12 Μαρτίου 2017

Το Λονδίνο στην ποδιά της

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Μια ευχάριστη έκπληξη περίμενε τους αναγνώστες της εφημερίδας Guardian το περασμένο καλοκαίρι. Ανάμεσα στις αναλύσεις για το Brexit και τις προβλέψεις για τις αμερικανικές εκλογές, στη στήλη του «Cook Residency» η Μαριάννα Λειβαδιτάκη τούς αποκάλυπτε συνταγές εμπνευσμένες από την κρητική κουζίνα: ορτύκι ψητό με μελιτζάνα και γραβιέρα, πιτάκια με αρνίσιο κιμά και χόρτα ή μύδια και γαρίδες σαγανάκι με ούζο, μάραθο και φέτα.

Οσοι (αντιστάθηκαν και) δεν έκλεισαν κατευθείαν αεροπορικό εισιτήριο για Κρήτη, αναζήτησαν την 34χρονη Ελληνίδα σεφ στο ανατολικό Λονδίνο και στο νεοσύστατο εστιατόριο Morito, δίδυμο αδελφάκι του Moro με τα ισπανικά tapas και τις αφρικανικές σπεσιαλιτέ. Το ανερχόμενο αστέρι της γαστρονομίας, που το περιοδικό Olive συγκαταλέγει στους σεφ με τη μεγαλύτερη επιρροή στη Βρετανία το τρέχον έτος, έχει αναλάβει από τον περασμένο Μάιο την κουζίνα του Morito, φέρνοντας το Λονδίνο ένα βήμα πιο κοντά στην… Κρήτη. Ο κριτικός του περιοδικού γευσιγνωσίας, που την κατατάσσει δεύτερη στη σειρά, διακρίνει ένα ενδιαφέρον «μείγμα παράδοσης και περιέργειας» στα πιάτα της, ενώ δεν παραλείπει να αναφέρει την περίφημη μπουγάτσα που προσφέρεται στο πρωινό – ακριβώς όπως στην Κρήτη.

Μυστικό της επιτυχίας της είναι η πλούσια παρακαταθήκη των παιδικών της χρόνων. Ως κόρη ψαρά, όπως συστήνεται και από το δημοφιλές προσωπικό της blog (Journal of a fisherman’s daughter), έτρωγε ψάρι επτά μέρες την εβδομάδα –

ακόμα και για κολατσιό. «Ο πατέρας μου είχε δεσμευτεί ότι κάθε αστακό που θα έπιανε θα τον έφερνε σε εμάς», θυμάται υπομειδιώντας. Ως εκ τούτου, ομολογεί ότι έχει φάει πολύ αστακό – απλώς με λεμόνι, «όταν είναι φρέσκος, δεν χρειάζεται κάτι παραπάνω». Το «Ακρολίμανο» βρισκόταν στο επίκεντρο της ζωής τους. «Μεγάλωσα βοηθώντας, όπως και τα αδέλφια μου, στην οικογενειακή ταβέρνα. Μέχρι τα δεκαεπτά μου γνώριζα όλα τα στάδια της δουλειάς, από το δίχτυ μέχρι τον δίσκο που πας στον πελάτη».

Το μπλε τετράδιο

Οι παροικούντες τη Χαλέπα Χανίων δεν εξεπλάγησαν από την εξέλιξή της. Τη θυμούνται κοριτσάκι με ένα μπλε τετράδιο να παίρνει «συνέντευξη» από τις ηλικιωμένες του χωριού για να της δώσουν συνταγές. Αγαπημένη της «πηγή» η θεία Κούλα: «Στην κουζίνα της έχω περάσει πολλές ώρες παρακολουθώντας την εκτέλεση των συνταγών». Εχοντας συλλέξει το υλικό, η μικρή Μαριάννα καθαρόγραφε επιμελώς τις πληροφορίες.

Το πάθος της για τη μαγειρική δεν έκρυψε ούτε μεγαλώνοντας. «Μετακομίζοντας στην Αγγλία, είχα ένα και μοναδικό αίτημα από τον σπιτονοικοκύρη μου: ένα τραπέζι για δέκα άτομα, τι κι αν το διαμέρισμα ήταν κατά τα άλλα εντελώς άδειο;» περιγράφει γλαφυρά η ίδια στη στήλη του Guardian. Οταν μετακομίζει στο Κεντ, πιάνει δουλειά ως σερβιτόρα σε ένα εστιατόριο στον παλιό σταθμό. Εκεί παθαίνει το πρώτο της «πολιτισμικό» σοκ, «αφού εγώ ήμουν μαθημένη στο ψάρι και στις λιτές συνταγές, αλλά στην Αγγλία σέρβιρα κυνήγι και χρησιμοποιούσαν πολλές σάλτσες», κάτι που τελικά την επηρεάζει και οδηγείται στη... σύνθεση. «Οσα απογεύματα δεν δούλευα, μαγείρευα για τους συγκατοίκους μου, δύο Αγγλους και έναν Ινδό, και τους δεκάδες φίλους που περνούσαν από το σπιτικό μας, γνωρίζοντας ότι πάντοτε θα είχαμε φαγητό...» λέει για τα ανέμελα φοιτητικά της βράδια. «Πάνω από όλα μου αρέσει να τρώω με φίλους, το μοίρασμα δηλαδή αυτής της κοινής εμπειρίας. Συχνά εμείς οι σεφ παθιαζόμαστε τόσο πολύ που ξεχνάμε ότι το να προσφέρεις φαγητό σημαίνει πολύ περισσότερα από ένα εύγευστο πιάτο».

Μετά την Αγγλία, η νεαρή Ελληνίδα ταξιδεύει στην Ευρώπη με ποδήλατο και εν συνεχεία μετακομίζει για έξι μήνες στον Ισημερινό, όπου έχει την ευκαιρία να ανακαλύψει μια διαφορετική γαστρονομική παράδοση. Κατόπιν, κάνει ένα «διάλειμμα» στις περιηγήσεις της και επιστρέφει για δύο χρόνια στα Χανιά, όπου αναλαμβάνει τα ηνία της οικογενειακής παραθαλάσσιας ψαροταβέρνας. Εισάγει στο μενού «πειραγμένα» πιάτα και πειραματίζεται με τις πρώτες ύλες. Οι κλασικοί θαμώνες, στους οποίους προστίθενται και πολλοί νεολαίοι, δοκιμάζουν καλαμάρι με πέστο από ρόκα και γραβιέρα, γαρίδες με Μεταξά, βούτυρο και δεντρολίβανο

και άλλα πρωτότυπα πιάτα παρά θίν’ αλός. Η επιτυχία και η αναγνώριση της ανεβάζουν την αυτοπεποίθηση και οπλίζεται με θάρρος ώστε να διεκδικήσει μια θέση στον απαιτητικό κόσμο της εστίασης στο κοσμοπολίτικο Λονδίνο.

«Γύρισα αποφασισμένη να πέσω στα βαθιά», παραδέχεται. «Γνώριζα το Moro και ήθελα πάση θυσία να ενταχθώ στην ομάδα του». Ετσι, πηγαίνει στον Samuel και στη Samantha Clark και ζητά δουλειά. «Ημουν διατεθειμένη να κάνω οτιδήποτε». Προσλήφθηκε ως σερβιτόρα και πολύ σύντομα πέρασε στα... ενδότερα της κουζίνας. «Τους χρωστώ πολλά για την εμπιστοσύνη που μου έδειξαν», τονίζει.

Σεφ – ψυχολόγος

Η ειδοποιός διαφορά ανάμεσα στη Μαριάννα και τους υπόλοιπους επίλεκτους σεφ της Μεγάλης Βρετανίας είναι ότι εκείνη είναι «αυτοδίδακτη», όπως δηλώνει πάντα, και πτυχιούχος... ψυχολόγος. Μεγαλωμένη στα Χανιά με πατέρα Κρητικό και μητέρα Σκωτσέζα, η απόφαση να σπουδάσει στη Μ. Βρετανία έμοιαζε, άλλωστε, προδιαγεγραμμένη. «Ως έφηβη ήθελα διακαώς να φύγω μακριά και να εξερευνήσω τον κόσμο», θυμάται σήμερα η 34χρονη Μαριάννα. «Η Αγγλία ήταν η πιο ρεαλιστική επιλογή». «Προσγειώνεται», λοιπόν, στο Κεντ, όπου σπουδάζει ψυχολογία και στο μεταπτυχιακό εξειδικεύεται στη δικαστική ψυχολογία. «Εργάστηκα για δύο χρόνια σε νοσοκομείο μέσης ασφάλειας, σε φυλακή δηλαδή για παραβάτες ψυχικά ασθενείς». Σήμερα, ως head chef, επικεφαλής τριών σεφ και δύο βοηθών τους, αξιοποιεί τις γνώσεις ψυχολογίας. «Μοιραζόμαστε όλοι εξίσου τις δουλειές της κουζίνας, με βάση τον αλληλοσεβασμό κατορθώνουμε να έχουμε μια δυνατή ομάδα». Τον μύθο που θέλει το στρες στην επαγγελματική κουζίνα ανάλογο εκείνου στο χειρουργείο επιβεβαιώνει και η Μαριάννα. «Εγώ παρομοιάζω την κουζίνα μας άλλοτε με θεατρική σκηνή όπου παίζονται κωμωδίες και άλλοτε με πεδίο μάχης», σημειώνει. «Προσπαθώ να τους κρατώ όλους ήρεμους, για να διατηρήσουμε σε όλη τη βάρδια την απαιτούμενη συγκέντρωση». Ωστόσο, μοιραία, ο καθένας φέρνει στην κουζίνα τα προβλήματά του. «Εχουμε εκπαιδευτεί ώστε να προλαβαίνουμε κάτι που μπορεί να εξελιχθεί σε πρόβλημα. Αν κάποιος στην ομάδα βιώνει μια δύσκολη μέρα, οι υπόλοιποι μεριμνούμε ώστε να τον προστατεύσουμε».

Το δίλημμα «ψυχολογία ή μαγειρική» δεν ετέθη ποτέ με αυτή τη μορφή. «Η ψυχολογία με ενδιαφέρει και τη χρησιμοποιώ έστω και έμμεσα στη δουλειά μου», απαντά. «Ομως η μαγειρική είναι το πάθος μου, όταν μαγειρεύω, δεν κουράζομαι». Αυτό το πάθος την ωθεί να βρίσκεται στο πόδι από νωρίς, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς για πρώτες ύλες, δοκιμάζοντας νέους συνδυασμούς και γράφοντας για φαγητό – και όχι μόνο. Χιλιάδες αναγνώστες που την παρακολουθούν διαδικτυακά την έχουν αγαπήσει όχι μόνο για τις συνταγές, αλλά και για τις ιστορίες που τις συνοδεύουν. Πολλοί Βρετανοί ίσως δεν θα δοκιμάσουν

ποτέ τυροκροκέτες με μυζήθρα και θυμαρίσιο μέλι ή ντολμαδάκια με σταφίδες και κουκουνάρι, αλλά γνωρίζουν την Κρητικιά θεία της Μαριάννας, έχουν περιηγηθεί πολλάκις στα ορεινά χωριά των Χανίων και έχουν μπει λάθρα στο ψαροκάικο του πατέρα της. Και έτσι αποδεικνύεται ότι πολλές φορές το story telling υπερισχύει του μαγειρικού της ταλέντου.

Περιοδικό “Κ”