



Στη χώρα του φραπέ

Πρέπει να ήπια πάνω από τρεις παγωμένους «φραπέδες» μέχρι να τελειώσω τούτο το κομμάτι. Δεν είναι μόνο οι φωτογραφίες του βιβλίου «frappe nation. ώρα για καφέ» (εκδ. Ποταμός), ένα πολύχρωμο οδοιπορικό στις καφετέριες και στα καφενεία της Ελλάδας που ασυνείδητα με έκαναν να τους παραγγέλνω. Είναι και τα κείμενα που έγραψαν η Βίβιαν Κωσταντινοπούλου και ο Daniel Young συζητώντας με φανατικούς καφεπότες και ψάχνοντας την άκρη του νήματος της μακραίωνης ιστορίας του κόκκου του καφέ...

Κάτοικοι του εξωτερικού και οι δύο (γεννημένη στο Λονδίνο από Έλληνες γονείς, η Βίβιαν Κωσταντινοπούλου, Αμερικανός ο Ντάνιελ Γιανγκ), είχαν την πολυτέλεια να παρατηρήσουν με κάποια απόσταση το ελληνικότατο καθημερινό φαινόμενο της... «φραπεδιάς» που, όπως όλοι ξέρουμε, δεν σημαίνει απλώς πίνω καφέ, αλλά ζω με (και γύρω) από έναν καφέ.

«Ο χώρος για την απόλαυση της στιγμής του φραπέ μπορεί να είναι τόσο δημόσιος όσο ένα 200 θέσεων καφέ στην Αθήνα ή τόσο ιδιωτικός όσο το δωμάτιο που βρίσκεται τρεις ορόφους πάνω από το καφέ» γράφουν εύστοχα. «Η θέα του μπορεί να είναι τόσο πανοραμική όσο μιας βεράντας πάνω στον γκρεμό στη Σαντορίνη ή τόσο περιορισμένη όσο μιας καντίνας χωρίς παράθυρα σε μια γωνιά κάποιας αποθήκης εμπορευμάτων. (...) Είναι εξαιρετικός με παρέα και εξαιρετική παρέα όταν είσαι μόνος».

Συζητώντας με συγγραφείς, καθηγητές, λαογράφους, ηθοποιούς, δημοσιογράφους, γκαλερίστες, φοιτητές, στρατιώτες, καφετζήδες, σερβιτόρους και επιχειρηματίες σκιαγραφούν το πορτρέτο του φραπέ και ταυτόχρονα του νεοέλληνα. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε που σε μια χώρα σχεδόν 11

Ενα δίγλωσσο άδημπον για τη θερινή απόλαυση των Ελλήνων

εκατομμυρίων κατοίκων υπάρχουν περισσότερες από 10.000 καφετέριες – η μία συνήθως δίπλα στην άλλη! Όπως δεν είναι τυχαίο ότι οι γείτονες Ιταλοί πίνουν τον εσπρέσο στα όρδια και αποχωρούν μέσα σε λίγα λεπτά, ενώ εμείς χρειαζόμαστε κατά μέσο όρο 93 λεπτά, όσο περίπου διαρκεί μια κινηματογραφική ταινία -σύμφωνα με έρευνα μεγάλης αλυσίδας καφετεριών της χώρας.

Η ιστορία του καφέ

Το δημοφιλές ρόφημα κατάγεται από την Αιθιοπία, την παλαι ποτέ Αβησσυνία. «Ένας λαϊκός θρύλος αποδίδει την ανακάλυψή του στον Καλντι, έναν αιγοτρόφο από την περιοδή της Κάφφα», διαβάζουμε στο βιβλίο. «Ο Καλντι παρατήρησε ότι οι κουρασμένες και ταλαιπωρημένες κατσίκες του συνέρχονταν τόσο πολύ όταν μασούσαν τους καρπούς και τα φύλλα κάποιου εξωτικού φυτού ώστε άρχισαν να χορεύουν στα πσινά τους πόδια. Ο Καλντι δοκίμασε το μυστηριώδες φυτό και ένιωσε το ίδιο τονωτικό αποτέλεσμα. Εδειξε την ανακάλυψή του σε έναν μοναχό, ο οποίος, φοβούμενος ότι οι καρποί αυτοί ήταν έργο του διαβόλου, τους πέταξε στη φωτιά. Το μοναστήρι γέμισε με ένα άρωμα τόσο ακαταμάχητο όσο κι αυτό που πλημμυρίζει τον δρόμο μπροστά από τα καφεκοπτεία της

Αθήνας και της Θεσσαλονίκης».

Μέχρι το 600 μ.Χ. ο καφές είχε φτάσει ως την Υεμένη ενώ το 13ο αιώνα όλοι οι Άραβες έπιναν πια καβουρδισμένο το ρόφημα. Όσοι ταξίδευαν από το λιμάνι Μόκκα (που έμελλε να σημαίνει σήμερα καφές...) είχαν πάντα μαζί τους καφέ, ή qahwa όπως τον αποκαλούσαν τότε. Οι οθωμανοί πήραν τον έλεγχο της Υεμένης και της καφεκαλλιέργειάς της στα τέλη της δεκαετίας του 1530, και άρχισαν να εξαγωγή τους πολύτιμους κόκκους από τη Μόκκα μέχρι τα πέρατα της αυτοκρατορίας τους. Η Κωνσταντινούπολη έγινε η παγκόσμια πρωτεύουσα για το καβούρδισμα, την παρασκευή και την κατανάλωση καφέ. Η τουρκική λέξη Kahveh (κόφ-βει), από το αραβικό qahwa, διέσχισε την Ευρώπη. Οι πρώτες εξαγωγές ακαβούρδιστου καφέ στην Ευρώπη έγιναν από τη Σμύρνη και ξεμπάρκαραν στη Βενετία γύρω στο 1615.

Θεσσαλονίκη: η γενέτειρα

Ο φραπέ «γεννήθηκε» το 1957 στη Διεθνή Εκθεση Θεσσαλονίκης από σπόνια. Στο περίπτερο των προϊόντων «Νεστλέ», ο τότε πωλητής Δημήτριος Βακόνδιος πήρε ένα σέικερ που προορίζονταν για ένα νέο ρόφημα κακάο έβαλε στιγμιαίο καφέ, κρύο νερό και εγένετο... φραπέ. Μπορεί να λέρωσε το κοστούμι του, έμεινε όμως στην Ιστορία. Και να φανταστεί κανείς ότι απλώς ήθελε να πει κάτι κρύο...

Το ελληνοαγγλικό βιβλίο εκτός από την Ελλάδα μάς ταξιδεύει και στις καφετέριες των Ελλήνων της διασποράς. Άλλωστε και οι συγγραφείς του με ένα ελληνικό καφέ ή φραπέ το έγραψαν στην αλλοδαπή. Μέτριο με γάλα...

ΦΩΤΕΙΝΗ ΜΠΑΡΚΑ



ΕΙΣ ΤΟΝ ΑΦΡΟΝ ΤΟΥ ΛΕΝΤΖΟΥ

Ο εύγλωττος τίτλος *Frappé Nation* δηλοί το βιβλίο-πρώτη προσπάθεια καταγραφής της «κουλτούρας του καφέ» στην Ελλάδα.

Οι συγγραφείς του μας είπαν...

Από την ΝΤΟΡΑ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΥ

ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΖΕΥΓΑΡΙ, η υπεύθυνη εκδόσεων Βίβιαν Κωνσταντινοπούλου και ο γευσιγνώστης και συγγραφέας Daniel Young είναι δύο άνθρωποι που πρώτοι μπήκαν στον κόπο να καταγράψουν -επίσημα έστω- την ύπαρξη «κουλτούρας του καφέ» στην Ελλάδα. Στη δίγλωσση έκδοση *Frappé Nation* δεν μιλάει η καφεΐνη, αλλά η εμπειρία -μιας έρευνας σε όλη την Ελλάδα, για την οποία χρειάστηκαν επισκέψεις σε 250 καφέ και 18 πόλεις, 2.000 φωτογραφίες και περίπου 300 συζητήσεις. Ε, ο καφές θέλει κουβέντα...

Εκτός από τον ίδιο το φραπέ, τι πιστεύετε ότι διαφοροποιεί τη συνήθεια του καφέ στην Ελλάδα από, π.χ., την Ιταλία ή την Αμερική; D: Στην Ιταλία πίνουν τον καφέ τους πολύ μικρό και πολύ γρήγορα. Στην Αμερική τον πίνουν πολύ μεγάλο -όλα είναι extra large εκεί- και αρκετά γρήγορα. B: Αυτό που, απ' ό,τι ξέρω, εντυπωσιάζει όσους επισκέπτονται την Ελλάδα είναι το πόσο αργά πίνουν τον καφέ τους εδώ.

Τελικά, ο φραπέ απειλείται από την «πρόοδο» (espresso, cappuccino κ.λπ.);

B: Απειλείται από το freddo, κυρίως. Αλλά όταν ο freddo πάψει να είναι trendy, υποψιαζόμαστε ότι πολλοί θα ανακαλύψουν πάλι την ευχαρίστηση του φραπέ. D: Ίσως η αποχή από το φραπέ να είναι σαν να είσαι μακριά από μια ερωμένη. Μόλις ξανασυναντηθείτε, θυμάσαι τη γεύση και δεν θέλεις να ξαναφύγεις.

Πώς πίνει τον καφέ του ο άντρας στην Ελλάδα; B: Οι άντρες σίγουρα φαίνεται να είναι πιο φανατικοί της καφεΐνης. Πολλοί έσπευσαν να τονίσουν ότι ο ντεκαφεϊνέ απορρίπτεται και έχει μια macho άποψη όλο αυτό -περιττό να το πω. Το καφέ είναι γι' αυτούς το μέρος όπου θα τους δουν, γι' αυτό κιόλας δεν με εκπλήσσει το ότι κάποια βασικά αξεσουάρ (κλειδιά αυτοκινήτου, τσιγάρα, κινητά) εκτίθενται σε περίοπτη θέση πάνω στο τραπέζι.

Υστερα από όλες αυτές τις δοκιμές, πού ήπιατε τον καλύτερο καφέ; D: Ο καλύτερος φραπέ ήταν στον Λέντζο -αν και ο πιο κρεμώδης αφρός ήταν στο JoJo στη Φωκίωνος Νέγρη. Ηπαμε καλούς freddo στο Mocha, στο Da Carro και στο Egomio. B: Στον Λέντζο ήταν ο καλύτερος και από τους πιο δυνατούς -εμπειρία! Καλό cappuccino βρίσκω με λίγη δυσκολία. Ο καλύτερος: Στην Gelateria στο Ναύπλιο, της Claudia, μιας Ιταλίδας από τη Ρώμη. Και -για να μην ξεχάσουμε τις ρίζες μας- έχω πει πολύ καλό ελληνικό σε σπίτια. Αλλά αν μπορούσα να γυρίσω πίσω μερικούς αιώνες, θα ήθελα να πω έναν καφέ ψημένο από τον Σμυρνιό Πασκουά Ροζέ, που άνοιξε το πρώτο καφενείο του Λονδίνου το 1652.



Frappé Nation ή *Ωρα για Καφέ*. Κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ποταμός. Δίγλωσσον, έτσι;

ΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΙΞΗΡΙΟ ΣΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ...

Το προφίλ του νεοέλληνα στη χώρα του φραπέ

➤ Δεν είναι τυχαίο ότι οι γείτονες Ιταλοί πίνουν τον εσπρέσο στα όρθια και αποχωρούν μέσα σε λίγα λεπτά, ενώ εμείς χρειαζόμαστε κατά μέσο όρο 93 λεπτά, περίπου όσο διαρκεί μια κινηματογραφική ταινία -σύμφωνα με έρευνα μεγάλης αλυσίδας καφετεριών της χώρας

Μερικοί κοιτάζουν ένα ποτήρι φραπέ και βλέπουν μόνο το μείγμα από στιγμιαίο καφέ, ζάχαρη, νερό και πάγο. Οι συγγραφείς του βιβλίου Vivian Constantinopoulos και Daniel Young κοιτάζουν το ίδιο ποτήρι και βλέπουν ένα σύμβολο του ελληνικού καλοκαιριού.

«Ο φραπέ», γράφουν, δεν πρόκειται μόνο για ένα πρωινό τονωτικό, ένα απογευματινό διάλειμμα, ή για 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.

Το «Frappé nation /Ωρα για καφέ» είναι ένα ζωηρό, γεμάτο χρώματα ημερολόγιο στο τοπίο του καφέ στην Ελλάδα, που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ και διασχίζει πόλεις και νησιά από την Κέρκυρα στη Ρόδο και από τη Θεσσαλονίκη στα Χανιά, αλλά και ελληνικούς χώρους εκτός Ελλάδας.

Τα κείμενα που έγραψαν η Βίβιαν Κωσταντινοπούλου και ο Daniel Young συζητώντας με φανατικούς καφεπότες και ψάχνοντας την άκρη του νήματος της μακράς ιστορίας του κόκκου του καφέ, κάνουν το βιβλίο μια γοητευτική περιπέτεια. Οι συγγραφείς, κάτοικοι του εξωτερικού και οι δύο (γεννημένη στο Λονδίνο από Ελλη-

νες γονείς, η Βίβιαν Κωσταντινοπούλου, Αμερικανός ο Ντάνιελ Γιανγκ), είχαν την πολυτέλεια να παρατηρήσουν με κάποια απόσταση το ελληνικό καθημερινό φαινόμενο της «φραπεδιάς» που, όπως όλοι ξέρουμε, δεν σημαίνει απλώς πίνω καφέ, αλλά ζω με (και γύρω) από έναν καφέ.

«Ο χώρος για την απόλαυση της στιγμής του φραπέ μπορεί να είναι τόσο δημόσιος όσο ένα 200 θέσεων καφέ στην Αθήνα ή τόσο ιδιωτικός όσο το δωμάτιο που βρίσκεται τρεις ορόφους πάνω από το καφέ», γράφουν εύστοχα.

ΜΕ ΘΕΑ ΜΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗ

«Η θέα του μπορεί να είναι τόσο πανοραμική όσο μιας βεράντας πάνω στον γκρεμό στη Σαντορίνη ή τόσο περιορισμένη όσο μιας καντίνας χωρίς παράθυρα σε μια γωνιά κάποιας αποθήκης εμπορευμάτων. (...) Είναι εξαιρετος με παρέα και εξαιρετη παρέα όταν είσαι μόνος».

Συζητώντας με συγγραφείς, καθηγητές, λαογράφους, ηθοποιούς, δημοσιογράφους, γκαλερίστες, φοιτητές, στρατιώτες, καφετζήδες, σερβιτόρους και επιχειρηματίες σκιαγραφούν το πορτρέτο του φραπέ και ταυτόχρονα του νεοέλληνα. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε που σε μια χώρα σχεδόν 11 εκατομμυρίων κατοίκων υπάρχουν περισσότερες από 10.000 καφετέριες - η μία συνήθως δίπλα στην άλλη! Όπως δεν είναι τυχαίο ότι οι γείτονες Ιταλοί πίνουν τον εσπρέσο στα όρθια και

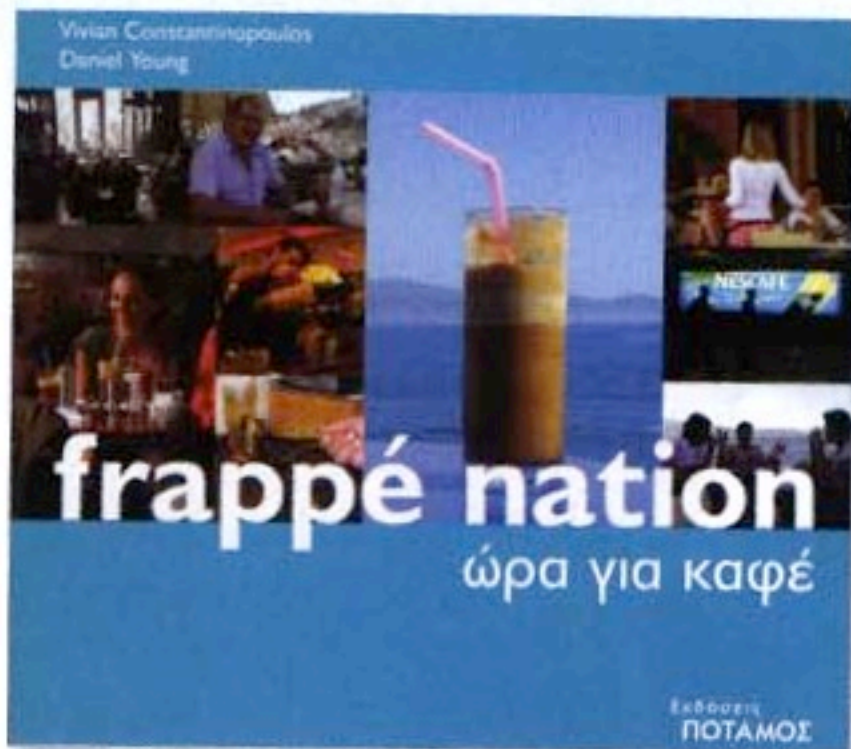


➤➤ Σε μια χώρα σχεδόν 11 εκατομμυρίων κατοίκων υπάρχουν περισσότερες από 10.000 καφετέριες

αποχωρούν μέσα σε λίγα λεπτά, ενώ εμείς χρειαζόμαστε κατά μέσο όρο 93 λεπτά, όσο περίπου διαρκεί μια κινηματογραφική ταινία -σύμφωνα με έρευνα μεγάλης αλυσίδας καφετεριών της χώρας. Το ελληνοαγγλικό βιβλίο εκτός από την Ελλάδα, μας ταξιδεύει και στις καφετέριες των Ελλήνων της διασποράς. Αλλωστε και οι συγγραφείς του με ένα ελληνικό καφέ ή φραπέ το έγραψαν στην αλλοδαπή. Μέτριο με γάλα...

hip
radar

ΠΑΡΑΤΕΙΝΕΤΕ το καλοκαίρι με το *Frappé nation* – Ώρα για καφέ των Vivian Constantinopoulos και Daniel Young, μια καταγραφή της ελληνικής κουλτούρας του καφέ με απόψεις επωνύμων όπως ο Ρένος Χαραλαμπίδης και ο Λάκης Λαζόπουλος (εκδόσεις Ποταμός, 35 €). —**Μαρία Παπαγρηγορίου**



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, Παρισιού 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. «Συνδοιοπόροι» 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

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 γλυκόζη, υδρο-



Ξέρετε ότι...

●●● Η ονομασία προέρχεται από τη γαλλική λέξη frappe, που σημαίνει «χτυπημένος» ή - ό-ταν 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 μην υπολογίζοντας τους αφρούς που θα ξεσάκωνε 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 εξστρακτεί («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 Πιτσεβί απέδιδε μία από τις πρώτες εμφανίσεις αυτού του στυλ σε δύο Σύρους από τη Δαμασκό και το Αλέπιο, που το 1554 άνοιξαν ένα καφενείο (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 διακοσμητικό σκοπό. Κάποιοι φιλοξενούσαν 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 «Rotamos») 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 καφενείο την αγορά, όπου αργοπίνοντας συζητούσαν εκτός από τις πολιτικές εξελίξεις και τα τελευταία κουτσομπολιότικα 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...

