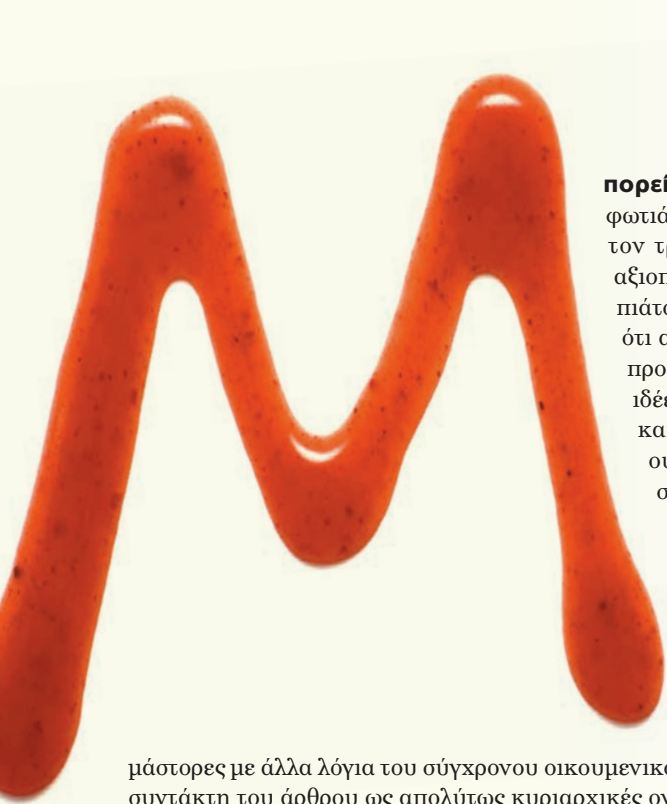




πορεί ροκ σαρ ή «τύραννοι» να μην είναι, αλλά βάζω το χέρι μου στη φωτιά πως οι σύγχρονοι σεφ είναι σπουδαίοι παραμυθάδες. Αν παρατηρήσεις τον τρόπο που πλέκουν τα υλικά τους, εμπνέονται την εναλλακτική αξιοποίηση μιας «καθεστηκυίας» τάξης πρώτων υλών και εξελίσσουν πιάτο με το πιάτο την «αφήγησή» τους, θα συμφωνήσεις. Οχι βέβαια ότι αυτή η ιδιότητά τους κοντράρει τα υπόλοιπα φυσικά ή επίκτητα προσόντα τους. Έχουν μυαλά πιο κοφτερά κι απ’ τα μαχαίρια τους, ιδέες που καθυστερούν την κατάποση των εδεσμάτων τους, μια και σε αφήνουν για ώρα με το στόμα ανοιχτό, και είναι κατ’ ουσίαν επαναστάτες αφού έχουν αναγάγει την αποδόμηση σε υπ’ αριθμόν ένα άγραφο κανόνα της κουζίνας τους. Είναι όμως και δεσποτικοί, τουλάχιστον σύμφωνα με πρόσφατο εκτενές άρθρο του περιοδικού «Vanity Fair», όπου ούτε λίγο ούτε πολύ οι ευφάνταστοι διαμορφωτές της γαστρονομίας παρομοιάζονται με τυράννους. Μάγειρες του διαμετρήματος του Τόμας Κέλερ και του Φεράν Αντριά αλλά και περιώνυμα φιντανάκια από τη νεότερη γενιά, όπως ο Ρενέ Ρετζέπι του «Noma» ή ο Γκραντ Αχατζ του «Alinea», οι

μάστορες με άλλα λόγια του σύγχρονου οικουμενικού γαστρονομικού γίγνεσθαι, εμφανίζονται από τον συντάκτη του άρθρου ως απολύτως κυριαρχικές οντότητες. Ως επαγγελματίες της εστίασης οι οποίοι εξαγγυώνουν τα παράσημά τους (βλ. αστέρια Michelin) αναστρέφοντας τη ρήση που θέλει τον πελάτη να έχει πάντα δίκιο και τοποθετώντας στη θέση του εαυτούς. Πώς αποφασίζουν και διατάσσουν; Δημιουργώντας μενού έξι, οκτώ, δώδεκα ή ακόμη και σαράντα ή πενήντα πιάτων, τα οποία «υποχρεώνουν» τους θαμώνες των εστιατορίων τους να γευτούν σωικά. Βεβαίως, για να αντιληφθείς τη δύναμη, την επιδραστικότητα και τον -καλώς εννοούμενο- τσαμπουκά των σύγχρονων σεφ δεν χρειάζεται να είσαι degustation περιηγητής στα νεόκοπα γαστρονομικά προσκυνήματα της υψηλίου. Ακόμη και στην Ελλάδα της οικονομικής ύφεσης, το επάγγελμα του σεφ έχει αναδειχθεί σε ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα και ανερχόμενα. Τα περιοδικά αποζητούν πλέον τους σεφ προκειμένου να

«ποτίσουν» τις σελίδες τους με μυρωδιά από τη νεόκοπη μανία, οι διαφημιστικές εταιρείες επιδιώκουν να ταυτίσουν (και να μοσχοπουλήσουν ένεκα της ταύτισης) τα προϊόντα τους με διάσημους μάγειρες και νέοι άνθρωποι που έχουν ως χόμπι, απωθημένο ή ταλέντο τη μαγειρική καταφεύγουν σε τηλεοπτικές εκπομπές προκειμένου να νομιμοποιήσουν τις γαστριμαργικές ανησυχίες τους. Γαστρονομικές διοργανώσεις αξιώσεων, όπως το Gourmet Festival στο «Sani Resort» της Χαλκιδικής, ή τοπικές πρωτοβουλίες όπως η ανακήρυξη του 2013 σε Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη τοποθετούν σε ορθολογικό πλαίσιο τη νεόκοπη μανία για το φαγητό. Την ίδια στιγμή το χρονικό της νέας ελληνικής κουζίνας γράφεται στα τηλεοπτικά στούντιο (πρόχειρα-πρόχειρα μου έρχονται στον νου οι εκπομπές της Ελένης Ψυχούλη, του Γιάννη Δρίσκα, του Αλέξανδρου Παπανδρέου, το ένθετο μαγειρικής του Βασίλη Καλλιόη), οι νέοι τσελεμεντέδες περνούν στην αιωνιότητα του Διαδικτύου μέσω εξειδικευμένων σελίδων μαγειρικής, η τεχνογνωσία έμπειρων μαγείρων αλλά και ερασιτεχνών αναδεικνύεται σε υπέρτατο αγαθό της νέας κοινοκτημοσύνης. Ακόμη και τα τηλεοπτικά γαστρονομικά οδοιπορικά του «αλήτη» Αντονι Μπουρντέν, που προβάλλονταν κονσερβοποιημένα λόγω παλαιότητας πριν από δύο καλοκαίρια, είχαν γίνει το αδιαφιλονίκητο talk of the town. Παράλληλα οι θιασώτες τής -παρωχημένης κατά τη γνώμη μου- άποψης πως, τάχα μου κάποιοι προσπαθούν να χορτάσουν μια πεινασμένη κοινωνία με τηλε-μαγειρικά τερτίπια λησμονούν με παροιμιώδη τρόπο πως το φαγητό είναι στοιχείο σύμφυτο του ανθρώπινου πολιτισμού και βέβαια εκ των ων ουκ άνευ πυλώνας του νέου παγκόσμιου μοντέλου ανάπτυξης με τον κωδικό όνομα soft power.

ΜΙΑ ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΤΡΕΙΣ ΚΡΙΤΕΣ ΤΟΥ «MASTER CHEF» ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΟΚΟΠΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΜΑΝΙΑ, ΤΗ ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΑ DEGUSTATION ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ ΤΗΣ ΠΙΟ ΟΙΚΟΥΜΕΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΙΑ ΨΥΧΑΝΑΛΥΤΙΚΗΣ ΑΙΣΘΗΣΗΣ: ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ. ΕΙΝΑΙ ΑΡΑΓΕ ΟΙ ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΣΕΦ ΟΙ ΝΕΟΙ «ΤΥΡΑΝΝΟΙ» ΠΟΥ ΕΠΙΒΑΛΛΟΥΝ ΤΙ, ΠΩΣ ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΘΑ ΤΟ ΦΑΜΕ;

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΟΥΡΟΥΣΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΚΩΣΤΑΣ ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ
GROOMING: MORFE



Με αυτά τα δεδομένα ξεκίνησα την αναζήτηση των ανθρώπων που θα μπορούσαν να χαρτογραφίσουν τρόπον τινά το ψυχογράφημα της ελληνικής γαστρονομίας σήμερα. Καταλληλότεροι για να μιλήσουν για όλες αυτές τις πολλές και πολυσήμαντες πτυχές της γαστρονομίας αλλά και για την προσωπική σχέση τους με τη μαγειρική, την οποία βρίσκω εξίσου ενδιαφέρουσα, δεν θα μπορούσαν να υπάρχουν από τους τρεις αδέκαστους -και συχνά πυκνά αυστηρούς- κριτές του «Master Chef». Ο Λευτέρης Λαζάρου, ο Γιάννης Λουκάκος και ο Δημήτρης Σκαρμούτσος, έμπειροι σεφ με περγαμινές και πλέον τηλεοπτικά «ψημένοι» μέντορες επίδοξων ομοτέχνων τους, μου έδωσαν καθένας τη δική του οπτική για το φαινόμενο της γαστρονομίας, όπως αυτό εξελίσσεται τα τελευταία χρόνια, μα κυρίως γι’ αυτή καθαυτή την ουσία της μοναδικής ίσως ανθρώπινης ανάγκης που ικανοποιείται δημοσία, συζητιέται το ίδιο συχνά -και σίγουρα πιο ανοικτά- με το σεξ και έχει οδηγήσει τους ίδιους στο φλερτ με την έννοια του σταρ: την πείνα. Διότι σκεφτείτε το, αν δεν πεινούσαμε, δεν θα τρώγαμε. Και αν δεν τρώγαμε, δεν θα είχαμε την παραμικρή υπόνοια για την αίσθηση της γεύσης, την εξέλιξη της οποίας οι τρεις παραπάνω σεφ έχουν αναδειξει μέσω της διακριτής καθένας καριέρας του σε προσωπική σταυροφορία. Η συνάντησή μου με τον Δημήτρη Σκαρμούτσο, τον αντισυμβατικό -τουλάχιστον εμφανισιακά- σεφ που με το τηλεοπτικό ντεμπούτο του κατάφερε να ταυτιστεί με τη μέση γυναικεία ονείρωξη, είναι μάλλον επεισοδιακή. Ο σεφ του εστιατορίου «Αλάτσι» δεν συμπαθεί ιδιαίτερα τη δημοσιότητα, τις φωτογραφήσεις και τις δηλώσεις. «Θα σ’ άρεσε να σε βάλω σε μια κουζίνα και να σου πω να φτιάξεις δύο ταψιά γεμιστά;», με ρωτά, υπογραμμίζοντας γλαφυρά την άβολη θέση στην οποία έρχεται. Εκαστος εφ’ ω ἐτάχθη λοιπόν. Ωστόσο το modus vivendi βρίσκεται κι έτσι φτάνουμε να του απευθύνω γρήγορα -γρήγορα τη μεγάλη απορία μου. «Τι είναι gourmet, κύριε Σκαρμούτσο;». «Υπάρχει gourmet;», ανταπαντά, περιπλέκοντας ακόμη περισσότερο την υπόθεση. Ή μήπως όχι; «Gourmet μπορεί να είναι οποιοδήποτε καλοφτιαγμένο φαγητό.

Από διαλεγμένες πρώτες ύλες, σωστά μαγειρεμένο και σωστά παρουσιασμένο», εξηγεί. Μάλιστα δεν βρίσκει πως υπάρχει κάποια νεόκοπη μανία των Ελλήνων σε σχέση με την κουζίνα και το φαγητό. Μου λέει πως ο ίδιος, ως κατά τι προεβύτερός

μου σε ηλικία, θυμάται με νοσταλγία τα κυριακάτικα οικογενειακά τραπέζια με τα πλουσιοπάροχα εδέσματα που νομοτελειακά προκαλούσαν συζητήσεις, ανταλλαγή εντυπώσεων, ακόμη και συνταγών. Φυσικά και μου μιλά για εκείνες τις εποχές που η συγκέντρωση της οικογένειας γύρω από το τραπέζι ήταν μια αφορμή για κοινωνία, κουβέντα, γιορτή. Καλώς ή κακώς όμως σήμερα το φαγητό είναι και τηλεοπτικό προϊόν. Ο ίδιος άραγε αναγνωρίζει τη δημοσιότητα που έχει λάβει μέσω του «Master Chef» ως θετικό ή αρνητικό παρεπόμενο; «Δεν θα σου πω ψέματα. Αν δεν ήμουν στην τηλεόραση, κάποιες δουλειές τις οποίες κατάφερα να κλείσω είτε δεν θα τις είχα είτε θα τις έκλεινα με μεγαλύτερη δυσκολία. Πάρε για παράδειγμα την πρόσφατη συνεργασία μου με μια εξαιρετική ελληνική εταιρεία, τη ΦΑΓΕ, που οδήγησε και στη δημιουργία μιας μεγάλης διαδικτυακής δεξαμενής συνταγών (total.fage.gr). Από την άλλη, η τηλεόραση έχει βοηθήσει τον τρόπο με τον οποίο με αντιμετωπίζουν οι άλλοι. Παλιότερα, ξέρεις, λόγω της εμφάνισης, των τατουάζ, με έβλεπαν περίεργα. Εκείνο που προσωπικά μου αρέσει είναι που ο κόσμος με αναγνωρίζει, με πλησιάζει και μου μιλάει. Πολλές φορές αυτό μου φτιάχνει τη διάθεση. Να, πριν από λίγες μέρες περπατούσα πρωί στον δρόμο, δεν ήμουν και στην καλύτερη διάθεση και με πλησίασε μια γιαγιά να μου πει γιατί είχα κάνει μια κριτική στο παιχνίδι. Αυτό δεν μπορείς να το έχεις κλεισμένος μέσα στην κουζίνα ενός εστιατορίου». Αναρωτιέμαι και του ζητώ να μου πει ποιες αρετές αναγνωρίζει ο ίδιος πως πρέπει να έχει ένας επίδοξος σεφ. Ο Δημήτρης Σκαρμούτσος ιεραρχεί την υπομονή, την τεχνική και τη φαντασία ως τα απαραίτητα πολεμοφόδια στη φαρέτρα ενός μάγειρα. Οσο για την αρχική υπόθεση, για το αν δηλαδή οι σεφ είναι τελικά σταρ, η άποψή του και πάλι είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα: «Οι σεφ πάντα ήταν σταρ. Αν το καλοσκεφτείς, η μαγειρική είναι μια μορφή τέχνης. Μπορεί να μην έχει αναγνωριστεί ως τέχνη, αλλά αυτό δεν σημαίνει πως δεν είναι. Η μαγειρική έχει φαντασία, δημιουργικότητα, σκέψη, τεχνική: όλα τα στοιχεία που μπορείς να συναντήσεις σε οποιαδήποτε άλλη τέχνη», καταλήγει.

Αφού η κουβέντα ήρθε ξανά στους σεφ-σταρ, αν στην Ελλάδα μπορεί κάποιος να διεκδικήσει με αξιώσεις τον τίτλο, αυτός είναι ο Λευτέρης Λαζάρου. Σαραντα χρόνια στις επάλξεις της μαγειρικής, έχει δει πολλά, έχει γευτεί και έχει δημιουργήσει ακόμη περισσότερα. Εξάλλου

ακόμη και ο Σκαρμούτσος στην κουβέντα μας έχει τοποθετήσει τον Λαζάρου ως τον σεφ που σέβεται και εκτιμά παραπάνω από οποιονδήποτε άλλο. Μπορεί ο Λαζάρου να μην έχει μετατρέψει την κουζίνα του σε εργαστήριο μοριακής γαστρονομίας, όπως λόγου χάρη πάλαι ποτέ ο Φεράν Αντριά στο περιώνυμο «El Bulli», όμως έχει επιτύχει τα δικά του γαστρονομικά θαύματα, τα οποία δικαίως του έχουν αποφέρει ατύπως τον τίτλο του μέντορα στην ντόπια γαστρονομική πιάτσα. Είναι γνωστό πως ο Λαζάρου ήταν εκείνος που αναγνώρισε την ουσία της γεύσης σε ταπεινά και λιγότερο «φωτογενή» ψάρια και κατάφερε με την έμπνευση και την τεχνική του να τα αναβαπτίσει σε gourmet εδέσματα. Τον έχω ακούσει αρκετές φορές να αφηγείται ιστορίες για την πεσκανδρίτσα ή το λαβράκι, θυρεούς σήμερα της κουζίνας του, τα οποία κάποτε κατέληγαν από τους ψαράδες στα αζήτητα. Ο σεφ και ιδιοκτήτης του «Βαρούλκου» δεν έβαλε απλώς τέτοια, ανήκουστα κάποτε, υλικά στην κουζίνα του, αλλά τόλμησε να τα σερβίρει αλλιώς στους συνδαιτυμόνες του εστιατορίου του σημειώνοντας χαρακτηριστική επιτυχία. Ο Λαζάρου είναι δάσκαλος με όλη τη σημασία της λέξης κι αυτό δεν χρειάζεται να είσαι νεοσσός ή επίδοξος σεφ για να το αντιληφθείς. Δευτέρα πρωί κι ενώ η Πειραιώς κινείται ακόμη ράθυμα, ο μετρ της απλότητας καταφθάνει στο «Βαρούλκο», όπου είναι προγραμματισμένο το ραντεβού μας, καβάλα στο scooter του. Σκέφτομαι πως τίποτα δεν είναι τυχαίο και πως με την απλότητα και την προσήνεια αυτή που εκπέμπει ως άνθρωπος έχει καταφέρει να μπολιάσει τελικά και την κουζίνα του. Ίσως αυτό να είναι τελικά το μυστικό της επιτυχίας του.

Παρότι έχω φτάσει με διάθεση να διερευνήσω όλα αυτά τα λίγο πολύ κλισέ περί σεφ-σταρ, μανίας με τη γαστρονομία κ.λπ., ο Λαζάρου τοποθετεί κατευθείαν την κουβέντα σε ένα άλλο επίπεδο. Ίσως βεβαίως τον έχει επηρεάσει η συνάντηση που έχει κατόπιν με τον δήμαρχο Αθηναίων κ. Γιώργο Καμίνη, «για να δούμε τι καλό μπορούμε να κάνουμε γι’ αυτή την πόλη», όπως χαρακτηριστικά μου λέει. Ο Λαζάρου, χάρη στην πολύχρονη εμπειρία του, έχει τη διορατικότητα να βλέπει τη γαστρονομία με έναν τρόπο ολιστικό. Τον ασκό του Αιόλου ανοίγω όταν τον ρωτώ αν τελικά η λεγόμενη «νέα ελληνική κουζίνα» μπορεί να γίνει εθνικό εξαγωγίμο προϊόν μας, πράγμα που συνέβη στην περίπτωση της Χώρας των Βάσκων και της Καταλονίας ή που συμβαίνει τα τελευταία χρόνια με τη σκανδιναβική κουζίνα. «Και βέβαια

μπορεί και πρέπει να γίνει», μου απαντά με περίσσια βεβαιότητα. Μου μιλά για τα εξαιρετικά, όπως τα χαρακτηρίζει, ελληνικά προϊόντα και την απήκηση που έχουν εκτός των συνόρων και χρησιμοποιεί μια παραβολή για να καταδείξει τις καθηλώσεις της ελληνικής Πολιτείας που επηρεάζουν καταπώς φαίνεται και τη γαστρονομία: «Προχθές στην Κρήτη είχαμε 20 βαθμούς κελσίου. Μπορεί εμείς με τέτοιες θερμοκρασίες να μην μπαίνουμε στη θάλασσα, όμως ένας Ρώσος τουρίστας μπορεί και θέλει να κολυμπήσει. Πώς όμως θα φτάσει ο Ρώσος στο Ηράκλειο όταν δεν υπάρχουν πτήσεις απευθείας από τη χώρα του; Θα πρέπει να φύγει από τη Ρωσία, να έρθει στην Αθήνα κι από εκεί να φτάσει στην Κρήτη». Δράττομαι της ευκαιρίας και τον ρωτώ αν ποτέ του έχει ζητηθεί η γνώμη ή η συνεισφορά του ως ενός από τους πλέον επιτυχημένους επαγγελματίες της εστίασης. «Ποτέ», είναι η απάντησή του. «Σαραντα χρόνια κάνω αυτή τη δουλειά και ποτέ δεν μου ζήτησαν ούτε γνώμη ούτε ιδέα ούτε να κάτσουμε κάτω 10, 20, 30 άνθρωποι να δούμε τι μπορούμε να κάνουμε για το τουριστικό προϊόν αυτής της χώρας». Παρότι, ακόμη και ο ίδιος, όπως μου λέει, συχνά απογοιτεύεται -μου φέρνει μάλιστα ως παράδειγμα την πικρία που ένιωσε διαβάζοντας το πρόσφατο μυθιστόρημα του Διονύση Χαριτόπουλου «Εκ Πειραιώς», το οποίο του έφερε στον νου την εικόνα μιας πόλης σε βιομηχανικό οργανισμό-, υπογραμμίζει πολλές φορές στη διάρκεια της συζήτησης πως όλοι μας, μα κυρίως καθένας ξεχωριστά, μπορούμε να κάνουμε κάτι για να πάρει ξανά μπροστά η μηχανή της χώρας. Εκμεταλλευόμενος την ιδιότητά του και ως δασκάλου σε σχολή μαγειρικής, τον ρωτώ αν η νεόκοπη γαστρονομική μόδα οδηγεί περισσότερους νέους στη μαθητεία της μαγειρικής. «Η αλήθεια είναι πως πολύ περισσότεροι νέοι άνθρωποι έρχονται στις σχολές. Εκείνο που πρέπει να έχουν στο μυαλό τους βέβαια είναι πως τελειώνοντας μια σχολή δεν θα δουλέψουν απαραίτητα στην Αθήνα. Και η Ρόδος έχει ανάγκη από καλούς σεφ και καλά εστιατόρια και ο Βόλος και η Πάτρα και όλη η Ελλάδα...». Τον ρωτώ κι αυτόν ποια είναι τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένας καλός σεφ. Ως έμπειρος δάσκαλος μου απαντά πως απαραίτητες είναι η πειθαρχία, η τεχνική και οι ηγετικές ικανότητες, όμως το ίδιο σημαντικό για τον ίδιο είναι η συνολική παιδεία του ανθρώπου που αποφασίζει να καταπιαστεί επαγγελματικά με την κουζίνα.



ΠΑΝΝΗΣ
ΛΟΥΚΑΚΟΣ
«ΚΑΙ ΟΙ ΣΕΦ
ΕΧΟΥΝ GUILTY
PLEASURES»

«ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΛΕΟΝ
ΠΙΟ ΕΠΙΛΕΚΤΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΠΑΙ-
ΤΗΤΙΚΟΙ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΠΟΥ ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ.
Η ΑΛΗΘΕΙΑ ΒΕΒΑΙΑ ΕΙΝΑΙ
ΠΩΣ ΔΕΝ ΕΧΟΥΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ
ΥΨΗΛΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ»

«ΚΑΝΩ ΑΥΤΗ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ
ΣΑΡΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ. ΠΟΤΕ
ΔΕ ΜΟΥ ΖΗΤΗΣΑΝ ΕΠΙΣΗΜΩΣ
ΝΑ ΚΑΤΣΟΥΜΕ ΣΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕ-
ΖΙ 10-20 ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΝΑ ΔΟΥ-
ΜΕ ΤΙ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΚΑΝΟΥ-
ΜΕ ΓΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ»



ΛΕΥΤΕΡΗΣ
ΛΑΖΑΡΟΥ
ΒΛΕΠΕΙ
ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΩΣ SOFT
POWER

**«ΟΙ ΣΕΦ ΠΑΝΤΑ
ΗΤΑΝ ΣΤΑΡ.
ΑΝ ΤΟ ΚΑΛΟ-
ΣΚΕΦΤΕΙΣ Η ΜΑ-
ΓΕΙΡΙΚΗ ΕΙΝΑΙ
ΜΙΑ ΜΟΡΦΗ
ΤΕΧΝΗΣ. ΜΠΟ-
ΡΕΙ ΝΑ ΜΗΝ
ΕΧΕΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙ-
ΣΤΕΙ ΩΣ ΤΕΤΟΙΑ,
ΑΛΛΑ ΕΧΕΙ ΟΛΑ
ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΜΙΑΣ ΤΕΧΝΗΣ:
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ-
ΤΗΤΑ, ΓΝΩΣΗ,
ΣΚΕΨΗ ΚΑΙ ΦΥ-
ΣΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΗ»**



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΣΚΑΡΜΟΥΤΣΟΣ**
«ΑΡΕΤΗ
ΕΝΟΣ ΣΕΦ ΕΙΝΑΙ
ΚΑΙ Η ΦΑΝΤΑΣΙΑ»

Ο ανθρωπότυπος που περιγράφει ο Λαζάρου μου φέρνει στον νου τον τρίτο κριτή του «Master Chef». Συγκροτημένος, μετρημένος, clean-cut και πολλές φορές αυστηρότερος των δύο άλλων συναδέλφων του, ο Γιάννης Λουκάκος μου επιβεβαιώνει την εξ αποστάσεως εικόνα που έχω για εκείνον μέσα από τις απαντήσεις του στη συνέντευξή μας. Μάλιστα μοιάζει (και είναι) ιδιαίτερος ενημερωμένος για τα γραφόμενα περί γαστρονομίας, μια και γνωρίζει ήδη το περίφημο άρθρο του «Vanity Fair» για τους σεφ-«τυράννους» και έχει μια πολύ σαφή θέση: «Το εν λόγω άρθρο μιλάει για μια συγκεκριμένη κατηγορία σύγχρονων σεφ που αντιπροσωπεύουν πρωτοποριακά, παγκόσμιου φήμης και υψηλής γαστρονομίας εστιατόρια. Πέραν τούτου, κάνει λόγο για την πρακτική που συνήθως εφαρμόζουν κάποια από αυτά τα εστιατόρια, δηλαδή την προσφορά ενός συγκεκριμένου μενού γευσιγνωσίας και μόνο. Η πρακτική αυτή είναι σχετικά άγνωστη στη χώρα μας, καθώς το συγκεκριμένο μοντέλο για διάφορους λόγους δεν έχει μέχρι στιγμής λειτουργήσει. Θεωρώ ότι ο σεφ προτείνει, όπως οφείλει να κάνει, και ο πελάτης δοκιμάζει, ακολουθώντας την πρότασή του γιατί το επιθυμεί. Γι' αυτό τον λόγο άλλωστε επιλέγει να επισκεφτεί το συγκεκριμένο εστιατόριο. Ποιος θα πήγαινε για παράδειγμα σε ένα εστιατόριο με θαλασσινή δημιουργική κουζίνα αν αυτό που θέλει να δοκιμάσει πραγματικά είναι μια παραδοσιακή πρόταση με κρέας;», επισημαίνει. Αλλά ας αφήσουμε την υψηλή γαστρονομία και ας έρθουμε ξανά στα καθ' ημάς. Αλήθεια, ρωτώ τον σεφ και ιδιοκτήτη του εστιατορίου «Ψωμί & Αλάτι» στο Χαλάνδρι, οι Έλληνες έχουμε μάθει να τρώμε καλύτερα μέσα από το trend της γαστρονομίας που θεριεύει τα τελευταία χρόνια; «Πιστεύω πως έχει ήδη γίνει αυτό, σε έναν βαθμό. Οι Έλληνες πλέον είμαστε πιο επιλεκτικοί και απαιτητικοί ως προς το φαγητό που απολαμβάνουμε, ειδικά όταν αυτό σερβίρεται σε ένα εστιατόριο. Η αλήθεια είναι πως δεν έχουμε ιδιαίτερη εκπαίδευση σε εμπειρίες υψηλής κουζίνας. Υπάρχει όμως βελτίωση και δεν οφείλεται μόνο στην τηλεόραση αυτό. Μπορεί να εντάθηκε το φαινόμενο μέσω αυτής, αλλά και ο Τύπος και το Διαδίκτυο συμβάλλουν πολύ στην πρόοδο. Προσπαθώ να συμβάλλω και εγώ περισσότερο σε όλο αυτό, γι' αυτό και δημιούργησα το www.yiannislucacos.gr, που ελπίζω να βοηθήσει όσο το δυνατόν περισσότερο κόσμο να κατακτήσει γνώσεις και τεχνικές ώστε να φτιάχνει και να απολαμβάνει όλο και καλύτερο φαγητό», καταλήγει.

Διατηρώντας ακράδαντη την πεποίθηση πως το φαγητό μπορεί να γίνει ένα πρώτης τάξεως ψυχαναλυτικό εργαλείο -θυμηθείτε τον Προυσι και τη μαντλέν- και έχοντας μάθει νωρίτερα από τη συνάντησή μου με τον Δημήτρη Σκαρμούτσο πως το δικό του παιδιόθεν αγαπημένο comfort food είναι τα μακαρόνια με κιμά, ρωτώ τον Γιάννη Λουκάκο ποια είναι η δική του παλαιότερη παιδική ανάμνηση σε σχέση με την απόλαυση του φαγητού. «Όλες από την παιδική ηλικία, χωρίς να μπορώ να προσδιορίσω συγκεκριμένο χρόνο», μου λέει χωρίς δισταγμό και συνεχίζει τη γλαφυρή περιγραφή: «Να τρώω μακαρόνια με κιμά με τα χέρια, να πίνω φρέσκο γίδινο γάλα με πέτσα στην κορυφή, να απολαμβάνω σουβλάκι με τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι, χωρίς πατάτες, σος ή άλλες τέτοιες μεταμοντέρνες ανδίες και πίτα λαδωμένη στο φουλ». «Τι, δηλαδή, σκέφτομαι και το εκφράζω, «έχουν κι οι σεφ “guilty pleasures”»; «Γιατί όχι; Αν αυτό υπαγορεύει η όρεξη και η διάθεσή τους κάποια στιγμή, γιατί να μην το κάνουν; Και γιατί να νιώσουν ενοχές, παρακαλώ; Το φαγητό είναι μια υπόθεση προσωπικού γούστου και καλό είναι να σε ευχαριστεί», αποφαινεται ο Γιάννης Λουκάκος. Κι η φράση του αυτή πέφτει σαν το μαχαίρι του Μεγαλέξανδρου στον Γόρδιο Δεσμό, υπενθυμίζοντάς μου πως τελικά και ο αρχαίος ημών πρόγονος Επίκουρος πρώτος δίδαξε την -καθόλου εύκολη- αποδοχή και συμφιλίωση με την τέρψη και την ηδονή ως το ενδεδειγμένο βάλοσμο για την ανθρώπινη ψυχή. ■