

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, γεια σου.

Δεν ξέρω αν πρέπει να σε ευχαριστήσω ή να σου τραβήξω το αυτάκι, ή το αυτάκι του Γιάννη, για την προηγούμενη έκδοση. Δεν μου λες, παιδάκι μου; Το βιβλίο ήταν της Γιώτας, την παρουσία έκανες εσύ, η δική μου φωτογραφία τη δουλειά είχε στην εφημερίδα; Με έχεις καταλάβει για φιγουρατζή; Στο λέω δεν μου άρεσε, αλλά και δεν σου κρατάω κακία και θα σου μιλήσω για διατροφή, να κάνουμε μια σύγκριση με το σήμερα. Θα σου θυμίωσες εκείνη τη μυρουδιά των φις εντούτοις στο λίπος, εκείνο τον πρώτο καιρό, διπλωμένα σε εφημερίδες, σαν τιμωρία. Άλλα ας μπούμε στο θέμα της διατροφής, να κάνουμε και μια σύγκριση με τη σημερινή ποικιλία.

Έβλεπα στην τηλεόραση μάθημα μαγειρικής σε τουρίστες στην Ελλάδα, πως γίνεται η σπανακόπιτα. Και μουσακά και παστίσιο. Και σκέφτηκα τη διατροφή στην κάθε χώρα και θυμόθηκα 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 φορμαριούμενη, εύκολη ζωή με λίγο πληθυσμό και πλούσια τη χώρα.

Είχαν καλό και φτηνό το κρέας και περιοριζόμενη την ποικιλία της διατροφής. Πριν τα μεγάλα κύματα των μεταναστών από την Ευρώπη παραμερική τους ήταν πολύ φτωχή. Βασικό ήταν το «στέκι», η μπριζόλα. Ωραίες, μεγάλες βοδινές μπριζόλες που τις συνόδευαν με πουρέ πατάτας, αρακά και συχνά καλαμπόκι βραστό. Καμιά φορά έβλεπες και δυο αυγά πτυγαντά πάνω στο στέκι. Και η σάλτσα «γκρέπη». Κάτι χαρακτηριστικό ήταν ότι δεν έτρωγαν πράσινο!

Τα χορταρικά τους, τα «βέτζιπλεξ» ήταν... τα κάτω από τη γη. Πατάτες, γλυκοπατάτες, πάναπις, τέρναπις, καρότα, τέτοια. Πράσινο μπορούσες να βρεις σε καμιά μαρουλοσαλάτα, σε φασολάκια με τον πουρέ και τον αρακά και πράσινο στο τραπέζι είχαν τα τιόκος. Τα ξέρεις; Έχουν εξαφανιστεί, τα αντικατέστησαν τα κολοκυθάκια, τα περιζήπτηα σήμερα ζουκίνι. Δεν τα ήξεραν, όπως δεν ήξεραν μελιτζάνες, αγκινάρες και πολλά άλλα. Ελαιόλαδο;

Μόνο για... εντριβές, από το φαρμακείο! Σκόρδο; μακριά κι αλάργα....

Θυμάμαι εκείνα τα χρόνια πήρα ένα μπετόνι λάδι από ελληνικό μαγαζί και με ρώτησε μια γυναίκα, «τι θα το κάνεις» νόμιζα ότι εννοούσε τόσο πολύ και της είπα «Κάνω μπάνιο μ' αυτό». Είδα την απορία στα μάτια της αλλά,



από ευγένεια δεν έδειξε την ...απδία της. Σίγουρα θα σκέφτηκε, «γι' αυτό έχουν σκούρο χρώμα». Πολλά τα ευτράπελα της εποχής εκείνης, ιδιαίτερα με τη γλώσσα. Κάποιος πήγε να πάρει γραμματόσημο και άνοιξε τα χέρια του και ββββθου για να εξηγήσει ότι ήθελε αεροπορικό γραμματόσημο. Ένας άλλος ήθελε μακαρόνια και με τη νοηματική γλώσσα του έφεραν... σπαρματόστα, άσπρα κεριά. Τέτοια πολλά στην προσαρμογή, ανέκδοτα σήμερα, αγχώδη γι' αυτούς που τα έζησαν. Και ανάμεσα πολλά τραγικά! Στο δικαστήριο, μια γυναίκα από ατύχημα λέει. «Ακουω μια βουνή στα αυτιά» και ο διερμηνέας της εποχής μεταφράζει. Ακούω the sound! Δηλαδή το αόριστο άρθρο (μια βουνή) γίνεται οριστικό, δηλαδή (κούνια τον ίχο) που αλλάζει το νόημα και συνεκδοχικά και την απόφαση. Και είναι και εκείνη η αντίληψη πως αφού δεν μπορείς να εκφραστείς είναι επόμενο να είσαι και ανόπτος, άξεστος, χωριάτης απολίποτος. Μια Αυστραλέζα εκείνου του καιρού ρώταγε μια Ιταλίδα αν έχουν τραίνα στην Ιταλία. Στην Ιταλία που έχει τα καλύτερα τραίνα στην Ευρώπη. Κι εμένα με ρώτησε πη προϊσταμένη μου αν έχουμε στα ελληνικά τη λέξη μπέιζικ=βασικό (basik). Και της εξήγησα ότι η λέξη είναι ελληνική. Βάση, βασικός, βάσιμος, βασίζομαι. Η ομορφιά της γλώσσας μας που ρίζες και παράγωγα. Άλλα και στην αγγλική πολλές δικές μας που όμως δεν τις αναγνωρίζουμε με την διαφοροποίηση και την προφορά.

Η ΔΙΑΜΑΝΤΕΝΙΑ ΠΟΛΗ

Οι κάβοι λύθηκαν,
οι ευχές στεφανώνουν τα ξάρτια μας
και τα όνειρα φουσκώνουν τα πανιά μας.
Δεν έχει μεταμελημό^oυτέ γιατί, ούτε θέλω.
Είναι η ελπίδα, πάει μπροστά

την πάραμε κατόπι.

Ποιος να μας πει
και ποιος να τον πιστέψει
ότι δεν είναι διαμαντένια
η πόλη που μας καρτερεί,
χωρίς παλάτια αστραφτερά
και θυσαυρούς κρυμμένους;
Και ποιος αλήθεια να το πει,
ότι ο ιδρώτας είναι
σύμβουλος και πράξη;

Γρηγόρης

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

Γειά σου κι' εσένα Γρηγόρη,
Τράβηξε το αυτάκι μου να πρεμήσεις,
επειδή δημοσιεύσαμε τη φωτογραφία
σου, για να σε τιμήσουμε και όχι να σε
διαφημίσουμε. Εξάλλου, ήθελα και να
στολίσω τη σελίδα μας επειδή είσαι ο
μόνος τακτικός συνεργάτης μας χωρίς
τη φωτογραφία στα κείμενά σου. Πάντως
σε καμαρώσαμε γιατί ήταν πολύ
σημαντική η παρουσία σου στην τιμητική
εκδήλωση για τη φίλη μας Γιώτα
Κριλή.

Οσον αφορά στη διατροφή των Αυστραλών, όταν ήρθαμε τη δεκαετία του '50, ήταν όπως λες βασική με το «στέκι και τρία λαχανικά», όμως με αυτή πλούτουσαν χιλιάδες Ελληνες προπολεμικοί μετανάστες με εστιατόρια και μιλικπαρ. Η πρώτη μου εμπειρία με τα pies, φις εντούτοις και σάντουιτς ήταν απογοπευτική, επειδή τα αυστραλογεννημένα εξαδέλφια μου τα έτρωγαν και τους άρεσαν πλημμυρισμένα με γλυκεία σάλτσα ντομάτας. Πρόβλημα είχαμε και με το αρνίσιο κρέας επειδή είχε βαριά μυρωδιά, μέχρι που το συντηρίσαμε, αλλά και επειδή η ρίγανη, το σκόρδο και το λεμόνι έκαναν το θαύμα τους! Γενικά, τα ζαρζαβατικά και τα φρούτα δεν είχαν τη γεύση και το άρωμα που είχαν στην Ελλάδα και την Αίγυπτο, ή μήπως άραγε μάς έφταιγαν όλα επειδή υποφέραμε από ανίστηνταλγία τα πρώτα χρόνια της ξενιτιάς;

Ομως, φίλε Γρηγόρη θα έλεγα πως για κάποιο λόγο η ελληνική κουζίνα δεν «έπιασε» όπως η κινέζικη, η ιταλική και γαλλική, αν και πρέπει να ομολογήσω πως τα τελευταία είκοσι χρόνια έχει βελτιωθεί η κατάσταση με καλά ελληνικά εστιατόρια που είναι πολύ δημοφιλή στους ξένους.