

Φραπέ εκτός συνόρων

Ενας Αμερικανός γευσιγνώστης και μια Ελληνίδα από το Λονδίνο αφιερώνουν ένα βιβλίο στην ελληνική κουλτούρα του φραπέ. Και εξακολουθούν να πίνουν τον δικό τους μέτριο με γάλα.

Ο Αμερικανός Ντάνιελ Γιανγκ έμεινε κατάπληκτος από τις ατελείωτες ώρες που οι νέοι μπορούν και χαλαρώνουν στις ελληνικές καφετέριες απολαμβάνοντας τον καφέ τους. Αυτή τη φορά δεν επρόκειτο για κάποια συνοικία της διασποράς στη Νέα Υόρκη: αντικρίζοντας την ελληνική πραγματικότητα στον τόπο της, σοκαρίστηκε και συνάμα γοητεύτηκε. «Σκέφτηκα: Αν αυτοί οι άνθρωποι ξημεροβραδιάζονται στα καφέ τις

ώρες που θα έπρεπε να εργάζονται ή να μελετούν, μάλλον πρόκειται για τεμπέληδες. Αν όμως πρέπει να επιλέξουν μεταξύ καφετέριας και τηλεόρασης ή να σερφάρουν στο Διαδίκτυο, τότε καλύτερα είναι στα καφέ!» Το ελληνικό αυτό φαινόμενο, σε συνδυασμό με τη «λατρεία» του φραπέ, αποτέλεσαν το σκητικό για το βιβλίο «Frappe Nation / Ώρα για καφέ» κυκλοφορεί αυτές τις

μέρες από τις εκδόσεις Ποταμός, δίγλωσσο (ελληνικά και αγγλικά) με πλούσια εικονογράφηση. Πρόκειται για ένα «οδοιπορικό» στο τοπίο των ελληνικών καφέ, ένα ψυχογράφημα της ελληνικής κουλτούρας του χθες και του σήμερα, μέσα από τη σταθερή, ιεροτελεστική συνήθεια του καφέ, και περισσότερο του «εθνικού μας ροφήματος», του φραπέ. Δημιουργοί του, δύο συγγραφείς εκτός Ελλάδος. Η Βίβιαν Κωνσταντινοπούλου, υπεύθυνη εκδόσεων στον Reaction Books, τον λονδρέζικο εκδοτικό οίκο που εξειδικεύεται στις καλές τέχνες και την ιστορία του πολιτισμού, είναι γεννημένη στο Λονδίνο από Έλληνες γονείς. Ο Ντάνιελ Γιανγκ είναι γέννημα-θρέμμα της Νέ-

ας Υόρκης και ζει μεταξύ Λονδίνου, Παρισίου και Νέας Υόρκης. Είναι συγγραφέας του «The Bistros, Brasseries, and Wine Bars in Paris», συνέχεια της πρώτης του εξερεύνησης στην κουλτούρα του καφέ, που ήταν το βιβλίο «The Paris Café Cookbook», αλλά και του οδηγού εστιατορίων «The Rough Guide to New York City Restaurants». Αυτή την εποχή ετοιμάζει βιβλίο για τους καφέδες όλου του κόσμου.

Πρώην κριτικός εστιατορίων για τη New York Daily News, έχει γράψει άρθρα για τη γαστρονομία και τα εστιατόρια σε πολλά περιοδικά και εφημερίδες, ανάμεσά τους οι New York Times.

Ο Ντάνιελ και η Βίβιαν είναι παντρεμένοι εδώ και ένα χρόνο. Γνωρίστηκαν ένα βράδυ στο ελληνικό εστιατόριο «Αγνάντι»,

στην Αστόρια της Νέας Υόρκης, όταν ο Ντάνιελ το είχε επισκεφθεί για να γράψει μια παρουσίαση. Μέχρι τότε γνώριζε την ελληνική κουλτούρα εξ αποστάσεως, από το προφίλ της διασποράς. «Όταν πρωτοήρθα στην Ελλάδα, το 2004, είπα στον εαυτό μου, τι έχανα τόσα χρόνια που δεν ερχόμουν! Σίγουρα όμως χωρίς τη Βίβιαν ξεναγό δεν θα ανακάλυπτα την ουσία αυτής της κουλτούρας». Καθώς είναι λάτρης όλων των καφέδων και φυσικά της καλής κουζίνας, κάποιος θα υπέθετε πως μυήθηκε στο φραπέ από την ελληνικής καταγωγής γυναίκα του. Η απάντησή του όμως μάλλον εκπλήσσει: «Τον πρώτο μου φραπέ τον ήπια το 1980 στη καφετέρια "Ομόνοια" της Νέας Υόρκης και ξετρελάθηκα». Ήταν εκεί για

λογαριασμό της New York Daily News, με σκοπό να γράψει κάποιο άρθρο. Οι εικόνες που του αποτυπώθηκαν και μετέφερε στην παρουσίαση του εστιατορίου ήταν οι ηλικιωμένοι άντρες που έπιναν δυνατό καφέ, από αυτόν που οι γιατροί τους απαγόρευαν, και καβγάδιζαν για τα πολιτικά δρώμενα κάποιου μακρινού χωριού... Στην Ελλάδα του σήμερα όμως αντίκρισε μια εικόνα που δεν περίμενε ποτέ και που κατέγραψε χαρακτηριστικά στο «Frappe Nation»: «...Στους πεζοδρόμους της Δαιδάλου, της Περδικάρη και της Κοραή, στο κέντρο του Ηρακλείου της Κρήτης, τα σύγχρονα καφέ, που οι Έλληνες αποκαλούν με την ιταλική λέξη "καφετέριες", είναι τόσο κοντά το ένα στο άλλο, που χρειάζεται κανείς οδοντικό νήμα για να καθαρίσει τα κενά μεταξύ τους...».

«Πίνω τον φραπέ μου μέτριο, με γάλα», λέει. Σίγουρα ωστόσο, μέχρι να αποφασίσει πώς τον προτιμά, περιπλανήθηκε αρκετά στην ελληνική πραγματικότητα. Μίλησε με πάρα πολύ κόσμο και κατέληξε σε μια σφαιρικά δοσμένη παρουσίαση της νεοελληνικής κοινωνίας και της ιστορίας του καφέ στη χώρα μας. «Συνοδοιπόροι» των δύο συγγραφέων σ' αυτό το «ταξίδι» στάθηκαν πολλοί γνωστοί και άγνωστοι Έλληνες, των οποίων οι απόψεις φώτισαν και εμπλούτισαν το κείμενο.

«Η αρχή του "Frappe Nation" έγινε το καλοκαίρι του 2004», λέει η Βίβιαν. «Ήμασταν στην Ελλάδα και παρακολουθούσαμε με ενδιαφέρον τον τρόπο ζωής γύρω μας. Παρατηρούσαμε πως τα σύγχρονα καφέ βασίζονται στα παλαιότερα καφεενεία και ζαχαροπλαστεία, αλλά και τι εντύπωση έκαναν στους ξένους. Μιλήσαμε με Έλληνες σχετικά με τα καφεενεία και τον αγαπημένο τους φραπέ και μας άρεσαν αυτά που ακούσαμε. Ξεκινήσαμε παίρνοντας συνεντεύξεις. Το θέμα όμως ήταν σαφώς μεγαλύτερο από απλά και μόνο τον φραπέ. Πρόκειται για έναν τρόπο ζωής, άσχετα αν



«Τον πρώτο μου φραπέ τον ήπια το 1980 στην καφετέρια



«Κουνηρένο» στιγμιότυπο: η Βίβιαν Κωνσταντινοπούλου και ο Ντάνιελ Γιανγκ απολαμβάνουν τον φραπέ τους μπροστά από το Μπιγκ Μπεν.

σου αρέσει ο φραπέ ή όχι: πώς βλέπουν οι Έλληνες την κοινωνική τους ζωή και κατά πόσο πιστεύουν πως έχει αλλάξει. Ακόμη και οι συζητήσεις των ανθρώπων από δεκαετία σε δεκαετία διαφέρουν. Όμως, η δημόσια ζωή στην Ελλάδα είναι πάντοτε εντυπωσιακή. Το πώς ο κόσμος κοιτά γύρω του, το πώς συμπεριφέρεται... Πολλές φορές υπάρχουν μειονεκτήματα στον τρόπο του, όμως είναι εμφανές ότι ο Έλληνας με τη στάση του αποζητά την επικοινωνία».

Ο Ντάνιελ ήδη γνώριζε μια σημαντική λεπτομέρεια, ότι ο Έλληνας «φλερτάρει» με τον καφέ του ώρες ολόκληρες. «Ετσι μπορεί κανείς να τον απολαμβάνει», βρίσκει σύμφωνη τη Βίβιαν, και συμπληρώνει: «Δυστυχώς, πολλοί

ξένοι δεν ξέρουν ότι πίνεται με αυτή τη μέθοδο και τους βλέπεις να πίνουν τον καφέ γρήγορα - και φυσικά τους πειράζει. Χρειάζεται να καταλάβουν ότι πρόκειται για μια ιεροτελεστία. Εννοείται, βέβαια, πως η Ελλάδα δεν είναι η μόνη χώρα με "λαϊφστάιλ" στον καφέ, όμως αυτό που διαθέτει είναι εξαιρετικό, μοναδικό. Όλοι οι ξένοι τους οποίους γνωρίζουμε έχουν εντυπωσιαστεί».

Μπορεί ο φραπέ να βιώνει την πτώση του, να χάνει ολοένα κάτι από τη μαγεία του, μπορεί να ροκανίζονται οι πωλήσεις του από την εμφάνιση άλλων παρασκευασμάτων με βάση τον εσπρέσο, όμως ακόμη καλά κρατεί, και αναμφίβολα πέρασε στην ιστορία του καφέ. «Αυτό ήταν που θέλαμε με τον Ντάνιελ να κά-

νουμε. Να αποτυπώσουμε την ιστορία αυτού του ροφήματος. Γνωρίζουμε πως ο φραπέ δεν διαθέτει πλέον εκείνη την αίγλη του παρελθόντος. Εξακολουθεί ωστόσο να βρίσκεται στην πρώτη γραμμή των προτιμήσεων του Έλληνα».

Στο βόρειο Λονδίνο, στην περιοχή Ισλινγκτον, δεν υπάρχουν ελληνικά καφέ ούτε εστιατόρια. Το σπίτι του Ντάνιελ και της Βίβιαν είναι ένα διαμέρισμα με μια μικρή αλλά δημιουργική κουζίνα, που πάντα διαθέτει νεσκαφέ. Τον δωρίζουν σε φίλους και σε ζαχαροπλάστες και αυτοί «ξετρελαίνονται, με ή χωρίς γάλα». Οι ίδιοι, όμως, προτιμούν να απολαμβάνουν τον φραπέ τους, τα καλοκαίρια, στη γενέτειρά του, την Ελλάδα.

“Ομόνοια” της Νέας Υόρκης και ξετρελάθηκα.» Ντάνιελ Γιανγκ