

## Χωράει το ελληνικό τοπίο σ' ένα πιάτο;

(Περί αυθεντικότητας και άλλων γευστικών παρελκομένων)

του Δημήτρη Ρουσούνελου

«Ένα τοπίο [...] είναι η προβολή της ψυχής ενός λαού πάνω στην ύλη». Έτσι το όρισε μερικά χρόνια πριν ο Οδυσσέας Ελύτης. Παρομοίως θα έλεγα κι ένα πιάτο, είναι ένα τοπίο στο οποίο προβάλλει ο μάγειρας την ψυχή του. Είναι ο τρόπος επικοινωνίας του με τις ψυχές εκείνων –των μνημένων ή μη- που καλούνται να έχουν την εμπειρία της απόλαυσης του έργου δηλαδή του μηνύματός του. Αυτός ο διάλογος: ψυχής-ύλης, ...πνεύματος-υλικών, ...επιθυμίας-αγαθών, που αενάως επανέρχεται, είναι κινητήριος τροχός για αυτό που ονομάζουμε πολιτισμό της διατροφής. Το μήνυμα που σήμερα καλούμαστε να μεταδώσουμε είναι: ελληνικό πιάτο με ταυτότητα – ελληνικά προϊόντα με αυθεντικότητα.

Δεκαοκτώ αιώνες πριν, ο Αθήναιος, έσπευδε να μας παραδώσει μια σημαντική παρατήρηση:

«ουδέν ο μάγειρος του ποιητού διαφέρει, ο νους γαρ εστίν εκατέρω τούτων τέχνη».

Τι κουβέντα! Και πόσο πραγματικά τιμά ο ελληνικός πολιτισμός την τέχνη του μάγειρα! Αν ήταν τα βραβεία Νόμπελ μεσογειακή υπόθεση κι όχι σκανδιναβική, δίπλα σ' εκείνο της Λογοτεχνίας θα φιγουράριζε το Νόμπελ Μαγειρικής.

Η συγκεκριμένη καταγραφή του Αθήναιου είναι γνωστή, στους διακονούντες την γαστρονομία, σαν «το εγκώμιο της σαρδέλας». Ένα ζεματισμένο γογγύλι κόπηκε σε κομμάτια σε σχήμα αντσούγιας, και με λίγο λάδι, και σαράντα κόκκους μαύρου παπαρουνόσπορου, προσεφέρθη στον Νικομήδη τον βασιλιά της Βιθυνίας. Εδώ ο ποιητής Εύφρονας προσθέτει: «άλας δους μουσικώς» το οποίο ο μεταφραστής αποδίδει: «και αλάτι με χάρη έβαλε». Εμένα μου λείπει αυτό το «μουσικώς», δεν μου αρκεί η «χάρη». Γι αυτό και δρώττομαι της ευκαιρίας, που η συνάντησή μας φιλοξενείται στο συνεδριακό του Μεγάρου Μουσικής Αθηνών, να υπενθυμίσω ότι το φαγητό δεν είναι δυνατόν να λειτουργεί αυτόνομα σαν μια στεγνή παράθεση και συχνά αντιπαράθεση πιάτων. Πολύ περισσότερο όταν αυτό συμβαίνει κάτω από την Ακρόπολη ή σ' ένα σοκάκι νησιού ή σ' ένα ελληνικό ακρογιάλι. Θα έχουμε βέβαια όλοι μας παρατηρήσει ότι, ενώ γίνονται βήματα προς την βελτιστοποίηση της παρεχόμενης ελληνικής εστίασης, τα παρελκόμενα, όπως η μουσική ή η διακόσμηση, βαδίζουν δρόμο διαφορετικό. Άλλα ακούσματα επιβάλλει ο φασισμός του συρμού. Άλλοι κανόνες ορίζουν την αισθητική του χώρου. Σε τέτοιο βαθμό μάλιστα που καμιά φορά δυσκολεύεται να καταλάβεις αν τρως στη Νέα Υόρκη ή κάπου στην Ευρώπη και σου προσφέρονται κάποιες μοδάτες μεσογειακές γεύσεις.

Στην όμορφη και παράξενη μικρή μου πατρίδα, ατύχησα στα χρόνια μου να έχω μια διστάμενη εμπειρία της απόλαυσης του τραπεζιού (του τραπεζιού σαν έπιπλο!!!). Αρχικά μεν σαν ένα είδος τελετουργικού εργαλείου για έναν μοναχικό χορό -έναν ζείμπέκικο! Αργότερα σαν ένα είδος πίστας για καρσιλαμάδες!

Σημαίνουσες και οι δυο εικόνες. Η μια μάλιστα συμπληρώνει την άλλη, καθώς ορίζουν:

-στη μια περίπτωση, την ασύρτικη μαγκιά της ρετσίνας με μαριδάκι τηγανητό,

-στην δε άλλη, το κέφι που φέρνει το άλλοθι του Ασύρτικου, με ξεκοκαλισμένη συναγρίδα και σαλάτα ρόκα–παρμεζάνα.

Παράλληλες εικόνες, διαφορετικές εποχές.

Τότε, μ' ένα τράβηγμα του καρό τραπεζομάντιλου, τα πιάτα και τα ποτήρια σωριάζονταν στο πάτωμα. Ο λεβέντης το δάγκωνε στη μια του άκρη για να σύρει τις βόλτες του ζειμπέκιου. Προκαταβολικά κόλλαγε σαλιωμένο χαρτονόμισμα χαλκομανία στο κούτελο του λαουτιέρη.

Σήμερα με σταδιακά κλικ στο ποντεσιόμετρο, η μουσική δυναμώνει κι αφελληνίζεται των νεοελλήνων η φυλή. Τότε πάνε τα «τραπέζια τα ολόγεμα και τα φιρφιρένια πιάτα». Κόρες καλλίγραμμες φρενήρεις, σαν έτοιμες από καιρό ...χορεύουν. Το γεγονός ότι πριν λίγο -στην τάβλα που η γόβα τους πληγώνει- αδίκως θυσιάστηκε μια συναγρίδα, τους είναι αδιάφορο!

Η ατμόσφαιρα μέσα στην οποία καλείσαι να χαρείς την εμπειρία του ελληνικού φαγητού, κυρίως ο χώρος και η μουσική, είναι μέρος της απόλαυσης. Αυτό έχει ξεφύγει από επαγγελματίες, αλλά και εστιώμενους. Τελευταία συνειδητοποίησα, ότι εκείνο που διαφοροποιεί π.χ. το στέκι της Νινέτας στην Ερμούπολη, από κάποια εστιατόρια με βαρύ όνομα, δεν είναι μόνο η επιλογή του μενού, η ευρηματικότητα των πιάτων, η θέα, οι τιμές, ο κόσμος, το ...concept. Είναι και ο τρόπος που η μουσική αρτύζει τα πιάτα και τις καρδιές. Είναι ο Χατζιδάκις, ο Θεοδωράκης, η Κάλλας κι η σύγχρονη ελληνική μουσική που επιβάλουν φαγητό και συζήτηση. Εκτός κι αν επιβάλλεται να ακολουθήσουμε έναν μεικτό τρόπο, όπου το φαγητό έρχεται σε δεύτερη μοίρα, οπότε κυριαρχούν ο Κιάμος, η Κελεκίδου ή η Lady Gaga. Κι άραγε μπορούμε να μαγειρεύουμε ελληνικά, να απευθυνόμαστε κατ' εξοχήν σε τουρίστες και στην καλύτερη περίπτωση οι απολαυστικές μουσικές των μαύρων της Νέας Ορλεάνης ή τα πορτογαλέζικα fados της επίσης εξαιρετικής Dulce Pontes, να ορίζουν την επίγευση ενός ελληνικού γεύματος; Έχω την εντύπωση ότι το ελληνικό εστιατόριο, όταν προσφέρει ελληνικό φαγητό, πρέπει να έχει ένα περιβάλλον με στοιχεία ελληνικότητας. Το αν θα είναι μοντέρνο ή παραδοσιακό είναι θέμα επιλογής.

Αν με κάποιο τρόπο ακούγονταν αυτή τη στιγμή το «Άξιον Εστί», ίσως να ξεχωρίζαμε τον στίχο:

«...Άξιον εστί το ξύλινο τραπέζι  
το κρασί το ξανθό με την κηλίδα του ήλιου  
του νερού τα παιχνίδια στο ταβάνι  
στη γωνιά το φυλλόδεντρο που εφημερεύει...»

Ελάτε κάτω από τον ίσκιο ενός πλατάνου, μιας μουριάς, ενός ευκαλύπτου, να στήσουμε πάλι το σκηνικό. Γιατί αυτό είναι το δεύτερο συστατικό της εμπειρίας της τροφής, που χάσαμε στο δρόμο:

«Ο ίσκιος του φυλλόδεντρου που εφημερεύει». Το ανταλλάξαμε εύκολα με μια ...πέργκολα! Κλείσαμε την ύπαιθρο με τζαμαρίες κι αντισταθήκαμε στη ίδια τη φύση με ανεμιστήρες, air condition και θερμαντικά σώματα. Χωροθετήσαμε 100 τραπέζια και καμιά πεντακοσαριά καρέκλες κι είμαστε έτοιμοι να στρατωνίσουμε μισή χιλιάδα πεινώντες και διψώντες παραθεριστές στις σύγχρονες τουριστοπαγίδες μας.

Μπορώ εδώ να καταθέσω την εξής τριπλή τραυματική εμπειρία και δεν έχει καμιά απολύτως σημασία ο τόπος. Συμβαίνουν παντού:

-Πριν λίγα χρόνια θερίστηκαν κυριολεκτικά σε δημοφιλή παραλία καμιά δεκαριά μεγάλα αλμυρικά. Δεν τα αναζήτησε κανείς απ' όσο μπορώ να ξέρω. Το εστιατόριο όμως πίσω τους κέρδισε την απρόσκοπτη θέα προς την θάλασσα.

Σε άλλη περίπτωση:

-Εστιατόριο κεντρικής πλατείας, θέρισε έναν ολόκληρο ευκάλυπτο ηλικίας 70 χρόνων. Έτσι κέρδισαν οι πελάτες θέα προς τον έναστρο ουρανό και γλύτωσαν παράλληλα από τις κουτσουλιές των πουλιών.

Τρίτον:

-Σε πλαζ από τις πλέον γνωστές στο πανελλήνιο, εστιάτορας για λόγους μάλλον ενός μαροκινού “concept” που του προέκυψε, φύτεψε πρόπερσι ...στην αμμουδιά, πανύψηλους αφρικάνικους φοίνικες, αλλοιώνοντας την φυσιογνωμία μιας εξαιρετικά όμορφης παραλίας.

Δεν ξέρω αν το βλέπουμε όλοι, προσωπικά όμως διακρίνω μια αντιπαράθεση η οποία αν και φαινομενικά έχει αιτία, ουσιαστικά δεν έχει νόημα. Αργά ή γρήγορα η φύση εκδικείται.

Ως τότε νομίζουμε ότι κάποιοι θα είναι διατεθειμένοι να πληρώνουν για να ξεφύγουν από την μεγαλούπολη που τους πνίγει, για να περάσουν τις διακοπές τους μέσα σε ένα όχι ειδυλλιακό, αλλά οικοδομικό τοπίο; Φαίνεται πως την ώρα που οι μάγεις αγωνίζονται να στήσουν τοπία, κάποιοι επιχειρηματίες απλά έχουν προαποφασίσει ότι το ελληνικό τοπίο δεν χωράει στο πιάτο τους. Και δρουν αναλόγως. Σε πολλές περιπτώσεις η τουριστική ανάπτυξη φαίνεται σαν μια κατάσταση στην οποία έχουμε αναστολή της αξίας της αισθητικής. Εν μέρει ίσως με την έννοια που μας κληροδότησε ο Βασίλης Ραφαηλίδης:

«Επειδή η αισθητική είναι η ηθική του μέλλοντος,

επειδή η αισθητική δεν είναι η ηθική του παρόντος,

επειδή η ηθική του ελληνικού παρόντος είναι η απάτη,

επειδή η αισθητική δεν έχει παρόν εδώ στην Ελλάδα,

επειδή στην Ελλάδα παρόν είναι το παρελθόν,

επειδή τούτο το παρελθόν δεν έχει μέλλον,[...]

επειδή η μιζέρια και η αθλιότητα περίσσεψαν τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα,

επειδή η πολιτική στερείται αισθητικής διότι στερείται ηθικής»

Κυρίως όμως με την έννοια που μας δίδαξε προφητικά ένας ακριβός φίλος της Μυκόνου, ο αρχιμάστορας του τουρισμού και των Ξενία, Άρης Κωνσταντινίδης:

«Σ' όποιον τόπο πάει ο τουρισμός είναι για να χαθεί ο τόπος...»[3]

Βαριά κουβέντα!!!

Και για να εξηγηθώ καλύτερα, αυτό που συνήθως συμβαίνει, είναι να επιλέγεται σαν τουριστικός προορισμός, ένας τόπος υψηλής αισθητικής αξίας. Είτε πρόκειται για φυσική κατάσταση ομορφιάς, είτε είναι δημιούργημα ανθρώπινο (δηλαδή... μουσεία, έργα τέχνης, συνέδρια, γαστρονομικοί προορισμοί). Οι πιο παρθένες παραλίες διακορεύονται, στις πιο απάτητες κορφές αποθέτουμε την ματαιοδοξία μας, τα πιο νόστιμα, φτηνά και λαϊκά προϊόντα, οι πιο όμορφες πόλεις, τα χωριά όμορφα καίγονται... Έχεις την αίσθηση παντού στην Ελλάδα, ότι ο τουρισμός αντιμάχεται την ίδια τη φύση, έρχεται με κατακτητική διάθεση και εγκαθιστά νέα «ήθη». Αυτό το γεγονός που δεν είναι παρά η στρέβλωση αυτού που θα 'πρεπε να είναι η τουριστική ανάπτυξη σ' ένα τόπο, είναι που πρέπει να αντιπαλέψουμε. Κι αυτό, οφείλουμε να το κάνουμε εμείς οι ίδιοι, πριν διαβρωθούμε και αλλοτριωθούμε ολοσχερώς σαν το τοπίο. Γιατί:

«τοπίο είναι κι ο άνθρωπος –αρκεί να μείνει λαός,

να μην αποξενώνεται απ' τη φύση»[4]

Στις Κυκλάδες, για παράδειγμα και για να μιλήσουμε μόνο για το αντικείμενο που μας απασχολεί, την εμπειρία της τροφής δηλαδή, είχαμε πριν λίγα μόλις χρόνια έναν μικρό γαστρονομικό παράδεισο. Στηρίζονταν στα λιγοστά πλην νόστιμα προϊόντα της γης και στον πλούτο των αλιευμάτων μιας πανέμορφης θάλασσας. Η ανάγκη κάλυψης της αυξανόμενης ζήτησης έφερε την υπεραλίευση, με αποτέλεσμα την επικίνδυνη μείωση των αποθεμάτων. Η αύξηση των θαλασσιών δραστηριοτήτων για τις τουριστικές ανάγκες, η εγκληματική ρύπανση των θαλασσών, η χημική επίθεση που υφίστανται οι ελληνικές ακτογραμμές από το χλώριο εκατοντάδων πισίνων των ξενοδοχείων και των επαύλεων, συνιστούν μια εικόνα αποκαρδιωτική.

Απο τον Τσελεμεντέ στη νέα ελληνική μαγειρική

Σ' ένα νησί των Κυκλάδων γνώρισα μια σεφ, βραβευμένη με Χρυσό Σκούφο. Εξαιρετικά τα πιάτα της, γεύσεις ελληνικές, πλην όμως απροσδιόριστα αιγαιοπελαγίτικες. Δεν ξέρω αν έχω δίκιο ή άδικο, πιστεύω όμως ότι, όσο καλή δουλειά κι αν κάνει, όταν θα φύγει από το νησί ό,τι πέτυχε θα το πάρει μαζί της. Όπου κι αν πάει στη συνέχεια, θα στήσει την ίδια ...απροσδιόριστα αιγαιοπελαγίτικη ομορφιά, με λίγη κάπαρη, λίγο λάδι, λίγη ρίγανη και τυρί κατσικίσιο. Στον τόπο δεν θα μείνει τίποτα από το πέρασμά της.

Η ελληνική μαγειρική άλλαξε με την αστυφιλία, που κάποτε ήρθε και έδεσε με τον Τσελεμεντέ. Τότε η τάση ήταν να εξαφανιστεί ό,τι θύμιζε στον Έλληνα νεοαστό τις ρίζες του. Δεκαετίες αργότερα, ζούμε μια τάση επιστροφής, μια τάση ενδοσκόπησης, δημιουργική και ενδιαφέρουσα.

Πολλοί σεφ και εστίατορες πάνε την ελληνική μαγειρική ένα σκαλί παραπέρα. Μέσα από αυτή την προσπάθεια έχουν αναδειχθεί μια σειρά από σημαντικά πρόσωπα και μαζί τους ενδιαφέροντα πιάτα, που μοσχοβολάνε Ελλάδα. Ποιο όμως είναι στην ουσία το αποτέλεσμα για την «εθνική» μας γαστρονομία; Καταλήξαμε κάπου; Ως πότε θα την μαγειρεύουμε αυτή τη νέα ελληνικότητα; Τα δημιουργικά πιάτα με βάση την παράδοση, ως πότε θα είναι δημιουργικά; Αφού τα 'χουμε κάνει όλα και μάλιστα ανακυκλώνουμε τις ίδιες πρακτικές, χρόνια τώρα. Μήπως πρέπει να φτάσουμε κάποτε στο «δια ταύτα»; Μήπως αυτή η κατάκτηση πρέπει να περάσει σε μια δεύτερη φάση, πιο εκλαϊκευτική και μαζική; Γιατί τι νόημα έχει να συζητάμε για την ελληνική γαστρονομία και την ανάδειξή της, όταν αυτό μένει μεταξύ μας και δεν περνά στο εστιατόριο ή στο σπίτι;

Φοβάμαι ότι έτσι όπως πάμε, θα καταλήξουμε σε ένα νέο Τσελεμεντέ. Σε μια νέα αστική κουζίνα, που θα χει απλά ανταλλάξει: τον εκγαλλισμό της κουζίνας της καθ' ημάς Ανατολής, με μια μεσογειακού τύπου παγκοσμιοποιημένη μαγειρική.

Για τη σύγχρονη ελληνική μαγειρική, τη μαγειρική που σύμφωνα με τον τίτλο του συνεδρίου που μας έφερε εδώ αυτό το διήμερο, αποτελεί μια εμπειρία, την αξία της οποίας μπορούμε να αξιοποιήσουμε και τουριστικά, το ζητούμενο είναι η ταυτότητα. Κι όταν μιλάμε για ταυτότητα μιλάμε για στοιχεία πολιτισμού, μιλάμε για πράγματα που αναδεικνύουν μια αυθεντικότητα που μας χαρακτηρίζει απολύτως. Μιλάμε για πιάτα που θα φέρουν τη σφραγίδα της ελληνικότητας. Όχι για μια εξευρωπαϊσμένη μεσογειακή αοριστία, ούτε για ένα τουρλού ανατολίτικου προσανατολισμού.

Επενδύοντας στα υλικά

Φιλοσοφικά μιλώντας, οι πληροφορίες για τη χώρα μας, είτε αυτές μπαίνουν στο μυαλό του επισκέπτη μέσω των ξεναγήσεων, είτε εισβάλουν στο στομάχι του από το στόμα, έχουν ένα κοινό παρανομαστή: η πληροφορία είναι πολιτισμικού ενδιαφέροντος. Στοχεύει μάλιστα όχι απλά στην ικανοποίηση μιας περιέργειας ή μιας ανάγκης, αλλά κυρίως στη διαμόρφωση μιας εικόνας για τον τόπο, εν προκειμένω για την Ελλάδα. Γι αυτό λοιπόν, είναι ανάγκη να επενδύσουμε στην ανάπτυξη και αυτής της πτυχής του πολιτισμού. Και είναι ανάγκη να το κάνουμε οργανωμένα και σε βάθος χρόνου, για να έχουμε αποτέλεσμα.

Ας κάνουμε μια αρχή, επενδύοντας στα υλικά. Η εξαιρετική πρώτη ύλη είναι που θα μας διαφοροποιήσει και στη νέα ελληνική κουζίνα και στην παραδοσιακή. Για να γίνει αυτό, πρέπει να αλλάξει προσανατολισμό ο τρόπος που εμπορευόμαστε το τουριστικό προϊόν και βέβαια να αλλάξουν τα μεγέθη, ώστε η στόχευση να είναι ο υποψιασμένος και ενημερωμένος τουρίστας. Πολλά νησιά των Κυκλάδων –τα λεγόμενα πρώτης ταχύτητας- είχαν αποκλειστεί από τον αγροτουρισμό, έτσι όμως απαξιώνεται η όποια αγροτική παράδοση και παραγωγή, δεν ενισχύεται το ενδιαφέρον και δεν επιτυγχάνεται η σύνδεση των προϊόντων –τυρί, γάλα, βούτυρο, μέλι, λάδι, αλλαντικά, φρούτα και λαχανικά- με τις ανάγκες της Αγοράς. Επιπλέον, στο πλαίσιο σπασμωδικών αποφάσεων, η πολιτεία αποφάσισε χωροταξικό σχέδιο για κάποια νησιά. Την ίδια στιγμή κι ενώ η δόμηση έχει απαγορευθεί στο 70% περίπου της έκτασης της Μυκόνου οι αξίες της γης για το Υπουργείο Οικονομικών, με βάση το σύστημα αντικειμενικού υπολογισμού, παρέμειναν ίδιες και συνεχώς αυξανόμενες. Κι όμως ουσιαστικά κανείς δεν πουλά και δεν αγοράζει στο νησί γη που δεν χτίζεται, άρα σχεδόν δεν υπάρχει αξία. Γιατί το λέω; Γιατί πέρα από το οικονομικό πρόβλημα, που έχει προκύψει στις μεταβιβάσεις και κληρονομίες, κανείς δεν μπορεί να επενδύσει στη γη για να στήσει ένα αμπέλι, μια οργανωμένη καλλιέργεια βοτάνων και μια σειρά από διάφορες αγροτο-κτηνοτροφικές επιλογές, που θα μπορούσαν να στηρίξουν και να εμπλουτίσουν την τοπική παραγωγή. Κι αυτή τη φορά δεν είναι οι τιμές, αλλά η φορολογία που είναι απαγορευτική.

Μύκονος: μια φωτογραφία χίλιες λέξεις!

Κατ' επέκταση, λόγω της έως τώρα άτακτης δόμησης, έχουμε ελάχιστες πια χοιρόμαντρες, άρα και μείωση της παραδοσιακής χοιροτροφίας. Ως τώρα ήταν σε συνάρτηση με την αγροικία, η οποία εκσυγχρονίζεται και άρα δεν συνάδει με τις νέες ασχολίες των ιδιοκτητών της.

Γαστρονομικά οχυρά

Παράλληλα υπάρχει, μια απαξίωση να την πω; Έλλειψη ενδιαφέροντος; Έλλειψη επαγγελματισμού; Έλλειψη προσανατολισμού; Έλλειψη στόχων για στήριξη της εσωτερικής αγοράς και οικονομίας; Όλα μαζί; Ίσως! Γεγονός είναι ότι οι Έλληνες επιχειρηματίες στη μεγάλη τους πλειοψηφία, δε έχουν καλή σχέση με την έρευνα αγοράς. Καλόμαθαν στην πεπατημένη κι έτσι με τη βοήθεια ενός κοινού, που μοιάζει να μην ενδιαφέρεται, ίσως γιατί δεν είναι γευστικά καλλιεργημένο, διαθέτουν μια ισοπεδωμένη μέτρια ως καλή ποιότητα. Έτσι (κι εδώ είναι το μέγα παράδοξο) είναι πανεύκολο και μάλιστα δεν μας ξαφνιάζει καθόλου όταν βρίσκουμε στα εστιατόρια:

παρμεζάνα, πεκορίνο, ρικκότα, μοτσαρέλα, μασκαρπόνε, γκοργκοντζόλα...

ενώ την ίδια στιγμή απουσιάζουν τυριά όπως:

το κατίκι, το λαδοτύρι, το κασέρι, η κοπανιστή, το μαστέλο, ο μπάτζος, η φορμαέλα, η σφέλα, η μυτζήθρα.

Αλλά γιατί να πάμε μακριά; Εδώ απουσιάζουν από τον εστιατορικό χάρτη της Μυκόνου:

όχι μόνο οι εξαιρετικές γραβιέρες των Κυκλάδων (Νάξου Τήνου και Ίου), αλλά το San Michάλη της Σύρου, το Βωλάκι από την Τήνο, το κεφαλίσιο σπηλιάς από τη Μήλο, η γυλωμένη μανούρα από τη Σίφνο, το αρσενικό της Νάξου και άλλα πολλά.

Όπως απουσιάζουν αντιστοίχως βέβαια από τα γύρω νησιά και τα προϊόντα της Μυκόνου: η λούζα, το λουκάνικο, η κοπανιστή. Κι ό,τι ισχύει για τα τυριά και τα αλλαντικά ισχύει μέχρι κεραίας και για τα κρασιά. Τοπική μαγειρική όμως στην Ιταλία, στη Γαλλία, στην Ισπανία, χωρίς προώθηση τοπικού κρασιού δεν νοείται. Το ίδιο ισχύει κι όταν αυτές οι κουζίνες ταξιδεύουν στο εξωτερικό.

Αυτή η έλλειψη επικοινωνίας, αυτή η περιχαράκωση έναντι του γείτονα δεν θα έπρεπε να υπάρχει. Κι εδώ πρέπει να δουλέψουμε. Να μιλήσουμε με όρους Πατριδογνωσίας. Κυρίως να καλλιεργήσουμε στους επαγγελματίες και στο κοινό την ανάγκη να βάλουμε στην διατροφή μας πρώτες ύλες με ταυτότητα.

Στη μαγειρική δεν είναι η κατάκτηση της καινοτομίας αυτοσκοπός. Καινοτομία και μαγειρική είναι αδέλφια. Ταξιδεύουν μαζί. Όμως αν δεν πατάνε σε μια βάση οι πρωτοβουλίες μας, θα είναι σαν εκείνο το άδηλο νησί στη μέση του Αιγαίου, που έγινε Δήλος και σταμάτησε να περιφέρεται ασκόπως, μόνο χατίρι του Απόλλωνα και της Άρτεμης. Από τότε έγινε Ιερό νησί, Ταμείο της Αθηναϊκής Συμμαχίας, παγκόσμιο σύμβολο και σήμερα μια χρυσοτόκος όρνιθα, που έβαλε το ένα μετά το άλλο τα νησιά μας στον τουριστικό χάρτη.

Λιγότερο σημαντικά, αλλά όχι μικρότερης εμβέλειας πράγματα, βάζουν και τους τόπους στο γαστρονομικό χάρτη:

Σαμπάνια... jamón ibérico... roquefort... parmesana... balsamico της Modena, λουκάνικα Φρανκφούρτης ...μουστάρδα της Dijon... Camember της Νορμανδίας,

Όταν ακούμε «μπακαλιάρος» η σκέψη δεν ταξιδεύει στα βάθη της Μικράς Ασίας.

Κι όταν βγάζουμε εισιτήριο για Πορτογαλία δεν είναι επειδή λαχταρήσαμε παστουρμά.

Mr Paul, N. Μαρμαράς Χαλκιδικής

Λαχαράμε χταπόδι κοντά στη θάλασσα, φασολάδα στο βουνό, τουρσί στο Βοριά, παξιμάδι στο Νοτιά, λοξοκοιτάμε γευστικά κατά λεβάντε στο ανατολικό Αιγαίο κι απολαμβάνουμε δυτικότερες γεύσεις στο Ιόνιο.

Κάθε φίλος των αυθεντικών γεύσεων συγκινείται, ακούγοντας και μόνο συνδυασμούς λέξεων και ονομάτων όπως:

Σαρδέλες Καλλονής, φάβα Σαντορίνης, οίνος γλυκός Σάμου, μαστίχα Χίου, χαλβαδόπιτες Σύρου, φορμαέλα Αράχωβας, ελιές Αμφίσσης, λούζα Μυκόνου, σύγλινο Μάνης, Κορινθιακή σταφίδα, λυκουρίνος Βιστωνίδας, Αβγοτάραχο Μεσολογγίου...

Ανάδειξη μιας νέας μαγειρικής κουλτούρας

Αν για τον ποιητή «θέλει αρετήν και τόλμη η ελευθερία», για την μαγειρική, και κυρίως για μια εκσυγχρονισμένη ελληνική κουζίνα -το ξέρετε πολύ καλύτερα από μένα- εκτός από αρετή ...δηλαδή γνώση και εκτός από τόλμη ...δηλαδή φαντασία, θα χρειαστούμε διάθεση, στήριξη και προγραμματισμό. Κυρίως όμως θα χρειαστούμε πελάτες. Γιατί είναι ιστορικά αποδεδειγμένο ότι οι μεγάλες κουζίνες ήταν πάντα συνάρτηση της οικονομικής ανάπτυξης (θυμηθείτε τα μεγάλα λιμάνια, τα πολιτικοοικονομικά κέντρα της Αρχαίας Ελλάδας, της Ρωμαϊκής και της Βυζαντινής αυτοκρατορίας). Στις Αυλές των ανακτόρων της Ευρώπης και στα παλάτια των σουλτάνων, αναζήτησαν την τελειότητα, διαμορφώνοντας έτσι και το πλαίσιο των εθνικών κουζινών. Το δυστύχημα για την μαγειρική μας παράδοση, είναι πως όταν συνέβαινε στην Ευρώπη η κοσμογονία της Αναγέννησης, εμείς είχαμε άλλες αγωνίες: Ελευθερία και κρατική υπόσταση!

Χρειάστηκε να πονέσει η Κρήτη, να πονέσουν τα νησιά, να ματώσει η Μικρά Ασία, να μετακινηθούν πληθυσμοί, για να αναπτυχθεί σαν μια νέα συνισταμένη, η ραχοκοκαλιά της κουζίνας του Αιγαίου. Η δημιουργική σύνθεση στοιχείων που μας ήλθαν από τη Δύση ή την Ανατολή και συνάντησαν τα δικά μας, έφτιαξε μια νέα πραγματικότητα η οποία εν τέλει αφομοιώθηκε, έγινε κτήμα του πληθυσμού, γιατί πέρασε κατευθείαν στα λαϊκά στρώματα!

Πλέον δεν μπορούμε να φανταστούμε τον γαστρονομικό μας πολιτισμό χωρίς τα νέα στοιχεία που εισήλθαν στη διατροφικές μας συνήθειες τον 18ο , τον 19ο , και τον 20ο αιώνα. Υπήρξαν δύσκολα χρόνια. Όπως δύσκολη είναι η περίοδος της κρίσης που διανύουμε. Το πιθανότερο είναι ότι θα βγούμε νικητές, σε ένα αβέβαιο ίσως χρονικά μέλλον. Πέρα από την οικονομική ανάπτυξη, φαίνεται να 'ναι και η δυσκολία ένας δυναμικός παράγοντας για δημιουργία.

Μια πρόταση: Λέσχες Ελληνικής Γαστρονομίας

Δεν έχω μαγική συνταγή, ξέρω όμως ότι πρέπει όλοι μαζί να σμιζουμε την έγνοια μας για το καλό φαγητό. Να συζητήσουμε και κυρίως να μαγειρέψουμε μαζί. Δεν συνηθίζω τις πομφόλυγες. Θέλω απλά με την ευκαιρία να επαναλάβω κάτι που είπα και παλιότερα: έφτιασε η στιγμή, όχι μόνο για τα τουριστικά νησιά, «αλλά σε όλες τις διάσπαρτες γαστρονομικές ελληνικές νησίδες, (στη στεριά και στο πέλαγος), να φτιάξουμε Λέσχες Γαστρονομίας. Να βάλουμε σε τάξη τα γευστικά μας υπάρχοντα, και τα κληρονομικά μας». Ήδη τελευταία είδαμε να γεννιέται η Λέσχη Γαστρονομίας

της Κέρκυρας, υπάρχει η αντίστοιχη της Ηπείρου, η Θεσσαλονίκη έχει ενεργή την Ελληνική Λέσχη Γαστρονομίας.

Ας πάμε αυτή την εμπειρία λίγο παραπέρα. Μέσα από τέτοιες Λέσχες, όπου θα συμμετάσχουν όλοι όσοι βλέπουν τη μαγειρική διαδικασία σαν στοιχείο πολιτισμού, θα αναδειχθεί η νέα αυθεντική και σύγχρονη ταυτότητα της ελληνικής μαγειρικής. Μέσα από τη δραστηριότητα αυτών των Λεσχών θα καλλιεργηθεί το αισθητήριο και οι γνώσεις ενός κοινού, που είναι έτοιμο κι έχει χρόνια τώρα εκδηλώσει το ενδιαφέρον του. Δυστυχώς αυτό το κοινό το έχουμε παραδώσει αμαχητί στα πρωινάδικα της tv και στην AGB. Μέσα από την δραστηριότητα αυτών των Λεσχών, όλοι κάτι έχουμε να διδαχθούμε, αφού θα είναι σημείο αναφοράς για ό,τι γαστρονομικό συμβαίνει στον κάθε τόπο. Οι κατά τόπους Λέσχες καλό είναι να συνδέονται, να είναι σε επαφή και επικοινωνία. Το διαδίκτυο και η τεχνολογία μπορούν να συμβάλουν με επιτυχία σε κάτι τέτοιο. Γιατί μας χρειάζεται μιας τέτοιας μορφής δικτύωση, ώστε και το πεδίο να είναι διευρυμένο και να πάμε τη γνώση παραπέρα. Κυρίως όμως οι Λέσχες Γαστρονομίας πρέπει να φέρουν σε επαφή το παλιό με το καινούργιο, να ανοίξουν δρόμους για το μέλλον. Οι Λέσχες θα συνεργαστούν με την ιδιωτική πρωτοβουλία, θα ενισχύσουν προβάλλοντας τις τοπικές παραγωγές, θα διευκολύνουν την γνωριμία των προϊόντων σε ένα ευρύτερο και υποψιασμένο κοινό. Θα δουλέψουν για την πιστοποίηση προϊόντων και την κατοχύρωσή τους. Κυρίως θα βοηθήσουν να αποκτήσουν τα προϊόντα ταυτότητα και αναγνωρισιμότητα. Ο ιδιώτης παραγωγός κι επιχειρηματίας έχει συμφέρον να είναι αρωγός μιας τέτοιας πρωτοβουλίας. Θα χρειαστεί πιθανόν ένας ευρύτερος φορέας για να μπορέσει να στεγάσει και να ενισχύσει αυτές τις συλλογικότητες. Όχι απαραίτητα κυβερνητικός, αλλά ένας φορέας που θα εμπνεύσει, θα αγκαλιάσει και θα ενισχύσει ηθικά και ουσιαστικά τις πρωτοβουλίες.

Συγκίνηση αποτυπωμένη σ' έναν κρύσταλλο αλατιού

Η Μύκονος, η Πάρος, η Σίφνος, η Τζια, η Σαντορίνη, οι Κυκλαδες όλες μαζί να τις βάλεις δεν κάνουν μια Κρήτη, ούτε μια Πελοπόννησο. Το κάθε νησί, μια χασιά τόπος είναι. Γι αυτό σε τόπους μικρούς σαν τα νησιά –που αποτελούν σημαντικούς τουριστικούς προορισμούς- μπορούμε να μιλάμε για ποιοτικές και διαφορετικές γεύσεις. Για μοναδικά τοπία, μοναδικά πιάτα, μοναδικές συγκινήσεις. Αυτό είναι τελικά: η συγκίνηση πρέπει να είναι πολλαπλάσια σε ένταση σε σχέση με τον όγκο.

Πρέπει μια σταγόνα λάδι, μια γουλιά κρασί, μια τζούρα μεπελές, μια τσιμπιά θρούμπη, μια κουταλιά μέλι θυμαρίσιο, μια ρόγα σταφύλι, μια μπουκιά τυρί, μια αλειψιά κοπανιστή, μια λεπτή φέτα λούζα να αντικατοπτρίζει εντός της την ανθρωπογεωγραφία και τον πολιτισμό που κουβαλά ο τόπος.

Για να συμβεί αυτό όμως πρέπει να δουλέψουμε. Ήδη κινδυνεύει να χαθεί το μικρόκαρπο περίφημο μαυρομάτικο της Μυκόνου. Από τον όγκο των εξαγωγών στους προηγούμενους αιώνες, φτάσαμε στην σημερινή ελάχιστη παραγωγή μόνο από λίγους απομεινάντες αγρότες και μάλιστα αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Από τα περιώνυμα λιαστά σύκα του νησιού, που φουρνίζονταν στους ξυλόφουρνους, πλέον μόνο ένα βάζο έπεσε στα χέρια μου κι αυτό επειδή με αγαπά η πεθερά μου. Με την κακώς εννοούμενη μονοκαλλιέργεια των τουριστικών επενδύσεων σε οικοδομές και παροχές εξυπηρητήσεων, χάσαμε στο νησί την δυνατότητα ενίσχυσης του αγροτικού τομέα κι έτσι σήμερα μπορώ άνετα να σας περιγράψω μια κατάσταση αρνητική, όπου κάθε χρόνος που περνά, κάθε γέρος και γριά που φεύγει, παίρνει μαζί του κι έναν μικρό γαστρονομικό θησαυρό. Δεν ανησυχώ ότι θα χαθούν η κρεμμυδόπιτα και η μελόπιτα. Ανησυχώ που χάνεται η τυροβολιά, η βάση δηλαδή για να φτιάξει κανείς



αυτές τις δυο μοναδικής γευστικής απόλαυσης πίτες της Μυκόνου. Κι αυτό γιατί χάνονται τα ζώα κι οι άνθρωποι που ασχολούνται μαζί τους.

Πολύ περισσότερο δεν ανησυχώ για την εστιατορική αγορά της Μυκόνου. Δεν έχει φόβο το νησί, είναι από μόνο του ένας γαστρονομικός προορισμός, που τον χαρακτηρίζει μια γευστική εξωστρέφεια. Μακάρι η προσπάθεια που ελάχιστοι κάνουν στο νησί, εστιάτορες, ξενοδόχοι, οικοτέχνες κι ερασιτέχνες αμπελουργοί, να αλλάξει κι αυτή την ισορροπία. Γιατί το νησί δεν δημιουργήθηκε εκ του μηδενός. Δεν είναι Ντουμπάι. Κι αυτό ισχύει για όλα τα νησιά μας. Δεν χτίζουμε πιάτα ακολουθώντας το μοντέλο ενός ανύπαρκτου μέχρι χτες τοπίου. Παίζουμε με τον πλούτο και τη φρεσκάδα των υλικών μας. Ένα πιάτο ελληνικό, ακόμα κι αν αυτό είναι φάβα Σαντορίνης ή μαυρομάτικα με την τηγάνιση της Μυκόνου, μπορεί να μην περιλαμβάνει, ούτε balsamico, ούτε foie gras, ούτε ρινίσματα τρούφας. Έχει όμως κάτι από ένα λευκό σπίτι με θέα στη θάλασσα, λίγο φεγγαρόφωτο αποτυπωμένο σ' έναν κρύσταλλο αλατιού, δυο κουταλιές λάδι, λίγα δάκρυα λεμόνι. Κι αυτό είναι ήδη πολύ.

Και θέλω να τελειώσω με τούτο:

Δεν υπάρχει φαγητό καλό για τον τουρίστα και φαγητό καλό για μας. Ότι είναι καλό για μας, είναι καλό και για τον τουρίστα!

Αυτό όμως ανοίγει μια άλλη συζήτηση...