

Γράφουν ο Γρηγόρης Χρονόπουλος και ο Γιώργος Χατζηβασίλης

ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΞΕΧΝΟΥΝ ΟΙ ΠΑΛΙΟΙ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΘΑΙΝΟΥΝ ΟΙ ΝΕΟΙ...



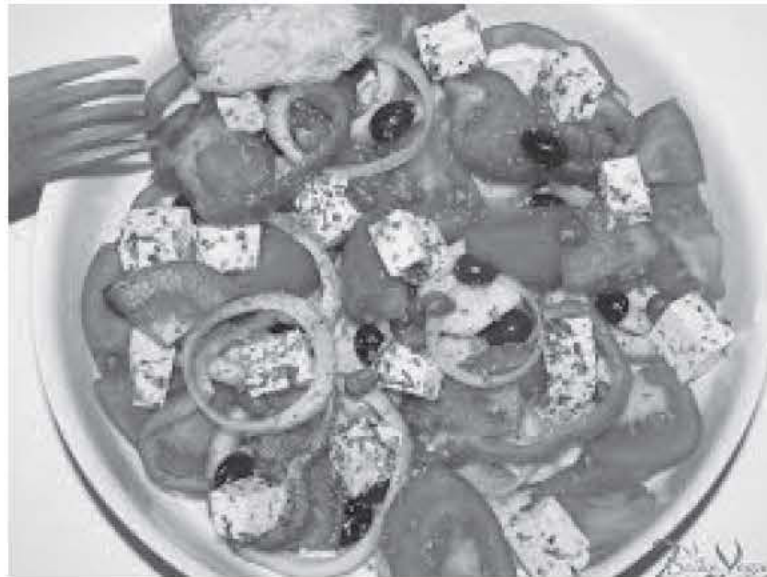
# Ένας φίλος ήρθε από τα παλιά φορτωμένος με χιλιάδες αναμνήσεις

**Γιώργο, γειά σου.**

Έβλεπα σε ένα Η-μέιλ μάθημα μαγειρικής σε τουρίστες στην Ελλάδα, πως γίνεται η σπανακόπιτα. Και μουσικά και πασιτίσιο. Και σκέφτηκα τη διατροφή στην κάθε χώρα και θυμήθηκα και τα δικά μας όταν ήρθαμε. Η Αυστραλία όπως ξέρουμε ήταν μια χώρα απομονωμένη από τον γνωστό μας κόσμο, με τη ζωή ήρεμη κι ωραία φορμαρισμένη, εύκολη ζωή με λίγο πληθυσμό και πλούσια τη χώρα. Είχαν καλό και φτηνό το κρέας και περιορισμένη την ποικιλία της διατροφής. Πριν τα μεγάλα κύματα των μεταναστών από την Ευρώπη η μαγειρική τους ήταν πολύ φτωχή. Βασικό ήταν το στέκι, η μπριζόλα. Ωραιές, μεγάλες βοδινές μπριζόλες που τις συνόδευαν με πουρέ πατάτας, αρακά, και συχνά και καλαμπόκι βραστό. Καμιά φορά έβλεπες και δυο αυγά τηγανητά πάνω στο στέκι. Και η σάλτσα γκρέιβ. Κάτι χαρακτηριστικό ήταν ότι δεν έτρωγαν πράσινο!

Τα χορταρικά τους, τα βέτζιμπλες ήταν ...τα κάτω από τη γη. Πατάτες, γλυκοπατάτες, πάσναπς, τέρναπς τέτοια. Πράσινο μπορούσες να βρεις σε καμιά μαρουλοσαλάτα, σε φασολάκια με τον πουρέ και τον αρακά και πράσινο στο τραπέζι είχαν τα τσόκος. Τα ξέρεις; Έχουν εξαφανιστεί, τα αντικατέστησαν τα κολοκυθάκια. Τα κολοκύθια, οι μελιτζάνες, αγκινάρες κι άλλα κοινά για μας ζαρζαβατικά, ήταν άγνωστα. Όπως για μας είναι άγνωστα πολλά από τα ασιατικά, που τα βλέπουμε και δεν ξέρουμε πως μαγειρεύονται. Τα άλλα συνηθισμένα φαγητά εκείνης της εποχής ήταν το σπιου, κάτι μεταξύ καπαμά και σιφάδο χωρίς όμως κρεμμύδια και - προς Θεού - όχι σκόρδα.

Για τα σκόρδα οι Αυστραλοί και γενικά οι Βρετανοί είχαν κάτι σαν φοβία! Σήμερα δέχονται και τη γεύση και την οφελιμότητα του σκόρδου. Όπως δέχονται και τις τόσες ποικιλίες που αφθονούν στις αγορές. Πράγματι είναι εκπληκτικό το φαινόμενο της τροφικής, της μαγειρικής ποικιλίας που συναντάει κανείς σήμερα στον διατροφικό τομέα στην Αυστραλία. Αλλά και η φυσιογνωμία της Αυστραλίας δεν είναι η ίδια. Από βρετανική έχει γίνει κοσμολίτικη, με έντομη την ασιατική παρουσία. Και να σκεφτεί κανείς ότι ήταν τόση η προσπάθεια, η όλη πολιτική της χώρας ήταν να κρατηθεί ευρωπαϊκή. Άσπρη Αυστραλία, ήταν το σήμα, το ολόγαν, αν δεχτούμε κι



αυτή τη λέξη μέσα στα τόσα... εισερχόμενα. Και είναι φωτεινό παράδειγμα συνύπαρξης και ειρηνικής συμβίωσης η αλλότρια καταγωγή και δοξασιά, οι παραδόσεις και οι συνήθειες του σημερινού πληθυσμού. Και μια που απλώθηκα στο κοσμοπολίτικο, θα σου γράψω κι ένα ποίημα ανάλογο.

## ΣΥΝΑΝΘΡΩΠΟΙ

Κι εκείνοι έχουν γη και ουρανό  
Και παρουσία και ταυτότητα και λόγο.  
Κι εκείνοι αγαπούν και προσκυνούν  
Παράδοση και σύμβολα και τόπο.  
Εκείνοι, οι πέρα απ' τα βουνά  
Κι αυτοί από τις θάλασσες πιο πέρα  
Κι οι άλλοι, μαύροι, κίτρινοι οι άγνωστοι.  
Οι ριζωμένοι σ' ένα τόπο, μια πατρίδα.  
Μ' αίμα κι αυτοί,  
με πόνους και με όνειρα.  
«Συνάνθρωποι!» Λαοί της Οικουμένης.  
Δώσε το χέρι, χειραψία φιλική,  
Αν δεν μπορείς κάτι καλύτερο να δώσεις.  
Γρηγόρης

## ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Γειά σου κι' εσένα φίλε Γρηγόρη,  
Η πρώτη μου «επαφή» με τα φαγητά της Αυστραλίας ήταν στο ταξίδι με σιδηρόδρομο από την Μελβούρνη, όπου αποβιβαστήκαμε ύστερα από 40 μέρες ταξίδι με το ιταλικό «Τοσκάνα», για να φτάσουμε στον προορισμό μας στο Αντελάιντ. Ο πατέρας μου εξαφανίστηκε για λίγο και επέστρεψε στο βαγόνι μας με pies, pasties, saussage rolls και lamingtons. Είχαμε πεινάσει, αλλά τα κοιτούσαμε με υποψία, μέχρι που ο πατέρας άρχισε να τρώει ένα pie. «Είναι κρεατόπιττα», μάς λέει, αλλά το χρώμα τού κρέατος και η μυρωδιά δεν σου άνοιγαν την όρεξη και αφού εξέτασα τα υπόλοιπα, κατέληξα στο

λάμιγκτον που ήταν τουλάχιστον γλυκό. Την άλλη μέρα το πρωί στο σπιτι της θειάς Αννίκας μάς πρόσφερε rice bubbles και corn flakes καινούργιες γεύσεις που μάς άρεσαν, αλλά το πρόβλημα ήταν στα εστιατόρια που, όπως γράφεις, σέρβιραν κυρίως μπριζόλα με αυγά, ή με τρία λαχανικά. Ένα βράδι πήγαμε σε μεγάλο εστιατόριο και μάς σέρβιραν τη μπριζόλα με καρότα, αρακά, πατάτες και ένα κομμάτι κομπόστα ανανά με κερασάκι στο κέντρο. Ρώτησα τον αυστραλογεννημένο εξάδελφό μου τί ρόλο παίζει ο γλυκός ανανάς με το φαγητό και γελώντας μού είπε ότι είναι το... επιδόρπιο!

Τους πρώτους μήνες όλα μάς ήταν άνοστα, η μυρωδιά τού αρνίσσιου κρέατος, τα ψάρια χωρίς γεύση, το ψωμί δεν ήταν «χωριάτικο», ήταν δύσκολο να βρεις ελληνικά προϊόντα ελαιόλαδο, φέττα, ελιές κλπ., ενώ υπήρχε και η φτώχεια από ελληνικά εστιατόρια με... ελληνικά φαγητά, επειδή οι έλληνες εστιάτορες πρόσφεραν και αυτοί την μπριζόλα με τα τρία λαχανικά, ή τα φημισμένα φισ εντ τοίπς. Τον καιρό εκείνο δεν γινόταν καμιά προσπάθεια για ελληνικά φαγητά, ενώ τα κινέζικα και τότε ήταν πολύ δημοφιλή. Στη δουλειά οι συνάδελφοι το θεωρούσαν σπουδαίο γεγονός ότι πήγαν σε κινέζικο εστιατόριο, ενώ δεν είχαν ιδέα για ελληνικά φαγητά που τα καταβρόχθιζαν, όμως, όταν τα δοκίμαζαν στα σπιτία μας.

Αργότερα, φυσικά, μετανάστευσαν και μάγειροι συμπατριώτες που άρχισαν να προσφέρουν ελληνική κουζίνα με σχετική επιτυχία, αλλά ποτέ δεν μπορέσαμε να επιβάλουμε τα ελληνικά φαγητά, όπως οι Κινέζοι, οι Γάλλοι, οι Ιταλοί κλπ. αν και έγιναν πασιγνωστά και δημοφιλέ-

στατα κάποια σπεσιαλιτέ μας όπως η σπανακόπιτα, το σουβλάκι, ο γύρος, τα καλαμάρια, ο... «μουσάκα» και προπαντός η ελληνική σαλάτα. Στην εποχή μας, τουλάχιστον, πολύ της μόδας στο Σίδνεϊ είναι τώρα τα «γυράδικα» και μερικά καλά ελληνικά εστιατόρια σε κάποια προάστεια. Οσον αφορά στα σκόρδα, πραγματικά οι Αυστραλοί απδίαζαν με τη μυρωδιά, αλλά τώρα τρώνε το σκορδόψωμο και το τζατζίκι πιο πολύ από εμάς!

Θα ήθελα να τονίσω το γεγονός ότι ένας από τους συνδεικούς κρίκους για τα παιδιά μας με την Ελλάδα είναι και η ελληνική κουζίνα, που το βλέπω στα παιδιά και εγγόνια μου με πόσο ενθουσιασμό τρώνε τα φαγητά μου, αλλά και έχουν μάθει να μαγειρεύουν παραδοσιακά ελληνικά φαγητά.

Σήμερα η Αυστραλία είναι, όπως γράφεις, ένας πολυπολιτιστικός παράδεισος με τις παραδόσεις και μυριάδες γεύσεις από κάθε γωνιά της γης και παράδειγμα προς μίμηση, γιατί δεν ξέρω πολλές χώρες όπου ζουν αρμονικά περισσότερες από 150 εθνότητες, μια πανοπερμία γλωσσών, θρησκειών και διαφορετικότητας.

Αυτή η εξέλιξη από την πολιτική της Λευκής Αυστραλίας δεν έγινε χωρίς αγώνες των εθνικοτήτων που απαιτούσαν ίση μεταχείριση και πρέπει να πούμε ότι πρωτοστάτησαν οι έλληνικοί φορείς στην υιοθέτηση και εφαρμογή τού πολυπολιτισμού, τον οποίο πρέπει να προστατεύσουμε σαν κόρη οφθαλμού για να μη γυρίσουμε στην εποχή που είμασταν οι «ντέγκος» και οι «γούγκες»...