

ΡΑΜΠΑΓΑΣ

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΠΟΛΙΤΙΚΟΣΑΤΥΡΙΚΗ

ΕΥΝΑΡΟΜΗ ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΠΑΗΡΩΜΕΝΗ ΜΟΝΟΝ

Τιμάται λεπτόν 10

ΦΥΛΛΟΝ ΕΚΤΑΚΤΟΝ



Κλεάνθης Ν. Τριαντάφυλλος,
“ΡΑΜΠΑΓΑΣ”

Γεννήθηκε στη Σίφνο, μα η χρονολογία της γέννησής του δεν έχει ακόμα εξακριβωθεί. Οι βιογράφοι του σημειώνουν ότι, όταν αυτοκτόνησε το 1889, ήταν “πάνω - κάτω σαραντάρης” και τοποθετούν τη γέννηση του γύρω στα 1849 - 1851. Επίσης, δεν είναι βέβαιο ότι είδε το φώς της ζωής στην Απολλωνία. Μερικοί υποστηρίζουν ότι γεννήθηκε στα Εξάμπελα, στο σπίτι του Νερούτσου, όπου σήμερα είναι το λιοτριβί του Αντώνη Μάρκου. Έμαθε τα πρώτα γράμματα στη Σίφνο κι ύστερα πήγε στην Αθήνα για να γίνει δάσκαλος, όπως ήταν και ο πατέρας του. Για ένα μικρό διάστημα δίδαξε στην Άνδρο. Μα γρήγορα εγκατέλειψε τη διδασκαλική έδρα κι έφυγε για την Κωνσταντινούπολη όπου έγινε συντάκτης της εφημερίδας “Νεολόγος” του Σταύρου Βουτηρά. Παράλληλα έκανε μεταφράσεις έργων γαλλικής λογοτεχνίας και συνεργαζόταν και με άλλες εφημερίδες της Πόλης και της Αθήνας.

Η πατριωτική του δράση όμως και τα φλογερά του άρθρα για την Ελλάδα και τα εθνικά δίκαια προκάλεσαν την αντίδραση της σουλτανικής αστυνομίας. Κυνηγημένος, κατορθώνει να φύγει κρυφά και να γυρίσει στην Αθήνα. Εκεί, με τον Βλάση Γαβριηλίδη, που και εκείνος για τους ίδιους λόγους είχε φύγει από την Πόλη, βλέποντας το κατάντημα του κράτους και την εγκατάλειψη του λαού, αποφασίζουν ν’αγωνιστούν για ένα καλύτερο μέλλον.

Και προχωρούν στην έκδοση του “Ραμπαγά”.

Της πολιτοσατιρικής εφημερίδας, που ο τίτλος της προερχόταν, από μια κωμωδία του Γάλλου συγγραφέα Βικτοριέν Σαρδού και σήμαινε τον πολιτικό αρριβίστα, τον ασυνείδητο συμφεροντολόγο, τον αυλοκόλακα, τον καταφερτζή. Το 1^ο φύλλο του “Ραμπαγά” κυκλοφορεί στις 14 Αυγούστου 1878. Με το μαχητικό άρθρο του Γαβριηλίδη και του σατιρικούς στίχους του Τριαντάφυλλου.

Προκαλεί αναστάτωση στην κυβέρνηση και στο παλάτι. Οι νεαροί ιδρυτές του “Ραμπαγά” συλλαμβάνονται και κλείνονται στις φυλακές.

Μα η εφημερίδα γίνεται το αγαπημένο όργανο της προοδευτικής νεολαίας, η μαχητική έπαλξη του αγώνα της ενάντια στην πολιτική διαφθορά και την κοινωνική αδικία. Από τις στήλες της ξεκινά το πρώτο φιλεργατικό μα και το πρώτο φεμινιστικό κίνημα. Και στο γλωσσικό ζήτημα η θέση της είναι ξεκάθαρη. Γράφεται σχεδόν ολόκληρη στη δημοτική. Στις 16 Ιανουρίου 1880 ο Γαβριηλίδης αποχωρεί από το “Ραμπαγά” και εκδίδει την εφημερίδα “Μη Χάνεσαι”.

Ο Κλεάνθης όμως δεν μένει μόνος. Έχει και όλους τους προοδευτικούς διανοούμενους της εποχής του, τον Παλαμά, τον Ταγκόπουλο, τον Καμπά, το Δροσίνη και άλλους. Τα κείμενα του κι οι στίχοι του μαστιγώνουν, στηλιτεύουν, πυροδοτούν. Το κατεστημένο απαντά με νέες διώξεις, με νέες φυλακίσεις. Ο Κλεάνθης όμως δεν υποχωρεί, δεν συμβιβάζεται. Έχει τώρα κοντά του και το Ρόκκο Χοϊδά, το φλογερό δημοκράτη, που είναι σαν και εκείνον, ανυποχώρητος. Μαζί θα δικαστούν στις 17 Μαΐου 1889, στο Κακουργιοδικείο της Άμφισσας “ως υπαίτιοι εξυβρίσεως του βασιλέως και του διαδόχου”. Αυτή τη φορά η καταδίκη του Κλεάνθη είναι πολύ βαριά. Επτά χρόνια ειρκτή. Είναι η χαρακτηριστική βολή για τον αδάμαστο Σίφνιο δημοσιογράφο, που οι αλλεπάλληλες φυλακίσεις και κακουχίες έχουν κλονίσει ανεπανόρθωτα την υγεία του. “Αυτή τη ζωή δεν την υποφέρω πλέον και αυτοκτονώ...” θα γράψει στον αδελφό του το Γιώργη και με δύο πιστολιές θα δώσει τέλος στην ζωή του. Είναι το πρωί της 25ης Μαΐου 1889.

Το ποιητικό έργο του Κλεάνθη Τριαντάφυλλου είναι σκορπισμένο στα 976 φύλλα του “Ραμπαγά”. Χιλιάδες σατιρικοί στίχοι, μα και αξιόλογα ποιήματα, ερωτικά και “ανακρεόντα”.

Η προτομή του Ραμπαγά, φιλοτεχνημένη από το γλύπτη Κώστα Κλουβάτο, κοσμεύει την ομώνυμη πλατεία, στην πρωτεύουσα της Σίφνου, την Απολλωνία.

Πηγή: Άνθολογία Σίφνιων Ποιητών 1801-1984.
Έκδοση εφημερίδας “Σιφναϊκή Φωνή”.

Ο ΡΑΜΠΑΓΑΣ!

Θές τήν ἔξουσίαν πάντα νά τρυγᾷς;
Στὴ Ραμπαγαδία γίνε Ραμπαγάς!
Μέ τούς δημοκράτες εἶσαι καί πεινᾷς;
Γύρνα τους τίς πλάτες νά καλοπερνᾷς.
Πίφ! πάφ! πετσώματα δώσ' μου καί τρέχω
μ' ὅλα τὰ κόμματα σά δέν τὸν ἔχω.
Πίφ! πάφ! πετσώματα κι εἶμαι πάντ' ἄγας
μ' ὅλα τὰ κόμματα ὁ Ρα - ὁ Ραμπαγάς!
Σκύλος πού γαυγίζει ὅς' ἀπ' τὴν αὐλὴ πού τὰ
δόντια τρίζει καί σέ ἀπειλεῖ.
Ποῦ γκρινιάζει, στρίφει, σὰν τὸν κυνηγᾷς
κι ἂν τ' ἀνοίξεις γλεῖφει...Νὰ ὁ Ραμπαγάς!
Πίφ! πάφ! πετσώματα κτλ.
Δημοκράτης πούρος στὴν Ἀβδηριτιά
στάς ἀρχάς μου ντούρος ἤμουν καί φωτιά.
«Πάρ' τὴν ἔξουσίαν, μὴ μοιρολογᾷς!»
μου 'παν καί με μία νά 'μαι Ραμπαγάς!
Πίφ! πάφ! πετσώματα κτλ.
"Όσους μ' ἔχουν στύλο τῆς ἀριστερᾶς,
στὴν ὀργή θὰ στείλω ἂν φανεῖ παράς.
Βούρλο πού λυγᾷ ὅπως κι ἂν λυγᾷς,
χέλι πού γλιστρᾷ, εἶν' ὁ Ραμπαγάς.
Χρῶμα πῶς ἀλλάζω! Κόκκινος ξυπνῶ,
ἄσπρος ξεθωριάζω, παρδαλὸς δειπνῶ.
Εἶμαι τέλος σβούρος κρίνε με, ιδού!
Ὡς ὁ Κουμουन्दούρος κρίνει τὸ Σαρδού.
Εἶπαν τοῦ Γαμβέττα μοιάζω, ἀμὴ δέ;
Ραμπαγά πορτραῖτα γύρω σου ιδέ.
Εἶναι κι ἡ Ἀθήνα ἓνα Μοναχό,
π' ἀγριεύει ἡ πείνα τὸν πολιτικό.
Πίφ! πάφ! πετσώματα δώσ' μου καί τρέχω
μ' ὅλα τὰ κόμματα σά δέν τὸν ἔχω.



“Ο σεβασμός στην πρώτη ύλη και η αγάπη μας για την γαστρονομία
γέννησαν τις ιδέες για την δημιουργία του μενού του Ραμπαγά.

Σκοπός μας είναι να σας ταξιδέψουμε μέσα από τις γεύσεις και τα αρώματα
του κάθε πιάτου στην γη και την θάλασσα των ελληνικών νησιών.

Ευχόμαστε η εμπειρία σας στον Ραμπαγά να γίνει μια όμορφη ανάμνηση
από την επίσκεψή σας στην Σίφνο”.

Καλή απόλαυση!
Κωνσταντίνος Τσούχλαρης





Ντομάτα

Κυκλαδίτικη σαλάτα με ντομάτες, κρίταμο, κρεμμύδι, κριθαρένιο παξιμάδι και ξινομυζήθρα Σίφνου

Μανούρι

Δροσερή πράσινη σαλάτα με ψητό μανούρι, μαριναρισμένα λαχανικά, βινεγκρέτ μοσχολέμονου και παξιμάδι από χαρούπι

Κινόα

Πολύχρωμη κινόα με τρυφερά φύλλα λαχανικών, βινεγκρέτ από φρούτο του πάθους και ψητό καλαμάρι

Αλμύρα

Τραγανή αλμύρα, βλήτα, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, Σιφνέικη μανούρα και βινεγκρέτ από ροδάκινα



Ταρτάρ σολομού

Ταρτάρ σολομού αρωματισμένο με σκοτσέζικο ούισκι, άνηθο, σόγια και πέρλες από θαλασσινό νερό

Ντοματοκεφτέδες

Ντοματοκεφτέδες από Σιφνέικες ντομάτες, σως από γιαούρτι και δυόσμο

Γαριδάκι

Αιγαιοπελαγίτικο τραγανό γαριδάκι με λεμονάτο λευκό ταραμά

Σιφνέικα τυριά

Μπουκιές από Σιφνέικα τυριά παναρισμένα με τραγανό φύλλο κανταΐφιου και μέλι

Μπακαλιάρο

Μπακαλιάρος τηγανητός με κουρκούτι μύρας, πράσινη φάβα από μπιζέλια, τσιπς παντζαριού και τρίμμα αυγοτάραχου

Χταπόδι σχάρας

Χταπόδι σχάρας με Σαντορινιά φάβα, καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη και μαρινάτα ντοματίνια

Ρεβιθάδα

Σιφνέικη ρεβιθάδα στον ξυλόφουρνο με φιλέτο καπνιστής ρέγγας

Πιτάκια

Τραγανά πιτάκια με πράσο, φέτα και τσάτνεί βερίκοκο

Μοσχαρίσιο διάφραγμα

Μοσχαρίσιο διάφραγμα στην σχάρα με λάδι τρούφας, θυμαρίσιες πατάτες φούρνου και ανθό αλατιού



Μπέργκερ

Μπέργκερ με γεύσεις από την Σίφνο με μοσχαρίσιο κιμά, μανούρα, καπαροσαλάτα και θυμαρίσια μαρμελάδα ντομάτας

Φρούτα της θάλασσας

Κους-κουςάκι με μελάνι σουπιάς, φρούτα της θάλασσας και ζωμό κακαβιάς

Μουσακάς

Μουσακάς με κοκκινιστό μοσχαράκι και μπεσαμέλ καπνιστής μελιτζάνας (σερβίρεται χλιαρός)

Σολομός

Φιλέτο από φρέσκο σολομό στη σχάρα με πολύχρωμη κινόα και αβοκάντο

Ψαρονέφρι караβίδα

Γεμιστό ψαρονέφρι με караβιδοουρά, σάλτσα караβίδας και πουρέ σελινόριζας

Κοτόπουλο

Ψαχνά από μπούτι κοτόπουλο στην κατσαρόλα με γλυκό κρασί, αρωματικά βότανα και πουρέ με λιαστή ντομάτα

Λαυράκι

Λαυράκι ψημένο σε κρούστα αλατιού με τραγανή αλμύρα και λαδολέμονο

Γαρίδες

Γαριδομακαρονάδα με ούζο, μαρινάτα ντοματίνια και μαϊντανό

Ribeye

Ribeye ψημένο στην σχάρα με πατάτες τηγανητές και μαγιονέζα τρούφας

Αρνί

Σιγομαγειρεμένος αρνίσιος γύρος, γιαούρτι με δυόσμο, ντοματίνια και χειροποίητη πίτα ψημένη στην φωτιά

Ραβιόλια

Ραβιόλια γεμιστά με ανθότυρο και σάλτσα με φρέσκα και άγρια μανιτάρια πορτσίνι

Πικάνια

Πικάνια ψημένη στην σχάρα, πατάτες τηγανητές και μαγιονέζα τρούφας (για δύο άτομα/600γρ.)



☞ Το Σιφνέικο μέλι ξεχωρίζει για την αγνότητα, την ποιότητα, το άρωμα και την εξαιρετική του γεύση η οποία οφείλεται στο άφθονο θυμάρι που υπάρχει στο νησί.

☞ Στη Σίφνο ευδοκιμούν διάφορα βότανα και αρωματικά φυτά (όπως ρίγανη, φασκόμηλο, θρούμπι, θυμάρι κ.α.) αλλά το νησί φημίζεται ιδιαίτερα για την κάππαρη, η οποία φυτρώνει στα περισσότερα μέρη του.

☞ Το ανθότυρο Σίφνου (Μανούρα) είναι ένα ημίσκληρο τυρί που παράγεται από πρόβιο και κατσικίσιο γάλα, και η νοστιμιά του οφείλεται στην ελεύθερη βόσκηση των ζώων.

☞ Επιλέγουμε για τα πιάτα μας φρέσκα λαχανικά και φρούτα ελληνικής προέλευσης από ντόπιους καλλιεργητές.



Valrhona

Μπάλα σοκολάτας Valrhona, παγωτό φυστικοβούτυρο, brownies μπισκότο και αλμυρή καραμέλα
butterscotch

Κανταΐφι

Μελωμένο κανταΐφι με μους από φυστίκια Αιγίνης, παγωτό βανίλια και γλυκό του
κουταλιού βύσσινο

Μάνγκο

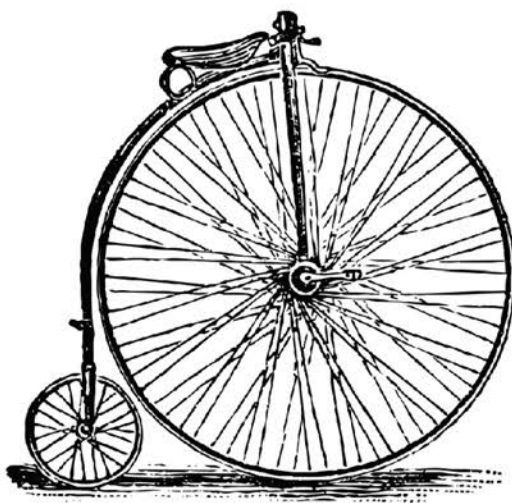
Παγωτό μάνγκο με καμένη μαρέγκα και τριμμένο μπισκότο αρωματισμένο με lime

Better than sex

Brownie σοκολάτας, γκανάζ πικρής σοκολάτας με ροζ πιπέρι και μους σοκολάτας
με καραμέλα σόγιας



Χειροποίητο Ψωμί και Ριγανάτος Πελτές με Φέτα



☞ Η διεύθυνση σας ενημερώνει ότι οι γαρίδες, ο μπακαλιάρος, το χταπόδι και το καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.
Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι παρθένο ελαιόλαδο. Το λάδι που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο.

