

των σπιτικών φαγητών



Κάθεσαι αμέριμνος μπροστά από την οθόνη του υπολογιστή σου ή έστω κρατάς το κινητό σου μπροστά από τα μάτια παίζοντας τέλεια το ρόλο του αντικοινωνικού τύπου της παρέας, ξέρεις σαν κι αυτόν που κάθεται σε μια γωνία λες και είναι το παιδί από το ίδρυμα που το βγάλαμε βόλτα μια Κυριακή πρωί να πάρει αέρα. Ξαφνικά έρχεται ένας από πίσω και σου βάζει ένα πιστόλι στον κρόταφο ουρλιάζοντας "γρήγορα πες το πρώτο που φαγητό που έρχεται στο μυαλό σου όταν σου λένε "σπιτικό φαγητό".

Είμαι σίγουρος ότι κι εσύ θα κάνεις ακριβώς τις ίδιες σκέψεις: Από που ήρθε αυτός ο τύπος, στο γραφείο δεν είμαι; Γιατί να μου βάλει πιστόλι στον κρόταφο και να μου κάνει μια τόσο γελοία ερώτηση; Πως και δεν με ληστεύει; Μήπως θέλει να με βιάσει; Ευτυχώς που άλλαξα σώ βρακο. Γεμιστά.

Ακριβώς. Γεμιστά.

Το απόλυτο "σπιτικό" φαγητό. Αυτό που αν ήταν δαχτυλίδι στον Άρχοντα των Δαχτυλιδιών θα ήταν το ένα που θα τα κυβερνούσε όλα. Αυτό που θα έβαζες την μάνα σου να κάνει αν σπούδαζες/δούλευες στο εξωτερικό για να σε περιμένει μόλις μπεις σπίτι από το αεροδρόμιο. Αυτό που κατάφερε να γίνει συνώνυμο της απόλυτης μονάδας μέτρησης της ευτυχίας, τη φέτα.

Αυτό που είναι τόσο καλό, που τρώ γεται ακόμα και κρύο. Beat that μακαρόνια με κιμά

Να τα πάρουμε, όμως, από την αρχή γιατί πήρα τηλέφωνο τη μάνα μου να κάνει γεμιστά, αλλά μιλάει. Με άκρως δημοκρατικές διαδικασίες από εδώ και στο εξής ως γεμιστά χαρακτηρίζονται μόνο οι ντομάτες και οι πιπεριές. Ορφανές. Χωρίς κιμά. Δεν κάνουμε αιώ νια διλήμματα εδώ .

Εδώ το πολίτευμα που επικρατεί είναι η ολιγαρχία των χοντρώ ν.

Ξέρω ότι υπάρχουν ορισμένοι που τρώ νε τα γεμιστά με κιμά. Εδώ υπάρχουν άλλοι που λένε γεμιστά και εννοούν τα μπισκότα. Υπάρχει, δε κι η κατηγορία ανθρώ πων

που βάζει στην ίδια πρόταση τα γεμιστά με τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες. Δεν θίγουμε υπολήψεις εδώ , αλλά να υπάρχουν και περιπτώσεις που μέθοδοι όπως η λοβοτομή ή στείρωση θα αποτελούσαν μια καλή λύση. Όπως και να 'χει όλες αυτές οι αιρέσεις μπορούν να χωρέσουν στην μεγάλη αγκαλιά των "γεμιστο-λατρώ ν", διότι στο κάτω-κάτω όλοι μας υπηρετούμε την ίδια μεγάλη ιδέα. Επομένως ακόμη και αυτοί μπορούν να διαβάσουν το υπόλοιπο του κειμένου (χωρίς να τους κοροϊδεύουμε). Για τις επόμενες λέξεις θα είμαστε φίλοι και όχι εχθροί.

Γενικά στη ζωή υπάρχουν κάποιες έννοιες που αποτελούν άβατο. Προκαλούν συγκεκριμένους συνδυασμούς και ξεκλειδώνουν μόνο με τον αντίστοιχο συγχρονισμό. Για παράδειγμα εγώ έχω άμεσα συνδεδεμένα στο μυαλό μου την κακή πορτοκαλάδα-ξέπλυμα με τα ξενοδοχεία. Αν δεν πω αυτό το ίζημα δηλαδή, δεν θεωρώ ότι μένω σε ξενοδοχείο. Έστω κι αν στην πραγματικότητα δεν μου αρέσει. Είμαι σίγουρος ότι κι οι υπόλοιποι ψυχαναγκαστικοί αναγνώστες έχουν κάνει αντίστοιχες συνδέσεις στο μυαλό τους. Πχ κόλλυβα τρώ με μόνο στις κηδείες. Μπάνιο κάνουμε μόνο το καλοκαίρι. Και πάει λέγοντας. Στην ίδια κατηγορία ανήκει και το γεμιστά = φαγητό μαμάς.

Λοιπόν, γεμιστά (όπως και σπανακόπιτα) έχω φάει μόνο από τη μάνα μου. Δεν έφαγα ούτε στον στρατό, ούτε έχω παραγγείλει ποτέ έξω. Ούτε καν σε ταβέρνα με το κύμα να μου γλείφει τα πόδια εναλλάξ με τον σκύλο του μαγαζιού που γεννήθηκε βετεράνος. Δεν είναι μόνο που η μάνα μου είναι εξαιρετική μαγείρισσα και δεν καταδέχομαι να φάω αλλού. Απλά δεν θέλω. Τα έχω συνδυάσει με φαγητό στο σπίτι, συνοδευόμενη με μια φετάρια, που θα μπορούσε να προκαλέσει ναυάγιο αντίστοιχο του Τιτανικού αν την πετούσες στη θάλασσα. Ευτυχώς για τη ναυτιλία δεν υπάρχει ούτε ένας καλός λόγος να πετάξεις τη φέτα στη θάλασσα.

Δεν είναι θέμα ελιτισμού. Ενδεχομένως να υπάρχουν και καλύτερα γεμιστά στον

κόσμο (ε)τούτο. Δεν έχω όμως την παραμικρή όρεξη να τα δοκιμάσω. Εγώ θέλω να τρώω τα συγκεκριμένα. Γιατί με τα συγκεκριμένα μεγάλωσα. Ίσως αυτή η θεότητα των λαδερών κάθε φορά που το πιρούνι σκίζει την ντομάτα για να αρπάξει το ρύζι, να με παίρνει από το χέρι για να ένα ταξίδι πίσω στο χρόνο, σε κυριακάτικα τραπέζια και σε καλοκαίρια, σε αξιοζήλευτα ταπεράκια στη δουλειά και βραδινές επιδρομές σε ταψιά που έμειναν απροστάτευτα (θα έπρεπε να προσέχουν περισσότερο).

Αυτοί είναι λόγοι σοβαροί, δεν είναι παίξε γέλασε. Για να μην βάλω στην κουβέντα ισχυρά χαρτιά όπως το γεγονός ότι τα γεμιστά αποτελούν την καλύτερη συνάρτηση γεύσης / θερμίδων που μπορείς να βρεις εκεί έξω. Ή τα εξαιρετικά αρώματα και τις παπάρες εδάφους-αέρος τις οποίες σηκώνει όσο τίποτα άλλο η περίπτωση. Ακόμη και το καψαλισμένο "καπάκι" έχει μια ξεχωριστή αλμυρή γεύση, ότι πρέπει για καλωσόρισμα.

Η αληθινή ουσία, όμως, του συγκεκριμένου πιάτου κρύβεται αλλού. Η εξήγηση γιατί αποτελεί το καλύτερο σπιτικό φαγητό δεν έχει να κάνει με όλα αυτά. Αντίθετα, αφορά την ωριμότητα που κρύβει ένα ταψί με γεμιστά και η οποία σιγοψήνεται χρόνο με το χρόνο. Δεν είναι τυχαίο ότι όσο μεγαλώνουμε, βλέπουμε αυτό το πιάτο με διαφορετικό μάτι. Μικροί τα τρώγαμε χωρίς το περιτύλιγμα. Στη συνέχεια θέλαμε μόνο τις ντομάτες. Έπρεπε να περάσουν τα χρόνια για να καταλάβουμε πως τελικά η πιπεριά είναι καλύτερη από τη ντομάτα.

Στέφανος Τριαντάφυλλος

Oneman.gr