10/06/2019

Μυρωδιές από τις αλησμόνητες πατρίδες στη Χαλκιδική

/ Παιδεία και Πολιτισμός

Αφιερωμένη στην κουζίνα της Μικρασίας και του Πόντου ήταν η πρώτη εβδομάδα του καλοκαιριού στην Ανατολική Χαλκιδική. Όπως κάθε χρόνο, το KOUZINA δόμησε την τέταρτη εβδομαδιαία θεματική ενότητα της διοργάνωσης πάνω στις επιρροές που η Ανατολική Χαλκιδική δέχθηκε από την κληρονομιά των Ελλήνων, που πριν από 100 περίπου χρόνια κατέφθασαν στην περιοχή από τον Πόντο και τα παράλια της Μικράς Ασίας. Ζύμες, σιρόπια, περίτεχνα γλυκά, πολύχρωμα φαγητά, αρωματικά μπαχάρια και μυρωδικά έδωσαν το στίγμα μιας αστικής παράδοσης, που διαιωνίζεται τιμώντας την καταβολή και τη ρίζα του απανταχού ελληνισμού, όπως αναφέρεται σε σχετική ανακοίνωση.

Επίδειξη ποντιακής μαγειρικής αποτέλεσε η «γιορτή της ποντιακής πίτας» στο Alou Beach Bar της Ιερισσού. Στη λευκή παραλία του οικισμού Πόντιες νοικοκυρές παρουσίασαν τον τρόπο παρασκευής της πιο κλασσικής ποντιακής πίτας, δηλ. του περέκ, το οποίο γεμίσθηκε με φέτα Ιερισσού, ενώ τα αντιπροσωπευτικά πιροσκί με

γέμιση τυριού ή πατάτας προετοιμάσθηκαν και ψήθηκαν επί τόπου, προσφέροντας στους παρευρισκόμενους ιδιαίτερες γαστρονομικές στιγμές. Ο Σύλλογος Ποντίων & Φίλων «Οι Ακρίτες του Άθω» ολοκλήρωσε τη βραδιά μέσω ενός μουσικοχορευτικού προγράμματος, όπου Πόντιοι χορευτές μετέφεραν νοερά το κοινό στις πατρίδες του Πόντου, που καθόρισαν για πάντα την κληρονομιά της Ελλάδας ολόκληρης.

Η chef Σοφία Γεωργακάκη των Ι.Ε.Κ. ΔΕΛΤΑ, σε συνεργασία με τον Γιάννη Αγγελούδα, τη Μαρία Κίου και το Γιάννη Λιάκη, «κατέλαβε» την κουζίνα του «Fish Restaurant Χρυσό Αγκίστρι» της Ουρανούπολης, προετοιμάζοντας τη «γιορτή της θαλασσινής μικρασιάτικης γαστρονομίας». Χρησιμοποίησε φρέσκο ψάρι από την αθωνική θάλασσα, «παντρεύοντάς» το με κάθε λογής τοπικά καλούδια: το «έψησε» σε σάλτσες εσπεριδοειδών, το ανακάτεψε με ντόπιο τραχανά Βαρβάρας, το συνόδευσε με άγρια χόρτα από τον Άθωνα, το «κέντησε» με μπαχαρικά και το σέρβιρε με τρόπο περίτεχνο, ενθουσιάζοντας τους εκλεκτούς συνδαιτημόνες. Με τον τρόπο αυτό έστησε ένα αστικό θαλασσινό τραπέζι, που έμοιαζε να μεταφέρθηκε από τα αριστοκρατικά αρχοντικά της Σμύρνης και του Αϊβαλιού στην εμβληματική Ουρανούπολη.

Η Καίτη Κρητικού των ιστορικών Kritikos Gallery & Restaurants οργάνωσε και πραγματοποίησε το πιο άρτιο και τεχνικά δύσκολο workshop του φετινού KOUZINA: παρουσίασε τον τρόπο προετοιμασίας του πλέον αντιπροσωπευτικού μικρασιάτικου πιάτου, των περίφημων «μαντί». Άνοιξε βελούδινη ζύμη, τη μοίρασε σε μικροσκοπικά κομματάκια, τη γέμισε με κιμά, τη δίπλωσε σε σχήμα καραμέλας, την έψησε στο φούρνο και στη συνέχεια έβρασε τα «μαντί» σε ζωμό! Το εκλεπτυσμένο τραπέζι, που στρώθηκε στον αύλιο χώρο του restaurant, έφερε κατευθείαν στο νου στα σμυρναίικα δείπνα, ενώ η γεμάτη γεύση των «μαντί», που μπορεί να ονομάσει κανείς «ελληνικό ραβιόλι», τοποθέτησε το γευστικό πήχη του KOUZINA πραγματικά ψηλά.

Στην παραλία της Ουρανούπολης, λίγα μόλις μέτρα από την Ιερή Πολιτεία, ντόπιοι με προέλευση από τη Μικρασία αλλά και Κύπριοι από το Δήμο Λευκονοίκου της κατεχόμενης Αμμοχώστου συναντήθηκαν, προκειμένου να ανταλλάξουν γαστρονομική τεχνογνωσία. Μαζί τους άνθρωποι από το Παλαιοχώρι Χαλκιδικής αλλά και από την Ύπαιθρο της Λάρνακας συμπλήρωσαν το γαϊτανάκι της ανταλλακτικής δημιουργίας. Ήταν η «γιορτή της αρνιώτικης μουντοβίνας και των σμυρνιώτικων συνταγών», η οποία πραγματοποιήθηκε στην παραδοσιακή ταβέρνα «του Αποστόλη», και εστίασε στον τρόπο με τον οποίο οι ντόπιοι αρωματίζουν τους κιμάδες για να φτιάξουν τα περίφημα μικρασιάτικα «σουτζουκάκια», αλλά και σε εκείνον με τον οποίο γεμίζουν φύλλα λάχανου με παστό χοιρινό για να φτιάξουν

ιδιαίτερα γιαπράκια. Οι ζύμες της Κύπρου αποτέλεσαν το συμπληρωματικό θέμα της γιορτής. Δεκάδες είδη ζυμαριού μεταμορφώθηκαν σε έδεσμα, ενώ τα μέλη του Συλλόγου Γυναικών Υπαίθρου Λάρνακας μας «ταξίδεψαν» νοερά στην αυθεντική Κύπρο της ενδοχώρας, όπου η διαιώνιση της γαστρονομικής κληρονομιάς αποτελεί τρόπο ζωής και συμπεριφοράς.

Η Αμμουλιανή γιόρτασε την Προικόνησσο, υποδεχόμενη το chef και καθηγητή των ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ Γιάννη Αγγελούδα, ο οποίος οργάνωσε μια εκπληκτική αναπαράσταση ενός «γιορτινού τραπεζιού της ελληνικής ανατολής», γεμάτο θαλασσινούς μεζέδες και πικάντικους συνδυασμούς γεύσεων και υλικών. Αξιοποιώντας πλήρως την ντόπια θαλασσινή παραγωγή, ο chef μετέτρεψε το μπαλκόνι του «Fish Restaurant Ανεμότρατα», όπου πραγματοποιήθηκε το δρώμενο, σε μπαλκόνι της Προικόνησσος – τόπο καταγωγής και προέλευσης των κατοίκων της Αμμουλιανής.

«Η Παγκόσμια Ημέρα των Ωκεανών» γιορτάσθηκε με περισσή γαστρονομική μεγαλοπρέπεια στο «Avaton Luxury Villas Resort – Relais & Chateaux» στην Ακτή Κομίτσα, όπου ο χαρισματικός executive chef του restaurant Πάνος Παπαδόπουλος παρουσίασε όλα τα προϊόντα της αθωνικής θάλασσας σε επτά πιάτα: σούπα με γαρίδες, παστό ψάρι Ιερισσού με ντόπια λαχανικά, μύδια Ολυμπιάδας αχνιστά, τόνος με πατάτες Παλαιοχωρίου και ελιές Χαλκιδικής, σπαγγέτι με όστρακα, παλαμίδα ψητή με μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη και δροσιστική κρέμα λεμονιού για το τέλος.

Η ενότητα έκλεισε στην Αμμουλιανή όπου ο chef των ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ Κωσνταντίνος Τρώντσιος δημιούργησε «τη γιορτή της Γαλημής», στρώνοντας πλούσιο τραπέζι στην καλοκαιρινή, αμμουλιανιώτικη αυλή του «Restaurant The Roost» στο λιμάνι του οικισμού. Παστό ψάρι Ιερισσού, παστουρμάς και σουτζούκι, κουκους με μυρωδικά, αρνάκι με κυδώνια και υπέροχη μελόπιτα της Πόλης αποτέλεσαν το καλύτερο αποχαιρετιστήριο δείπνο της ενότητας.

Ιδιαίτερη ήταν η έμφαση που δόθηκε και αυτήν την εβδομάδα στις παράλληλες δραστηριότητες του KOUZINA. Κύπριοι εκπρόσωποι τουριστικών γραφείων αλλά και επισκέπτες ακολούθησαν γαστρονομικούς περιπάτους σε μικρασιάτικους οικισμούς, ξεκινώντας από την Ολυμπιάδα, όπου μελέτησαν τη σύζευξη της αρχαιοελληνικής και της μικρασιάτικης κουζίνας (οι οποίες έχουν πάντα ως κύριο θέμα την ντόπια ψαροπαραγωγή). Ο αντίστοιχος περίπατος της Αμμουλιανής είχε να κάνει με τη σύνδεση της θαλάσσιας «διαδρομής του Ξέρξη» κατά μήκος του νησιού με τη γαστρονομία της ανατολής, ενώ εκείνος του Στρατωνίου συνδυάσθηκε με το εκπληκτικό φυσικό ανάγλυφο και την πλούσια υποθαλάσσια ζωή του Ακάνθιου Κόλπου. Κεράσματα πάσης φύσεως, προερχόμενα από την κληρονομιά των αλησμόνητων πατρίδων προσφέρθηκαν σε παραδοσιακές αυλές,

έχοντας καμωθεί από χέρια τρίτης γενιάς Μικρασιατών και Ποντίων.

Σουηδοί εκπρόσωποι Τύπου επισκέφθηκαν την Αμμουλιανή αλλά και την Ακτή Κομίτσα, καταγράφοντας φυσικές, γαστρονομικές και ανθρώπινες δραστηριότητες, σε μια προσπάθεια τουριστικού προσανατολισμού των Σκανδιναβών προς τη νησιωτική γη της Μακεδονίας.

Όλα τα προϊόντα του KOUZINA προωθούνται στον κόσμο από το Επιμελητήριο Χαλκιδικής. Η επόμενη εβδομαδιαία θεματική ενότητα της μεγάλης γιορτής είναι αφιερωμένη στη «μεσογειακή κουζίνα».

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ