Γιάννης Λουκάκος

Το κατά Λουκάκο ευαγγέλιο

Μια μέρα κοσμοσυρροής, ο Γιάννης Λουκάκος υπέγραψε και το δικό μας αντίτυπο του «Chef από την αρχή». Συνέντευξη Δημήτρης Καραθάνος Φωτογραφία Παναγιώτης Μπελτζινίτης

Η φυσιογνωμία του έχει κάτι το αμερικανοτραφές, και μια ματιά στο βιογραφικό του το πιστοποιεί. Ο Γιάννης Λουκάκος γεννήθηκε στις Ηνωμένες Πολιτείες το 1973, μεγάλωσε στην Αθήνα, επέστρεψε στην Αμερική για να σπουδάσει Μηχανολόγος Μηχανικός, αποφοίτησε από το Pennsylvania State University το 1996 και την αμέσως επόμενη χρονιά γράφτηκε στο Culinary Institute of America. Δούλεψε σε ξενοδοχείο πέντε αστέρων στο Φοίνιξ της Αριζόνα, πέρασε από το Waldorf Astoria και από το Park Avenue Café στο Μανχάταν, ώσπου το 2000 γύρισε στην Ελλάδα. Έκτοτε ξεκίνησε η μετεωρική του πορεία στην εγχώρια γαστρονομία, που τον βρήκε να περνά από τις θέσεις του sous chef, του chef, του executive chef, να βραβεύεται εις διπλούν από τα βραβεία Gourmet της πάλαι ποτέ «Ελευθεροτυπίας», να ανοίγει το δικό του εστιατόριο «Ψωμί & Αλάτι», να συμμετέχει ως κριτής στα MasterChef, Junior MasterChef και MasterChef2, και να κυκλοφορεί δύο βιβλία μαγειρικής, με πιο πρόσφατο το «Chef από την αρχή», που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Μεταίχμιο.

Παρά την αθώα όψη του, το «Chef από την αρχή» περιέχει και δύσκολες συνταγές. Είναι ένα βιβλίο για παιδιά με συνταγές για μεγάλους; Το βιβλίο θέλει να απευθυνθεί στον αρχάριο, χωρίς να είναι ανούσιο για κάποιον που θέλει να δοκιμάσει δέκα διαφορετικές συνταγές. Δεν είναι άκρως διεξοδικό, αλλά δίνει μια καλή πρώτη εικόνα σε όποιον θέλει να ασχοληθεί, όταν είναι στην αρχή και απορεί για τα πάντα.

Γενικά, δείχνεις συνταγές; Δεν κρατάς μυστικά; Από τη στιγμή που άρχισα να παίρνω ηγετικές θέσεις στην κουζίνα, εφαρμόζω την εξής φιλοσοφία: Το καλό για όλους έρχεται με το μοίρασμα της γνώσης, όχι με την απόκρυψή της.

Είσαι προϊόν των εμπειριών σου; Έχεις κάνει πολλά πράγματα, σε διάφορα μέρη. Είμαστε περίπου συνομήλικοι, και πιστεύω ότι με καταλαβαίνεις. Στην Ελλάδα υπήρχε ένα πλαίσιο στο σχολείο, που είτε ήσουν ο αγαπημένος των καθηγητών είτε δε σου έδιναν σημασία. Δεν έχτιζαν αυτοπεποίθηση. Πέφτοντας στα βαθιά, προσπαθώντας να σπουδάσω στο εξωτερικό μετά το λύκειο, δι-απίστωσα ότι έχω δυνάμεις. Το γεγονός ότι είχα ασχοληθεί με τους υπολογιστές από το '95 με έχει βοηθήσει πάρα πολύ στην εξέλιξή μου. Μπορούσα να χειριστώ λογιστικά φύλλα, να ταξινομώ τις συνταγές μου, να υπολογίζω τα κοστολόγιά μου, πράγματα που για κάποιους ήταν αδιανόητα. Στην Αμερική, πέρα από γνώσεις και εμπειρίες, διδάχτηκα την τακτοποιημένη, οργανωμένη σκέψη και τη χάραξη στόχων. Πράγματα που εν αγνοία μου τα είχα έμφυτα, εκεί καλλιεργήθηκαν στο μέγιστο.

Δεν ήταν αλλόκοτο να μετατοπίσεις το ενδιαφέρον σου στη μαγειρική έπειτα από τόσα χρόνια σπουδών; Γύρω στα 23 μου, συνειδητοποίησα ότι το αντικείμενό μου, παρότι γοητευτικό, δε με έθελγε στο σημείο να ασχολούμαι μέρα μπαίνει μέρα βγαίνει. Ασφαλώς 4-5 χρόνια σπουδών στην Αμερική δεν τα βάζεις έτσι εύκολα στην άκρη. Άλλωστε, το επάγγελμα του μηχανολόγου - μηχανικού είχε πρεστίζ. Ενώ το να είσαι μάγειρας δεν είχε το σημερινό γόντρο. Ωστόσο, ο πατέρας μου προερχόταν από τον χώρο και με στήριξε. Ήξερε ότι με τον σωστό χειρισμό μπορούσε να διασφαλίσει ένα καλό μέλλον.

Είναι τόσο ανταγωνιστική η Αμερική; Την τραπεζαρία του Waldorf Astoria την έβλεπες ποτέ; Ή δεν ξεμύτιζες από την κουζίνα; Το να πας στη Νέα Υόρκη και να ενταχθείς στην καθημερινότητά της είναι κάτι που σε συνεπαίρνει, και μόνο το να μπαίνεις στο τρένο το πρωί πηγαίνοντας στη δουλειά αντίκρυ σε όλον αυτό τον κόσμο προκαλεί δέος. Ταυτόχρονα, οι συνθήκες είναι αμείλικτες. Οι κουζίνες είναι δομημένες όπως ο στρατός, δίνεις μια καθημερινή μάχη με αντίπαλο τον χρόνο, συχνά βλέπεις εφιάλτες: πώς θα διεκπεραιώσεις τη δουλειά, πώς θα τη χρονομετρήσεις, πώς θα την αξιολογήσουν οι άλλοι. Σημειωτέον, δουλεύαμε για αρχικούς μισθούς, αμειβόμασταν ίσα ίσα να πληρώνουμε το νοίκι για να μπορούμε να ζούμε. Οπότε, συνοπτικά, το κλίμα είναι υπέροχο, οι συνθήκες πολύ δύσκολες.

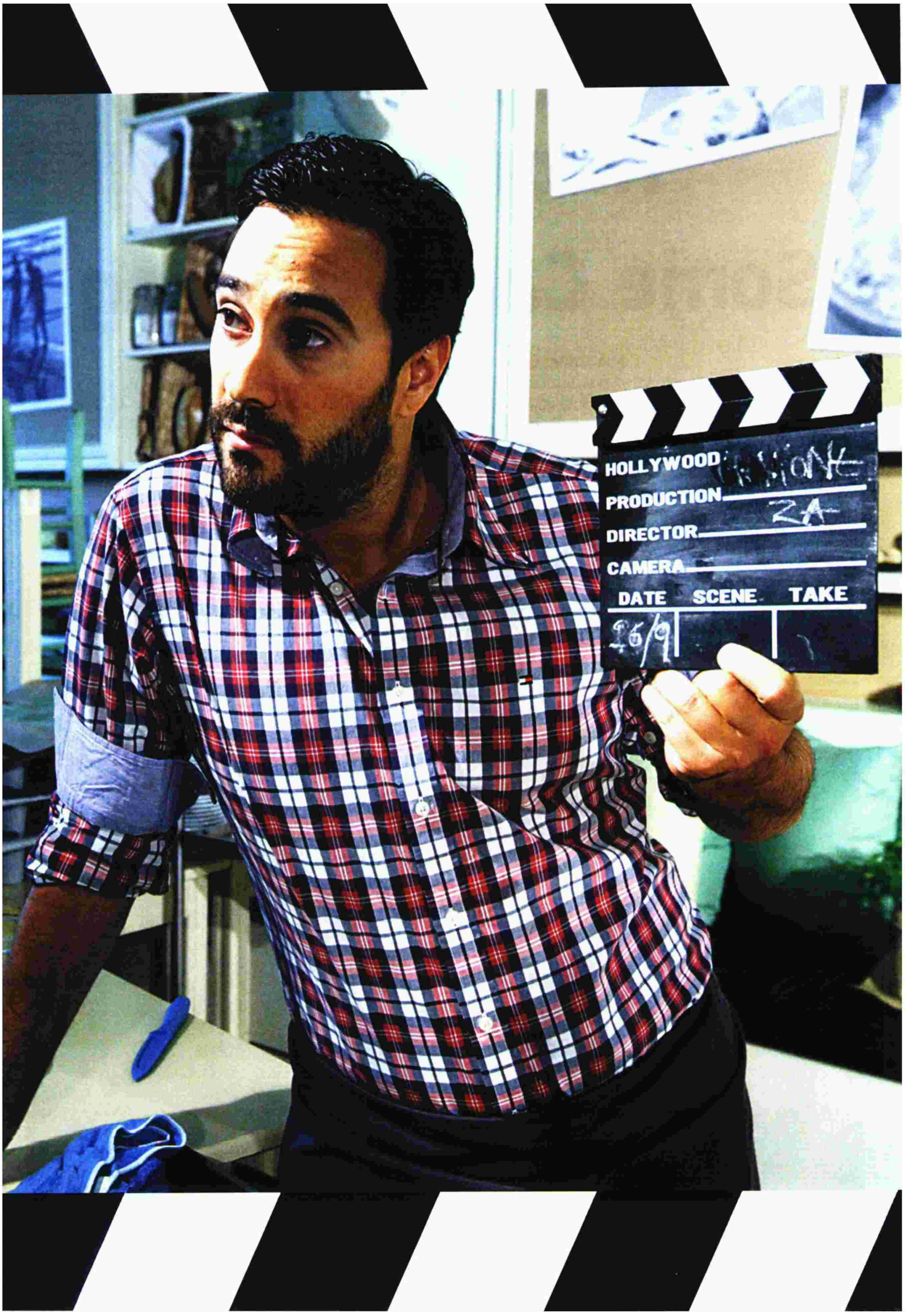
Εξ ου και οι καλές ταχύτητες; Όσοι ξέρουν από κουζίνα, λένε πως είσαι ο γρηγορότερος. Στην Αμερική παντρεύουν πολύ σωστά δύο κόσμους. Ποιότητα και κέρδος. Οι κρατήσεις είναι του τύπου 5 και τέταρτο, 5 και τριάντα, και ούτω καθεξής. Στο κόστος ενός γεύματος, στη Νέα Υόρκη αγοράζεις μια εμπειρία. Όπως στο θέατρο. Το value for money είναι φιλοσοφία. Στην Ελλάδα αντιθέτως, είμαστε ικανοί να περιμένουμε τρεις ώρες στριμωγμένοι για να φάμε σε ένα μέρος δίπλα στη θάλασσα. Με αυτή τη νοοτροπία, ο κόσμος εκπαιδεύει κακούς επιχειρηματίες.

Υπάρχει πισωγύρισμα στη δουλειά σου; Θα μπορούσες να είσαι δημιουργικός ξεκινώντας από το μηδέν, σε μια ταβέρνα; Δύσκολη περίπτωση. Έχω περάσει από κάποια στάδια, δε βλέπω ευχαρίστηση στο να επαναλαμβάνω πράγματα που τα έκανα πριν από δέκα χρόνια. Δεν έχω κανένα πρόβλημα να σηκώσω τα μανίκια, αλλά χρειάζομαι καινούργια πράγματα για να κρατάω ζωντανό το ενδιαφέρον μου.

Η επιστροφή στην ελληνικότητα, που επιβάλλει η κρίση, αποτυπώνεται και στην κουζίνα; Ψάχνουμε την ασφάλεια σε πατροπαράδοτες γεύσεις; Βασικά, είμαστε του πανικού. Μόνο στην περιοχή μου, στο Χαλάνδρι, έχουν ανοίξει δέκα καλαμακατζίδικα. Ναι, σύμφωνοι, να φτιάξουμε το σωστό καλαμάκι και να το τρίψουμε στη μούρη του κάθε σνομπ γευσιγνώστη. Αλλά δεν μπορεί τη μια μέρα να τρως γκουρμέ προς 70 ευρώ το άτομο και ξαφνικά να περνάς απότομα στο άλλο άκρο.

Τα πολλά ρεστοράν γέννησαν και πολλούς γευσιγνώστες; Είμαι υπέρ της κριτικής, αλλά συχνά γίνεται για να εξυπηρετηθεί κάποιο συμφέρον ή μια συγκεκριμένη διάθεση του συντάκτη. Επειδή έχω καταβάλει πολύ κόπο, είμαι στην ευχάριστη θέση να μπορώ να εισπράττω σχόλια άφοβα, κυρίως από τους πελάτες μου, που είναι οι σημαντικότεροι κριτές.

Εκπαιδεύεται ο κόσμος μέσα από τα ριάλιτι στο καλό φαγητό; Είναι πιο χρονοβόρο και πολυέξοδο να τρως σωστά; Δεν ισχύει το ότι η παχυσαρκία πάει χέρι χέρι με τη φτώχεια; Είναι θέμα ψυχισμού. Αν είσαι άνεργος και στα όρια της κατάθλιψης, μοιάζει πολύ πιο ευχάριστη επιλογή να τσακίσεις μια σακούλα πατατάκια από το να φας στικς καρότου. Το να βελτιώσεις κάτι, προϋποθέτει ένα έστω μίνιμουμ κόπου. Μπορείς ανάμεσα στις φέτες του ψωμιού σου να βάλεις ένα ωραίο τυρί και ένα λαχανικό, αντί για το άθλιο ζαμπόν. Πιστεύω ότι το περνάμε αυτό μέσα από την τηλεόραση.


HOLLYWOOD
PRODUCTION
DIRECTOR
CAMERA
DATE
SCENE
TAKE