

Υψηλή γαστρονομία σε πολιτικό καμβά

Η Μαρία Εκμεκτσίουγλου παντρεύει τη ρωμαϊκή κουζίνα της Κωνσταντινούπολης με τα θαλασσινά της Θεσσαλονίκης και... μαγεύει τους Τούρκους καλοφαγάδες.

«Στα ρωμαϊκά σπιτία μεγαλώναμε με τις βεγγέρες. Η μητέρα μου και η γιαγιά μου ήταν τρομερές μαγειρίσες και σχεδόν δεν περνούσε ημέρα που να μην είχαμε κόσμο στο σπίτι. Μαγειρεύαν πολιτικές, βυζαντινές συνταγές. Όταν επέστρεψα στην Πόλη, ύστερα από δεκατρία χρόνια παραμονής στη Θεσσαλονίκη, το φαγητό στις βεγγέρες το ανέλαβα εγώ - ήμουν και το μόνο κορίτσι στην οικογένεια».

Πολίτισσα πάππου προς πάππον - «η μάνα μου ήταν από το Φανάρι και ο πατέρας μου από το Πέραν. Το γενεαλογικό δένδρο του παππού μου πάει πίσω, στα 1780», λέει - γεννήθηκε και μεγάλωσε εκεί, αλλά κοντά στα είκοσι χρόνια της ο έρωτας και ο πρώτος γάμος την πήγαν στη Θεσσαλονίκη. Μετά το διαζύγιο επέστρεψε «στα πάτρια εδάφη». Τα τελευταία χρόνια διατηρεί εστιατόριο με την επωνυμία «Ο Κήπος της Μαρίας» και είναι η μόνη γυναίκα σεφ και ταυτόχρονα ιδιοκτήτρια εστιατορίου στην Τουρκία. Μάλιστα, «Ο Κήπος της Μαρίας» είναι τα τελευταία δύο χρόνια στην τέταρτη θέση της λίστας που καταρτίζει η εφημερίδα «Χουριέτ», με τα δέκα καλύτερα εστιατόρια της Τουρκίας.

Στη Θεσσαλονίκη

«Στη Θεσσαλονίκη έζησα δεκατρία χρόνια. Εκεί είχα ζαχαροπλαστείο. Μετά τον χωρισμό μου γύρισα στην Πόλη. Δεν σκέφτηκα να ασχοληθώ επαγγελματικά με το φαγητό, παρά το ότι η κουζίνα είναι ο έρωτάς μου. Βρέθηκα όμως - σχεδόν κάθε βράδυ - να έχω στο σπίτι δέκα, είκοσι, ακόμη και σαράντα άτομα: το σπίτι μου ήταν μια κουζίνα και μια τραπέζα. Με την παρότρυνση των φίλων μου και του σημερινού συζύγου μου άνοιξα το εστιατόριο - αρχικά στην ευρωπαϊκή πλευρά και πλέον μεταφερθήκαμε στην ασιατική - απέναντι από την Αντιγόνη, στα Πριγκιπόννησα».

Η Μαρία καλλιεργεί στον κήπο του εστιατορίου σχεδόν όλα όσα χρειάζεται για την κουζίνα της: «Κολοκυθοκορφάδες, λάπαθα, μάραθα, μυρωδικά, όλα τα κηπευ-

τικά. Μέχρι και μια ελιά φύτεψα πριν από πέντε χρόνια - έτσι, για το μπερεκέτι, για το γούρι», περιγράφει. «Στην Κωνσταντινούπολη αγαπούμεν το φαγητό, αλλά κυρίως τα διάφορα κεμπάπ», συνεχίζει η Μαρία Εκμεκτσίουγλου. «Τα καλά εστιατόρια είναι λίγα. Εγώ προσφέρω πολιτική-ρωμαϊκή κουζίνα, αλλά και τούρκικα, ενώ έφερα τα θαλασσινά μαζί μου από τη Θεσσαλονίκη. Η ρωμαϊκή κουζίνα έχει τις ρίζες της στο Βυζάντιο και προτού αρχίσω να χρησιμοποιώ τη δική μου φαντασία στηρίχτηκα στις συνταγές της μάνας και της γιαγιάς μου».

Για τη 45χρονη μαγειρίσασα - και μητέρα τριών αγοριών 23, 21 και 18 ετών, που ακολουθούν τα επαγγελματικά της βήματα - η ζωή στην Πόλη είναι υπέροχη. «Αν εξαιρέσεις το κυκλοφοριακό, η ζωή εδώ είναι ωραία. Οι σχέσεις των ανθρώπων στη γειτονιά έχουν την παλιά ποιότητα. Οι φίλιες είναι ισχυρές και οι άνθρωποι απλοί. Οι σχέσεις Ελλήνων και Τούρκων δεν είναι όπως παλαιότερα - και όπως φαντάζονται πολλοί στην Ελλάδα», λέει. «Ξέρετε, τώρα που έχουμε μείνει λίγοι οι Ρωμιοί, οι Τούρκοι είναι σαν να μας προστατεύουν, να μην... τελειώσουμε! Έχω έναν τοίχο στο μαγαζί καλυμμένο με τα δημοσιεύματα των τουρκικών εφημερίδων για τη δουλειά μου. Πιστεύω ότι ένας λόγος που ασχολούνται τόσο μαζί μου, εκτός από τη δουλειά μου, είναι και το γεγονός ότι είμαι Ρωμιά», εξηγεί.

Σύζυγος με... ρίζες στην Κρήτη

Η Μαρία Εκμεκτσίουγλου παντρεύτηκε Τούρκο. «Τουρκοκρητικό», σπεύδει να διευκρινίσει. «Κατάγεται από μια περιοχή κοντά στη Σμύρνη, το Τίρε. Ο άντρας μου μιλάει ελληνικά με την προφορά της Κρήτης. Μάλιστα, την πρώτη φορά που πήγαμε στα μέρη του και φτάσαμε και στο Αίβαλι, συνειδητοποίησα πως όλοι μιλάνε ελληνικά και μάλιστα με την προφορά της Κρήτης. Πολλοί μύθοι και στερεότυπα για τις σχέσεις Ελλήνων και Τούρκων κατέρρευσαν μέσα μου τότε. Ο άντρας



μου, που είναι ναυπηγός στην Τούζλα, συνεχίζεται διαρκώς με Έλληνες. Έλληνες και Τούρκοι έρχονται στο εστιατόριο».

«Ο Κήπος της Μαρίας» στην ανατολική ακτή του Μαρμαρά, συμπεριλαμβάνεται στη λίστα με τα 10 κορυφαία εστιατόρια της Τουρκίας

Μαγειρίσασα με έδρα στο... πανεπιστήμιο!

Η Μαρία Εκμεκτσίουγλου, παράλληλα με το εστιατόριό της, παραδίδει μαθήματα γαστρονομίας στο Πανεπιστήμιο Οκάν της Κωνσταντινούπολης. Στην κουζίνα της, η βραβευμένη Ελληνίδα μαγειρίσασα της Πόλης παντρεύει «το Αιγαίο και την Κρήτη με συνταγές από το Βυζάντιο και την Τουρκία». Όπως λέει, ως βασικά υλικά χρησιμοποιεί τα θαλασσινά και τα χόρτα. «Μαγειρεύω θαλασσινά γεμιστά με χόρτα - όπως καλαμαράκια. Εκτός από άνηθο και βασιλικό χρησιμοποιώ μάραθο, λάπαθα, αντίδια, ζοχούς. Τα μαγειρεύω με κουκουνάρια, ξερά σύκα, βερίκοκα και ξηρούς καρπούς, όπως έκαναν και στο Βυζάντιο». Στις σπεσιαλιτέ της η Μαρία Εκμεκτσίουγλου περιλαμβάνει αγκινάρες με ροδάκινα και μήλα, λαχανοντολμάδες με μύδια, μελιτζάνες φλάσκες γεμιστές με θαλασσινά και καταίφι με γαρίδες, ανάλατα τυριά και μάραθο.

Στη Σμύρνη

Μέσα στον Μάιο κάνει το επόμενο επιχειρηματικό της βήμα, αυτή τη φορά στη Σμύρνη. «Αγόρασα ένα ρωμαϊκό αρχοντικό σπίτι: διώροφο, 160 ετών. Ήταν έτοιμο να καταρρεύσει. Αποφάσισα να το πάρω για να μην το αφήσω να πέσει. Έχει έναν ωραίο κήπο. Είναι διαμορφωμένο, έτοιμο να γίνει κι αυτό «Κήπος της Μαρίας», λέει.



2009 Greek Festival of Sydney Πρόγραμμα Εβδομάδας

• Τετάρτη, 6 Μαΐου, 7.00μμ με έναρξη 7.30μμ

«Γιάννης Ρίτσος, Εκατό Χρόνια από τη Γέννησή του»
Μία παρουσίαση από τον Βασίλη Κολοβό
Ομιλία για τον Γιάννη Ρίτσο, ποιητή του Ελληνικού Λαού, της Ειρήνης και της Εργατικής Τάξης.

Είσοδος ελεύθερη.

Ελληνική Κοινωνική Λέσχη, 206-210 Lakemba St., Lakemba
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στο: 02 9750 0440

• Πέμπτη 7 Μαΐου, 6.00μμ-8.00μμ (εγκαίνια έκθεσης)

«Ελλάδα και Πέραν Αυτής»

Μία Έκθεση Ελλήνων και Ελληνοαυστραλών Ζωγράφων
Το Ελληνικό Φεστιβάλ του Σύδνεϋ και η Art and Home Gallery παρουσιάζουν την ετήσια « Έκθεση κορυφαίων Ελλήνων ζωγράφων». Η Έκθεση περιλαμβάνει έργα των Φασσιανού, Μνταρά, Σπεράντζα, Σταθόπουλου και άλλων.

Τα εγκαίνια της έκθεσης θα γίνουν την Πέμπτη 7 Μαΐου, 6.00μμ-8.00μμ στο Art at Home Gallery, 467 Darling Street, Balmain.

Η έκθεση θα είναι ανοικτή από την Παρασκευή 8 έως Κυριακή 11 Μαΐου, 11πμ-5.00μμ, Art at Home Gallery, Balmain.

Είσοδος ελεύθερη.

Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στο: 02 9555 5073

• Κυριακή 10 Μαΐου, 6.30μμ με έναρξη 7.00μμ Διάλεξη Για την Γιορτή της Μητέρας

Η Γυναικεία Επιτροπή της Ελληνικής Κοινότητας NNO οργανώνει διάλεξη για τη Γιορτή της Μητέρας, με θέμα: «Η Συμβολή της Γυναίκας στους Εθνικούς, Κοινωνικούς και Συνδικαλιστικούς Αγώνες. Ο Ρόλος και οι Ευθύνες στην Σημερινή Κοινωνία και τα Προβλήματα». Ομιλήτρια η κ. Γεωργία Τσαμούρη-Κολοβού.

Είσοδος ελεύθερη.

Ελληνική Κοινωνική Λέσχη, 206-210 Lakemba St., Lakemba
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στο: 02 9750 0440

• Τρίτη 12 Μαΐου, 6.30μμ με έναρξη 7.00μμ

«Μίκης Θεοδωράκης: ο Άνθρωπος, ο Θρύλος, ο Συνθέτης Μιλάει Για τη Ζωή και το Έργο του»

Η τηλεοπτική παραγωγός Eleni Evangel παρουσιάζει ντοκιμαντέρ με τον ίδιο τον Μίκη Θεοδωράκη να μιλά για την πολυκύμαντη ζωή του. Το ντοκιμαντέρ είναι στα Ελληνικά με υπότιτλους στα Αγγλικά.

Είσοδος ελεύθερη. Κρατήσεις είναι απαραίτητες.

Museum of Sydney, γωνία Phillip και Bridge Streets, Sydney
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στο: 02 9750 0440

• Τετάρτη, 13 Μαΐου, 7.00μμ με έναρξη 7.30μμ

«Ο Πολιτισμός στην Ελλάδα του Σήμερα»

Μία παρουσίαση από τον ηθοποιό Βασίλη Κολοβό
Ο Βασίλης Κολοβός θεωρεί ότι ο πολιτισμός στην Ελλάδα είναι κοινωνικό αγαθό. Υποστηρίζει ότι η εμπορευματοποίησή του, ο ανεξέλεγκτος μονοπωλιακός χαρακτήρας που παίρνει και ο βιομηχανοποιημένος προσανατολισμός του, πλήττουν τη λογική και την αισθητική του ανθρώπου.

Είσοδος ελεύθερη.

Ελληνική Κοινωνική Λέσχη, 206-210 Lakemba St., Lakemba
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στο: 02 9750 0440

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΡΘΟΔΟΞΗΣ
ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ NNO

www.greekfestivalofsydney.com.au

