζω;

Οι δυο αδερφές αποχωρούν. Η Πεντανόστιμη μένει με το στόμα ανοιχτό. Το Άφρο τη χαιδεύει για να την παρηγορήσει.

ΑΦΡΟ

Αυτό... αδερφές... αδερφική αγάπη;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μ' αγαπάνε, ναι... αλλά...

ΑΦΡΟ

Αλλά... όχι!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μ' αγαπάνε, σου λέω. Κατά βάθος, δηλαδή... Απλώς... (Εκεί σπάει, κρβει το πρόσωπό της στα χέρια και αρχίζει να κλαίει)

ΑΦΡΟ

(Ταράζεται κι αρχίζει να τη χαιδεύει. Πάνει τα δάκρυα. Κοιτάει το χέρι της) Άσα. Νερό; Μόλις φωτιά εκεί, (Δείχνει την καρδιά της) νερό εκεί; (Δείχνει τα μάτια)



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Ησούχασε, δεν είναι τίποτα. Στεναχωριέμαι λιγάκι, γιατί... ήθελα να πάω σ' αυτό το διαγωνισμό, να μαγειρέψω τη σούπα που μου 'κανε η μακαρίτισσα η μανούλα μου, όταν αρρώστανα μικρή. Να με δει από κει που είναι και να ευχαριστηθεί. Αυτό δεν ήταν φαγητό, βάλαμο ήταν. Έτρωγα μια κουταλιά και παφ! μου περνούσαν όλα, κι αρχίζαμε το παιγνίδι. (Ξανακρύβει το πρόσωπό της) Πόσο μ' αγαπάς; Τη ρωτούσα. Ως το φεγγάρι, την Αφροδίτη και τον Άρη, μου έλεγε.

ΑΦΡΟ

Εγώ σου 'πα. Κάνε σούπα.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πώς να πάω; Θα θυμώσουν...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Εμφανίζεται αίφνης)

Και μη σου μπει καμιά ιδέα να πας στο διαγωνισμό. Τρία πιάτα απ' το ίδιο χέρι; Μια του κλέφτη, δυο του κλέφτη, θα μας πιάσουν.

ΑΦΡΟ

(στην Παναρέτη)

Κλέφτες. (Η Παναρέτη την κοιτάει βλοσυρά) Κλαύτα!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Και φρόντισε να μη το μάθει κανείς πως θα μαγειρέψεις για μας. Θα το κάνεις κρυφά!

Η Παναρέτη φεύγει, και το Άφρο αρχίζει να χοροπηδάει από χαρά. Αρχίζει να τσιγκλάει την Πεντανόστιμη.

ΑΦΡΟ

Ναι. Ναι. Ναι. Κρυφά. Θα το κάνεις κρυφά!

Σ Κ Η Ν Η 1 0

Σκοτάδι. Από την άκρη του ενός διαδρόμου ακούγεται η φωνή της Πεντανόστιμης.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Με το ένα, με το δύο, με το τρία. Έτοιμη, Παναρέτη; (Φωταψία πάνω της. Κρατάει σκεπασμένο πιάτο. Το ξεσκεπάζει τελετουργικά) Αστακοκαραβίδα γεμιστή με μανιτάρια σιτάκε. Αφρόγαλο με μαύρο χαβιάρι σερβούγκα. Συνοδεύεται με ψαρονέφρι, μαριναρισμένο σε κρασί Μπαρμπαρέσκο.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πανωραία! Ταρτάρ από ισπανικό φιλέτο κόμπε με καρδοψίχα. Σάλτσα από τοματίνια Σαντορίνης με πικραλίδα, δροσοσταλιδές αρμπαρόριζας και σκόρδο.

Η Παναρέτη το παίρνει, το μυρίζει με στριμμένη μούρη και τελικά...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Pas mal, pas mal...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Έχει κάνει πολύ φανταζι χτένισμα. Το αρπάζει χωρίς ευχαριστώ και το μυρίζει)

Πω πω, σπάζει μύτες! Εγώ παιδί μου δε μαγειρεύω, ΖΩΓΡΑΦΙΖΩ!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Παναρέτη!

Η Παναρέτη φεύγει και η Πανωραία πηγαίνει προς το κέντρο της σκηνής που φωτίζεται, και βλέπουμε τον Πολύδωρο και τον Πολυκράτη να περιμένουν εδέσματα για να κρίνουν. Μπαίνει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Καλημέρα σας, χαιρετε.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Την κοιτάει αποδοκιμαστικά)

Εσείς χαιρετε κυρία μου. Γιατί εμείς...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Για το διαγωνισμό ήρθα... που ζητούσατε νέες και καλλιγραμμες σεφ.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Εμείς ζητούσαμε αλλά... Ουκ αν λάβοις παρά του μη έχοντος...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Παρντόν; Εκεί προς το τέλος σας έχασα...

Ο Πολύδωρος τον σπρώχνει για να σταματήσει.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ελάτε κυρία μου, παρακαλώ. Δείξτε μας, τι ετοιμάσατε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ετοιμάσαμε... ταρτάρ από γιανπωνέζικο φιλέτο με καρδοάκι, μια σαλτσούλα από κάτι ντοματάκια απ' τη Σαντορίνη, πικραλίδα, δροσοσταλιές από αμπάριζα και τι άλλο να δεις... Ένα λεπτό, το 'χω, το 'χω...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Καλά κυρία μου, δεν ξέρετε τι μαγειρέψατε;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πώς δεν ξέρουμε... Απλώς πάθαμε ένα διάκενο μνήμης.

Ο Πολύδωρος δοκιμάζει λίγο.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Και σκόρδο. Μάλιστα. Νόστιμο. Μπράβο σας. Μαγειρεύετε χρόνια;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Χρόνια όχι, γιατί βλέπετε είμαι και... μικρή.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αυτό μοιάζει με πιάτο έμπειρης μαγείρισσας, όμως... Μήπως είστε...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ε, ναι, είμαστε, φέματα να λέμε; Είμαστε... προικισμένες απ' τη φύση...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(ψυχρά)

Καλώς, κυρία μου. Καταγράψαμε τη συμμετοχή σας. Μπορείτε να πηγαίνετε τώρα.



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Θα εδωποποιηθώ, μόλις κερδίσω;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μόλις το...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Και τότε το βλέπετε αυτό;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Ποτέ...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Ποτέ δεν ξέρεις πόσο θα κρατήσει ο διαγωνισμός, εννοεί. Αν μας έρθουν πολλές υποψήφιοι, θα αργήσουμε λίγο να βγάλουμε αποτελέσματα.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Άντε στο καλό τώρα. (Σηκώνεται και την οδηγεί σχεδόν με το ζόρι έξω)

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Καλά. Τα στοιχεία μου είναι στο χαρτάκι πάνω στο πάτο, εντάξει; Να ρωτήσω κάτι τελευταίο; Τι θέλετε να δώσω για τη φωτογράφηση; (Επειδή την κοιτά απορημένος) Του εξωφύλλου, ντε.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τίποτα.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Χαχανίζει)

Τίποτα, ε; Άτακτο αγόρι. Σκανδαλιάρικο...

Φεύγει κουνιστή και λυγιστή. Ακούγεται τραγούδι.

ΣΚΗΝΗ 11**ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Ωραία, να πάω. Πώς να πάω; Δε θα καταλάβουν ότι λείπω;

ΑΦΡΟ

Εγώ (Χοροπηδάει τρελά) μπλα μπλα μπλα... ουουου... καταλάβουν όχι. Κατάλαβες; Όχι.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Θα τες απασχολήσεις για να μην πάρουν είδηση ότι λείπω; Αυτό λες;

ΑΦΡΟ

Αυτό λες. Τζετζελές.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Κι αν με δει κανείς; Αν με γνωρίσουν; Φοβάμαι, θα γίνει φασαρία και θα την πληρώσεις και συ...

Το Άφρο κάνει μερικές νευρικές κινήσεις, μετά χαιρετά σαν να σκέφτηκε κάτι και βγάζει ένα κομμάτι από τη φόρμα του. Το δίνει στην Πεντανόστιμη που το κοιτάει απορημένη.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τι κάνεις εκεί; Τι είναι αυτό;

Το Άφρο της το βάζει όλο ενθουσιασμό στο πρόσωπο, απομακρύνεται λίγο, την κοιτάει και λέει κομπικά.

ΑΦΡΟ

Τι 'ναι αυτό; Ποια είναι αυτή; (Τραγουδάει) Ποια είναι εκείνη που κατεβαίνει στα άσπρα ντυμένη...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δηλαδή, αν το φορέσω, δε γνωρίζομαι; Δε θα με καταλάβουν;

ΑΦΡΟ

(ανακουφισμένο)

Με κατάλαβαν!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(με άγχος)

Δηλαδή να πάω. Θα τα καταφέρω, ε; Αφού το θέλω τόσο, θα τα καταφέρω. Ε;

ΑΦΡΟ

(Σηκώνει τους ώμους υποδηλώνοντας το αυτονόητο)

Εεεε...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δηλαδή να φτιάξω τη σούπα; Τι λες;

ΑΦΡΟ

(αγανακτισμένο από την καλωσιεργία)

Σου 'πα!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Τρέχει)

Καλά ντε, μη φωνάζεις. Λοιπόν. Έχουμε και λέμε. Ανάβουμε το μάτι. Ωραία. Τώρα ρίχνουμε τη ντομάτα να βράσει...

ΑΦΡΟ

(στην κατσαρόλα)

Βράσει!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Ανακατεύουμε να μη μας καεί.

Το Άφρο της ξεφεύγει και πάει να ξαναβάλει το χέρι του στην κατσαρόλα. Την ακουμπάει και καίγεται.

ΑΦΡΟ

Καεί! Καεί!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δεν μπορείς να κάτσεις λίγο στ' αυγά σου;! (Στην κατσαρόλα) Άντε ντοματούλα μου βράσε, δεν έχουμε καιρό.

ΑΦΡΟ

Καιρός αίθριος, Βαρομετρικό υψηλό.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τώρα τη δοκιμάζουμε, (Δοκιμάζει) μμμμμ... ξυνοούτοικη. Θέλει λίγη ζάχαρη. Την ξαναδοκιμάζουμε, μμμμμ... (Το Άφρο τη μιμείται κάνοντας κι αυτό μμμ...) Γλυκούτοικη. Ζητάει λίγο balsamico. Την ξαναδοκιμάζουμε.

ΑΦΡΟ

(μιμούμενο)

Μμμμμ...



ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αναλατούτσικη. Έχει ανάγκη λίγο αλάτι. Δοκιμή.
(Μαζί με το Άφρο) Μμμμμ... βαρετούτσικη...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δε θάλαμε πιπέρι! Και λίγο ginger για δύναμη! (Παίρνει ένα γιγάντιο μύλο και κάνει να ρίξει στη γλώσσα του Άφρο και μετά στο φαί). Τι άλλο; Τι άλλο; Τι άλλο έβαζες, μανούλα;

ΑΦΡΟ

Λουίζα.

**ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Λουίζα; Πώς το ξέρεις πάλι; Ήταν Λουίζα;

Το Άφρο θγάζει το κουτάκι με το αρωματικό και της δείχνει.

ΑΦΡΟ

Λουίζα.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Α, αυτό εννοείς. Λες να έβαζε λουίζα στη σούπα της; (Μυρίζει) Ναι. Ναι... Κάτι μου θυμίζει αυτό το άρωμα. (Ρίχνει) Έτοιμη. Τη σερβίρουμε σ' ένα ωραίο πιάτο. Και ρίχνουμε μια στάλα κρέμα, για να ζωγραφίσουμε στη μέση ένα αστέρι. Για γούρι. Έλα δοκίμασε.

Το Άφρο δοκιμάζει και θγάζει ευχαριστημένους ήχους. Μετά η Πεντανόστιμη ετοιμάζεται να δοκιμάσει κι αυτή.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Καταπίνει)

Πολύ νόστιμη. Αλλά... (πολύ απογοητευμένη) δεν είναι η σούπα της μανούλας μου.

ΑΦΡΟ

(Ενθαρρύνει)

...σαν μανούλας σου, μανούλα μου.

**ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ**

Όχι, όχι. Της μανούλας μου δεν ήταν απλώς νόστιμη. Ήταν... μαγική! Και νεκρούς ανάσταινε... Τι έβαζε που το ξεχνάω; Κάτι έβαζε... Τι όμως; Τι;

ΑΦΡΟ

Τι; Τι; Τικ τακ τικ τακ.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Περνάει η ώρα, ε; Σωστά. Έλα, πάμε μην έρθουν και μας δουν... να κρύψουμε τη σούπα.

ΑΦΡΟ

Σούπα, σούπα!

**Σ Κ Η Ν Η 1 2**

Ο Πολυκράτης με τον Πολύδωρο περιμένουν και κοιτάνε τα ρολόγια τους.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κανονικά αυτή θα έπρεπε να την παρατήσουμε και να

φύγουμε. Ποια είστε μαντάμ και στήνετε ολόκληρο μεγιστάνα του τύπου;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Έλα μεγιστάνα, ηρέμησε...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Όχι, ποια είστε μαντάμ;

Μπαίνει η Παναρέτη με αέρα, κουβαλώντας το σκεπασμένο πιάτο της.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Βοήθου. Ποιος απ' τους δυο τυγχάνει ο μεγιστάν, παρακαλώ, δια να του απευθύνω το λόγο;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Εγώ, κυρία μου. Πολύδωρος Παναγίου, βαθύπλουτος.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Είστε και φαίνεστε, τι ρωτώ η άφρων... Παναρέτη Πανηρού, εύπορος.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Το παιδί από 'δω είναι βοηθός μου.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Αδιαφορεί για το βοηθό)

Προτοιμάστε παρακαλώ, κύριε Παναγίου, τους γευστικούς σας κάλυκες να δεχτούν ένα ηδονικό σοκ. Λοτακοκαρabiδα γεμιστή με μανιτάρια σπτάκε. Αφρόγαλο με μαύρο χαβιάρι σερβούγκα. Συνοδεύεται με φαρνέφρι, μαριναρμένο σε κρασί Μπαρμπαρέσκο. (Ξεσκεπάζει το πιάτο της και το εναποθέτει μπροστά στον Πολυκράτη. Ο Πολύδωρος απλώνει το πριόνι του να δοκιμάσει, και αυτή ταχύτατα του χτυπάει το χέρι) Κάτω τα κουλά σας, χρυσέ μου. (Γυροφέρνει λάγνα τον Πολυκράτη που χασκογελάει κολακευμένος) Αφήστε τον επαίοντα να δοκιμάσει. Αφήστε τον άντρα το σωστό, τον πλούσιο, να κάνει τη δουλειά του. Τα μεταξωτά... γου κνω... θέλουν κι επιδέξιους... γου κνω...

Ο Πολυκράτης γελάει κολακευμένος και δοκιμάζει...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μμμμ... Αριστούργημα. Φαντάστικο! Κυρία μου εσείς είστε ο... (στον Πολύδωρο) πες μου, παιδί μου, έναν κλασικό συνθέτη, που στακάρησε το μυαλό μου...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(αγριμένος, αλλά ο άλλος δεν παίρνει χαμπάρι) Μπραμς.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

...είστε, επιτρέψτε μου την έκφραση, ο Μπραμς της κουζίνας.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(ναζιάρικα)

και... σας αρέσει ο Μπραμς, κύριε; (Βλέπει εν τω μεταξύ τον Πολύδωρο που ξαναπάει να δοκιμάσει) Κάτω τα κουλά σου, είπα! (Στον Πολυκράτη) Θα σας μαλώσω, κύριε Παναγίου μου. Δώσατε θάρρος στο χωριάτη και θα μας ανέβει και στο κρεβάτι τώρα...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι να κάνω, ωραία μου κυρία. Σκοτώστε με... είμαι καλός!

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(εκνευρισμένος)
Κύριε Παναγίου, έχετε ραντεβού σε τρία λεπτά. Αργήσατε. Πρέπει να πηγαίνετε...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κυρία μου, το θλιβερό καθήκον με καλεί. Θα σας ξαναδώ... στην τελετή βράβευσης. (Τη συνοδεύει)

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Τον ακούει να υπόσχεται, και φωνάζει εκνευρισμένος)
Τελειώσατε;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(αίφνης έντρομος και δουλικός)
Μάλιστα, τελειώσαμε... (Βλέπει που η Παναρέτη παραξενεύεται από το δουλικό ύφος και ξαναλλάζει στυλ) ...παιδί μου.

Η Παναρέτη και ο Πολυκράτης τραγουδούν.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κούκλα ξέρεις, ο μπος είμαι εγώ!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Θα κερδίω στο διαγωνισμό;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Σε γουστάρω, γιατί είσαι μπελάς!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Μόλις σ' είδα μου 'ρθε ταμπλάς!

ΜΑΖΙ

Ένας-ένας δεν είναι αρκετός
Μα μαζί σου με τρέμει ο θεός!
Λα λα λα λα
Μου χρωστά, μου χρωστά, η ζωή μου χρωστά
Και με σένα θα πάω μπροστά!

Η Παναρέτη φεύγει όλο χαμόγελο. Ο Πολυκράτης ξανακάθεται χαμογελαστός.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Καλά, γαρύ τα άτομα αυτή, ε; (Συνειδητοποιεί ότι το αφεντικό του δεν είναι καλά) Τι έγινε; Μύγα σε τσίμηση;

Εκείνη τη στιγμή μπαίνει η Πεντανόστιμη ντροπαλά φορώντας τη μάσκα της. Η μουσική αλλάζει και γίνεται η μουσική που χόρευαν στο όραμα της αρχής.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Μουρμουρίζει καχύποπτα)
Τι 'ναι τούτο πάλι;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Με συγχωρείτε. Ήρθα για το διαγωνισμό...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Μουρμουρίζει)
Ποιο διαγωνισμό; Πατρινό καρναβάλι για πάντα;

Ο Πολύδωρος σηκώνεται και την πλησιάζει σαν υπνωτισμένος. Κοιτάει μια το καλυμμένο πρόσωπο, μια τη σούπα. Ο Πολυκράτης θέλει να την ξεφορτωθεί.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Δεν ακούει γιατί έχει την προσοχή της στον Πολύδωρο που πλησιάζει μαγεμένος)
Τι είπατε, κύριε...;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Παναγίου. Αφήστε τη συμμετοχή σας στο βοηθό μου. Τα στοιχεία τα έχετε πάνω, φαντάζομαι. Μπορείτε να πηγαίνετε. Θα ειδοποιηθείτε.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ήρθες επιτέλους...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Μαγεμένη, επίσης, επαναλαμβάνει)
Επιτέλους...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Με συγχωρείτε. Τι λέω; Ποια είστε; Γνωρίζομαστε; (Πλησιάζει και προσπαθεί να τη δει χωρίς να τα καταφέρει) Τι κρατάτε στα χέρια σας; Μυρίζει απίστευτα.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δοκιμάστε να δείτε. Η ντοματόσουπα που έκανε η μακαρίτισσα η μητέρα μου είναι.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ντοματόσουπα σε διαγωνισμό σεφ; Καλά που δε μας φέρατε αυγά μάτια...

Η Πεντανόστιμη οκίβει το κεφάλι ντροπιασμένη.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τέλος πάντων. Κυρία μου, ο χρόνος σας τελείωσε, όπως προφανώς και της μακαρίτισσας της μανούλας σας. (Γελάει μόνος του) Καλά, ρέντα έχω σήμερα!

Ο Πολύδωρος εν τω μεταξύ δοκιμάζει και... ακούει μουσικές, βλέπει αστεράκια κλπ.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Δεσποινίς...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

...Πεντανόστιμη.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Έχετε απόλυτο δίκιο... πεντανόστιμη είναι... Με ποια όμως έχω την τιμή; Δε βλέπω τα στοιχεία σας.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πεντανόστιμη...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κόλλησε η βελόνα.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Βέβαια εγώ ένας βοηθός είμαι... η γνώμη μου...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Τον διακόπτει)
Δεν έχει καμιά σημασία...



ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ναι... Η γνώμη μου δεν έχει καμιά σημασία... Ποτέ όμως δεν έχω φάει τίποτα απλούστερο και νοστιμότερο... (Γεύεται) Παράξενο, Έχετε βάλει λουίζα!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(Χαμογελάει αλόκληρη)
Το καταλάβατε!

Εκείνη την στιγμή μπαίνει η Πανωραία φουριόζα. Η Πεντανόστιμη τη βλέπει και τρομάζει. Γυρίζει πλάτη να μη δει το πρόσωπό της.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(όλο νάζι)
Γύρισα...

Ο Πολυκράτης εν τω μεταξύ σηκώνεται να διώξει την Πανωραία.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κακώς!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Αχ, θεούλη μου. Πρέπει να φύγω. Από πού να φύγω;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Ακολουθεί την Πεντανόστιμη)
Γιατί; Γιατί;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Σκέφτηκα να σας αφήσω κι έναν άλλο αριθμό τηλεφώνου, γιατί στο σπίτι υπάρχουν άτομα που με φθονούν, καταλαβαίνετε γιατί...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Δεν καταλαβαίνουμε, αλλά δε μας πειράζει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Φοβάμαι μην αποκρύψουν το μήνυμά σας.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Για να το αποκρύψουν, πρέπει να το στείλουμε πρώτα, οπότε ουδείς φόβος υπάρχει.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πάλι σας έχασα.

Εκείνη τη στιγμή μπαίνει και η Παναρέτη. Ο Πολυκράτης παρατάει την Πανωραία και τρέχει ενθουσιώδης προς την Παναρέτη.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Bonsoir!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Η αδερφή μου! (Πάει να κρυφτεί και πέφτει πάνω στην Πεντανόστιμη, η οποία πανικόβλητη πλέον, πάει στην έξοδο)

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(στην Πεντανόστιμη)
Πού πάτε; Πού πάτε; Πείτε μου τουλάχιστον το όνομά σας...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(νομίζοντας ότι απευθύνεται σ' αυτήν)
Δεν έχει γεννηθεί ο άντρας που θα ξεχάσει το όνομα το δικό μου, κύριε!

**ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ**

Παναρέτη, Παναρέτη, Παναρέτη. Ικανοποιηθήκατε τώρα;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ecco huomo!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(αμήχανος που δεν την καταλαβαίνει)
Παρντόν;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ίδού ο άντρας! (Δείχνει τον Πολύδωρο) Να αποσυρθούν τα υβρίδια!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Σοστ... Μην υβρίζετε...

Η Πεντανόστιμη εξαφανίζεται, και ο Πολύδωρος γυρνάει απογοητευμένος.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Σκέφτηκα να σας δώσω το προσωπικό μου τηλέφωνο. Για να είμαι σίγουρη πως, όταν βραβευτώ...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(ταυτόχρονα με την Πανωραία)
Να είστε σίγουρη...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Δεν αντέχει και πετάγεται)
Μην είσαι σίγουρη!

Οι δύο αδερφές κοιτάζονται, βάζουν μια κραυγή και φεύγουν η μια δεξιά και η άλλη αριστερά.

Σ Κ Η Ν Η 13

Ο Πολύδωρος και ο Πολυκράτης τραγουδούν.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Αράν, τι 'ταν αυτή
Θεέ μου, τι παιδί!
Η γκόμμενα γουστάρει σαν παλαβή
Κι εγώ σας το λέω πολύ ανοιχτά
Καθαρά
Την αγαπώ
Ωωωωωω ω να!

Κοίτα με, τρέμω πάλι
Με μυαλό θολό
τη γη θα φάω το μωρό να βρω
Αχ, θα τη δω και θα πάθω ζημιά
Είναι τρελό
Την αγαπώ!
Ωωωωω ω να!

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αγάπη
Σε βρήκα, μα σ' έχασα πάλι
Και όλα ξαφνικά σκοτεινίασαν ξανά
Γιατί
Αγάπη
Αφού ήρθες στη γη να με σώσεις



Τα χέρια απλώνω εγώ
Θα σ' έχω για οδηγό

Γιατί
Αγάπη
Μες τον κόσμο ήμουν πάντα ξένος
Τώρα πια ξέρω τι περιμένω
Αγάπη
Μ' ακούς που φωνάζω αγάπη, αγάπη, αγάπη

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κοίτα με, είμαι λιώμα
έχω πυρετό
Τη θέλω τώρα, μα πού να τη θρω
Αχ, ένα θαύμα θα με σώσει, παιδιά
Αν δεν τη δώ, θα τρελαθώ
Ωωωωω ω ναι!

ΣΚΗΝΗ 14

Οι δυο αδερφές ακούν ένα τηλέφωνο να χτυπάει.
Τρέχουν αυτομάτως προς τα κει σκοντάφτοντας η
μία πάνω στην άλλη. Προλαβαίνει η Παναρέτη και το
σηκώνει.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(με λαχτάρα)
Μάλιστα! (απογοητευμένη) Λυπάμαι. Δεν είναι εδώ. Est
absente, χριστιανέ μου, δεν ομιλείτε ελληνικά; Μάλι-
στα. Θα της το πω. Αντίο λέμε. Δε θα παραλείψω.

Κλείνει το τηλέφωνο και σιωπηρά αρχίζει να βολτά-
ρει πάνω-κάτω. Η Πανωραία ανυπομονεί. Την πλη-
σιάζει πιεστική.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί είπες ότι δεν είμαι εδώ; Ο εκδότης μου ήταν;
Πες μου, τι σου είπε. Μη με τυραννάς. Λέγε. Το όνει-
ρό μου θα γίνει πραγματικότητα;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Είναι το όνειρό σου να αλλάξουμε το σιφόνι της του-
αλέτας;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Όχι.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τότε ξέχνα το. Ο υδραυλικός ήταν.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Και ο άντρας ο σωστός, ο ζάπλουτος πού είναι, με
γαμάτο; Βαρέθηκα να περιμένω. Νευρικό κλονισμό
θα πάθω, μέχρι να κερδίσω.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Μην μπαίνεις στον κόπο, γιατί θα κερδίσω εγώ. Διά-
βασε κανένα περιοδικό τώρα και shut up. Σκέφτομαι.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι;

Δεν της απαντάει. Η Πανωραία μωτρωμένη παίρνει
το περιοδικό και αρχίζει να ξεφυλλίζει νευρικά. Η Πα-
ναρέτη κόβει βόλτες μωρμουρίζοντας.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τη λατρεμένη μου μαμπα,
παρεπιδημούσα εις τας αιωνίους μονάς ένθα απέδρα
πάσα λύπη και λου και λου και λου και λου, για τα έκπαπλα
γονίδια που μου κληροδότησε. Τον ραρα, εξίσου εκλι-
πόντα, -γιατί να τον ευχαριστήσω αυτόν τον ανόητο
τώρα; - που εξέλιπεν ενωρίς και μας άφησεν ηρούχους...

Η Πανωραία βγάξει κραυγή και σηκώνεται κραδαίνο-
ντας το περιοδικό.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Παναρέτη, τάξε μου! Τάξε μου!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Σ' έταξε η μαμπα στην Παναγιά της Τήνου, αλλά το
θαύμα δεν έγινε...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άκου: Ο εκδότης της *Καυτής ππεριάς* αναζητά τη
μαγείρισσα που διαγωνίστηκε με σούπα στο διαγωνι-
σμό πρωτοεμφανιζόμενης γυναίκας σεφ. Την παρα-
καλεί να επανεμφανιστεί προσκομίζοντας τη νικήτρια
σούπα της, γιατί δυστυχώς παρέλειψε να αφήσει τα
στοιχεία της. (*Χτυπάει παλαμάκια*) Αχ, τι καλά. Κέρδι-
σα! Με ψάχνει! Μ' αγαπάει!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι θαυμαστή αλληλουχία σκέψεων...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ορίστε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Κάτσε. (*Της δείχνει κάθισμα και αυτή κάθεται*) Κούνα
τώρα το κενό αυτό κρανίο και πες μου: Πώς στο καλό
οδηγήθηκες σ' αυτό το συμπέρασμα; Μήπως διαγω-
νίστηκες με σούπα;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Όχι, βέβαια.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Α, γεια σου! Μήπως λησμόνησες να αφήσεις τα στοι-
χεία σου;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Είσαι καλά;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αξιολόγησε τώρα αυτά τα δύο δεδομένα. Εντάξει;
(*Αυτή κουνάει καταφατικά το κεφάλι*) Ωραία. Τι συ-
μπέρασμα βγαίνει;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μ' αγαπάει!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Α, καλά...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(*εν αμφιβολία*)
Αυτό δε βγαίνει;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εννοείται. Και τι σκέφτεσαι να κάνεις;



ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Θα δεχτώ. Καλά δε θα κάνω;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δεν το συζητώ. Τι ακριβώς θα δεχτείς;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Το βραβείο. Και την καρδιά του.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Και τα δύο; Δε θα σου πέσουν βαριά;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μπα. Νιώθω σαν έτοιμη από καιρό για την απόλυτη ευτυχία. (Φτύνεται) Μπα σε καλό μου. Τι είπα πάλι η διανοούμενη...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Κουνώντας το κεφάλι εγκαταλείπει την αδερφή της και μπαίνει σε δράση)
Πεντάνοστηρηρηη!

Έρχεται η Πεντανόστημη και το Άφρο.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Με κάλεσε κανείς;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Το καθήκον! Ανασκουμπώσου και φτιάξε την πιο νόστιμη σούπα που μπορείς. Άντε τσακίδια.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Γιατί; Τι έγινε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Έγινε ότι με πήρες στο λαιμό σου με τις περίπλοκες βλακείες που μου μαγειρεύεις. Μια σούπιτσα ήθελε ο άνθρωπος. Αυτή βράβευσε. Αλλά... πού έχεις χαμπάρι εσύ από μινιμαλισμό...

Το Άφρο αρχίζει να πετάει απ' τη χαρά του. Η Παναρέτη το κοιτάει έκπληκτη.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Το είχα πει εγώ ότι είναι βλαμμένο...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δηλαδή κέρδισε... η... ντοματόσουπα; (Χοροπηδάει, αλλά μετά το Άφρο, που την ακούει να μαρτυράει περί ντοματόσουπας, αρχίζει να φωνάζει)

ΑΦΡΟ

Κρεατόσουπα. Χορτόσουπα. Κοτόσουπα. Ψαρόσουπα!

Η Πεντανόστημη καταλαβαίνει την γκάφα της και σοβαρεύεται ξαφνικά.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Δε μου λέτε, τι κάνετε εσείς οι δυο εκεί μέσα; Παίρνετε τίποτα;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Συγγνώμη, αφού κέρδισε η... κοπέλα... που έκανε την κρεατόσουπα... εσύ τι θέλεις τώρα τη... χορτόσουπα;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Γιατί, η περί ης ο λόγος, τυγχάνει καλή μαγειρίσσα μεν, ηλιθία δε.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μην το λες...

ΑΦΡΟ

(με άγχος)
Λες;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Το λέω. Δεν άφησε τα στοιχεία της. Οπότε, την φάχνουν. Οπότε, θα εμφανιστώ εγώ αντ' αυτής. Οπότε, θα μαγειρέψεις εσύ αντ' εμού μια ντοματόσουπα, ώστε να πάρω εγώ το βραβείο αντ' αυτής. Κατάλαβες;

ΑΦΡΟ

(απελπιόμενο στην Πεντανόστημη)
Κατάλαβες; Κατάλαβε!
Η Πεντανόστημη τα χάνει, δεν ξέρει τι να σκεφτεί και τι να απαντήσει. Κοιτάει τις αδερφές και το Άφρο.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μην κοιτάς εμένα, εγώ δεν κατάλαβα τίποτα (μετά από μικρή σιωπή) αλλά... διαφωνώ.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Με τι;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Με... όλο το κόνσепт.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ό,τι πεις. (Στην Πεντανόστημη) Έλα κουνήσου εσύ, μην κάθεσαι. Μαγειρεύε.

ΑΦΡΟ

Μαγειρεύε. (Δείχνοντας την Πεντανόστημη στην Παναρέτη) Τι μαγειρεύεις; (και την Παναρέτη στην Πεντανόστημη) Τι μαγειρεύεις;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(θουρημένη)
Και τι σκοπεύεις να κάνεις δηλαδή; Θα φτιάξω εγώ μια... κοτόσουπα, και θα πεις ότι είναι δική σου;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Συγχαρητήρια, το 'πιασες! Κουνήσου είπα.

ΑΦΡΟ

(στην Πεντανόστημη όλο ενθουσιασμό)
Το 'πιασες; Δεν το 'πιασε!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Άπελθε, μη σε πιάσω στα χέρια μου...

Η Πεντανόστημη και το Άφρο φεύγουν τρέχοντας.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Έχω στο ψυγείο κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής. Θα σου φτιάξω εγώ μια σούπα να γλύφεις και τα δάχτυλά σου.

Το Άφρο φεύγοντας δείχνει τα δάχτυλά του με μια χειρονομία σαν μούτζα προς την Παναρέτη. Η Παναρέτη του γρυλίζει. Αίφνης η Παναράια σηκώνεται πολύ οργισμένη.



ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άσσε, τώρα κατάλαβα τι μαγειρεύεις! Πας να μου φας τον αρραβωνιαστικό; Κλέφτρα, ε κλέφτρα! Over my dead body! Θα κατάσχω την κότα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Ξαφνικά συνειδητοποιεί)
Κότα; Για κόταε λίγο.

**ΠΑΝΩΡΑΙΑ**

Με υβρίζεις κι από πάνω; Τολμάς;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Και ποιος μου λέει εμένα πως ήταν κατόσουπα; Μπορεί να ήταν σπαραγγόσουπα, καροτόσουπα, μανιταρόσουπα, κρεμμυδόσουπα, πατάας. Πανωραία μου, την πάτησα! Τι να κάνω τώρα; (Στον εαυτό της) Αυτό λέγεται καπάνια. Να ζητάς απ' την Πανωραία να σου βρει λύση...

Η Πανωραία την κοιτάει έντονα, με αυτοπεποίθηση σηκώνεται και παίρνει το τηλέφωνο. Βλέπει το περιοδικό και σχηματίζει αριθμό. Το σηκώνει ο Πολυκράτης. Η Παναρέτη μένει άλαλη. Η Πεντανόστιμη και το Άφρο κρυφακούν με αγωνία.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Παναγιού, ακούω.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Καλή σας μέρα. Παίρνω για την αγγελία. Για το διαγωνισμό, ξέρετε.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ξέρουμε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ε... σας ομιλεί η νικήτρια. Με τη σούπα.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Εκνευρισμένος γιατί ήλπιζε να μην εμφανιστεί)
Και;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Και... τίποτα... Ήθελα απλώς να σας συγχαρώ που με θραβεύσατε. Το αξίζω. Βέβαια έχω κι εγώ τα μικροελαττώματά μου. Είμαι λίγο ξεχασιάρα φέρ' ειπείν. Τι λίγο δηλαδή; Φοβόμαστε για αρχές Αλτοχάιμερ. Δεν ξέχασα μόνο τα στοιχεία μου, αλλά και τι διάολο σούπα έφτιαξα. Κατόσουπα ήταν; Κρεατόσουπα; Γιατί, ξέруτε, είμαι εξπέρ σε όλας τας σούπας.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ντοματόσουπα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Α να! Ντοματόσουπα! Τώρα μου 'ρθε. Και δε μου λέτε... Σκέτη την έφερα ή έχωσα και τίποτα άλλο μέσα για να κάνει πιο... λουοάτη; Γιατί λίγο γεια σου είμαι, τοιγκοόνα όμως στα υλικά δεν είμαι...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Με δουλεύετε μαντάμ; Σας παρακαλώ, και έχουμε και δουλειές. (Κλείνει το τηλέφωνο)

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(ονειρικά)

Είναι λίγο νευρικός, αλλά θα ευτυχίσουμε τόσο που θα χαλαρώσει.

Η αδερφή της την πλησιάζει ενθουσιασμένη.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Πεντανόστιμη! (Εμφανίζεται η Πεντανόστιμη με μια κότα με απελομένο ύφος)

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άσε την κότα κάτω και πιάσε τις ντομάτες.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(στην αδερφή της ενθουσιασμένη)

Αδερφούλα μου, τι θαύμα έγινε; Τι illumination ήταν αυτή; Τι σου συνέβη;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(με αποφασιστικότατο ύφος)

Βάζουμε αυτή να φτιάξει την ντοματόσουπα. Τηλεφωνούμε στον άντρα των ονείρων μας και ανακοινώνουμε ότι εδώ κρύβεται η νικήτρια. Έρχεται. Όποια δείξει να προτιμάει αυτούς κερδίζει. Η άλλη κάνει πίσω. Ok;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(έκπληκτη έως θανάτου)

Ok.

Η Πανωραία σωριάζεται στην καρέκλα της το ίδιο ξαφνικά ξαναπαίρνοντας το ηλίθιο ύφος που ξέρουμε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Γιατί αισθάνομαι τόσο κουρασμένη; Αφού απ' το πρωί κάθομαι.

Σ Κ Η Ν Η 15

Από τη μια μεριά του διαδρόμου είναι ο Παλίδωρος και ο Πολυκράτης. Από την άλλη θα βγουν η Πεντανόστιμη και το Άφρο.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Διαβάζει)

«Αγαπητέ μεγαλοεκδότα, με χαρά σας ανακοινώνω ότι βρέθηκε η νικήτρια του διαγωνισμού σας. Ε, ναι, λοιπόν, εγώ είμαι η κατασκευάστρια της νικηφόρου σούπας. Σας καλώ να το διαπιστώσετε με το ίδιο σας το στόμα στο διάσημο εστιατόριο που διευθύνω, ονόματι ΟΙ ΔΥΟΜΙΣΙ ΑΔΕΡΦΕΣ, αύριο και ώρα 8 και μισή. Σας αναμένω σε αναμμένα κάρβουνα. Η νικήτρια.»

Πώς σου φαίνεται αυτό τώρα;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ε... είναι λίγο κάπως, αλλά... ξέρω 'γω... αφού δεν εμφανίστηκε καμιά άλλη... πάμε να δούμε.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αποκλείεται να είναι αυτή. Αποκλείεται να έγγραφε τέτοιο γράμμα αυτή.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Και ου πού το ξέρεις; Απ' τις δυο λέξεις που είπατε στο πόδι;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Το ξέρω, το ξέρω. Απ' τον τρόπο που κοιτούσε, που



περπατούσε, που ανέπνεε. Απ' όλα. Δεν είναι αυτή, σου λέω.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Καλά. Μην το ζαλιζουμε... Πάμε να δούμε.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Σιγά μην πάω να συναντήσω αυτό το... το... ψώνιο...

Τότε αστράφτει και βροντά και ακούγεται η φωνή του grand chef off.

GRAND CHEF

Θα πας και θα πεις κι ένα τραγούδι!

Ο Πολύδωρος ταραίζεται, αλλά ο Πολυκράτης είναι φανερό πως δεν έχει ακούσει τίποτα.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Τι!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Δεν άκουσες; Μια φωνή τώρα μόλις είπε «θα πας και θα πεις κι ένα τραγούδι!».

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Α, δεν πάμε καλά... Και;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(αποφασιστικά τώρα)

Θα πάω!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(κοροϊδευτικά)

Και ποιο τραγούδι οκέφτεσαι να πεις;

Από την άλλη μεριά θγαίνει η Πεντανόστιμη και το Άφρο.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δε θέλω! Δε θέλω! Δεν καταλαβαίνεις; Αν τους φτιάξω τη σούπα μου, θα τον χάσω για πάντα. Καλύτερα να πεθάνω, παρά να τη φτιάξω!

Το Άφρο κάνει κάτι κινήσεις κοιτάζοντας ψηλά όλο προσδοκία. Ακούγονται οι ίδιες με πριν αστραπές και βροντές.

GRAND CHEF

Θα τη φτιάξεις και θα πεις κι ένα τραγούδι!

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τι!

ΑΦΡΟ

(γελώντας ικανοποιημένο)

Τι;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μια φωνή τώρα μόλις μου είπε «θα τη φτιάξεις και θα πεις κι ένα τραγούδι!».

ΑΦΡΟ

Και;

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

(σαν υπνωτισμένη)

Θα τη φτιάξω!

Το Άφρο αρχίζει να τραγουδάει κάτι ακατανόητο από τη χαρά του.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τι είναι αυτό πάλι;

ΑΦΡΟ

Τραγούδι!



Σ Κ Η Ν Η 1 6

Στη σκηνή βρίσκονται οι δυο αδερφές βολτάροντας με αγωνία και φτιάχνοντας συνέχεια λεπτομέρειες της εμφάνισής τους. Μπαίνει η Πεντανόστιμη κουβαλώντας τη σούπα. Πέφτουν και οι δύο από πάνω να την εξετάσουν. Δοκιμάζει η Πανωραία.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Να την κι η ντοματόσουπα!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(στην αδερφή της, που μόλις δοκίμασε)

Πώς σου φαίνεται;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Σαν... ντοματόσουπα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Καλά, άσ' το. *(Δοκιμάζει η ίδια)* Μμμ... Καλή είναι αλλά... πολύ ντοματόσουπα, θρε παιδάκι μου...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Είδες που έρχεσαι στα λόγια μου;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Είδα και ανησυχώ... *(στην Πεντανόστιμη)* εσύ μέσο, και μη θγεις, αν δε σε φωνάξω. Compris;

Ξαναρχίζουν τις βόλτες (μουσική υπόκρουση αγωνίας κορυφούμενης), μέχρι που μπαίνει ο Πολύδωρος πίσω από τον Πολυκράτη. Τότε η μία αρχίζει να σπρώχνει την άλλη για να μπει μπροστά της.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Καλώς τους! Περάστε.

Ο Πολυκράτης μόλις βλέπει την Πανωραία πρώτη.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(ναζιάρικα)

Εμένα ψάχνετε;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ε... Δε θα το έλεγα... *(στον Πολύδωρο)* Πέσαμε σε ξέρα. Άτακτη υποχώρηση.

Σπρώχνει τον ανόρεχτο Πολύδωρο να φύγουν. Τότε όμως βλέπει την Παναρέτη και αλλάζει γνώμη. Τραβάει τον Πολύδωρο να γυρίσει πίσω.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πού πάτε, εκδότη των ονείρων μου;



ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Αν σας πω ότι ξέρω, θα σας γελάσω...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Εμένα δεν φάχνετε;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Εμένα φάχνετε, ε;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(στον Πολύδωρο αμήχανος)

Τι φάχνουμε;

**ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ**

Αυτή που δε θα βρούμε.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μην απελπίζεστε.
Υπάρχει θεός. Με βρήκατε!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Κατάλαβες τώρα γιατί είμαι άθεος; Κορίτσια, θέλω να μου ξεκαθαρίσετε κάτι: Τι δουλειά έχετε εσείς οι δυο μαζί;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(με τίκρα)
Είμαστε αδερφές.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Ίδιες δεν είμαστε;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(αυστηρά)
Μην ξανοίγεσαι!

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Αλήθεια; Απίστευτο!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τουλάχιστον αυτό ισχυρίζετο η μάμα...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Παρεμβαίνει)
Ποια έφτιαξε τη σούπα; Να τελειώνουμε.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(στον Πολυκράτη)
Ποια θέλετε να την έφτιαξε;

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αν σας πω ότι δε με νοιάζει...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αν σου πω πως δε σε ρώτησα...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(κοιτάζοντας την Παναρέτη)
Δεν το συζητώ. Εσύ!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ ΚΑΙ ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Εγώ! (Μετά αρχίζουν να σπρώχνονται πάλι, μέχρι που η Παναρέτη το παίρνει απόφαση και υποχωρεί)

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Της παραμερίζει και πάει να δοκιμάσει τη σούπα)
Δε θα συνεννοηθούμε!

Η Παναρέτη τρέχει και απομακρύνει τη σούπα.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Πού πας αγκρίκαλα; Δε σου μάθανε τρόπους; (Την προτείνει στον Πολυκράτη, όλο μέλι) Έλα, καλέ μου. Έλα να δεις τι έκανα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(Μουρμουρίζει)
Απατεωνιά έκανες...

Ο Πολυκράτης πλησιάζει και δοκιμάζει. Παίρνει ουράνιο ύφος.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Νέκταρ και αμβροσία, γλυκιά μου.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(έκπληκτη)
Καλέ, ντοματόσουπα δεν είναι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Μην ξανοίγεσαι είπα! (στον Πολυκράτη) Μην αγχώνεστε. Το διπλοτσέκαρα. Δεν είναι κληρονομικό.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Όραία. Πάμε να φύγουμε τώρα.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(αμήχανος)
Μαααα... εδώ βρήκαμε τη νικήτρια.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Θα έλεγα τι βρήκατε, αλλά...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Πάμε να φύγουμε, είπα!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Αααα... πώς τολμάει και σου μιλάει έτσι;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ε... δεν τον ξεσυνερίζομαι... έχει ψυχολογικά προβλήματα...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Αν δε φύγουμε, κάτι μου λέει πως θ' αποκτήσεις και συ.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(πολύ ζορισμένος)
Καλά... λοιπόν... φεύγω. Να μην τα πάρει περισσότερο, γιατί γίνεται επικίνδυνος... Σόρρυ κούκλα, αλλά... δεν μπορώ να κάνω τίποτα...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ένα λεπτό! (Τρέχει στη σούπα και της ρίχνει λίγη σκόνη από το δαχτυλίδι της. Στον Πολύδωρο) Ελάτε να δοκιμάσετε και σεις να πείτε μια γνώμη...

Ο Πολύδωρος απρόθυμα και επειδή τον σπρώχνει ο Πολυκράτης τρώει τη σούπα και αμέσως σωριάζεται κάτω. Ο Πολυκράτης ταραίζεται κι αρχίζει να φωνάζει.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Τι έγινε ρε γαμώτο; Τι έπαθε; Καρδιακό; (Σκύβει να αφουγκραστεί την καρδιά του)



ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Συμβαίνουν αυτά...

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Τι είναι ο άνθρωπος; Ένα τίποτα...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Πολύδωρε, μ' ακούς;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι Πολύδωρε; Εσύ δεν είσαι ο Πολύδωρος;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μην ορκίζεσαι... (στο φίλο του) Πολύδωρε, σήκω αγόρι μου. Με κοιφοχολιάζεις!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

(στην αδερφή της)

Πώς κάνει έτσι; Δεν πιστεύω να είναι αμφισομφυλόφιλος...

Η Πεντανόστιμη θγαίνει και βλέπει τον καλό της περμένο. Το Άφρο τρελαίνεται από απελπισία.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Τι έγινε; Τι έπαθε; Πείτε μου.

ΑΦΡΟ

Σούπα! Σούπα!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(ατάραχη)

Το μοιραίο, κατά πως φαίνεται.

Η Πεντανόστιμη τρέχει προς τη σούπα, την αρπάζει και τη σηκώνει ψηλά φωνάζοντας.

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μανούλα, πού είσαι να μου πεις το μαγικό ουστατικό; Τι έβαζες και μ' έκανες καλά; Βοήθα, σε παρακαλώ. Τον χάνω. Τι να κάνω; Πού να σε βρω να σε ρωτήσω;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Κοίτα αλληλοϋποστήριξη η εργατιά...

Ακούγονται αστραπές και θροντές και η φωνή του grand chef off.

GRAND CHEF

Και τον πλανητάρχη τι τον έχουμε; Μητέρα ανευρέθη. Σας συνδέω.

ΦΩΝΗ ΓΥΝΑΙΚΑΣ OFF

Αγάπη έβαζα, παιδί μου. Αγάπη και φροντίδα. (Μια κόκκινη χρυσόσκονη πέφτει από ψηλά μέσα στη σούπα. Ενώ ακούγονται έντονα παλμοί καρδιάς) Πήγανε τώρα.

Η Πεντανόστιμη πηγαίνει προς τον περμένο Πολύδωρο, τον παίρνει αγκαλιά και του δίνει μια κουταλιά. Αυτός σηκώνεται αυτόματα. Οι υπόλοιποι μαζεύονται γύρω από το ζευγάρι παρακολουθώντας τις εξελίξεις.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Δεσποινίς...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πεντανόστιμη...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ποτέ δεν έχω φάει τίποτα νοστιμότερο.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τι γίνεται εδώ;

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Μη ρωτάς εμένα...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Πώς σας λένε;

ΠΕΝΤΑΝ

Πεντανόστιμη...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Ναι. Έχετε βάλει λουίζα...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Το καταλάβατε!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Φοβάμαι πως δεν καταλαβαίνω...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(στην Παναρέτη)

Εγώ φοβάμαι μη χάσω εσένα...

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

(Ανασηκώνεται στα γόνατα)

Πες μου πως δε θα ξαναφύγεις.

Η Πεντανόστιμη τον κοιτάει χαμογελώντας, αλλά δε μιλάει και το Άφρο ανυπομονεί.

ΑΦΡΟ

Πες μου. Πες μου.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Πώς σε λένε;

ΑΦΡΟ, ΠΑΝΩΡΑΙΑ ΚΑΙ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Πεντανόστιμη είπαμε!

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Τρόπος του λέγειν.

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Πεντανόστιμη, τα κέρδιες όλα. Το βραβείο, την καρδιά μου, ό,τι έχω και δεν έχω...

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Καλά, τι χαρίζεις ο άφραγκος; Αφού δεν έχει τίποτα...

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Μωρέ έχει...

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Δε με νοιάζει. Εσένα θέλω. Ούτε βραβείο, ούτε τίποτα.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Να το πάρω εγώ το βραβείο, αφού περισσεύει;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ένα λεπτό! Τι γίνεται εδώ; Ο βοηθός σου δίνει τα βραβεία τώρα;



ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Ε... Δεν είναι ο βοηθός μου. Εγώ είμαι ο βοηθός μου.
Ε... ο βοηθός του.

ΑΦΡΟ

Βοήθειά σας!

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Βοήθεια, δεν καταλαβαίνω.

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

(Γονατίζει)

Παναρέτη, με λένε Πολυκράτη, είμαι ένας άσημος υπάλληλος του κυρίου Παναγιού. Θα μπορέσεις να με αγαπήσεις, γι' αυτό που είμαι;

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Ξέρω 'γω; Μπερδεύτηκα τώρα. Τι είσαι;

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Είρων, ψεύτης, αδίτακτος και πανούργος.

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

(Πέφτει στην αγκαλιά του)

Αγάπη μου!

Τα δύο ζευγάρια φιλιούνται την ίδια στιγμή. Η Πανωραία βλέπει τα δυο ζευγάρια να φιλιούνται και στρέφεται στο Άφρο.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Άφρο, είσαι αγόρι τελικά; (Το πλησιάζει λάγνα) Γιατί αν είσαι... θα σε φιλήσω!

Το Άφρο φεύγει τρομαγμένο πιο πέρα.

ΑΦΡΟ

Ούφο είμαι.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Αγάπη μου! (Πάει να το φιλήσει, κι αυτό διαμαρτύρεται)

Ένας γαλάζιος διαστημικός φωτισμός πέφτει, και τα πρόσωπα παγώνουν στη στάση που είναι, εκτός από το Άφρο που κινείται ανάμεσά τους. Αστράφτει, βροντά και ακούγεται η φωνή του *grand chef off*.

GRAND CHEF

Ον, εξαφανίσου τάχιστα. Αποστολή σου εξετελέσθη επιτυχέστατα. Εστία γνήσιας αγάπης εμφανίστηκε και εξαπλούται με ανεξέλεγκτους ρυθμούς. Αν δε φύγεις τώρα, σε βλέπω στην αγκαλιά της κυρίας...

Το Άφρο τρομαγμένο σπεύδει να φύγει. Το φως αλλάζει και γίνεται κόκκινο. Τα πρόσωπα ζωντανεύουν ξανά. Ακούγεται μουσική. Όλοι τραγουδούν.

ΠΑΝΩΡΑΙΑ

Εγώ το λέγα πάντα
Η ζωή είναι ωραία
δε σ' αφήνει στην μπάστα

ΑΦΡΟ

Έχει πάνω και κάτω

ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΗ

Μόλις πιάσεις τον πάτο
Ξεκινάς ν' ανεβαίνεις

ΑΦΡΟ

Μην το βάζετε κάτω!

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

Κάθε βράδυ μονάχος
τη ζωή μου μετρούσα

ΑΦΡΟ

και την εβρισκε λίγη

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ

και την εβρισκα λάθος

ΠΑΝΑΡΕΤΗ

Κάθε βράδυ μονάχη
ένα θαύμα ζητούσα

ΠΟΛΥΚΡΑΤΗΣ

Θαύματα δεν υπάρχουν
άκου με που σου λέω
Θαύμα είναι που υπάρχω
και συνέχεια παλεύω

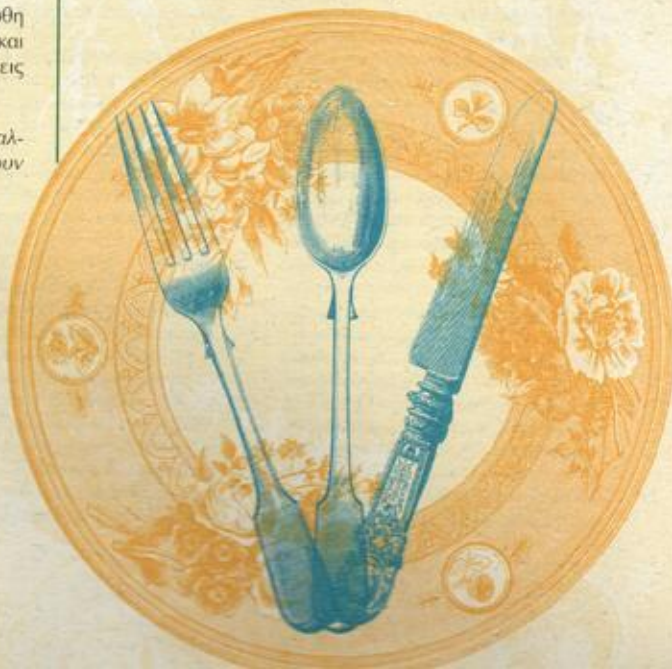
ΑΦΡΟ

Στην αγάπη πιστεύω!

ΟΛΟΙ ΜΑΖΙ

Το έργο εδώ πως τελειώνει
περιπό να σας πούμε
Ένα διάλεμμα ήταν
στο σκοτάδι που ζούμε

Χάπι εντ εππέλους
Να ευτυχίσετε όλοι
Και οι τίτλοι του τέλους
πέφτουν πάνω απ' την πόλη





ΜΗΝΑΣ Ι. ΑΛΕΞΙΑΔΗΣ

Σπούδασε πιάνο με τη Μαρίκα Παπαϊωάννου και το Γεώργιο Πλάτωνα, θεωρητικά και σύνθεση με το Γιάννη Ιωαννίδη. Στη συνέχεια, με υποτροφία της Γερμανικής Υπηρεσίας Ακαδημαϊκών Ανταλλαγών (D.A.A.D) σπούδασε σύνθεση με τον Guenther Becker στο Πανεπιστήμιο Robert Schumann του Ντόσελντορφ, (Diploma 1986). Είναι επίσης πτυχιούχος της Νομικής Σχολής Αθηνών και διδάκτωρ Τμήματος Μουσικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ασχολήθηκε αρχικά με την τζαζ και τον αυτοσχεδιασμό, συμμετέχοντας σε πολλές συναυλίες και φεστιβάλ, έχοντας κατά καιρούς συνεργασθεί με μουσικούς όπως οι Chick Corea, Markus Stockhausen, Arild Andersen, Tony Lakatos, Cristoph Lauer, Ketter Bets κ.ά.

Από το 1984, που στράφηκε στη σύνθεση, τα περισσότερα έργα του έχουν γραφτεί μετά από παραγγελίες και αναθέσεις φορέων όπως: Alte Oper Frankfurt, Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, Εθνική Λυρική Σκηνή, Scottish BBC Symphony Orchestra, Καμεράτα, Μουσικά Συναυλία ΕΡΤ και ΕΡΑ3, Ορχήστρα των Χρωμάτων, Ελληνικό Συγκρότημα Σύγχρονης Μουσικής, Φεστιβάλ Πάτρας, Φεστιβάλ Ηρακλείου Κρήτης, Συμφωνική Ορχήστρα Πάριζις, Φιλαρμονική Δωματίου Καρλορούης, Κρατική Ορχήστρα Θεσσαλονίκης κλπ.

Έχει μεταξύ άλλων αντιπροσωπεύσει: το Πανεπιστήμιο Robert Schumann στην Rubin Academy του Τελ-Αβίβ, την Ένωση Ελλήνων Μουσουργών (στο Βερολίνο και το Πανεπιστήμιο Λειψίας), την Ελληνική Ραδιοφωνία (στην ευρωπαϊκή διοργάνωση Βορράς - Νότος και το Βαλκανικό Forum) και την Ελλάδα στην EXPO 2000 του Αννοβέρου με συνθέσεις του για μπαλέτο. Έργα του έχουν παρουσιαστεί και μεταδοθεί από ραδιοφωνίες και τηλεοπτικά δίκτυα διεθνώς, έχουν βραβευθεί σε διαγωνισμούς, και δισκογραφηθεί σε Ελλάδα, Ιταλία, Ιαπωνία και Γερμανία (πρόσφατα στην εταιρεία NAKOS). Έχει συνθέσει μουσική συμφωνική, δωματίου, ηλεκτρονική, μουσική για μπαλέτο, μουσική για το θέατρο (Θέατρο Έρευνας, Θέατρο του Νέου Κόσμου, Αραξοστοιχία - Θέατρο «Το Τρένο στο Ρουφ» και τον κινηματογράφο: Τ. Παπαγιαννίδη *Θεσσαλονίκη - Τρεις Άνεμοι*, Μάρορας Μακρή *Στον Τοίχο* (Βραβείο Μουσικής του Διεθνούς Φεστιβάλ Ταινιών Μικρού Μήκους Δράμας), *Το ταμένο* (υποψήφια για το βραβείο "Χρυσός Φοίνικας" του φεστιβάλ των Καννών), *Στεγνό καθάρισμα*, κ.ά. Το 1994 η όπερα του "Viva la

Viva" εγκαινίασε στην Alte Oper Frankfurt το εκεί Διεθνές Φεστιβάλ (Frankfurt Feste). Το 1996 παρουσιάστηκε από την Εθνική Λυρική Σκηνή στην Αθήνα σε νέα παραγωγή.

Από το 1997 σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Goethe Αθηνών, την Ταινιοθήκη της Ελλάδος, το Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης, το Διεθνές Φεστιβάλ Ντοκουμαντέρ Καλαμάτας, το Φεστιβάλ Ταινιών Μικρού Μήκους Δράμας και την Ορχήστρα των Χρωμάτων έχει συνθέσει και αυτοσχεδιάσει μουσική για την παρουσίαση πολλών ταινιών βωβού κινηματογράφου (των Lang, Dreyer, Murnau, Lang, Brecht, Messter, A. Μαδρά κ.ά.).

Από το 1989-2001 ήταν μέλος του Δ.Σ. της Ένωσης Ελλήνων Μουσουργών και από το 2002-2006 μέλος του Δ.Σ. και Γενικός Γραμματέας της Εθνικής Λυρικής Σκηνής. Έχει συμμετάσχει με εισηγήσεις του σε πανελλήνια και διεθνή μουσικολογικά συνέδρια. Κείμενα του έχουν δημοσιευτεί σε πολλές μουσικολογικές εκδόσεις και μεταξύ άλλων στα περιοδικά "Μουσικολογία", "Παράβαση", "ΗΧΟΣ", "Jazz & Τζαζ", "Highlights", "Μουσικοτροπιές", "Επίλογος", κ.ά. Το 2003 εξεδόθη η μελέτη του με τίτλο: "Η Ιστορία του Στρατιώτη - Μορφή, περιεχόμενο και ανάλυση της μουσικής του Igor Stravinsky" από τον οίκο "Φίλιππος Νάκας". Από το 2000 έως το 2004 δίδαξε στα Τμήματα Μουσικών Σπουδών του Αριστοτελείου Παν/μίου και του Παν/μίου Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη. Το 2004 εξελέγη παμψηφεί επίκουρος καθηγητής στο Τμήμα Θεατρικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών, όπου διδάσκει τους τομείς μουσικού θεάτρου και όπερας.

ΘΩΜΑΣ ΑΝΔΡΟΥΤΣΙΟΥ

Απόφοιτος της Δραματικής Σχολής Βέκινγκ το 1997. Έπαιξε στις παραστάσεις: *Σπάσε τη Σιωπή* (Πόλις), σκην. Τ. Λύγαρη, *Ιππόλυτος* σκην. Β. Νικολαΐδης, *Δεν είμαι εγώ* σκην. Κ. Τσιάνος, *Ο κατά φαντασίαν ασθενής* (Τουαντέ), σκην. Β. Νικολαΐδης, *Πέερ Γκύντ* (Η γυναίκα με τα πράσινα), σκην. Β. Νικολαΐδης, *Λυσιστράτη* (Μυρρίνη), σκην. Γ. Μιχαλακόπουλος, *Τίτα Λου* σκην. Ι. Μιχαλακόπουλος, *Νεφέλες* σκην. Γ. Ιορβανίδης, *Φοιτητάι* σκην. Κ. Τσιάνος, *Εκκλησιάζουσες* (Νέα), σκην. Γ. Μιχαλακόπουλος, *Χίλιες και μία νύχτες* σκην. Δ. Σεϊτάνης, *Θεοφοριάζουσες* σκην. Θ. Καρακατσάνης, *Η Αλίχη στη χώρα των θαυμάτων* σκην. Δ. Σεϊτάνης, *Το γέλιο των θανάτων* σκην. Δ. Οικονόμου, *Grease* σκην. D. Gilmore, *Ζητούνται νέοι και νέες* σκην. Π. Παναγόπουλος. Στην τηλεόραση έχει πάρει μέ-

ρος στις σειρές: *Άκρω Οικογενειακών*, *Απλή μέθοδος των τριών*, *Γάμος με τα όλα του* και *Τύχη Βοινά*.

ΜΑΡΙΤΑ ΑΜΟΡΓΙΑΝΟΥ

Σπούδασε φωτογραφία στο Φωτογραφικό Κύκλο. Απόφοιτος της Δραματικής Σχολής του Εθνικού Θεάτρου (1996). Συμμετείχε στις παραστάσεις: *Βίβλος* (σκην. Ν. Καρτσή, 1996, Άγγελος), *Ισκατών* (Χοροθεατρική Ομάδα Μεταίμιο, 1996, Φως), *Παραμυθιάδα* (σκην. Π. Σεβαστικόγλου, 1997, Ξωτικό), *Αλίχη στη χώρα των Θαυμάτων* (σκην. Δ. Σεϊτάνης, 1998, Αλίχη), *Γέλιο των Θεών* (σκην. Δ. Οικονόμου, 1998), *Χίλιες και μία νύχτες* (σκην. Δ. Σεϊτάνης, 1999 και 2001, Ξεραζάνι), *Ο Χανς Π και η τυρόπιτα που φάγώθηκε* (κείμενο-ερμηνεία Μ. Αμοργιανού, σκην. Κ. Σταθουλοπούλου, 2003, Φεστιβάλ Δια-ρωών), *Πώς σε λένε;* (κείμενο-ερμηνεία Μ. Αμοργιανού, σκην. Κ. Σταθουλοπούλου, 2004, Άδειος Χώρος Εθνικού Θεάτρου). Έχει διασκεύσει και σκηνοθετήσει τον *Μικρό Πρίγκιπα* (2000, Δημοτικό Θέατρο Καλλιθέας). Συμμετείχε στις ταινίες μικρού μήκους *Δύο* και *Εσύ* της Αλίκης Π. Πήτερσον. Παρακολούθησε μαθήματα κινεζικής ιατρικής και βοτανοθεραπείας (Ακαδημία Αρχαίας Ελληνικής και παραδοσιακής κινεζικής ιατρικής). Τον τελευταίο χρόνο (2005-2006) παρακολούθησε μαθήματα Βιολογίας στη Δανία (Anita Saji) και στην Ιαπωνία (Yoshito Ohno).

ΦΑΝΗ ΓΕΜΤΟΥ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Αριστούχος της Δραματικής Σχολής του Θεάτρου Τέχνης Καρόλου Κουν και απόφοιτος του Θεατρολογικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών. Απόφοιτος του μεταπτυχιακού τμήματος Μουσικού Θεάτρου του Central School of Speech and Drama του Λονδίνου.

Μαθήματα ορθοφωνίας (καθηγ. Κ. Παπαλεξοπούλου) και τραγουδιού (καθηγ. Α. Αγγελιοπούλου, Α. Τουλίκου, Ν. Παναγιωτόπουλος). Σεμινάρια υποκριτικής με την Aleta Chappelle, head casting director του F.F. Coppola, με το Odin Theatret του Eugenio Barba στη Δανία και με τη Lilo Baur. Συνεργασίες με τα Θέατρα Τέχνης, Εθνικό Θέατρο, Θεσσαλικό Θέατρο, Θέατρο Αναλυτή, Παλιό Πανεπιστήμιο, Studio «Πρώτες Ύλες» (ιδρυτικό μέλος του θεατρικού οργανισμού «Πρώτες Ύλες») και με σκηνοθέτες όπως ο Μ. Κογγιουμτζής, Ν. Κοντούρη, Κ. Τσιάνος, Α. Μυλωνάς, Γ. Καλατζόπουλος, Ευ. Βαβρηλίδης, Χρ. Λύγκας, Κ. Σπυρόπουλος, Δ. Henson κ.ά. Ρόλοι: Σλάβ



(*Death Valley Junction* του Α. Οστερμάιερ), Πρόκνη (*Τα Πουλιά* της Τζ. Λόρεν), Τέα Έλδστεντ (*Εντα Γκάμπλερ* του Χ. Άφεν), Λίζι (*Το Παγνίδι του Έρωτα και της Τύχης του Μαριβώ*), Κόνιτανε Νέβιλ (*Τα Άλλα μιας Νύχτας* του Ο. Ικόντοβιτς), Χάνο (*Ποιος φοβάται τη Βιρτζίνια Γουλφ*; του Ε. Άλμπυ), Μπιάνκα (*Οθέλλος* του Σαίξπηρ), Χορός στους *Ορνίθες, Ορέστη, Ιφιγένεια εν Αυλίδι* κ.ά. Συμμετοχή σε musical recitals στο Λονδίνο.

ΛΕΝΑ ΔΙΒΑΝΗ

Η Λένα Διβάνη εκτός από συγγραφέας είναι και καθηγήτρια Ιστορίας Εξωτερικής Πολιτικής στη Νομική Σχολή Αθηνών. Εκτός από τις τέσσερις ιστορικές μελέτες της έχει δημοσιεύσει τέσσερα μυθιστορήματα («Οι γυναίκες της ζωής της», που έχει μεταφραστεί και στην κρατική τηλεόραση, «Εργαζόμενο αγόρι», «Ενικός αριθμός» και «Ψέματα»), μία συλλογή διηγημάτων («Γιατί δεν μιλάς για μένα», που πήρε το βραβείο Μαρία Ράλλη για νέους λογοτέχνες), μια νουβέλα («Νάντια»), τέσσερα παιδικά βιβλία. Είναι συνεργάτης της εφημερίδας «ΤΑ ΝΕΑ». Δουλειά της έχει μεταφραστεί στα ισπανικά, ιταλικά, γερμανικά και πολωνικά. Το θεατρικό της ντεμπούτο έγινε το 2002-3 με την *Οραία Θυμωμένη*, που ανέβηκε για δύο σεζόν στο θέατρο «Το Τρένο στο Ρουφ» και ήταν υποψήφιο και τις δύο φορές για το βραβείο κοινού στο νεοελληνικό έργο στο περιοδικό «Αθηνογράμματα». Το 2006 ανέβηκε από την Πειραματική Σκηνή της Τέχνης του Νικηφόρου Παπανδρόου το δεύτερο της έργο, το *Οικογενειακό Δίκαιο*, που διακρίθηκε στον διαγωνισμό του Κ.Θ.Β.Ε. Η *Πεντανόστιμη* είναι το τρίτο – και το πιο νόστιμο – θεατρικό της έργο.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Σπούδασε Επικοινωνία και ΜΜΕ στο Πάντειο Πανεπιστήμιο. Συνέχισε με μεταπτυχιακές σπουδές στο τμήμα «Λογοτεχνία και Οπτικός Πολιτισμός» του Πανεπιστημίου Sussex της Μ. Βρετανίας. Συνεργάζεται ως πολιτιστικός και μουσικός συντάκτης με εφημερίδες και περιοδικά του Αθηναϊκού Τύπου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΔΡΑΚΟΥΛΑΡΑΚΟΣ

Έχει δουλέψει στο θέατρο, την τηλεόραση και τον κινηματογράφο.

ΜΙΧΑΗΛΗΣ ΖΕΪΤΙΝΙΔΗΣ

Γεννήθηκε στο Καζακστάν. Είναι ιδρυτικό μέλος της χορευτικής ομάδας "Breakers without Fear" που έχει κατακτήσει την

πρώτη θέση στους Βαλκανικούς Αγώνες Break Dance το 2005 και έχει αντιπροσωπεύσει την Ελλάδα στο Παγκόσμιο Β.Ο.Τ.Υ (Battle of the Year) στη Γερμανία. Η ομάδα του έχει επίσης συμμετάσχει σε εμφανίσεις των Going Through και σε videoClips (παραινάγες της Family). Το 2004 στους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας οι "Breakers without Fear" πραγματοποίησαν χορευτική παράσταση στα πλαίσια των εκδηλώσεων που οργάνωσε η εταιρεία Samsung. Τον ίδιο χρόνο εμφανίστηκαν στην Eurovision για παιδιά (παρουσίαση NET).

ΙΩΑΝΝΑ ΚΟΥΡΑΚΗ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Είναι απόφοιτος του τμήματος Θεατρικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών καθώς επίσης και του μεταπτυχιακού τμήματος "Arts Management" του Πανεπιστημίου City του Λονδίνου.

Έχει εργαστεί ως βοηθός σκηνοθέτη στην παράσταση *Η αγάπη και τα τρία πορτοκάλια* του Κόρφο Ικότς στο Παιδικό Στέκι του Εθνικού Θεάτρου (1998-1999), σκην. Κάρμεν Ρουγγέρη) και έχει συμμετάσχει στο πρόγραμμα θεατρικού παιχνιδιού που είχε οργανώσει το Παιδικό Στέκι την περίοδο 1998-1999. Έχει εργαστεί ως δασκάλα θεατρικής αγωγής σε ολοήμερα δημοτικά σχολεία. Με το θέατρο «Το Τρένο στο Ρουφ» και την Τατιάνα Λύγαρη συνεργάστηκε ως βοηθός σκηνοθέτη τη θεατρική σεζόν 2005-2006 στη μουσικοχορευτική παράσταση *Κυρία μουσική χορεύετε...*

ΝΤΟΡΑ ΛΕΛΟΥΔΑ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στην École des Beaux-Arts στο Παρίσι. Παράλληλα με τη ζωγραφική εργάζεται ως σκηνογράφος, ενδυματολόγος και art director, τόσο στο θέατρο όσο και στον κινηματογράφο, στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Έχει τιμηθεί τέσσερις φορές με το βραβείο του Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης. Επίσης της έχουν απονεμηθεί τρία κρατικά βραβεία σκηνογραφίας και ενδυματολογίας.

ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Σπούδασε νομικά στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο και αποφοίτησε με άριστα από τη Δραματική Σχολή του ΚΘΒΕ. Σπούδασε χορό στο Χοροθέατρο της Κικής Αρφαφιώτη και τραγούδι στο Μακεδονικό Ωδείο. Ως χορογράφος εργάστηκε σε παιδικούς θιάσους και στο Μαθητικό Πειραματικό Θέατρο Θεσσαλονίκης (βραβείο χορογραφίας στο Φεστιβάλ Ιθάκης). Ως ηθο-

ποιός συνεργάστηκε με το Θεσσαλικό Θέατρο στην επιθεώρηση *Χαιρέτα μου τον πλάτανο*, με τον Οργανισμό Ηπειρωτικού Θεάτρου στο έργο *Ο τελευταίος ασπροκόρακας*, με το Καφεθέατρο «Μπουλούκι» σε *Μονολόγους* του Ντάριο Φο και Επιθεωρησιακά νούμερα, με το Χοροθέατρο Θεσσαλονίκης στο έργο *Στο πανηγύρι την έλασα*.

Στέλεχος του ΚΘΒΕ για πέντε χρόνια έπαιξε στα έργα *Άμλετ, Ιάκωβος και αφέντης, Ο Αλαντίν και το μαγικό λυχνάρι, Ο Μπίντερμαν και οι εμπρηστές, Λουστράτη, Τρωίλος και Χρυσίδα, Χάρολντ και Μωντ, Ελένη, Τραχίνιες, Εκκληροζούσες, Ο περασμός, Το μπαλκόνι κ.ά.*

Από το 1987 ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Έχει συνεργαστεί με το Θέατρο 3ης Σεπτεμβρίου (*Δανειστές – Δεσποινίς Τζούλια*), με το Θέατρο Μάσκας (*Μαχαίρι στο κόκκαλο*), με το Θίασο Δ. Πατάϊ (*Ο τελευταίος φλογερός εραστής*), με το ΔΗ.ΠΕ.ΘΕ. Ιωαννίνων (*Ημέρωμα της στρίγγλας*), με το Πειραματικό Θέατρο της Πόλης της Μ. Ριάλλη (*Άγρια παιχνίδια*), με το Θέατρο Πολυένοχο του Χρ. Τούγκα (*Αντιγόνη, Ιφιγένεια εν Ταύροις*) και με το Εθνικό Θέατρο (*Σιωπηλή γυναίκα*). Ερμήνευσε μονολόγους αρχαίας τραγωδίας στα πλαίσια των Special Olympic Games στο Μόντρεαλ του Καναδά και σε πανευρωπαϊκό συμπόσιο για τη νεοελληνική γλώσσα στη Νιμ της Ν. Γαλλίας.

Στον κινηματογράφο πρωταγωνίστησε στις ταινίες *Η ιστορία του Οιδίποδα* του Ρ. Σίμον και Ο *Τζάνος Κελν, κυρία μου* του Θ. Σκρούμπλου, στη δισκοεργασία *Ιφιγένεια εν Ταύροις* του Ν. Κούδουρου για την τηλεόραση, καθώς επίσης και στην ταινία μικρού μήκους της Μάρως Μακρή *Στεγνό Καθάρισμα*. Παράλληλα συμμετείχε και σε πολλές τηλεοπτικές σειρές.

Το 1996 ίδρυσε την Καλλιτεχνική Εταιρεία ΑΞΑΝΑ. Σε συνεργασία με το Ακαδημαϊκό Θέατρο του Τίβερ παρουσιάζει στην Ρωσία και στην Ελλάδα τη *δύγλωσση* παράσταση της Άννας Καρένινα, όπου ερμηνεύει τον ομώνυμο ρόλο.

Το 1997 δημιουργεί την *Αμαξοστοιχία-Θέατρο «Το Τρένο στο Ρουφ»*, το μοναδικό τρένο-θέατρο στον κόσμο. Για δύο σεζόν (1997-1998 και 1998-1999) παρουσιάζει στο *Θεατρικό Βαγόνι* το «μιαούζικαλα για δύο» *Λαχτάρα για κερφόσα*, σε σκην. Ντανιέλ Ολμπρίχκι, ερμηνεύοντας το γυναικείο ρόλο.

Το 2000 και για τρεις συνεχείς σεζόν παρουσιάζει το έργο *Η Κυρία εξαφανίζεται* όπου πραγματοποιεί την πρώτη θεατρική της σκηνοθεσία.

Το 2001 ανακαινίζει το διατηρητέο Wagon-Restaurant του Orient Express



του 1924, εγκαινιάζοντας το Μουσικό Βαγόνι *Orient Express* με τη μουσικοποιητική παράσταση *Θέλετε δέντρ' ανθίσετε, θέλετε μαραθείτε*, όπου σκηνοθετεί και συμμετέχει. Τη σεζόν 2002-2003 σκηνοθετεί στο Θεατρικό Βαγόνι το κωμικό μιούζικαλ της Λένας Δβάνη *Η ωραία θυμωμένη* και παροικιάζει την παράσταση *Θέλετε δέντρ' ανθίσετε, θέλετε μαραθείτε* στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών και στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης.

Τη σεζόν 2003-2004 σκηνοθετεί στο Μουσικό Βαγόνι *Orient Express* τις μουσικοθεατρικές παραστάσεις, *Υπ' ατμόν και Χάρισμα - Η Συμμετρία της Αρμονίας*, η οποία παρουσιάστηκε στα πλαίσια του Πολιτιστικού Προγράμματος Αθήνα 2004.

Τη σεζόν 2004-2005 παρουσιάζει για δεύτερη χρονιά την παράσταση *Υπ' ατμόν*, αναλαμβάνει την παραγωγή και επιμέλεια της έκδοσης του μουσικού cd της και συνεργάζεται με το θίσο του Romain Rompidou «Compagnie tour de babel» στο έργο *Roèmes et Chants d'Amour*, που παρουσιάστηκε στο Γαλλικό Ινστιτούτο Αθηνών.

Παράλληλα σκηνοθετεί τη θεατρική παράσταση *Σπάσε τη σιωπή* του Stephen Poliakoff, που παρουσιάζεται στο Θεατρικό Βαγόνι, όπου και πρωταγωνιστεί.

Το καλοκαίρι του 2005, για πρώτη φορά, περιοδεύει με τους συνεργάτες της σε δήμευ της Αττικής, καθώς επίσης και σε πόλεις της Ελλάδας και του εξωτερικού με τις μουσικές παραστάσεις του «Τρένου στο Ρουφ».

Τη σεζόν 2005-2006 παρουσιάζει για δεύτερη χρονιά την παράσταση *Σπάσε τη σιωπή* και σκηνοθετεί στο Μουσικό Βαγόνι *Orient Express* τη μουσικοχορευτική παράσταση *Κυρία μουσική χορεύει* τε.

ΛΡΕΤΗ ΠΑΣΧΑΛΗ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Αποφοίτησε από τη Δραματική Σχολή του Εθνικού Θεάτρου το 2004. Σπούδασε χορό (κλασικό, μοντέρνο, ευρωπαϊκούς και κλακέτες). Κάτοχος των διπλωμάτων Intermediate, Advanced 1, Advanced 2 του συστήματος I.S.T.D. (κλασικού - μοντέρνου χορού). Μαθήματα τραγουδιού με τη Χαρά Κεφαλά.

Έπαιξε στις παραστάσεις: *Frankenstein Rediculus* (Κριστιν, από το Φάντασμα της Όπερας σε σκην. Βλαδίστηρου Κυριακίδη, θέατρο Νέο Ριάλτο), *Ερωφίλη* (Χορός, σκην. Βασιλή Νικολαΐδη, ΔΗΠΕΘΕ Κρήτης), *Θεομοφοριάζουσες* (Χορός, σκην. Σωτήρη Χατζάκη, Εθνικό Θέατρο). Στον κινηματογράφο έχει παίξει στην ταινία *Η σκόνη που πέφτει* (Νίνα, σκην.

Τ. Ψαρά) και στην ταινία μικρού μήκους *Το δάρο* (σκην. Θ. Φωτόπουλου, Φεστιβάλ Δράμας).

ΣΠΥΡΟΣ ΠΕΡΑΙΟΥ

Γεννήθηκε στην Τρίπολη. Τελειόφοιτος της Μαθηματικής Σχολής. Αποφοίτησε από τη Δραματική Σχολή του Εθνικού Θεάτρου το 1996. Συμμετείχε στο πρώτο εργαστήρι της Πειραματικής Σκηνης του Εθνικού Θεάτρου. Πήρε μέρος στις παραστάσεις: *Σονάτα του σεληνόφωτος* (σκην. Γ. Μπινιάρης), *Στο όνομα της Ελένης* (σκην. Β. Αναστασίου), *Η κερένια κούκλα* (σκην. Κ. Σαρροπούλου), *Λουκρητία Βοργία* (σκην. Ν. Χαλαλάμπου), *Αντίο, κορίτσι μου* (σκην. Γ. Κιμούλης), *Βερενίκη* (σκην. Β. Αρδίτης), *Υψηλές δύο αφεντάδων* (σκην. Θ. Μουμουλιδής), *Η ωραία θυμωμένη* (αγόρι, σκην. Τατιάνα Λύγαρη), *Βάκχες* (σκην. Ι. Σιδέρης), *Σπάσε τη Σιωπή* (σκην. Τατιάνα Λύγαρη), *Αντιγόνη* (σκην. Α. Βαγιατζής). Με το Εθνικό Θέατρο συνεργάστηκε στις παραστάσεις: *Αχαρνείς* (σκην. Δ. Χρονόπουλος), *Βάτραχοι* (σκην. Κ. Τσιάνος), *Ερείσι οι άλλοι* (σκην. Β. Αρδίτης) και *Ειρήνη* (σκην. Β. Νικολαΐδη) ενώ με το Κ.Θ.Β.Ε. στο *Γλυκιά μου Ίσμα* (σκην. Π. Μιχαηλίδης) και *Ηρακλής* (σκην. Andrei Serban). Συμμετείχε επίσης στην χοροθεατρική παράσταση *Επίτ' αγόρια στο Λαθύρινο/Τραϊζήνα/Ο Μύθος της Φαίδρας*, 2 με το Χοροθέατρο «Ανάλια» (χορογραφία: Μ. Τσούτη), καθώς και στις μουσικές παραστάσεις: *Γαία και Άλοκος α λώβα* με το μουσικό Γ. Μαγουλά, *Παρουσίαση με το φωνητικό σύνολο «ΑΦΡΟΣ»* (διεύθυνση: Χ. Αποστολάτου), *Αναπαραστάσεις I-III, Επίκοκλος* (διεύθυνση: Θ. Αντωνίου), *Να μείνουν μόνο τα τραγούδια (Μέρος πρώτο)*, *Να μείνουν μόνο τα τραγούδια (Μέρος δεύτερο)* με τη Δ. Γαλήνη και τον Κ. Μακεδόνα (σκην. Θ. Παπαθανασίου - Μ. Ρέππας) και στο *Χάρισμα - Η Συμμετρία της Αρμονίας* (σκην. Τατιάνα Λύγαρη).

ΠΑΥΛΟΣ ΣΑΧΠΕΚΙΔΗΣ

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Είναι απόφοιτος της Δραματικής Σχολής του Κ.Θ.Β.Ε. (2001). Σπούδασε θεωρία της μουσικής και πιάνο. Είναι τελειόφοιτος του Τμήματος Νομικής του Δ.Π.Θ. Έχει συνεργαστεί με το Studio «Πρώτες Ύδεις» στην παράσταση *Death Valley Junction* (Μπιτ, σκην. Χ. Λύγκας), με το Κ.Θ.Β.Ε. στις παραστάσεις *Ειρήνη* (σκην. Γ. Ιορδανίδης), *Τα ελάφια και οι κατάρτες* (Σινιάρ, σκην. Μ. Άβκραν), *Πλατόναφ* (Κίριλ Γκαγκάμεφ, σκην. Ν. Μιλβόγεβιτς), *Βάτραχοι* (σκην. Σ. Χατζάκης), *Ιστορίες από το δάσος της Βιέννης* (Έριχ, σκην. Ν. Μα-

στοράκης), *Τρικυμία* (Φερδινάνδος, σκην. Στ. Ντουφεζής), *Ηρακλής* (σκην. Α. Σερμπάν), *Στέλλα Βιολάντη* (Νταντής, σκην. Γ. Παρασκευόπουλος) και *Εκάθη-Κύκλωπας* (σκην. Δ. Χρονόπουλος-Γ. Ρήγας). Συνεργάστηκε με το θεατρικό οργανισμό «Νέες Μορφές» και τη Νέα Σκηνή στην παράσταση *Φαίδρας έρωσ* της Σ. Κέιν (Ιππόλυτος, σκην. Γ. Παρασκευόπουλος). Συμμετείχε στις τηλεοπτικές σειρές *Στο φως του φεγγαριού* (σενάριο Κ. Ιεργινού, Mega) και *Στον ήλιο του Αιγαίου* (σενάριο Κ. Ιεργινού, Antenna).

ΖΩΗ ΧΑΤΖΗΑΝΤΩΝΙΟΥ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Απόφοιτος του Τμήματος Θεατρικών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αθηνών. Σπούδές χορού στην Κρατική Σχολή Ορχηστρικής Τέχνης και στο DanceSpace Center (NYC), μουσικής στο ωδείο του Πειραϊκού Συνδέσμου. Έχει συνεργαστεί με τις ομάδες: amorphi.org, χορολόγιον, sinequanon, cosmoadance co (NYC), dance free, Ευ Ζην, Δυτικά της Πόλης, Θέατρο της Σιωπής, με την Πειραματική Σκηνή του Εθνικού, τα θέατρα Σφενδόνη, Αμόρε, Από Μηχανής. Δουλειά της έχει παρουσιαστεί στο Joyce SoHo "Second Night", Arts Evolving Theater "solo" (NYC), Ίδρυμα Μεζονος Ελληνισμού (i-mar project) "See you in Walhalla". Διδάσκει θεατρική αγωγή σε σχολεία πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, κίνηση και αυτοσχεδιασμό σε σεμινάρια και εργαστήρια θεάτρου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Για την εικονογράφηση του προγράμματος χρησιμοποιήθηκε υλικό από:

Bendiner, K., *Food in Painting from the Renaissance to the Present*, © Reaktion Books Ltd, London, 2004

Langmuir, E., *Still life*, © National Gallery Company, London, 2001

Mesplède, J., *L' esprit de la cuisine*, © Timée - Editions, Paris, 2006

Rowley, A., *À table! La fête gastronomique*, © Gallimard, Paris, 1994

Shneider, N., *Still life*, © Benedikt Taschen Verlag GmbH, Köln, 1999

Velazquez Diego, *An old woman cooking eggs*, © Trustees of the National Galleries of Scotland, 2006

Η ιστορία από την πλευρά μου - Σπαχτοπούλα, © Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα Α.Ε., Αθήνα, 2006

Οι παραστάσεις πραγματοποιούνται με την ευγενική συμπαράσταση

ALPHA BANK, ΙΔΡΥΜΑ «Ι.Φ. ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ», ΕΚΟ ΑΒΕΕ,
7DAYS, J & P ΑΒΑΞ, ICAP Α.Ε.



Θερμά ευχαριστούμε για την πολύτιμη βοήθειά τους

τον Οργανισμό Σιδηροδρόμων Ελλάδος

το MEGA CHANNEL

τον ΕΚΔΟΤΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΛΙΒΑΝΗ

και τους

*Θέτιδα Ξανθάκη • Στέλλα Μαμαλάκη • Φωκά Ευαγγελινό • Μαρία Τσιμά • Χρήστο Τερζίδη
Γιώργο Γιακούμπη • Απόστολο Τραστέλη (εστιατόριο «Σπονδή»)*

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα ΔΕΛΤΑ κρέμα γάλακτος και ΔΕΛΤΑ στραγγάτο
είναι προσφορά της VIVARTIA ΑΒΕΕ.

ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΑΞΑΝΑ

ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2006-2007

ΕΠΙΤΙΜΑ ΜΕΛΗ

ΝΙΚΟΣ ΒΕΡΓΕΤΗΣ, ΚΩΣΤΑΣ ΓΕΩΡΓΟΥΣΟΠΟΥΛΟΣ, ΛΕΑ ΚΟΥΣΗ
ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΤΕΛΙΔΑΚΗΣ, ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΑΤΣΙΟΣ, ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ, ΝΟΤΗΣ ΜΑΤΡΟΥΔΗΣ
ΚΩΣΤΑΣ ΜΟΥΡΣΕΛΑΣ, ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΞΑΝΘΟΠΟΥΛΟΣ, ΝΙΚΟΣ ΠΕΡΕΛΗΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΧΟΥΒΑΡΔΑΣ, ΛΑΛΟΥΛΑ ΧΡΥΣΙΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οργάνωση παραγωγής ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ
Βοηθοί Παραγωγής ΙΩΑΝΝΑ ΚΟΥΡΑΚΗ - ΣΟΦΙΑ ΚΑΛΟΓΗΡΟΥ
Γραμματεία ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΟΥΤΡΟΥΛΗ Ταμίας ΚΑΙΤΗ ΣΚΟΥΡΤΗ
Χειριστής κονσόλας φωτισμού ΧΡΗΣΤΟΣ ΣΕΦΕΡΑΝΗΣ
Ηχολήπτης - Χειριστής κονσόλας ήχου ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ
Ηλεκτρολόγος ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΤΕΛΙΑΣ Σιδηροκατασκευές ΘΑΝΑΣΗΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ
Ξυλοκατασκευές ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΠΟΧΤΑΝΙΔΗΣ
Studio - Εγγραφή ΝΙΚΟΣ ΣΙΝΙΩΡΟΣ

Υπεύθυνη προγράμματος ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ
Επιμέλεια ύλης ΤΑΤΙΑΝΑ ΛΥΓΑΡΗ - ΙΩΑΝΝΑ ΚΟΥΡΑΚΗ
Εικαστική σύνθεση εξωφύλλου LEO BURNETT

Καλλιτεχνική επιμέλεια ΤΕΤΗ ΚΑΜΟΙΤΣΗ
Φωτογραφίες προγράμματος
ΧΡΗΣΤΟΣ ΛΙΑΤΣΗΣ
Υφιστάμενη επεξεργασία FOTOLIO + TIPICON Α.Ε.
Εκτύπωση ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΛΙΒΑΝΗ

ΤΡΕΝΟΘΕΑΤΡΟ

*Ο λιλιπούτειος χώρος σιδηροδρομικής αισθητικής
που δημιούργησε η Τατιάνα Λύγαρη
για την καλύτερη εξυπηρέτηση των φίλων
της Αμαξοστοιχίας - Θεάτρου Το Τρένο στο Ρουφ
μπροστά στο σταθμό του Μετρό Ακρόπολη*

ART GALLERY

Επιλεγμένα διακοσμητικά και
χρηστικά αντικείμενα
βιβλία, παιδικά παιχνίδια καθώς και
πρωτότυπα κοσμήματα
εμπνευσμένα από την ιδέα του τρένου
που δημιουργούν ειδικά για σας και το

ΤΡΕΝΟΘΕΑΤΡΟ

γνωστοί καλλιτέχνες

BOX OFFICE

Προώληση εισιτηρίων
για τις θεατρικές και μουσικές παραστάσεις
και ενημέρωση
για τις υπόλοιπες καλλιτεχνικές δραστηριότητες
της Αμαξοστοιχίας - Θεάτρου

Το Τρένο στο Ρουφ



Wagon Restaurant

Επιβιβαστείτε

*και ταξιδέψτε μαζί μας
στο μαγικό κόσμο
του Θεάτρου
της Μουσικής
και της
γαστριμαργικής απόλαυσης.*



Wagon Bar



στην Αμαξοστοιχία - Θέατρο

ΤΟ ΤΡΕΝΟ ΣΤΟ ΡΟΥΦ

το μοναδικό

σιδηροδρομικό πολυχώρο

του κόσμου...

Θεατρικό Βαγόνι



Μουσικό Βαγόνι Orient Express



ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

ΤΟ ΤΡΕΝΟ ΣΤΟ ΡΟΥΦ

ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΡΟΥΦ (ΚΩΝ/ΠΟΛΕΩΣ)

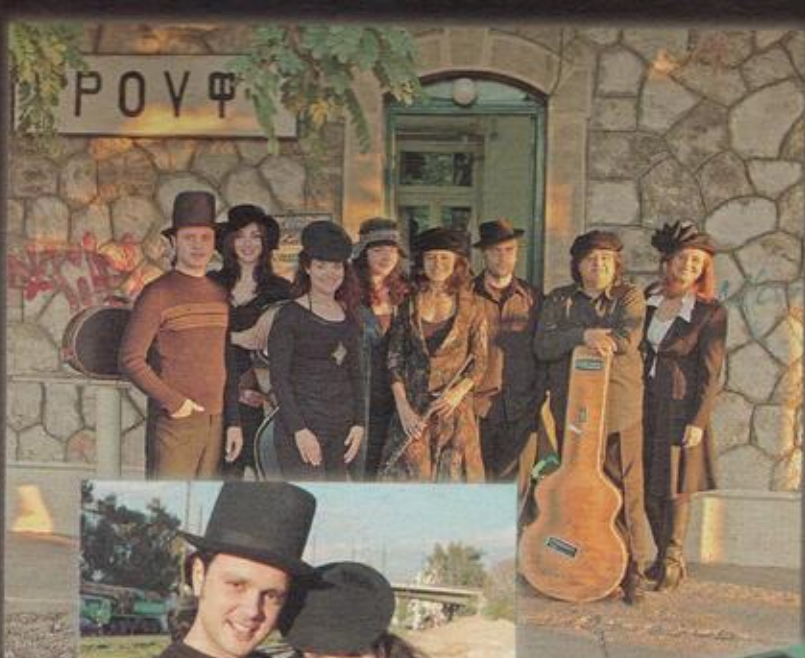
ΤΗΛ.: 210-52.98.922, 6937 604988

ΤΡΕΝΟΘΕΑΤΡΟ

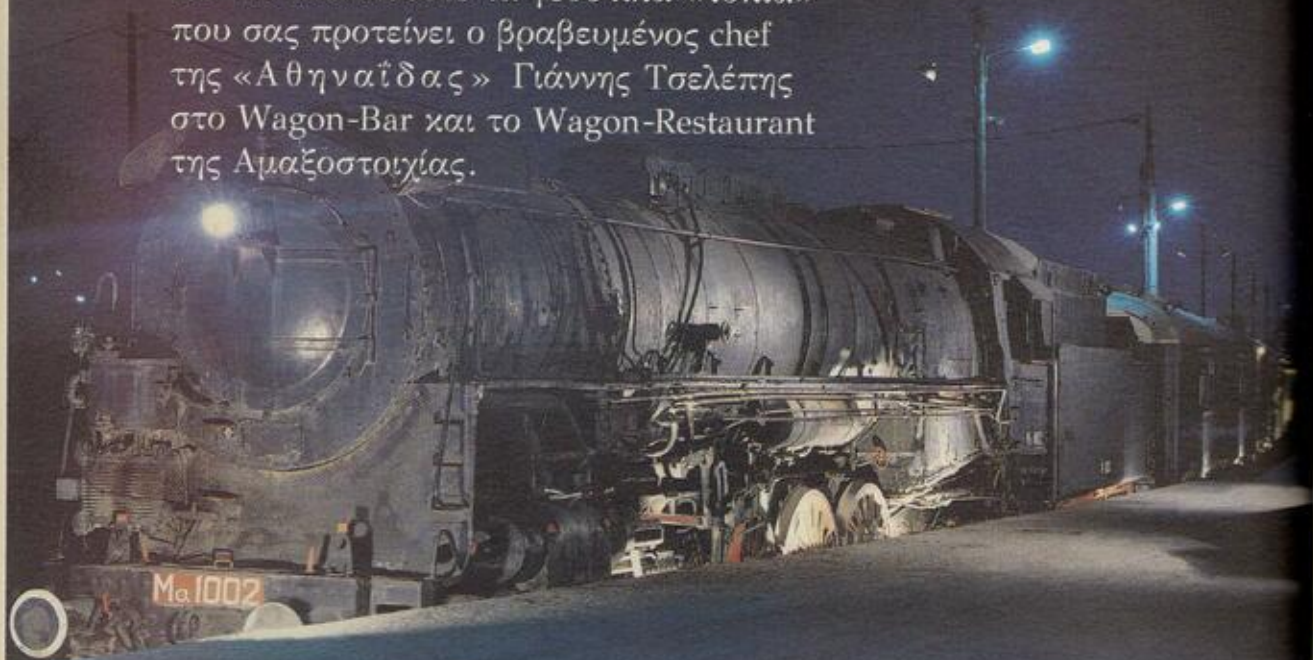
ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ 5-7 (ΜΕΤΡΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗ)

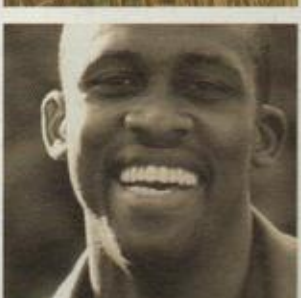
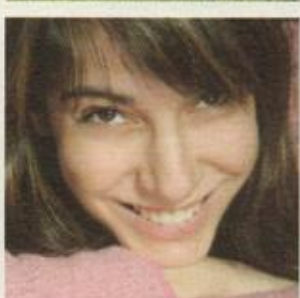
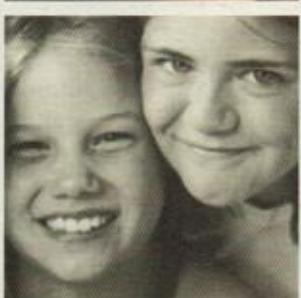
ΤΗΛ.: 210-92.43.609



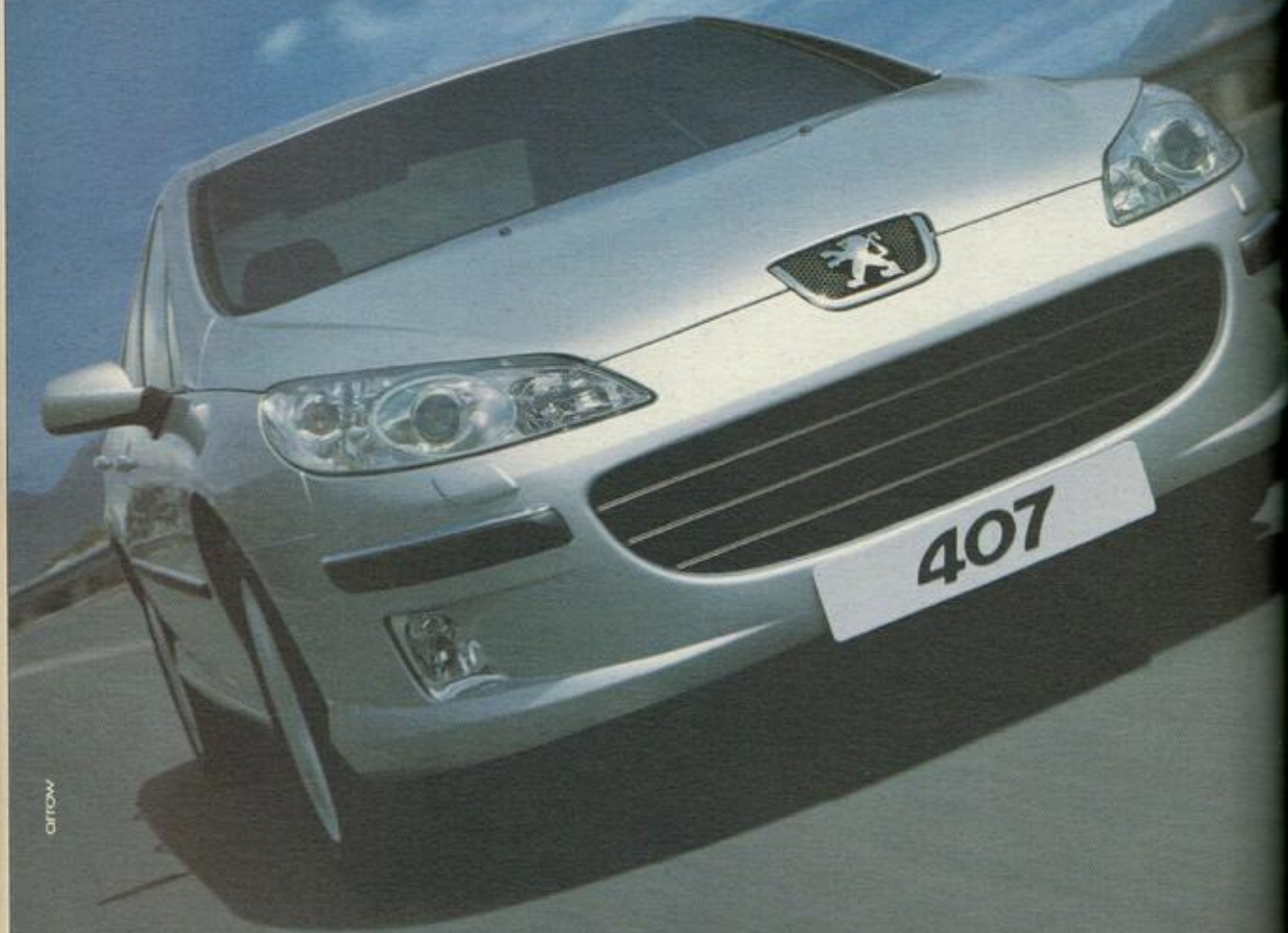


Σας προτείνουμε να ταξιδέψετε με τη συναρπαστική μουσική παράσταση «Άλλο τρένο η αγάπη» στο Μουσικό Βαγόνι Orient Express και να απολαύσετε τα γευστικά «τοπία» που σας προτείνει ο βραβευμένος chef της «Αθηναΐδας» Γιάννης Τσελέπης στο Wagon-Bar και το Wagon-Restaurant της Αμαξοστοιχίας.





Ακόμα πιο δυνατό



OLYMP

Peugeot 407. Τώρα, με 125 άλογα στα 1.800cc με 19.690 €!

www.peugeot.gr



LION

ΠΡΩΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Peugeot 407. Τώρα, η πιο ολοκληρωμένη πρόταση στην κατηγορία του, ακόμα πιο δυνατή. Απολαύστε στο ελαφρύ τη μοναδική πολυτέλεια και το κομμάτι του design. Αισθάνεστε τον απόλυτο έλεγχο σε κάθε σας διαδρομή με τα μοναδικά του κροτάσματα και χαρίστε στον εαυτό σας μια ιδιαίτερη οδηγική εμπειρία. Κινηθείτε με νέα δύναμη, τώρα με 125 άλογα στα 1.800 κ.κ. Με διάκριση 5 αστέρων στις δοκιμές ασφαλείας Euro NCAP, απολαύστε την απόλυτη ασφάλεια σε κάθε κιλόμετρο, σε κάθε στιγμή, με 19.690 €. Και όπως σε όλα τα Peugeot, 3 χρόνια δωρεάν οδική βοήθεια Peugeot Assistance. Peugeot 407. Ακόμα πιο δυνατό.

PEUGEOT. ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ.

407



PEUGEOT

ΡΥΠΟΙ CO₂: 187 - 233 g/km, ΚΑΤ/ΑΔΣΣΕ (g/100 km): Ενός Πύργου: 11,3 - 14,5 / Διούς Πύργου: 6,9 - 7,9 / Μικτός Κιούλας: 7,9 - 9,8



Papadimitriou

Balsamon®

Η εταιρεία Χ.Κ. Παπαδημητρίου Α.Β.Ε.Τ., γνωστή από το 1^ο σε πωλήσεις* στην Ελλάδα Βαλσαμικό Ξύδι Καλαμάτας, παρουσιάζει τη νέα της σειρά Μεσογειακών προϊόντων

*Hoch, M. Nielsen 2005

Balsamon® Παλαιωμένο Βαλσαμικό Ξύδι Καλαμάτας

Το αγαπημένο σας βαλσάμιο, τώρα και σε παλαιωμένη έκδοση 3ων ετών. Η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής και η υπομονετική παραμονή του στα δρύινα βαρέλια, του προσδίδουν πλούσια αρώματα, "δεμένη" γεύση και το χαρακτηριστικό βαθύ χρώμα. Δοκιμάστε το σέτο με αλλαντικά, λευκά τυριά, ωμά και βραστά λαχανικά, χρησιμοποιήστε το για να αναδείξετε σάλτσες και μαρινάδες ή απλά κάντε το δώρο στους καλούς σας φίλους.



Balsamon® Μεσογειακές μουστάρδες



Standard

Αντικαθιστώντας το απλό ξύδι με βαλσαμικό Καλαμάτας, και προσθέτοντας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, πετυχαίνουμε μια αληθινή μεσογειακή μουστάρδα, ελαφρά πικάντικη, βασιωμένη στα δημοφιλέστερα συστατικά της ελληνικής κουζίνας. Μια ολόρροση ιδέα, συνοδευόμενη από ανάλογη εμφάνιση, στη σωστή τιμή.



Ρίγανη & Θυμαρί

Αναζητώντας το ιδανικό συνοδευτικό για τις αγαπημένες μας ελληνικές γειώσεις, προσθέτουμε ρίγανη και θυμαρί σε μια απαλότατη εκδοχή της Standard. Ιδανική για σουβλάκια, κόκκινο κρέας και κνήμη, αλλαντικά και μαρινάδες.



Τομάτα, Πατέ Ελιάς & Βασιλικός

Εδώ συναντάμε τρία διάσημα συστατικά της Μεσογειακής κουζίνας, να πρωταγωνιστούν σε μια απαλή μουστάρδα: την τομάτα, το πατέ ελιάς και τον βασιλικό. Ιδανική για κοτόπουλο, μπιρτέκια, κατσικίσιο τυρί όπως φέτα και μοτσαρέλα, και για vinaigrettes.



Balsamon®

Επιστροφή στη Μεσόγειο

Αρχή

ΑΡΧΗ ΑΕ



Η καλή ημέρα από το χυμό φαίνεται!

Μια καινούργια μέρα αρχίζει... και θ' αρχίσει ακόμα πιο όμορφα με το αναζωογονητικό άρωμα και τα ευεργετικά συστατικά του αγαπημένου μας χυμού Amita Πορτοκάλι. Ένα ποτήρι γεμάτο βιταμίνη C που θα σας δώσει όλη τη ζωντάνια και την ενέργεια που χρειάζεστε! Την ίδια ζωντάνια, όμως, μπορούν να σας χαρίσουν και οι υπόλοιπες 12 απίθανες γεύσεις Amita, που μπορείτε να απολαύσετε κατά τη διάρκεια της ημέρας. Γιατί, όλες τις ώρες η Amita έρχεται φυσικά!



amita. έρχεται φυσικά.

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ ΑΒΕΕ ΤΟ ΣΗΣΑΜΙ ΚΑΙ ΜΕΙΣ ΜΙΑ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΠΟΛΛΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

Ένας μικρός σπόρος: **Το σησάμι**

Ένας μεγάλος θησαυρός για την υγεία και τη διατροφή μας: **Το σησάμι**

Ένα προϊόν υψηλής βιολογικής αξίας:

Το Παρθένο Σησαμέλαιο, ένα χρυσοκίτρινο, σε χρώμα, λάδι με γλυκίζουσα γεύση και απαλό άρωμα που θυμίζει καθουρδισμένο ξηρό καρπό.



Παράγεται από την Αφοι Χαΐτογλου α.β.ε.ε. η οποία πρωτοπορώντας και σεβόμενη την υψηλή του διατροφική αξία, ακολουθεί μία μέθοδο ειδικά σχεδιασμένη για την εταιρεία. Έτσι σε αντίθεση, με τις μεθόδους που εφαρμόζονται διεθνώς, η Αφοι Χαΐτογλου α.β.ε.ε. απομονώνει το Παρθένο Σησαμέλαιο από το ταχίνι με ψυχρή έκθλιψη, χωρίς τη χρήση χημικών ουσιών που καταστρέφουν τα πολύτιμα συστατικά του, αφού οι διαδικασίες δεν ταλαιπωρούν θερμικά το προϊόν.

Είναι ένα ιδανικό λάδι που μπορεί να χρησιμοποιηθεί:

- Ωμό στις σαλάτες, κυρίως των πράσινων λαχανικών
- Για να μαρινάρουμε λευκά κρέατα και θαλασσινά
- Σε όλες τις σάλτσες, αφού ομογενοποιείται εύκολα και δίνει εξαιρετική γυλάδα
- Στην καθημερινή μαγειρική
- Στο τηγάνισμα, αφού διαθέτει μοναδική αντοχή και προσδίδει στα τηγανιτά τραγανή επιδερμίδα και ξεχωριστό άρωμα
- Σε ζύμες και παρασκευές ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας την ευχάριστη γεύση του σησαμιού.

Ο σεφ Νίκος Κατσάνης σας παρουσιάζει μία μοναδική συνταγή με Παρθένο Σησαμέλαιο και σε σας μένει να την δοκιμάσετε και να την απολαύσετε!

ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΡΘΕΝΟ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ

Μία συνταγή για όλο το χρόνο και όλες τις περιστάσεις. Μπορεί να καταναλωθεί κρύα ως σαλάτα ή ζεστή σαν γαρντούρα, συνοδεύοντας οποιαδήποτε παρασκευή σάκας, ψούρνου ή κατσαρόλας.

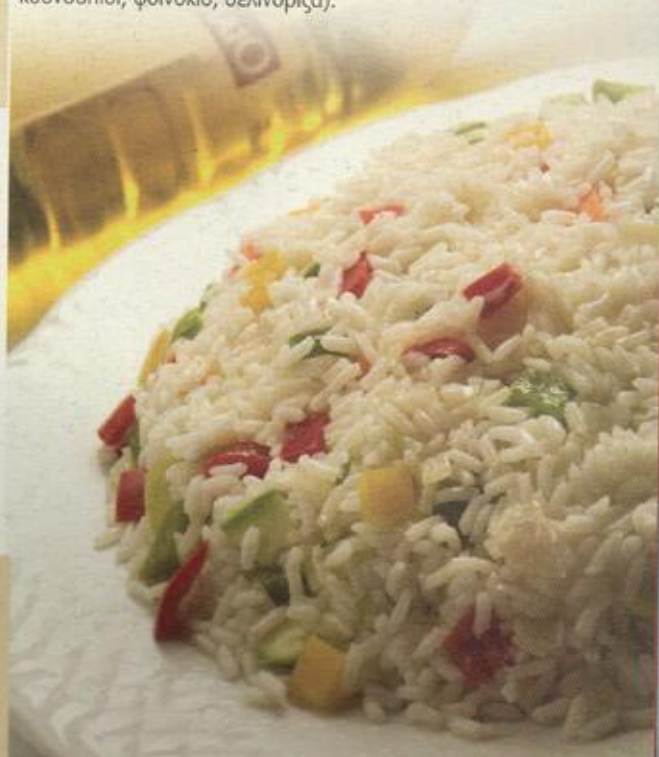
Υλικά

- 300 γρ. ρύζι μακρόκοκκο για πιλάφι
- 200 γρ. κύβοι από διάφορες πιπεριές (πράσινες, κόκκινες)
- 200 γρ. κολοκυθάκια σε κύβους
- 100 γρ. αρακά
- 100 γρ. καρότο
- αλάτι, πιπέρι
- ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι
- 100ml Παρθένο Σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε το ρύζι σε πολύ και αλατισμένο νερό και το στραγγίζουμε. Σε φαρδιά χαμηλή κατσαρόλα «καίμε» 100 ml παρθένο σησαμέλαιο και ρίχνουμε μέσα το στραγγισμένο ρύζι και τα λαχανικά. Ανακατεύουμε μέχρι να μαραθούν τα λαχανικά από τη θερμοκρασία του ρυζιού και του σησαμελαίου και το ρύζι να γυαλίσει, απορροφώντας το άρωμα όλων των υλικών.

• Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ότι λαχανικά θέλουμε, ώστε να μη μας επηρεάζει η εποχικότητα, αρκεί αυτά να μπορούν να καταναλωθούν σχεδόν ωμά (μπρόκολο, κουνουπίδι, φινόκιο, σελινόριζα).



tram

ΤΟ ΕΧΟΥΜΕ ΜΕΙΑ ΜΑΙ

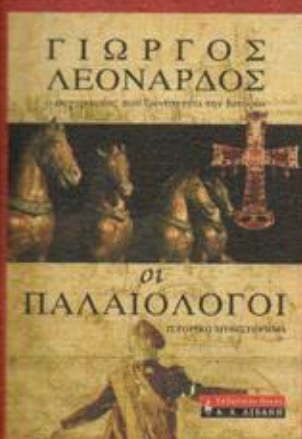


ΤΡΑΜ Α.Ε. ΣΤΑΘΕΡΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ ΤΩΝ ΤΕΧΝΩΝ,
ΤΗΣ ΘΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ.
ΓΙΑΤΙ ΚΑΙ Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑΘΗ ΖΩΗ.

www.tramsa.gr

to yfousi sempre allen ebbiaventi tram





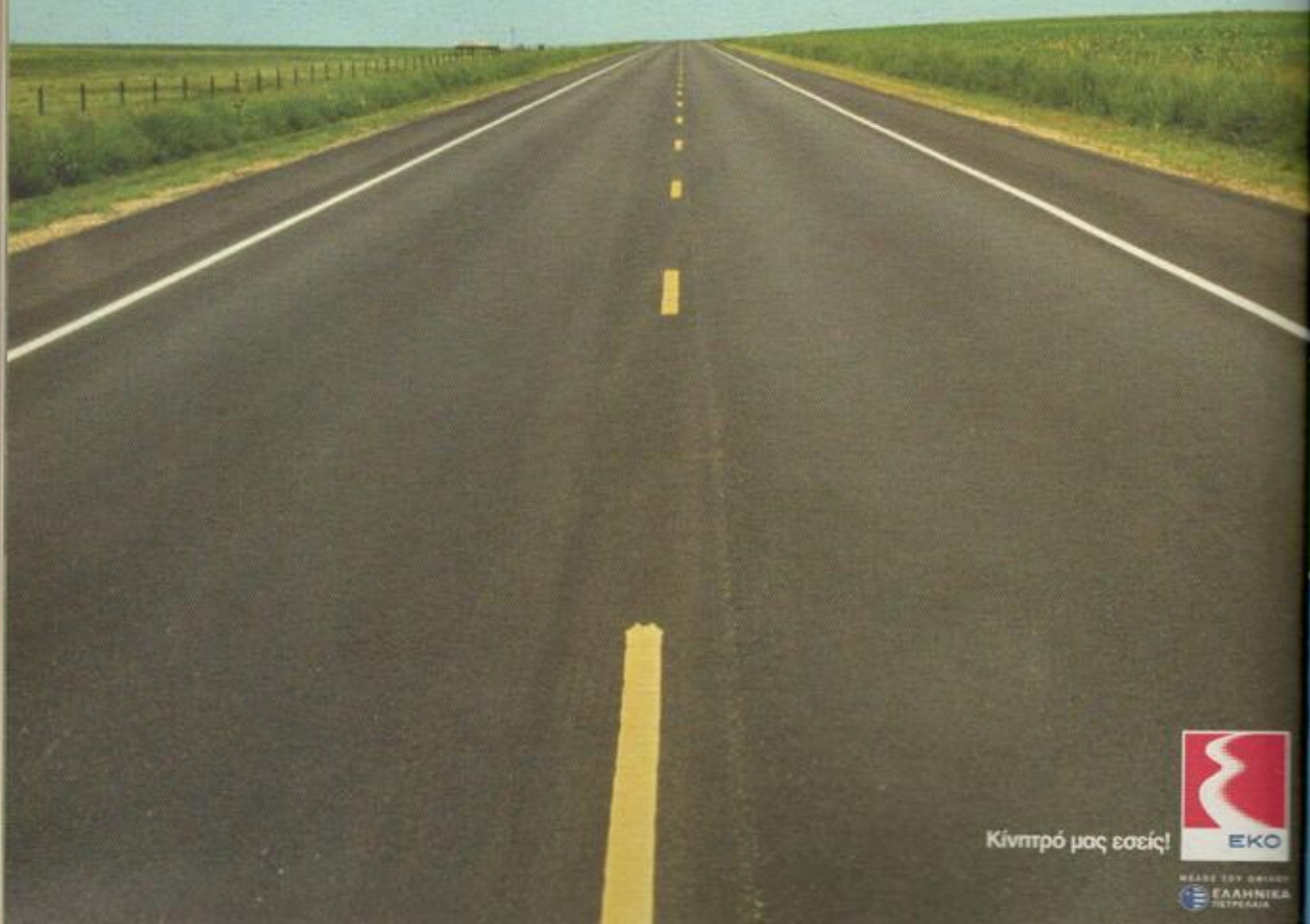
οι συγγραφείς που διαβάστηκαν
και αγαπήθηκαν από εκατοντάδες
χιλιάδες αναγνώστες

ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΛΙΒΑΝΗ
κυκλοφορούν σε όλα τα βιβλιοπωλεία

Αλλάξτε τους τα πετρέλαια!

Τώρα, οι επαγγελματίες οδηγοί αλλάζουν πετρέλαιο και χρησιμοποιούν το ΕΚΟ Kinitron diesel plus... Το πετρέλαιο που προστατεύει τον κινητήρα από φθορά και διάβρωση, με τα υψηλής τεχνολογίας πρόσθετα που περιέχει ενώ παράλληλα προσφέρει κορυφαίες επιδόσεις και περισσότερα χρόνια ζωής. Το ΕΚΟ Kinitron diesel plus είναι παραπάνω από ένα καύσιμο: είναι ο σύμμαχός σας στο δρόμο για περισσότερα χιλιόμετρα και καθαρότερο περιβάλλον!

kinitron diesel plus



Κίνητρό μας εσείς!



ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ Ομίλου
ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΠΕΤΡΕΛΑΙΑ



... Κίνητρό μας εσείς!

100 speed
unleaded SF

... Γρήγορη από
τη φύση της

... Σε πάει
μακριά

95 plus
unleaded

diesel plus

... Κορυφαίο
Diesel κίνησης

EKO **kinitron**
Φροντίδα υψηλών προδιαγραφών



Στο πλαίσιο του ευρύτερου εκσυγχρονισμού και ανάπτυξης ο ΟΣΕ με σημαντικά έργα υποδομής καθιερώνεται στον τομέα των μεταφορών.

Με ανταγωνιστικούς χρόνους διαδρομών
(Αθήνα - Θεσσαλονίκη 4 ώρες και 15 λεπτά
Θεσσαλονίκη - Αλεξανδρούπολη 4 ώρες και 30 λεπτά)
και με σύγχρονα γρήγορα τρένα
προσφέρει υψηλές προδιαγραφές ασφάλειας.
Οι πελάτες απολαμβάνουν ευχάριστο και άνετο ταξίδι
& αναβαθμισμένες υπηρεσίες





ICAP ΑΕ

www.icap.gr

Οι Επιχειρηματικοί Οδηγοί της ICAP στο Internet. Το Μεγάλο Market Place Προϊόντων και Υπηρεσιών

Η ICAP δημιούργησε πρώτη για σας μια μεγάλη αγορά στην οποία χιλιάδες επιχειρήσεις και ιδιώτες αναζητούν καθημερινά, υπηρεσίες και προϊόντα.

Οι Επιχειρηματικοί Οδηγοί της ICAP δέχονται:

980.000 αναζητήσεις το χρόνο

81.667 αναζητήσεις το μήνα

4.083 αναζητήσεις τη μέρα

Ελληνικός Οικονομικός Οδηγός, Ισολογισμοί Εταιρειών, Κλαδικοί Οδηγοί, Περιφερειακοί Οδηγοί.

Με την αξιοπιστία των στοιχείων της ICAP DATABANK, της μεγαλύτερης Τράπεζας Επιχειρηματικών Δεδομένων στα Βαλκάνια.

 A member of the European Association of Directory and Database Publishers



Λεωφ. Βασ. Σοφίας 64, 115 28 Αθήνα, Τηλ.: 210 7200 000, Fax: 210 7220 815
URL: www.icap.gr, E-mail: icap@icap.gr

* Στοιχεία επισκεψιμότητας στα sites της ICAP για το έτος 2005

BONUS. Το Μεγαλύτερο Πρόγραμμα Επιβραβεύσεως Συναλλαγών.



Κερδίστε
BONUS
με κάθε αγορά!



Ανακαλύψτε την αξία των Bonus πόντων!

Χρησιμοποιήστε τις κάρτες Alpha Bank Bonus σε όλες τις καθημερινές αγορές σας, παντού στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και κερδίστε:

- 1 Bonus πόντο για κάθε 1€ αγορών σε οποιαδήποτε επιχείρηση
- 2 Bonus πόντους για κάθε 1€ αγορών στις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις με το σήμα Bonus
- 4 Bonus πόντους για κάθε 1€ αγορών στην TIM, τα ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ και την AEGEAN AIRLINES
- 4 Bonus πόντους για κάθε 1€ μεταφοράς υπολοίπου από άλλες πιστωτικές κάρτες, εκτός εκδόσεως Alpha Bank.

Εξαργυρώστε τους πόντους σας με δώρα, ειδικές τιμές ή εκπτώσεις στους Μεγάλους Συνεργάτες, σε 70 επιχειρήσεις και περίπου 400 καταστήματα με το σήμα Bonus, από όλους τους κλάδους της αγοράς.

Αποκτήστε τώρα τη δική σας κάρτα Alpha Bank Bonus χωρίς συνδρομή* σε όλα τα Καταστήματα της Alpha Bank, στο τηλέφωνο 210 989 2880 ή με on-line αίτηση στο www.alpha.gr/bonus και κερδίστε 400 πόντους με την πρώτη σας συναλλαγή σε τερματικό Bonus!

*Η Alpha Bank Bonus American Express προσφέρει, έως 31/12/2006, χωρίς συνδρομή για ιδίους. Η Alpha Bank Bonus Visa προσφέρει χωρίς συνδρομή για 1 χρόνο.

Μεγάλοι Συνεργάτες:





