ΣΕΦ ΚΑΤ' ΟΙΚΟΝ

Το κεμπάπ είναι ένα από τα αγαπημένα πιάτα της οικογένειας του Χρήστου Στικόπουλου και το απολαμβάνουν συχνά στο καθημερινό τους τραπέζι. Δεξιά: Ο Χρήστος με τη σύντροφό του Χριστίνα και τη μικρή τους κόρη, την Ελενίτσα, μοιράζονται τις δημιουργίες του.

«Στη Νοτιοανατολική Τουρκία, φτιάχνουν επίσης μικροσκοπικά, σφιχτοτυλιγμένα ντολμαδάκια, που ψήνονται πάνω σε αμπελόφυλλα και φρέσκα ξεσπυρισμένα κουκιά, που τους δίνουν μια άλλη αρωματική διάσταση.»

ται μεγάλη αγάπη σε αυτό που κάνεις για να εντάσσεις στο καθημερινό σου πρόγραμμα το πλάσιμο του κίμπε. «Όταν είμαστε μικροί, μας τα έφτιαχναν μόνο τις γιορτές. Τώρα που τα φτιάχνω μόνος μου, αποκλείεται να αφήσω την ευκαιρία», λέει ο Χρήστος, πρώτος τιμητής της νοστιμιάς τους.
Άλλη σπεσιαλιτέ της περιοχής, το σίτμα, μια μεγάλη, τραγανή κρέπα που ψήνεται στο sach, το ειδικό μπακιρένιο σκεύος και γεμίζεται με κατσικίσιο χωριάτικο τυρί, ντομάτα και μαϊντανό.
Κοντά στη θάλασσα, η περιοχή έβγαζε γιγάντιες γαρίδες και ψάρι. Εκτός από ψητό στη σχάρα, το μεγάλο ψάρι, όπως το «παλαμίδι», το έψηναν καλυμμένο με ταχίνι, το saiadiah.
Ο τσίρος και ο ταραμάς ανήκουν στην πολίτικη παράδοση. Ο Πολίτης, επίσης, το κρέας του θα το φτιάξει κυδωνάτο. Ο Νότιος πάλι, θα φτιάξει λαχματζούν.
Στη Νοτιοανατολική Τουρκία φτιάχνουν επίσης μικροσκοπικά, σφιχτοτυλιγμένα ντολμαδάκια, που ψήνονται πάνω σε αμπελόφυλλα και φρέσκα ξεσπυρισμένα κουκιά, που τους δίνουν μια άλλη αρωματική διάσταση, αλλά και σερμπέτια, σιρόπια με όλα τα φρούτα στην εποχή τους που πίνονται αραιωμένα με νερό.

ΣΤΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Σήμερα, ο Χρήστος μαγειρεύει στο σπίτι του για τη Χριστίνα, τη γυναίκα του, η οποία δοκίμασε το φαγητό του ως πελάτισσα και έκτοτε αποφάσισε να μην το αποχωριστεί ποτέ πια, και τη μικρή Ελενίτσα, την κόρη του. Στο μεσημεριανό τους τραπέζι, το κάθε τι είναι παραδοσιακό, φερμένο κατευθείαν από τα παιδικά χρόνια της Αλεξανδρέτας. Ομως, το ανάλαφρο αποτέλεσμα και η γνώση των σωστών συνδυασμών θα έβαζαν κάτω οποιαδήποτε αμερικανική δίαιτα του συρμού. Ο Χρήστος καταρρίπτει το μύθο της ανατολίτικης βαριάς κουζίνας και μας χαρίζει τα μυστικά της.

ΟΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΝΑ ΒΡΕΙΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

* Ο πελτές κόκκινης πιπεριάς είναι ένα προϊόν σχετικά δυσεύρετο στην Αθήνα. Ο Χρήστος το βρίσκει στην αιγυπτιακή του εκδοχή, στο αιγυπτιακό σούπερ μάρκετ «Κλεοπάτρα» της πλατείας Δημαρχείου, στην Αθηνάς. Από εκεί αγοράζει και απόσταγμα από ρόδι, ανθόνερο για τα γλυκά του, αλλά και πελτέ ντομάτας.
* Από τον Οικονόμου, στην αγορά της Καλλιθέας, αγοράζει το καλύτερο πλιγούρι και το τούρκικο μπούκοβο, το οποίο είναι γυαλιστερό και πολύ φρέσκο και αρωματικό.

όταν χρησιμοποιήσεις τα καλύτερα υλικά στη σωστή ποσότητα, το φαγητό δεν γίνεται ποτέ βαρύ.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΑΝΤΙΔΑΝΕΙΑ

Στην οθωμανική αυτοκρατορία οι διαχωρισμοί δεν ήταν ποτέ φυλετικοί αλλά θρησκευτικοί. Ολοι ζούσαν μεταξύ τους αρμονικά, ως υπήκοοι του ίδιου κράτους, ανεξαρτήτως της καταγωγής τους: Γάλλοι, καθ' ότι τότε η Αλεξανδρέτα βρισκόταν υπό γαλλική κατοχή, Ελληνες, Ιταλοί, Αρμένιοι, Κούρδοι, Σεφαραδίτες Εβραίοι. Καθένας μαγείρευε τα δικά του φαγητά, δανείζοντας ταυτόχρονα στοιχεία στους γείτονές του, που στο τέλος τα μετουσίωναν με το δικό τους τρόπο σε δικές τους παραλλαγές. Οι Ελληνες έμαθαν τους Τούρκους να τρώνε ψάρι, οι Χιώτες έφεραν την τεχνική του λεπτοαναγιγμένου φύλλου, οι Σύροι τη δική τους, επεξεργασμένη αστική κουζίνα. Πολλοί διεκδικούν κατά καιρούς την πατρότητα μιας συνταγής, ωστόσο η ιστορική πραγματικότητα σιωπά, σηκώνοντας με αμφιβολία τους ώμους.
Τι είναι, όμως, αυτό που χαρακτηρίζει τη γεύση της Νοτιοανατολικής Τουρκίας; Εδώ, λοιπόν, είναι το Αντέπ, η διάσημη πατρίδα του μπακλαβά. Εδώ, επίσης είναι και το λίκνο των κεμπάπ, που φτιάχνεται μόνο με αρνίσιο κιμά, στην Αδανα εκδοχή, που σημαίνει όχι καυτερό, και στην Ούρφα, όπου το πικάντικο κάψιμο οφείλεται στη συμβολή του πελτέ από καυτερές πιπεριές που στεγνώνουν στον ήλιο.
Εντονη είναι και η συριακή επιρροή, με τα φελάφελ, τη σαλάτα μουχαμάρα –έναν πολτός από καρύδι και κοτόπουλο, με κύμινο, ψίχα ψωμιού και πελτέ πιπεριάς– το γλυκό κιουνεφέ και τα κίμπε (σαν κεφτεδάκια, στο εξωτερικό τους με ζύμη πλιγουριού και κιμά, στη μέση γέμιση με κιμά και κουκουνάρια). Οι Τούρκοι, το κίμπε το λένε ισλί κιοφτέ, αλλά η δική τους εκδοχή είναι λιγότερο αρωματική και μερακλίδικη απ' ό,τι η συριακή. Το συριακό κίμπε απαιτεί μια συνολική ώρα πλάσιμο με το χέρι, μισή ώρα για το μουλιασμένο σε νερό πλιγούρι και άλλη τόση για το μείγμα πλιγούρι με κιμά, έτσι ώστε να βγει όλο το άμυλο, να κάνει μια σχεδόν διάφανη, τραγανή κρούστα στο τηγάνισμα. Το εσωτερικό του θα γεμιστεί με κουκουνάρι και μια σταλιά άπαχο κιμά καβουρδισμένο με κρεμμύδι και κανέλα. Και μάλλον χρειάζε-

ΓΡΗΓΟΡΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

***Μελιτζάνες με γιαούρτι:** ψιλοκόβουμε σε κυβάκια μελιτζάνες, τις αλατίζουμε και τις σοτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο, ανακατεύοντας συνεχώς από όλες τις πλευρές μέχρι να ροδίσουν. Χτυπάμε ένα κεσεδάκι καλής ποιότητας γιαούρτι σε κούπα με 3 κουταλιές ελαιόλαδο και λίγο μπούκοβο και σερβίρουμε δίπλα στις μελιτζάνες.
***Ριζότο από πλιγούρι:** μουσκεύουμε για 10΄ σε ζεστό νερό 1 ποτήρι πλιγούρι. Ζεσταίνουμε στην κατσαρόλα όσο ελαιόλαδο θέλουμε και σοτάρουμε το στραγγισμένο πλιγούρι με 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι και 1 ψιλοκομμένη πιπεριά. Αλατίζουμε, σβήνουμε με 3 ώριμες ντομάτες περασμένες από τον τρίφτη και νερό όσο να σκεπάζει ίσα ίσα το πλιγούρι και το βράζουμε σκεπασμένο για 15 λεπτά.