Οβριές

written by Μάκης Μανέτας | 11.03.2016



Επρόκαμα κι αγόρασα ένα τελευταίο μάτσο από ένα παραγωγό που τηνε στήνει στο Σαρόκο με το τρικυκλάκι το Ζούνταπ.
Είναι από τις πρώτες που βλαστήσανε μες στους λόγγους και τις σούδες και είναι ακόμη λίγο άγουρες.

Βλογημένο χορταρικό της γης μας που τις πλήρωσα δυόμισυ ευρώ, το ματσάκι.
Ακριβά, όσο μισό κοτόπουλο δηλαδή, όπως η ρούκα και τα σέσκλα που έχουνε γίνει πολυτελείας.
Ταπεινό φυτό κρυμμένο εκεί που ξελογγιάζεις σε μικρές νησίδες ανάμεσα από τις αγριάδες για να ρουφάει την ενέργεια και τις πολύπλοκες μυρωδιές.
Γιατρικό το ζουμί τους, αλλά μη τις βράσετε πολύ γιατί χάνουνε τη γεύση τους.
Θέλουνε λίγο νερό, ελάχιστο ή ψήσιμο με αλουμινόχαρτο για να χάσουνε λίγο από τη πικράδα τους.
Η νόνα μου τις έκανε με αυγά ομελέτα ή σε φρυγανιά με λαδάκι και λεμόνι.
Οι Ιταλοί τηνε βάζουνε μέχρι και στο ριζότο.
Ο φίλος μου ο κηπουρός ο Τόκλης που είναι μερακλής, μια μέρα τις έκανε σαλάτα με τόνο και κρομμύδι και μ’ έστειλε στ’ Ανάχτορα!!
Τύφλα να χουνε οι Νισουάζ των Γάλλων που γευόμαστε στο άγριο λιμάνι της Μαρσίλιας!!
Τη δεύτερη βολά έβαλε και μια πατάτα βραστή και δυό γαύρους δικούς του μαρινάτους .
Φαγητό γιομάτο που σε κρατά μια μέρα ολόκληρη!
Νόστιμο σα μυαλό πού ‘λεγε η συχωρεμένη η μάνα μου!