

Η κοσμική ζωή στην παλιά Αντίς Αμπέμπα.

Γράφει ο Δημήτριος Καλογερόπουλος



Η κοσμική ζωή στην παλιά Αντίς Αμπέμπα.

Πως οι αιθίοπες λάτρεψαν τα ελληνικά γλυκά και τα έβαλαν στην διατροφή τους. Κουραμπιέδες, μπακλαβαδες, γκαταιφια, κουλουράκια και τυρόπιτες πουλάνε ακόμα και τώρα παντού στα cake shops μέχρι και στο αεροδρόμιο της πρωτεύουσας.

Μια αναδρομή στα καλύτερα εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία στην κοσμοπολίτικη πρωτεύουσα.

Αναρωτιέμαι ποιος από μας μπορεί να ξεχάσει τα πιάτα γνωστά εστιατόρια στην Αντίς την δεκαετία των 50, 60, 70 και λίγο αργότερα πριν την πτώση του αυτοκράτορα από την στρατιωτική χούντα...

Τότε που η πόλη περνούσε την δικιά της χρυσή εποχή, τότε που τα εστιατόρια ήταν γεμάτα από κόσμο και οι επιλογές ήταν πολλές και η κουζίνα εκλεκτές.

Θα προσπαθήσω να κάνω επιλογή μεταξύ των καλύτερων που μερικά από αυτά ξεπέρασαν με την φήμη τους τα σύνορα της χώρας.

Πρώτα και καλύτερα ήταν τα πολύ γνωστά ιταλικά Castelli, Villa Verde και το μοναδικό ελληνικό εστιατόριο του κυρίου Κύργια buffet de la gare".

Ο κύριος Κύργιας φανατικός κυνηγός ο ίδιος, μεταξύ άλλων, η σπεσιαλιτέ του ήταν τα κυνηγετικά εδέσματα όπως μπεκάτσες, αγριογούρουνο, λαγός..

εύθυμος με το χαμόγελο πάντα στα χείλη του ήταν γνωστός και για τις ιστορίες που μας έλεγε κυρίως για το κυνήγι όπου βέβαια δεν έλειπαν μικρές υπερβολές.

Τα Ιταλικά εστιατόρια ήταν τα πιάτα γνωστά, αφενός διότι η Ιταλική ήταν η μεγαλύτερη ξένη παροικία και η κουζίνα πιο γνωστή... τα γνωστά πιάτα με την μεγάλη ποικιλία στο Castelli είχαν αφήσει εποχή και εκτός συνόρων μέχρι το σημείο να θεωρείται από τα τρία καλύτερα ιταλικά εστιατόρια στην Αφρική.

Το εστιατόριο του κατά διαστήματα είχε φιλοξενήσει γνωστές διεθνείς προσωπικότητες και οι φωτογραφίες τους κοσμούσαν τους τοίχους στην αίθουσα υποδοχής. Ένα εστιατόριο που το συναγωνίζονταν, ήταν το Villa Verde λίγο έξω από την πόλη με τις περίφημες γαρίδες αλλά Lisboa, polo alla diavola, λαζανια και suprema di polo..

Υπήρχαν και άλλα πολλά καλά εστιατόρια και πιτσαρίες όπως το horoscoro που το είχαν δυο αδελφές και το Da Luciano.

Γνωστά ξένα εστιατόρια ήταν το Swiss cottage, τα δύο κινέζικα China bar restaurant, και το Hong Kong...

το εστιατόριο στο παλιό αεροδρόμιο με μαίτρ Ιταλό, οι κατά καιρούς ταβέρνες στον δικό μας Ολυμπιακό που τα είχαν Έλληνες

Τελειώνοντας δεν μπορώ να μην αναφέρω το πολύ φημισμένο ιταλικό ζαχαροπλαστείο Enrico bar με τα φημισμένα μιλφειγ του που οι ίδιοι οι Ιταλοί έλεγαν χωρίς υπερβολή ότι δεν έβρισκες παρόμοια στην Ιταλία.

Και πρώτα από όλα το πιάτο παλιό ζαχαροπλαστείο στην Αντίς Αμπέμπα που το είχε ο εξ ηπειρού Έλληνας κύριος Ευαγγελος Κυριαζής όπου εκεί πρώτο δοκιμάσαμε μαζί με τους αιθίοπες τους περίφημους μπακλαβαδες, τα γκαταιφια, κουραμπιέδες και κουλούρια.. αργότερα έγιναν ανάρπαστα από τους ντόπιους κι από τον Κυριαζή έμαθαν οι ντόπιοι και πήραν την σκυτάλη και μέχρι τώρα τα φτιάχνουν οι ίδιοι μετά το μεγάλο κύμα φυγής των Ελλήνων και ξένων από την χώρα..

Τέλος η κορωνίδα των γλυκών γεύσεων ήταν το ζαχαροπλαστείο King George Bar του εξ Κεφαλλονιάς Ευάγγελου Ορτεντζατου, στο κέντρο της Αντίς Αμπέμπα που άνοιξε αρχές του 40 και εκτός από τις περίφημες πάστες του λάνσαρε τα πρώτα παγωτά χωνί.

