

— ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ... —

(—) ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΦΑΛΛΙΕΡΟΣ

Γιάννης Λουκάκος

Η μαγειρική είναι η τέχνη του. Μια τέχνη που βάζει μαχαίρια στη θέση των πινέλων και πιάτα στη θέση των καβαλέτων. Κυρίες και κύριοι, ο Γιάννης Λουκάκος κάνει ένα μικρό διάλειμμα από το δικό του... ατελιέ, την κουζίνα, και μιλάει στο i Cook Greek.

Γεννημένος στις ΗΠΑ το 1973, ο Γιάννης Λουκάκος ξεκίνησε να γίνει μηχανολόγος μηχανικός. Ευτυχώς για εμάς -που έχουμε δοκιμάσει τα πιάτα του- τον κέρδισε η μαγειρική. Αναδιαιτυπώνω: Δεν τον κέρδισε η μαγειρική, εκείνος την κέρδισε. Πήγε στο Culinary Institute of America. Δούλεψε στη δύσκολη αγορά της Αμερικής. Γύρισε στην Ελλάδα. Αφού μάζεψε «περγαμινές» από δυνατά εστιάτορια της Αθήνας, άνοιξε το δικό του στο Χαλάνδρι με τον αδερφό του και ένα φίλο του, και το ονόμασαν «Ψωμί & Αλάτι».

Η πάλα ποτέ έκφραση «έχουμε φάει μαζί ψωμί και αλάτι», αντικαταστάθηκε έτσι από το «έχουμε φάει μαζί ΣΤΟ Ψωμί και Αλάτι!». Ο chef, κριτής και δάσκαλος του Master Chef, ο εκπρόσωπος της νέας ελληνικής κουζίνας και της προσωπής γαστρονομίας, έκανε κάτι ακόμα: απούπωσε την αφοσίωσή του, ης συνταγές και την εμπειρία του στο πρώτο του βιβλίο. Έτσι γεννήθηκε και το «Ψωμί & Αλάτι-the Cookbook». Με αφορμή μια από τις πιο πρόσφατες παρουσιάσεις του βιβλίου στα καταστήματα Public (έχει γυρίσει όλη την Ελλάδα), μας μίλησε για όσα τον φηπάχνουν και όσα τον καλάνε και μας έδωσε την άδεια να του «κλέψουμε» μια συνταγή.

Τι σας βοήθησε περισσότερο στην πορεία σας; Το θεωρητικό υπόβαθρο, οι σπουδές, το ταλέντο; Μόνο με ταλέντο μπορεί κάποιος να πετύχει;
Όλα αυτά που αναφέρετε, σαφώς έχουν παίζει το ρόλο τους λίγο έως πολύ. Θεωρώ ως σημαντικότερο στοιχείο την προσωπική μου εσωτερική ανάγκη για μάθηση και ενσκόπηση με το αντικείμενο της μαγειρικής αυτής καθαυτής αλλά και ειδικότερα της επαγγελματικής της σκοπιάς. Με αυτό ως δεδομένο, θεωρώ πολύ σημαντική τη φοίτηση σε μια σχολή υψηλών προδιαγραφών, την εργασία σε αναγνωρισμένα εστιατόρια και τα γαστρονομικά ταξίδια. Το ταλέντο είναι σημαντικό, αλλά από μόνο του δεν αρκεί.

Υπάρχει κάποιος ξένος chef τα κνάρια του οποίου ακολουθείτε και εμπιστεύεστε;
Είναι αρκετοί. Ενδεικτικά ο Thomas Keller και ο Alain Ducasse.

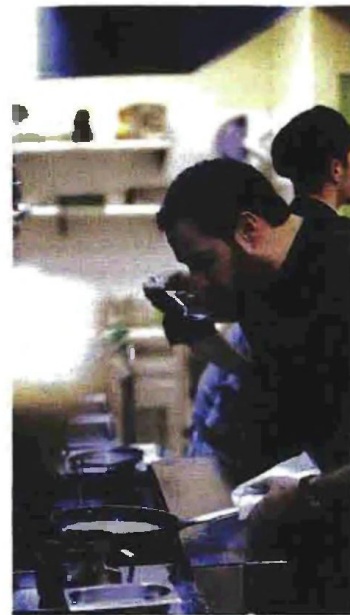
Τι είναι αυτό που σας ενοχλεί συνήθως σε βιβλία μαγειρικής και αποφασίσατε να το αποφύγετε, γράφοντας το πρώτο δικό σας;
Η προχειρότητα.

Από πού παίρνετε τα υλικά σας; Είστε πιστός σε ελληνικά προϊόντα; Σε ποια περίπτωση τα «απατάτε» για κάτι εισαγωγής;

Τα προϊόντα που χρησιμοποιώ είναι ως επί το πλείστον ελληνικά. Υπάρχουν όμως περιπτώσεις που ένα ξένο προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, λόγω ανώτερης ποιότητας ή λόγω έλλειψης αντίστοιχου ελληνικού. Να τονίσω επίσης πως δεν θεωρώ πως κάτι τέτοιο είναι μεμπτό, θα πρέπει να αλλάξουμε λίγο τη νοοτροπία μας ως προς αυτό. Υπάρχουν καλά και κακά προϊόντα, τα οποία μπορεί να είναι ελληνικά ή ξένα.

Με τι υλικά θα παίξετε περισσότερο στο ανοιξιάτικο/καλοκαιρινό μενού;
Με τα υλικά της εποχής. Για παράδειγμα, από λαχανικά θα παίξω με αρακά, σπικινάρες και σπαράγγια για την άνοιξη. Γλιστρίδα, τομάτες, αλμύρα για το καλοκαίρι.

Στα ταξίδια σας στον κόσμο, τι είναι αυτό που είδατε και ζηλέψατε όσον αφορά στη μαγειρική;
Την υψηλή αισθητική και αίσθηση υπερηφάνειας που αντικατοπτρίζεται μέσα από τα διάφορα τρόφιμα. Τον τρόπο επεξεργασίας και τη συσκευασία τους. Είναι κάτι στο οποίο είμαστε ακόμη πίσω ως λαός.



«Ήθελα να παρουσιάσω φαγητό που να είναι τόσο απλό ώστε να μην ξενίζει, τόσο σύνθετο ώστε να είναι ενδιαφέρον και αρκετά διαφορετικό ώστε να μη μπορεί να χαρακτηριστεί βαρετό.»

Τι γνώμη έχετε για τη μοριακή γαστρονομία;

Αποτελεί μια εξέλιξη της μαγειρικής και αυτό είναι σημαντικό. Θα πρέπει βέβαια να έχει τη σημασία που της αρμόζει, και όσοι ασχολούνται με αυτή να έχουν πραγματικές γνώσεις.

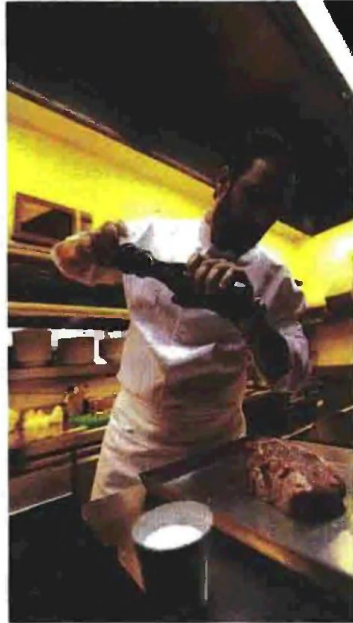
Ποια είναι -με μια πρόταση- η φιλοσοφία σας στη μαγειρική;
Να καταφέρεις μέσω ενός πιάτου να δημιουργήσεις μια ανάμνηση.

Το πιο όμορφο και το πιο δύσκολο κομμάτι τού να είσαι chef;
Το πιο όμορφο είναι πως δίνεις καρά σε συνανθρώπους σου και η ανταπόκριση είναι άμεση. Το δυσκολότερο είναι οι συνθήκες πίεσης κάτω από τις οποίες πρέπει να δουλεύεις.

Μετά το Ψωμί & Αλάτι, τι έρχεται;
Υπάρχουν σχέδια για ανάπτυξη, για ένα δεύτερο Ψωμί & Αλάτι, και βρισκόμαστε στην αναζήτηση κάρου.

Αν θα μπορούσατε να συνοψίσετε σε μια συμβουλή όσα κατακτήσατε ως σεφ τα τελευταία χρόνια, τι θα λέγατε σε κάποιον που αποφασίζει σήμερα να ασχοληθεί με τη μαγειρική τέχνη;

Να είναι υπομονετικός, γιατί θα έχει πολύ δύσκολα χρόνια μπροστά του. Να δουλεύει όσο το δυνατόν περισσότερο. Να φοιτήσει σε μια καλή σχολή. Να δουλέψει στο εξωτερικό. Να επενδύσει σε γνώσεις πάση θυσία και να μην είναι επιρρεπής σε χαμηλής ποιότητας προτάσεις με υψηλές απολαβές. Να διαβάζει βιβλία μαγειρικής. Να μελετήσει τη δουλειά γνωστών και αναγνωρισμένων σεφ. Να τιμάει την ιεραρχία της κουζίνας. Να έχει όνειρα. Να προσβλέπει στην καλύτερη λειτουργία ενός εστιατορίου ως αλότιπας και όχι μόνο της κουζίνας. Να απολαμβάνει το φαγητό. Να ταξιδεύει.



«Το φαγητό που φαινομενικά φαντάζει απλό μπορεί να έχει προκύψει από εξαιρετικά πολύπλοκες και χρονοβόρες διαδικασίες.»

Σολομός μαριναρισμένος σε στυλ gravlax* με ούζο, μάραθο, παντζάρι και μάνγκο

*Gravlax είναι ένα στυλ μαριναρισμένου σολομού από τη Σκανδιναβία, με κύρια υλικά τη ζάχαρη, το αλάτι και τον άνηθο. Εδώ ο Γ. Λουκάκος εφαρμόζει την ίδια τεχνική, χρησιμοποιώντας περισσότερο ελληνικές γεύσεις στη μαρινάδα, όπως το ούζο και το μάραθο.

Επειδή το μαρινάρισμα διαρκεί 2 ημέρες, καλό είναι να κάνετε αρκετή ποσότητα και να τη διατηρήσετε στην κατάψυξη.

Υλικά για 4 μερίδες
1.500 γρ. σολομός φιλέτο, κυρίς κόκαλα και πέτσα
75 γρ. αλότι
50 γρ. ζάχαρη
50 γρ. μαύρη ζάχαρη
40 γρ. ούζο
140 γρ. φινόκιο, σε λεπτές φέτες
20 γρ. κόλιανδρο, κοντροιριμμένο
20 γρ. μαραθόσπορος, κοντροιριμμένος
10 γρ. λεμόνι, σε λεπτές φέτες
10 γρ. λάιμ, σε λεπτές φέτες
15 γρ. πιπέρι, κοντροιριμμένο
20 γρ. μάραθος, ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε μπολ. Τοποθετούμε ένα κομμάτι σελοφάν αρκετά μεγάλο ώστε να τυλίξει καλά το σολομό στην επιφάνεια εργασίας. Στρώνουμε τη μισή μαρινάδα στο σελοφάν και τοποθετούμε πάνω της το σολομό με τη μεριά που βρισκόταν η πέτσα προς τα κάτω (υπάρχει χαρακτηριστική γκρι γραμμή). Τοποθετούμε την υπόλοιπη μαρινάδα στο σολομό και τυλίγουμε σφικτά με το σελοφάν.
2. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 48 ώρες. Ξετυλίγουμε το σολομό και τον ξεπλένουμε με άφθονο νερό, ώστε να φύγουν όλα τα υπολείμματα μαρινάδας. Στεγνώνουμε καλά και τον συντηρούμε κλεισμένο αεροστεγώς στο ψυγείο. Για να σερβίρουμε, κόβουμε σε φέτες πάχους 0,5 εκ. περίπου.

Μπορείτε να συνοδεύσετε το σολομό με:

Σάλτσα γιαούρτι-λάιμ (αναμειγνύετε 100 γρ. γιαούρτι με 7 γρ. λάιμ και ξύσμα από ένα λάιμ) και...

Παντζάρι με μάνγκο (αναμειγνύετε 100 γρ. παντζάρι σε μικρά κομμάτια, 70 γρ. μάνγκο σε μικρά κομμάτια, 20 γρ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι, 50 γρ. ψιλοκομμένο φινόκιο, 30 γρ. ξίδι βαλσάμικο λευκό, 50 γρ. ελαιόλαδο, λίγο αλάτι, ψιλοκομμένο μάραθο και ψιλοκομμένο τσάιβς).

