12 Φεβρουαρίου 2019

Σεφ στο Τζάνειο Νοσοκομείο φτιάχνει υπέροχα φαγητά και θέλει να καταργήσει το «νοσοκομειακό φαγητό»

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Πριν από λίγο καιρό, ο Ιάκωβος Απέργης, ο αρχιμάγειρας του Τζανείου, έφτασε στο νοσοκομείο κουβαλώντας δύο μεγάλα ταψιά. Ήταν η πίτσα που είχε φτιάξει το

προηγούμενο βράδυ στο σπίτι.

Την πήγαινε στα παιδάκια της παιδοψυχιατρικής κλινικής.

«Αυτά τα παιδιά μπορούν να φάνε περίπου τα πάντα. Γιατί να μη φάνε κάτι που τους αρέσει πραγματικά;», λέει. Έφτιαξε την πίτσα στο σπίτι γιατί η κουζίνα του νοσοκομείου δεν διαθέτει μπέικον. Η προμήθεια των πρώτων υλών, όπως σε κάθε δημόσια δομή, γίνεται κατόπιν διαγωνισμών και συμβάσεων με εταιρείες, δεν είναι ακριβώς ευέλικτη διαδικασία. Το μπάτζετ είναι ορισμένο και αυστηρό. «Εάν ζητήσω μπέικον, μπορεί να χάσω κάτι πιο ουσιαστικό και δε λέει. Εντάξει, οκτώ παιδάκια είναι μόνο σε αυτή τη μονάδα, δεν είναι και τίποτα να τους φτιάξω μια φορά μια πίτσα να ευχαριστηθούν».

Τέτοια... περίεργα, με την καλή έννοια, συμβαίνουν στο Τζάνειο νοσοκομείο του Πειραιά από τότε που ανέλαβε ο Ιάκωβος, που έχει βαλθεί να καταργήσει τον όρο «νοσοκομειακό φαγητό». «Δεν υπάρχει η έννοια “νοσοκομειακό φαγητό”, ήταν απλά το φαγητό που βόλευε όλους. Είναι πιο εύκολο να βγάλεις ανάλατο φαγητό για όλους, μόνο που δεν χρειάζεται όλοι οι ασθενείς να τρώνε ανάλατα!». Τα τελευταία χρόνια, από την κουζίνα του Τζανείου βγαίνουν τουλάχιστον δύο διαφορετικά πιάτα κάθε μέρα. «Ποτέ δεν φτιάχνουμε ένα φαΐ για όλους, εκτός κι αν είναι κάτι που ξέρουμε ότι αρέσει σε όλους. Αλλά δεν θα προσφέρουμε σπανακόρυζο ή ψάρι στα παιδάκια που πολύ συχνά δεν το τρώνε».

Χιτ το μπιφτέκι ψαριού

Προκειμένου να κάνει τα παιδιά να φάνε ψάρι, εμπνεύστηκε το μπιφτέκι ψαριού. Το πιάτο έγινε... μεγάλο χιτ στους ασθενείς. «Μια μέρα μου είπαν ότι με ζητάει ένας ασθενής από την Καρδιολογική Κλινική. Σκέφτηκα ότι θα έχει κάποιο παράπονο με το φαγητό. Τελικά ήθελε να μιλήσω στη γυναίκα του στο τηλέφωνο, η οποία δεν τον πίστευε όταν της έλεγε ότι έφαγε μόλις ψάρι σε μπιφτέκι».

Ευχαριστιέται πολύ τα καλά λόγια. Το κοινό του δεν είναι το «κλασικό» κοινό του εστιατορίου. Είναι άνθρωποι πονεμένοι, σε ανασφάλεια, ίσως τρομαγμένοι. «Είναι ακόμα πιο σημαντικό να ακούς “μπράβο σεφ” από αυτούς. Με φωνάζουν “σεφ” και δεν τους διορθώνω, αλλά εγώ είμαι μάγειρας».

Τη μαγειρική την έμαθε από τον παππού του, φούρναρη και μερακλή, με τον οποίο έφτιαχναν αβγά με παστουρμά και καναδέζικη πίτσα με πεπερόνι. Τελειώνοντας το σχολείο σπούδασε στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελμάτων, με τη σκέψη να γίνει μπάρμαν. Εντελώς τυχαία, όμως, έπιασε την πρώτη δουλειά στο «Νέον» του Γιώργου Τσελεμεντέ. «Υπήρχε κενό στην κουζίνα και πήγα. Χρειαζόμουν ένα χαρτζιλίκι για να αγοράσω ένα δώρο. Εκεί κόλλησα το μικρόβιο». Εργάστηκε σε

διάφορα εστιατόρια, όταν κάποια στιγμή έπεσε στην αντίληψή του ότι άνοιξε θέση μάγειρα στο Τζάνειο. Ήταν σαν να συνωμοτεί το σύμπαν υπέρ του. Στο Τζάνειο είχε αφήσει το 2003 την τελευταία της πνοή η μητέρα του μετά πολύχρονη περιπέτεια υγείας. «Το παράπονό της πάντα ήταν ότι το φαγητό στο νοσοκομείο είναι χάλια. Αυτό ποτέ δεν μου έφυγε από το μυαλό».

Στάθηκε τυχερός, γιατί έπεσε σε «αλλαγή φρουράς» στην κουζίνα του νοσοκομείου. Έφευγαν οι παλιότεροι μαζί με τη νοοτροπία «ανάλατο μπιφτέκι» και έρχονταν νέα παιδιά από τις σχολές μαγειρικής. «Άρχισα να κάνω τα δικά μου, χωρίς να υποχρεώνω κανέναν στην αρχή να με ακολουθήσει. Προσπαθούσα να βρίσκω συνταγές που να τρώνε τα παιδιά, να αλλάζω μορφή και υφή σε γνωστά πιάτα για να τους είναι πιο οικεία και ευχάριστα. Δεν είναι τίποτα να βάλεις το μπιφτέκι πάνω σε ψωμί, με ντομάτα και μαρούλι να μοιάζει σαν μπέργκερ. Πέντε λεπτά παραπάνω δουλειά είναι. Δεν είναι κακό μία στις τόσες να φτιάξεις γλυκό για τους γιατρούς, δεν είναι καλοπληρωμένοι όλοι».

Σιγά σιγά έγινε υπεύθυνος κουζίνας, επικεφαλής μιας δραστήριας ομάδας πέντε καλών μαγείρων που, σε ημέρες εφημερίας, σερβίρουν φαγητό σε 300 άτομα, μαζί με τους γιατρούς. «Η κοτόσουπα απευθύνεται πια μόνο στους ασθενείς που περιμένουν να εγχειριστούν, οι υπόλοιποι θα φάνε και μουσακά και παστίτσιο και γιουβαρλάκια και τα πάντα. Έχουμε πρόγραμμα όπως στο σπίτι. Μάγειρες είμαστε, ίσως με ελλείψεις, αλλά με πολλή τρέλα και πολλή όρεξη να κάνουμε πράγματα και όχι με τη νοοτροπία Δημόσιο για το Δημόσιο. Με ενοχλεί το βόλεμα, δεν είμαστε όλοι βολεμένοι στο Δημόσιο».

Είναι σημαντικό, λέει, να φεύγει από τη βάρδια και να νιώθει υπερήφανος για τη δουλειά του. «Καμιά φορά λέω ότι δουλεύω σε “πεντάστερο”. Η ικανοποίηση που παίρνω είναι μεγαλύτερη από ένα μαγαζί στο οποίο ο άλλος έχει πληρώσει να πάει. Κι ας είναι όλοι με τις πιτζάμες τους!».

Ετσι δεν θα μπουν τα catering στα νοσοκομεία

Ο Ιάκωβος Απέργης «ψήνει» και κάτι άλλο τελευταία. Ενα υπόμνημα στο υπουργείο Υγείας, με το οποίο θα ζητεί να γίνονται ενημερωτικά σεμινάρια για τους επαγγελματίες στις κουζίνες των νοσοκομείων. «Χρειάζεται συνεχής ενημέρωση, όπως σε οποιονδήποτε άλλο κλάδο» λέει στην «Κ» ο αρχιμάγειρας του Τζανείου. «Οτι εγώ μπορεί να μη χρειάζομαι ένα μηχάνημα, δεν σημαίνει ότι δεν πρέπει να ξέρω ότι υπάρχει!». Ο ίδιος κάθε χρόνο καταθέτει αίτημα στις σχολές για νέους μαγείρους. «Δεν χρειάζεται να επαναλαμβάνω την ίδια διαδικασία κάθε χρόνο, το αίτημα είναι πάγιο. Κάθε χρόνο πρέπει τρεις πρωτοετείς μαθητές να έρχονται στην κουζίνα του νοσοκομείου για πρακτική. Στην αρχή θα κάνουν βοηθητικές

εργασίες, αλλά τη δεύτερη χρονιά θα είναι κανονικοί μάγειρες. Χαμένοι δεν θα βγουν. Και έτσι θα μείνουν ανοιχτά τα μαγειρεία και δεν θα μπουν τα catering στα νοσοκομεία».

Δεν είναι ντροπή η δουλειά στο νοσοκομείο, λέει. «Όλοι γίναμε σεφ» προσθέτει με νόημα. «Όμως η ζωή είναι και πατάτα και κολοκύθι και καθάρισμα και σκούπισμα. Όταν τα νέα τα παιδιά στις σχολές τα προετοιμάζεις λέγοντάς τους ότι θα γίνουν σεφ και δεν θα καθαρίσουν ποτέ στη ζωή τους, έτσι θα συμπεριφερθούν αργότερα. Στο κάτω κάτω είναι μαγκιά να προσπαθήσεις να αλλάξεις τα πράγματα σε ένα νοσοκομείο, παρά να κάνεις κάθε μέρα το ίδιο μενού σε ένα εστιατόριο». Το πάθος του έχει ρίσκο. «Ναι, είναι δυνατόν να δημιουργήσεις αντιπάθειες γιατί μπορεί κάποιους να ξεβολεύεις. Κάποιους άλλους όμως μπορεί και να τους ενθουσιάσεις».

Πηγή: piraeuspress.gr