

Τον κατηγορούσαν ότι δωροδοκούσε για να αποφύγει τις συνέπειες των ανομημάτων του. Η Βρετανική Εγκυκλοπαίδεια τον χαρακτηρίζει ασελγή και τζογαδόρο. «Γραμματέας του κράτους για τις βόρειες περιοχές», με ρόλο στην αμερικανική επανάσταση, φλογερός εραστής των εξερευνήσεων, έκανε τον κάπτεν Κουκ να του αφιερώσει τη Χαβάη. Στα 1762, έπαιζε χαρτιά για ένα ολόκληρο 24ωρο. Από εκεί τον έμαθαν οι πάντες: Πείνασε και ζήτησε κάτι να φάει. Κάτι που να μην τον εμποδίζει να συνεχίσει την χαρτοπαιξία. Ο μπάτλερ είπε και του ετοίμασαν αλειμμένες με βούτυρο φέτες ψωμί και μπέικον. Τις ένωσε ανά δύο, με τις βουτυρωμένες πλευρές και το μπέικον να βρίσκονται στη μέση, ώστε ο κόμης να μπορεί να τις κρατά χωρίς να λερώνει τα δάχτυλά του, και τις πρόσφερε. Ο Τζον Μοντάγκου (1718 -1792), τέταρτος κόμης του Σάντουιτς, ενθουσιάστηκε. Τα σάντουιτς έγιναν το εθνικό φαγητό των Εγγλέζων χαρτόμουτρων.

Και των Αγγλίδων κυριών στο τσάι: Προτιμούσαν τα σάντουιτς από λεπτό ψωμί με ψάρι, αγγούρι, κάρδαμο ή τομάτα. Τα σάντουιτς πέρασαν και τη Μάχη. Έγιναν δημοφιλέστατα και στη Γαλλία. Στις σκανδιναβικές χώρες, τα προτιμούν με κομματάκια κρέας και σαλάτα. Πέρασαν και τον Ατλαντικό.

Το σάντουιτς ενσωματώθηκε σε σχεδόν όλες τις κουζίνες της Δύσης, χάρη στην απλότητά του, την εύκολη προετοιμασία του, την ασφαλή μεταφορά του και την ατελείωτη ποικιλία στο περιεχόμενό του.

Στην Αμερική, δημιουργήθηκαν δυο τύποι: Το κλαμπ σάντουιτς (με φέτες από κοτόπουλο ή γαλοπούλα, μπέικον, μαρούλι και ντομάτα) και ο Ρούμπεν (με κορντμπίφ, ελβετικό τυρί, ξυνολάχανο και ρώσικη σάλτσα, που σερβίρεται με μαύρο ψωμί). Τα ψημένα σάντουιτς τα είπαν τοςτ. Στην Ελλάδα, επικράτησαν με βούτυρο και τυρί ή με βούτυρο και ζαμπόν ή, για πιο μεγάλη γευστική απόλαυση, ανάμικτα με βούτυρο, ζαμπόν και τυρί. Και πέρασαν στην πρωτοπορία: Τις μπόμπες. Λοφάκια, χτισμένα με μικρά τριγωνικά σάντουιτς, απαραίτητα σε όλες τις κοινωνικές συγκεντρώσεις.

(Έθνος της Κυριακής, 25.10.2009) (τελευταία επεξεργασία, 27.10.2010)