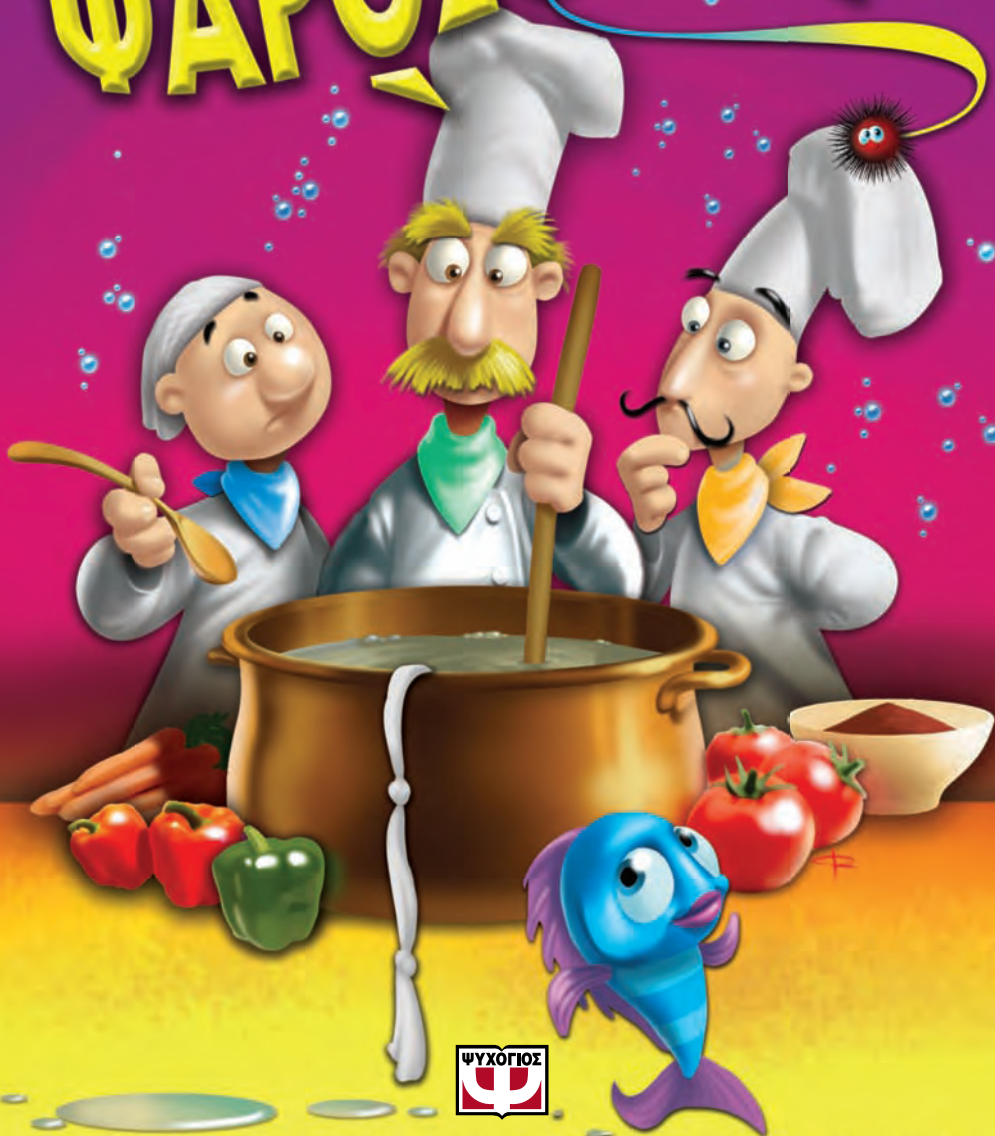


Γιώργος Λεμπέσης



ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ
από 7 ετών

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ



ΠΑΙΔΙΚΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΙΒΛΙΟΥ: **Ψαρόσουπα**
ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ: Γιώργος Λεμπέσης
ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ: Φραγκίσκος-Χρήστος Ράλλης
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ – ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ: Ευδοξία Μπινοπούλου
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελένη Σταυροπούλου
ΕΚΤΥΠΩΣΗ: Ι. Πέππας ΑΒΕΕ
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ: Κωνσταντίνα Παναγιώτου & ΣΙΑ Ο.Ε.

© Γιώργος Λεμπέσης, 2011
© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2011

Πρώτη έκδοση: Οκτώβριος 2011, 2.000 αντίτυπα

ISBN 978-960-496-323-2



Τυπώθηκε σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί.



Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής αδείας του εκδότη κατά οποιοδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευσή του συνόλου ή μέρους του έργου.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
Έδρα: Τατοΐου 121
144 52 Μεταμόρφωση
Βιβλιοπωλείο: Μαυρομυχάλη 1
106 79 Αθήνα
Τηλ.: 2102804800
Telefax: 2102819550
www.psichogios.gr
e-mail: info@psychogios.gr

PSYCHOGIOS PUBLICATIONS S.A.
Head office: 121, Tatoiou Str.
144 52 Metamorfoosi, Greece
Bookstore: 1, Mavromichali Str.
106 79 Athens, Greece
Tel.: 2102804800
Telefax: 2102819550
www.psichogios.gr
e-mail: info@psychogios.gr



Σερά
ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

Γιώργος Λεμπέσης

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ



Εικονογράφηση:
Φραγκίσκος-Χρήστος Ράλλης

ΠΡΩΤΗ ΕΚΔΟΣΗ



Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΕΜΠΕΣΗΣ γεννήθηκε στην Αθήνα το 1981. Σπούδασε Μουσική Τεχνολογία και Μουσική Βιομηχανία, καθώς και Διοίκηση Πολιτιστικών Μονάδων. Παράλληλα με τις σπουδές του εργάστηκε ως μουσικός παραγωγός σε γνωστό ραδιοφωνικό σταθμό της Αθήνας. Από το 2003 εργάζεται ως διευθυντής παραγωγής σε μεγάλη εταιρεία παραγωγής. Έχει συμμετάσχει σε περισσότερες από 400 παραγωγές, τόσο στη χώρα μας όσο και στο εξωτερικό. Ορόσημο στην καριέρα του αποτέλεσε η δημιουργία του πρώτου παιδικού φεστιβάλ στην Ελλάδα (Town for Kids, 2008 & 2009), το οποίο γνώρισε μεγάλη επιτυχία, τόσο σε επίπεδο κριτικών όσο και σε επίπεδο επισκέψεων. Το 2010, ένα ακυκλοφόρητο διήγημά του, με τίτλο 4 ΣΕΛΙΔΕΣ, απέσπασε το βραβείο πρωτότυπης ιστορίας και κοινού στο 5ο Φεστιβάλ Παραμυθιών που διοργάνωσε το Μικρό Πολυτεχνείο. Από τον Οκτώβριο του 2010 διδάσκει Οργάνωση Παραγωγής στο Εργαστήριο Ελεύθερων Σπουδών Spring People, ενώ παράλληλα δημιούργησε τη δική του εταιρεία εκτέλεσης παραγωγών, την Gold Producta Handling. Το μυθιστόρημα ΨΑΡΟΣΟΥΠΙΑ ανέβηκε στο θέατρο «Αργώ» το 2009-2010, για δεύτερη συνεχή χρονιά στο θέατρο «Αλκμήνη» από τη θεατρική ομάδα Κοκου-Μουκλό και για τρίτη χρονιά στο θέατρο Σοφούλη της Θεσσαλονίκης, ενώ μεγάλη εταιρεία παραγωγής ταινιών έχει αναλάβει τη μεταφορά της ιστορίας στον κινηματογράφο.



Η Ψαρόσουπα είναι για τους φίλους μου. Αυτούς που αλλάζουν χίλιες φορές για να με κάνουν να επιστρέφω. Αυτούς που πάντα με ανέχονται όταν σκοτεινιάζω, αυτούς που αλλάζουν μορφές για να μπορώ να γράφω.

Στον Βαγγέλη, στον Αντρέα, στη Λίλα, στην Έρση, στον Νίκο, στην Άννα, στη Μαριάνθη, στον Σπύρο, στην Έφη και στον Λουκά, που ήταν εκείνο το βράδυ εκεί και μου «έδειξαν» την ιστορία. Γιατί η Ψαρόσουπα είναι οι φίλοι μου.

Ένα μεγάλο «ευχαριστώ» στον αδελφό μου, Βαγγέλη, για τη μαγική του πένα κι ένα μεγάλο «ευχαριστώ» στους γονείς μου που μ' έμαθαν πως: «Για ν' αλλάξεις τον κόσμο, πρέπει πρώτα να αλλάξεις τον εαυτό σου».

Να ανταμώνουμε...





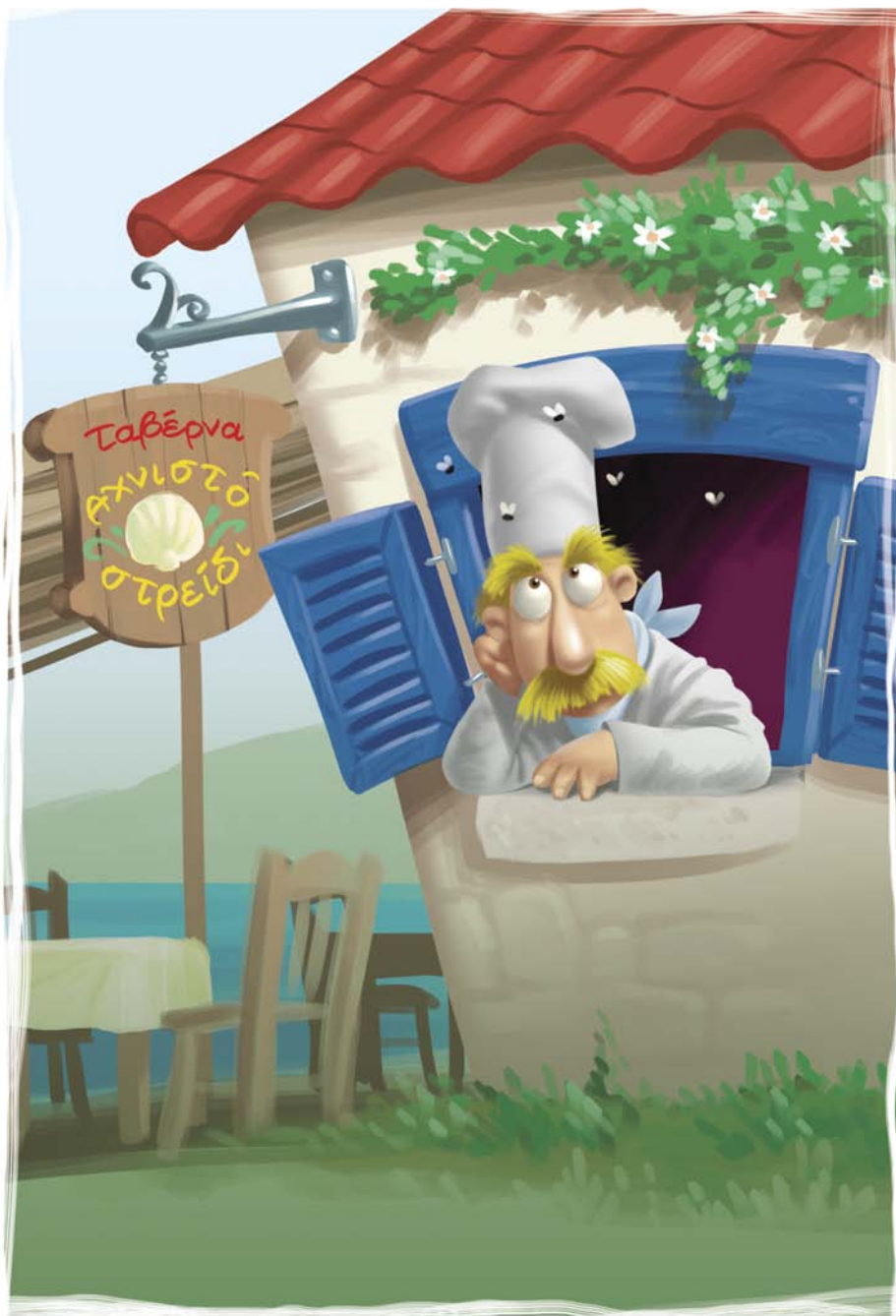


Ηταν ένα εξαιρετο πρωινό καλοκαιριού στη Μήλο, το μικρό νησάκι της Μεσογείου με τις αμέτρητες ακρογιαλιές και τους πανέμορφους μικρούς κόλπους. Η ζέστη ήταν αφόρητη και τα παιδιά, όσο κι αν προσπαθούσαν να δροσιστούν κάνοντας βουτιές στη θάλασσα, δεν τα κατάφερναν, μια

και τον τελευταίο καιρό τα νερά ήταν όλο και πιο ζεστά.

Ο κύριος Θεόβραστος Κάκτος, ιδιοκτήτης της ταβέρνας «Αχνιστό στρείδι», καθόταν σκεφτικός στο περβάζι της ταβέρνας του. Οι δουλειές του δεν πήγαιναν καθόλου καλά τον τελευταίο καιρό και δεν μπορούσε να σκεφτεί με ποιον τρόπο θα άλλαζε την κατάσταση. Ο όρμος Φατούρο, βλέπετε, όπου βρισκόταν και η ταβέρνα του, είχε κηρυχθεί προστατευόμενος και έτσι πολύ λίγος κόσμος πήγαινε πλέον εκεί. «Από τότε που κηρύχθηκε ο όρμος προστατευόμενος, έχουν πολλαπλασιαστεί οι μύγες», γκρίνιαζε συχνά ο κύριος Θεόβραστος και τα έβαζε με τα ενοχλητικά έντομα που ήταν οι μόνοι του πελάτες.

Σε μια στιγμή, εκεί που καθόταν άπραγος, άκουσε ξαφνικά από την τηλεόραση κάτι το οποίο του άλλαξε τη διάθεση αστραπιαία – και προτού προλάβει να πει «ξιφίας», ένα χαμόγελο απλώθηκε στο πρόσωπό του.



Στο κεντρικό δελτίο ειδήσεων παρουσιαζόταν ένα πολύ ενδιαφέρον ρεπορτάζ.

Στη Μήλο θα διεξαχθεί φέτος το διεθνές συνέδριο για την υπερθέρμανση του πλανήτη. Σε ένα μήνα, επιστήμονες από όλο τον κόσμο θα καταφτάσουν στο νησί με σκοπό την εύρεση λύσεων στο φλέγον θέμα που απασχολεί ολόκληρο τον πλανήτη μας. Ο δήμαρχος της Μήλου, κύριος Αριστείδης Καλιέτης, έκανε αποκλειστικές δηλώσεις στο ρεπόρτερ, μας Ευγένιο Λουπίδη: «Είμαστε πραγματικά υπερήφανοι που επιλέχθηκε η Μήλος για το φεινό συνέδριο με θέμα την υπερθέρμανση. Το νησί μας αποτελεί το ιδανικό μέρος για ένα τέτοιο συνέδριο, αφού έχει επιδείξει μια βαθύτατη οικολογική συνείδηση. Ας μην ξεχνάμε ότι ο όρμος Φατούρο αποτελεί το πρώτο προστατευόμενο θαλάσσιο πάρκο στη χώρα μας.

»Επειδή λοιπόν τα φώτα του κόσμου θα είναι στραμμένα επάνω μας, καλώ όλους τους



κατοίκους της Μήλου να επιδείξουν τον καλύτερό τους εαυτό και να αγκαλιάσουν τους επισκέπτες μας με τη ζεστή τους φιλοξενία. Έτσι, στο πλαίσιο του επικείμενου συνεδρίου προκηρύσσω διαγωνισμούς προς τις τοπικές επιχειρήσεις για το στολισμό του νησιού, την αναψυχή των συνέδρων και φυσικά τη σίτιση για την τελετή έναρξης του συνεδρίου».

Ο Θεόβραστος Κάκτος αμέσως γούρλωσε τα μάτια και κράτησε τα μαλλιά της κεφαλής του, που ήταν έτοιμα να πετάξουν.

– Τ’ ακούσατε; φώναξε αναστατωμένος

στους δύο βοηθούς του, τον Αστέρη Πράσο και τον Πιερ Μουντρούχ. Μα πού είστε, παλιότεμπέληδες, ελάτε να ακούσετε, συνέχισε να μονολογεί. Αυτή... αυτή μπορεί να είναι η ευκαιρία μας να ξαναπάρει τα πάνω της η ταβέρνα μας και να γίνουμε πάμπλουτοι. Με ακούτε;

Ο Πιερ, που εκείνη τη στιγμή έκανε τις καθημερινές του γαργάρες μέντας, τρόμαξε τόσο από τις φωνές του, ώστε έτρεξε γρήγορα να δει τι είχε συμβεί. Μόλις ο Θεόβραστος του εξήγησε με πολύ απλά λόγια τι συνέβαινε, ο Γάλλος Πιερ απόρησε ξύνοντας το μυτερό του σαγόνι.

– *Με ετ ιλ ποσίμπλ*; Πώς είναι δυνατόν; Τι μενού θα πγοτείνομε, Κακτ; Είναι τγε, είναι μποκού, είναι πολλοί οι σύνεδγοι! Τι θα τους ταΐσουμε; ρώτησε ο Πιερ τον Κακτ (έτσι φώναζε τον Θεόβραστο Κάκτο ο φίλος μας ο Γάλλος).

– Εύκολα, απάντησε εκείνος με σιγουριά. Θα φτιάξουμε τη σπεσιαλιτέ μας: το διαση-

μότερο πιάτο του νησιού· το φαγητό που έκανε το «Αχνιστό στρείδι» το γνωστότερο εστιατόριο της εποχής του: τη φημισμένη ψαρόσουπα! Και έτσι θα κερδίσουμε το διαγωνισμό, θα έρθουν οι σύνεδροι στην ταβέρνα, θα γίνουμε διάσημοι, θα βγάλουμε λεφτά. Απλά πράγματα, καθημερινά, είπε με γρήγορες κοφτές λέξεις ο Κακτ... εεε... ο Κάκτος, ήθελα να πω.

– Μα, Κακτ, έχεις τυελαθεί τελείως; Οι σύνεδγοι θα είναι εκατοντάδες, χιλιάδες, μιλιούνια. Θα χγειαστούμε τόνους ψαγόσουπας! Πώς...; Πού...; συνέχισε να απορεί ο Γάλλος Πιερ ζύνοντας το αυτί του.

– Και λοιπόν; Θα φτιάξουμε μια μεγάλη ποσότητα χρησιμοποιώντας πολλά κιλά από λαχανικά και ψάρια. Ποιο είναι το περίεργο;

– Το πεγίεγο, Κακτ, είναι πως από τότε που κηγύχθηκε ο όγμος πγοστατευόμενος έχουμε μείνει άφγαγκοι. Δεν έχουμε υλικά ούτε ένα τοστ να ψήσουμε! Άσε που τα ψάρια που φέγγει το καΐκι δε φτάνουν πλέον

ούτε για ένα μεζέ. Πώς θα φτιάξουμε ψαγόσουπα για τόσα άτομα, μου λες; Δεν υπάρχουν λεφτά ούτε για να αγογάσουμε ψάγια αλλά ούτε για να κατασκευάσουμε μια τεγάστια κατασαγόλα και να μεγαλώσουμε την κουζίνα για να τη χωρέσει. Ω, νο νο, καλύτερα να παγαγγείλουμε κάτι απ' έξω, κατέληξε ο Πιερ ζύνοντας τον αυχένα του.

– Γκρρρρ... Στραβοχυμένε, υπερβολικέ Γάλλε, όλο την καταστροφή φέρνεις. Κάτι θα σκεφτώ, δεν μπορεί! Πρέπει να σκεφτώ... να σκεφτώ... Ο Θεόβραστος Κάκτος μονολογούσε θυμωμένος. Έπρεπε να του έρθει μια πολύ καλή ιδέα για να σώσει την ταβέρνα του και το κάποτε σπουδαίο όνομά του.

Εκείνη τη στιγμή ήρθε ο Αστέρης από την κουζίνα κρατώντας ένα αχνιστό μπολ γεμάτο σούπα που το κοίταζε λες και ήταν το πιο πολύτιμο δώρο του κόσμου.

– Έι, παιδιά, κοιάξτε! Έφτιαξα μια σουπίσα να φάμε όλοι μαζί. Δεν είναι υπέροχη; Μυρίστε την! Τι άρωμα, τι ευωδία! Έχει την



πλούσια μυρουδιά της θάλασσας, λες και βούτηξα την κουτάλα μου μέσα και τη σερβίρισα απευθείας από εκεί... χε χε χε!

Ο Κάκτος, ακούγοντας το χαζούλη βοηθό να θαυμάζει τη σούπα του, γούρλωσε τα μάτια.

– Αστέρη;

– Ναι, Κάκτε;

– Αστεράκο;

– Ναι, Κακτάκο;

– Είσαι ιδιοφυΐα! Είσαι εξαιρετικός! Είσαι φανταστικός! Μόλις μου έδωσες την πιο ευρηματική γαστρονομική ιδέα που γεννήθηκε ποτέ από ανθρώπινο μυαλό! Μπράβο,

Αστέρη μου! Για πρώτη φορά με έκανες περήφανο που είσαι βοηθός μου! Ξέσπασε ο Κάκτος με περίσσιο ενθουσιασμό που σχεδόν τρόμαξε τους δυο βοηθούς του. Ελάτε, ελάτε κοντά μου να σας πω! Μόλις σκέφτηκα κάτι τρομερό! Κάτι που θα μας κάνει πάλι πλούσιους αλλά και διάσημους σ' ολόκληρο τον κόσμο!

Το σχέδιο του Θεόβραστου Κάκτου ήταν όντως απλά ιδιοφυές, κάτι το απόλυτα εξαιρετικό και αφάνταστα φανταστικό. Αλλά πέρα από αυτά ήταν και τρομερά πονηρό. Φιλάργγυρος και τσιγκούνης όπως ήταν, ο Κάκτος σκαρφίστηκε ένα σχέδιο το οποίο όχι μόνο θα τον έφερνε πάλι στα φώτα της δημοσιότητας, αλλά την ίδια στιγμή θα τον γλίτωνε και από κόστος και μπελά. Αυτό που θα έκανε, λοιπόν, ήταν το εξής πολύ απλό: θα έκλεινε με έναν τεράστιο βράχο το στενό πέραςμα του όρμου μετατρέποντάς τον έτσι σε τεράστια κατσαρόλα. Και αφού λοιπόν η θερμοκρασία του πλανήτη όλο και ανέβαινε, το

νερό θα έβραζε μαζί με όλα τα ψάρια που βρίσκονταν παγιδευμένα εκεί. Με λίγα λόγια, ο Κάκτος σκέφτηκε να βράσει την ίδια τη θάλασσα χρησιμοποιώντας την υπερθέρμανση των νερών!

– Τι να ψαρέψουμε το βυθό και να τον βάλουμε σε κατσαρόλα και τι να τον βράσουμε στο φυσικό του περιβάλλον; Αφού θα βράσει έτσι κι αλλιώς. Θα πάρουμε και το ζέπελιν του Αστέρη, θα προσαρμόσουμε πάνω του δεκάδες μεγεθυντικούς φακούς, που θα συγκεντρώσουν ακόμα πιο πολλές ηλιακές ακτί-



νες για να επιπαχύνουμε τη βράση, κι ύστερα θ' ανέβουμε πάνω και θα αρχίσουμε να ρίχνουμε τα λαχανικά. Λίγο πιπεράκι, αλάτι έχει έτσι κι αλλιώς, και κατευθείαν στο πιάτο. Φρεσκότατη, θα μυρίζει θάλασσα και δε θα μας κοστίζει σχεδόν τίποτα! Δεν είναι το τελειότερο σχέδιο που ακούσατε ποτέ;

Μα τις χίλιες γαρίδες, ο Θεόβραστος Κάκτος θα έκανε την ίδια τη θάλασσα σούπα! Την πιο πρωτότυπη, την πιο φυσική ψάρου-σουπα του κόσμου.

Δίχως να χάνει χρόνο, τηλεφώνησε στο δήμαρχο της Μήλου λέγοντάς του πως θα φτιάξει την πιο νόστιμη σπεσιαλιτέ που έγινε ποτέ. Χωρίς να μπει σε πολλές πολλές λεπτομέρειες για το πονηρό σχέδιό του, ο Κάκτος ανέφερε απλώς ότι θα παρασκεύαζε τη διασημότερη σούπα του νησιού για τους ξένους συνέδρους-επιστήμονες και δεν άργησε να πάρει την έγκριση του δημάρχου και την ανάθεση της σίτισης για την τελετή έναρξης του συνεδρίου. Ο χρόνος πίεζε μέχρι την



τελετή και έτσι οι εντολές και οι υποδείξεις έπεφταν βροχή μέσα στη μικρή ταβέρνα.

Με απόλυτη μυστικότητα ο Θεόβραστος έστειλε τους δύο βοηθούς του να ξεκινήσουν τη διαδικασία του μαγειρέματος. Αφού έκλεισαν το πέρασμα του μικρού κόλπου μ' έναν τεράστιο βράχο, έπρεπε να ρίχνουν κρυφά στη θάλασσα τόνους από καρότα, πατάτες, σέλινα και κρεμμύδια, σακούλες από πιπέρι, ακόμα και λίγα ματσάκια μαϊντανού. Δεν έπρεπε όμως να τους καταλάβει κανείς, και ειδικά ο Χάρης με την Άννα, που πέρναγαν τις πιο πολλές ώρες της ημέρας διαβάζοντας

και παίζοντας στην ταβέρνα. Η Άννα ήταν η μοναχοκόρη του Θεόβραστου Κάκτου και ο Χάρης ο καλύτερός της φίλος. Από μωρά μεγάλωναν μαζί τριγυρνώντας μέσα στην ταβέρνα και παίζοντας γύρω από τον όρμο Φατούρο. Η θάλασσα ήταν η μεγάλη τους αγάπη και τα κατσαρολικά της ταβέρνας η μόνιμη σκανταλιά τους. Ο Θεόβραστος και οι δυο βοηθοί του τους είχαν μεγάλη αδυναμία και ήξεραν πως αν μάθαιναν τα πονηρά σχέδιά τους σίγουρα θα θύμωναν και θα στεναχωριόνταν. Άσε που υπήρχε κίνδυνος να το μαρτυρήσουν στο δήμαρχο.

Γι' αυτό πρόσεχαν να μην τους καταλάβουν και μαγείρευαν κυρίως το βράδυ ρίχνοντας τα υλικά απ' το ζέπελιν του Αστέρη. Ευτυχώς τα δυο παιδιά ήταν πολύ απασχολημένα τις τελευταίες μέρες γιατί η δασκάλα τους, με αφορμή το μεγάλο συνέδριο που θα γινόταν στο νησί, τα είχε βάλει να μελετήσουν και να παρουσιάσουν στην τάξη μια έκθεση με θέμα την υπερθέρμανση του πλανήτη.

νήτη. Έτσι ο Χάρης και η Άννα κάθονταν για ώρες σ' ένα τραπέζι κοντά στο παράθυρο της ταβέρνας και διάβазαν εγκυκλοπαίδειες και σημειώσεις απ' το σχολείο, ενώ ο Ασέρης και ο Πιερ δούλευαν σκληρά για την κατασκευή αυτής της ιδιαίτερης και ξεχωριστής ψαρόσουπας.





ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ
από 7 ετών

Γιώργος Λεμπέσης

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Τυπώθηκε σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί.



...και για νεαρούς αναγνώστες με απαιτήσεις

Τρεις παμπόνηροι μάγειροι βάζουν σε εφαρμογή το καταχθόνιο σχέδιό τους να μετατρέψουν ένα μικρό όρμο της πανέμορφης Μήλου σε... τεράστια ψαρόσουπα. Για κακή τους τύχη, τα νέα φτάνουν γρήγορα στο βυθό και ο Βρασίδας ο αχινός μαζί με την παρέα του αναλαμβάνουν δράση! Και η περιπέτεια ξεκινά...

Θα καταφέρουν άραγε τα δαιμόνια ψαράκια να ρίξουν τη θερμοκρασία της θάλασσας, να νερώσουν τη σούπα και να σώσουν το βυθό από την υπερθέρμανση;



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΙΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800 • FAX: 210 28 19 550
www.psichogios.gr • e-mail: info@psichogios.gr



ΚΩΔ. ΜΗΧΣΗΣ: 09670