



Ο Ναυτικός Όμιλος
Ελλάδας έβαλε
πλώρη για μια σειρά
εκδηλώσεων λόγου
και γεύσης με σκοπό
να μας ταξιδέψει με
δείπνα εμπνευσμένα
από τη θάλασσα, τα
πλοία και τους
προορισμούς τους

Γαστρονομία της Θάλασσας

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΛΕΝΗ ΛΙΝΑΡΔΟΥ

Η πρώτη εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στις 26 Νοεμβρίου 2009, με επίκεντρο το λιμάνι εκκίνησης της ελληνικής ναυτιλίας, το λιμάνι του Πειραιά. Τη βραδιά προλόγισε ο κ. Αλέξανδρος Παπαδόγγονας, πρόεδρος του Ομίλου και στη συνέχεια, η φιλόλογος και μέλος του Ομίλου κυρία Άννα Τζιροπούλου – Ευσταθίου, πήρε τον λόγο, ξεδιπλώνοντας μια ιστορική αναδρομή του Πειραιά από τα προϊστορικά χρόνια έως και τις μέρες μας.

Οι εκδηλώσεις του Ναυτικού Ομίλου θα έχουν και ανάλογη συνέχεια από τον Ιανουάριο του 2010.

Σε γενικές γραμμές, η θεματολογία των εκδηλώσεων θα κινηθεί πάνω σε τρεις άξονες, άμεσα συνυφασμένους με τη ναυτιλία μας: πρώτον, τις κουζίνες των προορισμών των ελληνικών εμπορικών πλοίων. Τα δείπνα θα οργανώνονται σε συνεργασία με τις πρεσβείες των αντίστοιχων χωρών, ενώ παράλληλα ερευνητές και άνθρωποι με εμπειρία στη ναυτιλία θα μιλούν για τον εκάστοτε προορισμό και τη γαστρονομία του. Ο δεύτερος άξονας θα περιλαμβάνει τοπικές κουζίνες των ελληνικών νησιών, γενέθλιων τόπων της ελληνικής ναυτι-

λίας. Κάθε δείπνο αυτής της ενότητας θα επιμελείται ένας Έλληνας σεφ, με βάση τις τοπικές κουζίνες και τα προϊόντα νησιών που στηρίζουν την ελληνική ναυτιλία, όπως η Ύδρα, οι Σπέτσες, η Χίος, η Σύρος ή η Άνδρος. Και τέλος, η αυτούσια κουζίνα των πλοίων, εμπορικών, ψαράδικων και πολεμικών. Με βάση τις περιορισμένες πρώτες ύλες και τις δυνατότητες συντήρησής τους μέσα στα πλοία, γνωστοί σεφ θα δημιουργήσουν δείπνα, τα οποία θα διανθίζονται από ομιλίες ανθρώπων της ναυτοσύνης.

Την επιμέλεια του πρώτου δείπνου είχε αναλάβει ο γνωστός σεφ και ιδιοκτήτης του εστιατορίου Βαρούλκο, Λευτέρης Λαζάρου και η ομάδα του.

ΤΑ ΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ

Πώς προέκυψε αυτή η συνεργασία με τον Ναυτικό Όμιλο;

«Όλα ξεκίνησαν όταν δέχτηκα ένα τηλεφώνημα από τον υπεύθυνο εντευκτηρίου του Ομίλου, τον Δημήτρη τον Παντελεημονίτη. Επίσης, έπαιξε ρόλο ότι έχω και πάρα πολλούς φίλους και πελάτες όλα αυτά τα χρόνια μέσα από τη ναυτιλία. Ουσιαστικά, μου ζήτησαν να κάνω το άνοιγμα σε αυτά

τα «καραβομαγειρέματα». Είναι μια ιδέα που πιστεύω ότι έχει ενδιαφέρον, γιατί οι κουζίνες των πλοίων είναι περισσότερο αυτοσχέδιες. Δηλαδή, τις περισσότερες φορές δεν έχεις προϊόντα μέσα στην κουζίνα σου. Άρα μαγειρεύεις με ό,τι υπάρχει. Δεν έχεις τη δυνατότητα να βρεις να ψωνίσεις ούτε από το μανάβικο ούτε από τον χασάπη ούτε από τον ψαρά. Αν το καράβι πιάσει λιμάνι, υπάρχουν κάποιες τροφοδοσίες. Αλλά τότε, όταν τα καράβια ταξίδευαν αρκετό καιρό και έκαναν μακρινά ταξίδια, τα πράγματα ήταν αρκετά πιο δύσκολα σε σχέση με τις προμήθειες, αλλά και τη διαχείριση. Δηλαδή, η ψυγεία ήταν της τότε τεχνολογίας, οι στόφες και οι κουζίνες ήταν πετρελαίου, γενικά υπήρχαν τεράστιες δυσκολίες. Υπάρχει, λοιπόν, μια εμπειρία από ανθρώπους που έχουν περάσει από αυτές τις κουζίνες, όπως άλλωστε και εγώ. Και ήταν μια πολύ ωραία ιδέα –που μάλλον καλλιέργηθηκε από τον Δημήτρη τον Παντελεημονίτη, που απ' ό,τι κατάλαβα αυτός ήταν ο εμπνευστής, δεν ξέρω αν είχε και τη βοήθεια άλλων α-

τόμων στον ΝΟΕ– να ξεκινήσουν κάποιες θεματικές βραδιές στον ΝΟΕ. Στόχος τους είναι να δείξουν στους πλοιοκτήτες προφανώς όλες αυτές τις δυσκολίες που συναντούσαν οι μάγειροι μέσα στα καράβια τους. Εκείνοι δεν τα γνώριζαν αυτά τα πράγματα, παρά μόνο όσοι πέρασαν ως καπεταναίοι ενεργά μέσα από τα καράβια. Και επίσης μια δική μου πρόταση ήταν να το πάνε και λίγο θεματικά. Δηλαδή, κουζίνα του Αιγαίου, κουζίνα του Ιονίου, κουζίνα του απόδημου ελληνισμού, γιατί μέσα στα καράβια είχαμε και Έλληνες που τόσκασαν, δεν ξαναγύρισαν ποτέ στην Ελλάδα. Άλλοι βγήκαν στην Αμερική, άλλοι στον Καναδά, στην Αυστραλία. Έχει μεγάλο ενδιαφέρον αυτό».

Οι θεματικές ενότητες ήταν δικές σας παρέμβαση;

«Ναι, εγώ το πρότεινα. Πιστεύω πως έχει πολύ ενδιαφέρον και αξίζει τον κόπο να γίνει αυτό. Θέλει δουλειά, βέβαια, ακόμα, γιατί δεν ξέρω αν μπορούν να το κατα-

