

Ο αφρός των ημερών

Vivian Constantinopoulos, Daniel Young

Frappé nation - ώρα για καφέ

Εκδόσεις Ποταμός, 2006, δίγλωσσο (ελληνικά, αγγλικά), σελ. 188, τιμή 32 ευρώ

Της ΘΑΛΕΙΑΣ ΤΣΙΧΛΑΚΗ

Ο τίτλος του βιβλίου είναι πολύ εύστοχος. Δηλώνει αμέσως την οπτική γωνία του. Η μαγική λέξη «φραπέ» γίνεται το κλειδί στην κατανόηση της συλλογικής συμπεριφοράς μας ως λαού. Με το κλειδί αυτό οι συγγραφείς τού εν λόγω θεματικού λευκόματος επιχειρούν να μας ξενεγάσουν στον κόσμο της δροσερής απόλαυσης του στιγμιαίου καφέ, ο οποίος συμβολίζει ταυτόχρονα και το μακρό ελληνικό καλοκαίρι, που παραμένει επίμονα κολλημένο στην ελληνική ψυχή μας – όπως ο αφρός του φραπέ στο ψιλόλιγνο ποτήρι του – ακόμη και όταν η εποχή του έχει παρέλθει.

Η Βίβλιαν Κωνσταντινοπούλου είναι Ελληνίδα του Λονδίνου και ο Daniel Young Νεοϋορκέζος. Η διεισδυτική όμως ματιά των δύο αυτών ανθρώπων, που προφανώς έχουν περάσει τη ζωή τους σε μέρη που δεν γνωρίζουν τη δίψα για έναν τέτοιο καφέ, παραξενεύει τον αναγνώστη. Λειτουργώντας περισσότερο ως ρεπόρτερ, προσκαλούν διάσημους και καθημερινούς «χρήστες» του καφέ αυτού να εκφράσουν τις απόψεις τους για το θέμα. Ρωτούν για τα πάντα. Ξεκινούν την έρευνά τους από τα μικρά μυστικά της συνταγής του, προχωρούν στα ερεθίσματα που μας δημιουργούν την ανάγκη να αποζητήσουμε τον φραπέ ως πηγή ενέργειας, που θα κινητοποιήσει τον οργανισμό μας, σε στιγμές που οι ρυθμοί του βρίσκονται σε χαμηλά επίπεδα, για να καταλήξουν, μερικά κεφάλαια αργότερα, στη μοριακή επεξήγηση της τασιενεργής φύσης του αφρού του καφέ, αναλύουν τις μοριακές αλληλεπιδράσεις που καθιστούν την υφή του κρεμώδη. Παρατηρούν συμπεριφορές και επισημαίνουν τους συμβολισμούς του φραπέ, που οδηγούν, συνειρμικά, τους νεότερους καταναλωτές στην επιλογή του – αντί του πιο στερεούτυπου, για τις προηγούμενες γενιές, «ελληνικού» καφέ.

Εκεί, φυσικά, που τα λόγια δεν επαρκούν, τη σκυτάλη αναλαμβάνει η φωτογραφία. Στιγμιότυπα από καφερεία, κυλικεία, καντίνες στους δρόμους, αλλά και στιγμές από το διάλειμμα των εργαζομένων, στον δρόμο, αποτυπώνουν την καθολικότητα του φραπέ. Ο φαντάρος, ο φοιτητής, ο αργόσχολος, αλλά και ο εργαζόμενος θα επιλέξουν, για διαφορετικούς λόγους και με διαφορετικό ίσως κίνητρο ο καθένας τους, τον καφέ του, αλλά όλοι σχεδόν θα τον πίνουν με τον ίδιο αργό ρυθμό, που αποτελεί προϋπόθεση για την κατανάλωσή του. Ο μακρός χρόνος που «απαιτείται» – 93 λεπτά, κατά μέσον όρο – εντάσσεται στο σημειολογικό πεδίο του απολαυστικού χρόνου και σαφώς διαφοροποιείται από αυτόν του ιταλικού εσπρέσο, ο οποίος εξ ορισμού πίνεται στα γρήγορα και, πολύ συχνά, στα όρθια, στο μπαρ. Οι πελάτες των καφετειών ή της σύγχρονης καφετερίας δεν καταναλώνουν απλά τον καφέ τους, τον χρησιμοποιούν και ως πρόφαση για να παραμείνουν στην «εκκλησία του δήμου» να δουν και να τους δουν, να συζητήσουν και να σχολιάσουν με την ίδια νοητική στάση που αγαπούσαν και οι πρόγονοί τους.

Φωτογραφικά εσταντανέ, με το καλαμάκι στο στόμα νεαρών θαμώνων των καφετειών, εκφράζουν την αδιατύπωτη αντίστασή τους να ενταχθούν στο κατεστημένο μιας καλοκουρδισμένης κοινωνίας, ενώ παράλληλα τα κείμενα μιλάνε για την επιθυμία των πισορικών κάδων να αποδείξουν με την επιλογή τους ότι είναι αρκετά ώριμοι πια. Δίπλα τους οι αλλοδαποί επισκέπτες που υιοθέτησαν τον φραπέ αποδεικνύουν τη σοφία της ρήσης «Όταν είσαι στη Ρώμη, κάνε ό,τι κάνουν οι Ρωμαίοι».

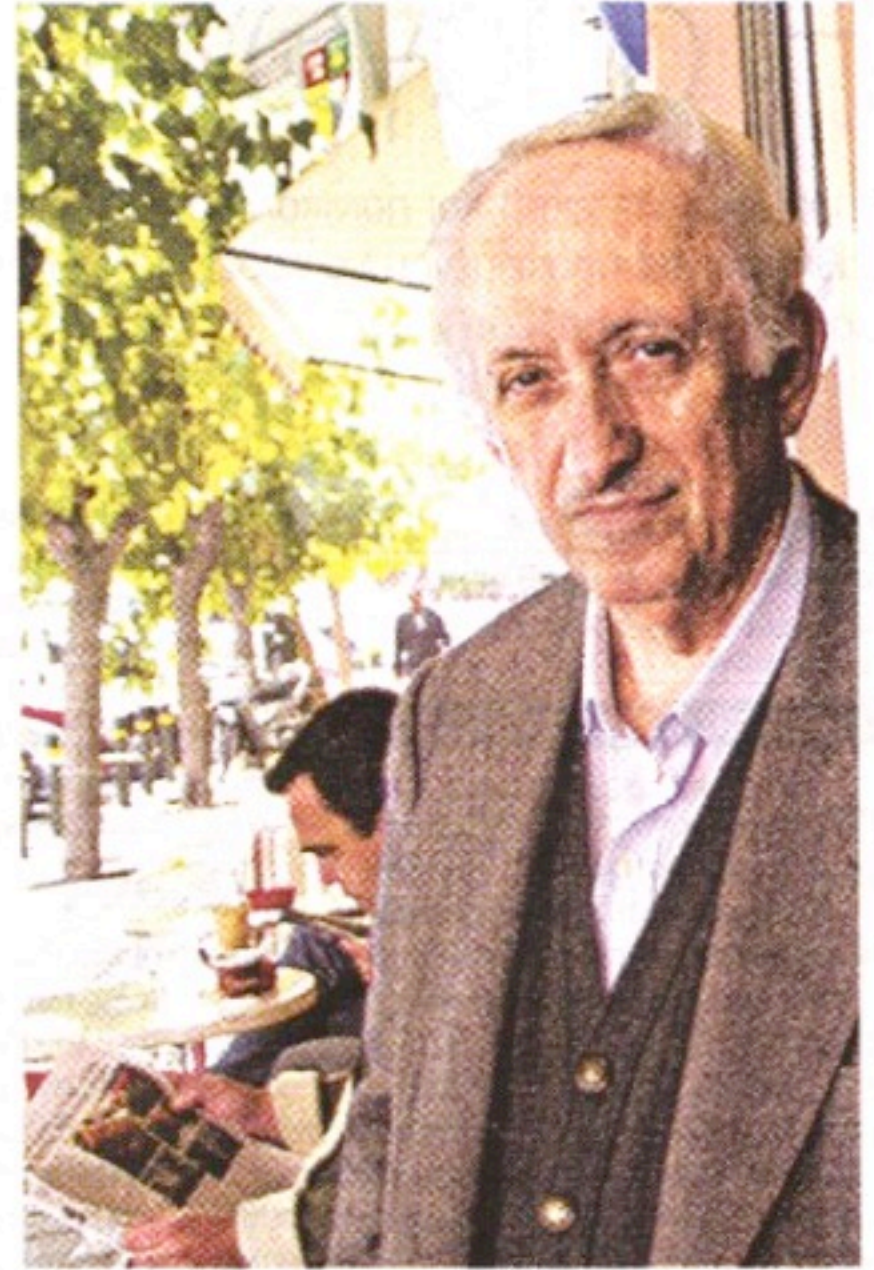
Μέσα από εικόνες καφετειών, παλιές διαφημίσεις και αποδεκτώσεις εφημερίδων, μαθαίνουμε ότι η ιστορία του φραπέ είναι σχετικά πρόσφατη. Πρωτοδημιουργείται, τυχαία, το 1957 στη Διεθνή Εκθεση Θεσσαλονίκης από τον πωλητή της Nescafé Δημήτρη Βακόνδιο, που χρησιμοποιεί το σέικερ για τη σοκολάτα-ρόφημα για να ετοιμάσει τον στιγμιαίο καφέ του, με κρύο νερό. Βαφτίζεται «φραπέ», κάποια χρόνια αργότερα, από τον ιδιοκτήτη καφετερίας Χρήστο Λέντζο, ο οποίος δανείζεται τον επιθετικό προσδιορισμό που χρησιμοποιούν οι Γάλλοι όταν αναφέρονται κυρίως στην παγωμένη σαμπάνια – να υποθέσουμε συνειρμικά με τον αφρό της;

Ξεφυλλίζοντας το λεύκωμα του φραπέ καταλήγεις ότι, παρ' όλο τον όγκο των φωτογραφιών και το θέμα του, κάθε άλλο παρά για coffee table book πρόκειται, αφού στην ουσία τα κείμενά του επιχειρούν να σκιαγραφήσουν τη στάση ζωής των Ελλήνων, η οποία αντικατοπτρίζεται και στην κουλτούρα του καφέ που πίνουμε. Ο φραπέ εκφράζει το πέρασμα των καταναλωτών στη σύγχρονη αντίληψη του καφέ και έτσι, ενώ το «Frappé Nation» φαίνεται να αναλύει την ανατολική διάσταση της συμπεριφοράς τους, στην ουσία επεξηγεί διακριτικά και την επερχόμενη καθιέρωση των καφέδων τύπου espresso και freddo.

Επισημαίνουμε και την αξιολογή μετάφραση, από τα αγγλικά, της Αλεξάνδρας Φιάδα, η οποία «τρέχει» παράλληλα με το πρωτότυπο κείμενο.



Ο «εφευρέτης» του φραπέ Δημήτρης Βακόνδιος, σε φωτογραφία του 1973



Ο Δημήτρης Λέντζος, ο ιδιοκτήτης του ομώνυμου καφετειού του Παγκρατίου που θεωρείται ο σπεσιαλιστής του φραπέ

Φραπέ, Η αποκωδικοποίηση της νεοελληνικής κουλτούρας της βραδύτητας μέσα από ένα ποτήρι αφρώδους καφέ όπως χτυπημένος

Του ΝΙΚΟΥ ΜΠΑΚΟΥΝΑΚΗ

Είναι το σύμβολο της ιδεολογίας της χαλαρότητας, έκφραση μιας ιδιότυπης ελληνικής κουλτούρας της βραδύτητας (που σίγουρα δεν τη γνωρίζει ο Μίλαν Κούντερα), σήμα κατατεθέν του αργόσυρτου χρόνου και της ατέρμονης συζήτησης. Είναι ακόμη το σύμβολο μιας διανοητικής αλλά και σωματικής κατάστασης που τόσο καιρία προσωποποίησε ο λαζοπουλικός θεσσαλονικιός ήρωας, αραχτός στο μπαλκόνι με το φραπέ του, επικαλούμενος τη νιρβάνα του χαλαρά, με το «λάμδα» μακρύ, παχύ και υγρό. Πρόκειται φυσικά για τον φραπέ, τον πιο ελληνικό από τους καφέδες, που δεν δηλώνει απλώς ένα ρόφημα, ζεστό ή κρύο, αλλά και μια ολόκληρη στάση ζωής, έναν ελληνικό τρόπο ζωής.

Το παράδοξο είναι ότι αυτός ο απόλυτα ελληνικός ή καλύτερα ελληνογενής καφέ, που δεν μπορούσε να τον βρεις πουθενά αλλού στον κόσμο ώσπου να τον ανακαλύψει ο τουρισμός ή η νοσταλγία της ελληνικής διασποράς, έχει γαλλικό όνομα, που σημαίνει χτυπημένος (από τον τρόπο παρασκευής του – με χτύπημα), παράγεται από ελβετική εταιρεία, με πρώτη ύλη αφρικανικής, κυρίως, προελεύσεως. Η ελληνική δύναμή του είναι τέτοια που συνέβαλε στον εμπλουτισμό της ελληνικής γλώσσας με τουλάχιστον τρεις-τέσσερις λέξεις. Σύμφωνα με το λεξικό Μπαμπινιώτη, από τη γαλλική μετοχή frappé προέρχεται η ελληνικότατη λέξη ο φραπές (πληθυντικός οι φραπέδες), υποκοριστικό το φραπεδάκι, αλλά και το ουσιαστικό φραπεδιά, που παραπέμπει περισσότερο σε μια πολιτισμική κατάσταση.

Το μετεμφυλιακό θαύμα

Η ιστορία του φραπέ δεν είναι μεγάλη αλλά ταυτίζεται με τον μισό αιώνα του μετεμφυλιακού «ελληνικού θαύματος». Ως σύμβολο της ιδεολογίας της χαλαρότητας δεν θα μπορούσε να εμφανιστεί πουθενά αλλού παρά στη Θεσσαλονίκη – μια καταγωγή που μπορεί να θεωρηθεί ιστορική, δηλαδή τεκμηριωμένη, ή μυθολογική, πράγμα που δεν έχει και τόση σημασία. Σύμφωνα πάντως με την ιστορία ή με τον μύθο, ο φραπές εφευρέθηκε εκ τύχης το 1957 σε ένα περίπτερο της Διεθνούς Εκθέσης Θεσσαλονίκης από τον Δημήτρη Βακόνδιο, πωλητή στο περίπτερο καφέδων και προϊόντων επεξεργασμένου γάλακτος του εισαγωγέα Ανδρέα Δρίτσα. Ήταν κυριολεκτικά ένα ατύχημα, ένα accident, καθώς

ο Βακόνδιος μη διαθέτοντας ζεστό νερό έβαλε στιγμιαίο καφέ σ' ένα ποτήρι με κρύο νερό, το κούνησε, ο αφρός ξεχείλισε, το κοστούμι γέμισε λεκέδες αλλά εγένετο... φραπές.

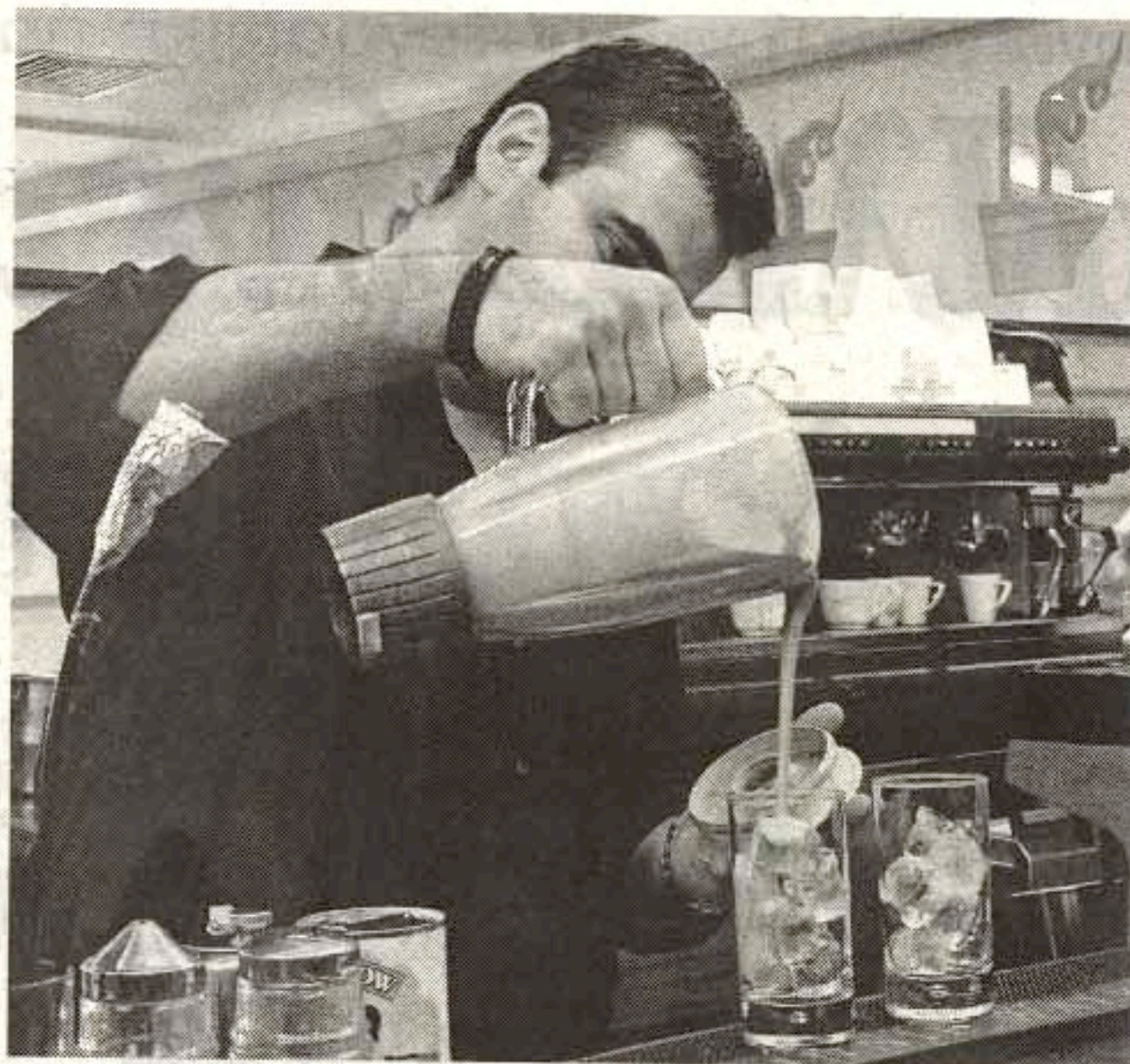
Η δημοσιογραφία, προνομιακός μάρτυρας των εξελίξεων, κατέγραψε το γεγονός. «Ο νέος τύπος καφέ, ο λεγόμενος καφέ της στιγμής, “ενσταντανέ”, αποκτά καθημερινώς όλο και περισσότερους οπαδούς και τείνει να εκτοπίσει τον παλιό τούρκικο, τον κλασικό του είδους» διαβάζουμε στη Βραδινή της 9ης Οκτωβρίου 1959. Φυσικά δεν έλειψαν και οι πολεμικές. Σ' ένα χρονογράφημά μου στην εφημερίδα *Ελευθερία* του 1963 θεωρεί τον φραπέ κάτι σαν εθνικό κίνδυνο, όπως συνάδελφοί του τού 19ου αιώνα θεωρούσαν την μπίρα επικίνδυνο εισβολέα από τον Βορρά.

Η διάρκεια της στιγμής

Η Ελληνοεγγλέζα Βίβλιαν Κωνσταντινοπούλου και ο Νεοϋορκέζος Ντάνιελ Γιανγκ, που, όπως δηλώνει, δοκίμασε σε κάποια ελληνική καφετερία της Νέας Υόρκης τον φραπέ και ξετρελάθηκε μαζί του, συγγραφέας μεταξύ άλλων ενός *Paris Cafe Cookbook*, εργάστηκαν με τη συνέπεια και τον ερευνητικό ζήλο ενός ιστορικού των νοοτροπιών για να καταγράψουν, για πρώτη φορά στη βιβλιογραφία, το «έθνος του φραπέ», δηλαδή αυτή την ιδιότυπη ελληνική ιδεολογία της αργοπορίας ή της στιγμής του φραπέ. Την περιγράφουν έτσι: «Πόσο να κρατάει άραγε η στιγμή του φραπέ; Μπορεί να είναι: α. η διάρκεια της πρώτης γουλιιάς, περίπου ένα δευτερόλεπτο, β. το διάστημα του χρόνου μεταξύ της πρώτης και της τελευταίας γουλιιάς – ας πούμε μία με δύο ώρες, γ. η χρονική περίοδος από την πρώτη γουλιιά μέχρις ότου η καφεΐνη που περιέχεται στην τελευταία γουλιιά καθώς και η ζωηρή συζήτηση που έχει τροφοδοτήσει ο φραπές, οβήνει αργά προς την ημιπερίοδό της – δηλαδή από τρεις έως έξι ώρες. Όταν μια στιγμή μπορεί να διαρκέσει ένα δευτερόλεπτο ή 21.600 δευτερόλεπτα, πρόκειται για κάτι όντως εξαιρετικό».

Φυσικά το φραπέ συνδέεται με το ελληνικό καλοκαιρινό φαρ νιέντε, ίσως γι' αυτό δεν έχει πουθενά αλλού την ίδια γεύση όσο σε μια ελληνική ακρογιαλιά, το απομεινόμενο. Έτσι δικαιολογείται το λυρικό ξέσπασμα των συγγραφέων: «οι συννεφένιες κορυφές του αφρού πλέον ανάλαφρα πάνω στον καφέ σαν βουνά που φαίνονται πέρα στη θάλασσα».

Κάθε ιδεολογία έχει και τις εικόνες της.



Από τη συγγραφέα Σώπη Τριανταφύλλου μέχρι τον αθλητικογράφο Αντώνη Καρπετόπουλο, από τον σεφ Χριστόφορο Πέσκια έως τον ηθοποιό Κωνσταντίνο Τζούμα και από τη γευσινγώστρια Νηταϊάνα Κόχυλα έως τον σχεδιαστή μόδας Άγγελο Φρέντζο, προσωπικότητες από όλους τους χώρους καταθέτουν στην έκδοση την άποψή τους για τη φιλοσοφία του φραπέ, η οποία με

ζωγρά φωτογραφικά στιγμιότυπα ταξιδεύει τον αναγνώστη σε μια όψη της Ελλάδας του 2006. Σε αυτό το δροσερό βιβλίο παρελαύνουν καφετέριες από διαφορετικές γωνιές της Ελλάδας: από το κλασικό «Φίλιον» του Κολωνακίου και το παραδοσιακό «Αθηναίων Πολιτεία» του Θησείου έως τη διάσημη «Βεράντα» της Μυκόνου και το παραλιακό «Αχιλλεϊον» της Θεσσαλονίκης

Ο καφές φραπέ αποκτά την έρευνά του σε μια αναλυτική έγχρωμη έκδοση

Φιλοσοφία με... καλαμάκι

ΑΠΟ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΓΡΑΦΕΙ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΣΤΙΣ ΚΑΦΕΤΕΡΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ, Ο ΦΡΑΠΕ ΑΠΟΚΤΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥ ΣΕ ΜΙΑ ΕΓΧΡΩΜΗ ΕΚΔΟΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΤΑ ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΑ COFFEE TABLE BOOKS



Γράφει η Μαίρη Αδαμοπούλου

Μπορεί ο τίτλος του στα αγγλικά να μοιάζει λίγο προβοκατόρικός – «Το έθνος του φραπέ» – και στα ελληνικά λίγο ελαφρύς – «Ώρα για καφέ» –, αλλά από το πρώτο κίλλαξ ξεφύλλισμα αποδεικνύεται πως τελικά ένας φραπέ δεν θα αποδειχθεί αρκετός για όσους επιχειρήσουν να το ανοίξουν. Και αυτό διότι το «Frappe nation/ώρα για καφέ» δεν είναι ένα coffee table book. Είναι ένα βιβλίο που μπαίνει σε βάθος στη φιλοσοφία του φραπέ (ειδικά σ' αυτόν) και σε όσους με πάθος τον καταναλώνουν, χωρίς να έχει και πολλές ελπίδες να κοσμήσει ξεχασμένο, το τραπεζάκι του καφέ.

Αξίζει όμως ένα ολόκληρο βιβλίο, αφιερωμένο σε ένα μείγμα από στιγμιαίο καφέ, ζάχαρη, νερό και πάγο; «Δεν πρόκειται απλώς για ένα πρωινό τονωτικό, ένα απογευματινό διάλειμμα ή για μια υγρή παγωμένη απάντηση στο ξηρό, καυτό καλοκαίρι. Είναι το σύγχρονο ελληνικό ελιξήριο», εξηγούν οι συγγραφείς, Βίβιαν Κωνσταντινοπούλου – Ελληνίδα γεννημένη στο Λονδίνο και υπεύθυνη εκδόσεων σε βρετανικό οίκο που ειδικεύεται στις καλές τέχνες και την ιστορία του πολιτισμού – και Ντάνιελ Γιανγκ, αρθρογράφος και συγγραφέας βιβλίων περί γαστρονομίας.

Προϊόν ελληνικής εφευρετικότητας – «γεννήθηκε» τυχαία το 1957 στη Θεσσαλονίκη, όταν ο πωλητής Δημήτρης Βακόνδιος σε ένα σέικερ για κακάο έβαλε νεσκαφέ και κρύο νερό και το κούνησε με δύναμη! – και εύκολος στην παρασκευή του, προσέφερε πριν από μισό αιώνα τη στιγμιαία γεύση του μέλλοντος. Ο αναγνώστης θα συναντήσει συγγραφείς και

επιχειρηματίες, γιατρούς, καθηγητές και δημοσιογράφους, γκαλερίστες και ηθοποιούς, φοιτητές, στρατιώτες, καφετζήδες, σερβιτόρους και καθημερινούς λάτρεις του φραπέ να «χτίζουν» το πορτρέτο του ροφήματος με την «cool και ψυχεδελική εικόνα». Του καφέ που κατάφερε να αντισταθεί με αξιοπρέπεια στην εισβολή του εσπρέσο και του καπουτσίνο και που συνδέθηκε μοναδικά, εξηγούν, με τον ελληνικό τρόπο ζωής, με την ενηλικίωση, τη φοιτητική ζωή, τις ατέλειωτες συζητήσεις, το ραχάτι, τη στρατιωτική θητεία. Αρκεί να σκεφτεί κάποιος πως η μέση ώρα παραμονής σε μια καφετέρια, από τις 10.000 στις οποίες αράζουμε οι κάπου 11 εκατομμύρια κάτοικοι αυτής της χώρας, είναι 93 λεπτά... Ο φραπέ που κατάφερε να κατακτήσει τους ξένους επισκέπτες, αλλά και ο φραπέ της διασποράς που αποτελεί «την ελληνική ώρα μέσα στη μέρα», δικαιώνουν τη ρήση φοιτητή πως «ο φραπέ είναι το «σήμα κατατεθέν» της ελληνικής νεολαίας» ή τη θέση του Νίκου Δήμου που υποστηρίζει πως «ο φραπέ αξίζει να ονομάζεται ελληνικός καφές».

Η πρώτη αυτή έρευνα για την κουλτούρα του φραπέ παρουσιάζει «τρέντι» αλλά και παραδοσιακές καφετέριες σε όλη την Ελλάδα, αναλύει τη φιλοσοφία και τα μυστικά της παρασκευής του καθώς και την ιστορία του, αλλά δεν στέκεται στα αναμενόμενα. Τολμά να συνδέσει τον φραπέ

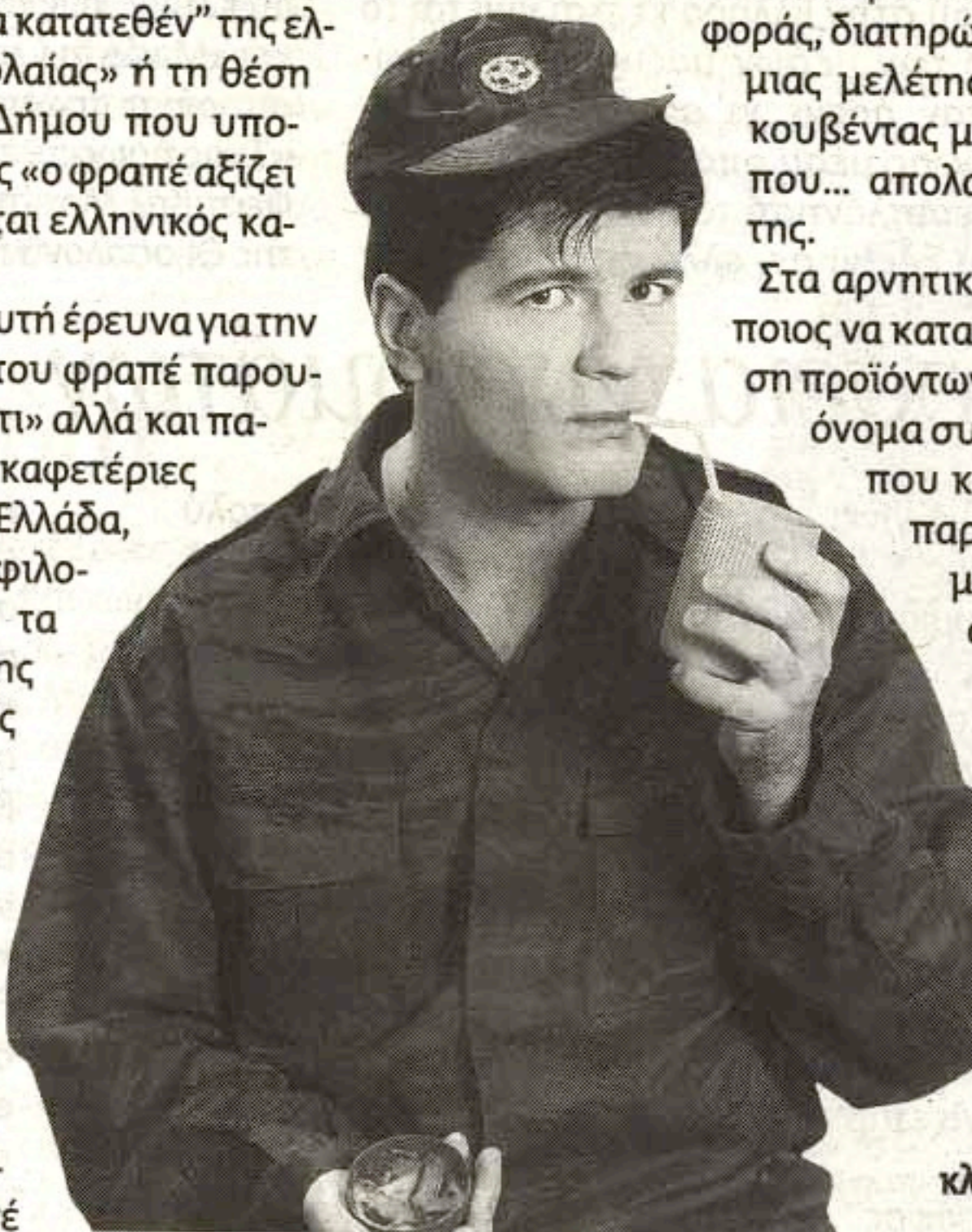
με την τέχνη του μπλα μπλα («στην οποία οι Έλληνες είναι μετρ από την εποχή της αρχαιότητας», μας διαβεβαιώνουν οι συγγραφείς) και από εκεί επεκτείνεται στην ιστορία του καφέ και στην περιπέτειά του στην Ελλάδα. Παρότι ορισμένες φορές η έρευνα κινδυνεύει να ξεφύγει από το θέμα, στην προσπάθειά της να είναι πλήρης και ενδελεχής, το τελικό αποτέλεσμα είναι γοητευτικό και διαθέτει αμεσότητα. Έχει κρατήσει «ζωντανές» ατάκες που δύσκολα θα συναντούσε ο αναγνώστης σε ένα βιβλίο αναφοράς, διατηρώντας τη σοβαρότητα μιας μελέτης και το άρωμα της κουβέντας μιας μεγάλης παρέας που... απολαμβάνει τον φραπέ της.

Στα αρνητικά θα μπορούσε κάποιος να καταγράψει την παράθεση προϊόντων με το εταιρικό τους όνομα συχνά πυκνά, γεγονός που κάποτε κουράζει και παραπέμπει σε διαφήμιση. Από την άλλη όμως, αυτή η αναφορά βοηθά την αφήγηση να γίνει πειστικότερη, καθώς τα πράγματα λέγονται με το όνομά τους.



Βίβλιον Κωνσταντινοπούλου/ Ντάνιελ Γιανγκ **FRAPPE NATION/ ΏΡΑ ΓΙΑ ΚΑΦΕ**

ΕΚΔ. ΠΟΤΑΜΟΣ ΣΕΛ. 192, ΤΙΜΗ: 32 €



Ο τραγουδοποιός Φοίβος Δελιβοριάς ως... κλασικός φαντάρος με τον φραπέ του

ΤΙ ΠΛΗΡΩΝΕΙΣ ΟΤΑΝ ΠΙΝΕΙΣ

Μέχρι και την αλμυρή τιμή του φραπέ υπερασπίζονται οι συγγραφείς μπαίνοντας βαθιά στη νοοτροπία του Έλληνα. «Το συνηθισμένο κόστος ενός καφέ στην Ελλάδα μπορεί να είναι δύο και τρεις φορές μεγαλύτερο από ό,τι στην Ιταλία, γεγονός για το οποίο παραπονιούνται ακριβώς οι ίδιοι Έλληνες, που από την άλλη δεν το θεωρούν τόσο λόγο όσο υπερηφάνειας. Γιατί είναι κοινώς γνωστό ότι η σχετικά υψηλή τιμή για ένα ζεστό ή κρύο καφέ περιλαμβάνει και το ενοίκιο ενός πολύ ακριβού «οικοπέδου». Ο Ιταλός πληρώνει 70 λεπτά για τον εσπρέσο που πίνει σε δύο λεπτά σε καφετέρια της Ρώμης, δηλαδή πληρώνει 35 λεπτά το λεπτό για ένα κομματάκι γης όπου στέκεται όρθιος. Ο Έλληνας πληρώνει τρία ευρώ για τον φραπέ που αργοπίνει επί 93 λεπτά στην παραλία της Θεσσαλονίκης, ουσιαστικά πληρώνει τρία λεπτά το λεπτό για ένα μεγαλύτερο χώρο όπου κάθεται σε άνετη πολυθρόνα ή σε αναπαυτικό καναπέ». Διότι τελικά, «το ποτισμένο καφεΐνη χάζι των ανθρώπων έχει κάποια τιμή».

«ΧΤΥΠΑ ΔΕΚΑ ΦΡΑΠΟΓΑΛΑ»

Παραδοσιακά ο Έλληνας θέλει να βγαίνει έξω, να κάθεται και να συζητά. Ο φραπέ βοηθάει στη συζήτηση, γιατί σου δίνει μια εγρήγορση και σε κρατάει.



Το 1973 ο Δημήτρης Βακόνδιος εφευρίσκει τον φραπέ, χτυπώντας σε ένα σκεύος στιγμιαίο καφέ με νερό και ζάχαρη. Από τότε ο «φραπές», ελληνιστί, διεισδύει στον ελληνικό τρόπο ζωής δημιουργώντας καινούρια δεδομένα. Η Ελληνοαγγλίδα Βίβιαν Κωνσταντινοπούλου και ο Αμερικανός σύζυγός της Daniel Young, εντυπωσιασμένοι απ' το φαινόμενο, προσπάθησαν με την έρευνα και το βιβλίο τους να ανακαλύψουν τις θεατές και αθέατες πλευρές του "Frappé Nation". Πώς; Γυρνώντας, παρατηρώντας και ρωτώντας για την πιο διάσημη και αγαπημένη συνήθεια του έθνους μας: την ώρα για καφέ. Χωρίς να θελήσουμε να πρωτοτυπήσουμε, συναντηθήκαμε σε μια καφετέρια – για να πιούμε έναν καφέ και να μιλήσουμε γι' αυτόν.

Πότε και πώς ξεκινήσατε να ασχολείστε με τον φραπέ;

Β: Ο Ντάνιελ είχε δοκιμάσει φραπέ στην Αμερι-



Οι Έλληνες στην καφετέρια έχουν τα μάτια τους στραμμένα παντού, σαν τις γάτες. Κάθονται στη γωνία – για να μην έχουν κάποιον πίσω τους να τους παρατηρεί, αλλά να έχουν όλο το χώρο μπροστά τους ώστε να βλέπουν τα πάντα.



Οι συγγραφείς

κή, στα ελληνικά μαγαζιά, και είχε γράψει μερικά άρθρα. Όταν ήρθαμε για πρώτη φορά μαζί στην Ελλάδα, τον Ιούνιο του 2004, πίναμε φραπέ σε διάφορες καφετέριες, και σιγά σιγά μας μπήκε η ιδέα να ασχοληθούμε πιο πολύ, και ίσως να γράψουμε ένα βιβλίο.

Τι το ιδιαίτερο έχει όμως ο φραπέ και σας τράβηξε τόσο πολύ το ενδιαφέρον;

Β: Εκτός από τη γεύση του, που μας αρέσει πολύ, τον συνοδεύει ένα παράδοξο: η λέξη φραπέ είναι γαλλική και σημαίνει «κουνημένος», το είδος αυτού του καφέ παράγεται κυρίως στην Ακτή Ελεφαντοστού, η πιο διάσημη φίρμα που τον επεξεργάζεται είναι ελβετική, και καταναλώνεται κυρίως στην Ελλάδα. Και κάτι άλλο: Είναι ίσως από τα μοναδικά ροφήματα στον κόσμο που καταφέρνει να διατηρεί την υφή του και τη γεύση του για πολλή ώρα.

Ύστερα απ' όλη αυτή την έρευνα, για ποιο λόγο πιστεύετε ότι ο καφές «κόλλησε» με τον Έλληνα;

Β: Παραδοσιακά ο Έλληνας θέλει να βγαίνει έξω, να κάθεται και να συζητά. Από την αρχαία Αγορά μέχρι σήμερα. Ο φραπέ βοηθάει στη συζήτηση, γιατί σου δίνει μια εγρήγορση και σε κρατάει. Κοίτα, ο φραπέ, όπως λένε και διάφοροι μέσα

στο βιβλίο, έχει διεισδύσει τόσο στη σύγχρονη ελληνική ζωή, που πια αξίζει να ονομάζεται «ελληνικός καφές». Δεν είναι απλά ένα δροσιστικό, αλλά το σύγχρονο ελληνικό ελιξίριο.

Ο Αισχίνης γράφει πως το κουτσομπολιό και οι φήμες είναι η «κόλλα» της δημοκρατίας. Τέτοιες είναι οι κουβέντες που συνοδεύουν συνήθως την ώρα του καφέ. Δεν θα ήταν προτιμότερο όμως να συμμετέχεις πιο ενεργά στην πολιτική ζωή με άλλους τρόπους;

Ν: Σίγουρα ο ακτιβισμός είναι κάτι σπουδαίο. Αλλά, ξέρεις, αμέσως μετά χρειάζεται κάπου να πας να συζητήσεις. Το να πεις έναν καφέ με παρέα είναι μια πολύ καλή ιδέα, επειδή βοηθάει τη συζήτηση. Το να συμμετέχεις, έστω με τη συζήτηση στη διάρκεια ενός καφέ, είναι εξίσου σημαντικό με το να πηγαίνεις σε μια διαδήλωση. Το ένα δεν αναιρεί το άλλο. Και τα δύο προάγουν τη σκέψη.

Με τον φραπέ όμως δεν έχουμε συνήθως ταυτίσει μία κάπως περισσότερο λαϊκή διάθεση;

Ν: Ο Ρένος Χαραλαμπίδης το πιστεύει αυτό...

Β: Γιατί να μην μπορείς να συζητάς πολιτικά θέματα; Μπορεί να πηγαίνεις στο μουσείο ή σε



FRAPPÉ NATION

Ο «ελληνικός» καφές μπορεί να διεκδικείται και από τους Τούρκους, τον φραπέ όμως δεν μας τον παίρνει κανείς. Χρειάστηκε πάντως να έρθουν δύο «ξένοι» για να αναλύσουν το «Έθνος του Φραπέ», και να γράψουν μάλιστα και σχετικό βιβλίο. Συνέντευξη στον Σταύρο Διοσκουρίδη.

μια έκθεση ή σε μία διαδήλωση, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι μετά πρέπει να πιεις έναν εσπρέσο ή έναν φρέντο για να φαίνεσαι πιο σοβαρός. Μερικοί διαφωνούν μαζί μου και λένε ότι αν πίνεις φραπέ σημαίνει ότι είσαι λαϊκό παιδί.

Για σας τι σημαίνει η ώρα του καφέ;

Είναι μια ώρα επικοινωνίας και με τους άλλους αλλά και με τον εαυτό σου. Ώρα αυτοκριτικής, αν θέλεις. Μπορεί να δουλεύεις όλη μέρα, αλλά έρχεται πάντα η στιγμή να κάνεις ένα διάλειμμα για να βρεθείς με φίλους και να μετρήσεις τη μέρα σου.

Τώρα με το ίντερνετ και τα chat rooms δεν κινδυνεύει να χαθεί αυτό;

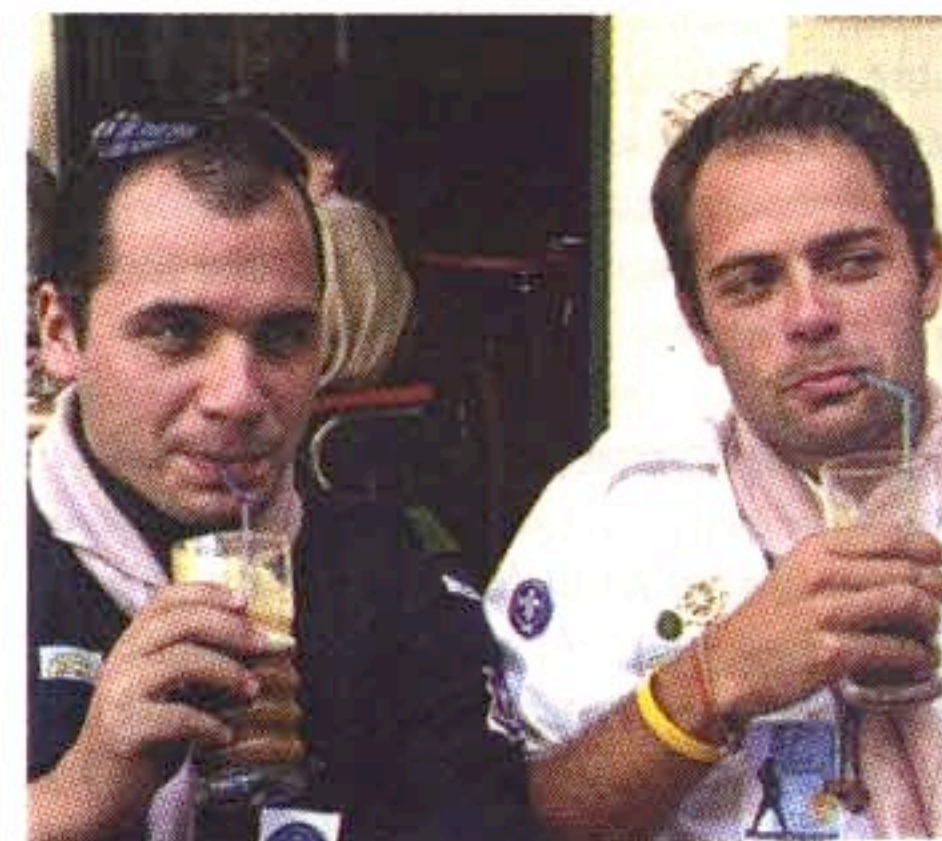
Ν: Μπορεί και να χαθεί. Αλλά να ξέρεις ότι ο άνθρωπος αναζητεί αυτή την επαφή που του προσφέρει η καφετέρια. Για παράδειγμα, ήμουνα στο Θησείο και ήταν μια παρέα από πολύ ωραίους άντρες, όλοι είχανε το φραπέ τους και η σερβιτόρα –με κάτι τεράστια στήθη– ήτανε σκυμμένη από πάνω τους και αυτοί απλά την κοιτάγανε με ένα χαμόγελο ευχαρίστησης. Αυτό δεν μπορείς να το βρεις εύκολα μπροστά στον υπολογιστή σου.

Αλήθεια, πώς συμπεριφέρονται οι Έλληνες στην καφετέρια;

Ν: Οι Έλληνες στην καφετέρια έχουν τα μάτια τους στραμμένα παντού. Μπορεί να διαβάζουν εφημερίδα και, αν εγώ πάω να τους τραβήξω μια φωτογραφία ή να σημειώσω κάτι στο μπλοκάκι μου, αυτοί με καταλαβαίνουν αμέσως. Δεν είναι ότι κάθεται και διαβάζει μόνο εφημερίδα ή ότι μόνο συζητάει, παρατηρεί κιόλας. Οι γωνίες στις καφετέριες είναι το καλύτερο μέρος. Οι Έλληνες ενστικτωδώς πάνε και κάθονται εκεί. Ο λαογράφος Άλκης Ράφτης λέει ότι οι Έλληνες είναι σαν τις γάτες. Θέλουν να κάθονται στη γωνία – έτσι δεν θα έχουν κάποιον από πίσω τους να τους παρατηρεί, αλλά θα έχουν όλο το χώρο μπροστά τους ώστε να βλέπουν τα πάντα.

Οι Έλληνες της διασποράς συμπεριφέρονται το ίδιο;

Ν: Στην Ελλάδα το να πίνεις φραπέ είναι κάπως σαν να ενηλικιώνεσαι. Οι έφηβοι πίνουν φραπέ για να μοιάσουν με τους μεγάλους. Στη διασπορά, ο Έλληνας πίνει φραπέ για να είναι διαφορετικός. Λένε: «πώς μπορώ να γίνω Έλληνας για λίγο;» Μπορεί να τρώνε το γαλακτομπούρεκο της μαμάς και να πηγαίνουν στην εκκλησία, αλλά κάθε μέρα ζούνε σαν Αμερικάνοι ή Αυστραλοί ή Καναδοί. Με τον φραπέ γίνονται Έλληνες, είναι η δική τους «ελληνική ώρα μέσα στη μέρα».



Συναντήσατε κάτι το αξιοπεριεργό στην έρευνά σας;

Ν: Οι περισσότεροι πιστεύουν πως ο στιγμιαίος καφές πειράζει στο στομάχι γιατί δεν είναι βρασμένος ή γιατί έχει περισσότερη καφεΐνη. Δεν είναι αλήθεια. Ο στιγμιαίος βράζεται για μία ώρα από την εταιρεία παραγωγής του και δεν έχει περισσότερη καφεΐνη απ' όση έχει ο γαλλικός.

Από όλη αυτή την ιστορία τι σας έμεινε;

Β: Αυτό που βρήκα ενδιαφέρον είναι πως όλοι μ' όσους έχω μιλήσει ισχυρίζονται πως είναι η γενιά του φραπέ – είτε είναι 60 χρονών είτε είναι 20. Ο βοάρης το πιστεύει γιατί, όταν ήταν νέος, ο φραπέ ξεκίνησε να γίνεται της μόδας. Στη Θεσσαλονίκη, τώρα, φοιτητές και νέα παιδιά μου λένε ότι αυτοί είναι η γενιά του φραπέ και αυτούς αντέγραψε ο Λαζόπουλος. Μετά, οι ζοάρηδες: θυμούνται τις διαφημίσεις από τη δεκαετία του '80 και το τζιγγλάκι έχει μείνει στο υποσυνείδητό τους – και λένε πως αυτοί είναι η γενιά του φραπέ.

Ν: Ασχοληθήκαμε με την κουλτούρα της καφετέριας. Παρατηρήσαμε τα σημεία που έχετε τις καφετέριες, σε όλη την Ελλάδα. Μπορεί να έχετε 20 καφετέριες στη σειρά στον ίδιο δρόμο. Τις παλιές μέρες είχατε την πλατεία με το μοναδικό καφεενείο και όλοι πήγαιναν αναγκαστικά εκεί.

Τώρα έχετε σε όλες σχεδόν τις περιοχές αυτές τις σειρές με τις καφετέριες. Και έτσι προσδιορίζετε τον εαυτό σας. Στο λύκειο ακούγατε ροκ, χαρντ ροκ, τέκνο, ντίσκο... Τώρα έχετε τις καφετέριες, και έτσι λέτε: είμαι ένας Select guy, ένας Jojo guy. Εδώ μπαίνει το ερώτημα πώς διαλέγεις. Είναι ένα σπουδαίο φαινόμενο της ελληνικής κουλτούρας και μια σπουδαία, αν θέλεις, εξέλιξη στην επιλογή ταυτότητας.

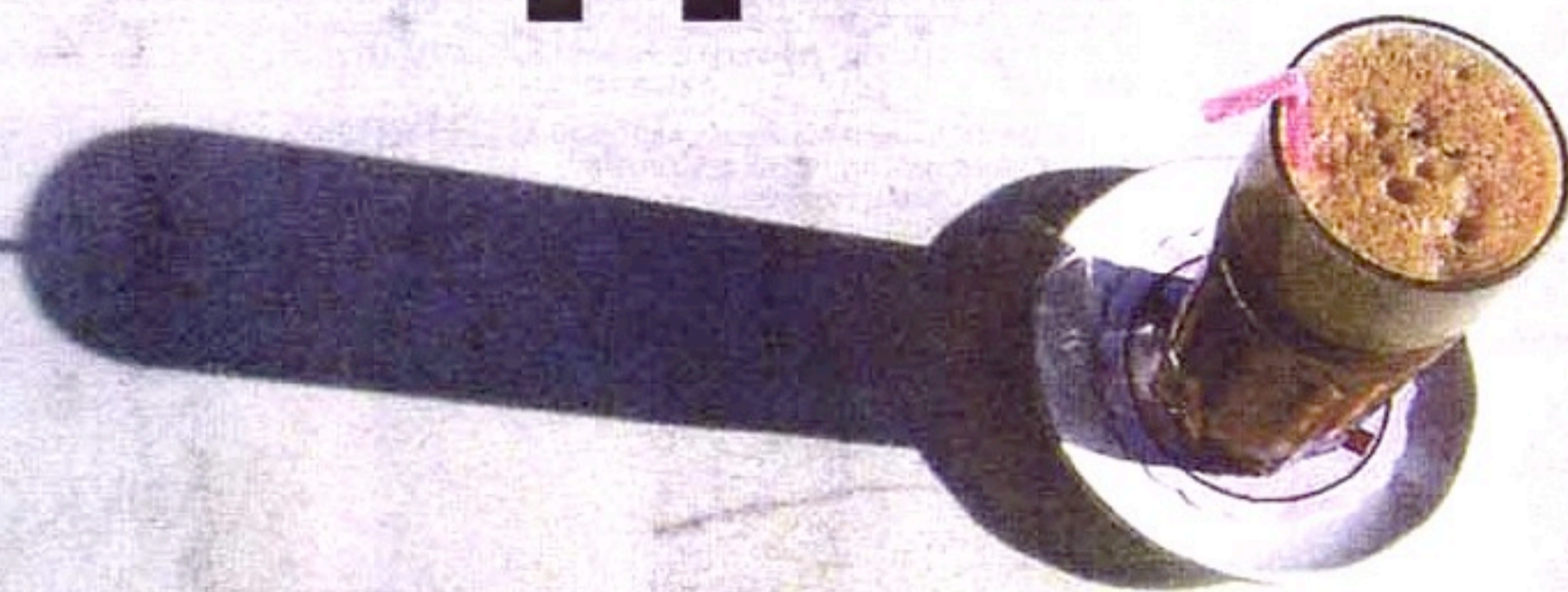
Τελικά, τι κρύβεται πίσω από έναν φραπέ;

Ν: Πολλά. Η επαφή μεταξύ των γενεών. Είναι η σύνδεση του παραδοσιακού με το μοντέρνο. Επίσης, ο Έλληνας δεν είναι τεμπέλης, αλλά η ώρα του φραπέ τον κάνει να μοιάζει πιο χαλαρός και πιο ανοιχτός. Ο φραπέ δεν είναι ίδιος με ένα καλό κρασί αλλά έχει τη δική του χάρη, το πλαισιό του, την κουλτούρα του – και τις μεγάλες του αντιφάσεις, βέβαια. Ο καφές και η καφετέρια είναι ο τόπος σύνδεσης με το μέρος που πας. Εκεί μαθαίνεις για τον τύπο και το υπόβαθρο των ανθρώπων της περιοχής που επισκέπτεσαι.

Το έθνος του... φραπέ

Σελίδες για την κουητούρα της καφετέριας, το ποιοι και πότε πίνουν καφέ, τα πρώτα καφεενεία, μέχρι την... επιστήμη του αφρού

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΜΑΘΙΟΥΔΑΚΗ

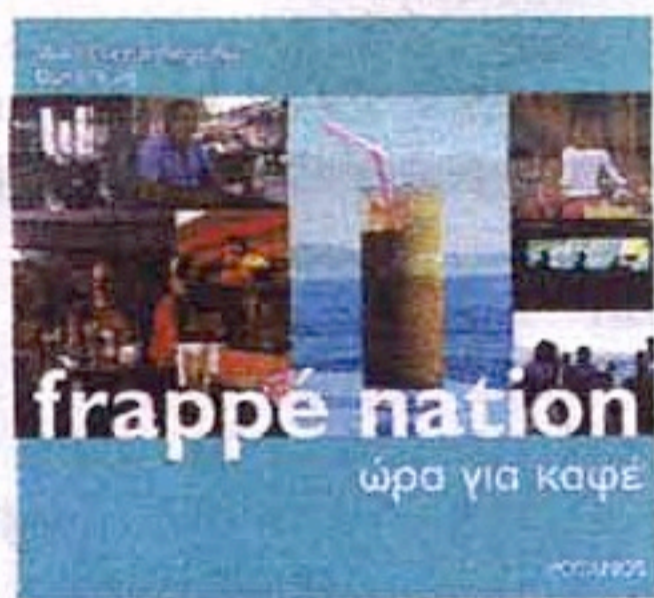


Την ημέρα που είδα την εξάχρονη κόρη μου να πίνει κλεφτά μια γουλιά από το πλαστικό ποτήρι του φραπέ πριν το πετάξει μαζί με το κουτάκι του χυμού της σε έναν κάδο της παραλίας, ξέχειλο από ποτήρια με καλαμάκια, άρχισα να το υποψιάζομαι. Λίγες μέρες αργότερα, η Vivian Constantinou και ο Daniel Young έστειλαν στον «Ε.Τ.» την προαναγγελία του βιβλίου τους «Frappé nation» («Το έθνος του φραπέ») και με βοήθησαν να το συνειδητοποιήσω!

«Ο φραπέ, όπως τον ξέρουν και τον αγαπούν στην Ελλάδα, είναι ένα φαινόμενο ελληνογενές και κυρίως ελληνικό, αδιαχώριστο από το κλίμα της χώρας, το χαρακτήρα της και τον τρόπο ζωής των κατοίκων της», τονίζουν οι συγγραφείς για το «σύγχρονο ελληνικό ελιξίριο» και διασαφνίζουν εξαρχής πως έχει διεισδύσει παντού, υπογραμμίζοντας τις συζητήσεις, τονώνοντας τις ιδέες, φτιάχνοντας το κέφι και φέρνοντας κοντά τους ανθρώπους, «εξαιρετος με παρέα και εξαιρετική παρέα όταν έχει μείνει κανείς ρέτος».

Κάπου εκεί, ανάμεσα στις πρώτες από τις πολλές παρουσίες - μαρτυρίες του βιβλίου, δύο ενήλικες Ελληνίδες θυμούνται τον πρώτο τους «κλεφτό» φραπέ στα 13 ή τα 16, ως κίνηση προσπάθειας «να απηφύσουν τους γονείς τους και να ανεξαρτητοποιηθούν» και αναρωτιέμαι αναπόφευκτα αν τα σημερινά εξάχρονα θα περιμένουν τουλάχιστον ως τα 13 ή τα 16 τους. Φοιτητές και φαντάροι λογίζονται ως οι πιο πιστοί οπαδοί του και τον χαρακτηρίζουν ως «σήμα κατατεθέν της ελληνικής νεολαίας», σφραγίζοντας το εξασφαλισμένο μέλλον του και επιβεβαιώνοντας πως ο καλός, απλός, «παραδοσιακός» παγωμένος φραπέ αντέχει το crash test με τα νεότερα ξενόφερτα καφεδο-παρασκευάσματα (frappuccino, freddoccino, flocaccino, frostyccino, cremocino) που εμφανίστηκαν για να απορροφήσουν μέρος της αγοράς του.

«Συγκρίνετε την απλότητα του φραπέ, που αναμιγνύεται κατά παραγγελία με τέσσερα - πέντε υλικά, με την πολυπλοκότητα του freddoccino, το μίγμα του οποίου περιλαμβάνει ζάχαρη, αποξηραμένο σιρόπι γλυκόζης, υδρο-



Ξέρετε ότι...

●●● Η ονομασία προέρχεται από τη γαλλική λέξη frappe, που σημαίνει «χτυπημένος» ή - όταν αναφέρεται σε ποτά όπως η σαμπάνια ή ο καφές - «παγωμένος».

●●● Ο στιγμιαίος καφές εφευρέθηκε στο Σικάγο από τον Ιάπωνα χημικό Σαρτόρι Κάτο το 1901. Το 1909 ο Τζόρτζ Κόνσταντ Ουάσιγκτον, Βρετανός χημικός που ζούσε στη Γουατεμάλα, εφευρέ τον πρώτο στιγμιαίο καφέ μαζικής παραγωγής.

●●● Ο στιγμιαίος καφές ήρθε στην Ελλάδα το 1950, αλλά ο φραπέ έκανε την εμφάνισή του το 1957 στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Ο πωλητής περιπέτου της μεγαλύτερης καφεβιομηχανίας Δημήτρης Βακόνδιος δεν είχε ζεστό νερό για να φτιάξει καφέ. Πήρε ένα σέικερ, έβαψε το στιγμιαίο και κρύο νερό και το κούνησε μπν υπολογίζοντας τους αφρούς που θα ξεσήκωνε αυτή η αναταραχή. «Το πρώτο αποτέλεσμα ήταν ότι πλέκασε το κοστούμι του. Το δεύτερο, η εφεύρεση του αφριστού παρασκευάσματος που θα γινόταν γνωστό ως φραπέ».



●●● Οι πρώτες οδηγίες της εταιρίας παραγωγής ήταν εντελώς διαφορετικές («βάλτε σε μίξερ 2 φλιτζάνια γάλα εβαπορέ, 1 φλιτζάνι νερό, 2 κουταλιές καφέ και 1 μπάλα παγωτό βανίλια»). Μέχρι το 1963 το παγωτό είχε εξστρακτιστεί («αρκεί να χτυπήσετε ζωγρά καφέ, ζάχαρη και νερό παγωμένο») ενώ ήδη έκανε την εμφάνισή της η ονομασία «φραπέ», χωρίς κανείς να ξέρει πώς προήλθε.

●●● Η Ελλάδα έχει γύρω στα 10.000 καφέ. Τα κορυφαία και πιο παραδοσιακά ανά περιοχή παρουσιάζονται στο βιβλίο.

●●● Στη γεωγραφία του φραπέ, πρωτεύουσα είναι η Θεσσαλονίκη. Με τους 100.000 φοιτητές που φιλοξενεί, αποκαλείται Φραπεδοπούλη και η

Λεωφόρος Νίκης θεωρείται η Λεωφόρος Φραπέ. Η εικόνα της ενέπνευσε στον Λάκη Λαζουπόλο τους δύο αρχαίους Θεσσαλονικιούς στους «Δέκα μικρούς Μήτσους», που περνούν τη μέρα τους σιγοπίνοντας φραπέ.

●●● Το «νέο στυλ» διακόσμησης καφετέριας με καναπέδες δεν είναι και τόσο νέο. Ο Τούρκος ιστορικός Ιμπραήμ ελ Πετσεβί απέδωσε μία από τις πρώτες εμφανίσεις αυτού του στυλ σε δύο Σύρους από τη Δαμασκό και το Αλέπιο, που το 1554 άνοιξαν ένα καφεενείο (πιθανότατα το πρώτο στην Κωνσταντινούπολη) κοντά στο λιμάνι, εξοπλισμένο με καναπέδες - δηλαδή τούρκικα ναβάνια. Μερικούς αιώνες αργότερα και στις αρχές του 20ού, οι καναπέδες στα καφεενεία της Θεσσαλονίκης δεν εξυπηρετούσαν μόνο διακοσμτικό σκοπό. Κάποιοι φιλόξενοί τους και τους άστεγους.

●●● Σύμφωνα με τον Αγγλο περιηγητή Ουίλιαμ Μίλερ, το 1840 - έξι χρόνια μετά την ανακάλυψη της

Αθήνας σε πρωτεύουσα του κράτους - υπήρχαν ήδη έξι καφέ στην πόλη των ούτε 20.000 κατοίκων. Ενα από αυτά, «Η Ωραία Ελλήσ», Ερμού και Αιόλου, έγινε πάραυτα τόπος συγκέντρωσης παιδιών αγωνιστών του '21, πολιτικών, δημοσιογράφων και ανθρώπων των γραμμάτων, ενώ λειτουργούσε ως κέντρο διανομής ταχυδρομείου αλληλ και ως αναγνωστήριο ελληνικών και ξένων εφημερίδων.

●●● Οι Ολυμπιακοί Αγώνες του 2004 ήταν κάτι σαν «εκστρατεία γνωριμίας με το φραπέ» για τους ξένους που έφτασαν στη χώρα μας. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα του ανταποκριτή του CNN Μάικλ Χολίμς, που τόσο εθίστηκε στον φραπέ όταν ήρθε στην Αθήνα ώστε τον ενέταξε ως μόνιμη βινιέτα σε όλα του τα ρεπορτάζ!

γωνόμενο φυτικό έλαιο, κακάο με λίγα λιπαρά, στιγμιαίο καφέ και δέκα άλλα υλικά. Ρίξτε μια ματιά στα ποτήρια. Τα «τσίντο» είναι ελκυστικά, κρεμώδη σαν μιλκσέικ.

Ο φραπέ, από την άλλη μεριά, δημιουργεί την αυταπάτη της πυκνότητας. Κάτω από το αιθέριο σύννεφο του αφρού του βρίσκεται ένα δυνατό ρόφημα που γλιστράει πανεύκολα μέσα κι από το λεπτότερο καλαμάκι.

Στο δίγλωσσο -ελληνικά και αγγλικά- βιβλίο που μόλις κυκλοφόρησε (εκδόσεις «Ροτάμος») το φαινόμενο «φραπέ» εξετάζεται από όλες τις πλευρές του. Η συνάρτηση φραπέ - διάθεσης («η απόσταση ανάμεσα στην κατσομφισμένη σιωπή και την ολοζώντανη φλυαρία μπορεί μερικές φορές να μετρηθεί με το μήκος που έχει ένα καλαμάκι»), η



σχέση φραπέ - νόστου («ο φραπέ δηλώνει τους δεσμούς σου με τον ελληνικό τρόπο ζωής και σε συνδέει με αυτόν όταν είσαι μακριά»), ο άρρηκτος συνδυασμός του καφέ με την έξοδο («η γενική πρόταση "πάμε για καφέ" είναι συνώνυμο του "να βγούμε"») και κάτι πολύ πιο ενδιαφέρον:

Οι λόγοι για τους οποίους ο φραπέ ήταν προορισμένος να περάσει στο DNA των Ελλήνων. Με τη χρήση μιας πλούσιας βιβλιογραφίας και με μια σειρά αναλύσεων από ξένους και Έλληνες ιστορικούς και καθηγητές Πανεπιστημίων παραλληλίζεται το παρελθόν με το παρόν και εξηγείται πώς οι αρχαίοι Έλληνες αντί για φραπέ είχαν το κρασί και αντί για καφεενείο την αγορά, όπου αργοπίνοντας συζητούσαν εκτός από τις πολιτικές εξελίξεις και τα τελευταία κουτσομπολίστικα νέα. Και δεν είναι μόνο η ανοικτή και διαπροσωπική επικοινωνία που καθόριζε ανέκαθεν τον εξωστρεφή χαρακτήρα του Έλληνα πολίτη, αλλά και «η ανάγκη να σε δουν και να δεις».

Έτσι όπως γινόταν στις στοές της αγοράς, έτσι όπως γίνεται στις «περατζάδες» της Θεσσαλονίκης, της Μυκόνου, της Γλυφάδας...



ΣΕ ΕΝΑΝ ΤΟΜΟ

Το... έθνος του φραπέ

Πώς και πού γεννήθηκε ο παγωμένος καφές, ποια είναι **η σχέση του με τους Έλληνες** και ποια είναι η κουλτούρα του από την Κέρκυρα έως τα Χανιά

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΩΤΤΗ

akotti@pegasus.gr

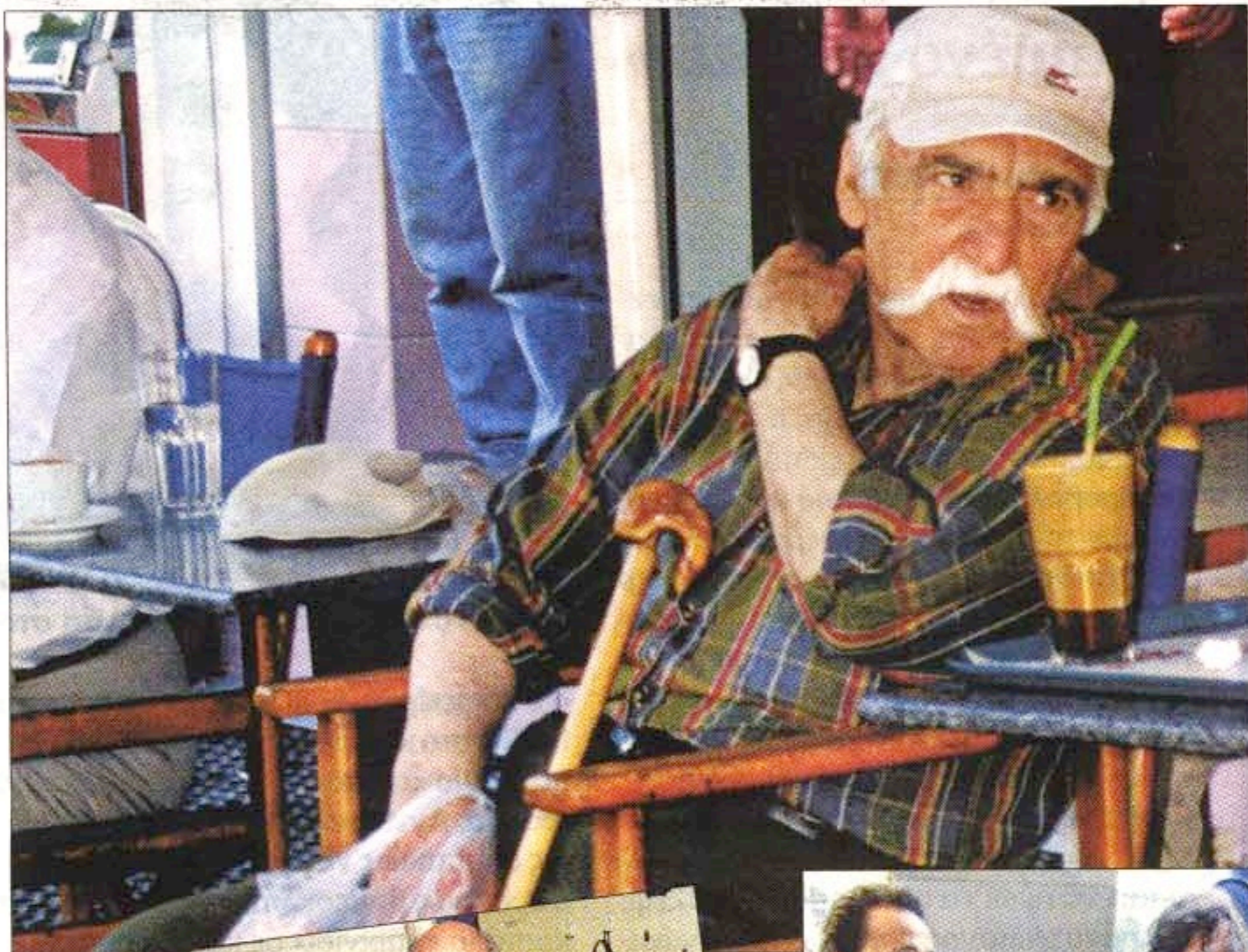
Ποιος είναι, τελικά, ο πιο ελληνικός καφές; Ο λεγόμενος και τούρκικος, τον οποίο το έθνος έπινε επί αρκετές δεκαετίες και δεν έχει ακόμη σταματήσει, ή μήπως κάποιος άλλος; Μήπως είναι ο φραπέ; Δεν το είχατε σκεφτεί; Για πάμε να δούμε τι γίνεται!

Χίλια εννιακόσια πενήντα επτά, στη Διεθνή Εκθεση Θεσσαλονίκης. Στο περίπτερο της Νεσλέ, ο πωλητής Δημήτρης Βακόνδιος πήρε ένα σέικερ που προοριζόταν για κακάο, έβαλε νεσκαφέ και κρύο νερό και το κούνησε. Ο αφρός λέρωσε το κοστούμι του, αλλά και σηματοδότησε τη γέννηση του φραπέ. Αν δεν το ξέρετε, κανείς νεσκαφέ σε όλο τον κόσμο δεν κάνει αφρό. Μόνο ο ελληνικός, εξ ου και πλέον πωλείται ακόμη και στο... e-bay.

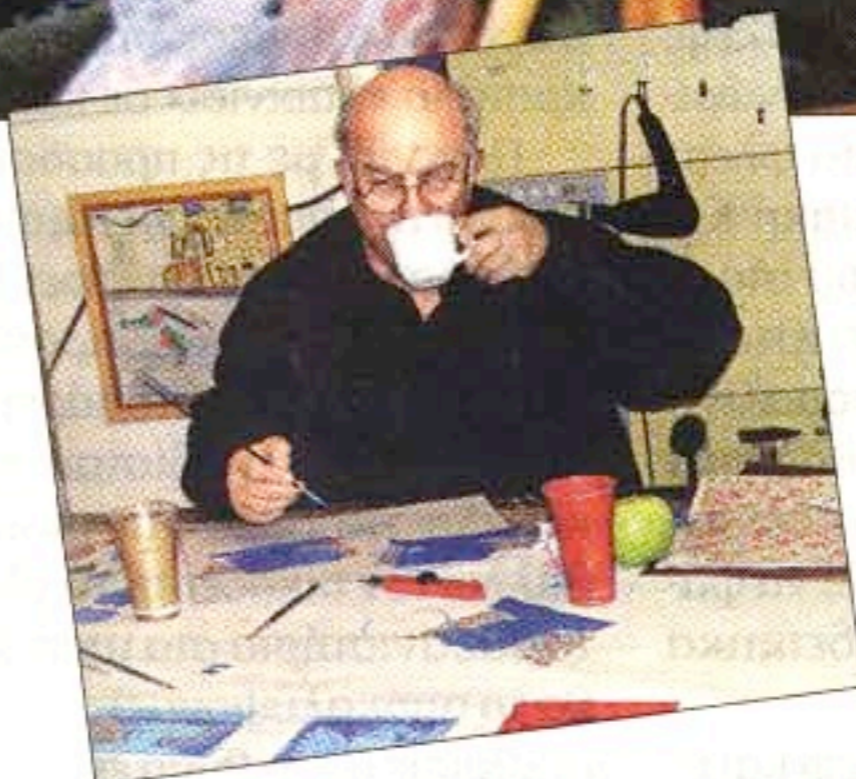
Ο,τι θέλετε να διαβάσετε για τον φραπέ, μπορείτε να το βρείτε στην έκδοση της Βίβλιαν Κωνσταντινοπούλου και του Ντάνιελ Γιανγκ με τίτλο «Frappe nation (φραπέ νέισιον) - Ωρα για καφέ» που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις «Ποταμός». Θα βρείτε, ας πούμε, ότι ένας φραπέ ισοδυναμεί με τέσσερις εσπρέσο, ότι το πρώτο καφεενίο στο Λονδίνο άνοιξε το 1652 από έναν Έλληνα της Σμύρνης, ότι ελληνικό σούπερ μάρκετ στη Νέα Υόρκη πουλάει κάθε εβδομάδα περί τα 500 κουτιά ελληνικού νεσκαφέ την εβδομάδα κ.ά.

Πρόκειται για μια δίγλωσση έκδοση (ελληνικά-αγγλικά) που αναφέρεται αποκλειστικά σε αυτόν τον καφέ, ο οποίος, σύμφωνα με τους συγγραφείς, «δεν είναι μόνο ένα πρωινό τονωτικό, ένα απογευματινό διάλειμμα, ή μια υγρή, παγωμένη απάντηση στο ξηρό, καυτό καλοκαίρι. Είναι ο ξεχωριστός, παγωμένος καφές που φτιάχνει το κέφι, υπογραμμίζει συζητήσεις, τονώνει τις ιδέες, δηλώνει τους δεσμούς σου με τον ελληνικό τρόπο ζωής και σε συνδέει με αυτόν όταν είσαι μακριά. Δεν είναι τίποτε λιγότερο από το σύγχρονο ελληνικό ελιξίριο».

Οι συγγραφείς διατείνονται πως η σχέ-



Ο φραπέ είναι ρόφημα για νέους κάθε ηλικίας, που τον απολαμβάνουν εξίσου



Ο Αλέκος Φασιανός προτίμησε τη συγκεκριμένη στιγμή να τον συνοδεύσει ο νες στη δημιουργία του



Ο Ρένος Χαραλαμπίδης με παρέα τον συγγραφέα Πέτρο Κυρίμη στο «Φίλιον», όπου γίνεται μακρύς διάλογος

ση των Ελλήνων με τον εθνικό τους καφέ έχει τις ρίζες της στην επιθυμία των προγόνων μας για δημόσια συζήτηση. Στο κεφάλαιο «Η αρχαία τέχνη της ελληνικής κουβέντας» ανιχνεύονται κοινά σημεία που συνδέουν την ελληνική αρχαία αγορά με τη ζωή των σημερινών καφεενίων. Στα επόμενα, ο αναγνώστης θα απολαύσει όψεις της κουλτούρας του καφέ στα ελληνικά καφεενία: από τα πρώτα λογοτεχνικά

καφεενία του 19ου αιώνα στα καφεενία, ζαχαροπλαστεία και καφετέριες του 20ού και από εκεί στα λάουντζ καφέ του 21ου αιώνα. Μέσα από ευωδιές, χρώματα, τοπία, ο αναγνώστης θα μεταφερθεί από την Κέρκυρα μέχρι τη Ρόδο και από τη Θεσσαλονίκη έως τα Χανιά. «Χαλλλαρά», για να μην ξεχάσουμε και τους μικρούς Μήτσους από τη Θεσσαλονίκη, που έτσι έπιναν τον καφέ τους.