



Το φαγητό συνδυάζεται πάρα πολύ με την φιλία και επομένως και με την αγάπη γιατί η φιλία εμπεριέχει αγάπη και η αγάπη εμπεριέχει φιλία.

Άρθρο του Τηλέμαχου Χυτήρη

Γεννήθηκα σ' ένα χωριό της Κέρκυρας και μεγάλωσα εκεί κατά τη δεκαετία του 50. Ήταν ακριβώς μετά τον πόλεμο και υπήρχε φτώχεια. Στο σπίτι φτιάχναμε τα λεγόμενα χωριάτικα φαγητά, τα οποία, όχι μόνο μου έχουν μείνει στη μνήμη πάρα πολύ έντονα αλλά επειδή μου αρέσει να μαγειρεύω, τα φτιάχνω ακόμα τώρα. Επανέρχομαι έτσι στα παιδικά μου χρόνια. Είναι φτωχά φαγητά τα οποία γίνονται με κάποια ευκολία. Ένα φαγητό το οποίο έτρωγα με ενθουσιασμό όταν ήμουν παιδί είναι το λεγόμενο «μπάνιο Μαρία».

«Μπάνιο Μαρία», λοιπόν, είναι νερό το οποίο βράζει με χυμό ντομάτας και μέσα ρίχνεις δύο τρία αυγά, κρόκο και ασπράδι μαζί. Αυτό γίνεται ως πούμε μια σούπα με αυγά. Το όνομα «Μπάνιο Μαρία» φαντάζομαι ότι προέρχεται από την Ιταλία. Ποιος ξέρει ποια Μαρία σκαρφίστηκε τα αυγά που κάνουν μπάνιο. Στην οικογένειά μου το μαγειρεύαμε συχνά πυκνά. Επίσης στην Κέρκυρα τα χρόνια εκείνα κάναμε ένα άλλο φτωχικό φαγητό το οποίο λεγόταν «πολέντα». Η πολέντα γίνεται από σιμιγδάλι και είναι μια σούπα η οποία μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο πηκτή. Σήμερα δεν την φτιάχνουν καθόλου, όμως ξανασυνάντησα την πολέντα στη Βενετία όπου εκεί είναι από καλαμποκάλευρο πηχτή και την προσφέρουν δίπλα στο κυρίως φαγητό. Η Κέρκυρα ευρισκόμενη στη Δυτική Ελλάδα και σύμφωνα με την Ιστορία της, είναι σαφώς επηρεασμένη από την Ιταλία και όχι από τα τούρκικα φαγητά όπως στην υπόλοιπη χώρα.

Κάθε τόπος έχει τα φαγητά του και η μητέρα μου έφτιαχνε όλα τα παραδοσιακά του νησιού. Την εποχή εκείνη το μεγάλο τραπέζι της οικογένειάς μας ήταν το κυριακάτικο ή το γιορτινό. Τότε η προετοιμασία άρχιζε από το πρωί στην κουζίνα και συμμετείχαν όλοι και ο πατέρας και εμείς τα παιδιά. Δεν ήταν ντροπή να ασχολείται και ο πατέρας με την κουζίνα κι αυτό ήταν κάτι που δεν το έβλεπες μόνο στην δική μας οικογένεια. Όταν μιλάμε για κυριακάτικο ή επίσημο φαγητό την εποχή εκείνη σήμαινε κρέας. Το λέω αυτό γιατί κρέας



μπορούσαμε να φάμε μόνο μια φορά την εβδομάδα ή μια φορά το μήνα. Έπρεπε να αρρωστήσει κάποιος για να φάει, για παράδειγμα, κοτόπουλο. «Θα σφάξουμε το κοτόπουλο γιατί αρρώστησε το παιδί» ήταν η έκφραση.

Στην επίσημη, λοιπόν, ημέρα, είτε γιορτή είτε Κυριακή, το κυρίως φαγητό στην Κέρκυρα είναι η λεγόμενη «παστιτσάδα». Η παστιτσάδα είναι μακαρόνια χοντρά με κοκκινιστό κρέας. Η σάλτσα από το κοκκινιστό κρέας είναι και η σάλτσα των μακαρονιών. Δεν έχει καμία σχέση με το παστίτσιο. Η σάλτσα γίνεται με διάφορα αρωματικά, όπως κανέλα, γαρύφαλο, δάφνη και λίγο κρασί ή κονιάκ. Την φτιάχναμε με ντοματοπελτέ και όχι με ντομάτα φρέσκια. Συνοδεύεται από κρασί μπρούσκο, κόκκινο δηλαδή, και αρκετά ισχυρό.

Σίγουρα θα απορείτε που λέω ντοματοπελτέ και όχι ντομάτα φρέσκια. Ο ντοματοπελτές δένει περισσότερο τη σάλτσα, αραιωμένος λίγο, έσπαγες την οξύτητά του με ένα κουτάλι ζάχαρη. Αυτή λοιπόν η παστιτσάδα είναι ένα από τα επίσημα κερκυραϊκά φαγητά που κάνουν όλες οι οικογένειες στην Κέρκυρα μέχρι σήμερα, πολύ περισσότερο βέβαια στο παρελθόν.

Ένα άλλο φαγητό είναι το «μπιάνκο», από την Ιταλία και αυτό, που σημαίνει λευκό, γιατί η σάλτσα του είναι λευκή. Είναι ψάρι με πατάτες και σάλτσα που αποτελείται από λάδι, λεμόνι, μαύρο και λευκό πιπέρι και σκόρδο.

Βάζαμε αρκετά μυρωδικά στα κερκυραϊκά φαγητά. Θυμάμαι κυρίως το θυμάρι, αλλά είχαμε και τα περίφημα «εδώδιμα αποικιακά», τα μαγαζιά που πουλούσαν χύμα σε μεγάλα σακούλια, κανέλα, πιπέρι, κόκκινο πιπέρι, το οποίο χρησιμοποιείται πολύ στην Κέρκυρα, αλλά και γαρύφαλο, και κυρίως μοσχοκάρυδο.

Επίσης έχουμε ένα φαγητό που λέγεται «μπουρδέτο», πολύ περίεργο και παραδοσιακό κερκυραϊκό. Αυτό γίνεται με κόκκινη σάλτσα, με πιπέρι κόκκινο, και με ψάρι πετρόψαρο, κυρίως σκορπιό. Είναι ένα καυτερό φαγητό πολύ νόστιμο, το οποίο βεβαίως για να το απολαύσει κανείς με παρέα πρέπει να διαθέτει απαραίτητως, ωραίο κρασί κόκκινο. Ψάρι με κόκκινο κρασί. Ήταν μία από τις σπάνιες περιπτώσεις που λέγαμε ότι πηγαίνει στο ψάρι το κόκκινο κρασί.

Με τη μαγειρική άρχισα να πειραματίζομαι όταν έφυγα από το χωριό. Έπρεπε να πάω γυμνάσιο και να παρακολουθήσω το σχολείο στην πόλη. Εκεί έμενα με τον πατέρα μου, ο οποίος δούλευε στην πόλη ενώ η υπόλοιπη οικογένεια έμενε στο χωριό.



Επομένως αναγκαστικά την εποχή εκείνη έπρεπε ο πατέρας μου κι εγώ να μαγειρεύαμε κάποια στοιχειώδη φαγητά.

Είχαμε μια γκαζιέρα και τα φτιάχναμε. Θυμάμαι πόσο εκνευριστικό ήταν να ανάψεις αυτή τη γκαζιέρα. Είχε ένα έμβολο που έπρεπε συνέχεια να το τρομπάρεις για να βραχεί με το πετρέλαιο η κεφαλή, και να την καθαρίζεις συχνά για να μη βουλώνει ή μυρίζει. Και να σκαφθείς ότι εκείνη την εποχή ήταν επανάσταση η γκαζιέρα, πολύ σύγχρονο είδος. Φύγαμε από τα ξύλα και είχαμε την γκαζιέρα. Αυτή ήταν η πρώτη επαφή μου με την μαγειρική, έπρεπε να είμαι κι εγώ δραστήριος στην κουζίνα για να έχουμε καθημερινά να τρώμε.

Ο πατέρας μου κι εγώ μαγειρεύαμε πρόχειρα πράγματα, εκτός από πατάτες τηγανητές, μαγειρεύαμε βραστή ποικιλία λαχανικών, φασόλια κοκκινιστά με παντσέτα, σουπιές με ρύζι κ.λ.π. Όταν τέλειωσα το γυμνάσιο ήδη γνώριζα κάποια πράγματα για το μαγείρεμα.

Στη συνέχεια πήγα στη Φλωρεντία για σπουδές εκεί με έπιασε και η δικτατορία, ανακατεύτηκα αμέσως με τα αντιδικτατορικά και δεν μπορούσα να επιστρέψω στην Ελλάδα. Δεν μπορούσαν όμως και οι γονείς μου να μου στείλουν χρήματα γιατί είχα μπει στη μαύρη λίστα μου είχαν πάρει και το διαβατήριό. Είχα βρει μια ευκαιριακή δουλειά στην Εθνική βιβλιοθήκη για να τα βγάλω πέρα μαζί με άλλους πολιτικοποιημένους ομοιοπαθείς φοιτητές, Πέρσες, Ισπανούς, Πορτογάλους. Όλα αυτά όμως σήμαιναν ελάχιστα χρήματα κι έτσι έπρεπε να τρώω σπίτι μου. Που να φάω έξω! Εκεί άρχισα να μαθαίνω τα ιταλικά φαγητά, να κάνω δηλαδή όλων των ειδών τα σπαγγέτι για αλλαγή και ποικιλία. Τα έτρωγα κάθε μέρα και βεβαίως δεν απείχαν πολύ από τα κερκυραϊκά, δηλαδή η κατεύθυνση ήταν σωστή.

Τότε λοιπόν άρχισε σιγά σιγά να κινείται η φαντασία μου και να βλέπω τη μαγειρική ως δημιουργία. Να μου κάνει πραγματικό κέφι δηλαδή. Τα εμπλούτισα πάρα πολύ τα σπαγγέτι με ωραίες και πρωτότυπες σάλτσες, τους έδωσα και ονόματα, a la Greca, a la Χούντα (με καυτερές πιπεριές) κ.λ.π. Ταυτόχρονα άρχισα να μαθαίνω να μαγειρεύω και το κρέας με διάφορους τρόπους, να το συνοδεύω με πατάτες, με λαχανικά, με ρύζι (osso buco) πέρα από τα ψητά που είναι βεβαίως πολύ εύκολα. Με την πάροδο του χρόνου περνούσα όλο και περισσότερο στα δύσκολα και στα πολύπλοκα ανάλογα με τις διάφορες περιόδους της ζωής μου.

Όταν τελείωσα τις σπουδές μου στην Ιταλία και ήρθα στην Ελλάδα, έμεινα πολύ λίγο και ξανάφυγα στο εξωτερικό. Δούλεψα στην πρεσβεία



στο Βουκουρέστι και στη συνέχεια στο Λονδίνο τρία χρόνια. Επομένως ήμουν πάλι μόνος και μαγειρεύω για μένα αλλά και για φίλους και η μαγειρική μου έγινε ολίγον πολυεθνική!

Αυτό συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Το Σάββατο το βράδυ που είμαστε λίγο πιο ελεύθεροι καλούμε φίλους στο σπίτι και θέλω εγώ να μαγειρέψω. Το θέλω πραγματικά! Για μένα είναι χόμπι, χαρά και ανάπαυση. Μάλιστα θέλω να είμαι μόνος μου στην κουζίνα. Ξεφεύγω, ξεχνάω όλα τα υπόλοιπα που μέσα στην εβδομάδα δημιουργούν κάποια ένταση. Αρχίζω να σχεδιάζω διάφορα φαγητά. Μου αρέσει μάλιστα να ψωνίζω μόνος μου αυτά που θα μαγειρέψω. Γιατί έχει σημασία τι επιλέγεις. Είναι σαν να πηγαίνω μια ωραία βόλτα που με κάνει να βγαίνω από τις υπόλοιπες έγνοιες. Πολλές φορές, ειδικά τα Σάββατα, πηγαίνω παρέα με το γιο μου και ψωνίζουμε.

Με ρωτάτε τι θα έκανα αν καλούσα ένα αγαπημένο πρόσωπο, μια γυναίκα για να της μαγειρέψω. Δεν χρειάζεται να το σκεφθώ πολύ. Θα δημιουργούσα πρώτα απ' όλα την κατάλληλη ατμόσφαιρα, αλλά δεν ρωτάτε αυτό. Θα έφτιαχνα, λοιπόν «κοτόπουλο με πορτοκάλι» για να εντυπωσιάσουμε και λίγο. Το κοτόπουλο είναι ελαφρύ και με το πορτοκάλι γίνεται εξαιρετικά αρωματικό. Είναι κοτόπουλο κατσαρόλας σε χυμό πορτοκαλιού, με σταφίδες. Προσφέρεται με ρύζι. Πρώτο πιάτο «φαρφάλες a la cream» και στο τέλος ένα «μους φρούτου» με τσικουδιά.

Για μένα συνδυάζεται πάρα πολύ το φαγητό με τη φιλία και επομένως και με την αγάπη γιατί η φιλία εμπεριέχει αγάπη και η αγάπη εμπεριέχει φιλία. Ένα ωραία στρωμένο και λαχταριστό τραπέζι είναι η πλατφόρμα επικοινωνίας με έναν φίλο, μία φίλη, αλλά και με μια ολόκληρη παρέα. Έχει αυτή την έννοια του συμποσίου, φαγητό κρασί και κουβέντα έως και φιλοσοφικοποιητική! Θεωρώ ότι η προετοιμασία ενός φαγητού και η παρέα που περιμένεις, είναι κάτι πολύ πιο εσωτερικό και βαθύ από το να καλέσεις κάποιον σε ένα εστιατόριο. Το καλό φαγητό και οι ιδιαίτερες γεύσεις δίνουν τη δυνατότητα να αισθανθούν καλά και να πλησιάσει ο ένας τον άλλο. Ανοίγεις τον εαυτό σου. Αυτό πάει από το ερωτικό έως το φιλικό, έως τη συνάντηση της απλής παρέας. Η επικοινωνία είναι ουσιαστική και βεβαίως αυτός που μαγειρεύει δίνει τον τόνο.

Βεβαίως, ως πολιτικός, βρίσκομαι συχνά στο επίκεντρο και μάλιστα με ακροατήριο. Όσο αφορά τα λεγόμενα «πολιτικά μαγειρέματα» δεν ήμουν ποτέ μου Μακιαβελικός. Πιστεύω ότι η πολιτική θέλει κοινό



νου, αίσθημα και μια δόση αισθητικής, όπως όλη η ζωή άλλωστε. Στην περίπτωση όμως της πολιτικής επαφής ή ομιλίας είναι διαφορετικά τα πράγματα. Εκεί έχεις να κάνεις με πολύ κόσμο και δεν υπάρχουν οι προσωπικές στιγμές που έχει η επικοινωνία στο τραπέζι και η προσφορά του μάγειρα προς τους φίλους του. Ως πολιτικός πρέπει να μπορείς να γενικεύσεις ώστε να σε καταλάβουν όλοι. Όταν μιλάς σε μια πλατεία ή σε ένα θέατρο το κοινό δεν είναι ομοιογενές. Επομένως πρέπει να βρεις τα στοιχεία εκείνα τα οποία θα εκφράσεις, με το τρόπο του βέβαια ο καθένας, για να έχουν αμεσότητα και να σε αντιληφθούν όλοι. Πρέπει να τους κρατήσεις, το ενδιαφέρον ώστε να σε παρακολουθούν κατά τη διάρκεια της ομιλίας σου. Είναι κι αυτό μια τέχνη επαφής άλλου τύπου. Κάθε επαφή όμως οφείλει να εμπεριέχει αλήθεια, γνησιότητα και δημιουργία, τότε έχει και λανθάνον ερωτικό στοιχείο. Το καλό φαγητό και η παρέα είναι αφορμή αλλά και σκοπός. Άγιος μάλιστα.

Πηγή: http://hitiris.eu/downloads/stories/TH_archive0015_stories1379340808.pdf

Δημιουργία αρχείου: 16-09-2013 17:13
