

ΓΝΩΣΤΑ ΚΑΙ ΑΓΝΩΣΤΑ

Γράφει ο Αντώνης Αμπανίδης → ampanidis@gmail.com



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Pωτώντας τους μετανάστες που ήρθαν κατά την μαζική μετανάστευση στις δεκαετίες του '50 και '60, αν υπήρχαν καφενεία στο Σίδνευ ή απάντηση τους ήταν καταφατική. Υπήρχαν καφενεία και στο κέντρο αλλά και στις περιοχές που κατά το πλείστον εγκαταστάθηκαν Έλληνες. Ο καφός όμως πέρασε τα πράγματα άλλαξαν και πολλά από αυτά έκλεισαν ή άλλαξαν χρήση. Όμως δεν παύει ο καφές να είναι μέσο μας. Δεν είναι μόνο η απόλαυση αλλά αυτή η συνήθεια που μας κάνει πιο κοινωνικούς πιο εξωστρεφής. Όταν λέμε εμείς οι Έλληνες «να πάμε για καφέ» δεν εννοούμε μόνο να απολαύσουμε και να πούμε πόσο ώραιο καφέ φτιάχνει κάποιος αλλά είναι καιά βάση η συναναστροφή πιο επικοινωνία, η άνοιγμα πολλές φορές του ευαγού μας μέσα από την συζήτηση. Άλλα ας αρχίσω από τα είδη καφέ.

Ο Ελληνικός καφές είναι ριζωμένος βαθιά στο DNA μας όσα χρόνια και αν περάσουν. Παρόλη την επέλαση του καφέ φίλτρου και του στιγμαίου νωρίτερα, αλλά και την ακαταμάχητη γοτεία και γεύση του Ιταλικού εσπρέσσο πιο πρόσφατα, ο Ελληνικός καφές καλά κρατεί και τη γοτεία του δύσκολα θα παρέλθει. Αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής καθημερινότητας, πιο δε προετοιμασία του έχει κάτι το τελετουργικό που θυμίζει ιεροτελεστία.

Η ιστορία του καφέ

Αυτό το είδος καφέ έφθασε στην Ελλάδα κατά την Οθωμανική περίοδο (αλλιώς Τουρκοκρατία). Ο ελληνικός καφές αρχικά έγινε γνωστός μεταξύ των Ελλήνων της Κωνσταντινούπολης και της Βορείου Ελλάδος. Στην Θεσσαλονίκη τον 17ο αιώνα υπήρχαν πάνω από τριακόσια καφενεία. Αργότερα, εμφανίστηκαν τα πρώτα μικρά καφενεία στην Αθήνα, τα οποία επισκέπτονταν αρχικά κατά βάση Τούρκοι και έπειτα Έλληνες. Στα μέσα του 18ου αιώνα, ο καφές διαδόθηκε και στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα, τα καφενεία έκαναν και τη δουλειά του καφετόπιτη. Προμηθεύονταν κόκκους πράσινου καφέ, τους οποίους καβούρδιζαν και άλεθαν σε μικρούς χειροκίνητους μύλους. Το χαρμάνι είναι αυτό που καθιστά ξεχωριστή τη γεύση του ελληνικού καφέ. Ο ελληνικός καφές έχει συγκεκριμένο χαρμάνι, συγκεκριμένο ψήσιμο που τον κάνει ξανθό και πολύ ψιλό άλεσμα. Ο Ελληνικός ή Τούρκικος καφές όπως τον λένε οριούμενο έχει για την ακρίβεια τις ρίζες του στην Αραβία. Πρώτοι οι Αραβες άρχισαν να πίνουν τον καφέ αφιλτράριστο στο μπρίκι. Συγκεκριμένα, οι Βεδουίνοι της Μέσης Ανατολής έβαζαν την κύτρα του καφέ πάνω στην άμφιο που κάλυπτε τα κάρβουνα για να τα κρατήσει αναμμέ-



να. Γι' αυτό και ο παραδοσιακός και πλέον τελετουργικός τρόπος για να ψίνεται αυτός ο καφές που φέρνει και άριστα αποτελέσματα λόγω ομοιόμορφης θέρμανσης είναι πάνω στην άμφιο της χόβολης σε χάλκινο μπρίκι.

Στην Ελλάδα ο καφές γίνεται πιο ανοιχτόχρωμος σε σχέση με την Τουρκία και τις Αραβικές χώρες και δεν περιέχει άλλα αρώματα ή πρόσθετα, όπως κάρδαμο. Αυτό το είδος καφέ δικαίως μπορεί να αποκαλείται και «ελληνικός» καφές, καθώς είναι πιο συμπυκνωμένος και στην Ελλάδα σερβίρεται σε μεγαλύτερη ποσότητα ανά φλιτζάνι. Είναι ο καφές με αραβική προέλευση που εξελίχτηκε, ώστε να έχει τα δικά του ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην Ελλάδα και αποτελεί την πρώτη επιλογή των Ελλήνων.

Η παρασκευή του ελληνικού καφέ αποτελεί τέχνη, όπου κρύβεται τα μυστικά της. Ο Ελληνικός καφές ψίνεται σε μπρίκι κατά προτίμο πάνω σε γκάζικι υγραερίου με πολύ χαμπλή φωτιά για να αργοψηθεί. Σερβίρεται συχνά με λουκουμάκι, μπισκότα, και καλή παρέα...

Η θεσσαλονίκη

Η Βραζλία μπορεί να είναι η χώρα του καφέ, αλλά η Θεσσαλονίκη μοιάζει να είναι η πόλη του καφέ. Λίγο πιο ιδιομορφία της πόλης, όπου το κέντρο είναι τα πάντα και όλα εξελίσσονται μέσα σε αυτό, λίγο πιο φοιτητομάνα πόλη, λίγο το χαλαρά που μας διατρέχει εκ φύσεως, ο καφές είναι συνήθεια.

Στη Θεσσαλονίκη ότι «τύπος» και να είσαι θα βρεις το μαγαζί που σου ταιριάζει για να το κάνεις στέκι σου. Γιατί πιο καφετέρια ή πιο καφενείο είναι το νούμερο ένα στέκι για μαθητές, φοιτητές, εργαζόμενους και συνταξιούχους. Η ποικιλία μεγάλη. Ιστορικά, παραδοσιακά, εναλλακτικά, νεανικά, όλα τα στυλ café υπάρχουν στη Θεσσαλονίκη. Με

φραπέ της ιστορίας. Μετά από χρόνια δύλωνε ότι δε μπορούσε να συνειδητοποιήσει πως ένα απλό πείραμα του οδήγησε στην εφεύρεση του διασημότερου ροφήματος στην Ελλάδα.

Γλωσσολογία του φραπέ

Η λέξη frappé είναι γαλλική και σημαίνει χτυπημένος. Ως ξένη λέξη κανονικά είναι ουδέτερη και άκλιτη (το φραπέ). Όμως, σε αντίθεση με τις περισσότερες γαλλικές λέξεις που έχουμε δανειστεί και παραμένουν άκλιτες, η συγκεκριμένη κατά την ενσωμάτωση στην ελληνική γλώσσα και τη χρήση της υπέστη μετάπλαση μετατρέπομενη σε κλιτί με αλλαγή του γένους σε αρσενικό (ο φραπές, του φραπέ, οι φραπέδες κλπ.), κυρίως στην καθομιλουμένη, κατ' αναλογίαν της κλίσης της λέξης «καφές». Ενίστε στον προφορικό λόγο απαντάται η μορφή «φραπεδιά» (π.χ.: «Πιάσε μια φραπεδιά») ή σπανιότερα «φραπόγαλο», που είναι ο φραπές με γάλα.

Ο φραπές χαρακτηρίζει την ειδική αυτή σχέση που έχει τις ρίζες της στην αρχαία επιθυμία για δημόσια συζήτηση και επικοινωνία, λόγω του γεγονότος ότι συνήθως πίνεται με παρέα, συζητώντας ή παίζοντας παιχνίδια μυαλού όπως είναι το τάβλι. Ο φραπές πίνεται άλλοτε κάτια από συνθήκες εργασίας και άλλοτε «ανέμελα».

Ο Έλληνας έχει την κουλτούρα του καφέ, είναι καταναλωτής καφέ. Παίζει ρόλο και η μεγάλη θερινή περίοδος. Ο πολίτης έχει ανάγκη να καταναλώσει ροφήματα κρύα με καφέ. Και το ερώτημα που γεννάται είναι, αφού όλα τα παραπάνω ισχύουν και εδώ στο Σίδνευ γιατί δεν συμβαίνει το ίδιο. Την απάντηση ας την δώσει ο καθένας ξεχωριστά μάς και έχω ακούσει τις πιο παράδοξες απαντήσεις...

