

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

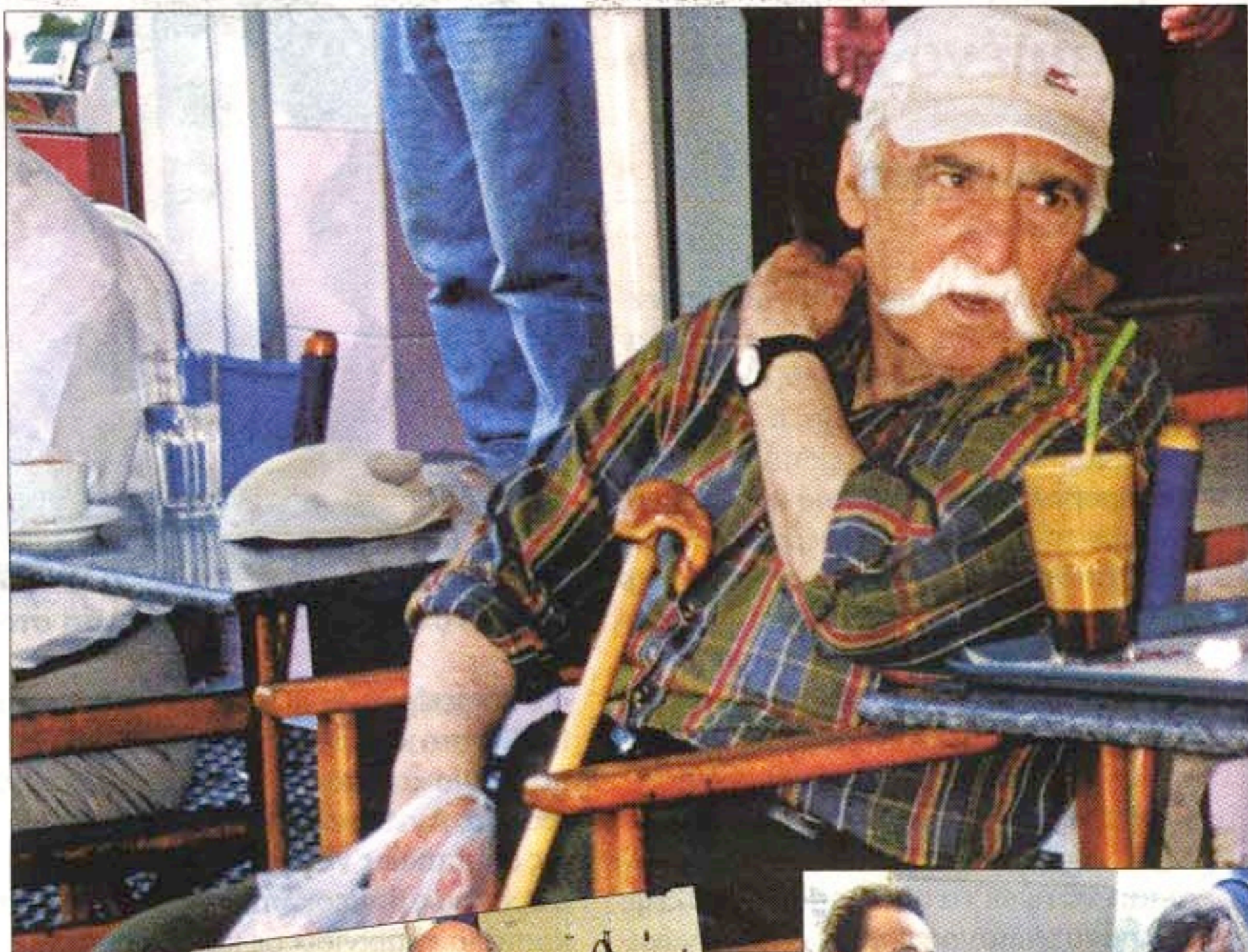
**Π**οιος είναι, τελικά, ο πιο ελληνικός καφές; Ο λεγόμενος και τούρκικος, τον οποίο το έθνος έπινε επί αρκετές δεκαετίες και δεν έχει ακόμη σταματήσει, ή μήπως κάποιος άλλος; Μήπως είναι ο φραπέ; Δεν το είχατε σκεφτεί; Για πάμε να δούμε τι γίνεται!

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.

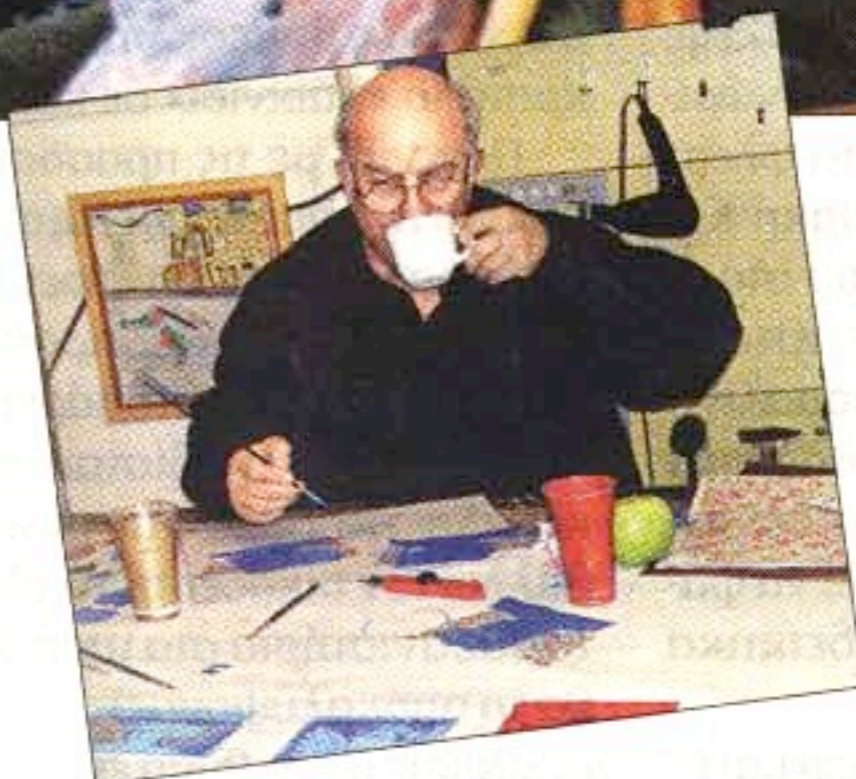
Ο,τι θέλετε να διαβάσετε για τον φραπέ, μπορείτε να το βρείτε στην έκδοση της Βίβλιαν Κωνσταντινοπούλου και του Ντάνιελ Γιανγκ με τίτλο «Frappe nation (φραπέ νέισιον) - Ωρα για καφέ» που κυκλοφορεί από τις εκδόσεις «Ποταμός». Θα βρείτε, ας πούμε, ότι ένας φραπέ ισοδυναμεί με τέσσερις εσπρέσο, ότι το 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**



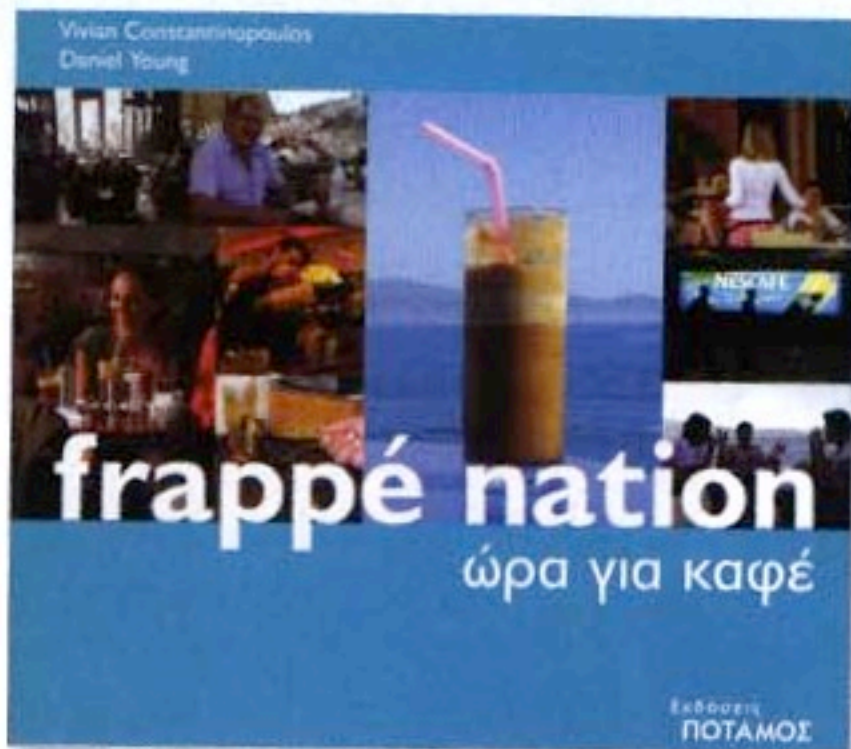
**Ο Ρένος Χαραλαμπίδης με παρέα τον συγγραφέα Πέτρο Κυρίμη στο «Φίλιον», όπου γίνεται μακρύς διάλογος**

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.

hip  
radar

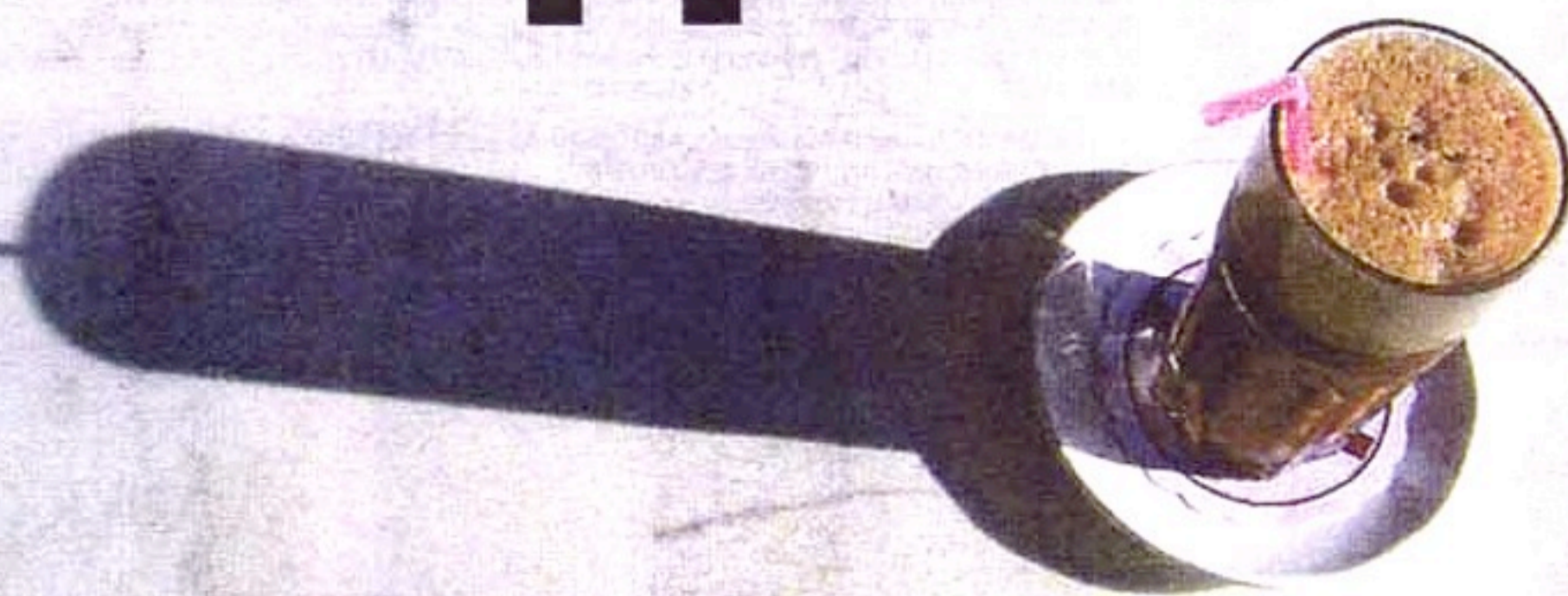
**ΠΑΡΑΤΕΙΝΕΤΕ** το καλοκαίρι με το *Frappé nation* – Ώρα για καφέ των Vivian Constantinopoulos και Daniel Young, μια καταγραφή της ελληνικής κουλτούρας του καφέ με απόψεις επωνύμων όπως ο Ρένος Χαραλαμπίδης και ο Λάκης Λαζόπουλος (εκδόσεις Ποταμός, 35 €). —**Μαρία Παπαγρηγορίου**



# 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

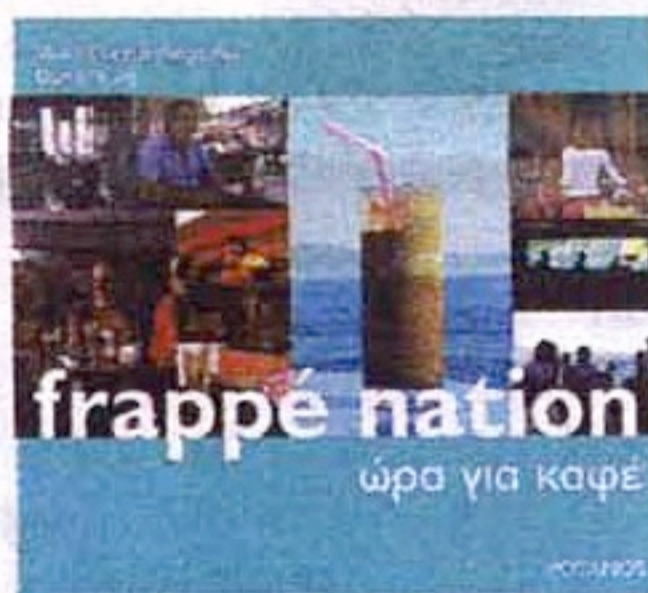


Την ημέρα που είδα την εξάχρονη κόρη μου να πίνει κλεφτά μια γουλιά από το πλαστικό ποτήρι του φραπέ πριν το πετάξει μαζί με το κουτάκι του χυμού της σε έναν κάδο της παραλίας, ξέχειλο από ποτήρια με καλαμάκια, άρχισα να το υποψιάζομαι. Λίγες μέρες αργότερα, η Vivian Constantinou και ο Daniel Young έστειλαν 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 διασαφηνίζουν 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 ξεσπκωνε 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 εξστρακιστεί («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 διακοσμτικό 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 «τσίνο» 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...

