

20 Ιουλίου 2019

Halloumi please! [Η αγγλοποίηση του εθνικού μας τυριού]

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το φαγητό αντανακλά την κουλτούρα μιας χώρας. Όταν η γαστρονομία γίνεται καθρέφτης, αυτομάτως μετατρέπεται σε πηγή σκέψης. Ή τουλάχιστον, αυτό θα έπρεπε να γίνεται...

Από την Στέφανη Λάμπρου (Λονδίνο)

Στην κυπριακή γαστρονομία το χαλούμι σπανίως το βρίσκεις σε καταλόγους μη παραδοσιακών εστιατορίων. Είναι ο φτωχός συγγενής που κρύβουμε επιμελώς και περιθωριοποιούμε «στα έξω» μας αλλά εντάσσουμε απενοχοποιημένα στην καθημερινή μας διατροφή. Όταν όμως «έχουμε ξένους» βγαίνουν σε περίοπτη θέση οι δίσκοι με τα brie, chevre, camembert, stilton και όλα αυτά τα «κλασσικά» για τους Κύπριους εδέσματα, ενώ το χαλουμάκι μένει στο ψυγείο.

Ανάμεσα στα πάσης φύσεως doughnuts και gourmet burgers, το κυπριακό χαλούμι είναι κυριολεκτικά μια από τις πανταχού παρούσες επικρατέστερες τάσεις.

Εν αντιθέσει, στο Λονδίνο όχι μόνο έχει ενταχθεί το εθνικό μας τυρί στη καθημερινή βρετανική διατροφή αλλά έχει αναδειχθεί και σε γαστρονομική λιχουδιά. It's gourmet darling! Το ταπεινό για εμάς χαλούμι θεωρείται ως η νέα εξωτική γεύση και η αναφορά σε αυτό είναι ένδειξη ατομικής εξέλιξης σε γευσιγνώστη. Αλίμονο σε όποιο κάτοικο Λονδίνου που δεν γνωρίζει τι εστί χαλούμι! Είναι το ίδιο με το να μη γνωρίζεις τι είναι burrata! Αφενός θα εισπράξεις μπλαζέ βλέμμα υπό γωνίας με μια δόση υποτιθέμενης έκπληξης και αφετέρου θα θεωρηθείς και πολύ μπανάλ.

Ο διάσημος Βρετανός σεφ Gordon Ramsay φτιάχνει χτένια με σωταρισμένο χαλούμι

Επομένως, ανάμεσα στα πάσης φύσεως doughnuts και gourmet burgers, το κυπριακό χαλούμι είναι κυριολεκτικά μια από τις πανταχού παρούσες επικρατέστερες τάσεις. Από τα ράφια των υπεραγορών, τα food stalls και τις μαρκέτες στα καλοκαιρινά barbeque και στους καταλόγους των gastropub και των καλών εστιατορίων.

Το χαλούμι προτιμάται διότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως, ενώ το βασικότερο του προτέρημα για τους σεφ είναι ότι δεν χάνει το σχήμα του σε ψηλές θερμοκρασίες.

Γιατί όμως το χαλούμι και όχι το τσένταρ; Ποιοι οι λόγοι που το δεδομένο για εμάς τυροκομικό προϊόν έχει βρετανοποιηθεί όσο το Vindaloo και το Pad thai; Εκτός από τη νεοσύστατη εκτίμηση της τέχνης της μαγειρικής μέσω τηλεοπτικών προγραμμάτων και τον πειραματισμό με νέα συστατικά, το χαλούμι προτιμάται διότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως. Το βασικότερο του προτέρημα για τους σεφ είναι ότι δεν χάνει το σχήμα του σε ψηλές θερμοκρασίες. Τόσο απλό. Αυτό σημαίνει ότι μπορεί να καταναλωθεί και ζεστό και κρύο και αυτό ανοίγει νέους ορίζοντες στο τρόπο σερβιρίσματος. Στο Λονδίνο όμως καταναλώνεται κυρίως ζεστό αφού ψηθεί στη σχάρα ή στο τηγάνι. Αυτό επιτρέπει στους σεφ να εκμεταλλευτούν την ουδέτερη του γεύση και να πειραματιστούν. Μέχρι τώρα το έχω δοκιμάσει: με αβοκάντο μους παντζαριού και αυγά ποσέ σε προζυμένιο ψωμί βιολογικής παραγωγής, ψημένο με ζυμαρικά με σάλτσα τσίλι και ντομάτας, σε σαλάτα ρόκας με καρπούζι και vinegrate, σε burger με chestnut mushrooms και truffle oil, σε σαλάτα με ρεβύθια και κάπαρι και σε wrap.

Crushed beet & lemon, tomato & grilled hallumi on toasted brioche στο The Imperial (577 King's Rd, London SW6 2EH, 02077366081)

Μα επιτέλους, με πόσους ευφάνταστους τρόπους έχει εκμεταλλευτεί ένας ξένος λαός το «δικό μας» τυρί! Όσο υπέροχες όμως κι αν είναι αυτές οι μαγειρικές εκτελέσεις, σου αφήνουν μια γλυκόπικρη γεύση εάν κατάγεσαι από την Κύπρο. Παρόλο που μερικές φορές το χαλούμι παρουσιάζεται με την επωνυμία «Cypriot» από τους ελάχιστους που έχουν την καλή θέληση να ψάξουν την χώρα προέλευσης του, οι περισσότεροι πιστεύουν ότι είναι λιβανέζικο προϊόν, κυρίως διότι σερβίρεται εκτενώς στα πολύ δημοφιλή λιβανέζικα εστιατόρια.

Η αποτυχία μας στο να αναγνωρίζουμε και να αναδεικνύουμε τα καλά και ωφέλιμά μας προϊόντα είναι το εθνικό μας σπορ.

Καθώς αρμόδιοι για την «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης του κυπριακού χαλουμιού» διαπληκτίζονται για την πρόσμιξη ποσοστών γάλακτος και καταθέτουν φάκελο στις Βρυξέλλες βασισμένο σε θέση ξένης χώρας που προσπαθούσε να καπηλευτεί το παραδοσιακό προϊόν (έλεος πλέον), ο κόσμος του Λονδίνου ανακαλύπτει, εξερευνά, προωθεί και απολαμβάνει αυτό το «λιβανέζικο» τυρί.

Το Long White Cloud που επίσης τιμά το χαλούμι στο μενού του (photo: Kake)

Η αποτυχία μας εξάλλου στο να αναγνωρίζουμε και να αναδεικνύουμε τα καλά και ωφέλιμά μας προϊόντα είναι το εθνικό μας σπορ και δεν περιορίζεται μόνο στα φαγώσιμα είδη αλλά και στη κοινωνικοπολιτική μας ζωή. Ανέκαθεν η αναγνώριση και ανάδειξη άξιων συμπολιτών μας γινόταν στο εξωτερικό, όταν εμείς οι ξενομανείς είμαστε απασχολημένοι με διορισμούς, νεποτισμό, φακελάκια και την καθ' ημάς δημοκρατία.

Όσο εφευρετικοί ήταν οι αρχαίοι ημών πρόγονοι στην καθημερινή τους εξέλιξη και διατροφή τόσο οπισθοδρομικοί είμαστε εμείς. Ίσως και να χαίρονταν ιδιαίτερα που το ταπεινό χαλούμι -η δική τους παρακαταθήκη- έχει ταξιδέψει, αναδειχθεί και εξελιχθεί σε σύμβολο γαστρονομικού στάτους στη μακρινή Αγγλία.

Τουλάχιστον εδώ έχει την θέση που του αξίζει.

Πηγή: city.sigmalive.com