Ψευτοαστακομακαρονάδα

written by Siorra Vittoria | 28.04.2023



Ωρές τι θα κάμετε αύριο πο’θαρθει ο ανεψιός – το παιδί τση αδερφής σας τση ανεπρόκοπης με τη μορόζα του κι άλλα τέσσερα κεφάγια μιτσά που τρώνε σα νά χουνε ταινία μη βασκαθούνε…

Γλέπετε ο ανεψιός είναι εις τα ΤΕΙ Κοζάνης μαζί με άλλα εκατό χιγιάδες παιδιά και ήθελε να πάει να ιδή τη κοπέλλα του τη Σκοπιανή που εργάζεται σε π[οτοπωλείο στη Σαλονίκη αλλά λόγω που έχουνε κάμει οδοφράγματα οι παϊζάνοι απ’έκεια δεν ημπόρεσε και τη κουβαλάει δώ πέρα.

Φοβάται μη ντροπιαστεί εις τη ξένη κοπέλλα γιατί η μάνα του απ’οτα εχώρισε όλο λούσο είναι και δε σκοπάει ούτε ένα αυγό να σπάσει εις το τηγάνι.

Κι επήρε τελέφωνο κι απέ το κουνιστό αναπάντητη γιά να μη χρεώνεται η κάρτα του το τσιγκούνικο και σας έδωκε παραγγεγιά:

– Τζία…. τοίμασε μιά αστακομακορανάδα που ούτε την έχουνε ονειρεφτεί δώ πέρα οι Βουργάροι.

Είχαμε φάει εις του Μποντρίνι δίπλα στο Καστέλο όταν με είχες πάρει πού επήρα τ’απολυτήριο Λυκείου !

Τι να κάμετε τώρα σείς με δέκατέσσερα ευρώ που σας έχει αφήκει ο Σπύρος γιά να κουμαντάρετε το Σαββατοκύριακο;

Βάνετε ομπρός τη μηχανή πώς θα γελάσετε τα μιτσά και το Πίο.

Παένετε εις τη Λαικήνε (πάντα ενα τέταρτο πριχού τα μαζέψουνε γιατί ηθέλουνε να ξεφορτωθούνε πράμα) και λέτε εις το ψαρά.

Ένανίμυση κιλό κανιόκιες και δέκα γαριδίτσια από τα κόκκινα κι εκείνονε το κάβουρα που σαλεύει

Τεσερσίμισυ φράνκα και τρία ίσον εφτά και ενανίμυσυ ο κάβουρας δέκα το πολύ.

Τα υπόλοιπα τα παιρνετε από κείνα πούναι γιά πέλυμα.

Ένα κιλό τομάτα παραγινωμένη,δύο πράσες μαυρισμένες, δύο σέλινα με τα κοτσάνια, και δύο ματσάκια μυρωδιές ούτε τρία φράνκα όλο κι όλο.

Θα περάσουνε από φωτιά και δεν έχουνε ανάγκη.

Τα υπόλοιπα μπιστιού από του μπακάλη κι ότι θα τα πλερώσετε με τη σύνταξη. (- Α …ωρέ Σπύρο Τρύφωνα τι μας έκαμες!! Πόφυγες γιά την Αθηναία τη ξωτικιά και εκάναμε τα κομάντα μας σαν αθρώποι)

Μανέστρα Νούμερο τρίο και μπαχάρια πολλά και ένα μποτιγιόνι ρετσίνα τη κατακουτέλω να μείνουνε αναίστητα τα μιτσά στο δεύερο ποτήρι και μη πάνε ντίσκο με το σαράβαλο και ξοδεφτούνε τσάνπα και πάθουνε κανά ατύχημα και τουνμπάρουνε όπως το παιδί εις το Αεροδρόμιο τση Αθήνας.

Παένετε εις το κουζινί και βαρείτε μιά πετριά του Καάβουρα να μείνει σέκος του κόβετε τσι δαγκάνες και φυλάτε το υπόλοιπο να κάμετε σούπα εις το στεφάνι σας μεσοβδόμαδα.

Τσι πελείτε στη φωτιά να βράζει, ξαφρίζοντας αν χρειάζεται, ώσπου να μείνει περίπου το μισό νερό.

Εν τω μεταξύ καθαρίζετε τσι κανιόκιες, προσέχοντας να μη πάει χαμένη ούτε σταγόνα ζουμάκι, και βάζουμε χώρια την ψίχα (είναι λίγη και διαλύεται στο χέρι μας, αλλά δεν πειράζει καθόλου).

Τα κελύφια τα σπάμε κοπανώντας με το βαρύ μαραφέτι που χτυπάμε το κρέας για να μείνει μιά ιδέα. Τα πόδια τα ρίχνετε κι αφτά στη φωτιά και μετά τα μαζεύετε μη προδοθείτε και ιδίως τα κεφάλια πρέπει να σπάσουν καλά.

Μετά τα βάζουμε σε αρκετά δυνατή φωτιά, σε ρηχή κατσαρόλα με βαρύ πάτο, με λίγο λάδι, και τα τσιγαρίζουμε καλά (για 10 περίπου λεπτά) ανακατεύοντας συνεχώς και προσθέτοντας κάθε τόσο 1-2 κουταλιές ζωμό ξεκολλώντας τα καραμελωμένα κομματάκια

απ’ τον πάτο. Όταν έχουν τσιγαριστεί προσθέτουμε και τον υπόλοιπο ζωμό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε σκεπασμένα για μισή ώρα.

Τσιγαρίζετε τση τομάτες με τσι πράσες και αλείφετε τοματόζουμο τσι δαγκάνες να ξεραθεί πάνω τους να φαίνουνται κατακόκινες σα από μικρό αστακουδάκι.

Βάνετε και λίγο ζουμί χώρια και βράζετε τσι δέκα γαρίδες.

Στη πρώτη κατσαρόλα αμολάτε τη μανέστρα και λίγο παρμεζάνο από τα πρόπερσυ κι αγήνετε μέχρι να τραβήξει το ζουμί όλο.

Σε άλλο πιατικό δένετε τη σάρτσα με δυό κουταγιές στραγγιστό γιαούρτι από τ’Αλέξη και κόβετε τση μυρωδιές και τρείς σκελίδες σκόρσο

Πάτε μέσα εις το σαλόνι -ο θεός να το κάμει- κι αφήνετε τη κατσαρόλα ζεματιστή απάνω εις το μάρμαρο που εσουφρώσατε από τη κατεδάφιση στο παραδίπλα καντούνι και το βαθύ πιάτο με τη σάρτσα δίπλα και γιομίζετε τα πιάτα εις τα μιτσά που τάχει κόψει η πείνα.

— Ο Πίος μου τον εχτύπησε με το ψαροντούφεκο τον αστακό εις το Νάοκ που πάει με τσου χειμερεινούς κολυνμπητάδες κοιτάχτε πόσο μιτσές δαγκάνες έχει του ξέφυγε η μάνα όμως του βουτηχταρά μου!

Τώρα τι να καταλάβουνε τα μιτσά από αστακό που χάνονται τα μακαρούνια εις το στόμα τους σα κόμπρες που σφυράνε.

— Α! Εβρήκε και μερικές γαρίδες εις τα πέτσα αλλά γειώσανε και τσου σερβίρετε από δύο στο καθένα και νάναι κι αφχαριστημένα.

Θα ειδήτε που στο τέλος θα ζητήξουνε και ψωμί να γλείψουνε όλες τσι κατσαρόλες να μη κάμετε λάντσα.

Αλλά ποντίγιο ωρέ τα λυσσιασμένα.

— Εκεί μετά μεθυσμένα και ντερλικωμένα στη μανέστρα και τα ψωμιά να θέλουνε να πάνε ντίσκο.

Γι’ αυτό φροντίστε να εξαφανίσετε τα κλειδιά από τα’ αμάξι την ώρα που γλαρώνουνε και ρεύουνται τα σκόρδα και τσι πράσες.