





αλλά και ανάμεσά τους. Κι ακόμη περισσότερο δείχνει να χαλαρεί την ηρεμία τους το κλικ-κλικ-κλικ της μηχανής... προφανώς το εφήμερο της έννοιας διασημότητα ουδόλως τα απασχολεί ούτε αποτελεί κίνητρο για να δείξουν το καλό τους προφίλ. Δείχνουν επίσης ακόμη πιο μπερδεμένα και όχι ιδιαίτερα ευχαριστημένα, καθώς ο ιδιοκτήτης τους συναινεί στην δραστηριότητά μας, αφού μάς συνοδεύει παντού, ξεναγώντας μας υπομονετικά σε κάθε τους κατάλυμα και επιτρέπει, όντας παρών, αυτή την ξαφνική αναστάτωση που τους προκαλεί η παρουσία μας.

Η μαυρόασπρη αγελάδα Holstein διακόπτει το φαγητό της, αφήνει τη νοστιμιά του γρασιδιού και μάς κοιτάζει ήρεμα με ύφος που απορεί για τη διαστροφή της ανθρώπινης γνώσης· οι πιο σονομπ καφετιές Γαλλίδες Aubrac μάς γυρίζουν καταρχήν την πλάτη και καθώς ο φωτογραφικός φακός επιμένει, τον αφήνουν ανόρεχτα να απαθανατίσει την έκδηλη αμηχανία στο βλέμμα τους, τονισμένη κάτω απ' το οριζόντιο απαγορευτικό που σχηματίζουν τα κέρατά τους. Το νεαρό τους μοσχάρι, λιγότερο των 6 μηνών, σηκώνει επιδεικτικά την ακόμη ροζ μύτη του και βγάζει την αθώα του γλώσσα για να γλύψει το χέρι που τού τείνει ο Greekadman, θέλοντας να το πείσει για τις αγνές μας προθέσεις. Καλύτερα, πάντως, επικοινωνιακά, τα καταφέρνει η Fyllosophie, που μετά την καταλυτική τετ-α-τετ και άκρως εγκάρδια συνομιλία της με κάποια από τις κυρίες Aubrac, ανταλλάσσει μαζί της φιλιά στον αέρα!



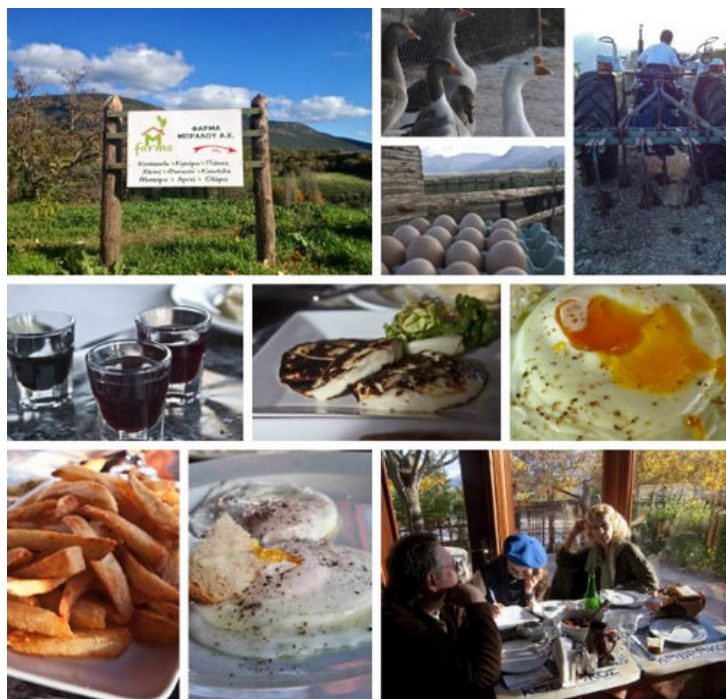
«Στη φάρμα εκτρέφουμε τώρα αυτές τις τρεις ράτσες βοοειδών» μάς ενημερώνει ο Δάμης Πειθής, «τις ολλανδικές Holstein, που έχουν και την μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγή, τις αυθεντικές γαλλικές Limousin (St. Etienne) για το καλύτερο κρέας και τις Aubrac, τη ράτσα που είχαν επιλέξει παλιά οι Γάλλοι μοναχοί και που είναι οι πιο κοντές -φτάνουν τα 130-140 εκατ. ύψος- και αναλογικά πιο στρουμπουλές, δίνοντας περισσότερο καλύτερης ποιότητας κρέας. Περιμένουμε όμως και τις Black Angus».

Περνάμε και σταματάμε για επίσκεψη παντού: στα γουρούνια, που λατρεύουν τα βελανίδια και γίνεται μεταξύ τους χαμός για το ποιός θα πρωτοαρπάξει τη λιχουδιά, με εξαίρεση την ετοιμόγεννη μαύρη γουρούνα, που σοβαρή και απασχολημένη με την κατάστασή της, αρνείται οποιαδήποτε συμμετοχή στο γκουρμέ πανηγύρι· στις γαλοπούλες και στους γάλους, που κορδώνονται επιδεικτικά στο συντονισμένο τους κλου-κλου-κλου· στις κοκκινοκαφέ κότες και τα κοκκόρια, που έχουν πιο νόστιμο κρέας και δελεάζονται εύκολα με μια έξτρα μερίδα καλαμπόκι για να ποζάρουν σε οικογενειακή φωτό· στους γείτονες φασιανούς, στις φραγκόκοτες και στις πέρδικες, κατηγορία ξεχωριστή όλοι τους και ίσως λίγο φαντασμένοι καθώς δείχνουν απτόητοι μέσα στην εξωτική τους *ambiance* και μάλλον βρίσκουν μπανάλ τον συγχρωτισμό τους με το πόπολο των άλλων πουλερικών· στα ελάφια, άκρως χαριτωμένα -εντελώς *bambi* σε διάφορα μεγέθη- ήσυχα, που μάλλον τρόμαξαν από την επίσκεψη-έκπληξη που τους κάναμε· στα πρόβατα και στα καφέ κατσίκια με τη μαύρη σινιέ ρίγα, που «είναι κινέζικης ράτσας και το κρέας τους πέραν τού ότι είναι περισσότερο, δεν έχει την μυρωδιά του ελληνικού» όπως μάς ενημέρωσε ο Δάμης.



Όσο η περιήγησή μας εξελίσσεται, κάνει εντύπωση η εξοικείωση ενός ανθρώπου της πόλης με τα συστατικά της ζωής στη φάρμα και μαζί δημιουργεί απορίες, καθώς απ' τη μια υπάρχει μια αυτονόητη απλότητα στους τρόπους σαν ο ίδιος να ήταν εκεί από πάντα και από την άλλη, είναι εμφανής ο νεωτερισμός, με έναν συνδυασμό θετικής ενέργειας, όπου από άποψη η επιχειρηματικότητα εξελίσσεται σιγά-σιγά, σεβόμενη τη φύση και τη ζωή.

Φτάνοντας στις τεσσάρων ειδών πάπιες και χήνες, οι οποίες απολαμβάνουν ανενόχλητες το κολύμπι τους σε προσωπική λίμνη βλέποντας την πεδιάδα και την Οίτη, ο ήλιος πάει καρφωτός να δύσει και τα χρώματα πάνω στη φάρμα και γύρω της πιάνουν να γκριζάρουν. Με ολόφρεσκα αβγά, που έχουμε μαζέψει μόνοι μας απ' το κοτέτσι -η [φάρμα Μπράλου](#) παράγει αβγά από όλα της τα πουλικά, κανονικά και εξωτικά-, χαιρετάμε τον πολύ νεαρό Ντίνο, που οδηγεί με περισσή άνεση το τρακτέρ και κατευθυνόμαστε στο Μπράλο, χωριό γνωστό απ' τον ομώνυμο σταθμό του τρένου, που σήμερα έχει και δεν έχει 200 κατοίκους. Το πόστο μας εδώ λέγεται Καβράκος, είναι ταβέρνα με ωραία θέα και σεφ πρόσφατα αφιχθέντα, τον Κώστα Κοπελιά, που προσπαθεί να προσθέσει νέες νότες στις τοπικές γεύσεις.



Στο τραπέζι έρχονται τα καταπληκτικά νόστιμα αβγά που φέραμε μαζί μας, τηγανισμένα μάτια, με επίσης φρεσκοτηγανισμένες τραγανές πατάτες, ψητό ταλαγάνι (εκ Μεσσηνίας) και επιτραπέζιο κόκκινο κρασί. Ο απλός αυτός συνδυασμός είναι περισσότερο από τέλειος και τον απολαμβάνουμε άπαντες. Είναι όμως, και η ώρα των ερωτήσεων. Όσες απορίες έχουμε μαζέψει απ' το περιδιάβασμα στη φάρμα, ήρθε η ώρα να τις διατυπώσουμε και να πάρουμε απαντήσεις.

Μείνετε μαζί μας για το 2ο μέρος. Η ιστορία έχει πραγματικό ενδιαφέρον για όλους!

Περισσότερα θέματα αλά Pandespani μπορείς να δεις [εδώ](#).