1 Απριλίου 2021

Ο Αντώνης Δρακουλαράκος, ένας από τους 100 καλύτερους σεφ στον κόσμο

/ Γενικά Θέματα



Ο δημιουργός του «Sushimou», ο οποίος βραβεύτηκε φέτος στο Chefs World Summit, αφηγείται τη ζωή του και όσα του δίδαξε ένα καθοριστικό ταξίδι στην Ιαπωνία.



Καλό φαγητό είναι το γκουρμέ, κι όταν λέμε γκουρμέ, εννοούμε φαγητό περιποιημένο. Πάντα λέω στους μάγειρες «φ
άνθρωποι να τους περιποιηθείς». Φωτο: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO

Η ομογένεια γιορτάζει τα 200 χρόνια από την Επανάσταση του 1821. Η Ελληνική παρέλαση της ομογένειας από τα Ελληνόπουλα του σχολείου του Αγίου Δημητρίου Αστορίας στην Νέα Υόρκη. Με τα χρώματα της γαλανόλευκης τιμούν τα 200 χρόνια από την Ελληνική επανάσταση οι μαθητές και οι δάσκαλοι του μεγαλύτερου Ελληνικού σχολείου στην Αμερική.

Τα Ελληνόπουλα στην Νέα Υόρκη έδωσαν βροντερό παρόν στους δρόμους της Αστόριας διατρανώνοντας την πίστη και την περηφάνεια τους για την Ελληνική τους καταγωγή και ταυτότητα, αλλά και την μεγάλη τους αγάπη για την πατρίδα Ελλάδα.

Greek Parade – Saint Demetrios School Astoria New York. The Greek Parade by the Greek Children of the Saint Demetrios School of Astoria in New York.

With the flag’s blue and white colors, the students and the teachers of the largest Greek School in America celebrate the 200th Anniversary of the Greek Revolution.

Ο Αντώνης Δρακουλαράκος, ένας από τους 100 καλύτερους σεφ στον κόσμο

Το 2005 πήγα στη σχολή μαγειρικής. Από τότε ξεκινάει επίσημα η καριέρα μου. Δούλευα παράλληλα σε ένα μαγαζί δύο φορές την εβδομάδα, σε άσχημο κλίμα, όμως έμαθα τη δουλειά του μάγειρα, έκανα πράγματα και ένιωσα ότι το ‘χω, ότι μπορώ να κάνω κάτι περισσότερο. Τελειώνοντας τη σχολή, άρχισα να βολοδέρνω σε διάφορα μαγαζιά. Δεν μπορώ να πω ότι υπήρξε κάποιο μαγαζί που με σημάδεψε. Ήμουν αυτό που λέμε line cook, έκανα αυτό που έπρεπε, έβγαζα δουλειά. Έγινα και sous chef, αλλά δεν έκανα τα πράγματα που ήθελα. Ταυτόχρονα, έβραζε μέσα μου αυτό, δηλαδή να κάνω αυτό που ήθελα. Το πρώτο ερέθισμα για το Sushimou δεν ήταν το sushi – όλα αυτά τα χρόνια ονειρευόμουν ένα εστιατόριο που να έχει τη μορφή του μπαρ. Δηλαδή να κάθεται ο πελάτης και να βλέπει τον μάγειρα, να μην υψώνεται ένα τείχος ανάμεσα στα πιο σημαντικά μέρη ενός εστιατορίου. Αυτό ήταν το πρώτο ερέθισμα. Στην πραγματικότητα, ήταν ο ορισμός του bar restaurant, ένα εστιατόριο στην μπάρα. Δουλεύοντας σε ένα ψαρομάγαζο στο Γκάζι, στη Ρεσπέντζα, αρκετά με ψάρια και μετά σε ένα ξενοδοχείο πάλι με ψάρια, όπου δούλευα σχάρα, αλλά και τα καθάριζα και τα φιλετάριζα και καμιά φορά κάναμε και κανένα sushi, σκέφτηκα ότι εάν μάθαινα τη γιαπωνέζικη τεχνική με τα ελληνικά υλικά, που είναι πολύ καλά, θα μπορούσα να κάνω το μαγαζί που είχα στο μυαλό μου. Ανέκαθεν ήθελα να κάνω ένα ελληνικό μαγαζί.

• Το ταξίδι στην Ιαπωνία το δούλευα δύο χρόνια. Γράφτηκα και σε ένα φροντιστήριο στη Νέα Σμύρνη και μάθαινα ιαπωνικά, βρήκα και μια σχολή μαγειρικής, την οποία για δύο χρόνια παρακολουθούσα φανατικά μέσα από το Ίντερνετ. Είχε πολύ λίγες πληροφορίες κι έψαχνα τα πάντα – βρήκα και κάνα δυο ανθρώπους που είχαν αποφοιτήσει και τους είπα ότι ήθελα να πάω και τελικά πείστηκα ότι ήταν καλή. Τις νύχτες που ξύπναγα έλεγα: «Τι πας να κάνεις, πας καλά;». Ο φόβος έβραζε μέσα μου. Πίστεψα ότι θα πάω πραγματικά, όταν έδωσα τα εννιά χιλιάρικα για τα δίδακτρα.

• Στο ξενοδοχείο όπου δούλευα ήταν κακό το κλίμα, όλα ήταν χάλια, αλλά έπαιρνα έναν καλό μισθό και αυτό με κράταγε. Πήγαινα όμως με πολύ κακή διάθεση, κάθε βράδυ σκεφτόμουν: «Πο πο, ποιος πάει αύριο για δουλειά;». Κι αυτό ήθελα να το αλλάξω, να βάλω στόχους στη ζωή μου, ήθελα να πηγαίνω στη δουλειά με όρεξη και με άγχος δικό μου, που γουστάρω. Δεν ήθελα να ξαναπάω στη δουλειά και να σκέφτομαι «ποιον θα δω πάλι;», να έχω τον κάθε μαλάκα πάνω από το κεφάλι μου. Και τότε ακριβώς με απέλυσαν. Ήταν κάτι «θεόσταλτο», οπότε πάνω εκεί είπα: «Εντάξει, το ‘χουμε». Πήρα αποζημίωση και τους μισθούς που μου χρωστάγανε και πλήρωσα τα δίδακτρα. Ήμουν και σε ωραία φάση στη ζωή μου, γιατί δεν είχα υποχρεώσεις κι έτσι μπορούσα να φύγω. Ταυτόχρονα, άνοιξα και ένα μπλογκ, το sushimou.gr, στο οποίο έγραψα: «Θα πάω να μάθω να κάνω sushi για να ανοίξω ένα εστιατόριο». Βοήθησε πάρα πολύ να πάρει δημοσιότητα το εστιατόριο. Ακόμα έρχεται κόσμος και λέει ότι διαβάζει το μπλογκ μου.

Η μεγάλη διαφορά μεταξύ Ιαπωνίας και Ελλάδας είναι ότι στην Ιαπωνία οι άνθρωποι αγαπιούνται. Εμείς μισιόμαστε. Έμαθαν την ευγένεια, έμαθαν να μεγαλώνουν σε ένα μικρό σπίτι με χάρτινο τοίχο να τους χωρίζει απ’ το διπλανό, οπότε έμαθαν να κάνουν ησυχία και να σέβονται.

• Στην Ιαπωνία έκατσα περίπου τρεις μήνες. Έκλεισα αεροπορικά εισιτήρια και το πιο φτηνό Airbnb της Ιαπωνίας: 30 ευρώ την ημέρα σε ένα δωματιάκι ενός διαμερίσματος, αλλά έβλεπες κάθε μέρα καινούργιο κόσμο, κάτι που για μένα είχε πλάκα. Έφτασα Σάββατο και Κυριακή ήταν τα γενέθλιά μου. Μόνος στο Τόκιο, βόλταρα κι έτρωγα χαζομαρίτσες. Μετά ξεκίνησα τη σχολή. Την πρώτη μέρα μας είπαν τι θα έκανε ο καθένας μας τους επόμενους μήνες και τι ώρα. Η σχολή διαρκεί δύο μήνες, αλλά είναι σαν δύο ελληνικά χρόνια.

• Η μεγάλη διαφορά μεταξύ Ιαπωνίας και Ελλάδας είναι ότι στην Ιαπωνία οι άνθρωποι αγαπιούνται. Εμείς μισιόμαστε. Επειδή αυτοί οι άνθρωποι μεγάλωσαν ο

ένας πάνω στον άλλο, σε 20 τετραγωνικά μέτρα –είναι και δύο εκατομμύρια–, θα γίνουν δύο πράγματα: ή θα σκοτωθούν μεταξύ τους ή θα είναι όλοι cool και θα τα βρίσκουν. Έμαθαν την ευγένεια, έμαθαν να μεγαλώνουν σε ένα μικρό σπίτι με χάρτινο τοίχο να τους χωρίζει απ' το διπλανό, οπότε έμαθαν να κάνουν ησυχία και να σέβονται. Βλέπεις εκατομμύρια ανθρώπους να περνάνε βιαστικοί και να μη χτυπάνε ο ένας πάνω στον άλλο. Δεν σκουντάει κανείς κανέναν, το μόνο σκούντημα που επιτρέπεται είναι το πρωί, μέσα στο τρένο, όταν πας στη δουλειά σου.

Διαβάστε την συνέχεια στο lifo.gr