05/07/2019

Το εστιατόριο που είναι αφιερωμένο στον προστάτη άγιο των Μαγείρων!

/ Ορθόδοξες Προβολές

Ο άγιος Ευφρόσυνος είναι ο προστάτης των μαγείρων, αφού ήταν και εκείνος μάγειρας. Υπάρχει ένα εστιατόριο- μεζεδοπωλείο στο Κουκάκι που είναι αφιερωμένο στον άγιο και σερβίρει εδέσματα με γεύσεις που σε στέλνουν στον... παράδεισο. Ο λόγος για τη «φάμπρικα του Ευφρόσυνου», δημιούργημα του κ. Γιώργου Γκάτσου ο οποίος γνώρισε σε παιδική ηλικία τον Άγιο Ιάκωβο Τσαλίκη, μαθήτευσε δίπλα σε αγιορείτες μοναχούς μαθαίνοντας από πρώτο χέρι την αξεπέραστη αγιορείτικη κουζίνα, ενώ σπούδασε Θεολογία στη Σερβία.

Του Αντώνη Μακατούνη

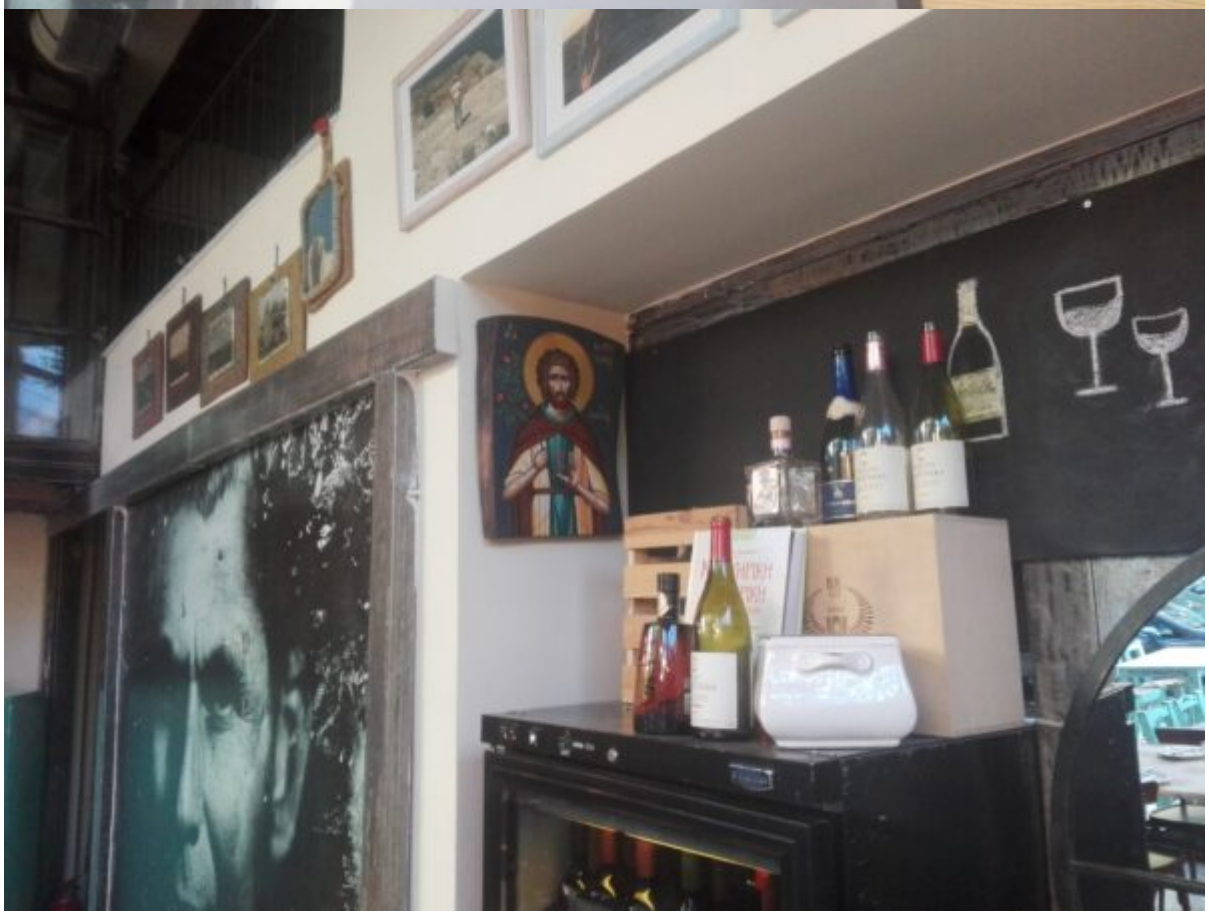
Πώς ξεκίνησε όμως η μανιώδης ενασχόλησή του με τη γευστική κουζίνα; Όλα άρχισαν από ένα πιάτο... ρεβίθια όπως λέει χαρακτηριστικά, «Μεγάλωσα στη Χαλκίδα και έζησα πάρα πολλά χρόνια κοντά στον Άγιο Ιάκωβο τον Τσαλίκη ως πνευματικό του παιδί, πάνω στο μοναστήρι του οσίου Δαυίδ (σ.σ. Βόρεια Εύβοια). Έφυγα με μία συστατική επιστολή του νυν Αρχιεπισκόπου και τότε Θηβών και

Λεβαδείας κ. Ιερωνύμου για να πάω στην Θεολογική σχολή του Βελιγραδίου και να σπουδάσω. Εκεί είχα πάρα πολύ μεγάλους δασκάλους, εκεί ως φοιτητής άρχισα να μαγειρεύω και σιγά σιγά ως επισκέπτης στο Άγιο Όρος άρχισα να μαθαίνω τι σημαίνει μία μαγειρική για τον άνθρωπο. Θα αναφέρω ένα περιστατικό. Όταν πήγα για πρώτη φορά στη μονή Ιβήρων. Μιλάμε για το 1981, ήμουν 15 χρονών, έως τότε δεν είχα φάει ποτέ στην ζωή μου ρεβίθια. Εκείνη την ημέρα μπορώ να πω ότι έφαγα τα ωραιότερα ρεβίθια της ζωής μου τα οποία μάλιστα ήταν και ανάλαδα αφού ήταν Παρασκευή. Νομίζω ότι είναι ένα από τα φαγητά που δε θα ξεχάσω ποτέ» αναφέρει με έμφαση στην «Ορθόδοξη Αλήθεια» ο κ. Γκάτσος και συμπληρώνει, «Από τότε, δίπλα σε αυτούς τους ανθρώπους (σ.σ. τους αγιορείτες), κατάλαβα ότι αυτό που χρειάζεται για να μαγειρέψεις, πέρα από το γεγονός, αυτό το κοινότοπο που λέμε, ότι πρέπει να αγαπάς αυτό που μαγειρεύεις. Δεν είναι όμως κοινότοπο για αυτούς. Χρειάζεται να σέβεσαι πάρα πολύ την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείς. Έχουνε πολύ καλές πρώτες ύλες. Η αλήθεια είναι ότι μερικές φορές σκέφτεσαι ότι κάνουν ‘‘μαγικά’’ πράγματα, ενώ χρησιμοποιούν πολύ απλά πράγματα του μοναστηριού, τις περισσότερες φορές. Πολλοί ακόμα μαγειρεύουν στις φωτιές, σε ξύλα. Είδα με πόση αγάπη μαγειρεύουνε, με πόσο σεβασμό και μεράκι για τους ανθρώπους τους και για τους επισκέπτες. Αυτό νομίζω ότι ήταν ένα μεγάλο μάθημα και κυρίως το μεγαλύτερο (μάθημα) είναι ότι η μαγειρική από μόνη της, δεν νομίζω ότι είναι ένα επάγγελμα. Είναι καταρχήν κάτι που ξεκινάει από την μεγάλη σου αγάπη για την απόλαυση και για τον άνθρωπο. Νομίζω ότι από μόνη της είναι κάτι πολύ δοτικό, πολύ ανθρώπινο. Μιλάμε ίσως για το κυριότερο ίσως ένστικτο του ανθρώπου και το κυριότερο αγαθό».

Όταν μαγειρεύω έχω την εικόνα του αγίου Ευφρόσυνου στο πλευρό μου

Σπεσιαλιτέ του καταστήματος είναι δύο συνταγές από την Κωνσταντινούπολη, μία με κιμά και σπανάκι (κιμαλίδικο) και μία μπεσαμέλ γιαουρτιού, ενώ στις περιόδους νηστείας υπάρχουν πολλές επιλογές με νηστίσιμα και πίτες, «Μαγειρεύουμε και τα υπόλοιπα πράγματα αλλά ακολουθούμε ευλαβικά τις νηστείες και πάντα σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρεύουμε και νηστίσιμα. Πάντα την Παρασκευή, το Σάββατο και την Τετάρτη θα έχουμε κάτι νηστίσιμο. Όταν είναι η ψαροφαγία, θα έχουμε ψαροφαγία και αργότερα στην περίοδο πριν το Πάσχα θα έχουμε πάντα θαλασσινά. Είναι μια επιλογή που την κρατάω με πολύ ευλάβεια και αγάπη», προσθέτει ο κ. Γκάτσος και στη συνέχεια εξηγεί για το «ιστορικό» της ονομασίας του μεζεδοπωλείου (Φάμπρικα του Ευφρόσυνου), «Η αλήθεια είναι ότι πάντα τον σεβόμουν και από μικρός που τον ‘‘γνώρισα’’ με είχε εντυπωσιάσει πάρα πολύ ο βίος του. Αυτά τα λίγα τέλος πάντων που ξέρουμε για εκείνον, ενώ με εντυπωσίαζε και σαν πρόσωπο. Πάντα στα μαγειρεία που δούλευα είχα την εικόνα του και μέσα στην κουζίνα αλλά και στο εστιατόριο, πάντα. Ερχόμενοι εδώ, μαζί με την σύζυγο, συζητώντας τι όνομα θα βγάλουμε, επειδή εδώ το μαγαζί ήτανε

προϊόν ‘‘φάμπρικα’’, βιοτεχνία που έκανε κάποια φούρνα, έτσι δώσαμε την ονομασία
θεια του και οπότε με



Στο εν λόγω εστιατόριο δίνεται μεγάλη προσοχή στις πρώτες ύλες ώστε να μείνει ο κάθε πελάτης ευχαριστημένος, «Έχω μία... εμμονή στην καλή πρώτη ύλη και χρησιμοποιούμε πολλά βιολογικά προϊόντα. Ψωνίζω μόνος μου τις περισσότερες φορές στις λαϊκές. Νομίζω ότι έχει πολύ μεγάλη ανταπόκριση, μετά την πρώτη χρονιά, η οποία ήταν μια δύσκολη χρονιά το ΄15 έτσι και αλλιώς για όλους μας, λόγω του κλεισίματος των τραπεζών που ήταν και η πρώτη χρονιά βέβαια του μαγαζιού. Εμείς νομίζω ότι πάμε πάρα πολύ καλά. Δηλαδή αυτή τη στιγμή θεωρώ ότι έχουμε αρχίσει να αποκτούμε ένα πολύ σημαντικό κοινό, που μας τιμάει πάρα πολύ. Αρχίζει να αποκτά ένα φανατικό κοινό θα έλεγα. Σερβίρουμε ένα φαγητό το οποίο είναι πραγματικά αυθόρμητης μαγειρικής, δηλαδή δεν είναι ‘‘στημένη’’, δεν δουλεύουμε τίποτα έτοιμο. Τίποτα απολύτως, αυτό πρέπει να το τονίσω. Δεν παίρνουμε δηλαδή ετικέτες έτοιμων πραγμάτων, σάλτσες κ.λπ. Ότι πάρω ως έτοιμο, θα είναι από μικροπαραγωγούς, από βιολογική αγορά και μόνο», σημειώνει ο θεολόγος- σεφ και συνεχίζει αναφερόμενος σε ένα περιστατικό που τον συγκίνησε και έγινε πέρυσι την περίοδο της Σαρακοστής , «Δύο πολύ νέα παιδιά έφαγαν και σηκώθηκαν να μου πουν ότι έφαγαν όπως έτρωγαν στην γιαγιά τους. Αυτό ήταν ένα πάρα πολύ συγκινητικό περιστατικό, το οποίο συνοδεύτηκε και με ένα μικρό σημείωμα, όπου μου εύχονταν καλή Σαρακοστή. Το έχω ακόμη εδώ καρφιτσωμένο στο μαγαζί, μας το άφησαν πάνω στο τραπέζι φεύγοντας, μας ευχήθηκαν καλή Σαρακοστή και να μας δίνει ο Ευφρόσυνος δύναμη. Αυτό ήταν ένα

πάρα πολύ ωραίο περιστατικό, πολύ συγκινητικό. Θα έλεγα καλύτερο και από οποιοδήποτε χρυσό σκούφο... Εντάξει πάντα υπάρχουν και κάποια αρνητικά περιστατικά. Σε ένα εστιατόριο εννοείται δεν μπορούν όλοι να ικανοποιηθούν. Υπάρχουν και καλά και κακά πράγματα αλλά νομίζω ότι αυτή είναι και η μοίρα ενός μάγειρα. Δυστυχώς κρίνεται κάθε μέρα».

Τη συζήτηση διακόπτει ευγενικά η κυρία Ειρήνη (πελάτισσα του μαγαζιού) για να συγχαρεί τον κ. Γκάτσο για ακόμη μία φορά για τη μπεσαμέλ γιαουρτιού αλλά και τον κόκορα (κρασάτο) που γεύτηκε πριν από λίγη ώρα. Φεύγει ανανεώνοντας το γευστικό «ραντεβού» της μετά από δύο ημέρες όπως λέει χαρακτηριστικά.
Οι θεσπέσιοι αγιορείτικοι οίνοι

Εκτός από το γευστικό φαγητό του μεζεδοπωλείου με το ιδιαίτερο όνομα, ειδική μνεία πρέπει να γίνει στους οίνους που σερβίρονται, ενώ υπάρχει συνεργασία με την ιερά μονή Χιλανδαρίου (σ.σ. Σέρβικο Μοναστήρι). Για την επιλογή των κρασιών υπεύθυνη είναι η σύζυγος του σεφ κυρία Αθηνά Τσώλη, οινολόγος, «Υπάρχει μία φιάλη που δουλεύουμε η οποία είναι Χιλανδαρινή. Το Χιλανδάρι είναι από τα λίγα μοναστήρια που έχει ένα οργανωμένο οινοποιείο και μάλιστα ένα εξαιρετικό αμπελοτόπι το οποίο είναι αρκετά παλιό. Θεωρούταν από τις αρχές του αιώνα από τους καλύτερους παραγωγούς κρασιού το σέρβικο μοναστήρι και τώρα αυτή τη στιγμή έχει έναν αμπελώνα εξαιρετικό, με πάρα πολύ σοβαρό οινοποιείο και κάνει μια πάρα πολύ ωραία δουλειά. Το κόκκινο τους είναι ένα εξαιρετικό κρασί. Εδώ μπορεί κανείς να δοκιμάσει επίσης ‘‘δουλειές’’ της Αθηνάς (σύζυγος), που είναι οινολόγος. Μία δουλειά που κάνει στην Ζάκυνθο και επίσης μία δουλειά που κάνει στην Νάουσα με ένα ξινόμαυρο υπάρχει μία Ρομπόλα δηλαδή και ένα γουστολίδι που είναι τοπικές Ζακυνθινές ποικιλίες και ένα ξινόμαυρο της Νάουσας», υπογραμμίζει σχετικά ο σεφ και προσθέτει, «Επίσης υπάρχουν και κάποια αποστάγματα που παίρνω από ένα μοναστήρι της Σερβίας στο Νόβι Σαντ. Είναι εξαιρετικά αποστάγματα. Οι Σέρβοι έχουν μία παράδοση στο να αποστάζουν από φρούτα. Είναι αποστάγματα από αχλάδι, βερίκοκο, κυδώνι και δαμάσκηνο. Είναι εξαιρετικές παραγωγές. Το μοναστήρι έχει βραβευτεί πάρα πολλές φορές στη Γαλλία και στην Ιταλία για τα αποστάγματα αυτά. Είναι διάσημα και έχω την τιμή και την ευλογία να τα έχω αποκλειστικά εδώ στην Ελλάδα και να τα σερβίρουμε εδώ στο μαγαζί».
Που θα το βρείτε

Η «Φάμπρικα του Ευφρόσυνου βρίσκεται επί της οδού Αναστασίου Ζίννη 34 στο Κουκάκι, ενώ για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να καλέσετε στο τηλέφωνο 2109246354. Λειτουργεί καθημερινά (εκτός Δευτέρας) από τις δώδεκα το μεσημέρι μέχρι αργά το βράδυ, ενώ μία ενδεικτική τιμή με πλήρες μενού (σ.σ. κυρίως πιάτο, ορεκτικό και ποτό) είναι περίπου στα 25-30 ευρώ το άτομο «Δεν

έχουμε τίποτα ‘‘χύμα’’. Δουλεύουμε μόνο με εμφιαλωμένο κρασί και με εμφιαλωμένα τσίπουρα. Αυτά είναι ίσως λίγο που ανεβάζουν την τιμή γιατί το φαγητό δε θεωρώ ότι είναι ακριβό. Το αλκοόλ είναι έτσι και αλλιώς από μόνο του αρκετά ακριβό, οπότε προστιθέμενο πάνω σε ένα καλό φαγητό νομίζω ότι ανεβάζει λίγο τον μέσο όρο (σ.σ. στην τιμή) που θα δώσει κάποιος άνθρωπος» καταλήγει ο κύριος Γκάτσος. Το εν λόγω θέμα δημοσιεύτηκε για πρώτη φορά στην εφ. “**Ορθόδοξη Αλήθεια’.**