



**Μπορεί η
σοσιαλδημοκρατία
να επανέλθει;**

Γράφουν

Κώστας Σημίτης
Ευάγγελος Βενιζέλος
Νίκος Αλιβιζάτος
Τάσος Γιαννίτσας
Απόστολος Δοξιάδης
Γιώργος Φλωρίδης
Νίκος Χριστοδουλάκης
Γιάννης Βούλγαρης
Βάσω Κιντή
Παντελής Καψής
Αλέκος Παπαδόπουλος

Επιμέλεια Αγγελική Μπιρμπίλη

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

TASTE

voice

Πού τρώει η Αθήνα;

Επιμέλεια Νενέλα Γεωργελέ



ΕΘΝΙΚΗ ΛΥΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ

Γιώργος Κουμεντάκης

Η ΦΟΝΙΣΣΑ

Εθνική
Λυρική
Σκηνή

Greek
National
Opera

nationalopera.gr

3, 5, 28, 30 • ΔΕΚ • 2021

ΑΙΘΟΥΣΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΛΥΡΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ – ΚΕΝΤΡΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ

Ποιητικό κείμενο: Γιάννης Σβώλος, βασισμένο στο ομώνυμο «κοινωνικόν μυθιστόρημα» του Αλέξανδρου Παπαδιαμάντη
Μουσική διεύθυνση: Βασίλης Χριστόπουλος • Σκηνοθεσία: Αλέξανδρος Ευκλείδης • Συνεργάτιδα σκηνοθέτρια: Αγγέλα-Κλεοπάτρα Σαρόγλου
Σκηνικά: Πέτρος Τουλούδης • Κοστούμια: Πέτρος Τουλούδης – Ιωάννα Τσάμη • Φωτισμοί: Βινίτσιο Κέλι • Διεύθυνση χορωδίας: Αγαθάγγελος Γεωργακάτος • Διεύθυνση παιδικής χορωδίας: Κωνσταντίνα Πιτσιάκου | Φραγκογιαννού (Φόνισσα): Μαίρη-Έλεν Νέζη
Μαρουσά: Άννα Στυλιανάκη • Ιωάσαφ: Τάσος Αποστόλου • Δελχαρώ: Μυρτώ Μποκολίνη • Γιάννης Περιβολάς: Βαγγέλης Μανιάτης
Γιαννού: Σοφία Κυανίδου • Μάνα Ξενούλας: Φύλλη Γεωργιάδου • Αστυνόμος Α': Γιάννης Χριστόπουλος • Ειρηνοδίκης: Γιάννης Γιαννίσης
Αστυνόμος Β': Πάρεδρος: Νίκος Στεφάνου • Κρινιώ: Μαριλένα Στριφτόμπολα • Τσούλα: Στελίνα Αποστολοπούλου • Μυρσαΐδα: Μιράντα Μακρυνιώτη • Γιατρός: Γιώργος Παπαδημητρίου • Αμέρσα: Μαρία Κωνσταντά • Κωνσταντίνος: Άγγελος Νεράντζης
Συμμετέχουν η Ορχήστρα, η Χορωδία και η Παιδική Χορωδία της ΕΛΣ, στο πλαίσιο της εκπαιδευτικής της αποστολής, καθώς και πολυφωνικό σύνολο (Μάρθα Μαυροειδή, Μαρία Μελαχροινού, Αλκμήνη Μπασακάρου, Ιωάννα Φόρτη)

Ώρα έναρξης: 19.30 (Κυριακή: 18.30) • Ειστήρια από: 15€

Προσάλλαξη: ticketservice.gr, Ταμείο της ΕΛΣ (2130683700, καθημερινά 09.00-21.00)



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΟΠΕΡΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΟΠΕΡΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΟΠΕΡΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΟΠΕΡΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΟΠΕΡΑ



Η ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΡΙΚ ΖΕΜΟΥΡ

Ο Αλγερινός συγγραφέας Καμέλ Νταούντ γράφει πως ο δημοσιογράφος με το πολεμικό ύφος μπορεί να μας ξυπνήσει από τον λήθαργο. Συμφωνώ κι εγώ.

Της ΣΩΤΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

Όπως γράφει ο Αλγερινός συγγραφέας Καμέλ Νταούντ στο περιοδικό *Le Point*, επί χρόνια η αριστερά που προειδοποιούσε για τον ερχομό του «λύκου» —της ακροδεξιάς— επαληθεύεται σήμερα με την εμφάνιση του Ερίκ Ζεμούρ στη γαλλική πολιτική σκηνή. Όταν η ακροδεξιά βρισκόταν στο περιθώριο της πολιτικής η φυσιογνωμία της ήταν ξεκάθαρη: έξαλλοι εθνικιστές μαζί με σκίνχεντς και στο φόντο θαυμαστές των ολοκληρωτισμών της δεκαετίας του 1930· σήμερα, η ακροδεξιά είναι πιο διανοούμενη· συνδέεται με την υπερπατριωτική και ηρωική παράδοση της Γαλλίας, αναφέρεται στον Maurice Barrès και στον Charles Maurras, προσπαθεί να λειάνει τα πάθη της ιστορίας. Προπάντων ανταποκρίνεται σε προβλήματα που απασχολούν ένα μέρος των Γάλλων οι οποίοι δεν αναγνωρίζουν απαραίτητα τον εαυτό τους στην ακροδεξιά.

Ο Ερίκ Ζεμούρ ενσαρκώνει, εκτός από μια σειρά φόβους, μια επιθυμία: την επιθυμία της επιστροφής της Γαλλίας στην παλιά της ομοιομορφία. Ο Καμέλ Νταούντ τον παρομοιάζει με ταινία τρόμου που βλέπουμε καθισμένοι άνετα στον καναπέ απολαμβάνοντας την κάθε ανατριχίλα: προαναγγέλλει το ζοφερό μας μέλλον, την υποταγή μας στο Ισλάμ. Οι Γάλλοι έχουν την τάση να δαιμονοποιούν ανθρώπους και ιδέες, να γίνονται εμμονικοί απέναντί τους: παλιότερα, η έμμονη ιδέα ήταν το Εθνικό Μέτωπο, σήμερα είναι το Ισλάμ, τα σύνορα και η κοσμικότητα από τη μία πλευρά, οι ζεμούριοι από την άλλη. Αλλά πρέπει να καταλάβουμε ότι όσο πιο επιθετικό και επεκτατικό γίνεται το Ισλάμ τόσο θα ξεφυτρώνουν ζεμούριοι που θα τους δαιμονοποιούμε (ο «λύκος» όπως γράφει ο Νταούντ) για να τους ξεπεράσουμε στη συνέχεια και να προχωρήσουμε καχύποπτοι και θυμωμένοι στον επόμενο δαίμονα. Νομίζω ότι αυτή η υπέρβαση του Ζεμούρ θα συμβεί σύντομα κι ότι η επιτυχία του —πριν από ένα μήνα έφτασε στο 16% της πρόθεσης ψήφου— θα ξεχαστεί: η υπερέκθεσή του στα μέσα ενημέρωσης έχει κουράσει (Πάλι αυτός; Τι λέει πάλι για τον ντε Γκολ; κτλ.) Ήδη, η δημοσκοπήση της περασμένης εβδομάδας δείχνει μικρή μείωση της δημοτικότητάς του στο 14%.

Ο Ζεμούρ δεν είναι φυσικά δαίμονας.



Εί-
ένας
ρεσκος και
νής δημοσιογράφος με άχαρο παρουσιαστικό και εντυπωσιακή ευφράδεια ο οποίος παίρνει δαιμονική όψη για τον απλό λόγο ότι εκφράζει τη γνώμη του, σε υψηλούς τόνους, στο πολιτικό περιβάλλον της σιωπής, των ψιθύρων και του λήθαργου. Όπως επισημαίνει ο Καμέλ Νταούντ μοιάζει να έχει ανεβεί στις στέγες και να φωνάζει «Ξυπνήστε!» —και σ' αυτό έχει δικίο τόσο ο Νταούντ όσο και ο Ζεμούρ. Οι Γάλλοι πολιτικοί, ακόμα και της συντηρητικής παράταξης στην οποία πρόσκειται ο Ζεμούρ επικρίνοντας την αδράνειά της, προσέχουν ή τουλάχιστον πρόσεχαν μέχρι σήμερα το λεξιλόγιό τους, απέφευγαν τα αμφιλεγόμενα ζητήματα, χρησιμοποιούσαν ευφημισμούς και εξέφραζαν ελπίδες και ευχές αντί για ειλικρινείς διαπιστώσεις και προτάσεις. Η έλλειψη τόλμης, η αναβλητικότητα, η διαιώνιση των ταμπού προκαλεί εξέγερση και πιθανότατα οι εξεγερμένοι να θέσουν αυτά τα αμφιλεγόμενα ζητήματα —μετανάστευση, κοινοτισμό, ιστορική αφήγηση, Ευρωπαϊκή Ένωση, κρατισμό— με υπερβολικό και άτακτο τρόπο. Αν ο Ερίκ Ζεμούρ έχει κάποια χρησιμότητα είναι ότι μπορεί να ταρακουνήσει τους ωραίους κοιμωμένους: το ότι χρειαζόμαστε κάποιον σαν αυτόν για να ξυπνήσουμε και να αρχίσουμε να συζητάμε σοβαρά και με αληθινούς όρους όσα συμβαίνουν στη Γαλλία και στον κόσμο είναι βεβαίως σύμπτωμα νοσηρότητας. Κυρίως, επειδή μπορούν να συμβούν ατυχήματα· να ξυπνήσουμε μεν, αλλά για να δούμε αίφνης τον Ζεμούρ υπουργό, πρωθυπουργό ή πρόεδρο. Πράγματι έχουν υπάρξει τέτοιοι πολιτικοί —ο Ντόναλντ Τραμπ είναι το πιο πρόσφατο παράδειγμα— οι οποίοι εμφανίστηκαν μετά από μακρές περιόδους καλών παιδιών και πολιτικής ορθότητας.

Το μείζον πρόβλημα με τον Ερίκ Ζεμούρ είναι η απουσία προγράμματος και συγκεκριμένων λύσεων: η πολιτική είναι πιο περίπλοκη τέχνη από την εκφώνηση ομιλιών κι από τη συμμετοχή σε τηλεοπτικές εκπομπές με περισπούδαστο ύφος και πολλές ιστορικές αναφορές αμφιβόλου ακριβείας. Εξάλλου, στη Γαλλία, όλοι οι πολιτικοί έχουν κάποια μόρφωση και είναι ικανοί να ξεφουρνίζουν τοπτά χωρίς γκάφες και γλωσσικά μαργαριτάρια· ο Ζεμούρ δεν εντυπωσιάζει ως προς αυτό. Επιπλέον, όλοι ξέρουν πως είναι λίγο ψεύτης και πολύ αγενής: δεν τον συμπαθούν όλοι όσοι τον ακούνε· όμως θεωρούν χρήσιμη την παρουσία του, τον αντίκτυπο που έχει στους συνομιλητές του και στο πολιτικό σκηνικό γενικά. Είναι ψεύτης για να υπογραμμίσει τις θέσεις του και αγενής για να προκαλέσει τους πλαδαρούς του αντιπάλους.

Ο Καμέλ Νταούντ γράφει ότι αυτοί οι αντιπάλους τον απεικονίζουν σαν λύκο για να παίξουν οι ίδιοι τον ρόλο του αγαθού βοσκού. Έτσι τον ενισχύουν: κατηγορώντας τον ότι νοσταλγεί την «παλιά Γαλλία» επικυρώνουν το επιχείρημά του — και βέβαια νοσταλγεί την παλιά Γαλλία! Τη νοσταλγούν, εξωραϊζοντας το παρελθόν, πολλοί, πάρα πολλοί Γάλλοι· κυρίως άνδρες και κυρίως ηλικιωμένοι, αν και η νεολαία δεν είναι εντελώς απύσχα· ο Ζεμούρ έχει fan club. Για το fan club η απόρριψη της παλιάς Γαλλίας δεν είναι επιχείρημα· αντιθέτως, εφιαλτική είναι η αντικατάστασή της με μια καινούργια, πολυπολιτισμική Γαλλία στην οποία οι ευρωπαϊκές ιδρυτικές συνθήκες υπερισχύουν των τοπικών νόμων. Αν δούμε ψύχραιμα τον Ζεμούρ, και πρέπει να τον δούμε, εκπροσωπεί ένα μέρος του πληθυσμού που είχε καταδικαστεί στη σιωπή από το 1981: τώρα όλος αυτός ο κόσμος —πατριώτες Γαλάτες, πολιτισμικά συντηρητικοί, αντιευρωπαϊστές— απελευθερώνεται με κίνδυνο να περιέλθει σε κατάσταση παραληρήματος. Ο Ζεμούρ αποτελεί φαινόμενο μιας δημοκρατίας με ενιαία σκέψη στην οποία οι συντηρητικοί πολίτες θεωρούνται κατώτερη μορφή ζωής και όπου η αριστερά —διεστραμμένα συντηρητική με τον τρόπο της— παίζει τον ρόλο του εθνικού λογοκριτή.

Στην πραγματικότητα, ο Ζεμούρ, τα Κίτρινα Γιλέκα, το κοινό της Μαρίν Λεπέν έχουν λίγα κοινά με το εγκρατές και συμβιβαστικό πνεύμα του αληθινού συντηρητισμού με την κλασική έννοια της λέξης: κινούνται στα πολιτικά άκρα. Κι όπως συμβαίνει πάντοτε με τα πολιτικά άκρα, διακρίνονται λιγότερο για τις διαφορετικές, «ακραίες», ιδέες και περισσότερο για τη διχαστική τους τάση: αν οι δυνάμεις του πολιτικού mainstream τείνουν να ενώνουν το κοινωνικό σώμα, οι δυνάμεις των άκρων τείνουν να το κατακερματίζουν. **A**

ΣΚΗΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑΙΝΙΑ ΠΡΟΣΕΧΩΣ

Όταν η ανθρώπινη τραγωδία γίνεται σενάριο γεωπολιτικής σύγκρουσης
Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Όταν πριν από δεκαετίες κάποιοι γκρινιάρηδες αναλυτές προειδοποιούσαν τις ευρωπαϊκές κυβερνήσεις πως δρομολογείται εκουσίως μία πλήρης ενεργειακή εξάρτηση της Ευρώπης από το ρωσικό φυσικό αέριο, πολλοί ήταν εκείνοι που χαμογέλασαν συγκαταβατικά. Όταν ο πρώην καγκελάριος της Γερμανίας Σρέντερ αναλάμβανε αφεντικό του North Stream, του project δηλαδή μεταφοράς ρωσικού φυσικού αερίου και με δεύτερο αγωγό προς την Κεντρική Ευρώπη (βλέπε προς Γερμανία), πολλοί ήταν εκείνοι που είδαν τον... δάκτυλο και όχι το... Κρεμλίνο. Έπρεπε να ωριμάσουν οι συνθήκες ώστε η Ευρωπαϊκή Δύση να αντιληφθεί πως η ενεργειακή εξάρτηση όλων των ευρωπαϊκών οικονομιών ήταν πια μια δύσκολα αναστρέψιμη πραγματικότητα.

Η μακρά θητεία της Άνγκελα Μέρκελ στην Καγκελαρία παγίωσε αντί να αμβλύνει τις σχέσεις μονόπλευρης εξάρτησης της Γερμανίας από τη Μόσχα. Το ειδικό βάρος του Βερολίνου ως προς την οικονομική επιφάνεια της ΕΕ επέκτεινε την ενεργειακή εξάρτηση και των άλλων ευρωπαϊκών οικονομιών από τη Ρωσία. Η πανδημία απλά συνέβαλε στην ολοκλήρωση της ευρωπαϊκής ενεργειακής περικύκλωσης. Η «πολιορκία» ολοκληρώθηκε και έγινε καθεστώς. Η Μόσχα ήταν πλέον σε θέση να προβάλει, και γιατί όχι να επιβάλει, ρυθμίσεις επί ενός κεφαλαιώδους ζητήματος για την επιβίωση της Αγίας Ρωσίας. Το ζήτημα αυτό είναι το κενό ασφαλείας που έχει δημιουργηθεί από την ανεξαρτητοποίηση του μαλακού υπογαστρίου της Αυτοκρατορίας του Μεγάλου Πέτρου. Μιλάμε για την Ουκρανία. Δεν μπορεί να υπάρξει ασφαλής Ρωσία χωρίς ελεγχόμενη από τον ρωσικό παράγοντα Ουκρανία. Είναι ζήτημα απλών αρχών της Γεωγραφίας. Τα ζητήματα στρατηγικής προκύπτουν από τις πραγματικότητες που επιβάλλει η Γεωγραφία. Η Γεωπολιτική, δυστυχώς, είναι η θυγατέρα της Γεωγραφίας και όχι το αντίστροφο.

Η κρίση στις παρυφές της ΕΕ στα σύνορα Πολωνίας - Λευκορωσίας είναι ένα

πρώτο τεστ, μία πρώτη αναγνωριστική κίνηση μετά από εμπειριστατωμένη μελέτη των γεγονότων που χαρακτηρίσαν το δεύτερο στάδιο της μεταναστευτικής κρίσης. Δηλαδή την εργαλειοποίησή της. Η «πρόβα τζενεράλε» είχε ήδη γίνει στον Έβρο. Ένας άλλος «φτωχοδιάβολος» από το παρελθόν, με πατέντα δικτάτορα, προσπάθησε να καταδείξει το πόσο σημαντική μπορεί να είναι η εργαλειοποίηση του μεταναστευτικού ως παράγοντα απορρύθμισης των σταθερών ασφαλείας σε μια περιοχή. Μέσα σε εικοσιτετράωρα καταρρέουν και συνθήκες και ισορροπίες, αλλά και η σταθερότητα. Για να συμβεί χρειάζονται κάποια δεδομένα. Η Λευκορωσία, όπως και η Τουρκία, συγκεντρώνει όλες τις προϋποθέσεις. Ο Λουκασένκο, ένας δικτάτορας αλλά με χαρακτηριστικά απολυταρχικού κλόουν, διαταράσσει τα θέσφατα και απειλεί τη σταθερότητα στο πιο επικίνδυνο στρατηγικά σημείο της Κεντρικής Ευρώπης. Εκεί που πάντα ξεσπούσαν οι μεγάλες ανατροπές. Στα σύνορα της Πολωνίας με τη Ρωσία. Στα σύνορα των μεγάλων ευρωπαϊκών δυνάμεων με την Ανατολική Αυτοκρατορία των Τσάρων. Στο κέντρο ακριβώς της Mittel-Europa, της Μέσης Ευρώπης.

Ο Λουκασένκο δεν έχει τη δυνατότητα αυτόνομης επιβίωσης. Υπάρχει μόνο και μόνο διότι είναι ένα χρήσιμο πιόνι ως προς τους σχεδιασμούς της μάνας Ρωσίας. Του ακλόνητου βράχου που στέκει εκεί αγνοώντας ακόμη και τους φυσικούς νόμους. Η Ρωσία ελέγχει τα περάσματα προς τον Βορρά, το πέραςμα της Μαύρης Θάλασσας από τον Νότο, το δυτικό στρατηγικό βάθος των Ευρωπαίων, τα ανατολικά περάσματα βόρεια του Σινικού Τείχους.

Διαθέτει προσβάσεις προς τον Ειρηνικό και τον Βόρειο Ατλαντικό και προς τη Μεσόγειο, άρα και προς τη Διώρυγα του Σουέζ. Ελέγχει πλήρως την Κεντρική Ασία από τον Καυκάσο έως τις παρυφές του Θιβέτ άμεσα ή μέσω τρίτων. Η Ρωσία είτε ως Αυτοκρατορία των Τσάρων είτε ως Σοβιετική Ένωση είτε ως Επικράτεια του Βλαντιμίρ Πούτιν έχει σημαίνοντα λόγο στον Μέσο Κόσμο με ό,τι αυτό συνεπάγεται.

Το «θέατρο» που διαδραματίζεται στα δάση της ανατολικής Πολωνίας, εκεί που εφάπτονται με τις λευκορωσικές σιμύδες, είναι απλώς το πρελούδιο. Είναι ένα «γρατζούνισμα» στην πανοπλία του ΝΑΤΟ. Πρόκειται για «έλεγχο συστημάτων» ένθεν κακείθεν της γραμμής αντιπαράθεσης. Είναι ταυτόχρονα μια προειδοποίηση μαζί με λεπτομερή εξέταση των αντιδράσεων των ανακλαστικών. Μπορεί η διαδικασία αυτή να κλιμακωθεί ανεξέλεγκτα, αλλά οι πιθανότητες είναι ελάχιστες. Το Κρεμλίνο επιθυμεί να καταστήσει σαφές και κατανοητό ακόμη και

στον τελευταίο Ευρωπαίο πολίτη πως σε αυτή τη Γηραιά Ήπειρο τίποτε δεν είναι δυνατόν να συμβεί εάν δεν συμφωνεί και η Ρωσία.

Πώς όμως η Ευρώπη του Σαρλ Ντε Γκολ και του Αντενάουερ κατάφερε να οικοδομήσει όλον αυτό τον μηχανισμό εξάρτησης από τα ενεργειακά αποθέματα της Ρωσίας; Πώς το Βερολίνο αποδέχτηκε συνειδητά να αποτελέσει την κερκόπορτα κλείνοντας τα αυτιά στις προειδοποιήσεις;

Ήταν οπωσδήποτε η φθηνότερη λύση. Η μεταπολεμική Γερμανία δεν έβαλε ποτέ βαθιά το χέρι στην τσέπη. Η Ρωσία ιστορικά, αλλά επί της ουσίας για καθαρά ψυχολογικούς λόγους που αφορούν τη γερμανική παθογένεια, αποτελούσε φαντασιωσικό στρατηγικό βάθος για το Βερολίνο. Η Γερμανία πλήρωσε ακριβά αυτή τη φαντασίωση. Την ξαναπληρώνει. Η Γερμανία δεν ενδιαφέρθηκε στην πραγματικότητα ποτέ για το μακροπρόθεσμο στρατηγικό μέλλον μίας ενωμένης Ευρώπης. Χρησιμοποίησε την ΕΕ ως μεσοπρόθεσμο όχημα στο οποίο ήταν και οδηγός και αρχιμηχανικός.

Όταν κάποτε ο Θεόδωρος Πάγκαλος ρωτήθηκε σχετικά, αναφέρθηκε με σαρκαστικό τρόπο στον πρώην καγκελάριο Γκάχραρντ Σρέντερ ως πρότυπο προσωπικού πλουτισμού. Ξέχασε να προσθέσει πως το «μοντέλο» Σρέντερ σε συνδυασμό με τη Real Politik του Βίλι Μπραντ θεμελίωσαν τη σταδιακά κλιμακούμενη ενεργειακή εξάρτηση της Ευρώπης από τους ρωσικούς αγωγούς. Ο τετραπλασιασμός λοιπόν της τιμής του φυσικού αερίου ήταν απλά ζήτημα χρόνου και συγκυριών. Βλέπε πανδημία. Ιδιαίτερα μάλιστα όταν προηγήθηκε συνεννόηση κορυφής μεταξύ Μόσχας, Σαουδικής Αραβίας και Εμιράτων για την αύξηση των τιμών των υδρογονανθράκων, όπως αποκαλύπτουν (πάντα κατόπιν εορτής για να μη διαταράξουν τις ισορροπίες) ισραηλινές πηγές από τον κόσμο των υπηρεσιών ασφαλείας.

Στα σύνορα Πολωνίας - Λευκορωσίας παίζονται σκηνές από ταινία που θα προβληθεί προσεχώς. Οι σημαντικές πολεμικές ταινίες διαθέτουν στρατιές κομπάρσων. Δυστυχώς σε αυτή την υπερπαραγωγή με πρωταγωνιστές μία ακροδεξιά κυβέρνηση στη Βαρσοβία η οποία γράφει στα παλαιότερα των υποδημάτων της το Ευρωπαϊκό Δίκαιο και τον δικτάτορα Λουκασένκο, χρησιμοποιείται ο πόνος χιλιάδων Σύρων και Ιρακινών προσφύγων από τα προσφυγικά στρατόπεδα της Τουρκίας προφανώς που μεταφέρθηκαν με μισθωμένα αεροσκάφη στο Μινσκ. Πρόκειται για χιλιάδες ξεριζωμένους ανθρώπους που προσφέρονται εν είδει θυσίας στον βωμό της γεωστρατηγικής. Η ιστορία επαναλαμβάνεται. **A**

Ο ΤΕΤΡΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΤΟΥ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΗΤΑΝ ΖΗΤΗΜΑ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΣΥΓΚΥΡΙΩΝ. ΒΛΕΠΕ ΠΑΝΔΗΜΙΑ.

ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ
MEGARON THE ATHENS CONCERT HALL
21-22

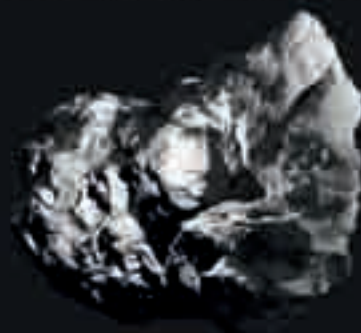


ΚΩΣΤΑΣ ΡΟΥΣΣΑΚΗΣ / KOSTAS ROUSSAKIS
Η ΑΥΛΗ ΤΩΝ ΗΡΩΩΝ / HEROES' GARDEN



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ / CURATED BY
ΧΡΗΣΤΟΣ ΧΡΥΣΟΠΟΥΛΟΣ / CHRISTOS CHRYSOPOULOS

ΣΤΕΦΑΝΙΑ ΣΤΡΟΥΖΑ / STEFANIA STROUZA
212 ΜΗΛΕΙΑ / 212 MEDLA



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ / CURATED BY
ΔΑΦΝΗ ΔΡΑΓΟΝΑ / DAPHNE DRAGONA

ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΑΥΛΗ / SERVICE YARD
PROJECT ROOM

ΕΙΣΙΤΗΡΙΟ / ENTRANCE
PARKING KOKKALH / KOKKALI

04.11.2021 - 23.01.2022

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ:
ΕΠΕ, ΜΕΤΕΠΕΡΙΛΗΨΗ ΠΑΜΜΑ, ΠΕΣ.Σ., ΤΡΙΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΟ.Δ., ΚΩΣΜΟΣ Ο.Ε.Β.,
EUTERENOW.GR, MINIOHOLIGR, NEWSBEAST.GR, MITHRIGR

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΑΙΔΕΙΑΣ



ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΗΜΙΣΗ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
SUPPORTED BY THE MINISTRY OF CULTURE & SPORTS

ΣΚΥΛΟΙ ΚΑΙ ΓΑΤΕΣ Τι κάνουν όταν λείπουμε από το σπίτι;

Του ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ

Όσο οι σκύλοι όσο και οι γάτες έχουν άλλο βλέμμα όταν είμαστε κοντά τους και ξέρουν ότι τους βλέπουμε —ή τέλος πάντων ότι μπορούμε να τους δούμε—, και άλλο όταν ξέρουν —ή πιστεύουν— ότι είναι μόνα τους, ή καλύτερα ότι δεν είμαστε εμείς εκεί, ο άνθρωπός τους ή οι άνθρωποί τους. Αν υπάρχει κι άλλο ζώο στο σπίτι, δεν τους νοιάζει, εξακολουθούν να έχουν και τότε αυτό το άλλο πρόσωπο. Αυτό το άλλο πρόσωπο είναι το πραγματικό τους πρόσωπο.

Δεν είμαι απολύτως βέβαιος τι εννοώ με αυτό, με το «πραγματικό πρόσωπο» των κατοικίδιων μας —θα επανέλθω αργότερα. Πάντως ξέρω πως, με εμάς παρόντες, με εμάς κάπου εκεί, τα σκυλιά και οι γάτες (ενδεχομένως τα σκυλιά αρκετά περισσότερο, καθώς οι γάτες είναι γενικά πιο ανεξάρτητες) προσποιούνται. Προς Θεού, δεν κοροϊδεύουν: απλώς προσποιούνται, παίζουν έναν ρόλο, ή, αν θέλετε, υπερβάλλουν εαυτόν. Αυτό που θέλουν είναι να είμαστε καλά —είναι τόσο απλό—, γιατί, όταν είμαστε εμείς καλά, είναι κι εκείνα. Έτσι, κάνουν ό,τι μπορούν για να είμαστε εμείς καλά. Αυτή είναι η στρατηγική τους, εξ ου και η «προσποίηση». Επιστρατεύουν μία ολόκληρη μυϊκή ομάδα για να έχουν αυτή και όχι την άλλη έκφραση, παίρνουν εκείνο και όχι το άλλο ύφος, μαζεύουν τα φρύδια για να φαίνονται κάπως στοχαστικά και προβληματισμένα, επιδεικνύουν ενδιαφέρον για πράγματα που, φυσιολογικά, ποσώς τους νοιάζουν, και βέβαια είναι ανά πάσα στιγμή έτοιμα να επικοινωνήσουν μαζί μας, να «συζητήσουν», να μας ακούσουν, να δουν μία ακόμη σειρά στο Netflix ή να ανεχτούν οποιαδήποτε παραξενιά μας. Γιατί είμαστε μάλλον παράξενοι, όλοι μας.

Όταν πάλι είναι μόνα τους, το ύφος τους, η όλη τους συμπεριφορά, τα πάντα επάνω τους, αλλάζουν. Τότε έχουν το πραγματικό τους πρόσωπο. Και είναι ένα πρόσωπο που μοιάζει πολύ με το δικό μας όταν επίσης είμαστε μόνοι.

Τα κατοικίδια μένουν μόνα είτε όταν απλώς εμείς είμαστε σε ένα άλλο δωμάτιο —ή αν τύχει και κοιμόμαστε— είτε όταν λείπουμε από το σπίτι. Αυτή η δεύτερη περίπτωση είναι πάντα τραυματική, και τα ζωάκια μας είναι «ο εαυτός τους» μόνο τις στιγμές που δεν ξοδεύουν για να διαχειριστούν το μεγάλο πρόβλημα του αποχωρισμού, της μονήρους ζωής, της αποκοπής τους από εμάς, αυτό το μείζον γεγονός που συνιστά κάθε έξοδός μας, είτε αυτή συνίσταται στο να πάρουμε δυο πράγματα από το σούπερ-μάρκετ απέναντι, είτε για να πάμε στη δουλειά και να λείψουμε δέκα ώρες, είτε όλα τα ενδιάμεσα. Γι' αυτά τα πλάσματα, η απουσία μας είναι πάντα άχρονη, απροσδιόριστης διάρκειας, δηλαδή άπειρη. Σχεδόν αβάσταχτη.

Δεν ξέρω τι κάνουν κατά τη διάρκεια των μεγάλων απουσιών μας. Για την ακρίβεια, η συμπεριφορά τους δεν είναι κοινή, προφανώς. Άλλα περιμένουν στην πόρτα μισοκοιμισμένα, άλλα παραδίδονται στον ύπνο στο κρεβάτι τους ή στο πάτωμα, άλλα ταραζούνται και τα βάζουν με το χαρτί υγείας ή με το μπράτσο του καναπέ. Άλλα, στέκονται όσο πιο κοντά γίνεται στο καλάθι των απλύτων για να μας μυρίζουν, ή απλώς κάθονται σε μια γωνιά και κλαίνε. Πολλά, πάλι, δεν κοιμούνται λεπτό, παρά μένουν στο πόδι όλες αυτές τις ώρες, και βασανίζονται. Όταν επιστρέφουμε, θα πέσουν ξεθεωμένα για ύπνο, ήρεμα επιτέλους, σχεδόν ξέπνοα. Για ένα ποσοστό άλλων κατοικίδιων, απλώς δεν μπορούμε καν να εικάσουμε τι κάνουν. Ούτε θα μάθουμε ποτέ.

Τώρα, κάποιος ασφαλώς θα πείτε ότι αυτά όλα αφορούν πρωτίστως τους σκύλους. Μπορεί. Δεν το ξέρω. Αυτό που ξέρω είναι ότι, εν γένει, έχουμε πολύ λανθασμένη άποψη για τις γάτες: γιατί οι γάτες ΔΕΝ είναι αυτά τα απόμακρα πλάσματα που νομίζουμε ότι είναι —τείνουν να μοιάζουν πολύ με τα σκυλιά από πολλές απόψεις. Παρά ταύτα, ας έχουμε στον νου μας περισσότερο τα σκυλάκια, δεν πειράζει.

Αλλά ας γυρίσουμε στην πρώτη περίπτωση: όταν είμαστε μεν στο σπίτι αλλά δεν τα βλέπουμε, δεν έχουμε οπτική επαφή μαζί τους, ή εκείνα νομίζουν ότι δεν τα βλέπουμε. Το επαναλαμβάνω αυτό γιατί μου συμβαίνει κάθε μέρα, όταν κάνω ντους: μπαίνοντας στην ντουζιέρα και κλείνοντας τις γυάλινες πόρτες, για αυτά είμαι πλέον αόρατος. Ακόμη περισσότερο: έχω διακτινιστεί, νομίζουν ότι αυτός ο θαλαμίσκος είναι πόρτα λημεταφοράς και με στέλνει κάπου αλλού: Beamme up,



ΓΙ' ΑΥΤΑ ΤΑ ΠΛΑΣΜΑΤΑ, Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ ΑΧΡΟΝΗ, ΑΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ, ΔΗΛΑΔΗ ΑΠΕΙΡΗ. ΣΧΕΔΟΝ ΑΒΑΣΤΑΧΤΗ

Scotty. Παρά ταύτα, εγώ έχω το προνόμιο να τα παρακολουθώ μέσα από το τζάμι της καμπίνας τού ντους. Και είναι τότε ακριβώς που παρατηρώ αυτό το άλλο πρόσωπο: το πραγματικό τους πρόσωπο.

Αρχικά, είναι πολύ σοβαρό. Τα σκυλιά, όπως βέβαια και οι γάτες, είναι φύσει πολύ σοβαρά πλάσματα. Δεν κάνουν ανοησίες (ενώ, με εμάς παρόντες, κάνουν άπειρες), στοχάζονται διαρκώς, πηδούν από σκέψη σε σκέψη και αναμασούν τις αναμνήσεις τους όπως ακριβώς κάνουμε και εμείς. Ελέγχουν, δε, το περιβάλλον τους με έναν τρόπο που δεν έχει καμία σχέση με τον συνηθισμένο, αυτόν που συνηθίζουν όταν είναι υπό την επίβλεψή μας, κάνουν πράγματα που γενικά τους είναι μάλλον απαγορευμένα, όπως το να κώσουν τη μουσούδα τους από τη μισάνοιχτη πόρτα της ντουλάπας, αναστενάζουν απελευθερωμένα από την παρουσία μας και βαστούν όλη την ηλικία, τη σοφία και την πείρα τους πάνω στις πλάτες τους, με θάρρος. Με εμάς από δίπλα, συνήθως επιλέγουν να παραστήσουν τους καλοκάγαθους χαζούληδες. Δεν είναι καλοκάγαθοι χαζούληδες. Απλώς παίζουν έναν ρόλο. Στην πραγματικότητα, είναι πρόσωπα.

Γι' αυτό και, μολονότι συχνά το σκεφτόμασταν παλαιότερα, δεν έχουμε εγκαταστήσει κάμερες στο σπίτι για να δούμε (επιτέλους) τι πραγματικά κάνουν, αν κοιμούνται ή αν αναλύονται σε δάκρυα, αν επικοινωνούν, και πόσο, μεταξύ τους (έχουμε τέσσερα ζωάκια στο σπίτι), ή, τέλος πάντων, για να μας φύγει η περιέργεια. (Και, ακόμη χειρότερα, για να κοινοποιήσουμε αποσπάσματα από αυτά τα βιντεάκια). Θα συνιστούσε, όλο αυτό, κατάφωρη παραβίαση της ιδιωτικότητάς τους, και, όχι, δεν θα ήταν καθόλου όμορφο, καθόλου «χαριτωμένο». Ήδη, κοιτώντας τα από μακριά, ή μέσα από την ντουζιέρα, παραβιάζουμε αρκετά αυτή την ιδιωτικότητα. Αν μη τι άλλο, έτσι και το ήθελαν, θα μας έδειχναν και τις υπόλοιπες ώρες το πραγματικό τους πρόσωπο. Αλλά δεν το θέλουν. Και αυτό είναι δικαίωμά τους. Ως πρόσωπα, τα ζώα έχουν μία σειρά από δικαιώματα.

Παρ' όλα αυτά, κάποιες φορές τυχαίνει να αφήνουν ίχνη όταν μένουν μόνα στο σπίτι για κάμποσες ώρες. Ας πούμε, μπορεί η γάτα μας να έχει αφήσει εντελώς φανερά χνάρια από τις πατούσες της πάνω σε αυτό ή εκείνο το ριχτάρι, πάνω στο κρεβάτι ή στον καναπέ. Ή να είναι ζεστό το δεξί μαξιλάρι από το σώμα της —επειδή το είχε επιλέξει για να κοιμηθεί, κρυφά, εκεί. Ή πάλι, μπορεί να δούμε καμιά φορά ένα παιχνιδάκι, ή και περισσότερα, ξεχασμένο σε μια γωνιά, πολλά μέτρα μακριά από το καλάθι των παιχνιδιών, ή ακόμη και σε άλλο δωμάτιο. Όπως προείπα, έχουμε τέσσερα ζωάκια, κι όταν βαριούνται να περιμένουν σκάζοντας από τη μοναξιά και την αγωνία, κάποιο από όλα τους σηκώνεται, φέρνει ένα παιχνίδι, το πηγαίνει στους άλλους, το αφήνει κάτω, μπροστά τους, και τους λέει: «Λοιπόν, να παίξουμε λίγο μ' αυτό να περάσει η ώρα; Ή θα συνεχίσουμε να κλαίμε όλοι μαζί;» Συχνά, συμφωνούν να παίξουν. ■



Το **efood** είναι οι **άνθρωποι** του.

Όλα ξεκίνησαν πριν 10 χρόνια, από μόλις 2 άτομα. Σήμερα, η ομάδα αποτελείται από 5100 efooders που υποστηρίζουν τη λειτουργία της πλατφόρμας και εξασφαλίζουν ότι βρισκόμαστε γρήγορα, σε κάθε σπίτι.

Σας ευχαριστούμε για όλα αυτά τα 10 χρόνια, που χάρη σε εσάς, είναι γεμάτα χιλιόμετρα που διανύουμε, κούδουνια που χτυπάνε και σακούλες που ανοίγουν.

#happy10efood



ΘΕΟΔΩΡΑ ΧΑΤΖΗΩΑΝΝΟΥ «Κάποια στιγμή όλοι θα κολλήσουμε»

Του ΛΟΥΚΑ ΒΕΛΙΔΑΚΗ

Η αναπληρώτρια καθηγήτρια Ιολογίας στο Πανεπιστήμιο Ροκφέλερ **Θεοδώρα Χατζηωάννου** βρίσκεται στην πρώτη γραμμή της μάχης κατά της covid-19, όσον αφορά στο ερευνητικό κομμάτι. Μιλώντας στην ΑΘΕΝΣ VOICE εκτιμά ότι έτσι όπως κυλούν τα πράγματα με την πανδημία κάποια στιγμή όλοι θα κολλήσουμε και «*το ερώτημα είναι το πόσο καλά προετοιμασμένος θα είσαι όταν συμβεί αυτό, για να το περάσεις όσο πιο ανώδυνα γίνεται*». Η ίδια σημειώνει ότι «*όσο αφήνουμε τον ιό να πολλαπλασιάζεται, τόσο περισσότερες ευκαιρίες έχει να συσσωρεύσει μεταλλάξεις και να γίνει πιο επικίνδυνος*» εκτιμώντας ότι εξαρτάται από εμάς τα κατά πόσο θα δούμε στην πορεία και νέες, πιο επικίνδυνες μεταλλάξεις του κορωνοϊού.

— **Είναι μονόδρομος η χορήγηση αναμνηστικών δόσεων σε όλους τους ενήλικες, όπως εκτίμησε ο δρ Άντονι Φάουσι; Εκτιμάτε ότι θα πρέπει να εμβολιαζόμαστε κάθε 6μηνο ή κάθε χρόνο;**

Τι σημαίνει μονόδρομος; Γιατί χρειάζεται η τρίτη δόση; Για να ενισχύσει το ανοσοποιητικό αλλά και για να βοηθήσει –προσωρινά τουλάχιστον– σε έναν περιορισμό της διάδοσης. Κανονικά εδώ χρειάζεται μια εξήγηση του ανοσοποιητικού: ότι έχει πολλές πτυχές αλλά, αν και η ανοσολογική μνήμη διαρκεί για μεγάλο χρονικό διάστημα και θα προστατεύσει από βαριά συμπτώματα και θάνατο, ο περιορισμός της μετάδοσης βασίζεται στα εξουδετερωτικά αντισώματα που κυκλοφορούν στο σώμα και αυτά πέφτουν με το πέρασμα του χρόνου. Η τρίτη δόση αυξάνει σημαντικά αυτά τα αντισώματα, αλλά και θα βοηθήσει στην περαιτέρω εξέλιξή τους, ώστε να γίνουν ακόμα πιο αποτελεσματικά – ακόμα δεν έχουμε στοιχεία για αυτό. Δεν γνωρίζω πάντως πόσο συχνά θα χρειαστεί να εμβολιαζόμαστε στο μέλλον.

— **Ποια είναι τα ενδεχόμενα μέτρα για την αναχαίτιση αυτού του κύματος, που όπως βλέπουμε έχει μεγάλη διάχυση στην κοινότητα με εξαιρετικά υψηλό ιικό φορτίο; Προκρίνετε τη λύση «lockdown μόνο για τους ανεμβολίαστους» για την Ελλάδα;**

Οι μάσκες, φυσικά, αλλά και η διατήρηση αποστάσεων και η αποφυγή συναθροίσεων. Τα ίδια μέτρα που πάρθηκαν και πριν. Δεν νομίζω ότι το lockdown μόνο για τους ανεμβολίαστους θα πετύχει στην Ελλάδα, εκτός από το να προωθήσει ακόμα κάποιους να εμβολιαστούν. Αυτό που δουλεύει στις ΗΠΑ πάντως είναι ο υποχρεωτικός εμβολιασμός σε εταιρείες κρατικές και ιδιωτικές. Αποδείχθηκε ότι ενώ πολλοί υπάλληλοι απείλησαν να παραιτηθούν, στην τελική ευθεία εμβολιάστηκαν σχεδόν όλοι.

— **Ποιο είναι το επαρκές ποσοστό εμβολιασμού για να καταστεί διαχειρίσιμη η κατάσταση, έστω και με κάποια μετρά, αλλά χωρίς να κινδυνεύουμε με καθολικό lockdown;**

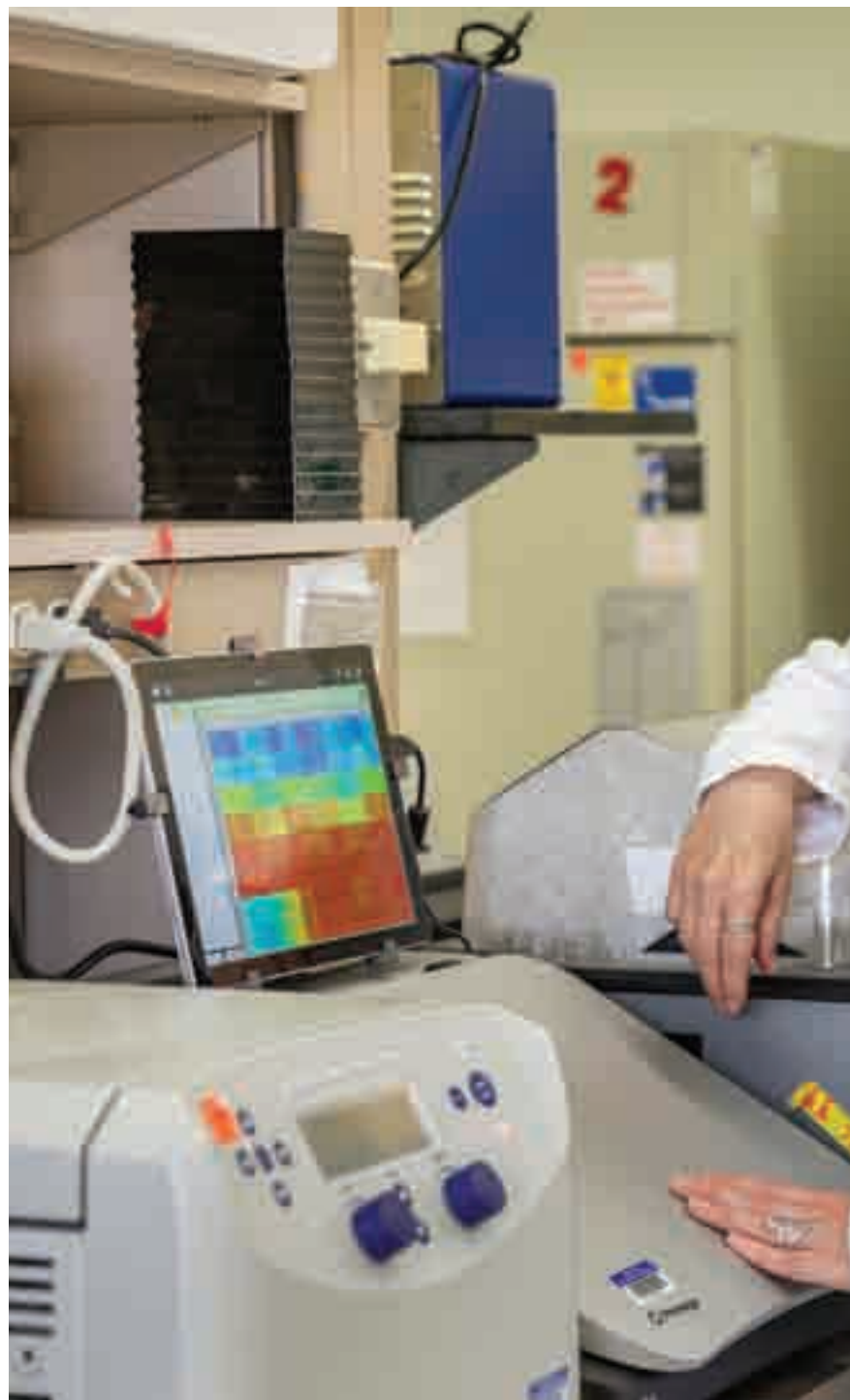
Δεν γνωρίζουμε και εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Προφανώς από το ιικό φορτίο αλλά και από ποια μετάλλαξη κυκλοφορεί. Και φυσικά το ποσοστό των εμβολιασμένων πρέπει να συμπεριλαμβάνει όλες τις ηλικιακές ομάδες.

— **Μια θεωρία που κυκλοφορεί υποστηρίζει ότι τα παιδιά στα σχολεία είναι υπερμεταδότες του ιού. Θεωρείτε ότι καλώς παραμένουν ανοιχτά τα σχολεία;**

Έχω δει τουλάχιστον μια μελέτη που δείχνει ότι η μετάδοση μέσα σε ένα σπίτι είναι ακόμα μεγαλύτερη από ό,τι σε νοσοκομείο. Αυτό ίσως οφείλεται στο ότι με τα παιδιά δεν γίνεται να κρατάς αποστάσεις. Τα σχολεία μπορούν να παραμείνουν ανοιχτά, αν υπάρχουν οι κατάλληλες προϋποθέσεις: Μάσκες παντού, προσοχή στις συναθροίσεις και συχνά τεστ ώστε να ανιχνεύονται και να απομονώνονται τα κρούσματα έγκαιρα. Όσο βέβαια πιο μεγάλο είναι το ιικό φορτίο στην περιοχή τόσο πιο δύσκολο να επιτευχθεί, αλλά, από την άλλη πλευρά, τώρα έχει εγκριθεί ο εμβολιασμός των παιδιών και πιστεύω ότι είναι απαραίτητος.

— **Ένα από τα επιχειρήματα των αρνητών του εμβολιασμού, είναι ότι και οι εμβολιασμένοι μπορούν να μολυνθούν και να μεταδώσουν τον ιό. Τι απαντάτε σε αυτό;**

Ο βασικός στόχος του εμβολιασμού είναι η αποφυγή των σοβαρών συμπτωμάτων και της εισαγωγής στο νοσοκομείο. Και σε αυτό το εμβόλιο έχει πετύχει εξαιρετικά. Από μόνος του ο εμβολιασμός είναι πολύ δύσκολο να σταματήσει την εξάπλωση, ειδικά αν τα ποσοστά εμβολιασμένων παραμένουν στάσιμα. Επιπλέον σχετικές μελέτες έχουν δείξει ότι οι εμβο-



λιασμένοι που κολλάνε έχουν γενικά πιο χαμηλό ιικό φορτίο από τους ανεμβολίαστους, άρα δεν μεταδίδουν εξίσου – αν και δεν συμφωνούν όλες οι μελέτες πάνω σε αυτό, όσο περιορίζεται ο πολλαπλασιασμός του ιού σε κάθε άτομο τόσο καλύτερες οι προοπτικές εναντίον της μετάδοσης.

— **Σε περίπτωση που νοσήσεις και περάσεις την ασθένεια με ήπια συμπτώματα, καθότι εμβολιασμένοι με δύο δόσεις, ποιες θεωρείτε ότι πρέπει να είναι οι επόμενες κινήσεις; Υπάρχει ισχυρή ανοσία; Προτείνετε την 3η δόση στο εξάμηνο;**

Καλή ερώτηση και δεν γνωρίζουμε ακόμα, ούτε υπάρχουν σαφείς οδηγίες από όσο γνωρίζω. Σε αυτή την περίπτωση η νόσος είναι το αντίστοιχο μιας τρίτης δόσης, αλλά θα πρέπει να αναλύσουμε τα αντισώματα για να καταλάβουμε πώς ακριβώς αντιδρά το ανοσοποιητικό σύστημα σε αυτές τις περιπτώσεις.

— **Πόσο αισιόδοξη είστε για τα νέα φαρμακευτικά σκευάσματα – το χάπι της Merck και της Pfizer;**

Πολύ ευχάριστα νέα. Νομίζω θα βοηθήσουν πάρα πολύ στην αντιμετώπιση των κρουσμάτων αλλά πρέπει και τα δύο να ληφθούν νωρίς μετά την ίωση. Από πείρα θα προτιμούσα να μη βασιστούμε σε μονοθεραπεία, δηλαδή τη χορήγηση ενός ή δύο μόνο αντι-ιικών αλλά να έχουμε περισσότερες επιλογές.

— **Υπάρχει πιθανότητα να δούμε νέα μετάλλαξη πιο επικίνδυνη από τη Δέλτα;**

Όσο αφήνουμε τον ιό να πολλαπλασιάζεται τόσο περισσότερες ευκαιρίες έχει να συσσωρεύσει μεταλλά-

Ο ΒΑΣΙΚΟΣ
ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ
ΕΜΒΟΛΙΑ-
ΣΜΟΥ ΕΙΝΑΙ
Η ΑΠΟΦΥΓΗ
ΤΗΣ ΕΙΣΑΓΩ-
ΓΗΣ ΣΤΟ
ΝΟΣΟΚΟ-
ΜΕΙΟ. ΚΑΙ ΣΕ
ΑΥΤΟ ΤΟ
ΕΜΒΟΛΙΟ Ε-
ΧΕΙ ΠΕΤΥΧΕΙ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ.



Ξεις και να γίνει πιο επικίνδυνος. Οπότε η πιθανότητα εξαρτάται από εμάς. Αλλά να αναφέρουμε ότι και τα μέτρα, όπως η μάσκα, παραμένουν αποτελεσματικά εναντίον των μεταλλάξεων, αλλά και τα εμβόλια σε μεγάλο βαθμό.

— Πότε αναμένεται να δούμε φως στην άκρη του τούνελ; Υπάρχει ημερομηνία λήξης της πανδημίας;

Ούτε η Πυθία δεν μπορεί να το απαντήσει. Εξαρτάται από πολλούς παράγοντες σε επίπεδο κυβερνήσεων, παγκόσμιο, αλλά και σε προσωπικό. Νομίζω πάντως ότι, έτσι όπως πάμε, κάποια στιγμή όλοι θα κολλήσουμε. Το ερώτημα είναι πόσο καλά προετοιμασμένος θα είσαι όταν συμβεί αυτό, για να το περάσεις όσο πιο ανώδυνα γίνεται. Προς το παρόν, η προετοιμασία περιλαμβάνει τρεις δόσεις.

Ποια είναι η Θεοδώρα Χατζηγιάννου

Σπούδασε στο πανεπιστήμιο Μπρίστολ στη Βρετανία και έκανε μεταπτυχιακά στο Imperial College του Λονδίνου. Πήρε το διδακτορικό της από το πανεπιστήμιο Claude Bernard στη Λιόν της Γαλλίας το 1999 και έκανε μεταδιδακτορική έρευνα στα αμερικανικά πανεπιστήμια Columbia και Rockefeller, όπου συνεχίζει να εργάζεται ως αναπληρώτρια καθηγήτρια. Η καταγωγή της είναι από τη Ρόδο. Για χρόνια έκανε έρευνα, μαζί με τον σύζυγό της, Πολ Ντ. Μπιενιάζ και τους συνεργάτες τους, πάνω στον ιό HIV-1. Όταν ξέσπασε η πανδημία, αποφάσισαν να δουλέψουν στην έρευνα για τον κορωνοϊό. **A**

Κι αν οι αρνητές χρειάζονται τη φροντίδα μας;

ΤΟΥ ΠΕΡΙΚΛΗ ΔΗΜΗΤΡΟΛΟΠΟΥΛΟΥ

Η ιδέα δεν θα τους αρέσει καθόλου. Αλλά οι αρνητές δεν προστατεύονται πια από την ανωνυμία. Με τα δικά τους λόγια, είναι «φακελωμένοι». Τα σκοτεινά κέντρα που τρέμουν, ξέρουν όχι μόνο πώς τους λένε αλλά και πού μένουν. Αρκεί μια ματιά στο ΑΜΚΑ τους για να μάθουν οι φανταστικοί τους εχθροί ποιοι δεν θέλουν να εμβολιαστούν. Και αρκούν τα ειδοποιητήρια της απογραφής για να μάθουν ποιοι δεν θέλουν να απογραφούν. Με τα δικά τους λόγια και πάλι, ο Μπιλ Γκέιτς νίκησε. Πόσο ν' αντισταθεί πια κανείς στα τσιπάκια του; Πώς να μην αρχίσει να τρέχει αλλόφρων στους διαδρόμους του νοσοκομείου όταν τον περικυκλώνουν εκείνοι οι περίεργοι τύποι με τις άσπρες στολές και τις μάσκες;

A κόμη και οι αρνητές που δεν βλέπουν παντού φαντάσματα και πράκτορες, έζησαν ένα είδος κοινωνικού αυτοματισμού στο πετσί τους. Το ανάθεμα έπεσε πάνω τους. Αρνήθηκαν την πανδημία, αλλά να που φορτώθηκαν τους τίτλους ιδιοκτησίας. Ο ιός δεν μας αφορά πια όλους ακριβώς, η πανδημία είναι «πανδημία των ανεμβολίαστων». Αλλά αν οι εμβολιασμένοι δεν έχουν απαλλαγεί εντελώς από τον κίνδυνο της μόλυνσης και δεν μπορούν να επιστρέψουν αμέριμνοι στην τσιπαρισμένη κανονικότητά τους είναι επειδή εκείνοι αρνούνται να εμβολιαστούν. Συμπολίτες με διαφορετική άποψη; Όχι, κινοούμενες υγειονομικές βόμβες. Δεν πεθαίνουν μόνο εκείνοι, στέλνουν κι εμάς στα νοσοκομεία και, ναι, κάποιους από εμάς, τους πιο ευάλωτους, μπορεί να μας στείλουν και στον τάφο. Τι να τους κάνουμε; Πώς τα βάζεις με κάποιους που, στην πιο ήπια και λογική εκδοχή τους, πιστεύουν πως ζούμε σε υγειονομική δικτατορία; Πώς επιχειρηματολογείς απέναντι στο βαθύ Ίντερνετ και τα βιντεάκια του YouTube που κυκλοφορούν από λογαριασμό σε λογαριασμό με την επισήμανση «Δείτε το πριν το εξαφανίσουν»;

Οι σκληροπυρηνικοί των εμβολιασμένων έχουν τη λύση. Μαντρώστε τους στα σπίτια τους. Κάντε το όπως η Σιγκαπούρη και βάλτε τους να πληρώνουν τα νοσήλιά τους. Κόψτε τους τις κοινωνικές παροχές, αποκλείστε τους από παντού, μην τους αφήσετε να πάρουν ανάσα. Τρολάρτε τους. Κράξτε τους. Δεν είναι ανάγκη να δει κανείς τους αρνητές σαν αυτοθυματοποιημένους θύτες για να καταλάβει πως η μέθοδος είναι αντιπαραγωγική. Ούτε για να αντιληφθεί ότι κάποιος που πιστεύει πως ζει σε μια χούντα όπου οι ερπύστρες έχουν αντικατασταθεί από τις σύριγγες δεν αναζητά παρά ένα σπρώξιμο για να αυτοανακυρτηθεί σε αντιστασιακό – σε αντιστασιακό που, αποκλεισμένος από τα μπαρ, θα κορωνοπαρ-

τάρει στις πλατείες με μπίρες και με την πρώτη ευκαιρία θα την πέφτει στην εχθρό, όπως την έπεσαν οι ανεμβολίαστοι διαδηλωτές στους σινεφίλ τους φεστιβάλ Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης. Τι μένει με λίγα λόγια; Να αρχίσουμε να πλακωνόμαστε στους δρόμους. Ανεμβολίαστοι και εμβολιασμένοι. Μεθυσμένοι και νηφάλιοι.

Ναι, οι αρνητές είναι ο ελέφαντας στο δωμάτιο. Όχι μόνο επειδή εξαιτίας τους παροξύνεται η πανδημία. Αλλά και επειδή αποδείχθηκε πως στο κοινωνικό σώμα χάσκει μια άβυσσος ανορθολογισμού απέραντων διαστάσεων, όσο είναι το Σύμπαν και η βλακεία. Δεν μπορούμε πια να μετρήσουμε, να οριοθετήσουμε. Η άρνηση στην απογραφή, αμέσως μετά την άρνηση στο εμβόλιο, ήρθε για να αποκαλύψει πως η έκταση ήταν τελικά αχανής. Άνθρωποι ζουν καθημερινά με τον φόβο πως γύρω τους σφίγγει κάποιος αόρατος κλοιός, υγειονομικός και τεχνολογικός, πως όλα αυτά γίνονται για να ελέγξει κάποιος τη σκέψη τους, το dna τους, τη ζωή τους. Και σε κάποιους από αυτούς είναι τόσο ισχυρή αυτή η πεποίθηση ώστε τρέχουν σαν βομβιστές αυτοκτονίας προς τον θάνατο.

Ναι, το φαινόμενο δεν είναι καινούργιο. Δεν είναι ούτε τοπικό. Σε όλες της χώρες της Δύσης μια συμπαγής μάζα δεν φλερτάρει μόνο με την άρνηση αλλά και με την παράνοια. Μόνο που τώρα, στη συγκυρία μιας θανατηφόρας πανδημίας, η μάζα αυτή δεν είναι μόνο υπόθεση των ινστιτούτων ερευνών. Δεν μιλάμε πια για το 35% των Αμερικανών που πίστευε πως ο Μπαράκ Ομπάμα είναι μουσουλμάνος χωρίς να απειλεί κανέναν, αλλά για τον ελέφαντα στο δωμάτιο. Και η αλήθεια είναι πως τον ελέφαντα είναι εξαιρετικά δύσκολο να τον στριμώξεις. Αν όμως ο ελέφαντας χρειάζεται τη στοργή μας; Αν, από τα μικρά του χρόνια, έχει ανάγκη από μια φροντίδα που δεν του την έχουμε παράσχει επειδή ακριβώς δεν είχαμε υπολογίσει πόσο βαθιά είναι η άβυσσος που μας χωρίζει;

Υπέρ του επιχειρήματος συνηγορεί η vonη γραμμή που χώρισε την Ευρώπη και έκανε πολλούς να ανακαλέσουν στη μνήμη τους τον Σάμιουελ Χάντιγκτον. Κοιτάξτε τον πανδημικό χάρτη, λένε. Δείτε πόσο κοκκίνισαν η Αν. Ευρώπη και τα Βαλκάνια από τα ανεμβολίαστα κρούσματα και τους θανάτους. Δείτε και τους λογικούς Γάλλους, Ισπανούς και Πορτογάλους που παραμένουν κιτρινοί, το χάσμα είναι πολιτισμικό. Εντάξει, τα χρώματα και οι αριθμοί δεν αποτυπώνουν ποτέ ολόκληρη την αλήθεια. Αλλά είναι εξίσου αλήθεια πως τώρα ξέρουμε τον ελέφαντα. Και όσο κι αν δεν του αρέσει η ιδέα, τον ξέρουμε με ονόματα και διευθύνσεις. **A**

**ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΖΟΥΝ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΜΕ ΤΟΝ
ΦΟΒΟ ΠΩΣ ΓΥΡΩ ΤΟΥΣ
ΣΦΙΓΓΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ
ΑΟΡΑΤΟΣ ΚΛΟΙΟΣ,
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΚΑΙ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΣ**

Μπορεί η σοσιαλδημοκρατία να επανέλθει;

Επιμέλεια: **ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΠΙΡΜΠΙΛΗ**

Η εικόνα της Ευρώπης αλλάζει. Νίκη των σοσιαλδημοκρατών στη Γερμανία, το SPD ετοιμάζει την είσοδό του στην Καγκελαρία. Οι σοσιαλιστές κυριαρχούν σε όλες τις Σκανδιναβικές χώρες. Στην Ιβηρική χερσόνησο βρίσκονται στην κυβέρνηση. Ο κεντρώος Μακρόν στο Παρίσι, μετά το τέλος της εποχής Μέρκελ, προβάλλει ως ο νέος ισχυρός ηγέτης της Ευρώπης. Μπορούμε να μιλάμε για τη μεγάλη επιστροφή της Κεντροαριστεράς;

Την ίδια στιγμή στην Ελλάδα το ΠΑΣΟΚ - ΚΙΝΑΛ βρίσκεται καθηλωμένο στο 6%, στην κατηγορία «μικρά κόμματα». Το ΚΙΝΑΛ προγραμματίζει εκλογή νέου αρχηγού στις 5&12 Δεκεμβρίου. Υπάρχει ο χρόνος αλλά και η πιθανότητα για την αντιστροφή της πορείας που ζήσαμε την προηγούμενη δεκαετία; Μπορεί η σοσιαλδημοκρατία να επανέλθει; Ποιοι είναι οι σύμμαχοι και ποιοι οι αντίπαλοί της; Πώς πρέπει να είναι η κεντροαριστερά του 21ου αιώνα; Ποιους περιλαμβάνει η «προοδευτική παράταξη»; Ποιες θα είναι οι «λέξεις-κλειδιά» που θα σημαδέψουν την επιστροφή της, το πρόσημο που θα έχει η νέα της μορφή;

Ζητήσαμε από 11 προσωπικότητες του κεντροαριστερού χώρου να συμμετάσχουν στον προβληματισμό με κείμενά τους, ελπίζοντας να συμβάλουμε στην κατεύθυνση της ιδεολογικής ανανέωσης του χώρου.

Κώστας
ΣΗΜΙΤΗΣ

Ευάγγελος
ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ

Νίκος
ΑΛΙΒΙΖΑΤΟΣ

Τάσος
ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ

Απόστολος
ΔΟΞΙΑΔΗΣ

Γιώργος
ΦΛΩΡΙΔΗΣ

Νίκος
ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΑΚΗΣ

Γιάννης
ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ

Βάσω
ΚΙΝΤΗ

Παντελής
ΚΑΨΗΣ

Αλέκος
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Ευρωπαϊκή σοσιαλδημοκρατία: νέοι δρόμοι

Του Κώστα Σημίτη

ΤΟ 2002, ΟΙ 13 ΑΠΟ ΤΟΥΣ 15 ΗΓΕΤΕΣ που απο-τελούσαν το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο προέρχονταν από την Κεντροαριστερά. Ήταν η κορύφωση μιας ένδοξης πορείας της Κεντροαριστεράς, που στις πολλές δεκαετίες της μεταπολεμικής επιρροής της είχε καταφέρει να εμπεδώσει τη δημοκρατία και να αμβλύνει την «πάλη των τάξεων». Ακολούθησαν ο κατήφορος και η αλλαγή των πολιτικών συσχετισμών. Το 2021, στην Ευρωπαϊκή Ένωση των 27 μελών, κεντροαριστερές κυβερνήσεις επανήλθαν στην Ισπανία, στην Ιταλία, στη Σουηδία, στη Δανία, στη Φινλανδία, στη Μάλτα, εκτός απροόπτου και στην Πορτογαλία και στη Γερμανία, επίσης (εκτός ΕΕ) και στη Νορβηγία.

Στη σχεδόν εικοσαετία που μεσολάβησε, η χρηματοπιστωτική κρίση και τα παρελκόμενά της (υψηλή ανεργία, χαμηλό ΑΕΠ, αυστηρά προγράμματα περικοπών των δημοσίων δαπανών, συρρίκνωση του κοινωνικού κράτους) εξασθένησαν δραματικά την επιρροή της Κεντροαριστεράς στις ευρωπαϊκές κοινωνίες και τροφοδότησαν τις δυνάμεις οι οποίες βρίσκονται στα άκρα του πολιτικού φάσματος. Διότι αυτές οι συνέπειες της κρίσης, σε συνδυασμό με τις ανακατατάξεις που προκαλούν η παγκοσμιοποίηση και η μεταναστευτική ροή, διάχυσαν μιαν ανησυχία στον κόσμο, τους καρπούς της οποίας έδρεψαν τα ακροδεξιά σχήματα. Από αυτή την ανησυχία επωφελέστηκαν επίσης τα αντισυστημικά κινήματα, τα οποία στρέφονται κατά της παγκοσμιοποίησης και τελικά κατά της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι λαϊκιστικές ιαχές κατά της ένταξης στις ευρωπαϊκές δομές μεταναστών από τρίτες χώρες, εξάλλου, συνδέθηκαν με τα έντονα προβλήματα της απασχόλησης, της υπογεννητικότητας και του κοινωνικού κράτους. Με αυτόν τον τρόπο αφομοιώθηκε εύκολα η ρητορική πως οι μετανάστες ευθύνονται σε σοβαρό βαθμό για τη μείωση των θέσεων εργασίας, την έλλειψη στέγης, τον περιορισμό των θέσεων σε διάφορες βαθμίδες της εκπαίδευσης, τη μείωση των κοινωνικών παροχών.

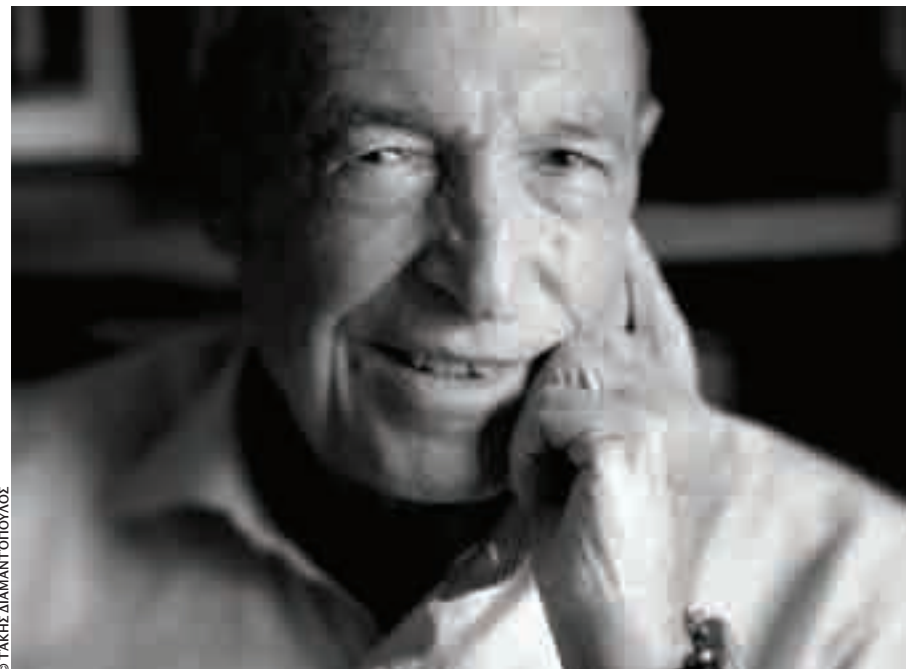
Μέχρι την εκδήλωση της πανδημίας, επομένως, οι ευρωπαϊκές κοινωνίες είχαν στρίψει κατά πλειονότητα προς τα δεξιά, και ο δημόσιος διάλογος ακολουθούσε τη «δεξιά ατζέντα», η οποία σε αρκετές περιπτώσεις είχε αλλοιωθεί από τον ακροδεξιό λόγο –καθώς κυριαρχούσε με έντονο τρόπο η θεματολογία των «προβλημάτων» της μετανάστευσης, της εσωτερικής ασφάλειας/εγκληματικότητας και της εθνικής ταυτότητας.

Η κρίση του κορωνοϊού δημιούργησε καινούργια δεδομένα – μεταξύ άλλων, διέυρυνε τις ανισότητες. Υπολογίζεται ότι 100-150 εκατ. άνθρωποι στον κόσμο επανήλθαν σε καταστάσεις απόλυτης και ακραίας φτώχειας, ενώ στην Αφρική, στην Ινδία, στην Λατινική Αμερική η κρίση έγινε πολυδιάστατη: υγειονομική, οικονομική και ανθρωπιστική.

Οι ανισότητες εκδηλώθηκαν, εξάλλου, και στο εσωτερικό μιας χώρας, ανάμεσα σε κλάδους οι οποίοι πλήττονται περισσότερο και σε άλλους που ευνοήθηκαν από την κρίση ή ανάμεσα σε κατηγορίες εργαζομένων (τεχνολογικά καταρτισμένοι/ψηφιακά αναλφάβητοι). Χαρακτηριστικά, σε ανάλυση των *Financial Times* αναφέρθηκε ότι «στη Βρετανία, κάτοικοι των άπορων περιοχών που αποτελούν το 10% της επικράτειας εκτιμάται ότι έχουν 4 φορές περισσότερες πιθανότητες να πεθάνουν από κορωνοϊό από τους κατοίκους των εύπορων περιοχών» (*FT*, 6/09/2021).

Στη διάρκεια της πανδημίας επίσης, οι πολίτες αναζήτησαν την προστασία της Πολιτείας και των δημοσίων υπηρεσιών, εκτιμήθηκε η κοινή ευρωπαϊκή ομπρέλα και περιορίστηκε η ρητορεία του εθνικισμού. Έγινε σε όλους σαφές ότι η προμήθεια υγειονομικού υλικού και ο εφοδιασμός με εμβόλια στην ΕΕ υπήρξαν επαρκείς, διότι η εφοδιαστική ροή βασίστηκε στη συνεργασία και όχι στις μονομερείς συναλλαγές.

Η νίκη του Τζο Μπάιντεν, άλλωστε, (σε συνδυασμό με τον έλεγχο των δύο νομοθετικών σωμάτων από το Δημοκρατικό Κόμμα) εκτιμήθηκε ότι σε σημαντικό βαθμό επηρεάστηκε από



© TAKIS DAMANTOPOULOS

την επιθυμία του εκλογικού σώματος για ενδυνάμωση των θεσμών και των κοινωνικών παροχών.

Συνοπτικά, σε αυτές τις ιδιαίτερες συνθήκες αβεβαιότητας και κοινωνικής ανησυχίας, τα κεντροαριστερά κόμματα ευνοούνται, αφού βασικός πυλώνας της ευρωπαϊκής σοσιαλδημοκρατίας είναι το κοινωνικό κράτος. Γιατί επίσης, όπως χαρακτηριστικά ειπώθηκε στη Σύνοδο του Πόρτο (8/5/2021), «η οικονομική ανάπτυξη έχει σημασία μόνον αν βελτιώνει την καθημερινότητα των ανθρώπων». Γιατί δεν μπορούμε να δεχτούμε ότι ένα στα τέσσερα παιδιά της ΕΕ κινδυνεύει από κοινωνικό αποκλεισμό. Γιατί «κοινωνικός αποκλεισμός» σημαίνει διαλυμένες οικογένειες, προβλήματα υγείας και ψυχολογικής ανισορροπίας, εξαρτήσεις και χαμηλό προσδόκιμο ζωής, σημαίνει, δηλαδή, ότι ζούμε πλάι σε ένα εκρηκτικό υλικό που μπορεί να πυροδοτήσει κοινωνικές αναταραχές και εκρήξεις.

Μαθαίνοντας από τα λάθη της, η σύγχρονη σοσιαλδημοκρατία θα πρέπει να διευρύνει την εκλογική της βάση και με πραγματισμό να αναπτύξει τη βαθιά μεταρρυθμιστική ταυτότητά της. Δεν μπορεί και δεν πρέπει να περιορίζεται από τους όρκους αφοσίωσης στο ένδοξο παρελθόν της. Πρέπει να εξελιχθεί, πρέπει να εκσυγχρονιστεί, να χαράξει με δυναμισμό τις νέες προοπτικές της.

Η σύγχρονη Κεντροαριστερά πρέπει να συνδέσει την κλιματική κρίση με την κοινωνική δικαιοσύνη, τη μετανάστευση με τις ανακατατάξεις του εργατικού δυναμικού και τον εμπλουτισμό του με νέες δεξιότητες, την καινοτομία και την έρευνα με την κοινωνική πολιτική και την αναπτυξιακή στρατηγική. Θα πρέπει να ανακτήσει την ικανότητά της να επιβάλει την ατζέντα της σε ένα πολιτικό τοπίο που ταχύτατα μεταμορφώνεται.

Σήμερα, μπορούμε να πούμε ότι, αν είχε χαρακτηριστεί «πρόωρη» η έκδοση της ληξιαρχικής πράξης θανάτου της σοσιαλδημοκρατίας προ εικοσαετίας, εξίσου «πρόωρη» μπορεί να είναι η εκτίμηση της αναγέννησής της. Η επανάκαμψή της σε διάφορες χώρες είναι ευοίωνη, αλλά αυτή η εξέλιξη συνοδεύεται από εθνικές ιδιαιτερότητες. Αναμφίβολα, ωστόσο, η επιτυχία του Όλαφ Σολτς σε μια μεγάλη ευρωπαϊκή χώρα, στο κέντρο της Ευρώπης, θα δώσει δυναμισμό στην προσπάθεια επαναπροσδιορισμού και επανόδου της ευρωπαϊκής Κεντροαριστεράς. Κυρίως επαναφοράς της έννοιας της κοινωνικής συνοχής, που είναι μια κεντρική αξία της σοσιαλδημοκρατίας. Διότι τελικά ο «τετραγωνισμός του κύκλου» (όπως είχε αποκληθεί το εγχείρημα οικοδόμησης της ΕΕ), το ευρωπαϊκό μοντέλο δηλαδή στον πυρήνα του, έχει το συνεκτικό τρίπτυχο της σοσιαλδημοκρατικής ταυτότητας: δημοκρατική λειτουργία της κοινωνίας, κοινωνικά δικαιώματα και οικονομική ανάπτυξη/ευημερία.

Μπορεί να επινοηθεί ξανά η ευρωπαϊκή σοσιαλδημοκρατία;

Του Ευάγγελου Βενιζέλου

ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΟΥΜΕ στο ερώτημα αν η σοσιαλδημοκρατία έχει μέλλον μόνον αν κατανοήσουμε το παρελθόν της. Η σοσιαλδημοκρατία προέρχεται από τις διακλαδώσεις της Αριστεράς που διαπερνούν τον 19ο αιώνα και τις πρώτες δεκαετίες του 20ού, αλλά αποκτά το πολιτικό, προγραμματικό και αξιακό περιεχόμενο που της προσδίδει την ολοκληρωμένη και διακριτή ταυτότητά της από το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου μέχρι το 1992. Η σοσιαλδημοκρατία αυτή έχει προ πολλού απογαλακτιστεί από μια μαρξιστική/ολιστική αντίληψη για την Ιστορία, την οικονομία, την πολιτική και το κράτος. Είναι ευρωπαϊκή, πολιτικά φιλελεύθερη, εκλογικά πολυσυλλεκτική, κυβερνητική. Έχει έντονη κείν-σιανή ροπή, αλλά γίνεται σταδιακά πραγματιστική. Διακρίνεται εύκολα από τα συντηρητικά, χριστιανοδημοκρατικά και φιλελεύθερα κόμματα της εποχής. Αναπτύσσει τη δράση της και κρίνεται κυρίως σε εθνικό επίπεδο. Νομίζω ότι αυτή είναι μια ισορροπημένη περιγραφή του κοινού πλαισίου της ευρωπαϊκής σοσιαλδημοκρατίας, στην οποία εντάσσονται πολλές εκδοχές: η σκανδιναβική σοσιαλδημοκρατία, η παράδοση του γερμανικού SPD, η μακρά διαδρομή του βρετανικού Εργατικού Κόμματος, τα σοσιαλιστικά κόμματα του ευρωπαϊκού Νότου με την ευρεία έννοια του όρου, από τη Γαλλία έως την Πορτογαλία.

Το 1992, με τη Συνθήκη του Μάαστριχτ και την προοπτική της ΟΝΕ και κυρίως της νομοσυντακτικής ένωσης, γίνεται αποδεκτό και αποκτά τη μορφή επιτακτικού νομικού κανόνα ένα δημοσιονομικό πλαίσιο που επηρεάζει καθοριστικά την οικονομική πολιτική όλων των ευρωπαϊκών κυβερνήσεων, ανεξαρτήτως της πολιτικής και ιδεολογικής ταυτότητας των κομμάτων που τις συγκροτούν. Με γρήγορο ρυθμό, οι εθνικές κυβερνήσεις στερούνται των μηχανισμών της νομοσυντακτικής κυριαρχίας. Την ΕΕ την κυβερνά στην πραγματικότητα ένας κυλιόμενος μεγάλος συνασπισμός στον οποίο μετέχουν όλες οι συστημικές ευρωπαϊκές πολιτικές δυνάμεις. Μεγαλύτερη σημασία έχει πλέον η διάκριση μεταξύ της εκάστοτε κυβέρνησης και της εκάστοτε αντιπολίτευσης. Διάκριση που λειτουργεί στο επίπεδο κάθε κράτους-μέλους, αλλά δεν είναι εμφανής στο επίπεδο της Ένωσης, όπου σημασία έχουν οι διακρατικοί/διακυβερνητικοί συσχετισμοί. Στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο οι ιδεολογικές μνήμες εξακολουθούν να παίζουν ρόλο. Στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο, το Συμβούλιο και την Επιτροπή, η κομματική ταυτότητα είναι κρίσιμη ουσιαστικά μόνο για την κατανομή των αξιωμάτων μεταξύ των μεγάλων ευρωπαϊκών πολιτικών κομμάτων και των μεγάλων ή των ανώδυνων χωρών-μελών.

Η ευρωπαϊκή σοσιαλδημοκρατία είναι, όμως, ήδη ενσωματωμένη ως παράμετρος σε αυτό που ονομάζεται ευρωπαϊκό κεκτημένο, στην ευρωπαϊκή φιλελεύθερη δημοκρατία, στο ευρωπαϊκό κοινωνικό κράτος δικαίου, στον ευρωπαϊκό νομικό και πολιτικό πολιτισμό, στις αξίες της Ε.Ε. και του Συμβουλίου της Ευρώπης. Εξίσου ενσωματωμένη στο ευρωπαϊκό κεκτημένο είναι, βέβαια, και η συμβολή των λαϊκών, συντηρητικών, χριστιανοδημοκρατικών κομμάτων. Όπως και η συμβολή των μικρότερων φιλελεύθερων κομμάτων, εδώ δε και πολλές πια δεκαετίες και των Ευρωπαίων Πράσινων/οικολόγων.

Πολλές φορές, ο ριζοσπαστικός λόγος, αλλά και οι πολιτικές πρωτοβουλίες των

Αμερικανών liberal είναι πολύ προωθημένες σε σχέση με τους κυβερνητικούς και δημοσιονομικούς καταναγκασμούς των Ευρωπαίων δημοκρατών και σοσιαλιστών. Αυτό φαίνεται τώρα στην επεκτατική πολιτική δημοσίων δαπανών του προέδρου Μπάιντεν. Κάποιες φορές, όταν βρίσκεται στην αντιπολίτευση, η ευρωπαϊκή σοσιαλδημοκρατία εμφανίζεται συντηρητική, γιατί θεωρεί υποχρέωσή της να προστατεύσει ένα κοινωνικό κεκτημένο που πιέζεται από τα δημογραφικά και δημοσιονομικά δεδομένα ή από τις εξελίξεις στον διεθνή καταμερισμό και ανταγωνισμό.

Τώρα όμως γίνεται πια κοινή συνείδηση ότι τα πάντα αλλάζουν γρήγορα, σε βάθος και συνδυαστικά. Αλλάζουν η διαστρωμάτωση και η αυτοσυνείδηση της κοινωνίας. Όταν τα κοινωνικά υποκείμενα είναι ασαφή, πόση σαφήνεια μπορεί να έχουν τα πολιτικά υποκείμενα; Μεταβάλλεται το διανοητικό και ανθρωπολογικό πλαίσιο. Η τεχνητή νοημοσύνη και η Τέταρτη Βιομηχανική Επανάσταση δεν χωρούν εύκολα στα ιδεολογικά μοτίβα μιας πολιτικής ταυτότητας όπως η σοσιαλδημοκρατία, που ήταν προϊόν της Δεύτερης Βιομηχανικής Επανάστασης και η οποία αγωνίστηκε να προσαρμοστεί στην Τρίτη. Πέφτουν όλα μαζί:

Η πανδημία με την οικονομική κρίση, αλλά και τη θεσμική ένταση που προκαλεί. Υπάρχει πια η απειλή επόμενων πανδημικών κρίσεων. Η πολύ μεγαλύτερη διάχυση της ευαισθησίας και της αίσθησης του κατεπείγοντος για την κλιματική αλλαγή. Η ενεργειακή κρίση ως αρχή μιας πιθανότατα μεγάλης αλυσίδας κρίσεων. Οι νέοι φόβοι για τον πληθωρισμό. Η συζήτηση για το Σύμφωνο Σταθερότητας στην ΕΕ. Οι νέες εργασιακές σχέσεις. Οι νέες μεταναστευτικές και προσφυγικές ροές. Τα νέα προβλήματα εσωτερικής και εξωτερικής ασφάλειας. Οι νέοι διεθνοπολιτικοί συσχετισμοί που εγκαλούν τη στρατηγική υπόσταση της Δύσης.

Ενδέχεται να φανεί ότι κοινός παρονομαστής όλων αυτών των εξελίξεων είναι η επάνοδος της πολιτικής, την οποία δεν μπορούν να αγνοούν οι αποφάσεις σχετικά με την οικονομία. Στο πεδίο της οικονομίας δεν υπάρχουν όμως μόνο κράτη και διεθνείς οργανισμοί, αλλά και οι αγορές.

Μέσα σε αυτό το τοπίο, που γίνεται πολύ πιο πολύπλοκο σε παγκόσμιο και όχι μόνο σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η επιστροφή της σοσιαλδημοκρατίας έχει νόημα μόνον αν αυτή επινοήσει ξανά τον εαυτό της και το προνομιακό κοινωνικό ακροατήριο με διευρυμένες αξιακές ευαισθησίες, αλλά χωρίς προκαταλήψεις και στερεότυπα. Σημασία έχει μια αντίληψη για τις καταστάσεις, τις κοινωνίες, τους ανθρώπους που είναι πραγματικά προοδευτική και συμπεριληπτική. Μια αντίληψη που θέλει να κάνει καλύτερη τη ζωή των ανθρώπων χωρίς αποκλεισμούς. Χωρίς να αφήνει κανέναν έξω από την προσδοκία του μέλλοντος. Μια αντίληψη που θεωρεί πρωταρχική αξία τη φιλελεύθερη δημοκρατία, που προωθεί την κοινωνική συνοχή, που εφαρμόζει και δεν εξαγγέλλει απλώς την περιβαλλοντική της ευαισθησία, που ξέρει να οργανώσει τη συμμετοχή, με αξιώσεις και ποιοτικά πλεονεκτήματα, στο πεδίο των τεχνολογικών εξελίξεων και της διεθνούς οικονομίας. Δύσκολο στοίχημα που το βάζουν όλες οι ιδεολογικές και πολιτικές πτέρυγες. Κατά την εκτίμησή μου, θα το κερδίσουν όσοι δεν φοβούνται να δουν και να πουν την αλήθεια. Όσοι δεν υποτάσσονται στις λαϊκίστικες πιέσεις της συγκυρίας. Όσοι δεν θεωρούν την αξιακή ευαισθησία κομματικό λάβαρο ή οικογενειακή περιουσία. Όσοι ζουν στην πραγματικότητα του παρόντος αλλά και στις προκλήσεις του μέλλοντος.

*Ο Ευάγγελος Βενιζέλος είναι πρώην πρόεδρος του ΠΑΣΟΚ, πρώην αντιπρόεδρος της κυβέρνησης και πρώην υπουργός Εξωτερικών. Είναι επίσης καθηγητής Συνταγματικού Δικαίου στο ΑΠΘ.

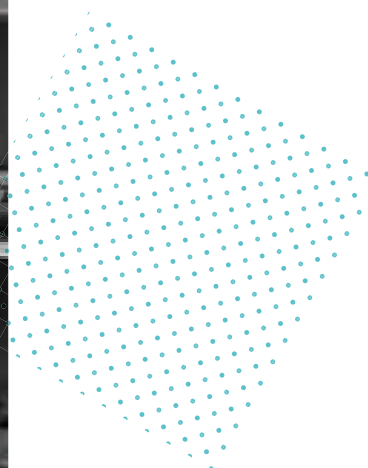


© ΧΡΗΣΤΟΣ ΣΙΜΑΤΟΣ

02

Οι νέες προκλήσεις για τη σοσιαλδημοκρατία

Του Νίκου Κ. Αλιβιζάτου



Η ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΝΙΚΗ ΤΟΥ SPD ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ και οι επιτυχίες των σοσιαλδημοκρατών λίγο βορειότερα, στις σκανδιναβικές χώρες, δεν δικαιολογούν θριαμβολογίες. Τα ποσοστά τους υπολείπονται από τα ιστορικά υψηλά τους, και, σε κάθε περίπτωση, τα σοσιαλδημοκρατικά κόμματα πουθενά – ούτε καν στην Ιβηρική Χερσόνησο, όπου κυβερνούν – δεν φαίνεται να ηγεμονεύουν. Λόγω παλιάς αδυναμίας προς την Ιστορία, συνηθίζω να αναζητώ στο παρελθόν τα βαθύτερα αίτια των σύγχρονων πολιτικών τάσεων. Χωρίς αυτή την αναδρομή, δυσκολεύομαι να εξηγήσω φαινόμενα όπως η παρατεταμένη κρίση της σοσιαλδημοκρατίας τα τελευταία χρόνια, και μάλιστα στις ιστορικές κοιτίδες της. Πώς είναι δυνατόν, διερωτώμαι, το κόμμα που συντέλεσε περισσότερο από κάθε άλλο στο θαύμα των τριών δεκαετιών μεταπολεμικής ανάπτυξης και ευημερίας στη Δυτική Ευρώπη (των «trente glorieuses», όπως τις ονομάζουν οι Γάλλοι) και στο επίτευγμα που ονομάζεται «ευρωπαϊκό κράτος πρόνοιας» να αγωνίζεται σήμερα να επιβιώσει; Έχουμε άραγε να κάνουμε με μια μακροπρόθεσμη εξέλιξη, όπως η συρρίκνωση των παραδοσιακών φιλελευθέρων στον Μεσοπόλεμο, ή για μια οπισθοχώρηση μάλλον συγκυριακού χαρακτήρα, όπως συνέβη με την κάμψη των σοσιαλδημοκρατικών κομμάτων στα τέλη της δεκαετίας του 1970; Και τότε, μετά την εκλογή της Μάργκαρετ Θάτσερ στο Λονδίνο και του Ρόναλντ Ρίγκαν στην Ουάσιγκτον, πολλοί αμφέβαλλαν για το μέλλον τους μπροστά στην αλαζονική επέλαση του νεοφιλελευθερισμού. Οι νίκες όμως του Μιτεράν στη Γαλλία και του Ανδρέα Παπανδρέου στην Ελλάδα, το 1981, τους διέψευσαν. Και έδειξαν ότι, σε έναν κόσμο που αλλάζει με ιλιγγιώδεις ρυθμούς, ιστορικές νομοτέλειες δεν υπάρχουν. Η οικονομική κρίση του 2008 δεν είχε στην Ευρώπη τις καταστροφικές συνέπειες που πολλοί περίμεναν. Και, σε κάθε περίπτωση, με εξαίρεση την Ελλάδα, ξεπεράστηκε σχετικά γρήγορα. Έτσι, στις αρχές του 2020, όταν ξέσπασε η τρέχουσα πανδημία, οι περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες διέθεταν τα μέσα για να την αντιμετωπίσουν σθεναρά, όχι βέβαια παντού με την ίδια επιτυχία, αλλά σίγουρα αποτρέποντας το καταστροφικό σενάριο. Κοντολογίς, τα τελευταία χρόνια, η δυσарέσκεια των Ευρωπαίων ψηφοφόρων και η άνοδος των αντισυστημικών κομμάτων δεν οφείλονται στην οικονομική κρίση, όπως στον Μεσοπόλεμο, αλλά σε άλλα αίτια. Ποια είναι αυτά; Θα σταθώ κυρίως σε δύο.

Πρώτα πρώτα, στο μεταναστευτικό. Από τον Όρμπαν έως τον Σαλβίνι, αδιάτακτοι δημαγωγοί, έχτισαν καριέρες στον φόβο για τον «ξένο» – ιδίως τον έγχρωμο – ακόμη και σε χώρες ελάχιστα εκτεθειμένες στις πρόσφατες μεταναστευτικές ροές. Κάτι που οι σοσιαλδημοκράτες δεν είχαν προβλέψει εγκαίρως, ώστε, όσο τουλάχιστον ήταν ακόμη στα πράγματα, να προτείνουν ρεαλιστικές λύσεις. Διότι το άνοιγμα των συνόρων για όλους δεν αποτελεί βέβαια απάντηση στο πρόβλημα. Το μεταναστευτικό, πάντως, δεν θα αρκούσε, κατά τη γνώμη μου, από μόνο του αν δεν συνοδευόταν και από ακόμη έναν φόβο πιο διάχυτο: την ανασφάλεια που προκαλούν στα πλατιά λαϊκά στρώματα οι νέες τεχνολογίες και η ψηφιακή επανάσταση. Είτε πρόκειται για τη δουλειά του καθενός είτε για την ψυχαγωγία και τις καθημερινές συνήθειές μας, όπως το διάβασμα της παραδοσιακής εφημερίδας, τα κοινωνικά δίκτυα μπορεί μεν να αυξάνουν σε απίθανο βαθμό τον αριθμό όσων συμμετέχουν – ή πιστεύουν πως συμμετέχουν – στο πολιτικό και το κοινωνικό γίγνεσθαι, από την άλλη ωστόσο, πέραν των ψηφιακά αναλφάβητων, αποξενώνουν από τους θεσμούς της αντιπροσωπευτικής δημοκρατίας ένα διαρκώς διογκούμενο πλήθος πολιτών που στρέφονται κατά των «ελίτ», θεωρώντας τες αναξιόπιστες, αν όχι «πουλημένες». Σε συνδυασμό με την αύξηση των ανισοτήτων, η εξέλιξη αυτή οδηγεί σε κοινωνικές εντάσεις που συχνά παίρνουν εκρηκτικές διαστάσεις.

Το μεταναστευτικό, συνεπώς, καθώς και οι επιπτώσεις της ψηφιακής επανάστασης, με τους αποκλεισμούς που αυτή προκαλεί, είναι, όπως πιστεύω, τα αίτια της κρίσης της σοσιαλδημοκρατίας, μέσω μιας ακόμη βαθύτερης εξέλιξης: της μετάθεσης του κέντρου βάρους της πολιτικής αντιπαράθεσης από τον παραδοσιακό άξονα δεξιά – αριστερά στον άξονα «σύστημα» – «αντισύστημα». Το δίπολο αυτό, τα τελευταία χρόνια, κέρδιζε, με τη μια ή με την άλλη μορφή, πολύ έδαφος στην Ευρώπη. Από τη μια, οι «προνομιούχοι» της νέας εποχής και, από την άλλη, οι «αδικημένοι», που συσπειρώνουν κόσμο και από το δεξιό και από το αριστερό άκρο του πολιτικού φάσματος. Η σοσιαλδημοκρατία, ως γνήσιο τέκνο του Διαφωτισμού, ανήκει εξ ορισμού στον πρώτο από τους ανωτέρω δύο πόλους. Το μέλλον της θα εξαρτηθεί από το κατά πόσον θα πείσει ότι εκείνη είναι τελικά που υπηρετεί αποτελεσματικότερα τα συμφέροντα των κοινωνικά ασθενέστερων.

*Ο Νίκος Κ. Αλιβιζάτος είναι ομότιμος καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών.

03

Σοσιαλδημοκρατία και Κεντροαριστερά στον 21ο αιώνα



Του Τάσου Γιαννίτη

Μπορεί η σοσιαλδημοκρατία να επανέλθει;

04

Η ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΕΝΤΡΟΑΡΙΣΤΕΡΑ ή τη σοσιαλδημοκρατία είναι χαμένη από χέρι, όσο γίνεται σε τόνους μοιρολατρικούς ή νοσταλγικούς, με το βλέμμα σε ένα ένδοξο, αλλά ξεπερασμένο παρελθόν, που θα έπρεπε οπωσδήποτε να αντικηθεί. Θα έπρεπε πράγματι. Όμως προϋποθέτει πάθος, πατροκτονία, νέες ιδέες και ιδίως απαντήσεις στα σημερινά μεγάλα προβλήματα. Απαντήσεις που θα είναι διακριτές από άλλα πολιτικά αφηγήματα, όχι μόνο ιδεολογικά, αλλά και πρακτικά, θα είναι πραγματιστικές, και γι' αυτό θα εμπνέουν ελπίδα υπεροχής και όχι μίσος καταστροφής, και, επίσης, θα αφορούν ευρύτερα τμήματα της κοινωνίας. Καθώς, πλέον, τα σημερινά προβλήματα είναι ιδιαίτερα πολύπλοκα, πολύ πιο δύσκολα και πιο πολλά μαζί, η διάσταση του πραγματισμού είναι κρίσιμη. Τα αδύναμα κοινωνικά στρώματα, τα οποία εξορισμού θα βρίσκονταν στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος, δεν χρειάζεται να πληρώσουν –για πολλοστή φορά– ένα μεγάλο κόστος εξαιτίας της φαντασίωσης, της ρητορικής υπεροψίας ή της πολιτικής ελαφρότητας ηγεσιών που θέλουν να καθοδηγήσουν τον μεγάλο αυτόν χώρο. Έχουν πληρώσει ήδη πολλά, έχουν υποστεί πολλές απογοητεύσεις, είναι «ψαγμένα» και καχύποπτα. Οι πολλές μορφές της Αριστεράς –κεντρώας, σοσιαλιστικής, ριζοσπαστικής ή ό,τι άλλο– αρκετές φορές έδειξαν ότι αγνοούσαν ή αδιαφόρησαν για μια αρχή που κάθε δύναμη αλλαγής, ιδίως του «αριστερού από τον συντηρητισμό χώρου», θα έπρεπε να έχει στην κορυφή της σκέψης της: τον συσχετισμό δύναμης σε κάθε διάστασή του, σε κάθε ιστορική στιγμή. Όταν θες να αλλάξεις την πραγματικότητα, έχεις υποχρέωση να ξέρεις «μέχρι πού φτάνει το μπόι σου και το μπόι των άλλων», ότι θα έρθεις σε συγκρούσεις, και στις συγκρούσεις αυτές προέχουν τέσσερα στοιχεία: το αποτέλεσμα της σύγκρουσης να πείθει ευρύτερα ότι αξίζει, να μην πηγαίνεις «ξυπόλυτος στα αγκάθια», να γνωρίζεις και να έχεις κάνει σαφές τι κόστος θα προκύψει, καθώς και να ξέρεις από πριν πώς θα παλέψεις για να πετύχεις τον στόχο σου. Διαφορετικά, δημιουργούνται хаοτικές, στείρες και συγκρουσιακές καταστάσεις, χωρίς αποτέλεσμα, με μεγάλο κόστος και με μεγάλους χαμένους, που το πληρώνουν για μεγάλο διάστημα όσοι προσβλέπουν σε κάτι καλύτερο, αλλά φτάνουν να δουν κάτι χειρότερο. Άγνοια ή αφέλεια δεν χωρούν.

Οι δυνάμεις της Αριστεράς και της σοσιαλδημοκρατίας, μέχρι πρόσφατα, βίωσαν παντού σχεδόν μια εντυπωσιακή υποχώρηση – και στην Ευρώπη. Γιατί συμβαίνει αυτό; Γιατί οι δυνάμεις της Κεντροαριστεράς υποχωρούν σε μια φάση στην οποία πολλά αδύναμα τμήματα είναι ήδη ευάλωτα, η κοινωνική αλληλεγγύη είναι πιο αναγκαία από το παρελθόν, η ανεργία ή ο κίνδυνος ανεργίας είναι υψηλά, οι ανισότητες γίνονται όλο και πιο ανησυχητικές, οι οικονομικές επιδόσεις κινούνται σε χαμηλή τροχιά και οι συμβατικές πολιτικές επικρίνονται από πολλές πλευρές; Ίσως γιατί η σοσιαλδημοκρατία κέρδισε σε μια φάση γενικής ανόδου, όπου ήταν εύκολα η πολιτική αναδιανομή και το κοινωνικό κράτος, αλλά χάνει στη δύσκολη φάση, καθώς, όταν οι οικονομίες κινούνται σε χαμηλή αναπτυξιακή τροχιά, και πολύ περισσότερο σε αρνητική, πιθανώς να υπάρχει αδυναμία πολιτικού management. Ίσως, γιατί οι απαντήσεις είναι μεν κοινωνικές, αλλά ρητορικές και κοινωνικά ξεπερασμένες, χωρίς να μετουσιώνονται σε πραγματικότητα, γιατί ο βολонταρισμός δεν περνάει.

Η δύσκολη θέση στην οποία έχουν βρεθεί σοσιαλδημοκρατία, Κεντροαριστερά και Αριστερά δεν έχει μια εξήγηση, ούτε οι λόγοι είναι ίδιοι για όλους. Ερμηνείες υπάρχουν πολλές και σε διαφορετικούς συνδυασμούς, σε κάθε περίπτωση και περίοδο, όπως:

Τους έχει ξεπεράσει η πραγματικότητα. Ο αδύναμος κόσμος και ο μέσος πολίτης έχουν ανάγκη για απαντήσεις σε προβλήματά που είναι πάρα πολύ διαφορετικά από ό,τι ήταν 20 ή 30 χρόνια πριν. Πολλές από τις παλιές απαντήσεις είναι αρχινιασμένες, γιατί τα δεδομένα έχουν αλλάξει: η φύση των προβλημάτων είναι πολύ διαφορετική, οι πολιτικές συνταγές νχούν ξεκούδουνες, οι περιορισμοί στις επιλογές έχουν αλλάξει, στο εθνικό και παγκόσμιο σκηνικό έχει αναδειχθεί ένας άλλος κόσμος.

Βρίσκονται σε μειονεκτική θέση σε σχέση με τις mainstream δυνάμεις. Μέσα από δεκαετίες εναλλαγής στην εξουσία και εμπειριών, δεξιές και αριστερές δυνάμεις έκαναν συνεχώς διορθωτικές κινήσεις, που μείωσαν το ιδεολογικό και πρακτικό χάσμα που τους χώριζε. Επήλθε κάποια σύγκλιση. Ωστόσο, ο καπιταλισμός έδειξε πολύ μεγαλύτερη ευελιξία, ικανότητες προσαρμογής (ιδεολογικές και πρακτικές), ακόμα και υπέρβασης των αντιθέσεων του, ενώ Κεντροαριστερά και Αριστερά αναζητούν συνεχώς νέες αφετηρίες και σημεία αναφοράς, που δεν καταφέρνουν να επιζησουν πολύ, και αναδεικνύονται ευάλωτα, βραχύβια ή αδιέξοδα. Αδυνατούν να ξεπεράσουν πεθαμένες ιδέες και στερεότυπα που τις εγκλωβίζουν και παγιδεύονται σε απλή διαχείριση καταστάσεων.

Οι μεγάλοι προγραμματικοί στόχοι της σοσιαλδημοκρατίας συχνά έχουν υποκατασθεί από ευκαιριακές συμπεριφορές, φθηνές συνθηματολογίες, υπεραπλουστευμένες στοχεύσεις με μηδενικό ιδεολογικό υπόβαθρο. Σε αυτά προστίθεται ένας έντονος απολιτικός αρνητισμός που μπορεί ευκαιριακά να κερδίσει εκλογές, αλλά όχι να οικοδομήσει μια ισχυρή βάση και να δώσει αύρα στην ψυχή των ανθρώπων.

Δεν θα αναφερθώ σε καταστάσεις όπου κομματικά συστήματα, για ετερόκλιτους λόγους, ξέπεσαν σε διαπροσωπικές διαπλοκές και, όπως γράφει ο Πιερ Ροζανβάλόν, «η διαμάχη των ιδεών έφτασε να έχει δευτερεύουσα αξία, και έδωσε τη θέση της σε μια σύγκρουση προσώπων και τάσεων που είχαν αποσυνδεθεί από κάθε προσπάθεια θεωρητικής εμβάθυνσης στο σοσιαλιστικό ιδεώδες».

Τα ερωτήματα είναι απλά, οι απαντήσεις δύσκολες, αλλά αναγκαίες και εφικτές. Μόνο που θέλουν προσπάθεια απεγκλωβισμού από το παρελθόν, στοχαστική επένδυση στο αύριο και ανάδειξη αυτού του αύριο στην κεντρική πολιτική σκηνή, στη θέση της εμμονής στον εκλογικό κύκλο. Η Ευρώπη, ο κόσμος και η χώρα μας βρίσκονται αντιμέτωποι με όλο και περισσότερα μεγάλα αθροίσματα μακρόχρονων προβλημάτων –αποτέλεσμα αδιαφοριών στο παρελθόν– και με επώδυνες επιλογές. Πολλαπλές επισημάνσεις συστημικών οργανισμών (ΔΝΤ, Ο-ΟΣΑ κ.ά.) τονίζουν τις προοπτικές επιδείνωσης των ανισοτήτων στο ορατό μέλλον και το κόστος των πολιτικών αντιμετώπισης των συνεπειών της κλιματικής αλλαγής, της γήρανσης του πληθυσμού, των πανδημιών, του ασφαλιστικού, της ενεργειακής αναδιάρθρωσης, των μεταναστευτικών ρευμάτων λόγω κλιματικής αλλαγής, της παγκόσμιας υπερχρέωσης κ.ά., για να μείνω σε οικονομικές σχέσεις. Αυτό που έχει σημασία είναι τι καινούργιο, πειστικό και ρεαλιστικό έχει να προτείνει η κάθε απόχρωση «των αριστερά από τον συντηρητισμό πολιτικών δυνάμεων»;

Σε ένα τέτοιο δυστοπικό αύριο έχει τεράστια σημασία όχι απλώς ποιος κατά καιρούς θα κερδίζει την εξουσία, αλλά ποιος θα παρεμβαίνει και θα επηρεάζει τη διαμόρφωση των εξελίξεων. Κάθε παρέμβαση σημαίνει κάποια σύγκρουση με την πραγματικότητα. Σύγκρουση όμως που να έχει θετικό αποτέλεσμα. Ένα τέτοιο τοπίο κάνει εξαιρετικά αναγκαία την ισχυρή παρουσία δυνάμεων που θα προσπαθούν να προστατέψουν αποτελεσματικά όσους πλήττονται, και είτε θα αντιμετωπίζουν από θέσεις εξουσίας τους κινδύνους και τα προβλήματα είτε θα έχουν το βάρος να πιέσουν για πιο ισόρροπες και συμπεριληπτικές (inclusive) πολιτικές.

Η εξελικτική διαδικασία είναι στην Ιστορία η κινητήρια δύναμη της επιτυχίας. Ακριβώς το γεγονός ότι σήμερα η εξέλιξη απειλείται ή φτάνει σε κρίση μπορεί να οδηγήσει είτε σε παθητική αποδοχή των εξελίξεων είτε σε νέες επιλογές, νέους συνδυασμούς πολιτικής, πρακτικών, παραγωγικών σχημάτων, ανακαλύψεων, που πολλές φορές στην Ιστορία έγιναν τα εργαλεία υπέρβασης αδιεξόδων και κρίσεων, και, τελικά, επιβίωσης και μετεξέλιξης. Οι αντιφάσεις έγιναν το εργαλείο που έδινε κίνηση στην εξέλιξη και τη μετεξέλιξη σε ορισμένα συστήματα, όταν άλλα καθιλώνονταν στη στασιμότητα. Σοσιαλδημοκρατία, Κεντροαριστερά και Αριστερά, σαν το Σίσιφο, προβληματίζονται ξανά και ξανά πώς θα αλλάξουν τον κόσμο με τη δύναμη της αδράνειας, ενώ η πραγματικότητα αλλάζει ξανά και ξανά χωρίς οι δυνάμεις αυτές να μπορούν να παρακολουθήσουν ή να επηρεάσουν σοβαρά τη δυναμική των εξελίξεων, αν και θα μπορούσαν.

Κάτι δεν πάει καλά, και απαντήσεις στα ερωτήματα που τέθηκαν έχουν κρίσιμη σημασία, γιατί μια φάση χαμηλής ανάπτυξης και επώδυνων προσαρμογών δεν είναι αδιανόητη στο μελλοντικό σκηνικό. Συνεπώς, το πώς θα ασκείται η πολιτική σε δύσκολες συνθήκες, προκειμένου να μην πέσουν οι κοινωνίες σε καταστάσεις πολιτικού αυταρχισμού και ακραίου συντηρητισμού, επειδή ακριβώς αποτύχαμε να απαντήσουμε στο τι δεν πάει καλά, έχει υπαρκτική σημασία. Αν δεν είμαστε ανιστόρητοι, γνωρίζουμε ότι η άνοδος κοινωνικών και πολιτικών δυνάμεων που καλλιεργούν τον φανατισμό, τον αυταρχισμό, την τυφλή σύγκρουση, ακόμα και το παράλογο ποτέ στην Ιστορία δεν είχε καλό αποτέλεσμα για τις κοινωνίες που αφέθηκαν στη μαγεία τους. Το τίμημα ήταν πάντα πολύ βαρύ για όσους αδιαφόρησαν, για όσους δεν αδιαφόρησαν, αλλά και για τις δυνάμεις που ακόμα και άθελά τους οδήγησαν στο αποτέλεσμα αυτό.

Στις σημερινές συνθήκες, ιδίως στην Ελλάδα, το ανοικτό θέμα για την Κεντροαριστερά είναι να βρει τρόπους να καταλάβει τι την έριξε στα πολύ χαμηλά, να ξεπεράσει τα λάθη της, να πείσει για την ουσιαστική διαφορά της με τις επιλογές άλλων δυνάμεων και να ανακτήσει την αίσθηση των καιρών, όπως στη δεκαετία του 1970 και του 1990. Τότε, όλα θα ξεκινήσουν να παίρνουν τη θέση τους.

*Ο Τάσος Γιαννίτης είναι ομότιμος καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών, πρώην υπουργός.

Το μέλλον της σοσιαλδημοκρατίας ως ψευδοπρόβλημα

Του Απόστολου Δοξιάδη

ΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑ «ΕΧΕΙ ΜΕΛΛΟΝ Η ΣΟΣΙΑΛΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ;» θεωρείται επίκαιρο καθώς ερίζουν περί αυτού δύο ομάδες πολιτικών μας: οι διεκδικητές της προεδρίας του ΚΙΝΑΛ και στελέχη του ΣΥΡΙΖΑ που διεκδικούν για το κόμμα τους τον τίτλο του γνήσιου εκπροσώπου της.

Θα είμαι ωμός στη διατύπωσή μου: πιστεύω ότι και οι μεν και οι δε μας δουλεύουν. Ο λόγος δεν είναι κάποια δική τους πθική έλλειψη αλλά πηγάζει από το γεγονός ότι όλοι είναι εθισμένοι χρήστες της ελληνικής πολιτικής, και ως τέτοιοι μαθημένοι να διακινούν τους μύθους που δείχνουν ότι χάνουν οι πολίτες. Γιατί η αλήθεια είναι ότι στην Ελλάδα δεν έχουμε ιδεολογικά κόμματα, εφ' όσον αυτά διεκδικούν την εξουσία, είτε πλειοψηφικά είτε μέσω συνεργασίας με πλειοψηφικά. Το προνόμιο της ιδεολογικής συνέπειας είναι η πολυτέλεια κομμάτων με χαμηλά μονοψήφια ποσοστά, που μπορούν να παριστάνουν ό,τι θέλουν χωρίς κανέναν κίνδυνο να διαψευστούν από την πραγματικότητα.

Οι ιδεολογίες των κομμάτων εξουσίας υπάρχουν μόνο στις προεκλογικές διακηρύξεις. Και εκεί επιζούν γιατί οι ιδεολογικές πεποιθήσεις των περισσότερων συμπολιτών μας, πλην αρτηριοσκληρωτικών, εκκεντρικών και παραφρόνων, είναι ταυτοτικές όχι ουσιαστικές. Όσοι δηλώνουν «είμαι δεξιός», «είμαι αριστερός», «δεν θα ψηφίσω ποτέ μου Δεξιά», και άλλα παρόμοια, δεν μας λένε παρά ποια ταμπέλα τους αρέσει πολιτικά ή, ακριβέστερα, πώς αισθάνονται. Αλλά δεν λένε απολύτως τίποτε για το ποια ιδεολογία θα στηρίζαν στην πράξη — κυρίως αν έθιγε το προσωπικό τους συμφέρον. Εξ ου και, βάσει της ταυτοτικής αντίληψης της ιδεολογίας αρκετών, όταν ένα κόμμα αποκτά εξουσία παριστάνει ότι είναι ιδεολογικά συνεπές μόνο σε επιλεγμένα συμβολικά και πολιτικά ανώδυνα θέματα.

Από εκεί και πέρα, τα κόμματα λειτουργούν διαβάζοντας δημοσκοπήσεις και λογαριάζοντας τι θα τους δώσει πιο πολλές ψήφους. Και μιας και ο λόγος περί σοσιαλδημοκρατίας, όσοι την επικαλούνται στον ΣΥΡΙΖΑ είναι για να κερδίσουν ψηφοφόρους από το ΚΙΝΑΛ, ενώ για τους υποψηφίους αρχηγούς του τελευταίου είναι σκέτη σάλτσα στο ρητορικό πιάτο της διεκδίκησης. Άλλωστε, τα ερωτήματα που συζητιούνται για τους υποψηφίους από τους εντός των πολιτικών τειχών δεν έχουν καμία σχέση με ιδεολογία. Είναι: ποιος υποψήφιος μπορεί να πάει μετεκλογικά με τη Νέα Δημοκρατία και ποιος με τον ΣΥΡΙΖΑ, και πόσους νέους και πόσους γέρους θα φέρει ή θα διώξει ο καθένας. Το σοσιαλδημοκρατικό μέτρο δεν χρησιμοποιείται.

Είναι ο χρυσός κανόνας της ελληνικής πολιτικής: τα κόμματα διακηρύσσουν προεκλογικά ό,τι πιστεύουν πως θα πιάσει περισσότερα ψάρια στη δυνητική δεξαμενή των ψηφοφόρων τους, και όταν γίνουν εξουσία κάνουν ό,τι τους βολεύει και, όσο περισσότερο πλησιάζουν εκλογές, ό,τι νομίζουν πως θα τους επανεκλέξει. (Οι πολιτικές πράξεις που γίνονται για το κοινό καλό είναι οι εξαιρέσεις, όχι ο κανόνας.) Αλλά επειδή, ως λαός, μας αρέσει μεν να καϊδεύομαστε με ιδεολογικές ταμπέλες, αλλά είμαστε και εαυτούληδες και πονηρεμένοι για το τι τρέχει στην πραγματικότητα —σε τίποτε από αυτά βέβαια δεν απέχουμε πολύ από τον ανθρωπινό μέσο όρο—, οι περισσότεροι πολίτες κάνουμε τις πολιτικές μας επιλογές μας κυρίως με βάση το συμφέρον.

Στον υπολογισμό του συμφέροντος δεν μπαίνουν ιδεολογίες. Οι πολίτες διαλέγουν τους πολιτικούς κυρίως με βάση το ποιοι είναι, και τα κόμματα, εκτός οικογενειακών παραδόσεων, με το ποιος είναι ο αρχηγός. Το κριτήριο αυτό είναι πολύ καλύτερο, γιατί τα πρόσωπα έχουν ιστορία, οπότε τα κρίνουμε με μεγαλύτερη ακρίβεια από ό,τι μια κενή προεκλογική διακήρυξη. Αυτός άλλωστε



© ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΙΤΤΑΣ

είναι ο λόγος που εξελέγη στις τελευταίες εκλογές όχι ακριβώς η Νέα Δημοκρατία όσο το κόμμα του Κυριάκου Μητσοτάκη, και έχασε όχι ακριβώς ο ΣΥΡΙΖΑ αλλά το κόμμα του Αλέξη Τσίπρα. Το δεύτερο καταψηφίστηκε γιατί τα κύρια χαρακτηριστικά της διακυβέρνησής του ήταν η ανικανότητα και η υποκρισία. Ο Μητσοτάκης αντίθετα προτιμήθηκε γιατί πολλοί πίστεψαν στην ικανότητά του, αρετή που επιβεβαίωσε στο διάστημα της μέχρι τώρα διακυβέρνησής με την επαρκή (δεδομένου του κρατικού μηχανισμού που διαθέτουμε) σε μερικές, καλή σε άλλες ή και, σε λιγότερες, άριστη διαχείριση των πολλών αναπάντεχων κρίσεων που του έτυχαν. Κι ακόμα, κάθε δημοσκοπήση επιβεβαιώνει ότι η μεγάλη πλειοψηφία πιστεύει ότι ο Μητσοτάκης χειρίστηκε τις κρίσεις καλύτερα από ό,τι θα τις χειριζόταν ο Τσίπρας. Αλλά και ως προς την πραγματοποίηση των προεκλογικών διακηρύξεων, ο Μητσοτάκης τα πήγε καλύτερα από τον Τσίπρα — αντίθετα από αυτόν, ο Μητσοτάκης τουλάχιστον τήρησε κάποιες από όσες είχε δώσει.

Ούτε στα θέματα που έχουν σημασία στη διακυβέρνηση παίζει ρόλο η ιδεολογία. Τι είναι το σπουδαίο έργο που γίνεται από την παρούσα κυβέρνηση στην ψηφιακή μεταρρύθμιση, αριστερό, δεξιό ή κεντρώο; Τι είναι η αυξημένη αποτελεσματικότητα της αστυνομίας στη διατήρηση της ασφάλειας των πολιτών, τα τελευταία χρόνια; Τι είναι η καλή —και για βαλκανικά μέτρα άριστη— διαχείριση της πανδημίας και των προγραμμάτων εμβολιασμού; Καμία τους δεν έχει ιδεολογικό πρόσημο, αλλά όλες ανταποκρίνονται στις ανάγκες του μέσου πολίτη. Είναι απλώς σωστές. Και από την άλλη —δίνω μόνο ένα παράδειγμα από τα δεινά που πλήττουν τη χώρα— τι ήταν η καταστροφή στη δημόσια εκπαίδευση που κλιμακώθηκε από τη δεκαετία του 1980 και ακόμα καλά κρατεί, με την άκρατη κομματικοποίηση και συντεχνιοκρατία σε όλες τις βαθμίδες — αριστερή, δεξιά ή κεντρώα; Τίποτε από αυτά, ήταν απλώς κακή για τον τόπο. Άρα τι ήταν η προεκλογική διακήρυξη του Μητσοτάκη ότι τα προβλήματα αυτά θα λυθούν από την κυβέρνησή του, αριστερή, δεξιά ή κεντρώα; Απλώς, καλή για τον τόπο. Και τι ήταν η αδυναμία του μέχρι τώρα να ανταποκριθεί στην πράξη στη διακήρυξη αυτή; Απλώς, κακή για τον τόπο.

Στην Ελλάδα τα μεγάλα προβλήματα είναι και παραμένουν η γραφειοκρατία, η αναποτελεσματικότητα του Δημοσίου, η κομματικοποίηση του κράτους, η απουσία ελέγχου και αξιοπιστίας του, η επιρροή των μεγάλων οικονομικών και των συντεχνιακών συμφερόντων σε κάθε κυβέρνηση, η έλλειψη λογοδοσίας των πολιτικών, η υπερβολική βραδύτητα της δικαιοσύνης, που ενίοτε την καταργεί, η ελλιπής εφαρμογή του κράτους δικαίου, τα τεράστια προβλήματα στη δημόσια υγεία και στη δημόσια παιδεία, η διαπλοκή, η διαφθορά, και ολοένα και περισσότερο το μεγαλύτερο πρόβλημα που απειλεί και θα απειλεί ολοένα και περισσότερο τις επόμενες γενιές σε όλο τον κόσμο, δηλαδή η επερχόμενη κλιματική καταστροφή. Και βέβαια οι κακές συνήθειες και η αδράνεια των πολιτικών που συμβάλλουν στην αδυναμία αλλαγής των κακώς κειμένων, όπως και ο φόβος τους να πάρουν γενναίες αποφάσεις, όσοι έχουν την ικανότητα, χάριν πολιτικού κόστους.

Αν θέλουμε να έχουμε ελπίδα στο μέλλον, χρειαζόμαστε πολιτικούς τίμιους, έξυπνους, ικανούς και θαρραλέους. Ο κόσμος καίγεται και η χώρα μας μαζί του. Με το μέλλον της σοσιαλδημοκρατίας θα ασχολούμαστε τώρα;

*Ο Απόστολος Δοξιάδης είναι συγγραφέας.

Υπερβάσεις και όχι επιστροφές

Του Γιώργου Φλωρίδη

ΠΑΡΑΦΡΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΕΡΙΦΗΜΗ ΡΗΣΗ του Μαρξ για την Ιστορία, θα μπορούσαμε να υποστηρίξουμε ότι κάθε προσπάθεια «επιστροφής» πολιτικών φαινομένων του παρελθόντος σε μια μεταβατική εποχή κατακλυσμιαίων αλλαγών, όπως η σημερινή, αποτελεί είτε αυταπάτη είτε απόπειρα αναπαλαίωσης, καταδικασμένης σε αποτυχία. Η υπόσχεση της «νικηφόρας επανόδου» με αναφορά σε ένα ένδοξο παρελθόν δεν έχει προϋποθέσεις επιτυχούς παρουσίας σε ένα ριζικά διαφορετικό παρόν και μέλλον.

Έτσι, η τελευταία πολυσυζητημένη «επιστροφή» της σοσιαλδημοκρατίας στον Δυτικό κόσμο θα είχε κάποιο ουσιαστικό νόημα μόνον ως ριζικά αλλαγμένη πολιτική οντότητα, απόλυτα συνδεδεμένη με τις ανάγκες ενός ταχέως μεταβαλλόμενου κόσμου. Κάτι τέτοιο, όμως, δεν συμβαίνει, τουλάχιστον μέχρι τώρα. Δεν προκύπτει ότι πρόκειται για έναν νέο κύκλο πολιτικής ηγεμονίας.

Αυτό που τελευταία συμβαίνει με την Κεντροαριστερά στην Ευρώπη, με αιχμή τη Γερμανία, δεν είναι τίποτα άλλο παρά μια πολιτική έξαρση κυβερνητικής επανεμφάνισής της στον σταθερά επαναλαμβανόμενο κύκλο εναλλαγής Κεντροδεξιάς-Κεντροαριστεράς, κυρίως μέσα από συμμαχικά σχήματα. Κύκλο που παραμένει συνεχώς πολιτικά στάσιμος και με συνεχιζόμενη εκλογική φθορά, στα πλαίσια μιας γενικής κρίσης των πολιτικών συστημάτων της Δύσης.

Αυτή νομίζω ότι είναι η σημαντική παράμετρος που καθορίζει τη σημερινή ποιότητα και δυναμική της Κεντροαριστεράς, αλλά βεβαίως και της πολιτικά αντίπαλης Κεντροδεξιάς.

Στη χώρα μας, τα πράγματα είναι πιο δύσκολα για τον κεντροαριστερό χώρο για δύο λόγους.

Πρώτον, διότι τη μάταιη λογική της «επιστροφής» στο παρωχημένο μοντέλο που χρεοκόπησε τη χώρα τη βίωσε ως τραυματική κυβερνητική εμπειρία ο ελληνικός λαός πρόσφατα από τη συριζέικη κεντροαριστερή συνιστώσα του. Δεύτερον, διότι η κεντροδε-

ξιά διακυβέρνηση Κυρ. Μητσοτάκη έχει καταφέρει, τουλάχιστον σε κάποιον βαθμό μέχρι σήμερα, να οικειοποιηθεί τον προοδευτικό χαρακτήρα μεταρρυθμίσεων και αλλαγών που χρειάζεται η ελληνική κοινωνία, και οι οποίες, υπό άλλες συνθήκες, θα αποτελούσαν βασικό προγραμματικό πλαίσιο για κεντροαριστερή διακυβέρνηση.

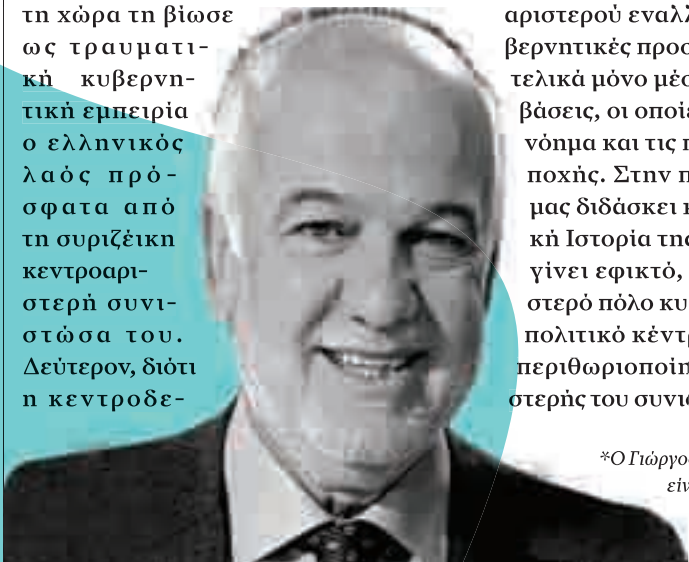
Σε κάθε περίπτωση, μια ουσιαστική επάνοδος της Κεντροαριστεράς, ανεξαρτήτως των πολιτικών και εκλογικών επιδόσεων της συγκυρίας, προϋποθέτει υπερβάσεις ιδεολογικές και πολιτικές. Πιο συγκεκριμένα, ιδιαίτερα στη λεγόμενη «αριστερή συνιστώσα» της, χρειάζονται ριζικές αναθεωρήσεις στην αντιδυτική γεωπολιτική στάση της, στην ελλειμματικότητα της στο εθνικό ζήτημα και τη μεταναστευτική προσέγγιση, στα ζητήματα ασφάλειας και δημοκρατίας, στην επαναπροσέγγιση του παραγωγικού ζητήματος πέραν των σχέσεων δημόσιου - ιδιωτικού κ.ά.

Σε ό,τι αφορά την πολιτική στάση και πρακτική, η ελληνική Κεντροαριστερά, όπως αυτή σήμερα κυριαρχείται από την αριστερή εκδοχή της, οφείλει να αναμετρηθεί με ορισμένα κομβικά σημεία, όπως η απορριπτική και καταστροφική λογική της απέναντι σε σημαντικές αλλαγές που χρειάζεται η χώρα, καθώς και η διχαστική και ταξικά μεροληπτική αντίληψη των πραγμάτων. Κάτι που, όπως φαίνεται, η συριζέικη εκδοχή της Αριστεράς ούτε επιθυμεί ούτε μπορεί να πραγματοποιήσει.

Σήμερα, η συγκρότηση εναλλακτικού κεντροαριστερού πόλου απέναντι στην υπάρχουσα κεντροδεξιά υπεροχή δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί μέσα από ενδεχόμενες εκλογικές συμμαχίες, που θα προκύψουν από τις εσωτερικές εκλογικές αλλαγές ηγεσίας του χώρου. Ούτε βεβαίως μέσα από τυχόν κενά πολιτικής αριθμητικής, που μπορούν να δημιουργηθούν από το εύθραυστο εκλογικό σύστημα της απλής αναλογικής.

Η όντως βιώσιμη συγκρότηση κεντροαριστερού εναλλακτικού πόλου με κυβερνητικές προσδοκίες μπορεί να γίνει τελικά μόνο μέσα από δύσκολες υπερβάσεις, οι οποίες αντιστοιχούνται στο νόημα και τις προκλήσεις της νέας εποχής. Στην πραγματικότητα, όπως μας διδάσκει και η σύγχρονη πολιτική Ιστορία της χώρας, κάτι τέτοιο θα γίνει εφικτό, όταν στον κεντροαριστερό πόλο κυριαρχήσει το σύγχρονο πολιτικό κέντρο, με την ταυτόχρονη περιθωριοποίηση της παρδαλής αριστερής του συνιστώσας.

*Ο Γιώργος Φλωρίδης είναι πρώην υπουργός.



Σοσιαλδημο Ώρα να σοβ

Του Νίκου Χριστοδουλάκη

ΑΝ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΑ ΖΗΤΗΘΕΙ ΝΑ ΕΞΗΓΗΘΕΙ Η ΣΟΣΙΑΛΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ με μία μόνο έννοια, η σωστή απάντηση είναι η «αναδιανομή του εισοδήματος» έτσι ώστε να μειωθούν οι ανισότητες, χωρίς να υπονομευθεί ο παραγωγικός ιστός της χώρας.

Η αποστολή αυτή υλοποιείται με πολλούς τρόπους. Για παράδειγμα, μπορεί να αφορά μισθολογικές αυξήσεις στους φτωχότερους που υπερβαίνουν τα μίζερα περιθώρια της παραγωγικότητας, για να καταφέρουν να επιβιώσουν. Ή μπορεί να είναι η αύξηση της φορολογίας του πλούτου για να χρηματοδοτούνται δημόσια αγαθά χωρίς περιορισμούς από ανισότητες κληρονομιάς ή εισοδήματος, αλλά και χωρίς να ισοπεδωθούν τα κίνητρα της ατομικής προσπάθειας και διάκρισης. Με απώτατο στόχο να παρέχει στους εργαζομένους και στα μικρομεσαία στρώματα οικονομική σταθερότητα και μια βιώσιμη προοπτική βελτίωσής της. Όλα τα άλλα έπονται από αυτή τη λειτουργία που η σοσιαλδημοκρατία πέτυχε να οργανώσει πολιτικά και να κατοχυρώσει ιστορικά στον 20ό αιώνα.

Όποτε οι κοινωνίες νόμισαν ότι οι μηχανισμοί αναδιανομής δρουν αυτόματα και υποτίμησαν την ανάγκη οργανωμένης πολιτικής παρέμβασης, η σοσιαλδημοκρατία βγήκε από το πολιτικό παιχνίδι. Όπως έγινε όταν η αρρυθμιστή παγκοσμιοποίηση, στα τέλη της δεκαετίας του 1990, είχε πείσει αρκετούς ότι οι εσωτερικές πολιτικές αναδιανομής δεν χρειάζονταν, γιατί θα προκαλούσαν γραφειοκρατία, καθυστέρηση και αποτυχία. Τώρα που ο αυτόματος πιλότος απέτυχε, πολλές χώρες επιστρέφουν στις κλασικές συνταγές.

Επίσης οι χώρες που δέχθηκαν την καταιγίδα των Μνημονίων εφάρμοσαν πολιτικές αντίστροφης αναδιανομής με αύξηση της φορολογίας των μικρομεσαίων, μείωση των φόρων μεγάλου πλούτου και περιορισμό μισθολογικών αμοιβών με την εσωτερική υποτίμηση. Στις περισσότερες από αυτές (όπως στην Ιβηρική Χερσόνησο) έχει πλέον επιστρέψει η σοσιαλδημοκρατία, ενώ Ιταλία και Γαλλία βρίσκονται με κυβερνήσεις που κορφολογούν ότι μπορούν από τις παραδόσεις της για να παρατείνουν την παραμονή τους στην εξουσία.

Η επαναφορά της σοσιαλδημοκρατίας στις ευρωπαϊκές χώρες επιταχύνθηκε από δύο νέα φαινόμενα που κυριάρχησαν την τελευταία διετία: την πανδημία και την πράσινη μετάβαση.

Η μεν πρώτη εκθεμελίωσε ζωτικά χαρακτηριστικά της κοινωνικής ταυτότητας των εργαζομένων και της δυνατότητας συντονισμένων παρεμβάσεων. Ανεξαρτήτως του πόσοι θα δουλεύουν διαδικτυακά και πόσοι θα είναι φυσικά παρόντες, όλοι ξέρουν ότι θα είναι απομονωμένοι απέναντι στον εργοδότη.

Μπορεί η σοσιαλδημοκρατία να επανέλθει;

06

07

οκρατία: αρευνούμε



Παρομοίως και η πράσινη μετάβαση προκάλεσε κύμα ανασφάλειας για τις προοπτικές που θα έχουν οι εργαζόμενοι στις συνθήκες αποκεντρωμένης παραγωγής. Άλλο τα μαζικά εργοστάσια ηλεκτρισμού και άλλο οι διεσπαρμένες ανεμογεννήτριες στα βουνά και στα λαγκάδια με τους (πολύ λιγότερους) εργαζόμενους στους υπολογιστές του σπιτιού τους. Για αυτό και οι εξεζητημένες ιδέες της «συμπεριληπτικότητας στην ανάπτυξη» λανσάρονται μήπως κατευνάσουν μεν τις ανησυχίες, αλλά χωρίς να δεσμεύονται σε αναδιανομή εισοδήματος.

Στην Ελλάδα, υπάρχουν όλα τα παραπάνω προβλήματα, και μάλιστα οξυμμένα, αλλά δεν βλέπουμε κανένα ορμητικό ρεύμα προς τη σοσιαλδημοκρατία. Βασική αιτία –κατά τη γνώμη μου– είναι ότι αρκετά από τα μέτρα αντίστροφης διανομής εφαρμόστηκαν αρχικά μεν από το ΠΑΣΟΚ αργότερα δε από τον ΣΥΡΙΖΑ, δύο χώρους που σήμερα προβάλλουν τη σοσιαλδημοκρατία ως το δικό τους πρόγραμμα εξουσίας αλλά συναντούν πολλά προβλήματα αξιοπιστίας. Από την άλλη, όμως, η σοσιαλδημοκρατία δεν πρέπει να κηρύξει πτώχευση, γιατί μόνο με τη δική της στρατηγική μπορεί η ελληνική κοινωνία να απαντήσει στις προκλήσεις και τις δοκιμασίες. Άρα τι πρέπει να γίνει; Νομίζω πως η απαγορευμένη λέξη σωτηρίας είναι η «επανάδρυση». Να γίνει ένας νέος φορέας με ξεκάθαρη προοπτική την εμπέδωση ενός νέου παραγωγικού μοντέλου για τη χώρα και στόχευση στην αναδιανομή του εισοδήματος. Η παιγνιώδης διάθεση για τη διαδοχή στο ΚΙΝΑΛ, οι αριστεριστικές κοτσάνες που εκπορεύονται από πολλά στελέχη του ΣΥΡΙΖΑ και η βολική ένταξη άλλων στελεχών με την εξουσία της ΝΔ δείχνουν ότι κάτι τέτοιο θα είναι πολύ δύσκολο – για διαφορετικούς λόγους στο καθένα. Αν όμως δεν γίνει, τότε απλώς δίνουν ζωτικό χώρο και χρόνο στη συντηρητική παράταξη να εμπεδώσει τη δική της ηγεμονία.

*Ο Νίκος Χριστοδουλάκης είναι ομότιμος καθηγητής του Οικονομικού Πανεπιστημίου, πρώην υπουργός.

Περί επιστροφής της σοσιαλδημοκρατίας

Του Γιάννη Βούλγαρη

1. Η ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΤΟΥ ΣΟΣΙΑΛΔΗΜΟΚΡΑΤΙΚΟΥ ΚΟΜΜΑΤΟΣ στη Γερμανία, η προηγούμενη του Μπάιντεν στις ΗΠΑ, όπως επίσης και η πρωταγωνιστική συμμετοχή σοσιαλιστικών κομμάτων σε συμμαχικές κυβερνήσεις στις περισσότερες δυτικοευρωπαϊκές χώρες, έδωσαν διεθνώς το έναυσμα στη συζήτηση «επιστρέφει η σοσιαλδημοκρατία». Προνοητικά, ο τίτλος συνοδεύεται συνήθως από ερωτηματικό, που δείχνει ότι κάτι πράγματι συμβαίνει, αλλά ότι πρέπει να προσέξουμε τα παλαιά ονόματα να μη συσκοτίζουν τις νέες εξελίξεις. Πράγματι, η σοσιαλδημοκρατία που «είχε φύγει» ανήκε σε άλλη εποχή, σε εκείνη της μεταπολεμικής μαζικής βιομηχανικής κοινωνίας, και είχε ταυτιστεί με τον αποκληθέντα «εθνικό κέϊνσιανό μεταρρυθμισμό», έναν προωθητικό συμβιβασμό δημοκρατίας και καπιταλισμού, χάρη στον οποίο προέκυψε το ευρωπαϊκό κοινωνικό μοντέλο στις ποικίλες βαριάντες του. Δεν το είχε πετύχει η σοσιαλδημοκρατία μόνη της, αλλά εναλλασσόμενη με τη χριστιανοδημοκρατία ή τον δημοκρατικό συντηρητισμό, και πιεζόμενη «εξωτερικά» από τον κομμουνισμό. Είχε όμως βάλει έντονα τη σφραγίδα της.

2. Εκείνη όμως η κοινωνία και εκείνες οι δημόσιες πολιτικές αποτελούν παρελθόν, όπως και όλη η ιστορική Αριστερά του εργατικού κινήματος. Ούτε υπάρχουν, όπως τον 20ό αιώνα, η σοσιαλδημοκρατία, ο κομμουνισμός, η χριστιανοδημοκρατία, ως μεγάλες υπερεθνικές «οικογένειες», ώστε να «επιστρέψουν». Τα κόμματα που τις διαδέχτηκαν, είτε διατηρούν είτε όχι το όνομα, ζουν σε μια νέα εποχή, λειτουργούν σε διαφορετικές συνθήκες. Η παγκοσμιοποίηση σχετικοποίησε την ισχύ του εθνικού κράτους, οι ιστορικές πολιτικές ιδεολογίες «εκκοσμικεύτηκαν» και δεν παράγουν πλέον ισχυρές ταυτίσεις, τα μεγάλα λαϊκά πολυσυλλεκτικά κόμματα της μεταπολεμικής Ευρώπης συρρικνώθηκαν. Τα σημερινά κεντροαριστερά κόμματα κινούνται πράγματι σε πολύ χαμηλότερα ποσοστά από εκείνα της «ιστορικής σοσιαλδημοκρατίας», ασκούν εξουσία σε συμμαχικά σχήματα, κυρίως με τους Πράσινους, τους κεντρώους φιλελεύθερους και μικρότερες αριστερές δυνάμεις. Εκτός όμως από το μέγεθος, άλλαξε ακόμα ριζικότερα ο τρόπος που συναρθρώνεται το εθνικό με το υπερεθνικό στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



Η ιδεολογική κατεύθυνση των κομμάτων και των κυβερνήσεων έχει προφανώς επίδραση, αλλά όχι τόσο ώστε να βάζει τη σφραγίδα της στη διακρατική διαβούλευση εντός της Ένωσης. Αντί μιας ισχυρής υπερεθνικής αλληλεγγύης, αναπαράγονται τα εθνικά μοντέλα πολιτικής και οι εθνικές επιδιώξεις σαν τα κράτη να έχουν γίνει τα κόμματα των εθνικών κοινωνιών τους. Γι' αυτό έχω υποστηρίξει ότι η άνοδος των σοσιαλδημοκρατικών κομμάτων και ηγετών σε πολλές χώρες κατά την τελευταία περίοδο μοιάζει περισσότερο με ευτυχή συναστρία εθνικών εκλογικών κύκλων παρά με την επικράτηση ή την επιστροφή μιας υπερεθνικής ιδεολογικής οντότητας όπως ήταν στο παρελθόν. (ΤΑ ΝΕΑ, 23/10/2021)

3. Σημαίνει ότι η εξέλιξη είναι αδιάφορη; Κάθε άλλο. Γιατί προκύπτει αφενός από μια αλλαγή της πολιτικής συγκυρίας, αφετέρου από μια δομικότερη ιδεολογικοπολιτική στροφή των δυτικών κοινωνιών ενόψει της νέας εποχής στην οποία ήδη έχουμε εισέλθει. Η πολιτική συγκυρία διαμορφώνεται από την υποχώρηση και την απομυθοποίηση του λαϊκιστικού κύματος της τελευταίας δεκαετίας, είτε με την κάμψη των αντίστοιχων κομμάτων είτε με την «εξημέρωσή» τους. Δεν ξέρουμε πόσο σταθερή είναι η αλλαγή της συγκυρίας. Εξ αντιδιαστολής πάντως, η άνοδος των σοσιαλιστικών κομμάτων εκφράζει καταρχάς μια πλειοψηφική διάθεση επιστροφής στις κανονικότητες της φιλελεύθερης δημοκρατίας. Εδώ όμως υπεισέρχεται η δεύτερη δομικότερη μεταβολή, η κλιματική κρίση, η εμπειρία της πανδημίας, οι μεγάλες γεωπολιτικές αλλαγές, ταυτόχρονα με την παγκόσμια αλληλεξάρτηση, επιβάλλουν μια κοινωνική και οικολογική ατζέντα που μετακινεί το κέντρο βάρους του κομματικού ανταγωνισμού. Η αλλαγή θα φέρει σε δυσκολότερη θέση τις πολιτικές κουλτούρες που διακρίνονται για τη μονομέρειά τους: τον νεοφιλελεύθερο ατομισμό και οικονομισμό, τον αμυντικό εθνικισμό που εμμένει στην ομοιογένεια και καταδικάζει τη διαφορά, τον ατομιστικό ή κοινοτιστικό «δικαιωματισμό» που υποτιμά τον ευρύτερο κοινωνικό δεσμό. Αντιθέτως, θα ανταποκριθούν καλύτερα στη νέα κοινωνική και οικολογική ατζέντα οι πολιτικές κουλτούρες που αρνούνται την απλοποίηση, αποδέχονται την αντινομία των κοινωνικών φαινομένων, και αναζητούν τους κατάλληλους προωθητικούς συμβιβασμούς στα δίπολα άτομο-κοινωνία, πατρίδα-διεθνισμός, δικαίωμα-υποχρέωση, ισότητα-διαφορετικότητα. Η σοσιαλδημοκρατική κουλτούρα δεν μονοπωλεί ασφαλώς αυτή την παράδοση, και με αυτή την έννοια δεν ανοίγει ένας νέος «σοσιαλδημοκρατικός κύκλος». Όμως τα σοσιαλδημοκρατικά και σοσιαλιστικά κόμματα έχουν τα ιστορικά εφόδια να λογαριαστούν με αυτές τις νέες προκλήσεις και οπωσδήποτε έχουν την υποχρέωση από την παράδοσή τους να συνδράμουν ώστε να παγιωθεί η νέα ατζέντα.

*Ο Γιάννης Βούλγαρης είναι ομότιμος καθηγητής Πολιτικής Επιστήμης στο Πάντειο.

Αναγεννάζεται η σοσιαλδημοκρατία;

Της Βάσως Κιντή

ΕΔΩ ΚΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΔΥΟ ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ συζητούνται η υποχώρηση, η περιθωριοποίηση, το ξεθώριασμα, η εξασθένηση, η κρίση, η παρακμή, η πτώση, η ήττα, η κατάρρευση, το τέλος, ο θάνατος της σοσιαλδημοκρατίας στην Ευρώπη. Μια πορεία χωρίς επιστροφή. Η σοσιαλδημοκρατία δεν υπάρχει περίπτωση να αναστηθεί (is beyond resurrection) αναφέρεται σε βιβλίο με τίτλο «*The Death of Social Democracy*» (Routledge 2008), ενώ μόλις την προηγούμενη άνοιξη, δηλαδή μόνο λίγους μήνες πριν, ο ιστορικός Donald Sassoon έγραφε στο βιβλίο του με τίτλο «*Morbid Symptoms*» (Verso 2021) ότι το 2020 είχε γίνει πλέον φανερό, ακόμη και στους αριστερούς, για τους οποίους η αισιοδοξία είναι αναγκαίος όρος, ότι η ρεφορμιστική ή παραδοσιακή σοσιαλδημοκρατία είχε ολοκληρωτικά πτηθεί, όχι μόνο σε όλη την Ευρώπη, αλλά σχεδόν παντού στον κόσμο! Οι κρίσεις αυτές βασίζονταν σε στοιχεία που αποτύπωναν βαθιές δομικές αλλαγές και τάσεις δεκαετιών στην οικονομία και στην κοινωνία, σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο (για παράδειγμα, παγκοσμιοποίηση, νεοφιλελεύθερη οικονομία, συρρίκνωση των εργατικών συνδικάτων, κ.λπ.).

Κι όμως, η σχετικά απροσδόκητη, σε αυτό το φόντο, πρωτιά του Σοσιαλδημοκρατικού Κόμματος της Γερμανίας τον Σεπτέμβριο μαζί με την παρουσία σοσιαλιστικών κομμάτων σε αρκετές ευρωπαϊκές κυβερνήσεις, καθώς και τα νέα δεδομένα που έφερε στο προσκήνιο ο ενάμιση χρόνος της πανδημίας, ήταν αρκετά για να ξεχαστούν –προσωρινά τουλάχιστον– οι παραπάνω μακροχρόνιες εκτιμήσεις και να ανάψει η σπιθαμή της ελπίδας και της συζήτησης για το κατά πόσον μπορεί η σοσιαλδημοκρατία να επανακάμψει. Να επανέλθει από τη χώρα των νεκρών, όπως έλεγε χαρακτηριστικά editorial του *Guardian* τον Μάρτιο του 2021. «Η σοσιαλδημοκρατία, που κάποιοι την είχαν ξεγραμμένη, χαιρεί άκρας υγείας», είπε τον Οκτώβριο ο σοσιαλιστής Ισπανός πρωθυπουργός.

Αυτές οι παλινωδίες στις εκτιμήσεις δείχνουν ότι κάτι δεν πήγε καλά. Ότι μπορεί κάτι σοβαρό να αγνοήθηκε όταν όλοι συνέτασσαν τις νεκρολογίες της σοσιαλδημοκρατίας. Ότι μπορεί να επηρεάζονται από τις άμεσες συνέπειες συγκυριακών γεγονότων. Ή ότι οι κοινωνικές επιστήμες δίνουν συχνά εκ των υστέρων εξηγήσεις για να «σώσουν τα φαινόμενα». Αλλά μπορεί επίσης να δείχνουν πόσο ρευστή και ασταθής είναι η κατάσταση στον χώρο της πολιτικής, όπου η παραμικρή αλλαγή στα πρόσωπα, στα εκλογικά συστήματα, στα γεγονότα της συγκυρίας μπορεί να φέρει τα πάνω κάτω και να ανακόψει, ή και να ανατρέψει, τάσεις δεκαετιών.

Ρευστές, ωστόσο, είναι επίσης και οι έννοιες. Η σοσιαλδημοκρατία, στη διαδρομή ενός αιώνα, άλλαξε και εξελίχθηκε μέσα από διάφορα κόμματα που σχηματίστηκαν, αναπτύχθηκαν και έδρασαν σε πολλές διαφορετικές χώρες του κόσμου, αντιμετωπίζοντας διαφορετικές προκλήσεις και νέα προβλήματα. Έτσι, οι σοσιαλδημοκρατικές προτεραιότητες, η μέριμνα για τους άλλους (λόγω της έμφασης στη συλλογικότητα σε σχέση με το μεμονωμένο άτομο) και η στάση ευθύνης απέναντι στα σημερινά προβλήματα (μεταρρυθμίσεις αντί για παραπομπή των λύσεων σε ένα απώτατο κομμουνιστικό μέλλον) εκφράζονται από διαφορετικούς κομματικούς σχηματισμούς και παίρνουν νέες μορφές.

Η σοσιαλδημοκρατία έχει ιστορικά δικαιωθεί απέναντι στους προαιώνιους αντιπάλους της στα αριστερά (ο ρεφορμισμός ή μεταρρυθμισμός δεν θεωρείται πλέον στίγμα αλλά επίτευγμα), ενώ η λογική της και η οπτική της του σεβασμού των δημοκρατικών θεσμών έχουν διαποτίσει και τις παρατάξεις που βρίσκονται τόσο δεξιά όσο και αριστερά της. Η συμμετοχή της σε συμμαχικές κυβερνήσεις με συντηρητικά ή φιλελεύθερα κόμματα δεν είναι έκπτωση αρχών ή παραχώρηση αλλά θέση ευθύνης. Έχουν να αντιμετωπίσουν προβλήματα και να αναζητήσουν λύσεις που θα βελτιώσουν τη ζωή των πολιτών. Τα σοσιαλδημοκρατικά είναι συστημικά κόμματα και ως τέτοια αποτελούν πυλώνες της σύγχρονης δημοκρατίας. Αυτό το στοιχείο, δηλαδή η υπεύθυνη στάση τους απέναντι στα εκάστοτε προβλήματα και η δυνατότητα που έχουν να αλλάζουν για να αντιμετωπίσουν τις προκλήσεις των καιρών, είναι εκείνο το χαρακτηριστικό που κρατάει πάντα ζωντανή τη σοσιαλδημοκρατία, τουλάχιστον στις δυτικού τύπου δημοκρατίες. Όσο τα σοσιαλδημοκρατικά κόμματα πολιτεύονται ως δυνάμεις ευθύνης, οι πολίτες θα τα εμπιστευονται.

*Η Βάσω Κιντή είναι καθηγήτρια Φιλοσοφίας στο ΕΚΠΑ.

10 Ο Τσου Εν Λάι, ο Σολτς και το μέλλον της Σοσιαλδημοκρατίας

Του Παντελή Καψή

ΟΤΑΝ Ο ΧΕΝΡΙ ΚΙΣΙΝΓΚΕΡ ζήτησε από τον Τσου Εν Λάι την εκτίμησή του για το πώς επηρέασε την ιστορία της Ευρώπης η Γαλλική Επανάσταση, ο πρωθυπουργός της Κίνας τού απάντησε με τρεις μόλις λέξεις: «Είναι πολύ νωρίς». Επρόκειτο φυσικά περί παρεξήγησης. Όπως αποκάλυψαν αργότερα τα κινεζικά ΜΜΕ, νόμιζε ότι ο Κίσινγκερ τον ρώτησε για τον Γαλλικό Μάη. Η απάντησή του, ωστόσο, θα ταίριαζε γάντι στο ερώτημά μας: αν, δηλαδή, έχει μέλλον η σοσιαλδημοκρατία. Ναι, ο Σολτς επικράτησε στη Γερμανία, τα ποσοστά του ωστόσο απέχουν παρασάγγες από τα ποσοστά της «χρυσής εποχής» του κόμματός του. Το ίδιο ισχύει για τα περισσότερα σοσιαλδημοκρατικά κόμματα της Ευρώπης, ακόμα και αυτά που βρίσκονται στην κυβέρνηση. Άλλωστε, ειδικά στη Γερμανία, είναι πολύ πιθανό ότι η επιτυχία των Σοσιαλδημοκρατών είναι μάλλον προσωπική επιτυχία του υποψηφίου τους. «Θέλετε Σολτς, ψηφίστε Σοσιαλδημοκράτες» ήταν το χαρακτηριστικό σύνθημα των Σοσιαλδημοκρατών στο Αμβούργο.

Ακόμα χειρότερα, πριν μιλήσουμε για το μέλλον της σοσιαλδημοκρατίας, θα πρέπει να συμφωνήσουμε πρώτα στα αίτια της υποχώρησής της. Κι ακόμα υπάρχουν πολλές και διαφορετικές ερμηνείες.

Αυτή που ίσως έχει επικρατήσει είναι η άποψη ότι τα κόμματα του «τρίτου δρόμου» Μπλερ, Κλίντον και Σρέντερ όταν βρέθηκαν στην κυβέρνηση υιοθέτησαν τις πολιτικές της λιτότητας και των φιλελεύθερων μεταρρυθμίσεων στο πλαίσιο της παγκοσμιοποίησης, με αποτέλεσμα να γίνουν δυσδιάκριτες οι διαφορές τους από τα συντηρητικά κόμματα. Αυτό είχε αλυσιδωτές επιπτώσεις. Καταρχάς, αποξένωσε το παραδοσιακό τους εργατικό κοινό, το οποίο έγινε ευάλωτο στις σειρήνες του δεξιού και του αριστερού λαϊκισμού. Την ίδια στιγμή, καθώς υποχώρησαν τα ζητήματα της οικονομίας, η πολιτική αντιπαράθεση επικεντρώθηκε σε ζητήματα ταυτότητας, και ιδιαίτερα στο μεταναστευτικό. Ζητήματα δηλαδή που αποτελούν «βούτυρο στο ψωμί» των αντιπάλων της. Ιδίως καθώς ο όλο και πιο τεχνοκρατικός λόγος της Κεντροαριστεράς και η προσέλευση ανάλογων στελεχών δημιούργησαν την εντύπωση ότι τα κόμματα αυτά αποτελούν πια μέρος της ελίτ.

Μια λίγο διαφορετική εκδοχή έχει να κάνει με τον πολιτικό κατακερματισμό της εποχής. Δεν βρίσκεται πλέον η σοσιαλδημοκρατία σε κρίση, βρίσκονται και τα παραδοσιακά συντηρητικά κόμματα που έχουν πρόβλημα. Η Γαλλία, η Ιταλία αλλά ακόμα και η Γερμανία είναι χαρακτηριστικές περιπτώσεις. Στις περισσότερες χώρες έχουν εμφανιστεί νέα κόμματα που εκφράζουν ξεχωριστά κοινωνικά ρεύματα, όπως οι Πράσινοι ή ιδεολογικές ομάδες που έως σήμερα βρίσκονταν στο περιθώριο. Κόμματα που ροκανίζουν την εκλογική βάση των παραδοσιακών πολιτικών σχηματισμών. Πρόκειται για εξέλιξη που πολλοί τη συσχετίζουν με τον πλουραλισμό των σύγχρονων κοινωνιών, αλλά και με τα κοινωνικά δίκτυα που ευνοούν τον κατακερματισμό.

Αν έτσι έχουν τα πράγματα, τότε είναι λογικό να υποθέσουμε ότι είναι μάλλον αδύνατον να επιστρέψουμε στις δεκαετίες του 1960 και του 1970, όταν τα σοσιαλδημοκρατικά κόμματα ήταν μαζικά και κυρίαρχα στον χώρο των εργαζομένων, όταν αποτελούσαν τη μόνη εναλλακτική λύση στις συντηρητικές δυνάμεις. Τότε που έπαιρναν εύκολα το 40% του εκλογικού σώματος. Αυτό, ωστόσο, δεν σημαίνει ότι θα πάψουν να έχουν σημαντικό ρόλο. Η επιτυχία τους θα εξαρτηθεί από δύο κυρίως παράγοντες. Ο πρώτος είναι να επαναφέρουν τον διάλογο στην οικονομία, να απαντήσουν στα ζητήματα που πρωτίστως ενδιαφέρουν τους εργαζομένους, κυρίως δηλαδή την εργασιακή ανασφάλεια και την όλο και μεγαλύτερη ανισότητα στον πλούτο. Είναι ο τρόπος για να απαντήσουν στον λαϊκισμό χωρίς να τον υιοθετήσουν.

Ο δεύτερος, να καταφέρουν να χτίσουν συμμαχίες με τα κόμματα της δημοκρατίας που θα καταφέρουν να εκφράζουν την κοινωνική πλειοψηφία. Κι αυτό δεν αφορά μόνο τη σοσιαλδημοκρατία. αν αποτύχουν, τότε υπάρχει ο κίνδυνος η κρίση της σοσιαλδημοκρατίας να γίνει και κρίση της δημοκρατίας.

*Ο Παντελής Καψής είναι δημοσιογράφος, πρώην υπουργός.

ΠΙΣΤΕΥΩ ΟΤΙ Η «ΒΙΑ» του τεχνολογικού πολιτισμού θα γεννήσει ένα νέο παγκόσμιο ρεύμα αντίστασης και εξισορρόπησης στα αρνητικά αποτελέσματα που επιφέρει η τεχνολογική εποχή.

Είναι ο νέος «ουμανισμός», ο οποίος σήμερα διαλεκτικά γεννιέται ως αντιστάθμιση και αντίβαρο στους κυνισμούς του τεχνολογικού πολιτισμού, χωρίς να είναι συγκροτημένος ακόμη ούτε ως φιλοσοφική σκέψη, ούτε ως νέο ιδεολογικό ρεύμα, ούτε, βεβαίως, και ως πολιτική πρόταση. Στο εγγύς μέλλον θα αποτελέσει τη μεγάλη ευκαιρία εξανθρωπισμού των διαδικασιών και των ψυχρών αφαιρέσεων που τείνουν να επικυριαρχήσουν στις σημερινές κοινωνίες.

Αν πιστεύουμε ότι αυτός ο νέος ουμανισμός θα χρειάζεται προκειμένου να λειτουργήσει την ανάγκη για πολιτικό και ιδεολογικό σηματοφόρο και κήρυκα, πιστεύω ότι η σοσιαλδημοκρατία από τη φύση της είναι περισσότερο κοντά από όλες τις γνωστές πολιτικές οικογένειες, με βάση τα έως τώρα θεμελιακά χαρακτηριστικά της, όπως οι πολιτιστικές, οι θεσμικές και οι ανθρωπιστικές της προτεραιότητες. Αλλά αυτό είναι για την ώρα ένα απώτερο ζήτημα.

Είναι πολλοί στην Ελλάδα, ιδιαίτερα τελευταία, οι οποίοι θεωρούν ότι με λίγο περισσότερο σοσιαλισμό και λίγο ακόμη καλύτερο καπιταλισμό «τη φτιάξαμε τη σοσιαλδημοκρατία». Τόσο απλά.

Η πραγματικότητα, όμως, είναι πιο σύνθετη από αυτές τις απλουστεύσεις. Ο επικρατέστερος τύπος πολιτικού καθεστώτος στις βιομηχανικές κυρίως κοινωνίες τον προηγούμενο αιώνα είναι η φιλελεύθερη δημοκρατία, η οποία αποτελεί δημιούργημα του οικονομικού ανταγωνισμού σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Ο δε παραδοσιακός σοσιαλισμός, ως εγχείρημα υποκατάστασης της αγοράς από τον κεντρικό σχεδιασμό, έχει υποχωρήσει. Σε αντιδιαστολή, η σοσιαλδημοκρατία, ως διαδικασία ρύθμισης της αγοράς και της κοινωνίας, συνεχίζει να απολαμβάνει ακόμη υποστήριξη, κυρίως στις ευρωπαϊκές χώρες. Ωστόσο, αμφισβητείται έντονα ως προς την ικανότητά της να πετύχει τους στόχους της που απορρέουν από τις στρατηγικές της.

Παρ' όλα αυτά, όσον αφορά την κοινωνική οργάνωση, το σοσιαλδημοκρατικό σύστημα έχει επιδείξει μεγάλες αντοχές, και θεωρώ ότι είναι πιο κοντά στις επιλογές του μέλλοντος.

Η βορειοευρωπαϊκή σοσιαλδημοκρατία έχει πετύχει σε σχέση με τα σοσιαλδημοκρατικά κόμματα της άλλης Ευρώπης να αξιοποιήσει πλήρως τον δυναμισμό του καπιταλιστικού τρόπου παραγωγής πλούτου, ενώ ταυτόχρονα θωράκισε σε ικανοποιητικό βαθμό την κοινωνική συνοχή μέσω αποτελεσματικών συστημάτων παρέμβασης στη λειτουργία των αγορών, των συστημάτων θεσμικής αναδιανομής του εισοδήματος κ.λπ.

Η σχέση αυτή μεταξύ των δύο αυτών συστημάτων αναφοράς δεν είναι διαζευκτική, όπως παρουσιάζεται από τον πρωτόγονο λόγο της ελληνικής Αριστεράς ή από τον κενό λόγο κάποιων «πεφωτισμένων» του συντηρητισμού. Είναι περισσότερο συμπληρωματική, στον βαθμό που η κοινωνική ευμάρεια επανατροφοδοτεί τον δυναμισμό του καπιταλισμού, διότι εκεί δεν υποκύπτουν στις αλλοιώσεις που επιφέρουν η αποθεοποίηση και ο διαλυτικός λαϊκισμός, όπως στην Ελλάδα.

Η εντυπωσιακή εξέλιξη του σοσιαλδημοκρατικού προγράμματος στη μεταπολεμική Ευρώπη στηρίχθηκε πάνω σε δύο βασικούς πυλώνες.

Ο πρώτος ήταν η απελευθέρωση εκρηκτικών δυναμικών μετά το τέλος του πολέμου. Αυτές, με τη σειρά τους, απελευθέρωσαν «ύλη», δηλαδή ιλιγγιώδεις ρυθμούς αύξησης της παραγωγικότητας, των δεξιοτήτων των εργαζομένων και, σε συνδυασμό με τον όλβο και τα μεγάλα δημοσιονομικά πλεο-

Σοσιαλδημοκρατία: Σύνθημα ή ο λόγος του μέλλοντος

νάσματα, υποστηρίχθηκαν ιστορικής σημασίας κοινωνικές μεταρρυθμίσεις και κοινωνικά προγράμματα. Ο δεύτερος πυλώνας ήταν οι ανθρωπιστικές ιδέες που εμφανίστηκαν μετά τον πόλεμο και οδήγησαν και στη βελτίωση της ζωής των ασθενέστερων τάξεων και των ανήμπορων στρωμάτων του πληθυσμού.

Την ίδια περίοδο και μέχρι τη μεταπολίτευση, η Ελλάδα περνούσε τον «μεταπολεμικό της πολιτικό μεσαίωνα», όπου τον αυταρχισμό διαδεχόταν ο απολυταρχισμός, ανάμεσα σε μικρά διαλείμματα δημοκρατικότητας. Αν θέλουμε να αναζητήσουμε την ελληνική σοσιαλδημοκρατία, θα την ανιχνεύσουμε στον χώρο που παραδοσιακά ονομάζουμε Δημοκρατική Παράταξη. Αλλά αυτή δεν λειτουργεί στην Ελλάδα, για ιστορικούς λόγους, μόνο ως πολιτική ή κομματική παράταξη. Είναι ταυτόχρονα και μια μεγάλη κοιτίδα για την ελληνική κοινωνία. Κοιτίδα ιδεολογική, πατριωτική, πνευματική (μην ξεχνούμε τη μεγάλη και ανεπανάληπτη δυστυχώς πνευματική γενιά του '30 και τη συμβολή της στη διαμόρφωση της νεότερης Ελλάδος), κοινωνική κ.λπ.

Το Κόμμα των Φιλελευθέρων του Ελευθερίου Βενιζέλου ήταν η συνέχεια της Επανάστασης στο Γουδί και η Ένωση Κέντρου, του Κόμματος των Φιλελευθέρων. Το ΠΑΣΟΚ, στις ιδιαίτερες συνθήκες της μεταπολίτευσης, υπήρξε συνέχεια αυτού του ρεύματος, παρά το γεγονός ότι όσοι είχαν την τόλμη να δηλώσουν «σοσιαλδημοκράτες» κατατάσσονταν στους «δεξιά αποκλίνοντες» από την «πλειοψηφία» των μελών του. Ενίοτε δε αποπέμπονταν ή διαγράφονταν, όπως, για παράδειγμα, ο Κώστας Σημίτης κ.ά.

Σήμερα, η κοιτίδα της Δημοκρατικής Παράταξης, και με κατάλληλες και επαρκείς συνθήκες ηγεσίας, οφείλει να συνθέσει τις εμπειρίες αυτών των δύο περιόδων για να παρουσιάσει σταδιακά μια νέα και πραγματική σοσιαλδημοκρατική εκδοχή. Να νιώθει τους ανέμους της εποχής και να απαλλαγεί από βρικολακισμένα ιδεολογήματα αλλοτινών εποχών, καθώς και από εκείνους τα εκφράζουν, διαφορετικά θα μείνει σύνθημα ανωφελές.

Η όποια νέα προσπάθεια, για να είναι πειστική, πρέπει να προτάσσει ένα νέο αξιακό και θεσμικό σύστημα αυτοπεριθαρξίας που διαφέρει ριζικά από την ιδεολογία του εύκολου πλουτισμού, της θεσμικής αποσύνθεσης, της αξιοποίησης της εξουσίας για το βόλεμα των ημετέρων και της διευθέτησης προνομίων ανάμεσα σε συντεχνίες. Για να σπάσει ο φαύλος κύκλος, πρέπει πρώτα από όλα η φωτισμένη πρωτοπορία ενός νέου σοσιαλδημοκρατικού υποδείγματος να γίνει αξιόπιστος κήρυκας και υπηρέτης των παραπάνω αξιών. Αυτό προϋποθέτει ρήξη με τις δυνάμεις εκείνες που έχουν εξειδικευθεί στο εμπόριο ονείρων και ουτοπιών, οι οποίες ανεξέλεγκτα πολλαπλασιάζουν κανόνες και συνειδήσεις. Η σοσιαλδημοκρατία είναι ζήτημα κυρίως πολιτισμού.

Μια ελληνική σοσιαλδημοκρατία, για να την εμπιστευθεί ο λαός, πρέπει να αποδείξει από την αρχή ότι μπορεί να διαμορφώσει το μέλλον της χώρας κοιτώντας περισσότερο τα θεμέλια και λιγότερο τα στολίδια του σαλονιού. Αν, δε, κάποιος εκτιμούν ότι αυτά δεν μπορούν να πραγματοποιηθούν στη χώρα μας, τότε κάθε συζήτηση για το σοσιαλδημοκρατικό παράδειγμα, καθώς και όσες εκλογές και να γίνουν για την ανάδειξη ηγεσιών που θα το εκφράσουν, δεν έχει νόημα παρά για τους ενδιαφερομένους.

*Ο Αλέκος Παπαδόπουλος είναι πρώην υπουργός.



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

ΙΟΛΑΣ

Μια ζωή σαν Τέχνη

Είναι ο διασημότερος έμπορος Τέχνης που (σχεδόν) κανείς δεν έχει ακουστά. Εντάξει, το να πούμε αυτό είναι αρκετά προβοκατόρικο: τον **Αλέξανδρο Ιόλα** τον έχουμε ακουστά. Αλλά δεν τον ξέρουμε. Για τους περισσότερους είναι μια φιγούρα του περασμένου αιώνα, ενώ για το έργο ή τη ζωή του ελάχιστα είναι γνωστά στο ευρύ κοινό. Αυτό έρχεται να ανατραπεί από το νέο βιβλίο «Ο Θεός Μου Αλέξανδρος Ιόλας – Ο Άνθρωπος πίσω από το μύθο» που έγραψε ο μοναδικός άνθρωπος εν ζωή που τον γνώρισε για σχεδόν τέσσερις δεκαετίες, η ανιψιά του **Ελένη Κουτσούδη – Ιόλα**, που μας παραχώρησε και την παρακάτω συνέντευξη, την πρώτη σε ελληνικό έντυπο.

Του ΣΠΗΛΙΟΥ ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ



Ο Αλ.Ιόλας στις Κάννες, το 1936, όταν ήταν επαγγελματίας –και πολλά υποσχόμενος– χορευτής (αρχείο Ε.Κ.Ι.)



Αλέξανδρος Ιόλας και
Ελένη Κουτσούδη-Ιόλα
στο σαλόνι του πρώτου.
(αρχείο Ε.Κ.Ι.)

Ο Αλέξανδρος Ιόλας ήταν ένας κοσμοπολίτης Έλληνας – διόρθωση ήταν ένας πολίτης του κόσμου, ελληνικής καταγωγής. Και, ενώ είχε κατακτήσει τα πάντα στα εξωτερικά, αποφάσισε να επιστρέψει στην πατρίδα του για να αναβαθμίσει και (από) εδώ την Τέχνη. Τα κατάφερε μέχρι ενός βαθμού, μέχρι τη στιγμή που ο κίτρινος Τύπος (η περίφημη Αuriανή πουλούσε τότε 400.000 φύλλα) αποφάσισε να τον διασύρει με κατηγορίες που δεν εξακριβώθηκαν ποτέ επίσημα, αλλά φυσικά αποκαθάρωσαν διά παντός στη συνείδηση του μέσου Έλληνα μία φιγούρα που είχε στη γκαρνταρόμπα του 3.000 πουκάμισα, 700 κοστούμια και δεκάδες γούνες! «Ποιος είναι αυτός που τολμά να μας προκαλεί;», αναρωτήθηκε ο μέσος Έλληνας που δεν έμαθε ποτέ ότι ο Ιόλας είχε δωρίσει περισσότερα από 70 πανάκριβα έργα Τέχνης σε μουσεία όπως το MoMa, την Εθνική Πινακοθήκη, το Ίδρυμα Pompidou και φυσικά το Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης. «Αυτός είναι ο Alexander Le Grand», θα απαντούσε ο μέσος Γάλλος θιασώτης της Τέχνης. Αλλά αυτόν δεν τον ρώτησαν ποτέ τα μέσα που αναπαρήγαγαν ψευδείς, ανυπόστατες και συκοφαντικές ειδήσεις...

34 χρόνια μετά το θάνατο του Αλέξανδρου Ιόλα, τι είναι αυτό που σας ώθησε να γράψετε το συγκεκριμένο βιβλίο; Θα το χαρακτηρίζατε βιογραφία του ή μια αντικειμενική θεώρηση των έργων του και της εποχής του μέσα από τα μάτια σας;

«Ήταν πολλοί οι λόγοι. Ένας ήταν αίτημα του θείου μου. Όταν ήμουν 28 ετών, δεν το πραγματοποίησα.

Τότε με είχε συνεπάρει η επαγγελματική μου καριέρα, αλλά πάντοτε το είχα στο πίσω μέρος του μυαλού μου, ειδικά όταν ήρθε η σκληρή πραγματικότητα των τελευταίων χρόνων της ζωής του.

Για μένα ήταν πολύ σημαντικό να γράψω κάτι τεκμηριωμένο, πράγμα που απαιτούσε έρευνα και διασταύρωση πληροφοριών για τα χρόνια που δεν είχα γεννηθεί. Είχαμε 40 χρόνια διαφορά. Αν ζούσε σήμερα θα ήταν 113 ετών.

Με την πάροδο του χρόνου, οι περισσότεροι άνθρωποι που ασχολήθηκαν με το πρόσωπό του δεν τον γνώριζαν σε βάθος, άρα δεν είχαν χαρτογραφήσει τον τρόπο σκέψης του. Παρόλα αυτά, αναφέρονταν σε αυτόν ως ειδήμονες. Οπότε η ανάγκη να βάλω τα πράγματα στη θέση τους όλο

και μεγάλωνε. Επίσης ήθελα να παρουσιάσω και την ανθρώπινη πλευρά του και τη σταδιακή πορεία μέχρι να φτάσει στην επιτυχία. Τίποτε δεν έγινε μαγικά.

Επί πλέον, ήταν σημαντικό για μένα να τον βάλω στο πλαίσιο της οικογένειάς του, της εποχής του, και της προσφοράς του στην Τέχνη, όσο πιο αντικειμενικά γινόταν. Είναι αυτό βιογραφία; Μπορεί να βάλει ο καθένας τον τίτλο που θέλει.

Στην παρουσίαση του ντοκιμαντέρ “Βίλλα Ιόλας” στην Ταινιοθήκη το 2017 με πλησίασε μια φοιτήτρια και με ρώτησε: “Μήπως ξέρετε πού μπορώ να βρω υλικό για το έργο του Αλέξανδρου Ιόλα;” Κοντοστάθηκα και δεν ήξερα τι να της πω. “Θέλει ψάξιμο”, απάντησα. Με συγκίνησε όμως πολύ το γεγονός που μια νέα κοπέλα αναζητούσε να μάθει για έναν άνθρωπο που δεν είχε ποτέ γνωρίσει και το έργο του ήταν αμφιλεγόμενο στην ελληνική κοινή γνώμη.

Ο επόμενος λόγος είχε να κάνει με τα δύο μου παιδιά. Δεν γνώρισαν κανέναν από τη δική μου οικογένεια. Μόνο ο γιος μου ήξερε ότι του είχαμε δώσει το όνομα;α του. Ήθελα να τους αφήσω ένα ενθύμιο».

Σε παλαιότερη συνέντευξή του ο Αλέξανδρος Ιόλας είχε επισημάνει ότι «στη ζωή αξίζει να αναζητάς τους σπουδαίους ανθρώπους: Cherchez la grandeur!». Αν μη τι άλλο, κανείς δεν μπορεί να πει ότι δεν τα κατάφερε: Jean Cocteau, Giorgio de Chirico, Pablo Picasso, Man Ray, Rene Magritte, Theodora Roosevelt, Max Ernst, Andy Warhol (τον οποίο, όσο απίστευτο και αν ακούγεται στους νεότερους, ανακάλυψε καθαρά χάρη στο αισθητήριό του), Robert Rothschild, Takis, Roberto Matta, Νίκος Χατζηκυριάκος Γκίκας, Γιάννης Μόραλης, Γιάννης Τσαρούχης, Μάρα Καρέτσου, Κώστας Τσόκλης, Κωνσταντίνος Καραμανλής, Ρούντολφ Νουρέγιεφ, Yves Saint Laurent, Giorgio Armani, Gianni Versace είναι μόνο μερικοί επώνυμοι από τον κύκλο του. Αν είχε προλάβει τα κινητά τηλέφωνα, θα είχε τα νούμερα όλων αυτών στο speed dial... Μπορούμε λοιπόν να μιλάμε για έναν μύθο; Η κυρία Κουτσούδη-Ιόλα είναι επιφυλακτική...

«Οι ταμπέλες δεν μου αρέσουν. Οι μυθικές διαστάσεις προϋπήρχαν του θανάτου του. Πιστεύω ότι οι υπερβολές γυρίζουν συνήθως μπου-μερανγκ. Στον ελλαδικό χώρο, σίγουρα του γύρισε μπου-μερανγκ, γιατί “ό,τι είναι ψεύτικο γυαλίζει πιο πολύ”. Δυστυχώς έχουν γραφτεί και δημοσιευτεί πολλά ψέματα, στρεβλώσεις και ανακρίβειες. Υπήρχε

Ο Αλ. Ιόλας
είχε επισημά-
νει ότι “στη
ζωή αξίζει να
αναζητάς τους
σπουδαίους
ανθρώπους:
Cherchez la
grandeur!”



ΙΟΛΑΣ



πολύ copy paste δίχως καμία τεκμηρίωση. Υποθέτω ότι στην εποχή της υπερβολικής ταχύτητας όλοι βιάζονται να είναι πρώτοι χωρίς να ελέγχουν την ποιότητα και την ακρίβεια του κειμένου».

Είναι ξεκάθαρο από τον πρόλογό του βιβλίου ότι δεν έχουμε να κάνουμε με μία απλή προσωπική ανάμνηση. Περιγράφονται και πολλά στα οποία προφανώς η συγγραφέας δεν ήταν παρούσα (ενίοτε ούτε καν εν ζωή, ακόμα), αλλά μνημονεύονται όλες οι έγκυρες πηγές. Πλην όμως, πόσο δύσκολο ήταν να μη γίνει αναφορά και στα αρνητικά στοιχεία που, όπως κάθε άνθρωπος, έτσι και ο Ιόλας δεν γίνεται να μην είχε;

«Μου ήταν σχετικά εύκολο. Το επάγγελμα της ψυχολόγου με βοήθησε, λόγω της καθημερινής εξάσκησης, να κρατώ τις “συναισθηματικές αποστάσεις” που χρειάζονται για να είμαι αποτελεσματική. Δεύτερον, πιστεύω ότι ουδείς άνθρωπος αναμάρτητος. Για μένα η πρόθεση μετράει πάνω απ’ όλα. Τον θείο μου θα μπορούσε κανείς να τον κατηγορήσει για άλλα πράγματα αλλά όχι ότι ήταν κακοπροαίρετος. Αν κάποιος ισχυριστεί, για όλα όσα καταγράφω, ότι “δεν έγιναν έτσι ακριβώς”, θα απαντούσα ότι, άπαξ και μου φέρει αξιόπιστα και διασταυρωμένα στοιχεία, θα χαρώ να συμπεριλάβω τη νέα γνώση στο βιβλίο μου. Δεν νομίζω, εντούτοις, ότι θα υπάρξει τέτοια παρέμβαση».

Το 2017 προβλήθηκε το ωριαίο ντοκιμαντέρ «Βίλα Ιόλα, Ταξίδι στον Χώρο και Χρόνο», που είναι ελεύθερα διαθέσιμο και στο Youtube. Βλέποντας κανείς αυτό το ντοκιμαντέρ, χωρίς υπερβολή σφίγγεται η καρδιά του, όχι μόνον για το άδοξο τέλος μίας εντυπωσιακής κατοικίας, αλλά και για το πώς μία ανεκτίμητη καλλιτεχνική περιουσία βρέθηκε εκτεθειμένη σε λεηλασίες και κλοπές...

«Ο θείος μου είχε αφήσει στον Δήμο της Αγίας Παρασκευής ένα οικοπέδο 2,5 στρεμμάτων, πολύ κοντά στο σπίτι του, για να φτιάξει ο Δήμος μια πλατεία με γλυπτά έργα που θα τους δώριζε. Στο βιβλίο έχω μια μακέτα του πώς το φανταζόταν. Τελικά ναυάγησε η ολοκλήρωσή του για ευνόητους λόγους.

Όταν αποφάσιζε να κάνει κάτι, θα το έκανε ο κόσμος να χαλάσει! Δεν είχε, πάντως, κανένα σκοπό να δωρίσει το σπίτι, ό,τι και να γράφεται. Αντικείμενα, ναι. Αλλά μετά την κατακραυγή και την επίθεση στο πρόσωπό του, χωρίς αποδείξεις, δεν είχε την έγνοια να κάνει δωρεές. Ήταν περίπτωση lose-lose. Δεν έκανε δωρεές – τον κατέκριναν πως “όφειλε” να κάνει. Έκανε δωρεές – έγραφαν: “Με δωρεές και φιλανθρωπίες πάει να επηρεάσει...”»

Έχοντας ζήσει σε λαμπερές πόλεις όπως το Παρίσι, το Βερολίνο, η Νέα Υόρκη, ο Ιόλας είχε μάθει να είναι απλά ο εαυτός του. Με δηλώσεις όπως «πείτε με νταβατζή της τέχνης, αν ψάχνετε μία ιδιότητα» μπορεί να γοήτευε τους ξένους δημοσιογράφους και να εξασφάλιζε κολακευτικά πρωτοσέλιδα, πλην όμως στην Ελλάδα ήμασταν αρκετά πιο συντηρητικοί, εντός ή εκτός εισαγωγικών. Έπαιξε και αυτό ρόλο στην αρνητική δημοσιότητα που περιέβαλλε το όνομά του στα μέσα της δεκαετίας του ’80...

«Τα δημιουργικά χρόνια δεν παρέλειπε ποτέ να έρχεται στην Ελλάδα τα Χριστούγεννα για να είμαστε οικογενειακά όλοι μαζί. Και εν συνεχεία τα καλοκαίρια. Μετά το 1976, που μειώθηκαν οι γκαλερί, άρχισε να περνά περισσότερο χρόνο στην πατρίδα μας. Ήταν προφανές σε μένα ότι ήρθε στην Ελλάδα για να βγάλει αληθινή την προφητεία ότι δεν ήταν ο γιος που όφειλε να ήταν – μία αυτο-εκπληρούμενη προφητεία.

Όταν ήταν εδώ άλλαζε προφίλ. Σίγουρα θύμωνε γιατί του αμφισβητούσαν τις προθέσεις του. Θυμάμαι μια χρονιά κατά τη διάρκεια του “Μήνα του Λονδίνου”, του ζήτησαν να επιλέξει καλλιτέχνες για να σταλούν έργα αντιπροσωπευτικών Ελλήνων καλλιτεχνών. Στη συνέχεια όμως άρχισε ένας καβγάς γύρω από το θέμα “ποιος είναι αυτός που επέλεξε εκείνους και όχι κάποιους άλλους”.



Ο Αλ. Ιόλας με την ανιψιά του στο Lago di Como. Λίγο μετά τη φωτογραφία, τον πλησίασαν και του είπαν «ένα αυτόγραφο, παρακαλούμε, κύριε Richard Burton!» (αρχείο ΕΚ.Ι.)

Αυτά αδυνατούσε να τα καταλάβει.

Ήταν ένας συνδυασμός πραγμάτων. Ο θυμός του οφειλόταν στο ότι τον παρεξηγούσαν. Οπότε δεν φίλτρاره κάποια πράγματα που έλεγε.

Συνέπεσε χρονικά και με το κύμα του Αυριανισμού... Και φυσικά δεν φρόντισε να κτίσει ένα ψευτο-καλλιτεχνικό προφίλ. Δεν του άρεσαν οι κόπιες, οπότε ούτε τα ψευτο-προφίλ θα μπορούσαν ποτέ να τον αντιπροσωπεύουν».

Αυτή η larger than life περσόνα δεν έπαυε να ήταν παράλληλα συγγενής και μάλιστα με διπλό ρόλο: θείος/νονός! Ένας τρίτος δύσκολα μπορεί να τον φανταστεί να είναι τυπικός στις «συμβατικές» υποχρεώσεις του – σίγουρα όμως θα υπήρξαν και τρυφερές, προσωπικές στιγμές...

«Όλα τα προλάβαινε, βρισκόμασταν πολύ συχνά, ταξιδεύαμε μαζί, μου έγραφε συμβουλευτικά γράμματα όταν απουσίαζε.

Όταν έβγαине το φεγγάρι, μου φώναζε “Ελενίτσα, τρέξε”! Έπεφτα στην αγκαλιά του, μου χάιδευε τα μαλλιά, φιλούσε το χρυσό δαχτυλίδι του και μου έλεγε: “Θα μου φέρεις γούρι και αυτή τη φορά”».

Ο ίδιος είχε δηλώσει πως ποτέ δεν αισθάνθηκε την ανάγκη να κάνει διακοπές – και πως κοιμόταν λίγο γιατί μονίμως υπήρχε κάτι συναρπαστικό να κάνει. Τι άρεσε, αλήθεια, στον Αλέξανδρο Ιόλα; Διάβαζε βιβλία; Τι μουσική άκουγε; Είχε αγαπημένο φαγητό/ποτό; Κάποιο προσωπική συνήθεια;

«Τρελαινόταν με το διάβασμα, και με την ανανέωση της διακόσμησης του σπιτιού. Πραγματικά θα μπορούσε να γίνει εξαιρετικός σκηνοθέτης.

Η μουσική του άρεσε πολύ, αλλά δεν μπορούσε ούτε να βάλει ένα δίσκο στο πικάπ. Οπότε μόνο live την απολάμβανε ή αν του ρυθμίζαμε εμείς το στερεοφωνικό.

Το θέατρο: δεν αφήναμε παραστάσεις που να μην τις δούμε. Από το αρχαίο θέατρο της Επιδαύρου, στις παραστάσεις του θεάτρου του Μολιέρου, των Μπαλέτων, και τις παραστάσεις στις όπερες του Παρισιού και την Βενετία.

Του άρεσε το φαγητό και ειδικά τα γλυκά. Και τέλος να ρίχνει πασιέντσες κρατώντας στο χέρι ένα σβηστό τσιγάρο.

Ήταν ένας άνθρωπος χωρίς απωθημένα γιατί ό,τι ήθελε να κάνει το έκανε. Ήταν όνειρο που κατάφερε να μετατρέψει τα χόμπι του σε επάγγελμα! Ήταν προοδευτικός όχι μόνο στην εποχή του αλλά και στην εποχή μας: είχε την ευκολία να προσαρμόζεται γρήγορα σε οτιδήποτε καινούργιο και να ανοίγει δρόμους...»

Αλέξανδρος Ιόλας facts

★ Γεννήθηκε στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου το 1908. Το αληθινό του όνομα ήταν Κωνσταντίνος Κουτσούδης.

★ Στην Αλεξάνδρεια γνώρισε τον Κωνσταντίνο Καβάφη που συνέταξε για λογαριασμό του τρεις συστατικές επιστολές προς τους Κωστή Παλαμά, Άγγελο Σικελιανό και Δημήτρη Μπρόπουλο!

★ Αποφοίτησε από την Αβερώφειο Σχολή το 1924 και, αφού ήρθε σε ρήξη με τον πατέρα του, ταξίδεψε μέχρι το Βερολίνο με στόχο να καθιερωθεί ως πιανίστας.

★ Στη δεκαετία του ’30, διαβλέποντας την άνοδο των Ναζί στην εξουσία, άφησε τη Γερμανία και έγινε κάτοικος Παρισιού. Εκεί ξεκίνησε λαμπρή καριέρα ως χορευτής κλασικού μπαλέτου, ενώ παράλληλα άρχισε να γοητεύεται από την Τέχνη και να γνωρίζει καλλιτέχνες παγκόσμιου βεληνεκούς.

★ Το 1944 εγκατέλειψε το μπαλέτο και αποφάσισε να γίνει έμπορος Τέχνης, ξεκινώντας από την γκαλερί Hugo στη Νέα Υόρκη.

★ Θεωρείται (και είναι) ο πρώτος σούπερ σταρ του art dealing, καθώς κατάφερε να γίνει γνωστός παγκοσμίως για τη διορατικότητα και την επιμονή του, καθώς και για τη χαρισματική προσωπικότητά του. Ένα από τα βασικά πλεονεκτήματά του ήταν η εκτίμηση με την οποία τον περιέβαλλαν οι ίδιοι οι καλλιτέχνες/δημιουργοί, καθώς «είχε έναν δικό του τρόπο να τους προσεγγίζει, να τους νοιάζεται, να τους επισκέπτεται τουλάχιστον μια φορά τον μήνα. Δεν είχε τυπικές σχέσεις με τους καλλιτέχνες του».

★ Στη χρυσή εποχή της καριέρας του, διατηρούσε επτά γκαλερί στις σημαντικότερες μεγαλουπόλεις του κόσμου: Νέα Υόρκη, Παρίσι, Μιλάνο, Ρώμη, Γενεύη, Μαδρίτη, Αθήνα.

★ Πέθανε από ασθένεια σχετική με το AIDS το 1987 σε νοσοκομείο της Νέας Υόρκης.

Τι μάθαμε από το βιβλίο

★ Δεν σταμάτησε το μπαλέτο λόγω κάποιου τραυματισμού, αλλά επειδή «στα 37 μου, είμαι πλέον πολύ μεγάλος για να χορεύω».

★ Όταν δεν μπορούσε, για οικονομικούς ή άλλους λόγους, να είναι συνεπής στις υποχρεώσεις του, επικαλείτο, ψευδώς, ασθένεια που του επέβαλλε να μείνει στο κρεβάτι!

★ Μιλούσε γαλλικά, αγγλικά, ιταλικά, αραβικά, ρωσικά και ελληνικά.

★ Ευτυχώς απέφυγε να οδηγή, καθώς, όταν σπανίως το έκανε, ήταν κίνδυνος-θάνατος: δεν έλεγχε δεξιά ή αριστερά, ενώ οι καθρέφτες είχαν διακοσμητική χρήση!

★ Σε κάθε ξένο φιλοξενούμενό του, επεφύλασσε την εξής διαδρομή: Ακρόπολη-Ηρώδειο-Βασιλικό/Εθνικό Θέατρο-Μοναστηράκι (Παλαιοπωλείο του Μαρτίνου)-Μυκήνες-Ναύπλιο-Επίδαυρος-Δελφοί-Σούνιο (πλιοβασιλείμα).

★ Ο Ιόλας δεν σκεφτόταν ποτέ το «μετά» – φρόντιζε να κάνει το καλύτερο δυνατό για το «σήμερα».

★ Ο Magritte ζωγράφιζε πάντοτε με κοστούμι και γραβάτα.

Διάλογος de Chirico – Ιόλα

– Πώς σας λένε;

– Αλέξανδρο Ιόλα.

– Από πού είστε;

– Είμαι Έλληνας. Από την Αλεξάνδρεια.

Και ο de Chirico, που ως εκείνη την ώρα συνομίλει μαζί του στα γαλλικά, απαντά γελώντας, αλλά στα ελληνικά: «Μα τότε, αγαπητέ μου, δεν είστε καθόλου Έλληνας. Έλληνας είμαι εγώ που γεννήθηκα στον Βόλο».

Μία διά βίου φιλία γεννήθηκε. **Α**

Έχοντας ζήσει σε λαμπερές πόλεις, Παρίσι, Βερολίνο, Νέα Υόρκη, ο Ιόλας είχε μάθει να είναι απλά ο εαυτός του



Το βιβλίο «Ο θείος μου Αλέξανδρος Ιόλας - ο Άνθρωπος πίσω από τον Μύθο» της Ελένης Κουτσούδη-Ιόλα κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Μίνωας και αυτή την περίοδο μεταφράζεται στα αγγλικά και ιταλικά, καθώς υπάρχει εκδοτικό ενδιαφέρον και στο εξωτερικό.

Φοβάμαι, άρα υπάρχω

Της ΜΥΡΣΙΝΗΣ ΓΚΑΝΑ

Εμφανίζεται κατά καιρούς στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ένας κατάλογος με όλα τα επικίνδυνα πράγματα που «απολάμβαναν» τα παιδιά που μεγάλωσαν στη δεκαετία του '80. Δεν υπήρχαν ζώνες ασφαλείας στα αυτοκίνητα, κάναμε ποδήλατο χωρίς κράνος, γυρίζαμε στους δρόμους και παίζαμε ξύλο χωρίς να δίνουμε λογαριασμό σε κανέναν, κι όμως επιβιώσαμε, μας λέει το κειμενάκι. Πέρα όμως από τη νοσταλγία που προκαλεί σε κάποιους, έχει ενδιαφέρον η δήλωση που υποβόσκει: Ζούμε πλέον μέσα στον φόβο, ο κόσμος γύρω μας δεν είναι ένα ανοιχτό πεδίο που επιθυμούμε να γνωρίσουμε και να κατακτήσουμε, διακινδυνεύοντας ίσως και να τραυματιστούμε, αλλά ένα τρενάκι τρόμου όπου σε κάθε στροφή σφίγγεται η καρδιά μας.

Ο Γερμανός κοινωνιολόγος Χάινς Μπούντε, στο βιβλίο του «Κοινωνία του φόβου», που κυκλοφόρησε στη Γερμανία το 2014, εξετάζει αυτήν ακριβώς τη στροφή της συλλογικής μας διάθεσης προς τον φόβο, στροφή που συνδέεται, φυσικά, με την οικονομική κρίση, την ύφεση, την τρομοκρατία, εσχάτως και με την πανδημία. Ο τρόπος με τον οποίο σκεφτόμαστε την κοινωνική μας ενσωμάτωση, σημειώνει ο Μπούντε, δεν έχει να κάνει πλέον με την υπόσχεση της προόδου αλλά με την απειλή του αποκλεισμού. Κάθε μας κίνηση, κάθε μας



© JAQUELINE FRITZ, UNSPLASH

επιλογή, απειλεί να μας καταστρέψει για πάντα, τα λάθη δεν συγχωρούνται, οι δεύτερες ευκαιρίες είναι σπάνιες, και η ευθύνη θα είναι όλη δική μας. Κατά συνέπεια όλα τίθενται υπό αμφισβήτηση, ο πυρήνας της ύπαρξης κλονίζεται. Όταν ξοδεύεις τη ζωή σου αγχωμένος για το αν είσαι αρκετά ικανός, αρκετά επιτυχημένος, αρκετά όμορφος, αρκετά νέος, αρκετά αξιαγάπητος, σε διαρκή σύγκριση με τις ζωές των άλλων (τις οποίες δεν γνωρίζεις στ' αλήθεια αλλά παρακολουθείς μέσα από τη σκηνοθεσία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης), τα συναισθήματα που κυριαρχούν είναι ο τρόμος, η ανασφάλεια, ο θυμός και η αγανάκτηση. Δεν μένει χώρος για εμπιστοσύνη, για χαρά, για αισιοδοξία, όλα τα μέτωπα είναι ανοιχτά. Ακόμα και η ρομαντική ιδέα που κάποτε μπορούσε να μας παρηγορήσει, ότι δηλαδή η αγάπη μπορεί να νικήσει τον φόβο, κατατροπώνεται καθημερινά από την πραγματικότητα. Η διαλεκτική που έχει επικρατήσει

ΤΙ ΣΤ' ΑΛΗΘΕΙΑ
ΣΥΜΒΑΙΝΕΙ ΟΤΑΝ
Ο ΦΟΒΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ
ΤΟ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ
ΠΟΥ ΜΕΤΡΑΕΙ ΠΕΡΙΣ-
ΣΟΤΕΡΟ ΑΠ' ΟΛΑ;

είναι αυτή που τονίζει «ο έρωτας δεν κρατάει για πάντα», «κανείς δεν είναι κανενός», «ό,τι έχεις μπορεί να χαθεί μέσα σε μια στιγμή», και η ανασφάλεια χτυπάει κόκκινο. Ένα από τα πεδία όπου κατεξοχήν εκφράζεται όλος αυτός ο τρόμος, αναφέρει πολύ σωστά ο Μπούντε, είναι στις σχέσεις μας με τα παιδιά μας, τον μοναδικό δεσμό που μπορούμε ακόμα να σκεφτούμε ως ακατάλυτο, τη μοναδική σχέση στην οποία μπορούμε ανερυθρίαστα να αποδώσουμε αξία χωρίς να φανούμε ρομαντικοί, αφελείς, αναγκασμένοι, και πιστεύουμε ότι απλώνοντας ατέλειωτα δίκτυα ασφαλείας κάτω από τα πόδια τους τα προστατεύουμε πραγματικά. Τι συμβαίνει όμως στ' αλήθεια όταν ο φόβος γίνεται το συναισθημα που μετράει περισσότερο απ' όλα, το συναισθημα που, πάνω απ' οτιδήποτε άλλο, οφείλουμε να σεβόμαστε; Ο τρόμος ριζώνει βαθιά, απλώνει κλαδιά, ανθίζει όλο τον χρόνο, και η σκιά που ρίχνει είναι αυτή της καχυποψίας και της παράνοιας, ο κόσμος χωρίζεται σε στρατόπεδα, αναλόγως με το τι φοβάται περισσότερο, τώρα τελευταία οι επιλογές είναι ανάμεσα στον ιό ή το εμβόλιο. Μια που πλέον μπορούμε να συζητάμε πιο ακομπλεξάριστα τα θέματα ψυχικής υγείας, ίσως θα πρέπει να βγούμε από τη θεώρησή τους ως προβλημάτων συγκεκριμένων ατόμων, και να δούμε λίγο τη μεγαλύτερη εικόνα. Πώς θεραπεύει κανείς μια κοινωνία με έντονα συμπτώματα γενικευμένης αγχώδους διαταραχής; ▮

MEGARO ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ / MEGARON - THE ATHENS CONCERT HALL

FRANZ SCHUBERT

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ

WINTERREISE

MATTHIAS GOERNE

CHRISTOPH ESCHENBACH

04 ΔΕΚ' 21

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΠΟΡΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΠΟΡΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΠΟΡΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΠΟΡΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΠΡΟΤΕΚ"

18 - 24 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2021 Α.Υ. 25

A photograph of Damon Albarn standing in a forest. He is wearing a black leather jacket over a black t-shirt and a silver chain necklace. He has short, dark, curly hair and is looking off to the side with a thoughtful expression. The background is a dense forest with many trees and green foliage.

◦ Damon Albarn

αλλάζει ακόμη μία φορά

Το νέο του άλμπουμ **«The Nearer The Fountain, More Pure The Stream Flows»** δημιουργήθηκε με θέα τα μοναδικά τοπία της Ισλανδίας στο lockdown και είναι γεμάτο ήχους από τη φύση. Ο μουσικός που όρισε τη βρετανική ρορ μοιράζεται σκέψεις και αναμνήσεις στην **ATHENS VOICE**.

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ - Φωτό: LINDA BROWNLEE



ΟΙ ΚΑΙΡΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΟΧΕΣ ΑΛΛΑΖΟΥΝ. Το ίδιο και οι σπουδαίοι καλλιτέχνες. Ο **Damon Albarn** είναι ένας τραγουδιστής, τραγουδοποιός, παραγωγός και συνθέτης, το εκλεκτικό ύφος και οι παρατηρητικοί στίχοι του οποίου τον έχουν καταστήσει έναν από τους πιο επιδραστικούς και σταθερά ενδιαφέροντες μουσικούς των καιρών μας. Αφού πάτησε τις κορυφές των charts στα 90s με τους Blur, διέβλεψε τον μετασχηματισμό της μουσικής βιομηχανίας και δημιούργησε το πρώτο εικονικό συγκρότημα όλων των εποχών, τους Gorillaz, εξερευνώντας ήχους και visuals στα 00s. Υπογράφοντας στην Transgressive Records, κυκλοφόρησε το νέο του προσωπικό άλμπουμ, επτά χρόνια μετά το «*Everyday Robots*». Με τίτλο «*The Nearer The Fountain, More Pure The Stream Flows*», τον οποίο δανείστηκε από τον John Clare –που στον καιρό του, τον 19ο αιώνα, πέρασε μάλλον απαρατήρητος, αλλά σήμερα θεωρείται στην Αγγλία ένας από τους μεγαλύτερους ποιητές της εργατικής τάξης–, και με θέα τα μοναδικά τοπία της Ισλανδίας που αντίκριζε την περίοδο του lockdown, ο Damon Albarn συνταιριάζει εκτεταμένα ορχηστρικά στοιχεία με συναρπαστικές φωνητικές ερμηνείες, ταιριάζει την ομορφιά και το χάος του φυσικού μας κόσμου και μοιράζεται στην ATHENS VOICE σκέψεις, αναμνήσεις και τις συνθήκες δημιουργίας των νέων τραγουδιών του.

ΤΑ ΤΑΞΙΔΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

«Έχω έρθει στην Ελλάδα μόνο μερικές φορές, μία φορά έμεινα σε ένα νησί. Όμως, ακόμα κι αν με βασάνιζες, δεν θα μπορούσα να θυμηθώ το όνομά του. Πέρασα υπέροχα... Η δεύτερη φορά ήταν με τους Blur. Επισκέφθηκα επίσης την Κρήτη και το οροπέδιο Λασιθίου. Νομίζω ότι εκεί μου ήρθε η ιδέα για τους ανεμόμυλους στο "Feel Good Inc."».

Η ΣΥΝΑΥΛΙΑ ΜΕ ΤΟΥΣ BLUR ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΤΟ 1999

«Έπρεπε να παίξω κάτι σαν μέχρι τις 4 το πρωί, ήταν μια καλή εμπειρία, αλλά τίποτα δεν συγκρίνεται με τη γεύση της ελληνικής ντομάτας, της φέτας και του ελαιόλαδου».

Η ΙΔΕΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟ ΑΛΜΠΟΥΜ «THE NEARER THE FOUNTAIN, MORE PURE STREAM FLOWS»

«Είχα μια ερώτηση από τον Marc Cardonnel, τον οποίο γνώρισα επειδή "έτρεχε" το Φεστιβάλ της Λιόν, μια όμορφη ετήσια εκδήλωση σε ένα παλιό ρωμαϊκό αμφιθέατρο. Είχαμε μια συζήτηση και μου είπε: "Τι θα ήθελες να κάνεις; Μπορείς να κάνεις τα πάντα...". Μερικές φορές αυτό είναι πραγματική πρόκληση, όταν σου προσφέρονται τα πάντα, αλλά στην πραγματικότητα είχα κάτι στο μυαλό μου που φανταζόμουν για χρόνια, το οποίο ήταν να καθίσω στο δωμάτιό μου στην Ισλανδία –επειδή είχα ένα σπίτι εκεί για πολύ καιρό– και να φτιάξω μουσική απλώς κοιτώντας έξω από το παράθυρο το βουνό Esja, τη θάλασσα και τον ορίζοντα. Ήταν πάντοτε μια ιδιαίτερη θέα για μένα, και σκέφτηκα ότι θα ήταν υπέροχο να χαρτογραφίσω το είδος της βασικής αυτής κίνησης μέσα από μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο».

ΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ ΑΛΜΠΟΥΜ

«Συναντήθηκα με τον παλιό μου φίλο André de Ridder, με τον οποίο είχα συνεργαστεί για χρόνια. Είχα δουλέψει στη Δαμασκό μαζί του, έχω κάνει ένα σωρό πράγματα όλα αυτά τα χρόνια, είχα δουλέψει στο "Monkey: Journey to the West" μαζί του και τον «Dr Dee» – πρόκειται για έναν πολύ επιτυχημένο μαέστρο και ενορχηστρωτή. Συγκεντρώσαμε μια ομάδα μουσικών και ξεκινήσαμε να κάνουμε αυτά τα εργαστήρια, όπου κυριολεκτικά εμφανίζονταν όλοι ενώ ήταν ακόμη σκοτάδι, και απλά θα παίζαμε μέχρι να αλλάξει το φως. Κάποιες ημέρες υπήρχαν χιονοθύελλες, κάποιες άλλες θα είχαμε αίθριο καιρό, όμως πάντοτε κάτι θα συνέβαινε. Η ιδέα ήταν ότι θα κάναμε μουσική εστιάζοντας, ίσως, σε ένα σμήνος πουλιών πάνω στο νερό και μετά στο σύννεφο που ερχόταν από το Esja. Αρχίσαμε επίσης να ενορχηστρώνουμε το περίγραμμα του τοπίου

ορχηστρικά, ξεκινώντας να ενσωματώνουμε λίγο τραγούδι σε αυτό. Θα το ονομάζαμε "The Nearer The Fountain, More Pure The Stream Flows", αλλά μετά προφανώς μπήκαμε στον περισινό Μάρτιο, και έπρεπε να σταματήσουμε».

Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΑΛΜΠΟΥΜ ΣΤΟ LOCKDOWN

«Επέστρεψα στην Αγγλία και κατέβηκα στο Devon, όπου έμεινα για μήνες και μήνες. Έπειτα, στην αρχή αυτής της χρονιάς, και ενώ βρισκόμασταν ακόμη σε lockdown, πραγματικά ήθελα να εκφράσω με κάποιον τρόπο αυτό που είχα ξεκινήσει εκεί. Γύρισα στο ποίημα και συνειδητοποίησα ότι, κατά κάποιον τρόπο, ήταν πολύ περισσότερο από τον στίχο το πώς ένιωθα και πώς μου φαινόταν ο κόσμος, οπότε το πήρα σαν εφιαλτήριό μου, ξεκινώντας ένα σκοτεινό ταξίδι που δεν επιτρέπει επιστροφή».

4 ΜΟΥΣΙΚΟΙ ΣΤΗΝ ΙΣΛΑΝΔΙΑ ΕΝ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ

«Υπήρχαν πολλοί άνθρωποι που συμμετείχαν στις ηχογραφήσεις του εργαστηρίου, και μερικοί από αυτούς στο άλμπουμ. Όλα έγιναν στην Ισλανδία, αλλά ήταν αρκετά δύσκολο να χρησιμοποιηθούν γιατί δεν είχαν ηχογραφηθεί με "σωστό" τρόπο – ήταν με δύο μικρόφωνα σε δωμάτιο. Θα το ηχογραφήσαμε σε υψηλότερη ποιότητα αργότερα, όμως δεν το καταφέραμε τελικά. Είχα όλες αυτές τις αναφορές από την Ισλανδία, αλλά το βασικό κομμάτι ηχογραφήθηκε από τον Simon Tong, τον Mike Smith, τον εαυτό μου και τον μηχανικό Sam, μόνο οι τέσσερις μας, όλοι έμειναν σπίτι μου δουλεύοντας δίπλα στην ακτή εν μέσω του χειμώνα. Θα το σύστηνα, αλλά θα έλεγα επίσης να φέρετε πολλά ζεστά ρούχα».

Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΟΙ ΔΟΚΙΜΕΣ

«Δεν είχα ντράμερ, οπότε κατέβασα στο Devon ένα πολύ παλιό drum machine που πιθανότατα είναι από τα πρώτα. Είναι από τα τέλη της δεκαετίας του 1950 και περιλαμβάνει κυρίως τους ρυθμούς που ήταν δημοφιλείς τότε. Έχει ρούμπα ή μερένγκε, έναν πολύ απλό rock ρυθμό, bossa nova και όλα αυτά. Μου αρέσει να περιορίζομαι από αυτά που έχω, γιατί ξέρω ότι μπορώ να πάω και να κάνω άλλα πράγματα αργότερα. Είχαμε έναν συγκεκριμένο αριθμό οργάνων. Νομίζω ότι αυτό που μου άρεσε περισσότερο ήταν το Elka Space Organ, που είχα εδώ και χρόνια και δεν ήξερα ποτέ πώς να το χρησιμοποιήσω, και αυτή τη φορά ήρθε σαν δώρο. Πάντα μου άρεσε να δουλεύω με μουσικούς, ένα από τα πιο ευχάριστα πράγματα είναι να κάνω νέες γνωριμίες και νέες συνδέσεις, ενώ παρακολουθώ πώς το πνεύμα εκδηλώνεται σε κάποιον άλλον».



ΑΝΑΠΟΦΕΥΚΤΑ, ΠΟΛΛΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΗΚΑΝ ΤΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΘΑ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ ΜΙΑΣ ΕΠΟΧΗΣ



Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

«Το περιβάλλον είναι τα πάντα, αυτό άλλωστε αγαπώ στη μουσική. Είναι η έντονη αλλαγή που συμβαίνει με τις εποχές, τον καιρό, το περιβάλλον. Αυτός ο δίσκος είναι τέλειος εκφραστής αυτού, γιατί ξεκίνησε ξεκάθαρα να παίρνει σχήμα από τα καιρικά πρότυπα».

ΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΗΧΟΙ ΣΤΙΣ ΗΧΟΓΡΑΦΗΣΕΙΣ

«Όλο το βασικό υλικό ηχογραφήθηκε από τον φίλο μου Arníe στην Ισλανδία, ο οποίος είναι ηχοηγίας ταινιών. Υπάρχουν ηχογραφήσεις από καταρράκτες, πουλιά σε παράκτιες περιοχές, κύματα, περπάτημα στην παραλία, ήχους ηφαιστειακής δραστηριότητας στο βάθος. Στην πραγματικότητα, η μελωδία που τα περιείχε όλα αυτά δεν είναι σε αυτόν τον δίσκο, αλλά θα την εξερευνήσω και πάλι μόλις ξαναγίνει πιο ορχηστρικό. Όλα ξεκίνησαν με αυτή την ηχογράφηση βαθιά μέσα σε ένα ηφαιστειο, υπάρχει πάγος που σπάει, και υπό μία έννοια είναι πολύ εκρηκτικό – ο πάγος είναι απλά τρελός έτσι. Δεν υπάρχει άλλο μέρος στη γη όπου το ζεστό νερό να έρχεται κυριολεκτικά από το έδαφος. Δεν είναι φτιαχτό, δεν υπάρχει διαδικασία θέρμανσης. Είναι απλά εκπληκτικό, ένα πραγματικά πανέμορφο μέρος».

ΜΙΑ ΔΥΝΑΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΙΧΟΣ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ Η ΠΑΝΔΗΜΙΑ

«Η καλλιτεχνική δουλειά και οι οπτικές εξελίχθηκαν μέσα σε ένα Σαββατοκύριακο στο Devon, με τους ανθρώπους που έβαλαν τα πάντα σε μία σειρά. Αναζητούσα κάτι που θα έμενε πιστό σχετικά με το πού φτιάχτηκε ο δίσκος. Υπάρχει μια ισλανδική εικόνα από το βουνό Esja, όμως όλο το υπόλοιπο είναι γύρω από το μέρος όπου ζω. Ζω δίπλα στη θάλασσα στο Devon, οπότε υπάρχει αυτή η σύνδεση. Η θάλασσα είναι τεράστιας σημασίας σε αυτόν τον δίσκο. Η εικόνα του εξωφύλλου είναι πολύ δυνατή. Ο βράχος που κρύβει, εμποδίζει τη θάλασσα στο εξώφυλλο – ξέρω αυτόν τον βράχο 25 ολόκληρα χρόνια, αλλά ποτέ δεν τον έχω δει σαν εμπόδιο. Είναι μία πολύ δυνατή μεταφορά για το τείχος που δημιούργησε η πανδημία γύρω από όλους μας».

Η ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΡΟΦΙΑ ΣΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

«Νομίζω ότι έχει αρκετούς συντρόφους. Νομίζω ότι ο "Dr Dee" είναι σίγουρα κάτι πολύ κοντινό σε αυτό. Για την ακρίβεια, έπαιξα στο Glastonbury, έπαιξα μια μελωδία του "Dr Dee". Είναι αυτό το είδος του παράξενου, του λυκόφωτος, του βουκολικού, του μελαγχολικού επάνω στο οποίο πέφτω σε διάφορες περιστάσεις. Υπάρχουν επίσης πολλά ταξίδια, καθώς επισκέπτομαι περίεργα μέρη. Πάω σε εκείνο το κτίριο στο Μοντεβιδέο, στο Ιράν, ταξιδεύω σε όλο τον κόσμο, και απλά κάθομαι σε έναν αχυρώνα και στο κρύο. Ήταν τόσο κρύα, επίσης. Μερικές φορές σκέφτομαι ότι είναι υπέροχο να μη νιώθεις πολύ άνετα, όταν κάνεις μουσική».

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΑΛΜΠΟΥΜ ΓΙΑ ΤΟΝ DAMON ALBARN

«Ήταν η παρηγοριά μου στις πολύ σκοτεινές ημέρες του Ιανουαρίου και του Φεβρουαρίου αυτής της χρονιάς. Μου έδωσε τον λόγο να σηκώνομαι από το κρεβάτι. Αναπόφευκτα, πιστεύω, πολλοί δίσκοι που δημιουργήθηκαν τη συγκεκριμένη περίοδο θα αποτελούν τα ντοκουμέντα μιας εποχής». **A**



ΔΑΦΝΗ ΠΑΤΑΚΙΑ

Είμαι
μεγάλη
φαν του
Πολ
ΒΕΡΧΟΦΕΝ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΪΜΑΚΗ

Τη συναντήσαμε πριν από λίγες μέρες στο πλαίσιο του 62ου Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης, όπου ήταν μέλος της κριτικής επιτροπής του διαγωνιστικού τμήματος *Meet the Neighbors*, ενώ έκανε πρεμιέρα η νέα της ταινία **«Benedetta»**, που είχε σοκάρει πριν από λίγους μήνες τις Κάννες.

— **Την προηγούμενη φορά που είχαμε μιλήσει ήταν πριν από τρία χρόνια για το «Djam» του Τόνι Γκάτλιφ και θυμάμαι πόσο ενθουσιασμένη ήσουν επειδή εκείνη τη μέρα μόλις είχες μάθει ότι υπήρχε πιθανότητα να κάνεις μια συνεργασία με μεγάλο σκηνοθέτη. Αρχικά δεν μπορούσες να μου πεις το όνομά του αλλά στο τέλος της κουβέντας μας μου είπες off the record ότι ο σκηνοθέτης ήταν ο Βερχόφεν και σε ήθελε για πρωταγωνιστικό ρόλο.**

Ναι, βέβαια το θυμάμαι. Θυμάμαι ότι βρισκόμασταν στο Γαλλικό Ινστιτούτο και παρότι δεν έπρεπε να πω τίποτα επειδή δεν είχε κλείσει η συμφωνία, από τον ενθουσιασμό μου το μαρτύρησα. Μου έφερες γούρι, τελικά. (γέλει) Τις επόμενες μέρες μάλιστα οριστικοποιήθηκε η συνεργασία για την «Benedetta» και τα γυρίσματα ξεκίνησαν γρήγορα. Έγιναν το ίδιο καλοκαίρι.

— **Η συνεργασία πήγε όπως φανταζόσουν και προσδοκούσες ή υπήρξαν και τα προβλήματα που πάντα προκύπτουν στη διαδικασία της δημιουργίας ενός έργου;**
Όλα πήγαν τέλεια. Ο Βερχόφεν είναι φοβερός, είμαι μεγάλη φαν του. Από τότε που είχαμε κάνει το κάστινγκ είχα ενθουσιαστεί και άρχισα να βλέπω όλες τις ταινίες του που δεν είχα προλάβει να δω μέχρι τότε.

— **Ανακάλυψες κάποια που σε εντυπωσίασε;**

Η αλήθεια είναι πως μου αρέσει πάρα πολύ μία που δεν είναι από τις πιο γνωστές του, το «Σάρκα και αίμα». Ίσως επειδή μοιάζει αρκετά με τη δικιά μας ταινία. Είναι μεσαιωνικό το θέμα, έχει την πανούκλα καθώς και πολλά άλλα στοιχεία που συναντάμε και στην «Benedetta».

— **Το «Σάρκα και αίμα» διαθέτει το χιούμορ της «Benedetta»;**

Α, έχει φοβερό χιούμορ! Και μάλιστα με μια φοβερή Τζένιφερ Τζέισον Λι να απογειώνει το φιλμ. Η ταινία είναι γεμάτη από χιουμοριστικά στοιχεία και κωμικούς χαρακτήρες. Ο ίδιος ο Βερχόφεν έχει τρομερό χιούμορ και φυσικά το περνάει και στις δημιουργίες του.

— **Η νέα του ταινία βασίζεται σε ένα ιστορικό πρόσωπο και μια αληθινή ιστορία που καταγράφεται στο βιβλίο της Τζούντιθ Μπράουν «Άσεμνες πράξεις» από όπου προέρχεται και το σενάριο. Τι συναισθήματα σου προκάλεσε η ανάγνωση του σεναρίου;**

Στην αρχή, που δεν γνώριζα την ύπαρξη του βιβλίου, σκεφτόμουν ότι ο Βερχόφεν έχει μεγάλη φαντασία. Αναρωτιόμουν πώς τα σκέφτηκε όλα αυτά. Μετά, όταν διάβασα και το βιβλίο, διαπίστωσα ότι όλα περιγράφονται στην ταινία είναι αλήθεια. Όλα όσα βλέπουμε να κάνει η Benedetta είναι πραγματικά. Για τον δικό μου χαρακτήρα, της Μπαρτολομέα, δεν γνωρίζουμε πολλά πράγματα και έπρεπε να τον χτίσω σχεδόν εξ αρχής.

— **Θεωρείς ότι η ταινία είναι ένας κόλαφος για τη θρησκεία;**

Νομίζω ότι θίγει το θέμα της πίστης γενικότερα, όχι μόνο της θρησκευτικής. Γενικότερα δεν νομίζω ότι είναι μια ταινία που αναφέρεται μόνο στη θρησκεία, και αυτό είναι το ενδιαφέρον με το φιλμ, το ότι δεν μιλάει για ένα μόνο θέμα. Πολλά είναι τα ζητήματα που θίγει και αυτός είναι ο βασικός λόγος που δεν μπορεί να χαρακτηριστεί εύκολα το φιλμ καθώς κινείται σε μια λεπτή γραμμή – ανάμεσα στο κίτς, το camp κ.ά. Θα μπορούσε να είναι μια μεσαιωνική περιπέτεια αλλά κι ένα ερωτικό θρίλερ ή μια κωμωδία. Αλλά

δεν μπορείς να το προσδιορίσεις εύκολα.

— **Στα γυρίσματα πώς είναι ο Βερχόφεν; Βγάζει αυτή τη φρεσκάδα που διαπιστώνουμε στις ταινίες του;**

Είναι ακριβώς αυτό που είπες. Ήταν 80 ετών, όταν κάναμε τα γυρίσματα, κι είχε ενέργεια μικρού παιδιού. Αλλά και το βλέμμα του έχει παιδική ματιά, με μια ζωντάνια και μια σπιρτάδα που δεν γίνεται να μη σε γοητεύσουν. Ένωθες ότι συνέχεια κάτι έψαχνε και ήταν μονίμως ανήσυχος.

— **Σας άφηνε περιθώριο αυτοσχεδιασμού;**

Ναι, φυσικά. Δεν είναι καθόλου αυστηρός και μας έλεγε ελάχιστα πράγματα πριν από κάθε σκηνή. Δεν κάναμε σχεδόν καθόλου προετοιμασία. Στις πρώτες συναντήσεις μας μου είπε κάποια στιγμή «Ξέρεις τι να κάνεις;» κι εγώ προσπαθούσα να μαντέψω τι εννοεί! Ειδικά τους ηθοποιούς, μας άφηνε να δώσουμε εμείς την κατεύθυνση που επιδιώκαμε στους ρόλους μας. Πάντως είναι ανοιχτός σε προτάσεις και ιδέες και δεν έχει σχέση με το στίλ του «σκηνοθέτη-δικτάτορα» που έχουμε στον νου μας. Μιλάει με τους πάντες για τα πάντα. Μια φορά ρωτούσε τη μακιγιέρ πώς της φαίνονται τα φώτα, ενώ είχε ζητήσει και τη δική μου άποψη σε μερικά πράγματα. Τον άκουσα να λέει σε κάποιον ότι «το γύρισμα είναι μια δημοκρατική διαδικασία». Είναι κάτι που το πιστεύει ολοκληρωτικά.

— **Στα περισσότερα φιλμ του έχει ήρωες βουτηγμένους στην αμφισημία, όπως κι εδώ, έτσι δεν είναι;**

Ναι, ακριβώς. Οι χαρακτήρες του φιλμ ούτως ή άλλως είναι πολύπλοκοι οπότε αναγκαστικά οδηγούμαστε σε αυτό. Τα κίνητρά τους είναι θολά. Και σε μας δεν έδινε ξεκάθαρες οδηγίες ή μια συγκεκριμένη κατεύθυνση στο τι πρέπει να κάνουμε. Μου έλεγε π.χ. «αυτό πρέπει να το κάνεις έτσι, με αυτόν τον τρόπο, επειδή είσαι ερωτευμένη μαζί της». Και ενώ απομακρυνόταν, ξαφνικά επέστρεφε και μου έλεγε με πονηρό ύφος «ή μπορεί και όχι!». (γέλια) Το μπέρδεμα που είχαμε γύρω από το ποιο πραγματικά είναι οι χαρακτήρες που υποδυόμαστε είναι θεωρώ κι ένα από τα γοητευτικότερα στοιχεία του φιλμ.

— **Αυτό το μπέρδεμα της ταυτότητας πρέπει να το βιώνεις και στην κανονική σου ζωή.**

Ναι, το νιώθω. Δεν ξέρω δηλαδή τι είμαι περισσότερο. Βελγίδα, επειδή γεννήθηκα και μεγάλωσα εκεί, ή Ελληνίδα, αφού και οι δύο γονείς μου είναι Έλληνες ενώ πήγα και σε ελληνικό σχολείο στο Βέλγιο; Επίσης στα 18 μου ήρθα στην Ελλάδα και έκανα τη σχολή του Εθνικού, ενώ τα τελευταία 6 χρόνια ζω στη Γαλλία. Νιώθω κάπως από όλα, αλλά κυρίως νιώθω Ευρωπαία.

— **Σε μια σκηνή του φιλμ ο Λαμπέρ Γουίλσον λέει «όλοι πρέπει να παίζουμε έναν ρόλο στη ζωή μας μέχρι τέλους». Αυτό τελικά κάνουμε;**

Μου αρέσει αυτή η σκηνή. Μμμ... δεν ξέρω αν όντως παίζουμε ρόλους και στη ζωή. Αν ναι, σίγουρα τους αλλάζουμε αναλόγως τη φάση στην οποία βρισκόμαστε. Εγώ τον ψάχνω ακόμη τον ρόλο μου και νομίζω ότι αρκετοί νιώθουν έτσι. Κι αν τελικά τον βρω θα αφοσιωθώ ολοκληρωτικά πάνω του και θα προσπαθήσω να είμαι όσο πιο ειλικρινής γίνεται μαζί του. **A**

INFO Η «Benedetta» κυκλοφορεί στις ελληνικές αίθουσες από τις 18 Νοεμβρίου σε διανομή Cínobo.

ΚΟΡΝΗΛΙΟΣ ΓΡΑΜΜΕΝΟΣ

Ένας επίμονος πειραματιστής

Μια μάτια στο πολυδιάστατο έργο του καλλιτέχνη που έφυγε πρόσφατα από τη ζωή. Η έκθεση **«Προσωδίες & Ραψωδίες»**, αφιερωμένη στο έργο του, παρουσιάζεται στο MOMus - Μουσείο Άλεξ Μυλωνά από 18/11.

Του ΓΙΑΝΝΗ ΜΠΟΛΗ*



«Εισερχόμενος στο μεγάλο άγνωστο» είναι ο τίτλος ενός ζωγραφικού έργου του Κορνήλιου Γραμμένου, που σήμερα φαντάζει προφητικός μετά την ξαφνική απώλειά του την περασμένη άνοιξη. Το MOMus-Μουσείο Άλεξ Μυλωνά οργανώνει την έκθεσή του **«Προσωδίες & Ραψωδίες»** με έργα των τελευταίων χρόνων, ενώ ο κατάλογος που τη συνοδεύει καταγράφει αναδρομικά τη δουλειά του από τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Μια έκθεση και ένας κατάλογος που σχεδιάστηκαν από τον ίδιο τον Κορνήλιο. Μια έκθεση και ένας κατάλογος τα οποία περίμενε με τεράστια χαρά, αγωνιούσε για την επιτυχία, ονειρευόταν μια τεκμηριωμένη παρουσίαση της διαδρομής του και της πολύπλευρης εικαστικής του έρευνας.

Τα Άλιενς και οι Ιππότες, οι Μάσκες και τα Τστέμ, τα Σάρματα και τα Λουλουδία είναι θεματικές ενότητες του έργου του που αποκαλύπτουν την ευρύτητα και τον πολυδιάστατο χαρακτήρα των μορφοπλαστικών και των εκφραστικών, των πνευματικών και των αισθητικών του ενδιαφερόντων, καταδεικνύοντας την ξεχωριστή και ιδιαίτερη θέση του στην ελληνική εικαστική σκηνή. Οι μορφές και οι φόρμες αυτών των γλυπτικών του «επινοήσεων» κατοικούν και αναπτύσσονται στον πραγματικό χώρο, ορίζουν μυστικούς και απροσδόκτους κόσμους, όπου οι έννοιες του ανοίκειου και του ξένου συμβιώνουν με μοναδική αίσθηση του χιούμορ και σαρωτική ανατρεπτική διάθεση, το αινιγματικό στοιχείο συνυπάρχει με τη μαγική-μυστικιστική διάσταση. Πρόκειται για έργα κατακτημένης ωριμότητας που αποτυπώνουν την προσπάθειά του να προσεγγίσει, να κατανοήσει και να απεικαστεί τη ζωτική του σχέση με το κόσμο, να θέσει εκ νέου τις σχέσεις της γλυπτικής με τη ζωγραφική και την αρχιτεκτονική, να διερευνήσει και να διευρύνει τα φυσικά και τα ποιητικά όρια των πραγμάτων και των υλικών. Ο Κορνήλιος Γραμμένος εμφανίζεται εξαιρετικά διαυγής επενδύοντας στα υλικά και στις υφές τους, στον διαρκή πειρατισμό και στην άρτια επιμελημένη εργασία, στην πλαστικότητα, στην ισορροπία και στην κίνηση, στη λιτότητα και στην καθαρότητα: *«Η γλυπτική μου είναι η αφιρσισμένη πραγματικότητά μου, η καθημερινότητά μου, γεμάτη προσμονές, ματαιώσεις, βιασύνες, απροσεξίες, στιγμιαίους θριάμβους και da capo. Μερικές φορές στέκεται ξαφνικά αυθύπαρκτη μπροστά μου σαν να λέει: άντε πάμε παραπέρα, πάμε απ' την αρχή δηλαδή»*.

Ο Κορνήλιος Γραμμένος είναι ένας ολοκληρωμένος καλλιτέχνης με απόλυτα αναγνωρίσιμο ύφος. Ήδη από τις πρώτες προσπάθειές του, εντοπίζουμε ένα εκτεταμένο φάσμα αναφορών που διατρέχουν πρωτοποριακά κινήματα της τέχνης του 20ού αιώνα: από την «κουλτούρα των υλικών» του Βλαντιμίρ Τάτλιν και την αντι-τέχνη των ντανταϊστών έως την Arte Povera και τις μεταπολεμικές αναβιώσεις του Dada. Αναφορές, ωστόσο, επεξεργασμένες και αφομοιωμένες, ενταγμένες οργανικά στον προβληματισμό και στις αναζητήσεις του.

Στις ζωγραφικές του συνθέσεις που επικεντρώνονται στις καθαρά ζωγραφικές αξίες συναρτώνται άμεσα με την έννοια της προσωδίας στη γλωσσολογία και επιβάλλονται με την ένταση των λαμπερών χρωμάτων και με τη δύναμη της χειρονομίας, αντιπαράθετα οι συνθέσεις εκείνες όπου το μαύρο καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια απορροφώντας το φως, οι σχεδόν μονοχρωματικές αποδόσεις των Υδάτινων τοπίων του, ο ρυθμός και η ενέργεια των σχεδίων του με μαύρο μελάνι. Ο ίδιος έλεγε για τη ζωγραφική τον Απρίλιο του 2020: *«Σήμερα περισσότερο από ποτέ ενδεχομένως, οι άνθρωποι λατρεύουν να περιπλέκουν τα πιο απλά ζητήματα. Τα πράγματα μπορεί να φαίνονται πολύπλοκα αλλά –ποιος ξέρει– η ουσία της ζωγραφικής ίσως είναι απροσδόκητα απλή επειδή είναι μια κατεξοχήν σύνθετη πράξη. Νομίζω ότι η ζωγραφική θέλει να πει αυτό ή το άλλο και αυτό ή το άλλο και αυτό και το αντίθετό του ή και συχνά όλα αυτά μαζί. Και αυτό την κάνει συναρπαστική. Είναι μια συνεχώς εξελισσόμενη διαδικασία, δεν έχει κάποιο από "ορατό" τέλος και εκεί έγκειται ίσως το συναρπαστικό. Ο ζωγράφος δεν σκέφτεται γιατί η ίδια η ζωγραφική είναι σκέψη»*.

Με την αλήθεια και τη συγκίνηση, την ευαισθησία, το συναίσθημα και την εντιμότητα ενός γνήσιου δημιουργού, ο Κορνήλιος Γραμμένος αφήνει το δικό του αποτύπωμα όχι μόνο στην τέχνη, αλλά και σε όσους βρέθηκαν κοντά του. Η έκθεση που τόσο περίμενε στο MOMus-Μουσείο Άλεξ Μυλωνά είναι το μεγάλο, θερμό ευχαριστώ από όλους αυτούς τους ανθρώπους.

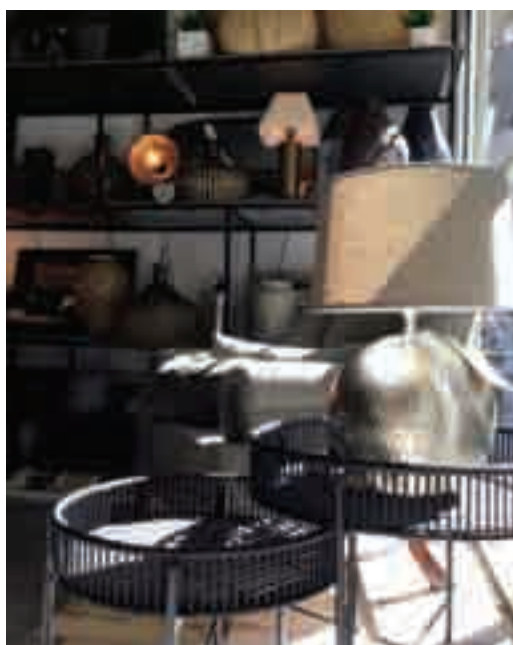
**Ο Γιάννης Μπόλης είναι ιστορικός της τέχνης, επιμελητής της έκθεσης και προϊστάμενος του τμήματος σύγχρονης γλυπτικής του MOMus-Μουσείου Άλεξ Μυλωνά.*

Η διαδρομή του στην τέχνη

Ο Κορνήλιος Γραμμένος (Πάτρα, 1959 - Αθήνα, 2021) σπούδασε γραφικές τέχνες και φωτογραφία στην Αθήνα (1977-1980), γλυπτική και ζωγραφική (1981-1988, Meisterklasse) στην Kölner Werkkunstschule της Κολωνίας. Η πρακτική του εκτείνεται στη ζωγραφική, στο σχέδιο, στα μελάνια και στη γλυπτική χρησιμοποιώντας υλικά όπως το ξύλο, ο σίδηρος, ο χάλυβας, ο μόνλυβδος και το χαρτόνι. Δίνει την αίσθηση του έργου τέχνης ως αντικειμένου μέσα στην επικράτεια του αρχιτεκτονικού χώρου, όχι απαραίτητα φορμαλιστικά. Ουσιαστικά, το έργο του προσδιορίζεται ως μια σύνθεση πειραματισμού. Οι καλλιτεχνικοί του σταθμοί: Ρώμη (1988-1991), Νέα Υόρκη (1991-1992) και Σαν Φρανσίσκο (1999-2000). Η διαδρομή του περιλαμβάνει μείζονες εκθέσεις με έργα που αντιμετωπίζουν την τέχνη του ποικιλοτρόπως, σε ένα γεωγραφικό φάσμα που εκτείνεται σε Γερμανία, Ελλάδα, Ιταλία, Τουρκία και Ηνωμένες Πολιτείες. Έχουν γίνει πολλές παρουσιάσεις των γλυπτών του επινοήσεων σε διαφορετικά μέρη όπως: Palazzo Corvaja, Ταορμίνια, Σικελία, 1990• Πλατεία Δεξαμενής, Αθήνα, 1995• Μαρίνα της Πάτρας, 1996• Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, Θεσσαλονίκη, 1997• 10ο Δημοτικό Σχολείο Βύρωνα, Αθήνα, 2006.



Επιμέλεια:
ΤΑΝΙΑ ΔΕΛΗ



Graffito Εκπτώσεις μέχρι και -80%; Τρελαίνομαι!

► Όλα μου άρεσαν στο Graffito. Κυρίως οι άνθρωποί του. Και τα έπιπλα που ήρθαν από εξωτικά μέρη και τα φωτιστικά και οι καλοκαιρινές ξαπλώστρες και τα πουφ και τα παιδικά ρουχαλάκια και τα ανάκλιντρα από ξύλο τικ και οι γλάστρες με όλα τα αξεσουάρ του μπαλκονιού και εκείνα τα μαξιλαράκια με τα tribal σχέδια, αλλά αυτά που μου έκλειψαν πραγματικά την καρδιά ήταν τα είδη μπάνιου της Twelve Concept με εκείνους τους τρομερούς νιπτήρες και τις μπανιέρες που όμοιές τους δεν είχα συναντήσει πουθενά. Εδώ ανακάλυψα τις συλλογές ρούχων από εταιρείες άγνω-

στες μέχρι τότε σε μένα, όπως η Grace and Milla, η Orfeo ή η Le petit etoile. Καλαίσθητα, όμορφα, φίνα αντικείμενα φερμένα από τις τέσσερις γωνίες του πλανήτη. Όλα μου άρεσαν σε αυτό το μαγαζί **που τώρα προχωράει στην εκποίηση των αποθεμάτων του με εκπτώσεις έως και -80%!** Να τρέξετε γιατί θα βρείτε θησαυρούς που θα σας βοηθήσουν να φτιάξετε ένα σπίτι στο ύψος των ονείρων σας. Τα αποθέματα απλώνονται σε έναν τεράστιο χώρο και σε πολλά επίπεδα, άρα θα έχετε τον χρόνο και την ψυχία σας να διαλέξετε αυτά που σας αρέσουν ήσυχοι και ασφαλείς.



MAC

Παλέτα highlighters σε μορφή υγρής πούδρας, από τη συλλεκτική σειρά MAC x Rosalia Aute Cuture €80



CERAVE

Ενυδατική κρέμα με ceramides και υαλουρονικό οξύ που συμβάλλει στην ενίσχυση του επιδερμικού φραγμού

KORRES

Ελιξίριο ματιών με φρέσκο εκχύλισμα Κρόκου Κοζάνης



THE BODY SHOP

Body butter με άρωμα δαμάσκηνου, από τη special σειρά Love & Plums €16



NUXE

Ενυδατική κρέμα σώματος με πράσινο τσάι εμπλουτισμένο με 100% φυσικό σύμπλεγμα σασκάρων για 24ωρη ενυδάτωση €24,50



LANCÔME

Γυναικείο άρωμα Idôle Aura



KIEHL'S

Ορός προσώπου Retinol Skin-Renewing Daily Micro-Dose Serum με ρετινόλη σε μορφή ακριβούς καθημερινής δόσης



KIKO MILANO

Υγρό ενυδατικό foundation με vegan φόρμουλα εμπλουτισμένη με εκχύλισμα ροδιού, από τη σειρά Precious Rituals €15,99



LA ROCHE POSAY

Τζελ καθαρισμού Lipikar Gel Lavant για ευαίσθητο δέρμα με νιασιμίδη και βούτυρο καριτέ



LAOUTA

Sun mist με φραγκόσκυλο και ιπποφαές και SPF30



ESTÉE LAUDER

Ορός ματιών Advanced Night Repair Eye Concentrate Matrix που ενισχύει τη φυσική διαδικασία επανόρθωσης της επιδερμίδας τη νύχτα €93/30ml



5 ελληνικά brands με χειροποίητα φυτικά κεριά

Ο χειμώνας είναι η εποχή που όλοι απολαμβάνουμε το σπίτι και τη ζεστασιά του περισσότερο από οτιδήποτε. Εκτός από τις φλις κουβέρτες, τις χοντρές κάλτσες και τα ζεστά ροφήματα, αγαπάμε πολύ και τα κεριά που είναι ωραίο ντεκόρ, γεμίζουν το σπίτι με υπέροχα αρώματα και ενισχύουν τη χαλαρωτική ατμόσφαιρα. Γι' αυτό ξεχωρίσαμε πέντε ελληνικά brands που δημιουργούν χειροποίητα φυτικά κεριά από σόγια – μια φυσική εναλλακτική, φιλική προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Έχουν καθαρή καύση, δεν είναι τοξικά, διαρκούν περισσότερο και τα κατάλοιπά τους καθαρίζονται εύκολα με νερό και σαπούνι. Α ναι, μπορείς να ενυδατώσεις και τα χέρια σου απλώνοντας λίγο από το κερί την ώρα που καίγεται.

Laouta

Την πρώτη φορά που μύρισα κερί σόγιας ήταν όταν μου έφεραν δώρο ένα καλάθι με φυσικά προϊόντα Laouta. Ήταν σε ένα ολόλευκο χειροποίητο κεραμικό βαζάκι, με ξύλινο φιτίλι και μύριζε μαγικά. Από τότε εκείνοι συνεχίζουν να δημιουργούν κεριά με «ελληνικά» αρώματα, όπως πικραμύγδαλο, ρετσίνα, ρόδι, σύκο και... μελομακάρονο, κι εγώ συνεχίζω να τα στολίζω σε κάθε δωμάτιο του σπιτιού.

→ Νοταρά 44, Πειραιάς, 2111846679, laoutashop.com

Choe

Η κοή ήταν ένα ειδικό υγρό για τις σπονδές στην Αρχαία Ελλάδα. Σήμερα, ο Σπύρος και η Ελένη Μουμούρη από τη γραφική Κέρκυρα δημιουργούν μοναδικά κεριά εμπνευσμένα από τον αρχαιοελληνικό πολιτισμό. Χρησιμοποιώντας φυσικά υλικά όπως ξύλο ή γυαλί και αρώματα εμπνευσμένα από τη μεσογειακή φύση, οι δημιουργίες τους έχουν μια αίσθηση πολυτέλειας που θα ήθελες να έχεις στο χώρο σου. Οι συσκευασίες τους είναι πολύ ιδιαίτερες και έχουν στο ιστορικό τους ενδιαφέρουσες συνεργασίες με το ΕΜΣΤ, τη Zeus+Dione, το Μουσείο Μπενάκη, την Ergon Mykonos, κ.ά.

→ choecandles.com

Sensual Flames

Ποτέ πριν ένα κερί δεν ήταν τόσο ατμοσφαιρικό. Ανδρικά και γυναικεία σώματα, γεωμετρικά πρόσωπα και μοτίβα, χριστουγεννιάτικες πινακίδες. Η Ευδοκία πειραματίζεται διαρκώς με τα χρώματα και τα αρώματα των κεριών, οπότε πάντα κάτι νέο περιμένει στη συλλογή της να το ανακαλύψεις. Μπορείς φυσικά να παραγγείλεις το σχέδιο που σου αρέσει με συγκεκριμένο χρώμα ή άρωμα, αν και εγώ προτιμώ τις ευφάνταστες δημιουργίες της.

→ IG: [sensualflames.candles](https://www.instagram.com/sensualflames.candles)

ke•ri

Εκτός από τα χειροποίητα κεριά σόγιας που έρχονται σε διάφανα ή μαύρα βαζάκια με υπέροχα αρώματα που ξυπνούν αναμνήσεις, όπως baby powder, gold orchid, whiskey caramel, στο ke•ri δημιουργούν και αρωματικά χώρου με εξίσου δυνατά αρώματα. Προσωπικό αγαπημένο το καλοκαιρινό watermelon sugar, αλλά νομίζω δεν μπορεί να αντισταθεί κανείς ούτε στους χειμωνιάτικους συνδυασμούς, όπως μήλο και κανέλα.

→ IG: [ke.ri_soycandle](https://www.instagram.com/ke.ri_soycandle)

m.e.art studio

Τι θα έλεγες για ένα τυχερό ρόδι που καίγεται αργά στο τραπέζάκι του σαλονιού; Ίσως να προτιμάς μια κολοκύθα για καλοτυχία ή ένα χριστουγεννιάτικο χωριό που θα ταιριάζουν τέλεια ως διακόσμηση πάνω από το τζάκι και θα τα ανάψεις ένα βράδυ που θες να χαλαρώσεις. Αυτά και πολλά ακόμη σχέδια θα βρεις εδώ, όπως αρχαιοελληνικά αγάλματα, γεωμετρικά σχέδια, «σύννεφα» και «κορμοί» σε ιδιαίτερες αποχρώσεις με χρυσές λεπτομέρειες. Τώρα που πλησιάζουν οι γιορτές, ανυπομονώ να στολίσω στο σπίτι αυτά τα τρομερά μίνι ταρανδάκια, ελαφάκια, αγγελάκια, αγιοβασιλάκια!

→ IG: [m.e.art_studio](https://www.instagram.com/m.e.art_studio)

-ΕΛΕΝΗ ΜΠΕΖΙΡΙΑΝΟΓΛΟΥ

voice



Πού τρώνε οι σεφ όταν σβήνουν τις φωτιές στις κουζίνες τους; Πώς θα γίνει να σταματήσουμε τη σπατάλη τροφίμων; Στέλιο Παρλιάρo, τι δουλειά έχεις με τον Jean-Marie Hoffman, τον σεφ της Γαλλικής Πρεσβείας; Τι θέλουμε να ξέρουμε από τη ζωή των παραγωγών που φέρνουν την τροφή στο τραπέζι μας; Οι γεύσεις της παιδικής μας ηλικίας είναι οι καλύτεροι μεζέδες της ενήλικης ζωής μας. Τι γίνεται, ρε παιδιά, με τα μεξικάνικα; Χειμώνας είναι και κάθε βράδυ ζεσταίνουμε τις καρδιές μας με tequilas. Τι εννοείς πού; Έξω φυσικά. 60 στέκια έχουν ανάμενα τα φωτάκια τους και μας περιμένουν. **Το πιο λαχταριστό τεύχος της Α.Υ. είναι εδώ, αχνιστό και πεντανόστιμο.**





ΑΓΑΠΗΜΕΝΕ

CULT ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ, ΠΑΤΣΑΤΖΙΔΙΚΑ, ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΕΣ ΚΑΙ SUSHI BARS, FINE DINING ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ, ΤΖΕΛΑΤΙ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΪΛΑΔΙΚΑ. ΟΙ **ΣΕΦ** ΞΕΡΟΥΝ **ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΣΤΕΚΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ** ΚΑΙ ΜΑΣ ΤΑ ΑΠΟΚΑΛΥΠΤΟΥΝ.

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

ΟΤΑΝ ΒΓΑΙΝΕΙ



ΜΑΓΚΥ ΤΑΜΠΑΚΑΚΗ

(Chef - ιδιοκτήτρια Nourou'e)

► Το φαγητό είναι διασκέδαση! Για εμένα καλό φαγητό είναι εκείνο που θα σου δώσει όχι μόνο γευστική απόλαυση αλλά και χαλάρωση. Όμως, με τη δουλειά στο εστιατόριο, οι ώρες που μπορώ να αφιερώσω στη διασκέδασή μου είναι λίγες και γι' αυτό είμαι ιδιαίτερα επιλεκτική στα μέρη που διαλέγω να πάω. Μία φορά την εβδομάδα (...για να μην πω και παραπάνω) πηγαίνω στο στέκι μου, το **Πανόραμα** στο Καβούρι. Η παραγγελία μου πάντα η ίδια: βελούδινη ταρταρσοσαλάτα, χόρτα εποχής βραστά, καλαμάρι στα κάρβουνα ψημένο με μαεστρία. Καμιά φορά των όλων προηγείται και λίγος τσίρος παστός που, μαζί με τα χόρτα και το φρυγανισμένο ψωμί, τα σπάει! Στο τέλος, πάντα κερασμένο, έρχεται το σεκέρ παρέ, σούπερ σιροπιασμένο... τι άλλο να ζητήσεις από τη ζωή σου; Μαγαζί που αγαπούσα να επισκέπτομαι, ακόμα και στην περίοδο της καραντίνας με take away, είναι το ταϊλανδέζικο **Tuk Tuk** στο Κουκάκι. Δεν χρειάζονται πολλές περιγραφές, όσοι το ξέρουν με καταλαβαίνουν. Χώρο για να κάτσεις δεν βρίσκεις εύκολα αλλά το φαγητό τους το τρώω και όρθια στον δρόμο! Αγαπημένο μου το green curry που κάνει να ιδρώνουν από το κάψιμο μέχρι και τα μουστάκια που δεν έχω! Αν μιλήσουμε για γλυκά, αυτά μου αρέσει να τα απολαμβάνω σπίτι μου, μπροστά στον καναπέ, βλέποντας ένα ωραίο έργο. Και μάλιστα όχι σε πιατάκι αλλά κατευθείαν από το κουτί του ζαχαροπλαστέιου. Η **Θ. Ε. Κ. Α.** στην Κερατέα είναι ένα κρυμμένο διαμάντι και μια λέξη θα πω μόνο: Γκιουζέλ! Πρέπει να το δοκιμάσεις για να καταλάβεις την εξάρτηση που προκαλεί η γεύση του. Μοιάζει λίγο με εκμέκ και στα καλύτερά του μπορείς να το πάρεις σε εκδοχή Took Γκιουζέλ με σιροπιασμένο τσουρέκι στη βάση του.



ΜΟΥ,ΣΕΦ, ΠΟΥ ΤΡΩΣ Σ ΕΙΩ;

Τους έχουμε συνηθίσει πίσω από τις κουζίνες. Αποθεώνουμε το όνομά τους την ώρα που φτάνει μπροστά μας το signature πιάτο τους, κάποιους λατρεύουμε να τους βλέπουμε και στις εκπομπές της τηλεόρασης. Όλοι τους ξεδιπλώνουν το ταλέντο και τη μαεστρία τους πάνω στη μαγειρική, δυναμικοί εκπρόσωποι της γαστρονομικής ελληνικής σκηνής. Οι ίδιοι, όμως, πού συχνάζουν όταν οι φωτιές στις κουζίνες των εστιατορίων τους κλείνουν;



ΜΠΑΜΠΗΣ ΖΙΝΤΙΑΗΣ (Pastry chef - ιδιοκτήτης Σουίτ by Bobis Zidilis)

► **Tiki Bar Athens**, Φαλήρου 15, Ακρόπολη, το αγαπημένο μου! Είμαι εκεί τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα για το νοστιμότατο Bar Food του, να φάω με το χέρι και να λερωθώ. Beef Tacos, Dumplings με λαχανικά και βέβαια burger με πατάτες τηγαντές, spicy Mayo και σαλάτα coleslaw, παρέα με πολλά και φοβερά ποτά. Συχνά πηγαίνω και στο **Ρακόρ**, Πλαταιών 10, Κεραμεικός. Είναι το μαγαζί που έρχεται πρώτο στο μυαλό μου όταν με ρωτάει κάποιος «πού να πάω για να φάω ωραία». Το σέβομαι απεριόριστα γιατί ξέρω πόσο ψάχνουν την πρώτη ύλη, πόσο αγαπάνε το φαγητό και πόσο νόστιμα το μαγειρεύουν πάντα. Ξεχωρίζω το χειροποίητο Ιταλί Κεφτέ, την ταραμοσαλάτα με κρίταμο και το Ceviche κόκκινου τόνου. Στην τελευταία μου επίσκεψη οι τύποι έφτιαχναν και τη δικιά τους σοκολάτα! Respect, respect, respect, λοιπόν... Μπορώ να σηκωθώ από το κρεβάτι με πυρετό για να πάω στο **Zurbaran** στην Πατριάρχου Ιωακείμ, αν αρχίσει να φέρνει βόλτες στο μυαλό μου το απίστευτα νόστιμο linguine με σφυρίδα. Μετά... μου φεύγει και ο πυρετός. Λόγος για να κατέβω με αυτοκίνητο στο κέντρο, με πορεία και απεργία στα ΜΜΜ, **Οι Γυναίκες** στη Δράκου 16, Κουκάκι. Φανταστικό παραδοσιακό σουβλάκι μόνο με ντομάτα και κρεμμύδι.

ΑΘΗΝΑΓΟΡΑΣ ΚΩΣΤΑΚΟΣ (Meraki, Scorpios, Loco)

► Το προορισμός για proper dining και αγαπημένο μας στέκι με τη γυναίκα μου είναι το **Vezene**. Όχι μόνο για τις φοβερές κοπές του στα ψητά κρέατα, αλλά και για τα πιάτα με τα ωμά του, όπως το «απόλυτο» για μένα σεβίτσε, και μετά το αχνιστό ψάρι και τις ψητές γαρίδες. Don't miss είναι και το flatbread είτε με κρέας είτε με λαχανικά, το δικό μου αγαπημένο είναι αυτό με την τρούφα και τα σπαράγγια. Στον **Τραβόλτα** στο Περιστερί πηγαίνω για τον καλύτερο ταραμά της πόλης, την τσιπούρα tempura και το άπαιχτο κοντοσούβλι καλαμαριού. Κορυφαίος secret προορισμός για θαλασσινά που με τραβάει λίγο εκτός Αθήνας αλλά το αξίζει εντελώς, είναι ο **Κάβος** στην Κόρινθο. Φρέσκο ψάρι, στρείδια και καρπάτσιο, highlight η μακαρονάδα με τους πετροσωλήνες. Το νοστιμότερο παγωτό θα το βρω στο **Kokkion** στην Αθηνά, με τρομερές γεύσεις, ξεχωρίζω το παγωτό λεμόνι που έχει και λίγο βούτυρο. Το καλύτερο κρουασάν το τρώω στο **Overroll** και για ασυναγώνιστη γαλλική ζαχαροπλαστική πηγαίνω στο **Dimitres Economides**.





ΓΚΙΚΑΣ ΞΕΝΑΚΗΣ (Aleria)

► Για hardcore σουβλάκι θα πάω στον **Λευτέρη τον Πολίτη**. Λακωνικό, κρεατένιο, χωρίς πατάτες, σάλτσες και ενισχυτικά γεύσης. Μόνο με κρεμμύδι, λίγο αλάτι και καυτερό. Στο ίδιο πνεύμα είναι και ο ιστορικός **Αχιλλέας** στον Νέο Κόσμο, με χειροποίητο γύρο μέσα σε ωραία πιτούλα, τραγανή απέξω και ζουμερή στο εσωτερικό της. Στον **Παναϊωάννου** στο Μικρολίμανο θα πάω για караβιδοφαγία. Εκεί, τρώω τις караβίδες με όλους τους διαφορετικούς τρόπους: ταρτάρ, ψημένες σε αλάτι, σε κουρκούτι, με παπαρδέλες και μπαρμπούνι, με σπανάκι και ντοματίνια. Για φοβερή πίτσα πάω στο **Alto** στο Χαλάνδρι, αγαπημένη μου αυτή με το κατσικίσιο τυρί, την τρούφα και τα μανιτάρια. Το σάντουιτς για δυνατές συγκινήσεις θα το βρω στο **Kora**. Είναι αυτό με την άπαικτη φοκάτσια που τη γεμίζουν με μορταδέλα, κρεμώδη μπουράτα, πάστα πιπεριάς, ντομάτα κονφί. Το **Kobra** και το **Sushimou** είναι συχνά στις στάσεις που θα κάνω στο κέντρο για φράι. Πάμε όμως στα γλυκά: Κρουασάν θα πάρω από το **Overoll**, Saint Honore από το **Ourse**, αυθεντικό ιταλικό τζελάτο από το **Le Greche**. Μια έξοδος, μετά από τη βόλτα στα παραπάνω, κλείνει ιδανικά με Aegean Negroni στο **The Clumsies** και με Spicy Colada από το **Baba Au Rum**.

ΣΠΥΡΟΣ ΠΕΔΙΑΔΙΤΑΚΗΣ (Pastry Chef)

► Την καλύτερη ψαρόσουπα της ζωής μου την τρώω στο **Fish Market** στην πλατεία Μαβίλη. Καλομαγειρεμένη, με φρέσκα ψάρια, μέσα βάζουν και πολλή αγάπη, κάτι που βγαίνει και στη γεύση! Άλλωστε, όταν θες να ευχαριστηθείς, το απλό και νόστιμο χωρίς φανφάρες ή πολύ ακριβό φαγητό είναι και η ουσία. Αγαπημένη μου ταβέρνα είναι και ο **Μανδραγόρας** στην Καλλιθέα, για μαγειρευτά και κρεατικά. Εκεί είναι σαν να τρως στο σπίτι του ιδιοκτήτη που σου κάνει το τραπέζι. Όλα χειροποίητα, νόστιμα, ζεστά, με αγαπημένο μου πιάτο το χοιρινό με πρασοσέλινο. Στο **ΦΙΤΑ** πηγαίνω για τα μοναστηριακά στοιχεία που έχει η κουζίνα του και για τα βιολογικά κρασιά με τα οποία συνδυάζουν τα πιάτα τους. Ο απόλυτος για μένα συνδυασμός εκεί, είναι ένα πιάτο φρέσκα ψάρια μαζί με ένα ποτήρι κρασί του Σκλάβου από την Κεφαλονιά.



ΑΡΗΣ ΒΕΖΕΝΕΣ

(Ιδιοκτήτης-σεφ **Vezene, Birdman, Ekiben Market**)

► Πού τρώω στην Αθήνα; Θα ξεκινήσω με το weekend tradition που έχω καθιερώσει με τον 5χρονο γιο μου. Πάμε για ομελέτες, cinnamon rolls και pancakes με ρικότα στο **Queen Bee**. Μετά θα πω για τα **Φιλετάκια** στη Δάφνη, καθώς με... στήριξε σε όλη την καραντίνα με home delivery και με αρνίσια παιδάκια και νεφρό. Αρνί σουβλας θα πάρω οπωσδήποτε από τη **Βοσκοπούλα** στη Βάρη. Για τις καλύτερες παπαρδέλες με καβουρμά πηγαίνω στις **Σεύχελλες**. Στα **Κανάρια** πηγαίνω για το τρίπτυχο γαρίδες-μπαρμπούνι-ντομάτα, είναι από τα λίγα καλά και ιστορικά μαγαζιά που εκπροσωπούν την «παλιά Αθήνα». Στο **Shiraki**, όπου πηγαίνω για everyday sushi και nigiri, συναντάω όλη την ομάδα του παλιού Furin Kazan και χαιρετάω πάντα τον Yuki που δούλευε και σε εμάς στο Birdman. Συνεχίζω στο asian mood περνώντας μια βόλτα και από το **East Pearl** για fried noodles Σιγκαπούρης, ενώ στο **Kobra** θα πάω για sando και γεμιστές φτερούγες κοτόπουλου. Από ψωμιά και γλυκά ξεχωρίζω το basque cheesecake του **Provellegios**, το κρουασάν με φιστίκι του **Overoll** και το σοκολατένιο sourdough της **Kora**. Άχαστες στάσεις για gelato στην Αθήνα θεωρώ ότι είναι το **Ourse** για την αλμυρή καραμέλα και το **Le Greche** για μασκαρνόνε με καραμελωμένο σύκο!



ΕΡΑΣΜΙΑ ΜΠΑΛΑΣΚΑ

(Chef)

► Έχω αδυναμία στα θαλασσινά. Ξεκινώ, λοιπόν, με την ψαροταβέρνα **Κανάρια** στο Μοσχάτο για τρομερό μπαρμπούνι και απλά πράγματα όπως ένα πιάτο ελιές ή ντοματοσαλάτα μόνο με ντομάτα και κρεμμύδι, που είναι όμως όλα διαλεγμένα ένα κι ένα και πεντανόστιμα! Ένα γεύμα στο **Sushimou** στην Πλάκα είναι πάντα απόλαυση... Τι να πρωτοσχολιάσω εδώ; Τις τεχνικές στο ψάρι ή την ευχάριστη ατμόσφαιρα που επικρατεί; Αγαπημένο μου όμως εστιατόριο για ψαρικά είναι και ο **Κάβος** στην Κόρινθο, δεν χορταίνω ποτέ την τρομερή ταρταροσαλάτα του και την μακαρονάδα με πετροσωλήνες. Πάμε τώρα στο αγαπημένο σουβλάκι! Οι **Ρωσίδες** φτιάχνουν κλασικό old school σουβλάκι και για εμένα το πιο νόστιμο στην Αθήνα. Μετά είναι και το **Κουκλί** στον Άγιο Δημήτριο με τρομερό κοντοσουβλί κοτόπουλο και κοκορέτσι. Η αγαπημένη μου γλυκιά λιχουδιά είναι το carrot cake του **Kokakia** – το καλύτερο του είδους του σε όλη την πόλη – και το απολαμβάνω πάντα με έναν ζεστό καφέ.



ΑΣΗΜΑΚΗΣ ΧΑΝΙΩΤΗΣ

(Chef Pied a Terre, Λονδίνο)

► Καλή ερώτηση το πού πάει ένας μάγειρας να φάει στην Αθήνα, και για εμένα ακόμα πιο σημαντική, μια και τα τελευταία 10 χρόνια έρχομαι από το Λονδίνο για πολύ περιορισμένο χρόνο. Κάθε φορά όμως χαίρομαι για το τεράστιο diversity, τα πολύ καλά φαγάδικα στα σοκάκια του κέντρου που τα δουλεύουν chefs της καινούργιας γενιάς και που συνυπάρχουν με ιστορικά μαγαζιά. Για street food, όταν γυρνάω στο κέντρο της Αθήνας με το ποδήλατο, κάνω στάση στο **Feyruz**. Λιβανέζικη κουζίνα, πεντανόστιμο φαγητό με μπαχαρικά που τα χρησιμοποιούν με σύνεση. Ή θα περάσω από το **Kobra** του Άνταμ Κοντοβά. Καλό φαγητό με ασιατικά στοιχεία σε ένα μέρος που δεν είναι uptight όπως τα fine dining εστιατόρια. Σαν λάτρης τώρα του πατσά και όλων των offcuts, το οινομαγειρείο **Ηπειρος** στην Κεντρική Κρεαταγορά με κάνει να νιώθω ότι είμαι στην Αθήνα περασμένων δεκαετιών, απολαμβάνω κάθε φορά το ίδιο την cult ατμόσφαιρα, τις μυρωδιές, τις φυσιογνωμίες των ανθρώπων που συχνάζουν εκεί. Καβουροπόδαρα σχάρας το die for, σαλάτα, πατατούλες και ό,τι άλλο έχει διαθέσιμο εκείνη την ώρα –δεν είναι και πολλά– απολαμβάνω στην ταβέρνα **Ζαρκαδούλας** ή αλλιώς **«Τα καβουράκια στη Νίκαια»**. Αυτά και μια μποτίλια ούζο Βαρβαγιάννη μαζί με καλή παρέα και δεν χρειάζεσαι κάτι παραπάνω για να περάσεις τέλεια. Για πιο εξεζητημένο φαγητό θα πάω στο **CTC** του Αλέξανδρου Τσιοτίνη και στο **Aleria** του Γκίκα Ξενάκη, που κάνουν σταθερά μια φανταστική ελληνική δημιουργική κουζίνα!



ΑΛΕΞ ΒΑΣΙΛΑΤΟΥ

(Σεφ-ιδιοκτήτρια Alex fresh pasta)

► Κάθε φορά που τελειώνει η εβδομάδα και κλείνουν οι πόρτες του μαγαζιού, πέφτει η ερώτηση «τι θα κάνουμε τις ώρες ξεκούρασης». Τελευταία, είναι συνήθεια και με διαφορετική παρέα κάθε φορά, να δοκιμάζουμε καινούργια μέρη τα οποία συζητήθηκαν πολύ ή που μας πρότειναν κοντινοί μας φίλοι ότι αξίζει να δοκιμάσουμε. Από νέα μέρη που δοκίμασα είναι το **Annie's fine cooking** που με κέρδισε, με την ωραία ατμόσφαιρα, τον γλυκό φωτισμό και την ανοιχτή κουζίνα του. Σε πιο καθημερινή βάση, νιώθω οικεία παίρνοντας το αγαπημένο μου scrambled eggs burger με καραμελωμένο κρεμμύδι στο **Queen Bee** στο Κολωνάκι. Πηγαίνω συχνά για θαλασσινά στην Πεντέλη, που όσο και να μην το περιμένεις να βρεις καλό ψάρι στο βουνό, η **Νησιώτισσα** θα σε διαψεύσει! Για σουβλάκι θα πάω στο μοναδικό **Meat 'n' Roses** και για το επικότερο burger με μεδούλι –που κάθε φορά μου εντυπώνεται και θέλω να το τρώω για καιρό– στο **Proveleggios** του Σωτήρη Κοντιζά. Όταν βρεθώ στο Σύνταγμα θα περάσω σίγουρα από το **Wild Souls** για το αμύγδαλοβούτυρο που λατρεύω.



ΦΩΤΗΣ ΦΩΤΕΙΝΟΓΛΟΥ

(Σεφ-συνιδιοκτήτης ΦΙΤΑ)

► Η πιο συνηθισμένη μου βόλτα για φαγητό, είναι αυτή στη γειτονιά του Συντάγματος. Οι στάσεις κλασικές. Στην μπάρα του **Sushimou** για το απόλυτο ωμό – ομαkase από τον Αντώνη Δρακουλαράκο. Στο **Nolan** για όλο το μενού με κλειστά μάτια. Στο **Oinocent**, ο Άρης Σκλαβενίτης έχει πάντα ένα ενδιαφέρον κρασί να δοκιμάσουμε. Όταν θέλω κρέας, κατηφορίζω την Πραξιτέλους, μέχρι το **Γκαστόνε** για γουρουνοπούλα και κοκτέιλς με τον φίλο μου τον Μάνο Ζουρνατζή. Αν βρεθώ στον Πειραιά, οπωσδήποτε θα κάνω μια βόλτα για τσίπουρο, ψιλό ψαράκι και μπακαλογουρμεδιές στο **Μπακάλικο του Φίλιππα**.



ADAM KONTOBAS

(Chef Kobra)

► Στις ελεύθερες ώρες μου από το γύρισμα ή την κουζίνα –που είναι πολύ λίγες είναι η αλήθεια– προσπαθώ να επισκέπτομαι οπωσδήποτε κάποια από τα αγαπημένα μου εστιατόρια. Περνάω από το **ΦΙΤΑ** και τους καλούς φίλους Φώτη και Θοδωρή που πάντα με το χαμόγελο κάνουν απλό και νόστιμο φαγητό. Έπειτα στο **Sushimou** για το καλύτερο σούσι στην Ελλάδα, και για ένα από τα καλύτερα μπέργκερ της χώρας πηγαίνω στο πιο «σκληρό» σημείο της Αθήνας (στα Εξάρχεια) και στο **Talking Breads**. Συχνά πάω και στη **Φάμπρικα του Ευφρόσυνου** στο Κουκάκι, στο **Black Salami - micro bakery** στα Εξάρχεια για ψωμί και σάντουιτς, στον **Veze ne**, στο **Proveleggios**, στο **Base grill**, στο **Oinoscent** και στο **Ourse** για ωραίο γλυκό. Ανυπομονώ να ανοίξει στο Παγκράτι το **Soil** του κορυφαίου Τάσου Μαντή για να πηγαίνω, είμαι σίγουρος πως θα είναι συναρπαστικό! **A**



Φαγκρί papillote
με πευκοβελόνες



Millefeuille
με φύλλο κρούστας





MAZI

ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ

JEAN-MARIE HOFFMANN

ENSEMBLE

Ένα βιβλίο με 60 συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής γεφυρώνει τη γαλλική με την ελληνική κουζίνα

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

Η γειτονιά πίσω από το Παναθηναϊκό Στάδιο από νωρίς το πρωί μοσχοβολάει γαλλικό βούτυρο κι αφράτο τσουρέκι που ψήνεται. Όποιος ακολουθήσει τη μυρωδιά δεν θα αργήσει να καταλάβει ότι προέρχεται από το εργαστήρι της Τσόχα, ή αλλιώς το «ατελιέ» του εθνικού μας ζαχαροπλάστη. Δεν βρίσκομαι τυχαία εκεί, ο **Στέλιος Παρλιάρος** και ο **Jean-Marie Hoffmann**, σεφ της Γαλλικής Πρεσβείας στην Αθήνα για πάνω από 15 χρόνια τώρα, με περιμένουν στο βάθος του εργαστηρίου με το βιβλίο τους. Με οδηγεί σε αυτούς η Πόπη Χρυσανθίδου, η ανιψιά του Στέλιου, περνώντας μπροστά από τον μεγάλο πάγκο εργασίας μέσα από το μικρό σύννεφο άχνης ζάχαρης που έχουν δημιουργήσει οι ζαχαροπλάστες πάνω από το πόστο τους.

Το βλέμμα μου ακολουθεί την κίνηση της marise που κρατούν κάποιοι από αυτούς καθώς αναδεύουν τη σοκολάτα, ώσπου φτάνω μπροστά στους δύο συγγραφείς.

Οι δρόμοι τους, μαθαίνω, ενώθηκαν σε μια τυχαία συνάντηση και από την πρώτη γνωριμία κατάλαβαν ότι αυτά που τους ενώνουν είναι πολλά περισσότερα από τη βαθιά αγάπη για αυτό που κάνουν. Το 2004, οπότε έφτασε στην Αθήνα, ο Ελληνογάλλος σεφ δεν είχε ιδέα για το ελληνικό γαστρονομικό γίγνεσθαι. Ήξερε βέβαια τον Στέλιο Παρλιάρο από τις εκπομπές και τα βιβλία του, και έτσι, όταν ήθελε να προμηθευτεί πρώτες ύλες, πήγαινε στις «Γλυκές Αληθιές». Εκεί γνωρίστηκαν, και μετά η συνεργασία δεν άργησε να έρθει. Από τότε δούλεψαν μαζί πάνω σε διάφορα projects, ανάμεσά τους η γνωστή τηλεοπτική εκπομπή «Γλυκές Αληθιές», σε events με macaron και éclair, ενώ έψησαν παρέα χιλιάδες κρέπες στον κήπο της Γαλλικής Πρεσβείας! Το βιβλίο τους «*Ensemble*» ή «*Μαζί*» είναι το επιστέγασμα αυτής της φιλίας αλλά και της ανάγκης τους να δημιουργούν συνεχώς κάτι νέο με επίκεντρο την πρώτη ύλη και φυσικά τον κοινό θαυμασμό τους για τη φιλοσοφία που διέπει τη γαλλική γαστρονομία.

Η ιδέα για το «Μαζί», μου διηγούνται, προέκυψε το περασμένο καλοκαίρι και σήμερα, 5 μήνες μετά, το εξαιρετικά καλαίσθητο βιβλίο τους με 60 συνταγές, 30 γλυκές και 30 αλμυρές, μόλις κυκλοφόρησε από τις εκδόσεις Ιανός. Όλες «παντρεύουν» με απόλυτη ισορροπία και σεβασμό τις δύο κουζίνες. «*Βγαίναμε μαζί για ψώνια, να επιλέξουμε υλικά, τα μαγειρεύαμε, στήναμε τα πιάτα και τελικά συνειδητοποιήσαμε πόσο ενδιαφέρον είναι το αποτέλεσμα όταν ποντάρεις στο "μαζί", κάτι που μας έδωσε και την έμπνευση για τον τίτλο*».

Τους κοιτώ, όπως τους έχω μπροστά μου, να συζητούν με πάθος για το φαγητό και στις φωτογραφίες του βιβλίου που ξεφυλλίζω. Σε κάποια φορώντας τις ποδιές τους ετοιμάζουν ένα ψητό, σε μια άλλη συζητούν σαν δυο καλοί φίλοι με δυο ποτήρια κρασί, σε μία ακόμα κάνουν βόλτα στις αγορές της πόλης για να βρουν τα υλικά, καθένα από αυτά επιλεγμένο με προσοχή ως τις πιο μικρές λεπτομέρειες, αφού αυτές, όπως μου λένε, «είναι αυτό που κάνουν τις τοπικές κουζίνες να διαφοροποιούνται».

Το βιβλίο, μου εξηγεί ο Στέλιος, απευθύνεται σε Έλληνες που αγαπούν τη γαλλική κουζίνα, σε Γάλλους που θέλουν να ανακαλύψουν την ελληνική μαγειρική, αλλά και σε όποιον αγαπά την κουλτούρα της γαστρονομίας. «*Η Ελλάδα δεν έχει τον πλούτο της γαλλικής ζαχαροπλαστικής και οι εξαιρετικές πρώτες ύλες*



μας, όπως το μέλι ή τα τυριά μας, άργησαν να προωθηθούν στο εξωτερικό. Οι Γάλλοι, από την άλλη, ήταν από παλιά πιο μπροστά σε αυτό το κομμάτι, κάτι που το βλέπεις ακόμα και από την πιο μικρή λεπτομέρεια, όπως στη συσκευασία ενός προϊόντος. Τυλίζουν με συγκεκριμένο τρόπο για να αφαιρούν τον αέρα, βάζουν σιλικόνη, σου παραδίδουν την πρώτη ύλη όπως ακριβώς πρέπει να είναι. Αυτό το σκεπτικό προσπαθώ κι εγώ να περάσω μέσα από αυτό το βιβλίο. Τη σημασία στη λεπτομέρεια, τον σεβασμό στις πρώτες ύλες. Στις γαλλικές τεχνικές που εφαρμόζω υπάρχει πάντα η ελληνική νότα. Κάθε συνταγή συνδυάζει στοιχεία και από τις δύο χώρες και είναι προσαρμοσμένη για τον καθένα, ώστε να μπορεί να τη φτιάχνει στο σπίτι του».

Ζαχαροπλάστης και σεφ ανταλλάσσουν απόψεις σχετικά με τη γαστρονομία στις δύο χώρες, εντοπίζουν τις διαφορές ανάμεσα στις δύο κουλτούρες, μου αποκαλύπτουν τα αγαπημένα τους υλικά. Καθώς τους ακούω να συνομιλούν μεταξύ τους, συμπληρώνοντας ο ένας τον άλλον, καταλαβαίνω σιγά σιγά το σκεπτικό τους, αλλά και τους τρόπους που διαμόρφωσαν την προσωπική τους ταυτότητα στη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική αντίστοιχα. «*Δεν με παρότρυνε ποτέ κανείς να ασχοληθώ με τη μαγειρική αλλά το σπίτι μοσχοβολούσε πάντα καλομαγειρεμένο φαγητό*», λέει ο Jean-Marie όταν του ζήτησα να φέρει στη μνήμη του κάποια από τα παιδικά του βιώματα. Θέλει να διαδώσει την γαλλική γαστρονομία στη Ελλάδα. Οι δύο χώρες άλλωστε μοιράζονται τα κοινά στοιχεία των μεσογειακών λαών, ανάμεσά τους η αγάπη για τη μοιρασιά στο κυριακάτικο τραπέζι. Τι όμως διαφοροποιεί τη μεσογειακή από τις εθνικές κουζίνες;

«*Στο σπίτι υπήρχε το γαλλικό πρωτόκολλο με το πρώτο, το δεύτερο πιάτο και το γλυκό, αλλά η Ελληνίδα μητέρα μου έβαζε γύρω μεζεδάκια όπως φάβα ή ταραμά. Ένα φαγητό κατασρόλας μπορεί να μοιάζει με το ελληνικό αντίστοιχο, αλλά η γαλλική κουζίνα έχει διαφορετικές τεχνικές, έχει διαφορετικό στήσιμο στο πιάτο, άλλα μπαχαρικά που το διαφοροποιούν. Ένα παράδειγμα είναι το ρατατούι, εκεί θα βάλουμε ένα μίξ μπαχαρικών με λεβάντα και σφραγίζει ότι το πιάτο προέρχεται από τη Γαλλία, σε αντίθεση με τους Έλληνες που δεν θα κάνουν το ίδιο στήσιμο και θα βάλουν ρίγανη μετατρέποντάς το στο γνωστό μας μπριάμ*».

«*Κλείστε τα μάτια, γευτείτε την αλμυρή βάφλα με κολοκυθάκι, ή το γαλλικό γλυκό Paris Breast με ταχινό*», γράφει στο εισαγωγικό κεφάλαιο του ο Γάλλος ηρέσβης στην Αθήνα Patrick Maisonnave, που προλογίζει το βιβλίο, καταθέτοντας τη δική του «πρόταση-αντίδοτο για τον χαμένο χρόνο που περνάει και παρασύρει μαζί του το καθημερινό αίσθημα της πείνας που μας οδηγεί στο τραπέζι».

Ποια είναι η αγαπημένη σας συνταγή από το βιβλίο, η δική σας «Μαντλέν», εκείνη που φέρνει πίσω τον δικό σας «χαμένο χρόνο» και ξυπνάει αναμνήσεις, ζητώ να μάθω πριν φύγω. «*Ξεχωρίζω τη συνταγή με το αρνάκι, ψημένο με φύλλα σκυλιάς, εμπνευσμένη από μια παιδική ανάμνηση που η μυρωδιά του φούρνου είναι ίδια με αυτή που βγάζει το δέντρο τα καλοκαίρια*», λέει ο Jean-Marie. «*Το Flan Parisien με σουμάδα από τη Νίσυρο*», εξομολογείται ο Στέλιος. Ενώ τους αποχαιρετώ, τσακίζω διακριτικά τη σελίδα 188, για να τη φτιάξω το πρωί του Σαββάτου.

INFO: Το «*Μαζί Ensemble*» των Στέλιου Παρλιάρου και Jean-Marie Hoffmann κυκλοφορεί από τις εκδόσεις ΙΑΝΟΣ.

Τα έσοδα θα διατεθούν για φιλανθρωπικό σκοπό.

ΑΦΙΕΡΩΜΑ
Taste!
VOICE



Ο παραγωγός είναι δημιου

ΣΥΝΑΝΤΗΘΗΚΑΜΕ ΜΕ ΤΟΝ **ΓΙΩΡΓΟ** ΚΑΙ ΤΗΝ **ΕΥΑ ΖΑΡΖΩΝΗ**,
ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟ PROJECT **MEET YOUR MAKERS**

Της **ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ**



υργός

Είναι κάποια πρόσωπα ηλιοκαμένα που σκύβουν κάθε μέρα πάνω από τη γη. Τη σκαλίζουν, την ποτίζουν, τη βοηθούν να δώσει τους καρπούς της. Είναι και κάποια χέρια δυνατά που ξυπνούν αχάραγα για να αρμέξουν τα ζώα, με το γάλα τους να φτιάζουν τυρί. Άλλα που τινάζουν τις ελιές από τα δέντρα ή που μαζεύουν βότανα ένα-ένα στις κορφές της Πίνδου. Είναι οι παραγωγοί της Ελλάδας, εκατοντάδες ανθρώπινες ιστορίες που αξίζει να ακουστούν. Το project **Meet Your Makers*** ήταν έμπνευση του καλού φωτογράφου και σοκολατοποιού **Γιώργου Ζαρζώνη** ο οποίος ταξίδεψε σε κάθε γωνιά αυτής της χώρας κυνηγώντας με τον φακό του την καθημερινότητα εκείνων που παράγουν την τροφή μας. Από κοντά, η κόρη του **Εύα** να παρακολουθεί και να καταγράφει όλες αυτές τις ιστορίες. Το Meet Your Makers ξεκίνησε ως πλατφόρμα φωτογραφιών, εξελίχθηκε σε ταξίδι γευσίγνωσίας και τελικά έγινε εβδομαδιαία στήλη στο site της ATHENS VOICE. Κάθε Παρασκευή το πορτρέτο ενός παραγωγού εμφανίζεται στις οθόνες μας για να μας μεταφέρει σε μια ζωή πιο κοντά στη φύση με όλες τις χαρές και τις δυσκολίες της. Ας ακούσουμε όμως τι έχουν να πουν για αυτό ο Γιώργος και η Εύα Ζαρζώνη.

Ένας γνωστός φωτογράφος και παραγωγός υπέροχων σοκολατών και μια φοιτήτρια σε σπουδές Θεάτρου και Κινηματογράφου. Πώς φτάσατε στην ιδέα του Meet Your Makers;

Εύα Όταν ο πατέρας μου μου είπε για το project του Meet Your Makers το βρήκα πολύ ενδιαφέρον. Αρχικά έκανα ό,τι μπορούσα για να τον βοηθήσω να το ξεκινήσει μια και είχε πολύ τρέξιμο. Στην πορεία, μπαίνοντας λίγο περισσότερο στη λογική του concept, μέσα από τα ταξίδια και τις γνωριμίες, άρχισα να νιώθω ότι μπορώ να συμμετέχω πιο ενεργά. Μιας και έγινε αναφορά στις σπουδές μου, για εμένα συνδέονται άρρηκτα με το Meet Your Makers. Σε κάθε συνάντηση έχω την ευκαιρία να δω διαφορετικά σκηνικά, ιστορίες και χαρακτήρες.

Γιώργος Θα έλεγα κινηματογραφικά. Δες ένα ωραίο πρωινό, που σηκώνεις με αργή κίνηση το τυρί από το πιάτο και λες φωναχτά: «...και ποιος έκανε αυτό που βάζω στο σώμα μου;». Και ήρθε το project Meet Your Makers να εμφανίσει τρισδιάστατο το πορτρέτο του παραγωγού. Λέω ότι ειδικά σήμερα η διατροφή χρειάζεται την ταυτότητά της. Έτσι φτάσαμε στη στοχευμένη αυτή προσπάθεια, που στο βάθος του χρόνου θέλει να φέρει εκατοντάδες παραγωγούς στο προσκήνιο.

Ποιος είναι ο ρόλος του Γιώργου και ποιος της Εύας; Είναι δύσκολο να συνεργαστούν ένας πατέρας και μια κόρη;

Ε. Ο ρόλος μου στην αρχή ήταν ρευστός, ορισμένες φορές ασχολούμουν με τα social media, άλλες με την οργάνωση και γενικώς βοηθούσα όπως μπορούσα. Έπειτα ξεκίνησε η εβδομαδιαία στήλη στην Athens Voice, και όλα πήραν μια ροή. Άρχισα να ηγηθώ σε όλα τα ταξίδια, να συλλέγω εγώ τις πληροφορίες και να έχω ουσιαστικά την άμεση επαφή με τον παραγωγό. Όσο για το αν είναι δύσκολο να δουλεύουμε μαζί, θα πω πως, με εξαίρεση τα ακατάπαυστα dad jokes, όλα είναι τέλεια. Οι διαδρομές είναι μεγάλες και η μουσική είναι απαραίτητη. Στο αυτοκίνητο είμαι πάνω απ' όλα DJ και ο πατέρας μου παρά τη διαφορά ηλικίας περνάει καταπληκτικά με τις playlist μου, έτσι τουλάχιστον καταλαβαίνω εγώ μια και τον βλέπω να χορεύει με κάθε ευκαιρία. Γενικά επικρατεί ένα χαλαρό κλίμα, φυσικά θα υπάρχουν και εντάσεις αλλά σε πολύ φυσιολογικά πλαίσια.

Γ. Η Εύα μεγάλωσε με ταξίδια. Σαν φωτογράφος προορισμών, η δουλειά με ήθελε παντού. Σήμερα έχω να κάνω με ένα χαρούμενο παιδί που δένει εύκολα με τους παραγωγούς και το απολαμβάνει, όποτε όλα γίνονται εύκολα. Μόνο το πολύ πρωινό ξύπνημα την ταράζει, αλλά με κλειστά μάτια βρίσκει τα πατήματα.

Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίσουμε τους ανθρώπους του πρωτογενή τομέα; Έχουν ωραία πράγματα να μας πουν και να μας δείξουν;

Γ. Ο παραγωγός είναι δημιουργός* και οι δημιουργοί πάντα έχουν κάτι ωραίο να πουν και να δείξουν.

Δεν είναι εύκολη δουλειά η γη. Κόπος πολύς, καιρικές συνθήκες, αστάθμητοι παράγοντες, αμφίβολα κέρδη. Τι κάνει πολλούς νέους, αρκετοί από αυτούς με άσχετες σπουδές, να γίνονται σήμε-ρα παραγωγοί; Τι μαθαίνετε από τις συζητήσεις σας μαζί τους;

Ε.: Οι περισσότεροι είναι άνθρωποι της επαρχίας, έχουν το προνόμιο να εκμεταλλευτούν τη γη που τους προσφέρεται και αυτό κάνουν. Ίσως έχουν κληρονομήσει κάποια χωράφια από τους γονείς ή τους

παππούδες τους και ξεκινούν από εκεί. Έπειτα υπάρχουν και άλλοι παράγοντες, το ότι για παράδειγμα έχουν την ευκαιρία να βγάλουν κάποια χρήματα χωρίς να χρειάζεται να ζουν σε μια μεγάλη πόλη με γρήγορους ρυθμούς αλλά να είναι μέσα στη φύση. Από εκεί και πέρα άλλοι το έκαναν για χόμπι και μετατράπηκε σε επάγγελμα, άλλοι το ξεκίνησαν για λόγους υγείας, άλλοι για να συνεχίσουν μια οικογενειακή παράδοση.

Είναι ο πρωτογενής τομέας από τις μεγάλες ευκαιρίες της Ελλάδας; Έχουμε τη δυνατότητα να ανταγωνιστούμε τα προϊόντα άλλων χωρών;

Ε. Έχοντας μιλήσει με αρκετούς παραγωγούς έμαθα καινούργια πράγματα, νέες λέξεις. Η λέξη ας πούμε «μικροκλίμα» ευνοεί ξεχωριστά την ανάπτυξη κάποιων φυτικών ειδών και αναδεικνύει έτσι τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του κάθε φυτού. Συνολικά λοιπόν αυτοί οι «φυτικοί χαρακτήρες» του τόπου μας μπορούν να παράγουν τουλάχιστον ανταγωνιστικά, αν όχι καλύτερα προϊόντα.

Εδώ και κάποια χρόνια λατρεύουμε την πρώτη ύλη, θέλουμε να ξέρουμε την προέλευση κάθε προϊόντος. Τώρα πια θέλουμε να γνωρίσουμε και το πρόσωπο πίσω από το προϊόν.

Γ. Είτε το θέλουμε είτε όχι, η «μαμά Google» άλλαξε τα τελευταία χρόνια τον τρόπο που σκεφτόμαστε ή βλέπουμε τα πράγματα. Το project Meet Your Makers ακολουθεί την ίδια λογική σε σχέση με τον Έλληνα παραγωγό γιατί ο κόσμος έμαθε να αναζητεί και τις συνθήκες παρασκευής κάθε προϊόντος. Είναι τόση η «κακή» τροφή γύρω μας που κάνει λογική την όποια αναζήτηση, αφού ο καταναλωτής πλέον και ευτυχώς δεν «τρώει χόρτο».

Σε όλο τον κόσμο γίνεται μεγάλη συζήτηση για την κλιματική αλλαγή και λέξεις όπως η «βιωσιμότητα» αρχίζουν να μας απασχολούν όλο και περισσότερο. Ποιος πιστεύετε ότι είναι ο ρόλος των παραγωγών σε αυτό το κομμάτι;

Ε. Οι παραγωγοί είναι το φως στο τούνελ, όπως έχω ξαναπεί. Είναι πολύ ευχάριστο να υπάρχουν όχι μόνο για τα προϊόντα τους, αλλά και γιατί ο ίδιος ο πλανήτης τους έχει ανάγκη. Τα μεγάλα εργοστάσια παραγωγής είναι που δημιουργούν μεγάλα οικολογικά προβλήματα. Οι μικροί παραγωγοί θέλουν τη γη εύπορη, ζωντανή γιατί από εκείνη ζούνε. Άρα, λοιπόν, περισσότερο ίσως από τον καθένα προσπαθούν να μη φέρουν ούτε την ελάχιστη καταστροφή στο περιβάλλον. Και έπειτα αυτό που είδα εγώ όσο συνομιλούσα με πολλούς από εκείνους, είναι αγάπη και σεβασμός για τη φύση.

Προσέξτε να υπάρχει κάτι κοινό σε όλους τους παραγωγούς, ανεξαρτήτως του προϊόντος που παράγουν;

Γ. Όλοι θέλουν να πετύχουν οικονομικά αλλά και ηθικά. Όλοι ψάχνουν διεξόδους και αναγνωρισιμότητα. Όλοι έχουν τη διάθεση να πουν, αρκεί να τους ρωτήσεις, τη διάθεση να δείξουν, αρκεί να βρεθείς εκεί. Ίσως το τελευταίο να είναι και το κλειδί της επιτυχίας του Meet Your Makers!

Ποιους παραγωγούς έχετε συναντήσει μέχρι στιγμής και τι σας έκανε τη μεγαλύτερη εντύπωση σε αυτούς;

Ε. Με εντυπωσίασαν οι μικρές ιστορίες που κρύβονται πίσω από τον παραγωγό, αυτές που δεν θα δεις ποτέ αγοράζοντας απλά το προϊόν. Θα μου πεις, είναι αυτός σοβαρός λόγος; Ναι είναι! Π.χ. ο κύριος Γιώργος, ο οποίος είδε ότι τα ακριβά γαλλικά φάρμακα της κόρης του περιείχαν γάλα γαίδουρας και αγόρασε πέντε γαίδουρια, και έμαθε να τα αρμέγει για να την κάνει καλά. Και την έκανε! Δεν ξέρω για σένα, αλλά εγώ αυτό το γάλα θα αγόραζα.

Έχετε γυρίσει όλη την Ελλάδα, έχετε φτάσει και στους πιο απομακρυσμένους παραγωγούς. Μπορείτε να μας περιγράψετε μια εικόνα από αυτές τις περιηγήσεις που θα σας μείνει αξέχαστη;

Γ. Πα μένα, που όλα είναι εικόνα, ήταν ένα πρωινό του Οκτώβρη αξέχαστο, στις Πρέσπες. Πήγα να συναντήσω κάποιους παραγωγούς φασολιών. Η ομίχλη που έπεσε, έκανε τις φιγούρες των ανθρώπων μέσα στους καλαμιώνες εντελώς απόκοσμες. Έφαγα δύο ώρες να τριγυρνάω σαν ζωτικό ανάμεσά τους για να γεμίσω τοπίο. **Α**

*Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Meet Your Makers μπορείτε να στείλετε e-mail στο info@meetyourmakers.gr, να καλέσετε στο 6933000021, να στείλετε ένα μήνυμα στη σελίδα του στο Instagram ([@meetyourmakers](https://www.instagram.com/meetyourmakers)) και φυσικά να επισκεφθείτε τη στήλη Meet Your Makers της ATHENS VOICE (www.athensvoice.gr/stiles/meet-your-makers)



Σταμάτα να πετάς φαγητό!

ΤΟ
ΠΡΟΒΛΗΜΑ
ΤΟΥ
FOOD WASTE
ΚΑΙ Η ΛΥΣΗ ΤΟΥ
Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ
ΒΝΑΤΣΙΟΥ

ΕΧΕΙΣ ΠΕΤΑΞΕΙ ΠΟΤΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΑ ΣΚΟΥΠΙΔΙΑ; Ένα μπουκάλι γάλα που έληξε; Βρίσκεις συχνά στο βάθος του ψυγείου σου κάποιο σαπισμένο λαχανικό ή μήπως μια κατάμαυρη μπανάνα στον πάτο της φρουτιέρας; Φυσικά. Όλοι το έχουμε κάνει. Δυστυχώς, περισσότερες φορές από ό,τι μπορούμε να μετρήσουμε. Εδώ ακριβώς εντοπίζεται το πρόβλημα. Δύο λέξεις: *Food Waste* ή αλλιώς «σπατάλη τροφίμων», ένα από τα μεγαλύτερα και χειρότερα προβλήματα που απασχολούν αυτή τη στιγμή τον πλανήτη. Σύμφωνα με έρευνα* του FUSION το 2016 στην Ευρωπαϊκή Ένωση κάθε χρόνο 88 τόνοι φαγητού πετιούνται στα σκουπίδια. Αν ανοίξουμε την εικόνα και αναρωτηθούμε για την παγκόσμια σπατάλη τροφίμων, τότε ο αριθμός αυτός σκαρφαλώνει στα 1,3 δισεκατομμύρια τόνους ετησίως**! Με δυο λόγια, περίπου το 1/3 που παράγει το ανθρώπινο είδος απλώς... πετιέται. Το ζήτημα του **Food Waste** δεν είναι μόνο οικονομικό ή ηθικό. Είναι κυρίως περιβαλλοντικό, γιατί επισημαίνει ότι εξαντλούμε τους περιορισμένους φυσικούς πόρους του πλανήτη. Υπολογίζεται*** ότι όλα αυτά τα χαμένα τρόφιμα ευθύνονται από μόνα τους για το 8-10% των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Δεν είναι όλα μαύρα. Κάτι έχει αρχίσει να αλλάζει. Δεν μπορούμε (μόνο) να μιλάμε για την κλιματική αλλαγή. Κάνουμε μικρά βήματα για να την εμποδίσουμε. Έστω κι αν αυτά είναι να εξορίσουμε τα πλαστικά καλαμάκια ή να βάζουμε στο καθημερινό μας λεξιλόγιο λέξεις όπως «βιωσιμότητα», «οικολογία», «πράσινη ανάπτυξη». Οι λέξεις δεν λύνουν το πρόβλημα, αλλά σηματοδοτούν μια αρχή. Όσο (και όσοι) περισσότερο τις χρησιμοποιούμε, τόσο περισσότερο αλλάζει ο τρόπος σκέψης μας. Και από εκεί ξεκινούν όλα...

Γιαούρτι από χνούδι αγκινάρας και λάδι από κουκούτσια σταφυλιών

Δεν είναι τυχαίο που ολοένα και περισσότεροι επαγγελματίες της εστίασης αρχίζουν να σκέφτονται πώς θα κάνουν το εστιατόριο ή το bar τους πιο οικολογικό, μεγάλες αλυσίδες καφέ η μία μετά την άλλη καταργούν το πλαστικό στα καλαμάκια και στα ποτήρια που σερβίρουν τον καφέ τους, και διάσημοι σεφ σκέφτονται τρόπους όχι μόνο να ελαχιστοποιήσουν τη φύρα της κουζίνας τους, αλλά και να αξιοποιήσουν μέρη των τροφίμων που λίγα χρόνια πριν θα πέταγαν χωρίς δεύτερη σκέψη.

Πρόσφατα, ο μεγάλος και τρανός **Alain Ducasse**, ο σεφ με τα περισσότερα αστέρια Michelin στον κόσμο, εξέδωσε ένα βιβλίο, που μεταφράστηκε και στα ελληνικά από τον επίσης διάσημο έλληνα σεφ Μιχάλη Ντουνέτα. Το βιβλίο έχει τίτλο *Grand Livre de la Naturalite* και στη γλώσσα μας κυκλοφορεί από τις εκδόσεις **Gastronomy Essentials**. Αρχίζει κάπως έτσι: «*Λαχανικά, ψάρια, δημητριακά. Αυτό ήταν το φύλλο πορείας που έδωσα στον εαυτό μου το 2014, όταν γεννήθηκε η Naturalite. Με απουσία για τους φυσικούς πόρους του πλανήτη και με τη συνειδητοποίηση της υπερκατανάλωσης των πόρων αυτών, εμπνεύστηκα από την επιθυμία, που από πάντα υπαγόρευε την έκφραση της μαγειρικής μου: να βρω την ουσία και να επανασυνδεθώ με την αρχική γεύση των προϊόντων.* Με την κουζίνα που ονομάζει "*Naturalite*" ο Alain Ducasse ανοίγει ένα μονοπάτι που συμβαδίζει με την ανάγκη της εποχής: να τρεφόμαστε πιο υγιεινά, ταυτόχρονα να σεβόμαστε το περιβάλλον. Ουσιαστικά, επαναπροσδιορίζει τη γαλλική κουζίνα αναζητώντας νέους τρόπους να τη δημιουργήσει, χωρίς να χρη-

σιμοποιήσει τα βασικά υλικά της. Εγκαταλείπει τις ζωικές πρωτεΐνες, χρησιμοποιεί το βούτυρο, το αλάτι ή τη ζάχαρη κατά το ελάχιστο δυνατό και έχει πάντα στο μυαλό του το **Zero Food Waste**. Έτσι, στο βιβλίο, που απευθύνεται σε επαγγελματίες (γιατί πολύ αμφιβάλλω αν στην κουζίνα του σπιτιού μας θα καταφέρουμε ποτέ να μαγειρέψουμε ξίδι από πεύκο, λάδι από βρύα ή γαλάκτωμα από φύκια), θα βρει κανείς τον τρόπο για να φτιάξει γιαούρτι αγκινάρας από το χνούδι του λαχανικού, πούδρα από φύλλα καρυδιάς, ακόμα και λάδι από κουκούτσια σταφυλιών (...άλλο που δεν θέλανε οι νέοι μας σεφ με την φόρα που έχουν πάρει). Αξιοποιεί δηλαδή, μέρη των λαχανικών και των φρούτων που συνήθως πετάμε ή δεν σκεφτόμαστε καν να χρησιμοποιήσουμε.

Το bar του μέλλοντος είναι βιώσιμο

Στις 9 και 10 Νοεμβρίου το **Athens Bar Show 2021** επέστρεψε στην Τεχνόπολη μετά από δύο χρόνια απουσίας. Ανάμεσα στα πολλά σεμινάρια, υπήρχε και μία ομιλία με τίτλο "*Sustainability and creativity in cocktail bars*" («**Βιωσιμότητα και δημιουργικότητα στα cocktail bars**»). Την ομιλία οργάνωσε η **Stoli Vodka** και έδωσε ο bartender **Giacomo Giannotti**. Ο Giacomo είναι ο ιδιοκτήτης του **Paradiso Bar** της Βαρκελώνης ή αλλιώς του 19ου καλύτερου bar στον κόσμο σύμφωνα με τα *World's 50 Best Bars*. Δεν επιλέχθηκε τυχαία για να δώσει μια ομιλία για τη βιωσιμότητα. Ο ίδιος και η ομάδα του έχουν αναπτύξει μια καινοτόμο τεχνική μέσω της οποίας τα οργανικά υπολείμματα του bar αποξηραίνονται και στη συνέχεια μετατρέπονται σε μια οικολογική πάστα κεριού η οποία χρησιμοποιείται ως... σουβέρ! Λίγο μετά την ομιλία του, συναντήσαμε τον Giacomo



Περίπου το 1/3 που παράγει το ανθρώπινο είδος απλώς... πετιέται. Το ζήτημα του Food Waste δεν είναι μόνο οικονομικό ή ηθικό, είναι κυρίως περιβαλλοντικό.

στο **eco bar*** της Stoli στο Athens Bar Show. Να τι μας είπε: «Η βιωσιμότητα νομίζω ότι είναι το σωστό πράγμα να κάνουμε τώρα, πρέπει να δράσουμε άμεσα, τώρα αμέσως! Η λέξη "βιωσιμότητα" εμπεριέχει πολλά πράγματα: να μη σπαταλάς φαγητό, να ανακυκλώνεις, να καταναλώνεις τρόφιμα που να έχουν καλλιεργηθεί ή εκτραφεί ή αλιευτεί με οικολογικό τρόπο. Όταν είστε σπίτι σας, όταν πηγαίνετε στη δουλειά σας, ζηστε την καθημερινότητά σας σκεπτόμενοι ότι η βιωσιμότητα πρέπει να γίνει μέρος της ζωής σας, γιατί όταν φροντίζουμε τον πλανήτη, φροντίζουμε τον εαυτό μας. Αν είστε ιδιοκτήτες bar, η συμβουλή μου είναι να έχετε άμεση επαφή με τους προμηθευτές σας. Προσπαθήστε να προγραμματίσετε τις παραγγελίες σας με τέτοιο τρόπο ώστε να μη σπαταλάτε τρόφιμα, αν σας μείνουν τρόφιμα δώστε τα σε ανθρώπους που τα χρειάζονται και αξιοποιήστε τα μη βρώσιμα μέρη των τροφίμων για να φτιάξετε κάτι άλλο, όπως κάναμε εμείς με τα σουβέρ. Είναι δύσκολο, αλλά πρέπει να το κάνουμε αλλιώς θα έχουμε πολύ πολύ άσχημη κατάληξη. Πραγματικά πρέπει να δράσουμε τώρα. Έχουμε ήδη αρχίσει».

Το **eco bar** της **Stoli**, που παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο Athens Bar Show, είναι ένα παράδειγμα για το πώς μπορεί να μοιάζει το bar του μέλλοντος. Σχεδιάστηκε για να λειτουργεί αποκλειστικά με ηλιακή ενέργεια, αφού τα πάνελ που είναι εγκατεστημένα στην οροφή του παράγουν όλη την ενέργεια που απαιτείται για τη λειτουργία του. Κατασκευάστηκε με ανακυκλωμένα υλικά (σε ποσοστό άνω του 60%), ενώ τα εργαλεία του δημιουργήθηκαν από ανακυκλώσιμα υλικά, όπως η βιοδιασπώμενη bar kit συλλογή από μπαμπού, που περιλαμβάνει bar mat, αναδευτήρα, βάση για το μενού, επιφάνεια κοπής, ακόμη και θήκη για τις χαρτοπετσέτες. Ταυτόχρονα, το eco bar χρη-

σιμοποιεί τοπικά υλικά στην κυριολεξία, φυτεμένα σε ειδικές κατασκευές και γλάστρες γεμάτες βότانا και μυρωδικά, όπως μέντα, λεβάντα και δεντρολίβανο, που βρίσκονται στον περιβάλλοντα χώρο και δεν έχουν μόνο διακοσμητικό αλλά και πρακτικό ρόλο, καθώς συλλέγονται και χρησιμοποιούνται επί τόπου για να γαρνίρουν τα cocktails.

Βάλε τέλος στο (δικό σου) Food Waste

Το 2019 τα τρόφιμα του πλανήτη που κατέληξαν στα σκουπίδια προήλθαν κατά 61% από νοικοκυριά, κατά 26% από υπηρεσίες τροφίμων και κατά 13% από το λιανικό εμπόριο. Στην Ευρώπη η κατάσταση είναι πάνω κάτω η ίδια: τα νοικοκυριά μας παράγουν περισσότερο από τα μισά απορρίμματα τροφίμων. Μπορούμε να το αλλάξουμε αυτό; Πολύ πιο εύκολα απ' όσο νομίζεις!

1. Προγραμματίσε τα γεύματα της εβδομάδας σου. Έτσι θα ξέρεις ακριβώς τα υλικά που χρειάζεσαι για να μαγειρέψεις, και δεν θα αγοράσεις τίποτα παραπάνω με κίνδυνο να καταλήξει στα σκουπίδια. Σέβεσαι το περιβάλλον και γλιτώνεις χρήματα!

2. Χρησιμοποίησε το φαγητό που περίσσεψε (γνωστό και ως *leftovers*). Το προχθεσινό φαγητό μπορεί να γίνει η βάση για να δημιουργήσεις ένα νέο πιάτο, όπως για παράδειγμα μια ομελέτα, μια μακαρονάδα, ένα σάντουιτς.

3. Μάθε να διαβάζεις ετικέτες: Η «*Ημερομηνία Λήξης*» πληροφορεί για την ημερομηνία μέχρι την οποία ένα τρόφιμο παραμένει ασφαλές για κατανάλωση, αλλά η ένδειξη «*Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...*»

αφορά την ποιότητα του τροφίμου. Με άλλα λόγια είναι ασφαλές να το καταναλώσεις ακόμα και μερικές μέρες μετά, απλώς τα γευστικά του χαρακτηριστικά δεν θα είναι τα ίδια.

4. Αποθήκευσε το φαγητό σωστά. Δηλαδή διάβασε την ετικέτα του προϊόντος και πράξε ανάλογα. Αν η ετικέτα προειδοποιεί «*αποθηκεύστε σε ξηρό, σκιερό μέρος*», προφανώς η θέση του δεν είναι στο ηλιόλουστο πρεβάζι της κουζίνας σου. Επίσης, σιγουρέψου ότι το ψυγείο σου είναι πάντα ρυθμισμένο μεταξύ των 1° και 5°C και ότι τα λαχανικά και τα φρούτα βρίσκονται τακτοποιημένα στην ειδική φρουτολεκάνη και όχι διάσπαρτα στα ράφια του ψυγείου.

5. Μην υποτιμάς τα άσχημα λαχανικά... Στραβά καρότα, μήλα και ντομάτες που δεν είναι τόσο κόκκινα, μελιτζάνες με περίεργο σχήμα. Προτιμάμε τα λαχανικά μας να είναι αψεγάδιαστα και αυτή η φαινομενικά αθώα προτίμηση έχει τεράστιες συνέπειες. Οι αλυσίδες τροφίμων διαλέγουν τα ομοιόμορφα λαχανικά, οπότε οι παραγωγοί πληρώνονται στη μισή τιμή για κάτι που δεν είναι απολύτως τέλειο. Συνέπεια αυτών των επιλογών; Ένας τεράστιος όγκος φρούτων και λαχανικών παραμένει απούλητος και τελικά καταλήγει στα σκουπίδια επειδή δεν είναι... όμορφος. Αλλά αυτός δεν είναι ο τρόπος που λειτουργεί η φύση. Τα λαχανικά βγαίνουν σε διάφορα σχήματα και μεγέθη, πολλές φορές έχουν λάσπη και χώμα γιατί φύτρωσαν στη γη και δεν έπεσαν από τον ουρανό. Αποδέξου το και προτίμησέ τα! Πίστεψέ μας, ένα μήλο με πανάδες δεν έχει καμία απολύτως διαφορά στη γεύση από ένα κατακόκκινο μήλο. Κάποιες φορές είναι και πιο νόστιμο. **A**

Το **FUSION είναι πρόγραμμα που χρηματοδοτήθηκε από το European Commission Framework Programme 7. Ολόκληρη η έρευνα σε αυτόν τον σύνδεσμο: www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf*

***Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποίησε η Διεθνής Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ το 2011 (www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf)*

****UNEP Food Waste Index 2021 (www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021)*



Τι έγινε, ρε παιδιά,
με τα μεξικάνικα;
Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

ΑΘΗΝΑ ΕΙΣ



Εξωτικές τοιχογραφίες στο Balero της Κηφισιάς

ΑΙ ΜΕΞΙΚΑΝΑ!



Τελευταία, όλο και συχνότερα, σε όποια περιοχή της Αθήνας κι αν βρεθώ, πέφτω πάνω σε μια Frida Kahlo. Ή σε έναν κάκτο που έχει καμακώσει ένα σομπρέρο στα αγκάθια του. Ή σε σκελετούς που παραπέμπουν στην Ημέρα των Νεκρών. Δεν ξέρω αν το έχετε πάρει χαμπάρι, αλλά από τα Νότια μέχρι τα Βόρεια Προάστια, πάνω-κάτω, δεξιά και αριστερά, η πόλη έχει γεμίσει μεξικάνικα. Κάτι μου λέει πως σε λίγο και οι κουλουρτζήδες του Συντάγματος θα πουλάνε tacos αντί για κουλούρια Θεσσαλονίκης! Πολλοί από εμάς παίζουμε στα δάκτυλα τα της για το σωστό guacamole και όλα τα συστατικά του chili con carne. Αναζητούμε με πάθος το πιο ζουμερό burrito και τις πιο καυτές fajitas. Όλοι μας πίνουμε tequilas και mescal και αγαπάμε κάθε στέκι που έχει ατμόσφαιρα πάρτι. Και η Αθήνα, που πάντα αφουγκράζεται τις ανάγκες μας, είναι έτοιμη να τις καλύψει... Viva Atenas!

Τα κλασικά και αγαπημένα

Οι πρώτοι διδάξαντες του είδους ήταν οι άνθρωποι του **Dos Hermanos** (Κυριαζή 24, Κηφισιά). Αυτό το αυθεντικά μεξικάνικο εστιατόριο άνοιξε το 1992 και από τότε δεν έχει σταματήσει να μας κακομαθαίνει με ζουμερά burritos, σπιτικά nachos και κολασμένες quesadillas. Εκτός από όλα τα τυπικά μεξικάνικα πιάτα θα βρεις ακόμα Mole (το παραδοσιακό γιορτινό πιάτο των Μεξικανών) και μια τεράστια ποικιλία σε tequilas. Φημίζεται επίσης για τα ξεσηκωτικά latin party του. Μετά, ακολούθησε το **Amigos** με δύο ζεστές casas σε Γλυφάδα (Κύπρου 65) και Νέα Σμύρνη (Μ. Αλεξάνδρου 70), αλλά και ο **Μεξικανός** (Ευδύλου 15, Ζωγράφου) επίσης γνωστό στέκι στους λάτρεις της μεξικάνικης κουζίνας. Φυσικά δεν γίνεται να μην πούμε και για το **Ancho Mexican Grill** (Γυφτοπούλου 9, Χαλάνδρι/Κασσαβέτη 9, Κηφισιά/ Γιαννιτσοπούλου 3, Γλυφάδα), με τέτοια προσήλωση στην ποιότητα των πρώτων υλών και στις αυθεντικές μεξικάνικες συνταγές που παραμένει σταθερή αξία εδώ και χρόνια. Άλλα στέκια που άνοιξαν τα τελευταία χρόνια και θεωρούνται πλέον κλασικά είναι το **Che** (Καραϊσκού 151, Πειραιάς) με την εντυπωσιακή τοιχογραφία της Frida Kahlo, που έχει περάσει κάποια στιγμή από το feed όλων μας, και το πολύχρωμο **Mamacita** (Απόλλωνος 9B, Σύνταγμα) με νοστιμότητα πιάτα και δυνατά κοτέιλ.

Τα νέα μεξικάνικα της πόλης

Tekila Στη στοά Κολοκοτρώνη, εκεί που κάποτε βρισκόταν το Κεντρικόν, εδώ και λίγο καιρό έχει ξεφυτρώσει μια χρωματιστή γωνιά γεμάτη εξωτικά φυτά και γαργαλιστικές μυρωδιές. Μην το σκέφτεσαι, κατευθύνσου προς τη μεγάλη μπάρα για ένα cocktail με μεξικάνικα ψυχή κι αργότερα παραδώσου στα tacos, τις fajitas, τις black angus κοπές από την Αργεντινή και τα παραδοσιακά μεξικάνικα γλυκά! Vamos! Κολοκοτρώνη 3

Mexha Το mexican gastrobar που βλέπει τη μεξικάνικη κουζίνα με άλλο μάτι. Μαγειρεύει χωρίς λίπη ή βελτιωτικά γεύσης, χρησιμοποιεί μυρωδικά, μπαχαρικά και οξυγόνους για να δώσει γεύση στα tacos, τις quesadillas, στα burritos και τις fajitas του, ενώ τα πάντα, ακόμα και οι σάλτσες, φτιάχνονται εδώ κάθε μέρα. Το αποτέλεσμα δεν είναι μόνο υγιεινό, αλλά και πολύ νόστιμο! Συνδύασε τα πιάτα με τα δυνατά cocktails της μπάρας και θα καταλάβεις γιατί το Mexha έγινε στέκι από την πρώτη στιγμή. Αγίου Κωνσταντίνου 56& Κηφισίας, Μαρούσι

Burros Ο χώρος και μόνο σε αφήνει με το στόμα ανοιχτό. Φωτιστικά σε σχέδια των Mayas, έπιπλα που θα ήθελες να έχεις σπίτι σου, χρώμα παντού και μια τοιχογραφία ενός γαϊδαράκου (burro στα ισπανικά). Μπορείς να περάσεις ώρες χαζεύοντας αυτή την εντυπωσιακή σάλα, αλλά προτείνουμε κάποια στιγμή

να στρέψεις την προσοχή σου στο μενού. Θα βρεις φοβερά nachos, του κόσμου τα tacos, spicy fajitas, quesadillas και chimichangas με μπόλικο τσένταρ. Πάρε μια γύρα από όλα κι έπειτα ρίξ' το στα cocktails! Ηρώων Πολυτεχνείου 31, Πεντέλη

Loco Η τελευταία άφιξη στα μεξικάνικα της Αθήνας έρχεται από τον διάσημο σεφ Αθηναγόρα Κωστάκο που σε συνεργασία με τον Λέλο Γεωργόπουλο, τον Γιώργο Φιταγορίδη και τον Πάνο Τσίκα μόλις άνοιξαν αυτή την «τρελά» νόστιμη, μεξικάνικη γωνιά στον πεζόδρομο της Καλαμιώτου. Tacos που δεν έχεις φάει ωραιότερα, άψογο ceviche και εθιστικά churros συνδυάζονται με cocktails που έχουν σαν βάση την tequila ή το mezcal και ξεσηκώνουν τον κόσμο... Ήδη γίνεται χαμός... Καλαμιώτου 15

Balero Με έναν τεράστιο κήπο και ένα σιντριβάνι στο κέντρο του με χρωματιστές τοιχογραφίες και κάκτους στους εσωτερικούς του χώρους μοιάζει με hacienda στα βόρεια του Μεξικού. Είναι όμως στα Βόρεια Προάστια της Αθήνας, σερβίρει όλες τις μεξικάνικες λιχουδιές που αγαπάμε, φέρνει μεξικάνικα κρέατα βιολογικής εκτροφής από μια αργεντινική φάρμα και μαγειρεύει Al Pastor (γύρος με μεξικάνικα μπαχαρικά) στην εντέλεια. Bienvenidos! Χαριλάου Τρικούπη 162, Ν. Ερυθραία

Toltecas Στη μεξικάνικη φωλιά της Λέκκα (που άνοιξε το καλοκαίρι), θα βρεις μόνο tacos και tequila, αλλά αυτό θα σου είναι υπεραρκέτο. Οι tortillas των tacos είναι όλες χειροποίητες και φτιάχνονται καθημερινά εδώ με καλαμπόκι που έρχεται από μικρούς παραγωγούς στο Μεξικό. Απλώς, πρέπει να τα δοκιμάσεις... Λέκκα 12, Σύνταγμα.

Poncho Tacos Λιλιπούτειο, αλλά θαυματοουργό! Φανταστικά tacos με χειροποίητη tortilla και γνήσιο μεξικάνικο ταμπεραμέντο, μια που ο Poncho (ιδιοκτήτης) που τα φτιάχνει είναι Μεξικανός ο ίδιος. Μεξικό συναντά Καρύτση. Στοπ. Έχει και cocktail. Στοπ. Πλ. Αγίου Γεωργίου Καρύτση 10

Tequilas που πίνουμε

Προφανώς σε όλα τα παραπάνω. Αλλά αν θέλεις να κάνεις ένα βήμα παραπέρα στον θαυμαστό κόσμο της tequila, πρέπει να περάσεις μια βόλτα από το **Barro Negro** (Ιωάννου Παπαρρηγοπούλου), όπου θα βρεις δεκάδες tequilas και mezcal, όπως επίσης και συγκλονιστική Paloma. Επίσης και από το **Buena Vista Social Bar** (Αγίου Φιλίππου 7, Μοναστηράκι), που αν και δεν εξειδικεύεται στις tequilas ή στο μεξικάνικο, έχει πραγματικά πολύ ωραία cocktail, ασυναγώνιστη θέα στην Ακρόπολη και μουσικές που θα σου μεταδώσουν το πάθος της Λατινικής Αμερικής. Επιτέλους λίγος εξωτισμός στη ζωή μας... Αυτό δεν ψάχνουμε όλοι! **A**



ΤΟ ΑΛΑΤΙ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΜΟΥ ή μεζές με συναίσθημα

Γούνες, ρέγγες, λακέρδα και παστός σολομός, οι καλύτεροι μεζέδες
(και αγαπημένες γεύσεις παιδικής μου ηλικίας...)

Της ΜΑΝΙΝΑΣ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ

Μπορεί να συμβεί στη ζωή σου να σκεφτείς, «είναι η τελευταία φορά που τρώω αυτό το σούπερ μεζεδάκι, φτιαγμένο από τα χεράκια αγαπημένου προσώπου»... αλλά, αν όλα πάνε καλά, δεν το σκέφτεσαι. Αν όλα πάνε καλά, απολαμβάνεις το παστό που έφτιαξε ο παππούς ή γονιός ή φίλος σου, που ξέρει από θαλασσινά, με την αόριστη πεποίθηση ότι υπάρχουν πολλοί κολιοί στη θάλασσα, πολλοί Αύγουστοι, και πολλές ευκαιρίες να ξανα-φας μια τέλεια, ξεροψημένη «γούνα». Είτε τη συνοδεύεις με ούζο, τσίπουρο, κρασί, μπίρα, είτε την τρως σκέπη. «**Γούνα**» είναι ο **κολιός** που στεγνώνει στον ήλιο πριν τον πετάξεις στη σχάρα, συνήθως ντάλα καλοκαίρι, κατά το «κάθε πράγμα στον καιρό του κι ο κολιός τον Αύγουστο»: αφρατεύει ο κολιός στα ζεστά καλοκαιρινά νερά. Το ψάρι ανοίγεται σαν γούνα, ίσως με την ίδια τεχνική, αν και δεν έχω ιδέα από γούνες που φτιάχνουν στην Καστοριά ή στη Μόσχα, αδερφές μου. Στην Καβάλα δεν είχαμε γουναράδες, είχαμε ψαράδες, και οικογενειακό εξπερτίζ στο οποιοδήποτε αλατισμένο ψάρι – το χοντρό αλάτι στο σπίτι μας ερχότανε σε τσουβαλάκια. Τα καλοκαίρια στη θάσο ο μπαμπάς μας κρέμαγε στη σειρά τις γούνες, δηλαδή τους κολιούς, σκεπασμένους με τούλι, όταν το θυμότανε, για να μη κάθονται μύγες. Αγόραζε τους κολιούς (αν και συχνά μας παραμύθιαζε ότι τους ψάρευε ο ίδιος), τους έπλενε με θαλασσόνερο «για να μη φύγει η γεύση», τους αλάτιζε με άφθονο χοντρό αλάτι και τους κρεμούσε στον ήλιο. Οι γούνες έμεναν έτσι τουλάχιστον πέντε-έξι ώρες, στηριγμένες με κλαδάκια ρίγανης για να μένουν ανοιχτές, να τις χτυπάει ο ήλιος. Μετά τις έβαζε στη σχάρα για πέντε-δέκα λεπτά, ανάλογα πόσο χοντρό ήταν το κάθε ψάρι, λαδωμένο, τις άλλαζε πλευρά να αρπάξουν κι από τις δύο (πλευρές) και τις σερβίριζε με λάδι,

μπόλικο άνηθο, κομμένο κρεμμύδι, μερικές φορές και μαϊντανό. Μια φορά που ξέχασε να σκεπάσει με τούλι τους κρεμασμένους κολιούς, τους μερεμέτισαν οι μύγες και πάθαμε όλοι τρελό κόψιμο. Άλλη φορά, δεν πέτυχε η συνοδευτική φάβα με αποτέλεσμα να είναι ο κολιός του κυρίως πιάτο, και να κοιλοπονάμε όλη νύχτα, μια και ο καταραμένος ο κολιός είναι βαρύς, δεν χωνεύεται εύκολα, κι ας τρώγεται σα λουκούμι. Που λέει ο λόγος, γιατί ο κολιός είναι πολύ νοστιμότερος από το λουκούμι, σίγουρα πιο αλμυρός αλλά και πιο ωφέλιμος, μη σας ζαλίζω με τα Ωμέγα. Θέλει παρέα για να φαγωθεί, και αλκοόλ. Εκτός αν είσαι παιδί οπότε τον τρως ξεροσφύρι, και δεν έχεις παράπονο επειδή βασικά θέλεις να τελειώνεις για να πας να παίξεις...

Ο **σολομός** πάλι «ψηνόταν» στο μπαλκόνι του πατρικού μας σε ένα βαθύ ταψί που δεν χρησιμοποιούσε κανείς για άλλη δουλειά επειδή «είχε ψαρίσει» – δεν έφευγε η μυρωδιά με τίποτα. Υπάρχουν εκατοντάδες συνταγές στο Πουτιούμπι, ο καθένας μπορεί να παστώσει τον σολομό του στο σπίτι (αρκεί να έχει όρεξη, ένα βαθύ σκεύος για πέταμα, και σπίτι). Στο δικό μας σπίτι, ο φρέσκος σολομός κοβόταν λεπτές φέτες, παστωνόταν με χοντρό αλάτι, ζάχαρη και πιπέρι, σκεπαζόταν με μαρμάρινα πλακάκια και περιμένε ήσυχα-ήσυχα να παστωθεί. Δεν θυμάμαι αν έμπαινε στο ψυγείο, έχω την εικόνα του μαρμαρίνου πλακακιού, και του δαχτύλου μου, καθώς το ανασήκωνα για να δω αν είχε γίνει. Μια φορά τον είχε περιχύσει ο μπαμπάς με ούζο – ίσως του περισσεύε ούζο. Του πάει πολύ ο γλυκάνισος, ο σολομός Γκράβλαξ, που κανένας δεν τον είχε ακούσει στην Καβάλα στα Σέβεντις και που φαίνεται βλαξ, αυτός λοιπόν, στη Σκανδιναβία, φτιάχνεται με γλυκάνισο και μάρθα ανάμεσα στις σολομο-φέτες. Οι σημερινοί σεφ τον τυλίγουν σε ραπ, αλλά το μαρμαράκι λειτουργούσε ζουληχτικά, πίε-

ζε με το βάρος του τις φέτες με το αλάτι και τη ζάχαρη κι έκανε δουλίτσα, ίσως καλύτερη από το ραπ.

Τις **ρέγγες** ο παππούς μας τις ζέσταινε στο γκαζάκι πάνω σε καπάκι κονσέρβας (από παστές σαρδέλες – ήταν μεγάλες εκείνες οι κονσέρβες, σαν κατσαρόλες). Όταν ζεσταίνεται η ρέγγα ξεφλουδίζεται πιο εύκολα. Η μυρωδιά σπάει μύτες – είναι ήδη καπνισμένη η ρέγγα σε σιγανή φωτιά, αφού παστωθεί πρώτα. Έχω κάτι κουνιμένες εικόνες από οικογενειακό ταξίδι στην Αμβέρσα, σε ρεγγο-καπνάδικο: τεράστια βαρέλια με αναμμένα κάρβουνα πάνω από τα οποία κρεμόντουσαν χιλιάδες χρυσαφένιες ρέγγες. Η μυρωδιά εκεί ήταν αποπνικτική, κολλούσε στα ρουθούνια σου για πολλές ώρες – τα βαρέλια ήταν από κρασί ή από μπίρα, και το κάρβουνο έκαιγε σιγανά στη μέση τους (αν κάποιος αναρωτιέται πως διάολο δεν έπαιρναν φωτιά τα βαρέλια, σόρι, δεν έχω ιδέα). Πρέπει να ήμουν πέντε χρονών γιατί με βγάλανε από τη ρεγγο-παραγωγή κουβαλητή, μάλλον την είχα ακούσει από το πολύ κάπνισμα.

Για τη **λακέρδα** έχω ξαναγράψει, πώς την έφτιαχναν οι Πολίτες και Καβαλιώτες από Τορίκι, ένα λευκόσαρκο ψάρι του Εύξεινου Πόντου που δεν υπάρχει πια, ή δεν το έχω πετύχει ποτέ. Σήμερα η λακέρδα γίνεται από παλαμίδα, έχει σκούρο χρώμα, κι αν είναι άσπρη, να είστε καχύποπτοι γιατί έχει ασπρίσει με χημικά μέσα... Όταν βλέπω λακέρδα εμπορίου θυμάμαι τη γεύση, και περισσότερο την υφή που είχε το Τορίκι: μαλακό, βουτυρένιο, χωρίς ψαρίλα, χωρίς τη βαριά υπο-γεύση που αφήνει η τονο-ειδής παλαμίδα... αλλά υπάρχουν νόστιμες λακέρδες, σίγουρα, άσχετα που δεν γυρνάω να τις κοιτάξω. Αγораζω παστά «**Κόκορας**» ή «**Αστερίας**» του Τρυφωνίδη, που είχε για χρόνια βιοτεχνία αλιπάστων πλάι στην Ζουμπουλάκηδων στην ιχθυόσκαλα της Καβάλας και ξέρει από τέτοια σταυροβελονιά. Δεν τα φτιάχνω ποτέ στο σπίτι, από σεβασμό στην οικογενειακή παράδοση, στα φαντάσματα των προγόνων μας που θα κατουριόντουσαν στα γέλια με τις προσπάθειές μου.

Τελευταία φορά που τσάκισα σπιτική **γούνα** ήτανε καλοκαίρι, στην κατασκήνυσή μας στο Γλυκάδι, κάτω από τα πεύκα. Τα ψάρια είχανε αρπάξει λίγο πάνω στη θράκα – οι καψαλισμένες γούνες είναι οι πιο νόστιμες. Ο μπαμπάς, χαμογελώντας με καμάρι, έβγαλε σχεδόν σεβαστικά τα στηρικτικά κλαράκια ρίγανης κι έκοψε σε κομμάτια δύο καλοψημένες γούνες που μοσχοβολούσαν θάλασσα πάνω στην ξύλινη τάβλα-τραπέζι, πρώην πόρτα του πρώην σπιτιού μας. Ο μεγάλος γιος μου ήταν 8 χρονών, «να φάμε μια μέρα κάτι χωρίς κόκκαλα!», αν και το σκουμπρί εκείνο ήτανε τόσο μαγικό που δεν είχε κόκκαλα. Ήταν το καλύτερο, το πιο ζουμερό, αλμυρό, πικάντικο, ξεροψημένο και νόστιμο **σκουμπρί** έβερ, και δεν μου πέρασε στιγμή από το μυαλό η σκέψη ότι θα ήτανε το τελευταίο από τα χεράκια του μπαμπά μας...

Στα Lidl παίρνουμε το φρέσκο ψάρι στα σοβαρά.



Για κάθε φρέσκο ψάρι που τρως από τα LIDL,
ξέρεις πως καθαρίστηκε σωστά, συσκευάστηκε σωστά
και μεταφέρθηκε σωστά. Κάθε φρέσκο ψάρι στα Lidl φέρνει
αναλλοίωτη τη φρεσκάδα του και στο δικό σου τραπέζι.

    | lidl-hellas.gr



**Κάθε
μέρα
αξίζει!**



60 ΣΤΕΚΙΑ

ΠΟΥ ΔΕΝ ΧΟΡΤΑΙΝΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Εστιατόρια που έγραψαν και γράφουν ιστορία, νέα στέκια που θα συζητάμε για καιρό, μπαράκια και café που θα ζήλευε το Βερολίνο, μεζεδοπωλεία με όλα όσα λατρεύουμε να τρώμε και εξωτικές κουζίνες που πολύ θέλουμε να εξερευνήσουμε. Γυρίσαμε όλη την Αθήνα και αυτό που βλέπουμε είναι ότι αυτή η πόλη παραμένει ολοζώντανη χάρη στα ωραία, ανατρεπτικά, κεφάλια, νόστιμα, ερωτικά, απίθανα, δημιουργικά στέκια της.

Γύρνα τις σελίδες και ανακάλυψέ τα όλα!

Επιμέλεια: A.V. Team

Φωτό: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΑΤΣΗΣ





VAROULKO SEASIDE

**Το εστιατόριο του Λευτέρη Λαζάρου
με ανανεωμένη διάθεση**

Μικρές, άσπρες και μπλε βαρκούλες λικνίζονται στα ήρεμα νερά του Μικρολίμανου. Τα κατάρτια ακολουθούν τον χορό τους κάτω από το χάδι του μεσημεριανού ήλιου. Αυτή η εικόνα, έτσι όπως απλώνεται σαν πίνακας στη σάλα του Varoulko, έχει τον τρόπο της κάθε φορά που την κοιτάς να ζωντανεύει μνήμες από ανέμελα καλοκαίρια και ξέγνοιαστες, ηλιόλουστες μέρες. Το Varoulko του μαέστρου της κουζίνας Λευτέρη Λαζάρου είναι ένα εστιατόριο που δεν χρειάζεται συστάσεις. Πολυβραβευμένο όσο και ο σεφ του, από το 2002 κερδίζει κάθε χρόνο το πολυπόθητο αστέρι Michelin. Αλλά πέρα από τα υπέροχα, δημιουργικά πιάτα που είναι μια εμπειρία από μόνα τους, το λαμπρό εστιατόριο κρύβει και μία άλλη πτυχή... Είναι οι βαθιά νόστιμες, comfort προτάσεις του καταλόγου που κάνουν τις μέρες μας λίγο καλύτερες και τις βόλτες στη νότια πλευρά της πόλης πιο συχνές. Γιατί πώς να αντισταθείς σε μια πλούσια κι αχνιστή ροφομακαρονάδα με κιμά γαρίδας και τοματίνια φούρνου, σε εκείνους τους λαχανοντολμάδες με γέμιση γαρίδας και σάλτσα σαφράν, στο υπέροχο ριζότο με μελάνι σουπιάς ή στην ωραιότερη ψαρόσουπα της ζωής σου; Όσο για τα επιδόρπια αποτελούν άλλο λαχταριστό κεφάλαιο. Μην φύγεις χωρίς να τα εξερευνήσεις... (ειδικά το «Πράσινο Μήλο» με Sucrée πεκάν, mousse βανίλια, compote πράσινου μήλου, namelaka τριαντάφυλλο, κρέμα ελληνικού καφέ & sorbet πράσινου μήλου, ένα γλυκό-ποίημα!). Τον χειμώνα μπορείς να απολαύσεις τις δημιουργίες του Λευτέρη Λαζάρου και της ομάδας του στις ανανεωμένες εσωτερικές σάλες του πρώτου και δευτέρου ορόφου με τη μαγευτική θέα στον ορίζοντα της θάλασσας, συνοδεύοντας το γεύμα σου με κάποιο εξαιρετικό, ελληνικό απόσταγμα ή με ένα ποτήρι κρασί από την πλούσια wine list. Και κάπως έτσι, με αυτές τις ξεχωριστές γευστικές αποδράσεις, η ζωή γίνεται τελικά πιο όμορφη, σίγουρα πολύ πιο νόστιμη...

Tip: Να σημειώσουμε πως σε όλους τους χώρους του εστιατορίου έχουν εγκατασταθεί καινοτόμα συστήματα απολύμανσης αέρα, που απενεργοποιούν το 99,999% του SARS-Cov-2 του ιού που προκαλεί τον Covid-19. **Extra tip:** οι τιμές του μενού, προσαρμοσμένες στο πνεύμα της εποχής, είναι πραγματικά πολύ καλές.

📍 Ακτή Κουμουνδούρου 54, Μικρολίμανο, 2105228400

www.varoulko.gr [f](#) Βαρούλκο Restaurant [i](#) @varoulkoseaside

Ανοιχτά καθημερινά από τη 13.00





ÉLÉGANT



WINE ART ESTATE
KTHMA TEXNH OINOY

WineArtEstate.com



ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ

*Η ελληνική γεύση μέσα από
μια διαδρομή 100 χρόνων*

Είμαστε στο 1920. Η μπακα-
λοταβέρνα του Θανάση Βα-
σίλαινα, χωμένη στις φτω-
χογειτονιές του Πειραιά είναι
στέκι αγαπημένο για τους εργά-
τες του λιμανιού. Το φαγητό του
είναι τόσο καλό που γρήγορα η
φήμη της ταβέρνας εξαπλώνε-
ται και στις υπόλοιπες συνοικί-
ες των Αθηνών. Θα περάσουν,
όμως, λίγα χρόνια ακόμα, μέχρι
που μια νύχτα του 1947 ο γό-
νος του κινηματογράφου Τζον
Power θα σπρώξει την πόρτα και
θα ζήσει ένα βράδυ που θα μείνει
στην ιστορία. Από τότε η σάλα
του Βασίλαινα γεμίζει καθημε-
ρινά με απλούς ανθρώπους που
γευματίζουν δίπλα σε τρανά ο-
νόματα. Χατζηκυριάκος - Γκίκας,
Γιώργος Σεφέρης, Στρατής Μυ-
ριβήλης, Winston Churchill, Elia
Kazan, όλοι έχουν περάσει από
τα τραπέζια του θρυλικού αυτού
εστιατορίου, η λαμπρή ιστορία
του οποίου φτάνει μέχρι τις δι-
κές μας μέρες.

Το 2016 ο θρυλικός Βασίλαινας
μετακομίζει πίσω από το Χίλτον,
στην καρδιά της κοσμοπολίτι-
κης Αθήνας και μεταμορφώνεται
σε ένα αστικό, σύγχρονο εστι-
ατόριο. Τον σχεδιασμό του και-
νούργιου χώρου αναλαμβάνουν
οι γνωστοί αρχιτέκτονες Μαρία
Κοκκίνου και Ανδρέας Κούρκου-
λας (KK Architects) και το αποτέ-
λεσμα είναι κάτι παραπάνω από
εντυπωσιακό... Από τις μεγάλες
τζαμαρίες και καθισμένους στο
αψεγάδιαστη αισθητικής περι-
βάλλον του Βασίλαινα, θα θαυ-
μάσεις το Χίλτον μπροστά σου
και τη μαρμαρίνη πίσω όψη του
που δημιούργησε ο Γιάννης Μό-
ραλης το 1960, τον χώρο που

φωτίζουν τα όμορφα φωτιστικά
- πράσινα μπουκάλια κρασιού,
ενώ δύο γυάλινες walk-in κάβες
όπου φυλάσσονται τα διαμάντια
του ελληνικού αμπελώνα - από
μόνες τους ένας λόγος να επισκε-
φθείς το εστιατόριο-, σε περιμέ-
νουν να διαλέξεις το κρασί που
θα στολίσει τη βραδιά σου.

Είναι ώρα, όμως, να αφοσιωθείς
στη ναυαρχίδα του Βασίλαινα:
στο φαγητό. Στον κατάλογο θα
βρεις κλασικά πιάτα που έχουν
αφήσει εποχή στον έναν αιώνα
ιστορίας του εστιατορίου όπως η
καλύτερη (χωρίς υπερβολή) τα-
ραμοσαλάτα της Αθήνας ή το αυ-
γό με τρούφα, απάκι και πατάτα
Νάξου. Αλλά από εκεί και πέρα,
θα περιηγηθείς σε ένα comfort
μενού που αφιερώνεται στην ε-
κλεκτή ψαροφαγία και φέρνει
στο πιάτο σου πρωτότυπες «κο-
πές». Οι κοτολέτες από κοιλιά
σφυρίδας που συνοδεύονται
από χειροποίητη μαγιονέζα, η
κοιλιά τόνου σε medium ψήσιμο
που σερβίρεται με πλιγούρι, κου-
κουνάρι και σάλτσα σταφίδας,
το κεμπάν τόνου με τζατζίκι από
χρένο, το τραγανό μπαρμπούνι
σαβόρο με δεντρολίβανο, ντο-
μάτα και παλαιωμένο ξίδι ή το
έξοχο ψητό καλαμάρι με φάβα,
γλυκόξινο σταμναγκάθι, μελάνι
σουπιός και σουτζούκι είναι μόνο
μερικά παραδείγματα. Μην αμε-
λήσεις τα πιάτα ημέρας όπως τα
φρέσκα λινγκουίνι με μάγουλα
ροφού ή τη σκορπίνια γιουβέτσι -
είναι μικρά αριστουργήματα.

Extra tip: Δοκιμάστε το μενού
γευσιγνωσίας 7 σταδίων συνδυ-
ασμένο με το Wine Pairing που
προτείνει ο sommelier.





SCORPINA

Αστική κομψότητα και
δημιουργική ψαροφαγία
στο Νέο Ψυχικό

Όποιος πιστεύει ότι για καλό ψάρι πρέπει να κατέβεις Νότια, προφανώς δεν έχει επισκεφθεί ακόμα τη Scorpina, το φινετσάτο εστιατόριο στην καρδιά του Νέου Ψυχικού. Ένας cosy, κομψός και ζεστός χώρος υποδέχεται όλους εκείνους που αναζητούν εκλεπτυσμένες γεύσεις φρέσκων ψαριών και θαλασσινών. Μια ψαριέρα, ένα ενυδρείο κι ένα ζωντανό μπαρ συμπληρώνουν ευχάριστα το αστικής κομψότητας κοσμοπολίτικο σκηνικό. Ο Μπάμπης Ευστρατίου είναι η «ψυχή» της Scorpina στη σάλα, ενώ ο έμπειρος και ταλαντούχος σεφ Αλέξανδρος Ούντιλα, που ανέλαβε πριν λίγους μήνες την κουζίνα του εστιατορίου έφερε μια νέα, δημιουργική νοή στα πιάτα. Με την ομάδα του μετατρέπουν

καθημερινά την απαιτητική πρώτη ύλη σε γεύσεις που άλλοτε υπακούουν στην απλότητα και άλλοτε υπηρετούν την υψηλή γαστρονομία. Στο μενού θα βρεις εξαιρετικές προτάσεις σε ταρτάρ, καρπάτσιο και σεβίτσε, όπως τον τόνο ταρτάρ με lime, ελαιόλαδο και μους wasabi ή το μαγιάτικο καρπάτσιο με πίκλα πράσινου μήλου, porcini κινόας και μαγιονέζα halapenios. Εξαιρετική είναι και η λίστα κρασιών με ελληνικές και διεθνείς ετικέτες, ενώ κάθε Τετάρτη πραγματοποιούνται βραδιές Ελλήνων οινοπαραγωγών με ειδικά σχεδιασμένο μενού που δένει τις γεύσεις πιάτων και κρασιών. Τα κυριακάτικα απογεύματα μπορείς να απολαύσεις χαλαρά το φαγητό σου παρέα με εξαιρετικά κοκτέιλ και ποιοτική ελληνική μουσική που επιμελείται ο Dj Richard Horn.

Γρ. Ξενοπούλου 2, Νέο Ψυχικό, 2106722223 [Scorpina](#) [scorpina.seafood](#)
[www.scorpina.gr](#)



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!*



ΤΕ ΚΙΛΑ

Αέρας Μεξικού
στο κέντρο της Αθήνας

Μια νέα άφιξη στο κέντρο της πόλης ενθουσίασε τους λάτρεις της μεξικάνικης κουζίνας. Στην Κολοκοτρώνη, στην είσοδο της στοάς Μπολάνη, εκεί που βρισκόταν κάποτε το Κεντρικόν, δημιουργήθηκε το Tekila, ένα εστιατόριο με ύφος και γεύσεις Μεξικού. Ζεστά χρώματα, ξύλο, εντυπωσιακές τοιχογραφίες και πολλά φυτά συνθέτουν τη διακόσμηση του εσωτερικού χώρου που σε καλεί να ανακαλύψεις τι σημαίνει cocina y costeleria στην καρδιά της Αθήνας. Η μεγάλη μπάρα κυριαρχεί στο χώρο, το ίδιο και τα εντυπωσιακά κοκτέιλ που σερβίρονται σε αυτήν. Για τις γλυκές αθηναικές βραδιές υπάρχουν και τραπέζια στον πεζόδρομο. Στο Tekila θα βρεις όλες τις

αγαπημένες σου μεξικάνικες γεύσεις και όχι μόνο. Δημιουργικές επιλογές σε σαλάτες και tacos, fajitas που αντίζουν στο μαντέμι, black angus κοπές από την Αργεντινή, al pastor με αυθεντική μεξικάνικη συνταγή και παραδοσιακά γλυκά που θα σε κάνουν να αναφωνήσεις «Arriba!». Δοκίμασε οπωσδήποτε το μεξικάνικο γύρο με tortilla, pico de gallo, sour cream και ανανά, τις veggie quesadillas και την crema catalana με κρούστα καβουρδισμένης καραμέλας σε sous vide. Στον πρώτο όροφο βρίσκεται το Tekila Loft με το ίδιο ύφος και διακόσμηση που περιμένει όσους επιθυμούν να πραγματοποιήσουν πιο ιδιωτικές συγκεντρώσεις, όπως εταιρικά events ή εορταστικά πάρτι με φίλους.

Κολοκοτρώνη 3, Αθήνα, 2103232482 [Tekila](#) [tekila_athens](#)
[www.tekila.gr](#)





KUZINA

**Το ανανεωμένο μενού του λαμπρού
εστιατορίου είναι αυτό
που θέλουμε από τον χειμώνα**

Πολυβραβευμένο, ξακουστό ως τα πέρατα του κόσμου (καθώς για αυτή τη θέα έχει ενδιαφερθεί όχι μόνο ο εγχώριος, αλλά και ο διεθνής Τύπος) και πάντα νόστιμο, το εστιατόριο στον ιστορικό πεζόδρομο της Αδριανού έχει τον τρόπο του να πρωτοστατεί στη γαστρονομική σκηνή της πόλης. Αρχηγός της κουζίνας ο εξαιρετικός Άρης Τσανακλίδης, που σε κάθε αλλαγή του μενού καταφέρνει να ξεπερνάει τον εαυτό του. Έτσι, για αυτόν τον χειμώνα, στη ζεστή, φιλόξενη σάλα του Kuzina θα δοκιμάσουμε τη δημιουργική εκδοχή μιας βαθιά νόστιμης μεσογειακής κουζίνας, την οποία άλλωστε ο σεφ παίζει στα δάχτυλα.

Προτείνουμε να αρχίσετε την εξερεύνηση του ανανεωμένου μενού με τα σκιουφικτά με κολοκύθα, μανιτάρια, απάκι, σπανάκι, φουντούκια και ξινομυζήθρα, ένα comfort πιάτο που θα κάνει ιδανικό ταίρι με τη σαλονικιώτικη σαλάτα με κουλούρι Θεσσαλονίκης, ντοματίνια, καπαρόφυλλα, κάρπαρ, ρόκα, ελιές, αγγούρι, κρίταμο και μους φέτας. Συνεχίστε με χοιρινό, σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες, που συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας και σος από πιπεριές Φλωρίνης, ενώ αν θέλετε να ακολουθήσετε πιο ανεβασμένα γευστικά μονοπάτια δοκιμάστε το φιλέτο από ελάφι με πουρέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ και σος από μύρτιλα. Ορεκτικά όπως οι λουκουμάδες με μους φέτας, κελυφωτό φιστίκι, λιαστή ντομάτα, ελιά και σος ροδιού, η τάρτα με μανιτάρια, τρούφα, κατσικίσιο τυρί και γραβιέρα Νάξου ή το τάρταρ τόνου με αγγουράκι τουρσί, wasabi και yuzu soy sauce αξίζει να μπουν στη μέση του τραπέζιού για να τα μοιραστεί όλη η παρέα. Δεν προτείνουμε το ίδιο, όμως, και για το επιδόρπιο... Γλυκά όπως η φινετσάτη tarte tatin με κυδώνια και crème fraîche ή η γκανάζ πικρής σοκολάτας με φουντούκια και αλμυρή καραμέλα miso δύσκολα θα θελήσει κάποιος να τα μοιραστεί!

Όλα τα παραπάνω μπορείτε να τα συνοδέψετε με ένα ποτήρι κρασί από την καλά ενημερωμένη wine list, που θα απολαύσετε με φόντο τον Παρθενώνα και την ωραιότερη θέα στον Ναό του Ηφαίστου. Καλές και νόστιμες, χειμωνιάτικες βόλτες!

📍 Αδριανού 9, Θησείο, 2103240133

www.kuzina.gr [@kuzinaAthens](https://www.facebook.com/kuzinaAthens) [@kuzina.gr](https://www.instagram.com/kuzina.gr)





IGUAZU

Η τροπική ζούγκλα που αγαπούν οι Αθηναίοι

Κάποιοι όταν ακούν Iguazu σκέφτονται τους εντυπωσιακούς καταρράκτες στο σημείο που η Βραζιλία συναντά την Αργεντινή. Οι Αθηναίοι όμως εδώ και λίγο καιρό σκέφτονται το νέο all day café restaurant bar στην πλατεία Βραζιλίας, που ήρθε να μας συνεπάρει με το λατινοαμερικάνικο ταμπεραμέντο του. Η τροπική ζούγκλα βρίσκεται παντού στον χώρο: στους τοίχους (ο διακοσμητικός γορίλας στη σάλα έχει ήδη γίνει Instagram famous), στα τραπέζια, στην αυλή, στα κοκτέιλ, στην κουζίνα. Το μενού που έχει επιμεληθεί ο ταλαντούχος σεφ Πάννης Παρίκος, ξεκινάει από το πρωί με αρωματικό καφέ, υπέροχο brunch και γευστικές δημιουργικές προτάσεις, όπως τα bao-ban με κοτόπουλο και μαγιονέζα habanero ή το καρπάτσιο μοσχάρι με βινεγκρέτ τρούφας, πίκλα μουστάρδας και blue cheese. Κα-

θημερινά μπορείς να απολαύσεις και Brazilian sushi, έναν ιδιαίτερο συνδυασμό ιαπωνικών και βραζιλιάνικων γεύσεων που θα εκπλήξει ευχάριστα. Η λίστα των κρασιών περιλαμβάνει ελληνικές, αργεντινικές και χιλιανές ετικέτες αλλά για τη συνέχεια της βραδιάς επιβάλλεται ένα –ή και πολλά– κοκτέιλ. Το IGUAZU είναι ο απόλυτος προορισμός και για βραδινή έξοδο, αφού φιλοξενεί καθημερινά DJ sets party μουσικής αλλά και special lives με δυνατά ονόματα της αθηναϊκής μουσικής. Μπες στο mood με την εξαιρετική λίστα κοκτέιλ που έχουν επιμεληθεί οι ταλαντούχοι μπαρίστες Αλέξανδρος Γκιόπουλος και Στέλιος Παπαδόπουλος. Δοκίμασε το Beware of Clouds με Belvedere Pure με Τέττερης μαστίχα, φασκόμυλο, λουίζα, κηρήθρα, σαμπάνια και... σύννεφο και θα καταλάβεις. Welcome to the jungle.

Λαοδικείας 16 & Νυμφαίου 1, Ιλίσια, 2107775225
 Iguazu Athens iguazu.athens



ΑΦΙΕΡΩΜΑ Taste! VOICE



LOT51

Όταν ο τέλειος καφές συναντάει το άπαιχτο brunch

Εκεί που ενώνονται η Μιχαλακοπούλου με την Παπαδιαμαντοπούλου, μοσχοβολάει αντιστός καφές και cinnamon rolls που μόλις έχουν βγει από τον φούρνο. Πέρα από τον εξαιρετικό καφέ της Area 51 που σερβίρει το Lot51 –η φήμη του οποίου έβαλε την πλατεία Βραζιλίας στον χάρτη με τα top στέκια των coffee enthusiasts– εδώ θα απολαύσεις και ένα από τα πιο χορταστικά και πρωτότυπα brunch που σερβίρονται στην πόλη. Αυγά με πατάτες και chorizo, αυγά ποσέ (με το σωστό και λιγούρευτικό τους τρεμούλιασμα), ή σε μορφή scrabbled πάνω σε λαδόψωμο, με ξινομυζήθρα και παστό χοιρινό. Χορταστικές όσο και σούπερ healthy φρουτοσαλάτες με muesli, γύρη, μέλι από ρέικι και στραγγιστό γιαούρτι, βελουτέ σούπες γλυκοπατάτας και vegan σαλάτες δημητριακών με πλιγούρι, κινόα, μάνγκο και καμένο λεμόνι, είναι κάποιες μόνο από τις πολλές

επιλογές. Όλες τους συνοδεύονται τέλεια με τον καταπληκτικό καφέ, με τον φανταστικό εμφιαλωμένο καφέ cold brew – που αν θες μπορείς να πάρεις και μαζί σου για τον δρόμο, ή με ροφήματα matcha σε μεγάλη ποικιλία. Ας σταθούμε όμως και στα γλυκά για τα οποία το Lot51 δικαίως είναι περήφανο, καθώς μοιάζουν σαν να έχουν βγει κατευθείαν από την κουζίνα Αδυναμία μας το Bounty, που αποτελείται από cremeux σοκολάτας Valrhona Ariaga 66%, τραγανό μπισκότο κακάο, παγωτό καρύδας, αφρό καρύδας και exotic sauce. Όλα αυτά τα απολαμβάνεις από το πρωί ως το βράδυ, αργότερα το mood του Lot51 διαφοροποιείται και τότε τα ηρωικά καλιφορνέζικα vibes δίνουν τη σκυτάλη σε μια πιο party ατμόσφαιρα, τα κοκτέιλς δίνουν και παίρνουν και η μέρα σου κλείνει με τον καλύτερο τρόπο.

Παπαδιαμαντοπούλου 24B, 2111155024
 LOT51 lot.51





ΟΜΙΚΡΟΝ MEZE

Ο μεζές στη *fine dining* εκδοχή του

Στην ευρύχωρη σάλα επικρατεί μια γαλήνια ηρεμία, έξω στη ρομαντική αυλή οι φοίνικες κουνιούνται νωχελικά στο απαλό αεράκι. Όμως, την ίδια στιγμή, αν και τίποτα δεν το προδίδει, οι δύο κουζίνες δουλεύουν πυρετωδώς. Η μαγειρική ομάδα του Όμικρον Μεζέ καπνίζει αλλαντικά και παστώνει αλίπαστα, φτιάχνει τα πιο ασυνήθιστα τουρσιά, δοκιμάζει και πειραματίζεται ασταμάτητα, όπως κάθε μέρα.

Το διαφορετικό αυτό μεζεδοπωλείο είναι ο ορισμός της δημιουργικότητας. Όλα άρχισαν όταν ο εξαιρετικά ταλαντούχος executive chef Μιχάλης Ζάχαρης σε συνεργασία με την ομάδα του Μεζέν από τον Βόλο, τον σεφ Γρηγόρη Χέλμη και τον Αντρέα Διακοδημήτρη έθεσαν στον εαυτό τους το εξής ερώτημα: «Πώς θα ήταν ένας μεζές αν μαγειρευόταν με τις τεχνικές της υψηλής γαστρονομίας και συνδυάζε στοιχειά από διαφορετικές κουζίνες του κόσμου;». «Και κάπως έτσι, τα σπανακοπιτάκια spring rolls παντρεύουν τη γεύση μιας παραδοσιακής χορτόπιτας και την κρέμα από τσαλαφούτι με το χειροποίητο φύλλο spring roll της Ανατολής, ενώ το μυλοκόπι ceviche (κλασικό πιάτο της περουβιανής κουζίνας) συνδυάζεται με τη γαλλική μπουγιαμπέσα. Κι ακόμη, τα ντολμαδάκια sushi τυλίγονται σε φύκι nori και γεμίζονται με καπνιστή καραβίδα και τα τηγανητά μπλοπιτάκια, που σερβίρονται με κρέμα μαστίχας, παγωτό βανίλιας και πέρλες καραμέλας, πετυχαίνουν τη διαφορά όταν τυλίγονται σε χειροποίητο φύλλο gyoza».

Στο (άκρως ενδιαφέρον) μενού του Όμικρον Μεζέ, λοιπόν, θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες και κυρίως πιάτα που κρύβουν μέσα τους μεγάλη νοστιμιά. Και βέβαια δεν γίνεται να μην αναφερθούμε στο in house καπνιστήριο απ' όπου βγαίνουν μικρά θαύματα για τους λάτρεις των αλλαντικών (έχεις δοκιμάσει ποτέ λουκάνικο από σουσιά ή παστουρμά από... τσιπούρα;), στα αλίπαστα που επίσης παστώνονται εδώ, ούτε βέβαια στις δεκάδες πίκλες (υπάρχει από πίκλα κρεμμύδι, μέχρι μπάμια, γίγαντες κι αυγό) που σερβίρονται στην αρχή, ως μια απολαυστική εισαγωγή.

Όλα αυτά τα ωραία μπορείς να τα συνδυάσεις με μια τεράστια ποικιλία σε ελληνικά αποστάγματα, που δημιουργούν παραγωγόι σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, και σε περίπτωση που αναρωτιέσαι για το ιδανικό food pairing απλώς ρώτα τους ανθρώπους του Όμικρον – θα σε κατευθύνουν ιδανικά, ανάλογα με τις προτιμήσεις σου.

📍 Δρόσου 1, Νέα Ερυθραία, 2106202475

📱 Omikron Meze 📸 @omikronmeze

www.omikronrestaurant.gr





OMNIVORE

To must της Πλατείας Αγίας Ειρήνης

Το 1890 κατά παραγγελία του έμπορου μεταξιού Ιωάννη Μιχαλόπουλου κατασκευάζεται ένα από τα πιο όμορφα κτίρια του ιστορικού κέντρου. Οι άνω όροφοι του νεοκλασικού κτιρίου στον αριθμό 10 της πλατείας Αγίας Ειρήνης προορίζονταν για κατοικία της οικογένειας Μιχαλόπουλου, ενώ το ισόγειο και το υπόγειο φιλοξενούσαν το εμπορικό κατάστημα. Αργότερα, στον ίδιο χώρο λειτούργησε για χρόνια το ξακουστό υφασματάδικο του Συμεωνίδη, απ' όπου πέρασε κάποτε «για να ραφτεί» όλη η κοσμική Αθήνα. Η ταμπέλα «Κ. Συμεωνίδης Α.Ε» υπάρχει ακόμα πάνω από την είσοδο, ένας φόρος τιμής στην ιστορία. Ακριβώς από κάτω, όμως, η επιγραφή "omnivore moud habits" είναι αυτή που μονοπωλεί το ενδιαφέρον στις μέρες και στις νύχτες του σήμερα.

Στεγασμένο σε ένα από τα πιο εντυπωσιακά κτίρια της Αθήνας το Omnivore (που στα λατινικά πάει να πει «παμφάγο») δεν θα μπορούσε παρά να έχει και μια εξίσου εντυπωσιακή κουζίνα. Ο ταλαντούχος σεφ Βασίλης Καφαλούκος έχει δημιουργήσει ένα (πολύ!) νόστιμο μενού που βασίζεται στα ωραία ελληνικά προϊόντα και στη Μεσογειακή κουζίνα, ταυτόχρονα όμως έχει μια fusion προσέγγιση. Έτσι, θα δοκιμάσεις πιάτα όπως η τριλογία ψαριών ceviche, που σερβίρεται πάνω σε sushi rice μαζί με ένα γαλάκτωμα λεμονιού με chili, τα αφράτα bao buns γαρίδας με chutney μάνγκο, φύλλα σίσο και μαγιονέζα από πράσινο κρεμμυδάκι, ή τα γιουβαρλάκια σφυρίδας με αφρό λεμονιού και μπουγιαμπέσα, που εκτός από μια πολύ ωραία ιδέα είναι και ένα βαθιά νόστιμο πιάτο. Μπορείς να συνοδεύσεις το γεύμα σου με ένα ωραίο ποτήρι κρασί από την πλούσια wine list (θα βρεις πάνω από 70 ετικέτες του ελληνικού και διεθνή αμπελώνα) ή με κάποιο από τα cocktails που δημιουργεί η δυνατή μπάρα.

Στο Omnivore, όμως, αξίζει να έρθει κανείς και για το αναπάντεχο brunch. Σερβίρεται καθημερινά 07.30-14.00 και είναι πολύ διαφορετικό απ' ό,τι έχουμε συνηθίσει μέχρι τώρα. Δίνει έμφαση στα χειροποίητα ψωμάκια (θα βρεις από ψωμάκι brioche μέχρι ιαπωνικά sandos) και σε όλες τους τους τρόπους που μπορεί να μαγειρευτεί ένα αυγό, ενώ ταυτόχρονα παρουσιάζει τα κλασικά πιάτα που αγαπάμε στη δημιουργική τους εκδοχή. Τι καλύτερο;

📍 Πλατεία Αγίας Ειρήνης 10, 2103221865,
www.omnivore.gr [f @omnivoreathens](https://www.facebook.com/omnivoreathens) [i @omnivoreathens](https://www.instagram.com/omnivoreathens)





ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ

**Το εστιατόριο που μύησε τους Αθηναίους
στη δημιουργική ψαροφαγία**

Αν αγαπάς το ψάρι είναι σίγουρο ότι τουλάχιστον μία φορά στη ζωή σου έχεις βρεθεί σε αυτή την ψηλοτάβανη σάλα με τα λευκά τραπεζομάντηλα και τις διακριτικές νότες πολυτέλειας. Το Καστελόριζο, η ναυαρχίδα του ομώνυμου ομίλου είναι ένα εστιατόριο-σταθμός στη γαστρονομική σκηνή της Αθήνας, καθώς είναι το πρώτο που έφερε την έννοια της δημιουργικής ψαροφαγίας στην πόλη, ανοίγοντας τον δρόμο για μια διαφορετική ματιά στον τρόπο που απολαμβάνουμε το φρέσκο ψάρι και τους θαλασσινούς μεζέδες.

Δεν είναι τυχαίο που παρόλο που έχουν περάσει πια περισσότερα από 30 χρόνια από την πρώτη μέρα λειτουργίας του το Καστελόριζο εξακολουθεί να πρωτοστατεί στην αθηναϊκή γαστρονομία και κάθε φορά να εντυπωσιάζει τους ορκισμένους θαμώνες του. Ανάμεσα στα πιάτα – σήμα κατατεθέν είναι η πεντανόστιμη γαρίδα σαγανάκι, το κριθαρότο με γαρίδες που ανήκει πια στα best sellers, η συγκλονιστική ταραμοσαλάτα, αλλά και η ψίχα караβίδας, που πανάρεται ελαφρά σε αλεύρι καλαμποκιού και σερβίρεται μαζί με την τέλεια σος Cocktail, ένα ιστορικό πιάτο καθώς βρίσκεται στον κατάλογο από την αρχή.

Φυσικά, όταν μιλάμε για το Καστελόριζο, δεν γίνεται να μην αναφερθούμε στο ολόφρεσκο ψάρι που θα βρεθεί στο πιάτο σου. Το εστιατόριο δίνει τεράστια προσοχή στη σημασία της πρώτης ύλης, ενώ η φρεσκάδα των ψαριών και των θαλασσινών είναι πάντοτε η απόλυτη προτεραιότητα. Έτσι, το Καστελόριζο συνεργάζεται αποκλειστικά με δικούς του ψαράδες εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο ότι στην κουζίνα του θα μπει ό,τι καλύτερο ψαρεύτηκε σήμερα. Καθημερινά, θα βρεις σχεδόν όλα τα ψάρια που κολυμπάνε στις ελληνικές θάλασσες και θα τα ευχαριστηθείς με την ψυχή σου καθώς θα έρθουν στο τραπέζι σου στην εντέλεια ψημένα.

Για να συνοδεύσεις ιδανικά το γεύμα σου, αρκεί να ρίξεις μια ματιά στην άψογη wine list. Υπάρχουν περισσότερες από 70 ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, που προσφέρονται σε πολύ καλές τιμές και απογειώνουν τη συνολική εμπειρία σου στο Καστελόριζο.

Πλατάνων 2, Κηφισιά, 210 8075408, Λ. Ποσειδώνος, Λιμανάκια
Βάρκιζας, Βάρκιζα, 210 9655022, www.kastelorizo.com.gr





MOZZART PIZZA

Γνήσια ιταλική πίτσα
στην καρδιά της Αθήνας

Η Αθήνα είχε ανάγκη από μια υψηλής ποιότητας πίτσα και οι Μαρίνος Σταμούλης, Αλέξανδρος Περδικογιάννης και Αλέξανδρος Τζοτζόλας δημιούργησαν το απόλυτο street food στέκι. Mozart, όπως λέμε mozzarella και art, γιατί η καλή πίτσα θέλει τέχνη! Στον κατάλογο υπάρχουν δώδεκα επιλογές κλασικών γεύσεων, όπως η μαργαρίτα και η προσούτο, αλλά και πειραγμένων που θα σε εκπλήξουν ευχάριστα – δοκίμασε την πίτσα με λουκάνικο και χόρτα ή την ντούγια με παντζάρι και θα καταλάβεις τι εννοούμε. Υπάρχουν και εποχικές επιλογές που δεν θα βρεις στο μενού οπότε ρώτα τη υπέροχο έχει φτιάξει πάλι ο pizzaiolo. Όλη η μαγεία

της γεύσης βρίσκεται στα φρέσκα υλικά που έρχονται κατευθείαν από την Ιταλία αλλά και στο χειροποίητο ζυμάρι, συνδυασμός ναπολιτάνικου και ρωμαϊκού στυλ, που είναι λεπτό και τραγανό. Το χειροποίητο ζυμάρι παραμένει για τουλάχιστον 48 ώρες σε ειδική θερμοκρασία στο ψυγείο πριν ψηθεί τελικά στον –κατασκευασμένο αποκλειστικά για πίτσες– φούρνο. Φυσικά, υπάρχουν και τρεις εξαιρετικές σαλάτες για συνοδευτικό, αν θέλεις κάτι δροσερό. Χάρη στο Mozart, οι βόλτες στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας συνοδεύονται πλέον από ένα (ή πολλά) κομμάτι αυθεντικής ιταλικής πίτσας που, ας το παραδεχούμε, έχει άλλη νοστιμιά!

📍 Χρυσοσπηλιωτίσσης 1, 2103214183
📱 @mozzartpizza 🌐 mozzart.athens



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



OKIO

Νόστιμη μοντέρνα κουζίνα
στα στενά του Συντάγματος

Μια νύχτα του καλοκαιριού η συμβολή των οδών Νίκης και Ναυάρχου Νικοδήμου στο Σύνταγμα ζωντάνεψε. Οι μεγάλες τζαμαρίες άνοιξαν, φανέρωσαν μια μεγάλη μαρμαρίνη μπάρα και ντιζαϊνάτα φωτιστικά, ξύλινα τραπέζια (φτιαγμένα όλα από τον ίδιο κορμό ενός δέντρου στη Νότια Αμερική) απλώθηκαν στο πεζοδρόμιο και λαχταριστές μυρωδιές άρχισαν να γαργαλούν τους περαστικούς. Το Okio έκανε αισθητή την παρουσία του από την αρχή. Άλλωστε ένα εστιατόριο μοντέρνας κουζίνας με μενού που δημιούργησε ο διάσημος σεφ Παναγιώτης Γιακαλής σε συνεργασία με τον εξίσου ταλαντούχο Βαγγέλη Δαγδελένη (head chef του Okio) απλώς δεν γίνεται να περάσει απαρατήρητο. Τα πιάτα έχουν σαν βάση τη Μεσογειακή κουζίνα και την ίδια στιγμή αρκετές επιρροές

από την Ασιατική, βασίζονται στα εποχιακά υλικά και είναι σχεδιασμένα για να μοιράζονται. Ο καλύτερος τρόπος, λοιπόν, για να εξερευνήσεις το μενού είναι να έρθεις μαζί με την παρέα σου και όλοι μαζί να δοκιμάσετε πιάτα όπως τα άγρια μανιτάρια σοτέ που σερβίρονται πάνω σε πουρέ από μανιτάρια, μαζί με ζωμό από φλούδες αγκινάρας Ιερουσαλήμ και κρόκο κονφί, το χοιρινό μάγουλο Iberico που αγκαλιάζει έναν πουρέ από τοπιναμπούρ και σερβίρεται μαζί με φρέσκα μανιτάρια και φρέσκο λεμονοθύμαρο ή την πεσκανδρίτσα με πουρέ κουνουπίδι, καμένο βούτυρο, σέσκουλα στον ατμό και ζωμό κοτόπουλου. Στα αλήθεια, το Okio δημιουργεί κάθε βράδυ τη γαστρονομία που θα θέλαμε να έχουμε, αλλά αυτό θα το ανακαλύψετε μόνοι σας παρέα με ένα ποτήρι κρασί ή ένα άκρως ενδιαφέρον cocktail...

📍 Νίκης 33 & Ναυάρχου Νικοδήμου 3, Σύνταγμα, 2103311436
📱 @Okio.restaurant 🌐 @okio.restaurant
www.okio.gr





DOS HERMANOS

Το πρώτο αυθεντικό μεξικάνικο εστιατόριο της πόλης

Πίσω από τη γυάλινη πόρτα στον αριθμό 24 της οδού Κυριαζή σε περιμένει μια μικρογραφία του Μεξικού. Αγέρωχοι κάκτοι, παραδοσιακά sombreros, χρωματιστοί τοίχοι, εκατοντάδες αντικείμενα που δεν χορταίνεις να χαζεύεις και χειροποίητα έπιπλα, όλα φερμένα από την πατρίδα της Frida Kahlo. Το Dos Hermanos είναι στα αλήθεια μια χρωματιστή μεξικάνικη γειτονιά, που στα στενά της σεβρίζει tacos και μπόλικ τεquila. Αρχηγός στην κουζίνα ο chef patron Peter Maragos που από το 1992, όταν κι άνοιξε το Dos Hermanos, μαγειρεύει με το ίδιο μεράκι την αυθεντική γεύση της μεξικάνικης γαστρονομίας. Γι' αυτό τα ζουμερά burritos, οι πικάντικες fajitas, οι τραγανές quesadillas και οι λαχταριστές enchiladas που θα δοκιμάσεις είναι ακριβώς οι ίδιες που θα έτρωγες και στο Μεξικό. Αυτό καθόλου δεν σημαίνει ότι ο Peter Maragos δεν πειραματίζεται, όπως κάθε σεφ που αγαπάει με πάθος τη δουλειά του. Γεγονός που αποτυπώνεται στα νέα, βαθιά νόστιμα πιάτα του Dos Hermanos, όπως η tagliata Iberico που πέρασε από μία έξοχη μαρινάδα με καπνιστή πιπεριά τσίλι πριν σεβριστεί πλάι στον πουρέ πατάτας με chorizo, τα πεντανόστιμα soft tacos με crispy, spicy γαρίδες, αλλά και ο φρέσκος σολομός που μαρινάρεται με tequila και lime και σεβρίζεται μαζί με μία μεξικάνικη σαλάτα με κινόα.

Συνόδευσέ το γεύμα σου με κάποιο από τα cocktails της βραβευμένης μπάρας (σ.σ. οι Margaritas είναι από τις καλύτερες σε ολόκληρη την Αθήνα) κι αν ανήκεις στους λάτρεις της tequila...ε, λοιπόν, είσαι στο σωστό μέρος! Στην κάβα του το Dos Hermanos φυλάει περισσότερες από 100 διαφορετικές tequilas (μεταξύ των οποίων και πολλές premium), είναι δηλαδή η μεγαλύτερη και πιο ενημερωμένη tequileria της πόλης!

Αναπόσπαστο μέρος της μεξικάνικης παράδοσης, εκτός από το φαγητό ή την tequila, είναι και οι φιέστες που πάντα προϋποθέτουν ασταμάτητο χορό και μουσική. Για αυτό και στο Dos Hermanos γιορτάζονται όλες ανεξαιρέτως οι μεξικάνικες γιορτές, ενώ για τις νύχτες της Παρασκευής το μεξικάνικο στέκι φυλάει ένα ξεχωριστό live με κεφάτη, latin μουσική. Άκου προσεκτικά, και η φωνή της Arlyn με συνοδεία τα κρουστά του Seidel μπορεί και να σε ταξιδέψουν ως τα ηλιοβασιλέματα του Ακαπούλκου...

📍 Κυριαζή 24, Κηφισιά, 2108087906

www.doshermanos.gr [f @doshermanos](https://www.facebook.com/doshermanos) [i doshermanos](https://www.instagram.com/doshermanos)





BUENA VISTA SOCIAL BAR

Εξωτικός προορισμός με θέα σε όλη την Αθήνα



Πες ότι έρχεται κάποιος φίλος/η σου για πρώτη φορά στην Αθήνα και θέλεις να τον βγάλεις έξω να δει τις χάρες της πόλης. Στο λέμε από τώρα, και για να μην ψάχνεσαι, πως καλύτερο προορισμό από το Buena Vista Social Bar δεν θα βρεις... Εξωτικό, ταξιδιάρικο, αγαπημένο, με το που μπαίνεις σε κάνει να ξεχνάς τα πάντα, να νιώθεις ότι βρίσκεσαι σε διακοπές. Είναι η μαγευτική θέα από το rooftop (που λειτουργεί χειμώνα καλοκαίρι), στην Ακρόπολη, στον Ναό του Ηφαίστου και στο Αστεροσκοπείο, είναι η διακόσμηση που θα σε κάνει να αισθανθείς ότι μεταφέρθηκες κάπου στη Λατινική Αμερική, είναι η φιλοξενία των ανθρώπων του και η αύρα που θα σε κάνει να νιώθεις σαν στο σπίτι ενός καλού σου φίλου. Για όσους δεν το γνωρίζουν, το Buena Vista Social Bar είναι ένας υπέροχος all day χώρος

με λατινοαμερικάνικα vibes σε όλα του. Αξίζει να πας και για το εξαιρετικό του brunch, 10.00-14.00 τις καθημερινές και 10.00-17.00 τα Σαββατοκύριακα (φοβερή η ομελέτα Argentina με αυγά, μπέικον, μανιτάρια, τυρί mozzarella, chorizo, baby σπανάκι), αλλά και για τα ιδιαίτερα πιάτα της κουζίνας του, η οποία σερβίρει καθημερινά 14.00-24.00 υπέροχες λατινοαμερικάνικες συνταγές, όπως τα αξεπέραστα tacos και churrasco. Να θυμάσαι ότι, όσο η ώρα περνάει, η ατμόσφαιρα γίνεται όλο και πιο «πάρτι», με τα ακαταμάχητα homemade cocktails, που φτιάχνονται με ρούμια και τεκίλες απ' όλη τη Λατινική Αμερική να πρωταγωνιστούν και τις ethnic, latin, afrohouse και freestyle μουσικές να σε συνεπαίρνουν. Ωρες λειτουργίας: Καθημερινά 10-00-02.00 και Παρασκευές και Σάββατα έως τις 03.00.

📍 Αγίου Φιλίππου 7, Μοναστηράκι, 2103210017
 📱 buenavistasocialbarathens 📷 buenavistasocialbarathens

ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



LOS GATOS

Cocina Latina



Από τα στέκια που σου ανοίγουν την καρδιά, το Los Gatos βρίσκεται σε ένα από τα πιο κεντρικά σημεία της πόλης, κοντά στην πλατεία Αγίας Ειρήνης, για μια επίσκεψη μετά το γραφείο, ανάμεσα στη βόλτα ή για μια ιδιαίτερη βραδινή έξοδο. Το Los Gatos εκτός από την καρδιά ανοίγει και... την όρεξη με την υπέροχη κουζίνα του, η οποία προτείνει αγαπημένες γεύσεις Λατινικής Αμερικής με έντονες τις μεξικάνικες πιναλιές. Φοβερά τα churrasco και fajitas με κοτόπουλο ή χοιρινό, τέλεια η paella, πεντανόστιμα τα burritos και χορταστικά, αλλά εξίσου εύγευστα είναι και μια σειρά από πιάτα όπως tacos, quesadillas, tortillas, enchiladas που σίγουρα θέλεις να τα δοκιμάσεις όλα! Μπορείς βέβαια να απολαύσεις την ποικιλία

τυριών και αλλαντικών η οποία περιλαμβάνει παιλιωμένα τυριά, αλλαντικά όπως προσούτο και jamon iberico, τα οποία κόβονται εκείνη τη στιγμή και συνδυάζονται άψογα με ένα από τα προσεκτικά επιλεγμένα κρασιά της λίστας, η οποία αριθμεί περίπου 60 ετικέτες ελληνικού και διεθνούς αμπελώνα. Οι άνθρωποι του Los Gatos, ευγενέστατοι, φιλόξενοι, με μεγάλη αγάπη γι' αυτό που κάνουν, έχουν φροντίσει και για όσους αγαπούν τα cocktails και τη sangria προτείνοντας margaritas και cocktails με ρούμι. Ένα «ταξίδι» στη λατινοαμερικάνικη κουλτούρα ολοκληρώνεται μέσω των γεύσεων και των ήχων της salsa μουσικής. Καθημερινά από τις 13.00 έως τις 02.00. Το Los Gatos είναι value for money είτε για lunch break είτε για μια χαλαρή βόλτα με φίλους.

📍 Πόμης 17 & Κλειτίου 1, 2103240100 📱 Los gatos_vineria, prosciutteria
 📷 losgatos_athens



Ohh Boy

To success story της οδού Αρχελάου

Νωρίς το πρωί η μυρωδιά του καφέ απλώνεται στην Αρχελάου, μπλέκεται με εκείνη του φρεσκοψημένου κρουασάν και σε σπρώχνει απαλά μέχρι τα λευκά τραπέζια του Ohh Boy. Φρέσκα λουλούδια στολίζουν τα βάζα και τα μυρωδικά στα παρτέρια χαρίζουν το δικό τους άρωμα στα πρωινά. Οι πρώτοι θαμώνες έχουν ήδη μαζευτεί, αλλάζουν φιλικές καλημέρες και χαμόγελα με τα παιδιά που σερβίρουν εδώ, σαν να γνωρίζονται χρόνια. Δεν είναι να απορείς γιατί αυτή η κατάλευκη, ανέμελη γωνιά έγινε το στέκι της πόλης από την πρώτη μέρα.

Το Ohh Boy έφερε κάτι καινούργιο στην Αθήνα, κάτι που έλειπε. Δεν είναι μόνο η διακόσμηση που φέρνει στο μυαλό τα café του Βερολίνου και της Νέας Υόρκης, ούτε τα γλυκά που κάνουν ακόμη και τους περαστικούς να ρίχνουν τις ματιές τους στη βιτρίνα. Είναι κυρίως η φιλοσοφία του που που ποντάρει στα φρέσκα υλικά, δίνει προτεραιότητα στην υγιεινή και vegan διατροφή και στα αυστηρώς homemade πιάτα. Τα πάντα παρασκευάζονται καθημερινά από την αρχή, χωρίς χρήση μειγμάτων ή βελτιωτικών γεύσης, μόνο με αγνά υλικά και γνήσια, μαμαδίστικη φροντίδα. Με όλα αυτά το Ohh Boy εξάπλωσε την φήμη της Αρχελάου από τα Βόρεια μέχρι τα Νότια Προάστια και κάνει τους πάντες, από τον νεαρό που παρκάρει στο δεντράκι το ποδήλατό του μέχρι τους διάσημους σελέμπριτες, καλλιτέχνες, πολιτικούς, και τους δημιουργικούς ανθρώπους της πόλης να δίνουν το καθημερινό τους ραντεβού εδώ.

Στο Ohh Boy θα βρεις φρεσκοφουρνισμένες λιχουδιές για να αρχίσεις τη μέρα σου, αλλά και ένα λαχταριστό και μαζί τόσο θρεπτικό brunch που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα (δοκίμασε το porridge με μασκαρπόνε και σάλτσα από μήλο και miso και θα καταλάβεις τι εννοούμε...). Η μέρα προχωράει και τότε κάνουν την εμφάνισή τους ελαφριά πιάτα όπως σπιτικές σούπες (ειδικά εκείνη με φιστικοβούτυρο και poodles ρυζιού δεν παίζεται!), ζεστές σαλάτες, (επικά!) σάντουιτς και ένα vegan burger που κάνει το δικό του χαμό. Το βράδυ θα έρθεις μαζί με την παρέα σου, την καλύτερή σου φίλη ή το πιστό σου τετράποδο (το Ohh Boy είναι κάτι παραπάνω από pet friendly), για ένα ποτήρι κρασί, μπίρες από μικρές ζυθοποιίες ή κάποιο δροσερό cocktail. Και γλυκά! Μην φύγεις χωρίς να δοκιμάσεις αυτά τα τρομερά γλυκά, θα είναι κρίμα... Μία και μόνο μπουκιά από το carrot cake και θα αναφωνήσεις "Ohh Boy".

Tip: Φέτος το Ohh Boy κατέκτησε και τη Σαντορίνη, όταν άνοιξε στο πιο κεντρικό σημείο της καλντέρας, αποσπώντας διθυραμβικές κριτικές όχι μόνο από τον εγχώριο αλλά και από τον διεθνή τύπο. Οπότε, αν ο δρόμος σε βγάλει στο νησί του συγκλονιστικού ηλιοβασιλέματος, αναζήτησέ το...

📍 Αρχελάου 32, Παγκράτι, 2111838340

📱 Ohh Boy 📷 ohhboy_ath

www.ohhboy.gr





DIEGO

**Το στέκι που ξαναέκανε
hot το Θησείο**

Αν τον τελευταίο καιρό έχεις βρεθεί στο Θησείο, σίγουρα το έχεις δει. Ναι, το στέκι που είναι πάντα γεμάτο, ό,τι ώρα κι αν περάσεις, ακόμα κι αργά το βράδυ. Αυτό είναι το Diego: μια εξωτική αυλή που τους χωράει όλους, ένα «σπίτι» όπου όλοι περνούν καλά. Ανοίξε στα μέσα του Σεπτεμβρίου και έφερε στην αρχαία αθηναϊκή γειτονιά κάτι το απρόσμενο νόστιμο. Το μενού που έχουν δημιουργήσει οι Ελένη Σαράντη και η Ηλέκτρα Ρήγκου κινείται μεταξύ Βιετνάμ, Ταϊλάνδης και Λατινικής Αμερικής. Και παρότι σερβίρεται σε μορφή street food, κάθε πιάτο κρύβει από πίσω του περιπλοκές τεχνικές και μια βαθιά γνώση της υψηλής γαστρονομίας. Έτσι, θα δοκιμάσεις από αέρινα dumplings και

ζουμερά Yakitori (ιαπωνικά σουβλάκια), μέχρι τρομερές σούπες (τα ramen είναι το κάτι άλλο), χτένια σεβίτσε, green curry με μύδια και λεμονόχορτο, ταρτάρ γαρίδας και τόσα πολλά ακόμα που θα σε πάνε ένα γρήγορο ταξίδι ανά την υφήλιο. Όλα αυτά θα τα απολαύσεις πάνω στα... κόκκινα καφάσια που θυμίζουν τις χρωματιστές αγορές του Βιετνάμ, στα ξύλινα έπιπλα που απλώνονται στο πλακόστρωτο της Αδριανού ή μέσα, στην υπαίθρια αυλή που παραπέμπει στις γειτονιές της Αθήνας. Και θα τα απολαύσεις μαζί με μπόλικη tequila και επικά signature cocktails φτιαγμένα από τον Βασίλη Νικήτα, γιατί μόνο έτσι θα καταλάβεις τι θέλει να σου πει η ανέμελη ψυχή του Diego...

📍 Αδριανού 1, Θησείο, 2109229235,
📱 @athensdiego 📷 diego.athens



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



SIX SEASONS KITCHEN

**Νοστιμιές με ολόφρεσκα
προϊόντα της κάθε εποχής**

Αν δείτε στη λαϊκή του Χαλανδρίου δύο κοπέλες να περιεργάζονται τους πάγκους και να γνωρίζουν όλους τους πωλητές με το μικρό τους, θα είναι σίγουρα η Μαριάννα Μπόικου και η Κική Αγγρίτη, τα δύο πρόσωπα «πίσω» από το πολύ ιδιαίτερο Six Seasons Kitchen της οδού Παράσχου στο Χαλάνδρι. Τεχνολόγος τροφίμων η Κική, σεφ με σπουδές στη Νέα Υόρκη η Μαριάννα, παρατηρώντας τη φύση γύρω τους αλλά και εντυπώνοντας στο βιβλίο "Six Seasons: a new way with vegetables" του Joshua McFadden, άρχισαν να ξεχωρίζουν έξι εποχές, αντί για τις τέσσερις που όλοι ξέρουμε. Με αυτή τη φιλοσοφία χτίστηκε και το μενού του Six Seasons Kitchen, που εμπνέεται από την εποχικότητα, αλλάζει 6 φορές τον χρόνο και φέρνει στο τραπέζι μας τη φρεσκάδα των εποχιακών προϊόντων, σε πιάτα με μια έμφραση προς τον υγιεινό τρόπο ζωής, χωρίς τις μάλλον περιττές υπερβολές του.

Έτσι, λοιπόν, ό,τι σερβίρει το Six Seasons Kitchen είναι φρεσκοφτιαγμένο και σπιτικό, από τα

muffins και τα αλμυρά biscuits, μέχρι το γλυκό ψωμί και την granola. Υπέροχα πρωινά, όπως granola με γιαούρτι και φρέσκα φρούτα, πεντανόστιμο brunch, σαν το διαχρονικό avocado toast με βιολογικά αυγά από τη Σπάρτη, lunch όπως σούπα καρότο/ginger που σερβίρεται με σπιτική λαδένια ή μια χορταστική frittata, αλλά και πολλά ακόμα νόστιμα, sandwiches, wraps, bowls, σούπες και πιάτα ημέρας.

Να απολαύσετε ακόμα κι έναν καλοφτιαγμένο speciality καφέ KUDU και μη διστάσετε να ρωτήσετε τη Μαριάννα και την Κική ό,τι θέλετε, φιλόξενες, ευγενέστατες με μια ατελείωτη αγάπη γι' αυτό που κάνουν, ακόμα και να τους προτείνετε κάποιο πιάτο βασισμένο στην εποχή. Και να συζητήσετε μαζί τους γύρω από την ερώτηση «Τι θα ήθελα να φάω;», καθώς από εκεί ξεκινούν όλα.

🕒 *Λειτουργίας για Dine In ή Take Away:*
καθημερινά 08.00-17.00, Σάββατο 09.00-16.00.
🚚 *Delivery μέσω E-food και Wolt*

📍 Παράσχου 8, Χαλάνδρι, 2114180585, www.sixseasons.kitchen

📱 Six Seasons Kitchen 📷 sixseasons.kitchen





ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΧΗ.ΜΑ.

**Η τέλεια γαστρονομική
εμπειρία με έμφαση στο κρέας**

Νεολογισμός εκ του συμφυρμού Χημείας & Μαθηματικών. Η επακριβώς υπολογισμένη & μελετημένη ανάμειξη βρώσιμων & πόσιμων ουσιών ώστε να παραχθεί το άριστο γαστρονομικό αποτέλεσμα προς τέρψιν των αισθήσεων του εστιαζομένου!

Εδώ και 15 χρόνια τα αδέρφια Τόλης Μηρικές (Χημικός) & Μπάμπης Μηρικές (Μαθηματικός) απευθύνονται στους λάτρεις του κρέατος & ικανοποιούν τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους στα εστιατόριά τους στην Παλαιά Φώκαια & στον Άλιμο.

Πιάτα φτιαγμένα με τις καλύτερες και πιο φρέσκες πρώτες ύλες, μαγειρεμένα με υψηλού επιπέδου τεχνογνωσία, μεράκι, αγάπη και σεβασμό προς τον πελάτη.

Η μεγάλη εμπειρία που τους μετέδωσε ο κρεοπώλης πατέρας τους έπαιξε μεγάλο ρόλο στην εξαιρετική επιλογή κρεάτων που μπορεί κανείς να γευτεί στα εστιατόριά τους.

Κάθε πιάτο που σερβίρεται στα εστιατόρια ΧΗ.ΜΑ. είναι μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία με έμφαση στο καλό κρέας που πρέπει να ζήσετε.

Όλα τα πιάτα σερβίρονται με μαθηματική ακρίβεια και χημική ισορροπία!

Καλή σας απόλαυση!



📍 Βαλλιάνου & Θεοτόκη 1, Άλιμος, 2109825026
25ης Μαρτίου 11, Π. Φώκαια, 2291078235
www.xima.gr/online-delivery-take-away/
www.xima.gr/online-kratisi/





SIL SHAKESPEARE IN LOVE

**To all day cocktail bar
που θα ερωτευτείς**

Σε ένα πέτρινο, ψηλό κτίριο του 1890 παίρνει θέση το all day cocktail bar που σε κάνει να ερωτευτείς μια εποχή που δεν έζησες, με τον ατμοσφαιρικό, υπέροχο χώρο του να δίνει νέα πνοή στο ιστορικό Παχνί Σοκάκι, μια ανάσα από το λιμάνι του Πειραιά. Η κουζίνα του μεσογειακή, με παραδοσιακές συνταγές της γιαγιάς εμπλουτισμένες με δυνατές σύγχρονες πινελιές. Αγαπημένο πιάτο τα ραβιόλια με κόκορα κρασάτο, που συνοδεύονται εξαιρετικά μ' ένα ποτήρι από τον συνδυασμό ποικιλιών Merlot και Αγιωργίτικο κόκκινο κρασί, που εμφιαλώνει το SiL. Στο brunch συναντάμε γευστικές και vegan επιλογές – μην παραλείψεις τη

χειροποίητη μπλόπιτα με σεμιφρέντο βανίλιας και σάλτσα βουτύρου που σε κάνει να χάνεις τα λόγια σου. Η παιχνιδιάρικη λίστα cocktail με ονόματα εμπνευσμένα από τα κείμενα του Σαίξπηρ, τα ζωγραφισμένα στο χέρι σεργίτσια και η ρετρό διακόσμηση, δίνουν ιδιαίτερη ταυτότητα στο εσωτερικό του SiL. Γλυπτά, πινάκες και κεραμικά γνωστών καλλιτεχνών που διακοσμούν το μαγαζί, εκτίθενται προς πώληση. Τα 7.000 λαμπάκια, το μεγάλο χριστουγεννιάτικο δέντρο και οι 50s και 80s τζαζ, ντίσκο και βαλς μελωδίες που συνδυάζει ο dj Axel Vicious με beat του σήμερα στήνουν ένα παραμυθένιο σκηνικό για τις γιορτινές μέρες που έρχονται.

📍 Shakespeare in Love, Αγίου Σπυρίδωνος 3, Πειραιάς, 2104131999

📱 S.i.L Shakespeare in Love 📷 s.i.l_shakespeare_in_love



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



BUTCHER'S BURGER & STEAKHOUSE Τέτοια burgers και μπριζόλες δεν ξανάγιναν!

Ο παράδεισος όσων αγαπούν το καλό κρέας, έχοντας μια ιδιαίτερη αδυναμία στα burgers, ευτυχώς βρίσκεται σε 6 σημεία στην Αθήνα και ονομάζεται Butcher's Burger and Steak House. Περί τίνος πρόκειται; Είναι τα εστιατόρια που φέρνουν μαζί τους μια οικογενειακή παράδοση μισού αιώνα, με τους ανθρώπους εδώ, όντας και κρεοπώλες, να κουβαλούν μια τεράστια αγάπη για το κρέας και το αποτέλεσμα να καταφτάνει λαχταριστό στο τραπέζι μας. Πάμε, λοιπόν, από τα burgers, τα οποία είναι ίσως τα πιο ζουμερά και νόστιμα που έχετε δοκιμάσει, αλλά και τα μεγαλύτερα! Εντάξει, υπάρχουν οι επιλογές medium, large, XLarge με διπλό μπιφτέκι, ακόμη και vegetarian, αλλά οι υπερπαραγωγές είναι τα... ΤιτανοBurgers! Προσέξτε σύλληψη: La Butcher Familia burger, με δύο κιλά κιμά ενιαίο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, αλλά δεν είναι για έναν, καθώς προτείνεται για 3 έως 5 άτομα (αν και σε ένα

challenge κάποιος κατάφερε να το φάει σε λιγότερο από μισή ώρα!). Και υπάρχουν κι άλλα τέτοια φοβερά, όπως το Survivor burger ή το Hannibal, αλλά και το βραβευμένο Σταβλίσιο, με 600 γρ. ενιαίο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 5πλό cheddar, 5πλό bacon κι ένα σωρό ακόμα καλούδια, ανάμεσα σε δύο υπέροχα «ψωμάκια»!

Το know how του χασάπη ολοκληρώνεται με μπριζόλες ωρίμανσης, όπως τη σταβλίσια-βουβαλίσια μπριζόλα, το Rib Eye, Tomahawk, T-Bone, μπιφτέκι βουβαλίσιο, φοβερό φιλέτο κοτόπουλου και άλλα πολλά και σε όλα αυτά βάλτε δίπλα φρέσκες δροσερές σαλάτες και υπέροχα ορεκτικά και κλείσατε σαν λάτρεις του καλού φαγητού. Τώρα, πια, ξέρετε πού θα πάτε για καλό burger και κρέας! Extra tip: Το Butcher's Burger & Steak House είναι το μοναδικό burgerάδικο που προσφέρει το μπιφτέκι του και σε μερίδα, ενώ ρωτάει και για το ψήσιμο.

📍 Σύνταγμα, Βουλής 7, 2103230800 / Κεφαλάρι, Κολοκοτρώνη 37, 2108089000 /
Περιστέρι, Αιμιλίου Βεάκη 41, 2105766662 / Χαλάνδρι, Αγίας Παρασκευής 17,
2106890500 / Ηλιούπολη, Πλατεία Εθνικής Αντιστάσεως 10, 2109910099 /
Αχαρνές, Πάρνηθος 183, 2102400101
www.butchersburger-steak.gr 📱 butchersburgersteakhouse
📷 butchersburger-steak.gr





ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ATH

To melting point στέκι της Αθήνας

❶ α σερβίρουν ξανά τα μελομακάρονα που αγαπήθηκαν πολύ στο Instagram; Ποια είναι η συνταγή για το Glühwein που ξεχωρίζει; Προετοιμάζοντας να σερβίρει τις χριστουγεννιάτικες εκπλήξεις της κι ενώ ακούγονται ήδη holly jolly ρυθμοί μερικές νύχτες από τους DJs που φέρνουν το xmas spirit στην Αθήνα λίγο πιο νωρίς, η Εφημερίδα ATH υποδέχεται τον χειμώνα με έμφαση στα light πιάτα, ελπίζοντας να μην είναι βαρύς. Με διατροφική άποψη και γεύση, το ανανεωμένο menu της παραμένει μία value for money επιλογή για όσες και όσους συναντιούνται στο κέντρο της πόλης, στη γωνία Σίνα και Βησσαρίωνος, εκεί που τα ασπρόμαυρα stencils με τη μουσούδα του σκύλου σε καλωσορίζουν στο πολύχρωμο melting point των ανθρώπων που ξεκινούν τη μέρα τους πολύ νωρίς και την τελειώνουν πολύ αργά, γιατί θέλουν να τη ζουν φουλ. Smoothie πρωινό ξύπνημα με Instant Energy Booster, Tropical, Blue Velvet και Grapefruit Detox, δηλαδή με πολλά φρέσκα φρούτα και εκλεκτικούς συνδυασμούς. Super Bowls «δεκατιανιά» σε Greek, Make Me Happy, Perfect Body και Happy Day εκδοχές. Αυγοκαταστάσεις όπως Scrambled Eggs με αβοκάντο σε φρυγανισμένο ψωμί, όπως «μάτια» σε pancakes (με ή

χωρίς μπέικον). Καφέδες στην ώρα τους για όλες τις ψυχές που δεν βλέπουν την ώρα να σκεφτούν με μερικές γουλιές απόλαυσης. Ζουμερά κοτόπουλα που «κρύβονται» με λαχανικά μέσα σε μπαγκέτες και συνοδεύονται από πατάτες. Σαλάτες με συνδυασμούς παραδόσεων και θρεπτικών συστατικών, μεσογειακής κουζίνας και με φρούτα εποχής.

Κοιτάζοντας τον κατάλογο που έχει σχεδιάσει ο graphic designer και illustrator Bewild Brother, έχεις επιλογές, έχεις τον χρόνο σου να αποφασίσεις για ένα αλμυρό ή γλυκό, ζεστό ή δροσερό διάλειμμα. Burger με κρέας ή χωρίς; Προσφέροντας εναλλακτικές, με μπιφτέκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά 160 ή 200 γραμμαρίων, με beyond meat επιλογή και με φιλέτο κοτόπουλο, τα «κλασικά» αλλά και τα «διώροφα» που μαγειρεύονται στην κουζίνα, δίνουν την απάντηση, ενώ οι σεφ, αν τους ρωτήσεις, θα σου δώσουν και tips, χωρίς κόμπλες, για να δοκιμάσεις να τα φτιάξεις κι εσύ στο σπίτι σου. Αν «διαβάζεις» την Εφημερίδα ATH ξέρεις τι να περιμένεις, αν δεν έχει πείσει στον προορισμό σου, υπάρχει εδώ και πέντε χρόνια στην καρδιά της Αθήνας δίνοντας ζωή και ελπίζοντας να κάνει τις διαδρομές σου λίγο πιο γιάμι.

📍 Βησσαρίωνος 9 & Σίνα 6, Κέντρο, 2103648077,
Φιλικής Εταιρείας 11, Θεσσαλονίκη, 2310270911
📱 EfimeridaATH 📷 Efimerida





BUFALA GELATO

Το τέλειο παγωτό είναι απόλαυση για όλο τον χρόνο

Έχει χαρακτηριστεί ως το βασίλειο του καλού παγωτού και όχι άδικο! Οι πρώτες άριστες εντυπώσεις δόθηκαν ήδη από τα πρώτα του βήματα στη Θεσσαλονίκη κι έγινε talk of the town με την καθοδό του στην Αθήνα! Σήμερα, τα Bufala Gelato μετρούν ήδη 11 καταστήματα και συνεχίζουν να μας παίρνουν το μυαλό κάθε μέρα, χειμώνα-καλοκαίρι, γιατί το παγωτό απλά... δεν έχει εποχές! Ο λόγος; Πατί μας αρέσει πολύ και φυσικά γιατί είναι εξαιρετικό και πεντανόστιμο καθώς φτιάχνεται καθημερινά με φρέσκα υλικά σε κάθε ένα από τα καταστήματα Bufala Gelato.

Η αλήθεια είναι ότι δεν ξέρει κανείς τι να πρωτοπροτείνει από τις υπέροχες γεύσεις που υπάρχουν εδώ, αλλά μια και πρέπει να κάνουμε μια αρχή, αυτής είναι το τέλειο παγωτό από 100% ελληνικό φρέσκο βουβαλινό γάλα, που ταιριάζει απίστευτα με τη βέλγικη σοκολάτα, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα ικανό να καλύψει και τις πιο υψηλές προσδοκίες. Και, μάλιστα, χωρίς ενοχές, αφού το βουβαλινό παγωτό έχει 30% λιγότερη ζάχαρη, 40% περισσότερη πρωτεΐνη και 43% λιγότερη χοληστερόλη! Οι εκπλήξεις δεν σταματούν εδώ, καθώς οι επιλογές συμπληρώνονται με Gelato από αγελαδινό γάλα σε πρωτότυπους συνδυασμούς γεύσεων, ανατρέποντας όσα ξέραμε για το παγωτό.

Στα Bufala Gelato που καθημερινά σε κάθε ένα κατάστημα, παράγεται ολόφρεσκο παγωτό, τα ωραία δεν τελειώνουν εδώ... Θα βρείτε τις πιο πρωτότυπες ιδέες και τρόπους σερβιρίσματος! Η απόλυτη crunchy φρεσκοψημένη bubble βάφλα σε βανίλια ή double chocolate με κομμάτια βέλγικης σοκολάτας θα σου μείνει αξέχαστη. Θα καταλάβεις γιατί τα Bufala Gelato είναι μοναδικά, όταν επιλέξεις τα Original Legendary Buffle Cone που σε ελευθερώνουν να συνεχίσεις τη βόλτα σου αφού θα πάρεις τη βάφλα σου στο χέρι! Ξέρουμε ότι σου ανοίξαμε την όρεξη τώρα, αλλά υπάρχει και συνέχεια: Θα λατρέψεις το φρεσκοψημένο χειροποίητο κωνάκι, στολισμένο με σοκολάτα ή πολύχρωμη τρούφα, ενώ δεν λείπουν τα φανταστικά pancakes και οι υπέροχες κρέπες για να απογειώσεις την απόλαυση!

Πλέον, δεν έχεις παρά να ανακαλύψεις ποιο από τα 11 καταστήματα Bufala Gelato –όλα τους σύγχρονα και με industrial πινελιές-, είναι κοντά σου, για να δεις το παγωτό με άλλο μάτι, όλο τον χρόνο!

📍 **ΑΘΗΝΑ** Κηφισιά | Χαλάνδρι | Μοναστηράκι | Νέα Σμύρνη | Γλυφάδα | Βούλα | Βουλιαγμένη

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ONESALONICA Outlet Mall | Θέρμη πλατεία Παραμάνας και Λεωφόρο Νίκης 9 στο κέντρο | **ΠΑΤΡΑ** | **ΡΟΔΟ**

📱 [bufalagelato](#) 📺 [bufalagelato.official](#)

www.bugalagelato.com





ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

Αυθεντικές γεύσεις φτιαγμένες με τα καλύτερα υλικά!

Υπάρχουν άραγε πίτες που μπορούν να συγκριθούν με της μαμάς ή της γιαγιάς; Συναισθηματικά όχι, στ' αλήθεια, όμως, ναι. Σ' αυτή την περίπτωση μιλάμε για το Παραδοσιακό, τα καταστήματα «όνομα και πράγμα», με τις βορειοελλαδίτικες ρίζες και μια ιστορία που έρχεται από το μακρινό 1957. Από τότε μέχρι σήμερα φροντίζουν να μας προσφέρουν τα καλύτερα και νοστιμότερα, όλα τους φτιαγμένα με αγάπη και με τα πιο φρέσκα υλικά. Οι άνθρωποι εδώ έχουν καταφέρει να βάλουν την τέχνη και την τεχνική του σπιτικού φύλλου στη μαζική εστίαση και, με φροντίδα, έμπνευση και αληθινό χαμόγελο, μας προτείνουν μια σειρά από προϊόντα, μαθαίνοντάς μας ότι το «φαγητό στον δρόμο» μπορεί να κουβαλάει μνήμες και να διατηρεί υψηλή ποιότητα! Να θυμάστε ότι όλα τα προϊόντα που θα γευτείτε είναι παραγωγής του Παραδοσιακό με προσοχή στις πρώτες ύλες, μακριά από βελτιωτικά και trans λιπαρά, ενώ παρασκευάζονται όλα πάνω στις παλιές παραδοσιακές συνταγές των γιαγιάδων μας αλλά και με τη σύγχρονη πινελιά της έμπνευσης των νέων μαγείρων.

Τι να πρωτοπούμε... Για την αγαπημένη αυθεντική μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, με παραδοσιακό φύλλο αέρος (τεχνική ανοίγματος φύλλου πετώντας το στον αέρα) που φτιάχνεται από φημισμένους μάστορες; Για το διάσημο κουλούρι Θεσσαλονίκης στην κλασική του συνταγή, αλλά και σε super food εκδοχή με χαρούπι και γέμιση ταχίνι; Για τα ολόφρεσκα σάντουιτς από φρεσκοψημένα ψωμάκια Παραδοσιακό με ιδιαίτερες συνταγές σε άλευρα και σπόρους ή για τα healthy meals και τις νόστιμες και χορταστικές σαλάτες; Όλα τους υπέροχα και απόλυτες προτάσεις για το πρωί, για ένα lunch break, για κάτι νόστιμο και υγιεινό που θα μας «κρατήσει» ακμαίους το απόγευμα.

Προσεγμένο και φιλόξενο, το κάθε κατάστημα Παραδοσιακό (εφτά στη Θεσσαλονίκη, δύο στην Αθήνα και ένα στην Κύπρο) αποτελεί ένα «ταξίδι» στις παραδοσιακές γεύσεις και στην ελληνική φιλοξενία, έχοντας κερδίσει την εμπιστοσύνη και την αγάπη χιλιάδων ανθρώπων με γεύσεις απλές και ταυτόχρονα προσαρμοσμένες στις διατροφικές αξίες του σήμερα.

📍 **ΑΘΗΝΑ** Γλυφάδα, Αρτέμιδος 1, Πλατεία Εσπερίδων | Πλάκα, Σέλλεϋ 3
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ One Salonica Outlet Mall | Αριστοτέλους 3 & Τσιμισκή |
 Κούσκουρα 4 | Τσιμισκή 89 & Γρ. Παλαμά | Άνω Τούμπα, Γρ. Λαμπράκη 201 |
 Πανόραμα, Π. Παπαδόπουλου 17 | Mediterranean Cosmos

ΚΥΠΡΟΣ Λευκωσία Έγκωμη, 28ης Οκτωβρίου 11Δ

🌐 paradosiako.net 📱 [paradosiako_gram](https://www.instagram.com/paradosiako_gram)

www.paradosiako.net





THE AMOROUS PROJECT

Το ολοκαίνουργιο εστιατόριο της Κηφισιάς είναι ένα ταξίδι στον χρόνο

Η σάλα φωτίζεται μονάχα από τη φλόγα των κεριών κι από το ρομαντικό φως που προσφέρουν τα φωτιστικά-αντίκες. Vintage διακοσμητικά, χρυσοποίκιλτες κορνίζες και καθρέφτες στολίζουν τους τοίχους, ακόμη και το αλατοπίπερο βολεύεται μέσα σε ένα παλιό, μπρούτζινο μύλο του καφέ. Τίποτα δεν μαρτυρά την πραγματική χρονολογία. Αλλά αυτός είναι ο σκοπός του The Amorous Project: να σε πάει μια βόλτα στον χρόνο.

Το ολοκαίνουργιο στέκι της Κηφισιάς άνοιξε αυτές τις μέρες από την ομάδα των Nice 'n' Easy και είναι ένα εστιατόριο-εμπειρία. Το όνομά του σημαίνει «έρωτας» και «πάθος», ενώ έμπνευσή του είναι η Νέα Υόρκη των αρχών του 20ού αιώνα. Τότε που εκατομμύρια Ιταλοί και Γερμανοί μετανάστες κατέφταναν στα λιμάνια της κυνηγώντας το αμερικάνικο όνειρο, κουβαλώντας όμως μαζί τους και τις συνταγές της πατρίδας τους. Σε αυτήν ακριβώς την εποχή βρίσκεσαι όταν μπαίνεις

στο The Amorous Project με την industrial ατμόσφαιρα και τη vintage αισθητική όπου πρωταγωνιστούν υλικά όπως το ξύλο και το σίδερο. Η εμπειρία σου, όμως, δεν σταματά στη διακόσμηση...

Το The Amorous Project ανοίγει από το πρωί σερβίροντας καφέ, τσάι, smoothies, συνεχίζει με brunch και επικά σάντουιτς, κι έπειτα έρχεται η ώρα των burgers, των ζουμερών κρεατικών, της πίτσας, της φρέσκιας pasta, αλλά και πολλές, ιδιαίτερες vegan και gluten free προτάσεις, όλα σερβιρισμένα σε vintage σκεύη. Ας πούμε, αν παραγγείλεις burger, ένα τρώει θα καταφτάσει δίπλα στο τραπέζι σου. Το κομμάτι του Black Angus μπαίνει επιτόπου στη μηχανή του κιμά, πλάθεται και ψήνεται μπροστά σου σε μαντεμένο σκεύος. Κι όλα αυτά ενώ ακούς μελωδίες των δεκαετιών του '20-'50, αλλά και jazz, lounge, international pop ή urbeat ήχους και πίνεις ένα νεοϋορκέζικο cocktail. Ναι... πρόκειται πράγματι για ένα εστιατόριο εμπειρία.



📍 Αγίου Δημητρίου 9, Κηφισιά, 2108089890,

📱 @theamorousproject 📷 @theamorousproject_



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Taste!

VOICE



SEAWOLF

Δημιουργική ψαροφαγία στο Κουκάκι

Μπαίνοντας στο Seawolf νιώθεις αμέσως οικεία χάρη στην ανοιχτή κουζίνα που σου δίνει την αίσθηση ότι είσαι καλεσμένος στο δείπνο ενός φίλου. Η urban αισθητική συναντά τη ζεστασιά της πέτρας και του ξύλου και δημιουργεί έναν πολύ φιλόξενο χώρο. Στην κουζίνα οι σεφ Ηλίας Μπαλάσκας και Ανέστης Γκαμπέσης αξιοποιούν τις γνώσεις, την πολύχρονη εμπειρία και κυρίως τη φαντασία τους για να σου ετοιμάσουν ολόφρεσκα, δημιουργικά, ψαροφαγικά πιάτα. Το μενού έτσι κι αλλιώς καθορίζεται πάντα από την καθημερινή πρωινή επίσκεψη στο μανάβικο και την ψαραγορά, εκεί όπου διαλέγονται εποχικά, φρέσκα υλικά. Στη συνέχεια, ο Ηλίας και ο Ανέστης αυτοσχεδιάζουν

δημιουργώντας μοναδικές γευστικές προτάσεις, την ώρα που ο έτερος της παρέας, ο Πάννης Μπαλάσκας σε καλωσορίζει στον χώρο και σου προτείνει πιάτα που ταιριάζουν στην όρεξη και στη διάθεσή σου. Να πούμε πως στα συν του Seawolf είναι ότι κάθε φορά που το επισκέπτεσαι δοκιμάζεις και κάτι νέο. Στα αγαπημένα μας είναι το ταρτάρ ελληνικού φρέσκου τόνου, τα tacos με φρέσκο τηγανητό μπακαλιάρο και τα ζυμαρικά με κιμά τσαπόδι – γι' αυτό το τελευταίο πολλοί είναι αυτοί που έρχονται και ξανάρχονται! Τα θαλασσινά συνοδεύονται πάντα ευχάριστα από ένα ποτήρι κρασί και εδώ θα βρεις εξαιρετικές μονοποικιλιακές ετικέτες Ελλήνων μικροπαραγωγών σε πολύ καλές τιμές.



📍 Δημητράκοπούλου 35, Κουκάκι, 2109229235,

📱 Seawolf Athens 📷 seawolf_athens



CORNELL

**Μόλις ανακαλύψαμε
το νέο spot της πόλης!**

Το νέο all day στέκι της Αθήνας ακούει στο όνομα CORNELL και ήρθε για να ενώσει την παρέα σε έναν ευχάριστο χώρο με pop αισθητική, μοντέρνες πινελιές και funky διάθεση!

Παρότι είναι λίγος ο καιρός που έχει ανοίξει, έχει ήδη καταφέρει να γίνει το νέο talk of the town του Χολαργού, με τους «ντόπιους» αλλά και πολλούς Αθηναίους να συγκεντρώνονται εδώ από κάθε άκρη της πόλης. Η κίνηση ξεκινάει από το πρωί στον cozy και εντυπωσιακό χώρο του ο οποίος είναι γεμάτος φρεσκάδα, όμορφα χρώματα και μικρές χαριτωμένες vintage πινελιές που του δίνουν χαρακτήρα και φτιάχνουν μια όμορφη και χαλαρή ατμόσφαιρα.

Εκτός από το ζεστό περιβάλλον που σε κάνει να το επισκέπτεσαι ξανά και ξανά, το CORNELL έχει τον τρόπο να σε κρατάει κοντά του και με τις όμορφες προτάσεις του που καλύπτουν κάθε γούστο, διάθεση και όρεξη. Στους λάτρεις του καφέ προσφέρει τον περίφημο πλέον καφέ Area 51, στη συνέχεια υπάρχει το brunch με πολλές λιχουδιές αλλά και υγιεινές προτάσεις, αργότερα πολλοί είναι αυτοί που έρχονται να χαλαρώσουν μετά τη δουλειά αφού το καινούργιο, ζωντανό στέκι διαθέτει μεγάλη γκάμα σε aperitivos καθώς και καλές ετικέτες κρασιών. Για όσους θέλουν να τσιμπήσουν κάτι νόστιμο ο κατάλογος προτείνει μια σειρά από πεντανόστιμα bao bans, tacos, flatbreads, ενώ για τους γλυκατζήδες υπάρχει το εντυπωσιακό millefeuille, το σοκολατένιο cheesecake αλλά και πολλά άλλα, πάντα φρέσκα γλυκά. Η φιλική και ενημερωμένη μπάρα θα φτιάξει για σένα και την παρέα σου τα πιο «ψαγμένα» cocktails, μ' αυτά και με ωραίες μουσικές οι νύχτες κυλούν όμορφα στο Cornell...

"Extra tip για τους "work from home". Το CORNELL, με πολλές ήσυχες, φωτεινές γωνιές, μέσα στον όμορφο χώρο του ή έξω στη βεράντα του, είναι η τέλεια λύση για να πάρεις το λάπτοπ σου και να μεταφέρεις το «γραφείο» σου στην όμορφη γειτονιά του Χολαργού.

Αετιδίων 18 & Βουτσινά, Χολαργός, 2106549350

[@cornellthebar](https://www.facebook.com/cornellthebar) [@cornell_thebar](https://www.instagram.com/cornell_thebar)





OH! LA LOW

Υψηλή ζαχαροπλαστική
με χαμηλά λιπαρά και
χωρίς ζάχαρη

Δεν έχει κλείσει χρόνος από τότε που άνοιξε το Oh! La Low και έχει κάνει τα Νότια Προάστια να παραμιλάνε για τα λαχταριστά sugar free γλυκά του. Ο λόγος είναι ότι συνδυάζει την υψηλή γαλλική ζαχαροπλαστική (με pastry chef τον Απόστολο Ζιάπα της σχολής Valrhona) με την υγιεινή διατροφή προσφέροντας μοναδικά, χειροποίητα γλυκά που σε απαλλάσσουν από τις τύψεις. Για τις παρασκευές τους χρησιμοποιούνται αυστηρά ποιοτικές πρώτες ύλες όπως φρέσκα φρούτα και ξηροί καρποί, βιολογικό αλεύρι ντίνκελ ολικής, γάλα χαμηλών λιπαρών, γάλα καρύδας και αμυγδάλου και όχι σόγια στα vegan γλυκά, αλλά και αυθεντική κρυσταλλική στέβια Παραγουάης χωρίς χημικές προσμίξεις που δεν αφήνει καμία

επίγευση, συνεπώς δεν αλλοιώνει τη γεύση. Έχει μεγάλη ποικιλία σε vegan γλυκά ενώ ακόμα και οι βάσεις των γλυκών όπως το παντεσπάνι ή το μπισκούι είναι gluten free, κάνοντας το Oh! La Low ιδανικό προορισμό για όσους προσέχουν την υγεία ή τη διατροφή τους. Σοκολατάκια, τούρτες, τάρτες, πάστες, παγωτά, μπισκότα, τσουρέκια, μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού και chutney είναι μόνο μερικά από αυτά που θα βρεις εδώ αλλά το πιο διάσημο ίσως είναι το ολόφρεσκο μιλφέιγ χωρίς ζάχαρη που από την πρώτη μουσική σε κάνει να πεις «Oh! La Low!». Εκτός από όλα τα παραπάνω, κατόπιν παραγγελίας ετοιμάζονται επιπλέον τούρτες για γάμους ή γενέθλια, υγιεινές λικουδιές για events, βαφτίσεις και customized γλυκά.

Αρτέμιδος 8, Γλυφάδα, 2167006979
www.ohlalow.gr @ohlalow.gr



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΚΑΓΓΕΛΗΣ

Γλυκές απολαύσεις
από το 1982

Όλοι οι κάτοικοι στην περιοχή του Ζωγράφου αλλά και στην ευρύτερη Αθήνα γνωρίζουν το ζαχαροπλαστείο Καγγέλης που εδώ και τέσσερις δεκαετίες προσφέρει ποιοτικά, φρέσκα γλυκά και ιδιαίτερες προτάσεις και μέχρι και σήμερα ο ιδιοκτήτης του, Παναγιώτης Καγγέλης, βρίσκεται εδώ για να σας υποδεχθεί. Για αρκετό καιρό βρισκόταν στην ομώνυμη πλατεία, που οι κάτοικοι ονόμασαν έτσι λόγω του ζαχαροπλαστείου. Πλέον βρίσκεται λίγα μέτρα πιο πάνω και διαθέτει έναν προσεγγμένο, καθαρό χώρο που προσελκύει επισκέπτες κάθε ηλικίας. Η μυρωδιά του φρεσκοψημένου καφέ θα σε υποδεχθεί μπαίνοντας, ενώ η τρομερή ποικιλία των γλυκών θα σε

εντυπωσιάσει. Εδώ θα βρεις από σιροπιαστά, πάστες και γλυκά του κουταλιού μέχρι βουτήματα, παγωτά, τούρτες και μικρές λικουδιές από φρέσκα υλικά, φτιαγμένα με αγάπη και μεράκι. Είναι δύσκολο να μην έχεις ακουστά τα μακαρόν του που φημολογείται ότι είναι τα καλύτερα της πόλης, ενώ εξίσου διάσημες είναι οι βασιλόπιτες και τα αφράτα τσουρέκια που ετοιμάζει για τα Χριστούγεννα. Τα εκλεκτά προϊόντα του ζαχαροπλαστείου Καγγέλης διατίθενται και για γιορτές, γενέθλια, γάμους, βαπτίσεις και άλλες εκδηλώσεις κατόπιν παραγγελίας, ενώ έχουν ήδη αρχίσει να παίρνουν τη θέση τους στα ράφια τα χριστουγεννιάτικα εδέσματα και όλος ο δρόμος μοσχοβολάει Χριστούγεννα!

Χλός 37 & Λεωφόρος Κουσιδη Γρηγορίου 30, Ζωγράφου, 2107756729

Zαχαροπλαστείο Καγγέλη, www.kaggelis.com





TGI FRIDAYS™

To brunch στα καλύτερά του!

Όταν το TGI Fridays™ λέει "brunch" εννοούν το πιο λαχταριστό, πληθωρικό, καλασμένο brunch του πλανήτη! Με τα όπλα του αυγού, με βουνα από pancakes, με ζουμερά burgers, με healthy επιλογές και προτάσεις που ξεπερνούν από τα συνηθισμένα, με ότι ακόμα λαχταράς από το brunch των αντρών σου.

Προτείνουμε να αρχίσεις με το αγαπημένο Avocado on Toast με φρέσκο αβοκάντο, ντομάτα, ροσινόκι και spicy lemon dressing που περιβρίεται πάνω σε ψημένη focaccia και είναι ό,τι πρέπει για να ξεκινήσεις με τον πιο θρεπτικό τρόπο την ημέρα σου. Αν, τώρα, το κθερινό βράδυ υπέκυψε σε... ατράβαλλες, η επιλογή που θα σε συνφέρει είναι το Hangover Burger που «φοράει» το πρωινό του» και σερβίρεται από νωρίς το πρωί για ευνόητους λόγους).

Το κεφάλαιο «αυγό» στα TGI Fridays™ είναι σοβαρό υπόθεση κι αρχίζει κάπως έτσι: "Marinara Eggs on Toast" με δύο τηγανητά αυγά, μπέικον, marinara sauce, pico de gallo και τραγανά frizzled onion πάνω σε ψημένη focaccia... Έχουμε την προσοχή σου; Οραίο! Γιατί πρέπει να σου πούμε για τα θρυλικά Eggs Benedict με δύο αυγά ποσέ, καπνιστή μπριζόλα, Philadelphia και σπανάκι που σκουμπούν τυρίτσα πάνω σε αφράτα και μοσχομυριστά English Muffins, περσόνονται με σπιτική sauce Hollandaise, και είναι από τα πιο νόστιμα που έχεις δοκιμάσει ποτέ!

Θα βρεις ακόμα το ζουμερό breakfast burrito, αφράτες ομελέτες (δοκίμασε οπωσδήποτε την "Avocado Omelette" και την "Bacon & Mushrooms Omelette") και φυσικά σπιτικό... παρόμοια pancakes σε δύο εκδόσεις: Chocolate & Banana Pancakes για τους λάτρεις της σοκολάτας και Strawberry Cream Cheese Pancakes για τους ορκαμένους οπαδούς της φρούτας.

Να ξέρεις επίσης πως μπορείς να συνοδέψεις το brunch σου με γευστικότερα mocktails όπως το Sunrise Ruby (με blood orange και βυσσινό), το Green Breeze (με αγγούρι και elderflower) ή το Red Kiss (με φράουλα και σπιτικό ginger syrup). Όλα τα mocktails περιέχουν φρέσκο χυμό λεμονιού και ίππε που χαρίζουν έξτρα πόντους δροσιάς και τόνωσης. Cheers!

Το Fridays™ Brunch menu σερβίρεται καθημερινά από νωρίς μέχρι τις 17:00 το απόγευμα σε όλα τα καταστήματα

www.fridays.gr

[@tgifridaysgreece](https://www.facebook.com/tgifridaysgreece) [@tgifridaysgr](https://www.instagram.com/tgifridaysgr)

YouTube: TGI Fridays Greece





COUPERPE

Το πιο χαρούμενο στέκι
της Νέας Πεντέλης

Το cozy hot spot στην καρδιά της Νέας Πεντέλης, πάνω στην πλατεία Ηρώων Πολυτεχνείου, φημίζεται εδώ και χρόνια για την ακαταμάχητη ιταλική πίτσα του και έχει γίνει στέκι για παρέες από κάθε άκρη της Αττικής. Όλοι τους φτάνουν μέχρι εδώ για να απολαύσουν το φαγητό αλλά και για να χαρούν την πάντα ζωντανή και κεφάτη του ατμόσφαιρα. Στον όμορφο χώρο του με τα φωτεινά χρώματα και τους funky πίνακες, υποδέχεται καθημερινά μεγάλες παρέες και οικογένειες από τις 08:00 το πρωί έως τις 12:00 το βράδυ. Το Σάββατο θα απολαύσεις τον καφέ σου αλλά και το brunch, έχοντας να διαλέξεις ανάμεσα σε λαχταριστά pancakes, χορταστικές ομελέτες, μεγάλη ποικιλία από σάντουιτς και κρέπες. Η φημισμένη και κάτι παραπάνω από πλούσια σε υλικά πίτσα του έχει καθιερώσει το Couperpe σε έναν από τους καλύτερους προορισμούς για πίτσα στην Αθήνα! Δοκίμασε την πίτσα Couperpe, έναν απαραίμι-

λο συνδυασμό αλμυρής και γλυκιάς γεύσης, με ροκφόρ, βατόμουρο, βάλε δίπλα της την αγαπημένη των θαμώνων σαλάτα Προσούτο με ζεστή κρέμα Γκοργκονζόλα με ρόκα, ντοματίνια, σως βαλσάμικου και ελαιόλαδο και θα μας θυμηθείς! Ο κατάλογος προτείνει μια πλούσια γκάμα λευκών, κόκκινων και ροζέ κρασιών από Έλληνες και ιταλούς παραγωγούς, ενώ μπορείς να διαλέξεις και κάποιο all time classic κοκτέιλ, με το «best seller» Couperpito (cachaca, lime, mango, passion και pineapple) να ξεχωρίζει. Και για επιδόρπιο; Τρεις επιλογές σε γλυκιά πίτσα, η πίτσα Cheese cake με αγριοκέρασο και μπισκότο oreo, η Bueno με μασκαρπόνε και σοκολάτα BUENO και η κλασική σοκολάτα γάλακτος με μασκαρπόνε ινδοκάρυδο και μπισκότο, θα σε γλυκάνουν και θα σε... Ξετρελάνουν! Τέλος, για την ημέρα που θα λαχταράς τα νόστιμα του Couperpe και δεν θα μπορείς να έρθεις, μάθε πως το κατάστημα προσφέρει υπηρεσίες take away και delivery.



📍 Πλατεία Ηρώων Πολυτεχνείου, Νέα Πεντέλη, 2108100040
www.couperpe.gr 📱 couperpe 📷 _couperpe_



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Taste!

VOICE



DADA'S

Η νόστιμη gastropub
της Νέας Πεντέλης

Η ροζ νέον επιγραφή ρίχνει το φως της στα τραπεζάκια της πλατείας, συνθέτοντας ένα κινηματογραφικό σκηνικό. Την ώρα που οι παρέες μπαίνουν, jazz και soul ήχοι γλιστρούν από την πόρτα, σε προσκαλούν... Αν αγαπάς το κρέας, ακολούθησέ τις. Είσαι στο σωστό μέρος. Το Dada's είναι μια all-day gastropub που δίνει έμφαση στις ιδιαίτερες κοπές κρεάτων. Οπότε, στον κατάλογο θα βρεις premium steaks (μπορείς να διαλέξεις το ψήσιμο που προτιμάς), αλλά και πολλά ακόμα signature πιάτα με βάση το κρέας. Όπως τα αφράτα bao buns με

χοιρινό Iberico που σιγομαγειρεύεται για 12 ώρες ή τα εκπληκτικά burgers από Black Angus που ψήνονται στο (ειδικό για ψήσιμο κρεάτων) φούρνο Josper. Συνόδευσε το γεύμα σου με ένα ποτήρι κρασί από την προσεγμένη wine list, ή με κάποιο signature cocktail, και μη φύγεις πριν δοκιμάσεις κάποιο από τα τρομερά γλυκά του Dada's (προτείνουμε την κλασική κρεμ μπρουλέ που εδώ σερβίρεται με φρέσκα φρούτα του δάσους). Extra tip: Τα Σαββατοκύριακα θα επιστρέψεις στο Dada's για το επικό brunch, που έχει πια κερδίσει το δικό του φανατικό κοινό...



📍 Πλατεία Ηρώων Πολυτεχνείου 19, Νέα Πεντέλη, 2108104672
📱 DadasEatDrink 📷 dadas_eat_drink



MEZZE GLYFADA

**Το λαχταριστό μεζεδοπωλείο
στην καρδιά της Γλυφάδας**

Ο μεζές, αυτή η αγαπημένη συνήθεια, βαθιά ριζωμένη στην ελληνική γαστρονομική κουλτούρα, ξεπερνάει τα όρια του φαγητού, γίνεται ο ορισμός της παρέας, της συντροφιάς, μια νόστιμη στιγμή που μοιραζόμαστε με τους δικούς μας ανθρώπους. Για εμάς τους Έλληνες η όρεξη ανοίγει και μόνο στο άκουσμα της λέξης «μεζές», κι αυτό είναι ένας από τους λόγους που το λαχταριστό μεζεδοπωλείο της Γλυφάδας αγαπήθηκε από την πρώτη στιγμή που άνοιξε.

Το μενού στο Mezze, το οποίο έχει επιμεληθεί ο chef Βασίλης Καφαλούκος, έχει δημιουργηθεί για να μοιράζεται. Όλα τα πιάτα, ακόμη και τα «κυρίως», τοποθετούνται στη μέση του τραπεζιού για να «παίξουν» όλοι μαζί τους. Γι' αυτό στη ζεστή, rustic σάλα του εστιατορίου ή έξω στα πλιόλουστα τραπεζάκια της οδού Μεταξά αξίζει να έρθεις με την παρέα σου για να απολαύσετε μαζί όλα τα κλασικά μεζεδάκια που λαχταράς, αλλά και μερικά ακόμα στην πιο δημιουργική, «πειραγμένη» τους εκδοχή. Θα αρχίσετε από τα αθάνατα κεφτεδάκια που σερβίρονται με κρέμα φέτας και στικς πατάτας, θα παραδοθείτε στην πλούσια γεύση ενός Χουνγκιάρ Μπεγιεντί με τα όλα του (σ.σ. η συνταγή του ανήκει στη σμυρνιά προγιαγιά του σεφ!), πιθανότατα θα ...πολεμήσετε για την τελευταία μπουκιά του σπιτικού, χειροποίητου καβουρμά! Τα πιο ανήσυχα πνεύματα της παρέας θα εκτιμήσουν ιδιαίτερα το ελληνικό ceviche με γάλα τίγρης από το ζουμί της χωριάτικης σαλάτας, που σερβίρεται με Gazracho πιπεριάς, αλλά και την ψητή φέτα με μέλι λεβάντας και κρουτόν βρώμης.

Το καλύτερο στο κρατήσαμε για το τέλος... Είναι οι θρυλικές σούβλες του Mezze, που η φήμη τους συγκεντρώνει κάθε μέρα θαυμαστές από όλη την Αθήνα! Περιλαμβάνουν ζουμερά κρεατικά (χοιρινό, μοσχαράκι γάλακτος, κοτόπουλο) μαζί και τα απαραίτητα συνοδευτικά τους, αλλά υπάρχει και σε θαλασσινή εκδοχή (με γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκο τόνο και χταπόδι) για όσους λατρεύουν τους μεζέδες του βυθού. Άκρως πληθωρικές οι σούβλες προτείνονται για 2 (και βάλε) άτομα και μαζί με κάποιο τσίπουρο, ουζάκι ή κρασί από την ενημερωμένη λίστα γίνονται ο ιδανικός επίλογος μιας νόστιμης μέρας...

📍 Α. Μεταξά & Φοίβης, Γλυφάδα, 2108980480,

www.mezzeglyfada.gr

📱 @mezzeglyfada 📺 @mezze_glyfada





ZUKA ATHENS

Άρωμα Ασίας
στην καρδιά της Αθήνας

Μια νέα εμπειρία γαστρονομίας και διασκέδασης «προσγειώθηκε» στο Κολωνάκι. Στο χώρο του ιστορικού Kalua στην οδό Αμερικής 6, οι ιδιοκτήτες του εστιατορίου Σεμπάστιαν και Παολίνα Διαμαντούλη μαζί με τον Πλάτωνα Παπαγιαννόπουλο δημιούργησαν έναν χώρο υψηλής αισθητικής με έμφαση στην πανασιατική κουζίνα. Τον εντυπωσιακό αρχιτεκτονικό σχεδιασμό επιμελήθηκε ο Θανάσης Κυρατσούς, μπλε βελούδο και χρυσές μεταλλικές πινελιές, ατμοσφαιρικός φωτισμός, χαλαρή ατμόσφαιρα συνθέτουν το πανέμορφο σκηνικό. Ο chef Νίκος Χολέβας υπογράφει το πανασιατικό menu που κρύβει πολλές ενδιαφέρουσες προτάσεις: ψητό κουνουπίδι σχάρας με σος φιστίκι, ταρτάρ μοσχαριού με ρέβα, ιαπωνική μαγιονέζα και φρέσκα τρούφα, ταρτάρ

κάβουρα Αρκτικής με μάνγκο, tobiko και σόγια γυζυ είναι μόνο μερικά από τα πιάτα που ξεχωρίσαμε. Οι γλυκές δημιουργίες του pastry chef Γιάννη Καλδάνη ολοκληρώνουν τη γευστική εμπειρία – δοκίμασε οπωσδήποτε ναμελάκα καραμέλας dulcey με ζελέ μάνγκο passion, compote μπανάνας, χιόνι καρύδας και τραγανές μαρέγκες. Τις όμορφες βραδιές πλαισιώνει με τις εμφανίσεις της η Χριστιάνα Μπούνια κάθε Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο, ενώ καθημερινά τη μουσική επιμελείται ο resident DJ, Γιάννης Οικονόμου. Ο χώρος λειτουργεί μόνο με κρατήσεις και από Τρίτη έως Σάββατο, η κουζίνα σερβίρει από τις 19:30 έως τη 01:00. Στην περίοδο των εορτών, το Zuka Athens θα είναι ανοιχτό και τις Κυριακές με διάθεση για γλέντι και αξέχαστες στιγμές.

📍 Αμερικής 6, Αθήνα, Κρατήσεις: 6977000070, 2103639174
zuka.com.gr 🌐 Zuka Athens 📷 zukaathens



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



HIPPIE BOWL

Όταν το υγιεινό μπορεί
να είναι και νόστιμο

Επειδή τρως έξω από το σπίτι σου κατά τη διάρκεια της ημέρας, δεν σημαίνει ότι δεν μπορείς να τρως και υγιεινά. Αυτό πιστεύει το Hippie Bowl γι' αυτό εδώ και ένα περίπου χρόνο προτείνει γευστικούς συνδυασμούς που δίνουν στον οργανισμό όλα όσα χρειάζεται για να είναι χορτάτος και υγιής. Υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες και ευφάνταστες προτάσεις συνθέτουν το μενού του, το οποίο περιλαμβάνει χειροποίητες μπάρες δημητριακών χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, γιαούρτια με ολόφρεσκα toppings, υγιεινά σνακ, σαλάτες, vegan γλυκά, φρέσκους χυμούς αλλά και αρωματικό βιολογικό καφέ. Δοκίμασε οπωσδήποτε τη σαλάτα Hippie Tuna

με τόνο, φακές beluga, γουακαμόλε, παντζάρι, νιφάδες βρώμης, την tortilla ολικής με πουρέ φαλάφελ, ντοματίνια, κόκκινο λάχανο, αγγούρι και γιαούρτι, αλλά και το matcha lime κέικ. Στις νέες αφίσες σημείωσε τη black lemonade, λεμονάδα με ενεργό άνθρακα και μέλι. Μην παραιτήσεις να δοκιμάσεις τα ροφήματα mangolicious με μάνγκο, μπανάνα, πορτοκάλι, ginger και lime και το roreye's cure το οποίο αποτελεί εξαιρετική πηγή μαγνησίου με αγγούρι, σπανάκι, kale και λεμόνι. Είτε προσέχεις τη διατροφή και τη φυσική σου κατάσταση, είτε σκέφτεσαι να το ξεκινήσεις, το Hippie Bowl θα γίνει ο αγαπημένος σου γευστικός σύμμαχος.

📍 Αγίου Κωνσταντίνου 40, Μαρούσι, 2106199933
hippiebowl.squarespace.com 🌐 Hippie Bowl 📷 hippiebowl





MEXHA

Το διαφορετικό mexican gastropub στο Μαρούσι

Οι πρώτες νότες από το "Cumbia Sobre el Mar" με υποδέχονται τη στιγμή που ανοίγω τη γυάλινη πόρτα. Προχωρώ με μικρά χορευτικά βήματα προς το μπαρ. Ανέναντί μου τα τηγάνια έχουν πάρει φωτιά στην ανοιχτή κουζίνα, το περιεχόμενό τους, έτσι όπως αναπηδά επιδέξια στον αέρα, μοιάζει κι αυτό να χορεύει στον ρυθμό της μουσικής. Συνήθως ρωτάω τον barman τι cocktail προτείνει, κι εκείνος κάθε φορά δίνει διαφορετική απάντηση μια που συνέχεια κατεβάζει καινούργιες ιδέες. Απόψε, όμως, θέλω μια κλασική Margarita να με ταξιδέψει ως την άλλη άκρη της Γης. Αν και... κάθε φορά που βρίσκομαι στο Mexha νιώθω σαν να επιστρέφω σπίτι μου.

"Mexha", ή αλλιώς ένα mexican gastropub πολύ διαφορετικό από ό,τι έχουμε συνηθίσει. Ναι, θα βρεις cocktails με λατίνια ψυχή και μεξικάνικο φαγητό, όμως μαγειρεμένο με «άλλο» τρόπο, πολύ πιο υγιεινό, πολύ πιο νόστιμο. Ο Χάρνης, η Αφροδίτη και η Αγγελική (οι ιδιοκτήτες), αποφάσισαν από την αρχή ότι στην κουζίνα τους δεν έχουν θέση οι έτοιμες σάλτσες, τα κατεψυγμένα προϊόντα και οι τηγανιτές παρασκευές. Κάθε πιάτο μαγειρεύεται χωρίς λίπη ή βελτιωτικά γεύσης ποντάροντας στα μυρωδικά, τα μπαχαρικά και στις οξύτητες για να απογειώσει τη νοστιμιά του. Το αποτέλεσμα είναι εκπληκτικό. Πληθωρικά burritos που δεν έχεις φάει ωραιότερα, quesadillas που δεν σε «βαραίνουν», ζουμερά tacos και fajitas που κάνουν τη διαφορά χάρη στα ολόφρεσκα υλικά τους.

Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε τα nachos με chili con carne και sour cream, τα burritos με κοτόπουλο Asado, τα tacos με μοσχάρι Barbacoa, τις quesadillas με το χειροποίητο chorizo που φτιάχνεται καθημερινά εδώ. Να τα συνοδέψεις όλα με κάποια από τις (πολύ ή καθόλου) καυτερές, χειροποίητες σος, αλλά και με ένα signature cocktail από τη δυνατή μπάρα. Κι αυτές είναι μόνο μερικές, ενδεικτικές επιλογές από τις λαχταριστές προτάσεις του καταλόγου. Είναι σίγουρο ότι μετά από τις πρώτες σου επισκέψεις στο Mexha, θα βρεις τα δικά σου αγαπημένα πιάτα, στο νέο σου χρωματιστό στέκι...



Αγίου Κωνσταντίνου 56 & Κηφισίας, Μαρούσι, 2160017188

[Facebook](#) Mexha [Instagram](#) MexhaRestaurant

www.mexha.com



BISTROT

**Το νέο εστιατόριο του
Mira Me Athens Boutique Hotel**

Πίσω από την μπάρα, μια μεγάλη ξύλινη ραφιέρα καταλαμβάνει όλο τον τοίχο. Τη στολίζουν ποτά και κρυστάλλινα μπουκάλια που φέρνουν στο μυαλό τα κουκλίστικα φαρμακεία άλλων εποχών. Από τις μεγάλες τζαμαρίες μπορείτε να ρίξετε κλεφτές ματιές στην κίνηση της Ερμού. Το Bistrot, που μόλις άνοιξε στο ισόγειο του ξενοδοχείου Mira Me Athens, είναι ένα κομψό, ζεστό καταφύγιο από τη βουή της πόλης. Ο αρχιτέκτονας Πάννης Ζαχαράκης (-a+ architects) ακολούθησε την ίδια αρχιτεκτονική που εφάρμοσε και στο υπόλοιπο ξενοδοχείο καταφέροντας να συνδέσει το παρελθόν με το σήμερα.

Το Bistrot ανοίγει από το πρωί σερβίροντας υπέροχο καφέ (taf), πλούσιο a la carte πρωινό και weekend brunch, συνεχίζει με comfort food πιάτα και υποδέχεται τις αθηναϊκές νύχτες με handmade cocktails. Αρχηγός στην κουζίνα είναι ο executive chef Άρης Ρούσσος που παντρεύει την ελληνική και τη μεσογειακή κουζίνα με τις ασιατικές επιρροές. Στα πιάτα του πρωταγωνιστικό ρόλο έχουν τα εποχιακά φρούτα και τα λαχανικά που έρχονται από επιλεγμένες φάρμες και μπουστάνια, όπως και τα ωραία προϊόντα μικρών παραγωγών. Θα δοκιμάσετε ολόφρεσκα ψάρια σε δημιουργικές συνταγές, κρέατα ιδιαίτερης κοπής, pasta και risotti, χειροποίητα ψωμιά και εντυπωσιακά γλυκά. Η κάρτα ανανεώνεται συχνά βάζοντας στο παιχνίδι και αρκετά πρωτότυπα πιάτα ημέρας. Μπορείτε να συνοδεύσετε το γεύμα σας με ένα ποτήρι κρασί από τη wine list που σχεδίασε ο βραβευμένος sommelier Άρης Σκλαβενίτης ώστε να ταιριάζει απόλυτα με το μενού. Επίσης, ανάμεσα στις επιλογές σε μπίρες θα βρείτε την Delphi και τη Marea, δύο ελληνικές φρέσκες και πολύ ιδιαίτερες ετικέτες της μικροζυθοποιίας ELIXI με έδρα τη Χαλκίδα. Τα cocktails είναι επίσης μεγάλο κεφάλαιο και δεν έχει αφεθεί σε χέρια τυχαία. Πίσω από την μπάρα αναλαμβάνουν δράση κάποιοι από τους καλύτερους bartenders της Αθήνας δημιουργώντας cocktails που θα σας κρατήσουν εδώ για λίγο ακόμα...

📍 Ερμού 118, 2152151930, www.mirameathens.com,

📱 @mirame.athens 📺 mirame.athens





ΚΑΡΑΒΑΪΚΗ

Ένα απρόσμενα εξωτικό μεζεδοπωλείο στη Νέα Πεντέλη

Για πείτε μου, λοιπόν, ποιο είναι σωστό, Καραϊβική ή Καραβαϊκή; Οι παλιοί ναυτικοί επέμεναν να λένε Καραβαϊκή, το ίδιο κάνουν και οι Ανδρέας Καρπαθάκης, Άρης Κάζης και Γιάννης Χρονόπουλος, ιδιοκτήτες αυτού του εξωτικού και ταξιδιάρικου μεζεδοπωλείου το οποίο καταφέρνει να συνδυάζει μια νοσταλγική διάθεση με ό,τι πιο φρέσκο και σύγχρονο.

Πρώτα απ' όλα, μιλάμε για έναν χώρο φανταστικό. Η αυλή θα σας θυμίσει τροπικό beach bar, το εσωτερικό με το τζάκι θα σας γεμίσει θαλπωρή και οι άνθρωποι της Καραβαϊκής θα σας κάνουν να αισθανθείτε ότι έχετε επισκεφθεί το σπίτι ενός παλιού καλού φίλου. Και πάμε στα νόστιμα, τα οποία επιμελούνται οι σεφ Υπατία Παπασταμάτη και Ελένη Κουνελάκη. Το concept είναι παραδοσιακά ελληνικά μεζεδάκια αλλά πειραγμένα με γεύσεις και τεχνικές από διάφορα μέρη του κόσμου, σε ένα αποτέλεσμα συναρπαστικό! Για να πάρετε μια ιδέα, το κεμπάπ προβατίνας με γουασάμπι θα σας εκπλήξει, ο ταϊλανδέζικος κιμάς με τηγανιτές πατάτες θα σας μείνει αξέχαστος, τα καλαμαράκια με γουασάμπι σας είναι φανταστικά, τα fish and chips

με τεμπούρα πεντανόστιμα και ο κατάλογος είναι μακρύς, περιλαμβάνει και εμπνευσμένες σαλάτες, όπως λάχανο-καρότο με πέστροφα και μάνγκο ή με χόρτα εποχή, σόγια και γαρίδες τεμπούρα! Κι όλα αυτά τα ωραία και νόστιμα είναι χειροποίητα, από τις καλύτερες πρώτες ύλες, ενώ και τα γλυκά είναι μια κατηγορία από μόνα τους. Προσέξτε: Ένα μόνο από αυτά είναι η Αλάσκα, που σημαίνει μαρέγκα χτυπημένη με τον ιταλικό τρόπο, αλατισμένη καραμέλα, παγωτό βανίλια από πάνω και στη βάση μωσαϊκό. Πώς είπατε;

Στην Καραβαϊκή, λοιπόν, θα φάτε καλά, θα χορτάσετε γεύσεις δοσμένες με τρόπο αναπάντεχο, θα κάνετε κέφι με τα ωραία ποτά, μόνο ελληνικά κρασιά (και χύμα), 25 ετικέτες τσίπουρο και άλλες τόσες ούζο, ωραίες ρακές, μπίρες από ελληνικές μικροζυθοποιίες και θα ταξιδέψετε με τις μουσικές, που μετά τα κουβανέζικα μπορεί να ακολουθήσει ένα αγαπημένο παλιό λαϊκό, μετά ρον εντ ρολ, ίσως λάτιν, έθνικ και ό,τι βάλει ο νους αλλά σε σειρά που μοιάζει λες και γράφτηκαν για να παίζει το ένα μετά το άλλο. Τι λέτε, λοιπόν, είναι μακρύς ο δρόμος για την Καραβαϊκή; Μάλλον όχι.



25ης Μαρτίου 3, Νέα Πεντέλη, 210609 6165

[f karavaik](#) [i karavaiki_gr](#)



ΤΟ ΚΑΠΛΑΝΙ

Κρητική φιλοξενία και γεύσεις
που ξυπνούν αναμνήσεις

Κουβαλώνοντας την τρομερή ιστορία του παππού «Καπλάνη» –τον οποίο συναντάς στο λογότυπο–, αυτό το αυθεντικό κρητικό εστιατόριο ήρθε να γράψει τη δική του ιστορία στον γευστικό χάρτη της Αθήνας. Ένας καθαρός χώρος με μίνιμαλ διακόσμηση στο κέντρο της πόλης περιμένει καθημερινά να μας ταξιδέψει στη δημιουργική κρητική και μεσογειακή κουζίνα ξυπνώντας αναμνήσεις από αγαπημένες παιδικές γεύσεις. Οι Κρητικοί φημίζονται για τη φιλοξενία τους, γι' αυτό με το που καθίσεις στο τραπέζι φτάνουν μπροστά σου το παραδοσιακό καλάθι με το ζυμωτό ψωμί, τη χειροποίητη πάστα ελιάς, την ξινομυζήθρα και φυσικά τη ρακή. Οι εξαιρετικές γεύσεις, η όμορφη, χαλαρή ατμόσφαιρα και οι υψηλού επιπέδου υπηρεσίες κάνουν το Κα-

πλάνι πολύ δημοφιλές σε παρέες που αγαπούν το καλό, αυθεντικό φαγητό αλλά και σε όσους θέλουν να οργανώσουν μια επαγγελματική ή κοινωνική εκδήλωση. Δεν γίνεται να πας και να μη δοκιμάσεις το γαμοπίλαφο, το αρνάκι στον φούρνο, τα χειροποίητα καλτσούνια και τη χειροποίητη μαραθόπιτα. Πρόσφατα προστέθηκαν μερικά ακόμη πιάτα πειρασμοί, όπως το πρόβριο κότσι με πουρέ σελινόριζας, τα χειροποίητα σκιουφικτά από αλεύρι χαρουπιού και η φουρνιστή πανσέτα με τραγανή πέτσα. Όλα συνοδεύονται τέλεια από μια προσεγμένη λίστα βραβευμένων κρητικών κρασιών, ενώ τα γλυκά με σπιτικό ζεστό ρακόμελο. Και μια και μιλήσαμε για γλυκά, για το κλείσιμο επιβάλλεται σφακιανή πίτα με μέλι και παγωτό κανέλα – από τις καλύτερες της πόλης!

📍 Ευφρονίου 47, Αθήνα (περιοχή Caravel), 2107211161, tokaplani.gr
 📱 To Kaplani 📷 To Kaplani



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE

ΚΑΤΣΟΥΡΜΠΟΣ

Το εστιατόριο που μας έκανε να αγαπήσουμε
την παραδοσιακή κρητική κουζίνα



Το εστιατόριο που άνοιξε το 2005, κάνοντας μόδα την κρητική κουζίνα, συνεχίζει μέχρι και σήμερα να μας ταξιδεύει στις υπέροχες γεύσεις της κρητικής παράδοσης, έχοντας κατακτήσει επάξια μια σημαντική θέση στο μεγάλο «βιβλίο» της ελληνικής γαστρονομίας. Σε έναν φιλόξενο και ζεστό χώρο, με ευγενέστατους ανθρώπους, στην πλατεία που άφησε την αύρα του ο Μάνος Χατζιδάκις, θα απολαύσετε αυθεντική κρητική κουζίνα με άριστες πρώτες ύλες, όλες τους έρχονται από μικρούς παραγωγούς του νησιού.

Οι άνθρωποι εδώ έχουν ως φιλοσοφία το ξαναζωντάνεμα της κρητικής κουζίνας, δημιουργώντας ανεπανάληπτες γευστικές εμπειρίες, με πιάτα που έχουν αποθεωθεί και από διεθνείς τουριστικούς οδηγούς. Το γαμοπίλαφο γίνεται ανάρπαστο σε κάθε τραπέζι, το αρνάκι μαγειρεύεται σε όλες του τις εκδοχές (ψητό, τσιγαριστό, αυγολέμονο, με σταμναγκάθι) και είναι πραγματικά θεϊκό, οι χοχλιοί μπουμπουριστοί είναι σκέτη μαγεία. Φυσικά, κανείς δεν φεύγει από τον «Κατσούρμπο» χωρίς να έχει δοκιμάσει κουνελάκι στιφάδο αλλά και τα υπέροχα χανιώτικα κάστανα στιφάδο, σαρικόπιτα, ως ορεκτικό με μυζήθρα ή για το τελείωμα με μυζήθρα και μέλι, σφακιανή πίτα, πιτάκια με άγρια χόρτα, εκπληκτικά τυριά απ' όλη την Κρήτη, συνοδεύοντας ιδανικά όλη αυτήν την πανδαισία με λευκό ή κόκκινο κρητικό κρασί.

Στον «Κατσούρμπο» λένε ότι το φαγητό είναι απόλαυση, πως η ίδια η ζωή είναι απόλαυση. Δεν έχετε παρά να την απολαύσετε κι εσείς. Η slow food κουζίνα του Κατσούρμπου έρχεται και στο σπίτι σας μέσα από τις διαδικτυακές πλατφόρμες των efood και Wolt.

Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά 13.00-01.00

📍 Αμύντα 2, Παγκράτι, 2107222167, 2107222168, www.katsourbos.gr
 📱 Katsourbosgr 📷 Katsourbos





ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ ΤΟΥ PRESS CAFE

Το αγαπημένο στέκι της Αθήνας

Αγαπήθηκε από την πρώτη στιγμή που άνοιξε και μέχρι σήμερα εξακολουθεί να είναι πρώτο στις επιλογές μας για φαγητό «έξω». Η προσεγμένη ελληνική κουζίνα με τις σύγχρονες πινελιές, η ποιότητα των πρώτων υλών, η πρωτοτυπία και η ποικιλία συμβαδίζουν με τις εξαιρετικά προσιτές τιμές και κάνουν το Μαύρο Πρόβατο αναντικατάστατο. Πρόσθεσε το ευγενέστατο σέρβις και τη χαλαρή όμορφη ατμόσφαιρα και θα καταλάβεις γιατί τόσα χρόνια εξακολουθεί να είναι το αγαπημένο στέκι της Αθήνας. Στα τραπέζια του θα δεις νεανικές παρέες, ερωτευμένα ζευγάρια, τουρίστες με τις σωστές πληροφορίες, ντόπιους αλλά και όσους καταφθάνουν από κάθε άκρη της Αθήνας. Και στα δύο του πόστα, το Παγκράτι και τα Μελίσσια (εκεί και με μεγάλο δροσερό κήπο), πρωταγωνιστής είναι η ελληνική γεύση στα καλύτερά της! Ολόφρεσκες σαλάτες, βελούδινη φάβα, χοιρινή τηγανιά με υπέροχη σαλτσούλα, μυρωδάτο κουνικάρ μπεγεντί, κριθαρότο λαχανικών, μοσχαρίσιο συκώτι με ροδέλες κρεμμυδιού και γλυκιά πάπρικα, όλα τους κλασικά και πολύ επιτυχημένα πιάτα, στα «οπωσδήποτε» και η χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με πατάτες με τη φλούδα, αλλά και το πεντανόστιμο αρνάκι που σιγοψήνεται μέχρι να γίνει λουκούμι και συνοδεύεται με κρητικό πιλάφι και πατάτες φούρνου. Έχει κι άλλους άσους κρυμμένους στο μανίκι: τα ωραία του κρασιά –χύμα ή ελληνικές ετικέτες από τη μικρή αλλά ενημερωμένη λίστα εμφιαλωμένων–, πάντα σε τιμές που σπκώνουν επανάληψη, τα καταπληκτικά του γλυκά όπως το μιλφέιγ μήλου, η μους εσπρέσο ή το προφιτερόλ με ζεστή σοκολάτα. Αυτό κι άλλα πολλά ακόμη είναι το Μαύρο Πρόβατο... ωραίες στιγμές που γίνονται αγαπημένη σου συνήθεια! Ανοικτά κάθε μέρα από τη 1 το μεσημέρι στο Παγκράτι, από τις 5 το απόγευμα στα Μελίσσια.



Ⓜ Αρριανού 31, Παγκράτι, 2107223466-69/ Σωκράτους & Ζαΐμη 2,
Μελίσσια, 2108102466, www.tomauprovato.gr,
📱 TomavprovatotouPressCafe 📷 tomavprovato



ΑΜΑ ΛΑΧΕΙ

Από το πρωί μέχρι το βράδυ
στην υπέροχη χειμερινή αυλή του



Όποιος πιστεύει ότι τις ωραίες αυλές δεν μπορούμε να τις χαρούμε και τον χειμώνα κάνει πολύ μεγάλο λάθος! Η υπέροχη, νοσταλγική, καταπράσινη αλλά και θερμαινόμενη αυλή του Άμα Λάχει είναι ανοιχτή από τις 10 το πρωί για μυρωδάτο καλό καφέ, τσάι, σνακς και brunch, και συνεχίζει ακάθεκτη μέχρι αργά το βράδυ με εξαιρετικό φαγητό, ωραία κρασιά, μπίρες από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες και ποιοτικά αποστάγματα. Τα προϊόντα είναι όλα εκλεκτά, διαλεγμένα ένα ένα από κάθε γωνιά της Ελλάδας και μαγειρεύονται με αγάπη και έμπνευση, κάτι που απολαμβάνουμε όλοι οι φανατικοί θαμώνες στο πιάτο μας. Ενδεικτικά αναφέρουμε τρία από τα αγαπημένα μας πιάτα, ξεκινώντας από το κολατσιό –το brunch δηλαδή– και τα αυγά με σουτζούκι Δράμας και κασέρι. Σερβίρονται (τρία στον αριθμό), όπως πρέπει, δηλαδή με μελάτο τον κρόκο τους, μέσα σε σάλτσα ψη-

τής ντομάτας, μαζί με στικς πατάτας. Δοκίμασέ τα και θα θες να τα παραγγέλνεις συνέχεια! Στα highlights του μενού είναι και τα σκιουφιχτά. Τα παραδοσιακά ζυμαρικά της Κρήτης εδώ συνδυάζονται με μανιτάρια και λάδι τρούφας, κεφαλογραβιέρα Κεφαλονιάς και φρέσκα μυρωδικά – να γλείφεις τα δάχτυλά σου. Κι έπειτα είναι οι πλιγουροκεφτέδες που εδώ τους φτιάχνουν με πράσο, φέτα και φρέσκα μυρωδικά ενώ συνοδεύονται και από δροσερό ντιπ (εξαιρετικού) γιαουρτιού. Στο Άμα Λάχει όχι απλώς δεν γίνονται εκπτώσεις στην ποιότητα αλλά οι άνθρωποι της κουζίνας αναζητούν διαρκώς την εκλεκτή πρώτη ύλη που θα δώσει στα πιάτα τους το άγγιγμα της τελειότητας. Στα συν και το προσωπικό του Άμα Λάχει, τόσο εξυπηρετικό και φιλόξενο που σου φτιάχνει την διάθεση, σου ανοίγει την όρεξη και σε κάνει να νιώθεις ότι βρίσκεσαι σε τραπέζωμα που γίνεται σε φιλικό σπίτι.

📍 Άμα Λάχει στις Νεφέλης, Καλλιδρομίου 69, Αθήνα, 2103845978
f AMA LAXEI i amalaxeinef

ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



ΚΥΒΕΛΗ

Το νόστιμο ραντεβού
της Κυψέλης



Κάθε φορά που βρίσκομαι στην κυψελιώτικη πλατεία του Αγίου Γεωργίου πάντα το ίδιο εντυπωσιάζομαι από την απρόσμενη εικόνα. Γιατί ξαφνικά, ανάμεσα στις αστικές πολυκατοικίες του '50 και του '60 ξεπροβάλλει μία ολοζώντανη πλατεία χωριού. Με την εκκλησία της, τις πυκνές φυλλωσιές των δέντρων της, τους γείτονες στα παγκάκια της, τα πιτσιρίκια που τρέχουν και γελούν. Φυσικά όπως κάθε πλατεία που σέβεται τον εαυτό της, έτσι και η πλατεία Αγία Γεωργίου έχει το δικό της στέκι. Αυτό είναι η Κυβέλη. Το αγαπημένο μεζεδοπωλείο όπου όλη η Κυψέλη δίνει ραντεβού. Όχι μόνο γιατί τα απλωμένα στο

πλακόστρωτο τραπέζακια είναι το μόνο μέρος που θέλεις να βρεθείς ένα μεσημέρι Κυριακής, αλλά και γιατί τα μεζεδάκια που θα φας δεν παίζουνται. Οι ωραιότεροι κολοκυθοκεφτέδες του κόσμου, κεφτεδάκια της γιαγιάς, τηγανιά κοτόπουλο ή συκώτι, παστουρμαδοπιτάκια και ολόφρεσκες τηγανητές πατάτες, μπιφτεκάκια και κεμπαπακια, πένες με μανιτάρια και μετσοβόνε, ότι και να παραγγείλεις θα ξετρελαθείς από τη νοστιμιά του! Θα τσουγκρίσεις με ελληνικά αποστάγματα, ωραίο κρασάκι ή και μπίρα και ποτέ δεν θα καταλάβεις πώς πέρασε η ώρα. Αλλά αυτά έχουν τα αληθινά στέκια... δεν θες να τα αφήσεις με τίποτα.

📍 Επτανήσου 15, Πλατεία Αγίου Γεωργίου, Κυψέλη, 2108219406, www.kybeli.gr
f @kivelirest i kyveli_kypseli
Και delivery



RAMINO

**Η φιλόξενη, αυθεντική
τρατορία της Γλυφάδας**

Με το που σπρώξεις την πόρτα, σε υποδέχονται τα αρώματα του βασιλικού, της ντομάτας και του σκόρδου που σοτάρεται σε ελαιόλαδο. Τα λόγια από τα ιταλικά τραγούδια σε τυλίγουν, το ίδιο και η γλυκιά θαλπωρή της σάλας με τις χάλκινες λεπτομέρειες. "Rame" στα ιταλικά σημαίνει «χαλκός», και στην περίπτωση της φιλόξενης αυτής τρατορίας η ονομασία Ramino επιλέχθηκε ως φόρος τιμής στο χάλκινο μαγειρικό σκεύος που πρωταγωνιστεί σχεδόν σε όλες τις συνταγές τις ιταλικής κουζίνας.

Ο σεφ Βασίλης Καφαλούκος παντρεύει αυτές τις συνταγές με τις σύγχρονες τεχνικές της γαστρονομίας, προσθέτοντας ταυτόχρονα τη δική του ξεχωριστή ματιά. Το αποτέλεσμα είναι άκρως λαχταριστά πιάτα, που κάνουν τους θαμώνες του Ramino να επιστρέφουν ξανά και ξανά. Προτείνουμε να αρχίσεις από τα εκπληκτικά antipasti όπως το μοσχαρίσιο carpaccio με μαρινάτο κρόκο, μαγιονέζα τρούφας και φρέσκιες τρούφες ή το μοσχαρίσιο ταρτάρ με κάρνη, τηγανιτή μαγιονέζα (!) και φρέσκια τρούφα, η τέλεια εισαγωγή σε όλα τα νόστιμα που θα ακολουθήσουν. Πρέπει να πούμε ότι τα περισσότερα ζυμαρικά είναι φρέσκα, καθώς παρασκευάζονται καθημερινά στην κουζίνα του Ramino. Το ίδιο συμβαίνει και με την πίτσα που το ζυμάρι της ωριμάζει για 48 ώρες πριν ψηθεί, γεγονός που την κάνει απίστευτα τραγανή και –φυσικά– συγκλονιστικά νόστιμη. Πραγματικά, αξίζει να δοκιμάσεις όλες τις πίτσες και κάθε αντιστική μακαρονάδα, αλλά η δική μας (τελείως υποκειμενική) προτίμηση βρίσκεται στην πίτσα "Diavoliccio" (με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, N' duja, ventricina, πεπερόνι, ψητό κρεμμύδι και μαϊντανό) και στη φοβερή μακαρονάδα Troffie al Ragù Bianco με ραγού από χειροποίητο λουκάνικο, θυμάρι, λάδι τρούφας και μια λευκή σάλτσα από κρέμα παρμεζάνας. Τα γλυκά αξίζουν εξίσου την προσοχή σου με το αυθεντικό τираμισού (τη συνταγή του οποίου ο σεφ έμαθε στην Ιταλία) να κερδίζει τις προτιμήσεις και το προφιτερόλ με κρέμα φιστικιού και σάλτσα σοκολάτας να μην αφήνει κανέναν ασυγκίνητο...

Extra tip: Μπορείς να συνοδεύσεις το γεύμα σου με κάποιο από τα ιταλικά κρασιά που εμφιαλώνονται αποκλειστικά για το Ramino στη Βενετία!

📍 Αγγέλου Μεταξά 36, Γλυφάδα, 210 8944430, www.raminoresto.gr

📱 Fb: @raminoresto, 📷 @raminoresto





ΠΟΛΥΓΩΝΟ

ΚΑΦΕ-ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ

**Νόστιμοι μεζέδες
σε καταπράσινη αυλή**

Αν αναζητάς μία αυλή, ζεστή και φιλόξενη ακόμα και στην καρδιά του χειμώνα, τότε αρκεί να ανηφορίσεις τον λόφο του Αττικού Άλσους μέχρι να βρεις το Καφέ Μεζεδοπωλείο Πολύγωνο. Στέκι γνωστό και αγαπημένο στους κατοίκους της περιοχής, με την καταπράσινη και καλά προστατευμένη αυλή του να είναι ιδανικό σημείο αν ψάχνεις ένα μέρος να δουλέψεις ή να διαβάσεις τα πρωινά και κάτι νόστιμο να μοιραστείς μαζί με φίλους τα απογεύματα. Η κουζίνα του Πολύγωνου μαγειρεύει καθημερινά με μαμαδίστικη φροντίδα όλα όσα κάνουν τις μέρες μας καλύτερες... Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια και κεφτεδάκια της γιαγιάς, μανιτάρια σχάρας να γλείφεις τα δάχτυλά σου, τηγαντή φέτα Ελασσόνας τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας και πασπαλισμένη με μέλι, χειροποίητες αλοιφές που φτιάχνονται εδώ από την αρχή κάθε μέρα.

Αν προτιμάς κάτι πιο ιδιαίτερο αξίζει να δοκιμάσεις το ψαρονέφρι με αρωματικό βούτυρο, τη λαχταριστή μπριζόλα tomahawk, το T-bone γάλακτος και βέβαια τη σαλάτα με baby ρόκα, ρόδι, ντοματίνια, flakes παρμεζάνας και ένα μοναδικό dressing ροδιού. Αξίζει να πούμε ότι ιδιαίτερη σημασία δίνεται στις πρώτες ύλες, καθώς το κρέας είναι νωπό και έρχεται από τη Θεσσαλία, ενώ τα λαχανικά και τα φρούτα κατευθύνονται από το οπωροπωλείο της γειτονιάς. Μπορείς να συνοδέψεις το γεύμα σου με ωραίο βιολογικό κρασί. Μην παραλείψεις και το πληθωρικό brunch που θα βρεις τα Σαββατοκύριακα (10.00-13.00) με φο-βε-ρό καφέ!

Τip: Οι τηγαντές πατάτες! Καθαρισμένες και κομμένες στο χέρι, τηγανίζονται τη στιγμή της παραγγελίας σου και θυμίζουν τις πατάτες που έφτιαχνε η μαμά...

📍 Πολύγωνο: Μητροπέτροβα 22, Πολύγωνο, 6972840912

📱 @CafeMezedopoleioPolygono 📷 @cafemezedopoleiopolygono



ΑΦΙΕΡΩΜΑ *Taste!* VOICE



ΚΙΣΣΟΣ

**Κλασικές κι αγαπημένες
ελληνικές συνταγές
σε ολόδροση αυλή**

Η καταπράσινη πλακόστρωτη αυλή του σε ένα στενό δρομάκι του Χαλάνδριου, είναι σχεδόν κρυμμένη πίσω από τα δέντρα και τους φουντωτούς θάμνους. Ακόμα κι αν δε τη δεις όμως, οι σπιτικές μυρωδιές από την κουζίνα της κυρίας Μαίρης θα σε προσκαλέσουν να την ανακαλύψεις. Ο Κισσός είναι μια οικογενειακή ταβέρνα με παράδοση από το 1986, με προσεγμένο χώρο, φιλόξενο περιβάλλον και θαυμάσια ελληνική κουζίνα. Με το που μπεις σε υποδέχονται τραπέζια ντυμένα με κόκκινα και λευκά καρό τραπεζομάνηλα, λουλούδια στη μέση, πιάτα και μαχαιροπίρουνα όμορφα τοποθετημένα. Ο Κισσός είναι

ανοικτά από το μεσημέρι, σερβίροντας λαχταριστά μαγειρευτά που θυμίζουν κυριακάτικο οικογενειακό τραπέζι! Η αλήθεια είναι ότι δύσκολα μπορεί να αντισταθεί κανείς στα λαχταριστά σουτζουκάκια με πουρέ και υπέροχα αρώματα μπαχαρικών, στην ελαφριά ψαρόσουπα βελουτέ με κοκκινόψαρο ή στο παραδοσιακό παστίτσιο. Δίπλα σε όλα αυτά τα νόστιμα βάλτε και τις νέες vegan επιλογές όπως τα τραγανά κεφτεδάκια και για γλυκό κλείσιμο εννοείται λουκουμάδες παραδοσιακού. Χάρη στην υπηρεσία take out και ντελίβερι μπορείς να έχεις ολόφρεσκο σπιτικό φαγητό και στο σπίτι ή το γραφείο.

📍 Ρούμελης 28 & Σπάρτης, Χαλάνδρι, 2106840288, www.taverna-kissos.gr

📱 kissostavern, 📷 kissos_tavern





ΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΛΙΔΙΚΑ ΤΟΥ ΦΑΝΗ

**Παραδοσιακό μεζετζίδικο
με άρωμα Ανατολής**

Αν μπορούσαμε να συνοψίσουμε τη φιλοσοφία αυτού του αυθεντικού μεζετζίδικου θα ήταν μάλλον «η καλύτερη ποιότητα στην καλύτερη τιμή της αγοράς». Αλλά η παράδοση, η πείρα και το μεράκι που χρησιμοποιήθηκαν για να γεννηθούν «Τα Καραμανλικά του Φάνη» δύσκολα περιγράφονται σε λίγες γραμμές. Στην καρδιά της Αθήνας, στο ιστορικό κέντρο με τα γραφικά σοκάκια και τις ατέλειωτες περατζάδες ντόπιων και τουριστών, στήθηκε ένας χώρος που σου δίνει τη δυνατότητα να πάρεις και στο σπίτι σου ό,τι δοκιμάσεις στο εστιατόριο ή να γευτείς επιτόπου ό,τι αποφάσισες να ψωνίσεις από το παντοπωλείο. Μικρά τραπέζια, μεζεδάκια και δυνατές γεύσεις είναι η ατμόσφαιρα που έχει κερδίσει μια θέση σε διεθνείς ταξιδιωτικούς οδηγούς (εδώ και 6 χρόνια βρίσκεται στην κορυφή των καλύτερων εστιατορίων του Tripadvisor παγκοσμίως), ενώ η όμορφη εσωτερική αυλή και το ταρατσάκι με την υπέροχη θέα έχουν γίνει αγαπημένα στέκια των Αθηναίων.

Εδώ μπορείς να δοκιμάσεις εκλεκτούς μεζέδες και αυθεντικές καραμανλίδικες συνταγές μαγειρικής με παρελθόν και ιστορία. Φημισμέ-

να τυριά απ' όλη την Ελλάδα, διάφορα είδη καβουρμά, λουκάνικα, σαλάμια, χοιρομέρια, παστοურμά, σουτζούκι και πολλά ακόμη. Δεν γίνεται να μη δοκιμάσεις το καραμανλίδικο σουτζούκι με αυγά μάτια, τον βοδινό καβουρμά με πατάτες, πιπεριές και άνηθο, το σαγανάκι με καραμανλίδικο παστοურμά, πολίτικο σουτζούκι, αυγά με ντομάτα, την καραμανλίδικη παστοურμαδόπιτα, το καραμανλίδικο μαντί, με σάλτσα ντομάτας και γιαούρτι, το σις μοσχάρι γάλακτος σάκας, με πλιγούρι πολίτικο και σος γιαουρτιού. Πέρα από τις γεύσεις που έχουμε ήδη αγαπήσει, τα Καραμανλικά μας εκπλήσσουν και με νέα λαχταριστά πιάτα, όπως τα μπουρέκια με κασέρι και φέτα ή με μελιτζάνα και χοιρινή πανσέτα, τα χοιρινά μπριζολάκια καπνιστά και μαρινάτα με πατάτες τηγανητές, αλλά και το πελμένι, ένα ποντιακό ζυμαρικό γεμιστό με κιμά, σάλτσα ντομάτας και σος γιαουρτιού. Όλα τούτα τα νόστιμα συνδυάζονται ιδανικά με κάποιο από τα παλαιωμένα τσίπουρα που έρχονται από το κελάρι να σε μαγέψουν. Εναλλακτικά, υπάρχουν εξαιρετικές επιλογές ελληνικής μπίρας και ελληνικών κρασιών άγριας ζύμωσης, αφιλτράριστων και βιοδυναμικών, που δύσκολα θα βρεις αλλού.



• Εδεσματοπωλείο: Σωκράτους 1 & Ευριπίδου, 2103254184

• Εργαστήρι - Εστιατόριο: Ερμού 119, 2103219119, karamanlidika.gr

• Παντοπωλείο: Ευριπίδου 41, eshop.karamanlidika.gr

Facebook: [Karamanlidika](https://www.facebook.com/Karamanlidika) - Τα Καραμανλικά του Φάνη

Instagram: [ta_karamanlidika_tou_fani](https://www.instagram.com/ta_karamanlidika_tou_fani)



ΚΕΝΤΡΙΝΑ

*Το pizza bistrot του Χαλανδρίου
θα σε κάνει να δεις την κουζίνα
με άλλο μάτι*

Πείτε μου τώρα, αν ένα εστιατόριο έχει νοιαστεί για τις κρύες νύχτες του χειμώνα να σας προσφέρει μια απαλή κουβέρτα μιας χρήσης ώστε να νιώθετε ζεστοί και σαν στο σπίτι σας, είναι δυνατόν να μην έχει φροντίσει και όλα τα υπόλοιπα στην εντέλεια; Μιλάμε φυσικά για την Κεντρίνα, το pizza bistrot του Χαλανδρίου που έχει «αναγκάσει» τον κόσμο να έρθει μέχρι και από την άλλη άκρη της πόλης για να γευτεί τις νοστιμιές της.

Σε ένα cozy μοντέρνο χώρο, με ένα πολύ όμορφο αίθριο αλλά και εξωτερικό χώρο, οι ευγενέστατοι και φιλόξενοι άνθρωποι της Κεντρίνας (που στην Κέρκυρα σημαίνει Μέλισσα) έχουν αναγάγει την κουζίνα σε επιστήμη και μαγειρεύουν καθημερινά με την ίδια αγάπη που θα ετοίμαζαν φαγητό για την οικογένεια και τους φίλους τους. Όλα εδώ ξεκινούν από την πρώτη ύλη, την ποιότητα και τη διαχείρισή της. Ας μιλήσουμε για τις πίτσες που εδώ, όπως και να το κάνουμε, είναι οι πρωταγωνιστές. Η ζύμη φτιάχνεται από συνδυασμό αλεύρων με φύτες από κεχρί, λιναρόσπορο και καλαμπόκι, ωριμάζει αργά, από 24 έως 48 ώρες, με προζύμι 52 ετών (!). Επίσης, διαθέτει υψηλό ποσοστό υγρασίας, με αποτέλεσμα να γίνεται τραγανή και ανάλαφρη, άρα και εύπεπτη. Κι αυτό το θαύμα θα έρθει να υποδεχθεί επάνω του τα εκλεκτότερα υλικά. Είναι πολλές οι επιλογές που θα μπορούσαμε να σας προτείνουμε, αλλά δεν υπάρχει περίπτωση να μη σας μείνει αξέχαστη η Burratina, με σάλτσα ντομάτας San Marzano, μοτσαρέλα burrata γεμιστή με φρέσκια κρέμα stracciatella, χειροποίητο pesto βασιλικού, ντοματίνια confit και ντοματίνια φρέσκα, με χοντρό αλάτι και κουκουνάρι, ενώ εξίσου ονειρική είναι και η Spettacolo, με speck καπνιστό πάνω σε σάλτσα ντομάτας San Marzano, μοτσαρέλα

Fior di Latte, πατέ λευκής τρούφας, μαριναρισμένα μανιτάρια, γραβιέρα Νάξου και φρέσκο πιπέρι!

Να θυμάστε ότι το μενού σε ό,τι αφορά τις πίτσες θα διαφοροποιηθεί ελαφρώς το επόμενο διάστημα (εδώ όλα αλλάζουν με βάση την εποχικότητα), ενώ έχει προστεθεί και pasta, αρχικά σαν πιάτο ημέρας, ενώ στη συνέχεια θα ακολουθήσουν περισσότερες προτάσεις. Από την σπιτική Al Pomodoro με σιγομαγειρεμένα σάλτσα από ντοματίνια San Marzano, μελωμένα κρεμμύδια και φρέσκο βασιλικό (μία μπουκιά της φτάνει να σε ταξιδέψει στα χωριά της Νότιας Ιταλίας), μέχρι τα linguini με σάλτσα από μανιτάρια porcini, κρασί, καρύδια, παρμεζάνα και μαϊντανό, αλλά και το θεϊκό Aglio e Olio, με καπνιστό μπούκοβο Φλωρίνης, πεκορίνο Αμφιλοχίας, τραγανές νιφάδες ψωμιού και γκρεμολάτα, οι λάτρεις της pasta αναμένεται να κάνουν μεγάλες χαρές!

Στον υπέροχο, χαλαρό χώρο της Κεντρίνας θα βρείτε και εξαιρετικά ορεκτικά σαν το Carpaccio Vitello (καρπάτσιο μοσχαριού με φύλλα μουστάρδας, άγρια ρόκα, καπαρόφυλλα, dressing λεμονιού, flakes παρμεζάνας και φρέσκο πιπέρι), αλλά και πραγματικά άπαιχτες φρεσκοτάτες και νοστιμότερες σαλάτες, σαν τη Fico (σύκο στα ιταλικά), πράσινη σαλάτα με σύκα, μαριναρισμένα σταφύλια, προσούτο, κατσικίσιο τυρί, καρύδια και dressing με πετιμέζι, μουστάρδα και χυμό πορτοκάλι! Κι όλα αυτά τα ωραία μπορείτε να συνοδεύσετε με signature cocktails αλλά και επιλεγμένα κρασιά από μικρούς ελληνικούς, ιταλικούς και γαλλικούς αμπελώνες. Αλλά αρκετά σας ανοίξαμε την όρεξη. Να θυμάστε μόνο ότι όλα αυτά μπορείτε να τα απολαύσετε και στο σπίτι με ένα τηλεφώνημα στο κατάστημα ή μέσω Wolt, efood, BOX. Ώρες λειτουργίας Τρίτη - Κυριακή 12.30-24.00.

Λυκούργου 2, Χαλάνδρι, 2106721129

Facebook: @kentrina

Instagram: kentrinaathens





DOPIOS

Δημιουργικοί μεζέδες
με ωραία ελληνικά προϊόντα
από τον Χριστόφορο Πέσκια

Τα τραπεζάκια απλώνονται στο παλιό πλακόστρωτο. Από πάνω τους θροϊζουν φύλλα αιωνόβιων πλατανιών, δίπλα ο μικρός ναός των Αγίων Θεοδώρων που στέκεται εκεί από τον 11ο αιώνα. Μοιάζει να βρίσκεσαι σε κάποιο μικρό γραφικό χωριό της πατρίδας, στ' αλήθεια όμως είσαι στην καρδιά της Αθήνας, εδώ που τουρίστες και Αθηναίοι δίνουν ραντεβού για να δοκιμάσουν την κουζίνα του φανταστικού σεφ Χριστόφορου Πέσκια. Ο Dopios ήρθε στην πόλη στο τέλος της άνοιξης φέρνοντας μαζί του τοπικά προϊόντα μικρών παραγωγών από όλη την Ελλάδα που το ανεξάντλητο ταλέντο του περίφημου σεφ μετουσίωσε σε δημιουργικούς μεζέδες. Θα δοκιμάσεις τυλιχτές

σαρδέλες σε αμπελόφυλλο με πέστο πιπεριάς, συγκλονιστική ρεβυθάδα με ρεβύθια «Σαλαμούσα» και κρέμα μανούρι, γαριδάκια porcorn με σκορδαλιά μαύρου σκόρδου και umeboshi (ι-απωνικά δαμάσκηνα). Ενδιαφέρον όμως έχουν και τα καινούργια πιάτα του μενού που κάνουν σε λίγες μέρες την εμφάνισή τους. Μάθαμε για ένα τραχανότο με χαλούμι και καραμελωμένο κουνουπίδι, για ένα πληθωρικό Χιουνγκιάρ Μπεγιεντί με αρνάκι γάλακτος, για αγριογούρουνο από τον Ταϊγέτο με πράσα και δαμάσκηνα και άλλα πολλά ακόμα, που ανυπομονούμε να απολαύσουμε παρέα με ένα ωραίο ποτήρι κρασί στην ολοζώντανη και καθημερινά κεφάτη γειτονιά του κέντρου.

Σκουλενίου 1, Πλατεία Αγίων Θεοδώρων, 2103310049

www.dopiosrestaurant.gr

@Dopiosathens @dopiosathens



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Taste!

VOICE



IVIS 4

Το καινούργιο, υπέροχο
all day bar restaurant
στου Ψυρρή με την υπογραφή
του Γιάννη Λουκάκου

Φτέρες, μπανανιές και τα εντυπωσιακά «αυτιά του ελέφαντα», ένα φυτό που ευδοκίμει στα βάθη της Ασίας. Το φως μπαίνει από την οροφή, λούζει την πλούσια βλάστηση και ενισχύει ακόμα περισσότερο την εντύπωση ότι βρίσκεσαι στην καρδιά ενός τροπικού κήπου. Το Ivis 4, το εστιατόριο που βρίσκεται στο ισόγειο του ομώνυμου, ολοκαίνουργιου ξενοδοχείου στου Ψυρρή, είναι ένα ήρεμο καταφύγιο για τις στιγμές που θέλεις να ξεφύγεις από τη βουή της πόλης απολαμβάνοντας κάτι πραγματικά νόστιμο ή πίνοντας ένα ωραίο cocktail. Το μενού έχει επιμεληθεί ο διάσημος σεφ Γιάννης Λουκάκος και χωρίζεται σε τρεις φάσεις: πρωινό-brunch, lunch και dinner. Η φιλοσοφία είναι ένα sharing style menu, που μπορεί να μοιραστεί ανάμεσα στην παρέα. Παρόλα αυτά θα συναντήσεις πιάτα τόσο νόστιμα, που δεν θα θες να μοιραστείς με κανέναν... Κάποια μόνο από αυτά είναι το τυλιχτό πιτάκι με σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο, γραβιέρα

και σάλτσα γιαουρτιού, τα μπουκατίνι με κοκκινιστό κοτόπουλο, ψητά ντοματίνια, φρέσκο θυμάρι και μυζήθρα, η Picanha Blanc Angus με πατάτες φούρνου και ανάμεικτη σαλάτα, το ψητό ταλαγάνι με σάλτσα από αποξηραμένα φρούτα, bacon και κουκουνάρι ή το φαλάφελ με κρέμα λιαστής ντομάτας, γιαούρτι με μυρωδικά, baby ρόκα και καβουρδισμένο σουσάμι. Για να μη μιλήσουμε καν για τη φοβερή μους από πραλίνα φουντουκιού με τραγανό μπισκότο βουτύρου και φρούτα του δάσους (αναστεναγμός)!

Για να συνοδέψεις το γεύμα σου θα βρεις μια ενημερωμένη λίστα κρασιών αλλά και τα signature cocktails που βγάζει η δυνατή μπάρα. Ταξίδεψε στον κόσμο με το From Psyrri with Passion (vodka, πουρές passion fruit, lime, orgeat, σιρόπι εσπεριδοειδών), άλλαξε τη διάθεσή σου με το Ivis Flower Garden (τσίνιπουρ O/Purist, lime, γιασεμί, σιρόπι λεμονιού) και δοκίμασε ένα διαφορετικό και υπέροχο... ροζ Negroni!

Ήβης 4, Ψυρρή, 2103213340

www.ivis4.com @ivis4restaurant @ivis4restaurant





m8 KOLONAKI

*To all day αστικό καταφύγιο
για κάθε σου στιγμή*

Και ξαφνικά, εκεί που κινείσαι στο πολύβουο κέντρο, στρίβεις στον όμορφο πεζόδρομο της Μηλιώνης, στο Κολωνάκι, και βρίσκεσαι σε μια αληθινή οάση. Είναι το M8, το all day restaurant café, το οποίο έχει εξελιχθεί στο απόλυτο meeting point του κέντρου για όλες τις ώρες της ημέρας, για ένα επαγγελματικό ή φιλικό ραντεβού, για μια χαλαρή συνάντηση μετά το γραφείο, για μια ολοκληρωμένη βραδινή έξοδο για ποτό ή φαγητό.

Κομψό και minimal, με αστική ταυτότητα και urban chic διακόσμηση αλλά και με άψογη, ευγενική εξυπηρέτηση, το M8 ανοίγει από νωρίς το πρωί στις 08.30, προσφέροντας καλοφτιαγμένο καφέ από ιδιαίτερα αρωματικά χαρμάνια, ενώ συνεχίζει με εξαιρετικό αλμυρό και γλυκό brunch το οποίο σερβίρεται μέχρι τις 16.00.

Ο βραβευμένος σεφ Αθανάσιος Ανδριτσόπουλος, συμπληρώνει την γκάμα νόστιμων προτάσεων με εξαιρετικά πιάτα μοντέρνας δημιουργικής κουζίνας στα οποία εκφράζει την έμπνευση και το ταλέντο του δουλεύοντας ταυτόχρονα και με τα πιο εκλεκτά υλικά και προϊόντα από κάθε σχεδόν γωνιά της Ελλάδας. Δίπλα σε όλα αυτά, η πολύ καλά ενημερωμένη wine list και τα homemade cocktails που συνδυάζονται τέλεια με τα πιάτα, ολοκληρώνουν τη fine dining εμπειρία που όλοι θέλουμε να ζήσουμε κάθε ώρα της ημέρας και σε κάθε περίπτωση που θα βρεθούμε στο κέντρο της πόλης. Καθημερινά 08.30-24.00, εκτός Κυριακής.

📍 Μηλιώνη 8, Κολωνάκι, 2103643388

www.m8-athens.com [f](#) M8.Kolonaki [i](#) m8kolonaki





BURROS

*Το hot και αυθεντικό
Mexican spot της Νέας Πεντέλης*

Ένας πολύχρωμος χώρος, με εξωτικά φυτά, ιδιαίτερα πλακάκια, ζωγραφισμένα έργα στους τοίχους, κόκκινες, γαλάζιες, ξύλινες καρέκλες και καναπέδες με κεντημένα έθνικ μαξιλάρια, σε μεταφέρει από τα βόρεια προάστια και την πλατεία Ηρώων Πολυτεχνείου, στο Mexico, mi amor! Το μοναδικό Mexican spot της περιοχής άνοιξε τον περασμένο Μάιο και φιλοδοξεί να δώσει μια αυθεντική μεξικάνικη εμπειρία στους λάτρεις του είδους. Ο κατάλογος περιλαμβάνει πλούσιες επιλογές: από τα πεντανόστιμα burritos, tacos, fajitas και

chimichanga μέχρι και πεντανόστιμες vegan επιλογές. Όλα τους ταιριάζουν θαυμάσια και απογειώνονται μαζί με μία (ή και περισσότερες...) σούπερ margarita, μία spicy paloma ή ακόμα και ένα virgin cocktail, η μπάρα φημίζεται για τα ωραία της κοκτέιλ. Οπωσδήποτε μην παραλείψεις τα παραδοσιακά (και συγκλονιστικά) ισπανικά churros loops με σάλτσα σοκολάτα γάλακτος και μπανάνα! Με την παρέα σου, τον φίλο ή τη φίλη σου ή για ρομαντικό δείπνο, το Burros έχει ανάψει τα φωτάκια του και σε περιμένει.

📍 **Ηρ. Πολυτεχνείου 31, Νέα Πεντέλη, 2108035175**
www.burros.gr [facebook burrosmexicanfood](https://www.facebook.com/burrosmexicanfood) [instagram burros.mexican](https://www.instagram.com/burros.mexican)



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Taste!

VOICE



MR PEACOCK

*Το ιδιαίτερο all day café bar
του Χαλανδρίου*

Από τα στέκια που η αύρα τους σε κάνουν να νιώθεις πρωταγωνιστής. Ψηλοτάβανο, ατμοσφαιρικό, με vintage πινελιές στη διακόσμηση και μεγάλες τζαμαρίες, το Mr Peacock είναι ένα all day café bar έτοιμο για όλα, που σημαίνει ότι είναι έτοιμο να σου προσφέρει ό,τι θελήσει η διάθεσή σου. Ανοιχτό από τις 10 το πρωί έως τις 2 μετά τα μεσάνυχτα καθημερινά (Παρασκευές και Σάββατο και λίγο παραπάνω), ξεκινάει την ημέρα του με καλοφτιαγμένους καφέδες και με αρώματα από αυτά που ζεσταίνουν το χώρο αλλά και την καρδιά σου. Όσο περνάει η ώρα αποκτά όλο και περισσότερο ενδιαφέρον. Είναι, βλέπετε, η ώρα του brunch, το οποίο σερβίρεται μέχρι τις 6 το απόγευμα και είναι ένας από τους λόγους για τους οποίους έρχεται ο κόσμος σε αυτή την

όμορφη γειτονιά του Χαλανδρίου ακόμα και από την άλλη άκρη της πόλης. Αφορμές όμως για να έρθει κάποιος εδώ είναι και τα pancakes με σοκολάτα έχουν αφήσει εποχή, τα πιάτα με αυγά που είναι μαγειρεμένα σε διάφορες εκδοχές και είναι πραγματικά πεντανόστιμα, αλλά και τα υπέροχα tacos, τα steak σάντουιτς, τα bao buns και τα mini burgers. Η κουζίνα του Mr Peacock έχει όμορφες προτάσεις και για τις απογευματινές και βραδινές ώρες καθώς προσφέρει εξαιρετικά street foods, burgers και πίτσες, ενώ ταυτόχρονα οι mainstream μουσικές επιλογές ανεβάζουν ένταση και τα signature cocktails γίνονται περιζήτητα. Extra tip: Είπαμε ότι ο εσωτερικός του χώρος είναι πανέμορφος, μη χάσετε όμως και την εξίσου υπέροχη αυλή!

📍 **Κατσουλιέρη 7, Χαλάνδρι, 2106800390**
[facebook mrpeacockathens](https://www.facebook.com/mrpeacockathens) [instagram mrpeacock.athens](https://www.instagram.com/mrpeacock.athens)





HACHIKŌ SUSHI TALES & COCKTAILS

**Ιδανικά για εξαιρετικό σουσί
και εμπνευσμένα cocktails**

Η αγαπημένη αλυσίδα ιαπωνικών εστιατορίων με καταστήματα στην Κηφισιά, το Ψυχικό, τη Γλυφάδα και τη Μύκονο. Το πρώτο που εντυπωσιάζει είναι η διακόσμηση, απλή και μίνιμαλ σε λευκό και μαύρο χρώμα, με το μάρμαρο και το μέταλλο να πρωταγωνιστούν. Και το επόμενο, είναι φυσικά τα ξεχωριστά πιάτα.

Τα Hachikō σερβίρουν αυθεντικές ιαπωνικές γεύσεις αλλά και ευφάνταστα cocktails με σαφή επιρροή από την Άπω Ανατολή. Εκτός από τα κλασικά rolls, τα sashimi και τα nigiri, τα Hachikō προσφέρουν και signature sushi προτάσεις αλλά και πολλά νόστιμα κρύα και ζεστά ορεκτικά με αυθεντικές asian γεύσεις. Αξίζει να δοκιμάσετε το dragon Hachiko με χέλι, το Spicy quinoa roll uramaki με κινόα, πικάντικη καβουρόψιχα, τόνο και ροζ νιπέρι και το Rainbow roll, με λαβράκι, σολομό, τόνο, καβουρόψιχα και αβοκάντο. Δοκιμάστε επίσης κάποιο από τα new style nigiri αλλά και τα διάσημα πιάτα ιαπωνικής κουζίνας, όπως το Black Cod Miso ή το Tuna Yuzu Steak.

Συνοδεύστε το φαγητό σας με ένα από τα signature cocktails, με έντονα ασιατικά στοιχεία και γεύσεις που ταιριάζουν ιδανικά με το μενού που θα επιλέξετε.

Λειτουργούν καθημερινά 12.30-00.30, μπορείτε να απολαύσετε την εμπειρία Hachikō και από την άνεση του σπιτιού σας, καθώς όλα τα καταστήματα παρέχουν υπηρεσίες take away & delivery.

📍 **ΚΗΦΙΣΙΑ** Λεωφ. Κηφισίας 238-240, 2108086216

ΝΕΟ ΨΥΧΙΚΟ Ολυμπιονικών 304, 2114112211

ΓΛΥΦΑΔΑ Φοίβης 17, 2108948500

📱 HachikoSushiTales





ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΪΜΑΚΗ

critic's CHOICE

Μπενεντέτα (BENEDETTA) ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Πολ Βερχόφεν ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Βιρζινί Εφίρα, Δάφνη Πατακιά, Σαρλότ Ράμπλινγκ, Λαμπέρ Γουίλσον, Ολιβιέ Ραμπουρντέν

Στα τέλη του 17ου αιώνα, με την πανούκλα να ρημάζει σχεδόν όλη την Ευρώπη, η μικρή Μπενεντέτα Καρλίνι που λατρεύει τον Χριστό και βλέπει οράματα στον ύπνο της, μπαίνει στο μοναστήρι της Πέσκια, στην Τοσκάνη. Ικανή από νεαρή ηλικία να κάνει θαύματα, η Μπενεντέτα αποκτά σημαντική θέση στο μοναστήρι και κάποια στιγμή παίρνει υπό την προστασία της μια νεαρή γυναίκα για να τη σώσει από τον βίαιο πατέρα και τα αδέρφια της που την κακοποιούν. Οι δύο γυναίκες θα έρθουν πολύ κοντά και σύντομα θα συνάψουν μια παθιασμένη ερωτική σχέση.

Είναι εύκολο να μαντέψουμε τους λόγους που η ιστορία της Μπενεντέτα γοήτευσε τον Βερχόφεν. Η ιδιαιτερότητά της (πρόκειται για τη μοναδική δίκη λεσβίας στην ιστορία του Χριστιανισμού) σε συνδυασμό με ένα σεναριακό σχήμα που παντρεύει με τη δέουσα προκλητική ευστοχία το θέμα της θρησκευτικής πίστης με τον λεσβιακό έρωτα των δύο καλογριών, δίνει την ευκαιρία στον βετεράνο σκηνοθέτη να κατασκευάσει μια απόλυτα βέβηλη και απέραντα απολαυστική ταινία. Πολλά κομμάτια του φιλμ αποδεικνύουν την ξεκάθαρα φεμινιστική και αιρετική ματιά του ολλανδού σκηνοθέτη πάνω σε μια σουρεαλιστική σχεδόν πραγματικότητα όπου τα πάντα μπορεί να συμβούν. Από τις απίθανες ερωτικές σκηνές που είναι βγαλμένες από ένα σινεμά που μοιάζει να έρχεται απευθείας από το παρελθόν – η αποθέωση του κιτς και της παρωδίας που θυμίζει τα πιο βέβηλα επεισόδια των ΜόντιΠάιθονς – μέχρι το βιτριολικό σχόλιο που τα χώνει κανονικά στον θεσμό της εκκλησίας ταυτίζοντάς τον ξεκάθαρα με την πολιτική διαφθορά και τα οικονομικά συμφέροντα. Χωρίς να έχει καμιά διάθεση να στρογγυλοποιήσει την αιχμηρή κριτική του, ο Βερχόφεν καλπάζει ξέφρενα σε μία ούτως ή άλλως ανεξέλεγκτη ιστορία, στην οποία η ειρωνεία περισσεύει: οι πιο σπαρταριστές σκηνές είναι εκείνες όπου ο Χριστός τιμωρός ξεσαλώνει κόβοντας με το σπαθί του ως άλλος Ζορό τα κεφάλια των απίστων ή προκαλεί ατελείωτους οργασμούς στη «νύφη» του Μπενεντέτα, η οποία αναστατώνει με τις ερωτικές κραυγές της όλη την πόλη της Πέσκια! Η Δάφνη Πατακιά στον ρόλο της Μπαρτολομέα, που ξυπνά το ερωτικό ένστικτο της Μπενεντέτα, παραδίδει την πιο δυνατή ερμηνεία του έργου.

ΑΚΟΜΗ >>> Το ινδικό φιλμ «Φευγαλέα σπουργίτια» (-) σε σκηνοθεσία Μπραχμανάντ Σ. Σινγκ αφηγείται μια παιδική περιπέτεια με πρωταγωνίστρια την νεαρή Τζάλκι, που ψάχνει να βρει τον εξαφανισμένο 7χρονο αδελφό της. >>> Το «Karditsa Forever» (-) του Στράτου Μαρκίδη έρχεται δέκα χρόνια μετά από το «I Love Karditsa» για να περιγράψει κωμικές –λέμε τώρα– καταστάσεις από την «Εξωτική Καρδίτσα», όπως αναφέρει το δελτίο τύπου.

«Πιστεύετε στα θαύματα;» (Μπενεντέτα)

* ΑΔΙΑΦΟΡΗ
** ΜΕΤΡΙΑ
*** ΚΑΛΗ
**** ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ
***** ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ

68.000 σινεφίλ πήγαν στο 62ο Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης

Η εξουσία του σκύλου (THE POWER OF THE DOG) ***½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τζέιν Κάμπιον ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Μπένεντικτ Κάμπερμπατς, Κρίστεν Ντανστ, Τζέσε Πλέμονς, Κόντι Σμιτ-ΜακΦι, Τομασίν ΜακΚένζι

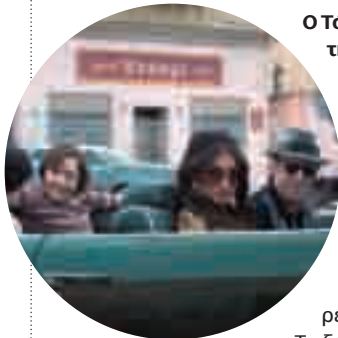


Ο αδίστακτος ιδιοκτήτης ενός τεράστιου ράντζου Φιλ Μπέρμπακ αδυνατεί να κερδίσει την εκτίμηση του αδελφού του. Όταν ο δεύτερος φέρνει στο σπίτι τη νέα του γυναίκα και τον γιο από τον πρώτο της γάμο, ο Φιλ, βέβαιος ότι τον παντρεύτηκε για τα λεφτά του, και τους κάνει τη ζωή κόλαση.

Χαμηλόφωνο και ελεγειακό νεο-γουέστερν, το νέο φιλμ της Κάμπιον τοποθετείται στη Μοντάνα του 1925. Η αδιόρατη μελαγχολία και ο πεσιμισμός της οικογενειακής τραγωδίας με κομβικό χαρακτήρα τον γιο της Κρίστεν Ντανστ, έναν εύθραυστο έφηβο ο οποίος ψάχνει τη δύναμη να αντέξει τις συνεχείς προσβολές του Φιλ και των βοηθών του. Ώσπου έρχεται ένα ασήμαντο γεγονός για να αποδειχτεί ότι ο νεαρός «τοιούτος» που ειρωνεύονται διαρκώς οι άξεστοι καουμπόις είναι πιο δυνατός από ό,τι δείχνει. Το «The power of dog» είναι μια θεσπέσια παραβολή που γίνεται κραυγή διαμαρτυρίας για το αδυσώπητο πρόσωπο της αιώνιας πατριαρχίας που ξεδιπλώνεται μέσω της ιστορίας των δύο πλούσιων κληρονόμων.

Οι Άγιοι της Μαφίας (THE MANY SAINTS OF NEWARK) **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Άλαν Τέιλορ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Αλεσάντρο Νιβόλα, Λέσλι Όντομ Τζ., Κόρεϊ Στολ, Μάικλ Γκαντολφίνι



Ο Τόνι Σοπράνο μεγαλώνει σε μία από τις πιο παρακώδεις περιόδους στην ιστορία του Νιούαρκ, καθώς αντίπαλες συμμορίες διεκδικούν την εξουσία από την πανίσχυρη εγκληματική οργάνωση των Ντι-Μέο, που κυριαρχεί στη δικασμένη από τον ρατσισμό πόλη.

Το κινηματογραφικό πρίκουελ του τηλεοπτικού saga «Sopranos» επηρεάζει την ιστορία του Τόνι Σοπράνο. Το ξεχωριστό με το φιλμ είναι ο Μάικλ Γκαντολφίνι, που υποδύεται τον νεαρό Τόνι Σοπράνο, και είναι ο γιος του μακαρίτη Τζέιμς Γκαντολφίνι που ήταν ο πρωταγωνιστής στην περίφημη τηλεοπτική σειρά. Τα κλισέ και οι στερεοτυπικές αναφορές των γκανγκστερικών φιλμ δεν απουσιάζουν στο καλοφτιαγμένο φιλμ. Παρότι ενορχηστρώνει αποτελεσματικά το παιχνίδι που συνδέει το χτες με το σήμερα στην ιστορία του ήρωα, ο Τέιλορ αδυνατεί να δώσει επιπλέον ενδιαφέρον στους χαρακτήρες μένοντας πεισματικά απορροφημένος με τον ήρωά του.

Βαβέλ: Από τη σιωπή στην έκρηξη **½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ - ΣΕΝΑΡΙΟ: Μελέτης Μοίρας ΜONTAZ: Μιχάλης Καλλιέργης



Φεβρουάριος 1981. Μια παρέα ανδρών μαθαίνουν στο ελληνικό κοινό ότι τα κόμικς δεν είναι μόνο για παιδιά, έχοντας για μοναδικό κίνητρο την αγάπη για την τέχνη. Αυτή είναι η ιστορία της Βαβέλ, του θυρυλικού περιοδικού κόμικς, και των διεθνών φεστιβάλ που διοργάνωνε.

Ένα ντοκιμαντέρ που αφορά στην ιστορία ενός περιοδικού κόμικς και στην επιρροή του στις γενιές που μεγάλωσαν μαζί του και στο αποτύπωμά του στην ανάδειξη ενός φρέσκου πολιτιστικού χάρτη. Η ταινία παρουσιάζει τις αφηγήσεις ανθρώπων που έζησαν τη γέννηση και την αλματώδη εκτίναξη του θυρυλικού περιοδικού. Ξεχωρίζουμε την παρουσία του δικού μας Γιάννη Νένε, που υπογραμμίζει τη σημασία των συλλογικών και συντροφικών σχέσεων που διαμόρφωσαν για εκείνον «μια ολόκληρη νέα οικογένεια» και οδήγησαν τη Βαβέλ στην απόλυτη καταξίωση.

Σώτη Τριανταφύλλου ΠΟΛΙΤΙΞ



Η Σώτη παρατηρεί και σχολιάζει την ελληνική και διεθνή πολιτική και κοινωνική πραγματικότητα από το τέλος του 2019 μέχρι τις αρχές του 2021

Ηλίας Ευθυμίουπουλος ΠΟΙΗΜΑΤΑ



ATHENS
voicebooks

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ATHENS VOICE BOOKS

Κεντρική Διάθεση: Χαρ. Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα, 210 3617.170, εσωτ. 114, fax: 210 3617.310
www.athensvoice.gr

Η ζωντανή θάλασσα

Του ΑΡΗ ΣΦΑΚΙΑΝΑΚΗ

Όταν πριν από δύο χρόνια ο πατέρας μου κατάπεσε και απόμεινε κλινήρης να διάγει τον τελευταίο καιρό του βίου του έρμαιο στα χέρια μιας γυναίκας που πληρωνόταν για να τον φροντίζει (εννούν εδώ ότι η μάνα μου είχε ήδη απέλθει σε άλλους κόσμους) κι όταν κατάλαβε ότι η κατάστασή του αυτή – η ακινησία σε μια κλίνη στο πατρικό μου – ήταν δίχως γυρισμό, όταν συνειδητοποίησε ότι θα έμενε έτσι μέχρι το τέλος (και το συνειδητοποίησε γιατί είχε το μυαλό του σε πλήρη εγρήγορση), άρχισε να μου ζητάει επίμονα, όποτε τύχαινε να κατέβω στο Ηράκλειο για να τον δω, να μην τον αφήσω σε αυτήν την κατάσταση. «Βρες μου το μαύρο χάπι», μου έλεγε. Κι όταν του αποκρινόμουν ότι η ιατρική κοινότητα και οι μεγάλες φαρμακευτικές δεν έδιναν το δικαίωμα στον άνθρωπο να φύγει αξιοπρεπώς από τη ζωή, μου έλεγε: «Φέρε μου τότε το όπλο μου». Και θα του το έδινα, αλλά ο αδελφός μου είχε φροντίσει να το απομακρύνει από το σπίτι.

Μια παρόμοια συνθήκη ζουν οι ήρωες στο πολύ καλό μυθιστόρημα του Ρίτσαρντ Φλάναγκαν με τον ποιντικό τίτλο «Η ζωντανή θάλασσα που ονειρευόταν ξύπνια» (ίσως γι' αυτό ανατέθηκε και η μετάφραση στον φίλο και εξαίρετο ποιητή Γιώργο Μπλάνα).

Η μητέρα τριών αδελφών (εκ των οποίων, η μία γυναίκα) πέφτει βαριά άρρωστη. Εκτός των άλλων, έχει και άνοια – που ωστόσο στα φωτεινά της διαλείμματα καταφέρνει να μεταφέρει στα παιδιά της την επιθυμία της να την αφήσουν να πεθάνει ήσυχια. Και το ζητάει αυτό επειδή η ζωή της έχει γίνει μια κόλαση. Ιδού τι εννούν, μέσα από τον ίδιο τον συγγραφέα:

«... Κι έτσι η μητέρα τους μεταφερόταν από το νοσοκομείο σε μονάδες αποκατάστασης και κέντρα περίθαλψης και πάλι στο νοσοκομείο και στο νοσοκομείο από τον θάλαμο στη μονάδα αιμοκάθαρσης και πάλι στον θάλαμο και ύστερα πίσω στη μονάδα αποκατάστασης κι από εκεί σε κέντρο περίθαλψης και πάλι στο νοσοκομείο κι έκανε συνεχώς κύκλους, ένα μοτίβο που έμοιαζε τρόπος ζωής και μπορούσαν να συχαίρουν ο ένας τον άλλον, παπαγαλίζοντας τον Τέρζο πως η ζωή είναι ζωή!»



Ρίτσαρντ Φλάναγκαν,
Η ζωντανή θάλασσα
που ονειρευόταν ξύπνια,
ΕΚΔ. ΨΥΧΟΓΙΟΣ

Ο Τέρζο είναι ο τρίτος από τα αδέλφια, ο οποίος και παίρνει την απόφαση ότι πρέπει να κρατήσουν τη μάνα τους στη ζωή με κάθε κόστος. (Και στην Τασμανία, όπου ξετυλίγεται η ιστορία, το κόστος είναι πολύ υψηλό.)

Είναι η αγάπη των παιδιών που κρατάει τη μητέρα τους σε αυτήν την κατάσταση; Ή, μήπως, κάποιες προσωπικές ενοχές που δεν τους επιτρέπουν να αφήσουν τη μητέρα τους να φύγει ήσυχια από τη ζωή; Και, τέλος πάντων, είναι ζωή αυτή για την ίδια τη μητέρα; Τι είναι ζωή; Κι ως τότε έχει νόημα να αγκιστρώνεται κανείς πάνω της σαν πεταλίδα στον βράχο;

Την ίδια στιγμή, το περιβάλλον όπου κινούνται κάποιοι ήρωες είναι μια Αυστραλία που έχει παραδοθεί στις πυρκαγιές. Πυρκαγιές που συνέβησαν εκεί

πριν από τρία χρόνια και αφάνισαν μεγάλο μέρος της πανίδας και της χλωρίδας της μακρινής εκείνης ηπείρου. Τα αποκαΐδια φτάνουν μέχρι την Τασμανία και σκεπάζουν τους ήρωες με γκριζό πένθος. Δεν θα σας πω τι άλλο συμβαίνει εκεί – επειδή συμβαίνει και κάτι άλλο.

Το μυθιστόρημα θέτει ερωτήματα και αξίζει να διαβαστεί.

Maria Callas: Ο θρίαμβος στο Παρίσι το 1958

⇒ Δεν συνηθίζω να γράφω σε αυτή τη στήλη για κλασική μουσική. Όμως υπήρξε μια βραδιά στο Παρίσι του 1958 που ονομάστηκε το «Μεγαλύτερο Show στη Γη». Ήταν 19 Δεκεμβρίου εκείνης της χρονιάς και μετά από δεκάδες θριαμβευτικές βραδιές στη Νέα Υόρκη, στο Λονδίνο, στη Μαδρίτη, στη Λισαβώνα και αλλού, η **Maria Callas** θα έκανε το ντεμπούτο της στην Όπερα των Παρισίων. Επρόκειτο για το πιο σημαντικό γεγονός της χρονιάς για την καλή κοινωνία της πόλης, η Callas ήταν ντυμένη με ένα από τα πιο εκτυφλωτικά φορέματα της καριέρας της και φορούσε κοσμήματα που όπως έγραφαν οι εφημερίδες της εποχής κόστιζαν περίπου ένα εκατομμύριο δολάρια. Όμως, πάνω απ' όλα, εκείνο που έφερνε μαζί της ήταν η αίγλη της ιταλικής όπερας, από την οποία μαγευόταν το Παρίσι ήδη από την εποχή του Rossini. Με την Ορχήστρα και τη Χορωδία του Θεάτρου της Γαλλικής Όπερας, υπό τη διεύθυνση του Georges Sebastian, ερμήνευσε άριες από τη «*Norma*», τον «*Trovatore*», την «*Tosca*» και τον «*Κουρέα της Σεβίλλης*» σε μια θριαμβευτική βραδιά, που η γαλλική πρωτεύουσα θυμόταν για πολλά-πολλά χρόνια. Η Callas άργησε να κάνει το ντεμπούτο της στο Παρίσι, όμως εκεί εμφανίστηκε στην τελευταία ολοκαίνουργια παραγωγή, στη «*Norma*» του 1965, και εκεί πέθανε, στα 53 της χρόνια, το 1977. Η συναυλία του 1958 μεταδόθηκε μέσω της EBU σε όλη την Ευρώπη, και η δισκογραφική εταιρεία INA, που βρίσκεται σε στενή σχέση με τη γαλλική ραδιοφωνία, εργάστηκε σκληρά πάνω στο

υλικό των μαγνητοταινιών, προσφέροντας μια εξαιρετικά επιμελημένη ηχογράφηση εκείνης της βραδιάς. Κυκλοφορεί σε διπλό CD και διπλό LP στις 26 Νοεμβρίου.

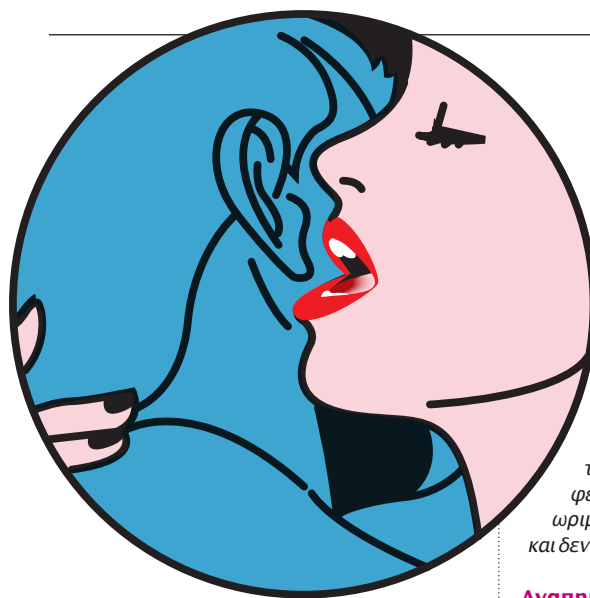
➡ Το «*Instant Karma*» ήταν το τραγούδι που έγραψε ο **John Lennon** τον Φεβρουάριο του 1970, το ηχογράφησε το ίδιο απόγευμα, έπαιξε κιθάρα ο George Harrison, έκανε παραγωγή ο Phil Spector και κυκλοφορεί τώρα ξανά σε single. Περιλαμβάνονται εδώ οι τέσσερις versions που ηχογράφησε στις 12, στις 16, στις 19 και στις 23 Φεβρουαρίου εκείνης της χρονιάς, μαζί με μια συνέντευξη στην οποία μιλάει για το συγκεκριμένο

τραγούδι. Δεν φαντάζομαι να υπάρχει φανατικός του «*Instant Karma*» που να μην το έχει ήδη παραγγείλει...

➡ Όσοι αγαπούσαμε με πάθος τη βρετανική Sarah Records αναζητούσαμε αντίστοιχα labels, και μάλιστα σε μια εποχή όπου το διαδίκτυο δεν ήταν σε θέση να μας βοηθήσει και τόσο πολύ. Η **Shelflife** δημιουργήθηκε το 1995, τη χρονιά που η Sarah έκλεισε. Το αμερικανικό label κυκλοφόρησε αρκετούς δίσκους, οι καλύτεροι από τους οποίους στέκονταν κάπου ανάμεσα στη Sarah και στη Factory. Η μεγάλη έκπληξη της εποχής εκείνης ήταν ότι στην εταιρεία αυτή είχε κυκλοφορήσει και το «*Heaven Airlines*» του πολύ δικού μας **Crooner**. Ο δίσκος αυτός έχει επανακυκλοφορήσει σε βινύλιο από τη Make Me Happy με επιπλέον κομμάτια που είχαν εμφανιστεί σε συλλογές ανά τον κόσμο. Οι πιθανότητες είναι ότι τον πήρα είδηση αργά, και μάλιστα από το Rough Trade, που πρόκειται να διανείμει τον δίσκο στη Βρετανία. Αλλά ακόμη κι αυτό, για όσους είχαν πάντα αδυναμία στον Crooner και τα σχήματα της This Happy Feeling, είναι εξαιρετικό νέο.

➡ Ο **Jeffrey Lee Pierce** ήταν μια μεγάλη μορφή για το rock 'n' roll. Έφυγε στα 37 του, έχοντας προλάβει να λατρέψει το punk και τα blues με το ίδιο πάθος και την ίδια σοβαρότητα. Ένας μουσικός που άφησε το αποτύπωμά του σε ολόκληρο το underground, ένας μουσικός που διασκεύαστηκε και λατρεύτηκε από ονόματα όπως οι Nick Cave, Sonic Youth, White Stripes, Mark Lanegan, Primal Scream και Black Keys. Τον Ιανουάριο κυκλοφορεί το «*Preaching The Blues*», ένα box set με 7 επτάιντσα του συγκροτήματος του Jeffrey Lee Pierce, των Gun Club, στο όνομα των οποίων νίνει νερό κάθε σοβαρός indie fan.

P.S.: Έχω μεγάλο θέμα με τα πιο pale από τα κορίτσια που δηλώνουν bedroom folksters και ηχογραφούν στο μπάνιο τους εύθραυστες μπαλάντες των δακρύων. Η **Maddie Jay** είναι διαφορετική ιστορία όμως: ούτε bedroom ούτε folk, γράφει καλά τραγούδια και δεν έχει καμία ανάγκη να το παίξει εύθραυστη. Ο τρόπος της γραφής της είναι προσωπικός, είναι αυθεντικός και τα τραγούδια αξίζουν. Το «*CMYK*» είναι ήδη στις πλατφόρμες...



μοιάζει αδύναμη και οπωσδήποτε χρειάζεται δίπλα της κάποιον «έμπειρο» προστάτη. Μην αμφιβάλλεις ούτε στιγμή για την αξία της σχέσης σου βάσει αριθμών και παραδόσεων. Εφόσον εσύ νιώθεις ασφάλεια και ολοκλήρωση, κατέβασε ρολά και βάλε τα όριά σου. Λες και δεν υπάρχουν παραδείγματα γύρω μας μεγάλων ηλικιακά ανδρών σε σχέση, που φέρονται σαν ανώριμοι 20άρηδες. Έχει η ωριμότητα συγκεκριμένη ηλικία και φύλο και δεν το ήξερα;

Αγαπημένη μου Τζένη, χαζεύοντας στο Instagram όλη μέρα, με πιάνει άγχος. Μήπως να κάνω περισσότερη γυμναστική, 5 φορές την εβδομάδα, μήπως να κάνω κάτι στο πρόσωπό μου και εγώ, μήπως να αλλάξω πάλι το στιλ που ντύνομαι. Πότε θα σταματήσει όλο αυτό; Κάνω πράγματα που βλέπω, και μετά από μία εβδομάδα τα παρατάω, γιατί τα βαριέμαι.

Και πολύ καλά κάνεις και τα παρατάς, γιατί προφανώς καταλαβαίνεις ότι δεν σου ταιριάζουν. Το ταλαίπωρο θα ήταν να επέμενες να τα κάνεις με το ζόρι. Δεν θα σου πω τα συνηθισμένα τσιτάτα και λόγια τοξικής θετικότητας, απλά για να σου πω κάτι. Θέλω απλά να σου πω αυτό που κάνω εγώ για μένα, όταν βλέπω ότι παρασέρνομαι. Όταν, δηλαδή, νιώθω ότι χρησιμοποιώ παθητικά και στον αυτόματο πιλότο τα social media και αυτό με επιβαρύνει, χτυπώντας στις ήδη υπάρχουσες ανασφάλειές μου ή δημιουργώντας νέες που ούτε καν ήξερα πως είχα. Αρχικά υπενθυμίζω στον εαυτό μου πως, άπαξ και μπω στο παιχνίδι της σύγκρισης, χάθηκε η μπάλα. Κάποιος θα έχει πιο αμυγδαλωτά μάτια από μένα, ίσως εγώ έχω πιο πυκνά φρύδια από εκείνον και ίσως ο τρίτος πιο μακριά μαλλιά από όλους μας. Ε, και; Τι βαρετή ζωή θα ήταν αυτή, αν ήμασταν ολόιδιοι; Τώρα, για το αγαπητό Instagram, που όλα μοιάζουν βγαλμένα από παραμύθι. Ακόμα και accounts που ίσως θεωρείς εσύ προνομίουχα, πολλές φορές δεν δημοσιεύουν φωτογραφία ή story, χωρίς φίλτρα. «Μέσα σε όλη αυτή, λοιπόν, την εικονοκεντρική διαδικτυακή μας κουλτούρα, είναι πάρα πολύ εύκολο να νιώσουμε ανεπαρκείς, όταν συγκρίνουμε την ακαταστασία της ζωής μας με τα τέλεια επιμελημένα (το τονίζω!) προφίλ των εικονικών μας φίλων» («Ζωή», Julian Baggini & Antonia Macaro). Το θέμα, λοιπόν, δεν είναι να συγκριθούμε αναμεταξύ μας. Όλοι δικαιούμαστε να πρωταγωνιστούμε στις ζωές μας και το σίγουρο είναι ότι όλοι οι υπόλοιποι δεν γεννήθηκαν για να παίξουν κομπάρσοι στη δική μας ταινία. Εστίασε σε ό,τι είναι καλό για τη δική σου ζωή και κράτα όσα πραγματικά αποφασίσεις εσύ ότι σου ταιριάζουν. Και μια τελευταία συμβουλή: κάνε ένα γενναίο ξεσκαρτάρισμα σε όσους ακολουθείς και κράτα αυτούς που νιώθεις ότι έχουν κάτι πραγματικά να σου δώσουν.

Ήμασταν σχεδόν ένα χρόνο μαζί. Ένα χρόνο που δεν τσακωθήκαμε ούτε, κάναμε πράγματα που θέλαμε και οι δύο, έμεινε Αθήνα να με προσέχει όταν κόλλησα κορωνοϊό, έναν χρόνο που τον έβλεπαν όλοι οι φίλοι μου και μου έλεγαν πόσο ερωτευμένος είναι μαζί μου. Μια μέρα βγαίνουμε και μου λέει, μίνι διάλειμμα, γιατί δεν είμαι καλά, ότι κάπως του βάρωσε πάλι κάτι σαν κατάθλιψη και ήθελε να μείνει μόνος του. Τι κάνω;

Χμμμ! Δεν θα βάλω στον νου μου το σενάριο ο φίλος μας να βαρέθηκε ή να βρήκε αλλού να αγαπήσει και να μην έχει αρκετά κότσια να μας το πει. Έχω κουραστεί να σκέφτομαι καχύποπτα για τους ανθρώπους. Στην τελική, αν ισχύει κάτι τέτοιο, καλώς έκανε κι έφυγε, να τελειώνεις μια ώρα αρχύτερα. Συνεπώς, μπορεί όντως να ξαναγύρισε αυτή η σκοτεινή περίοδος στη ζωή του, οπότε θα σου πρότεινα να του εξηγήσεις πως παραμένεις δίπλα του σε ανθρώπινο επίπεδο, να του δείξεις ότι τον υποστηρίζεις, ότι είσαι εκεί γι' αυτόν, χωρίς να του ασκήσεις ποτέ κριτική. Πεζ του να μη φοβάται και, αν θέλει φυσικά, να σου μιλήσει για τους φόβους και τα άγχη του. Αυτή τη στιγμή, προτεραιότητα για εκείνον έχει η ψυχική του υγεία και είναι σημαντικό να είσαι δίπλα του ανθρώπινα, στο επίπεδο και στο μέτρο, που μπορείς κι εσύ.

Πώς είναι δυνατόν να βγαίνω με ένα παιδί 9 χρόνια μικρότερό μου και όλος μου ο κύκλος να μου λέει «μα πώς ταιριάζετε» και «τι έχετε να πείτε μεταξύ σας» και «τι έχει να σου προσφέρει αυτός»; Δεν είδα, όμως, όταν ο ένας φίλος της παρέας (ετών 39) τα είχε φτιάξει με μια φοιτήτρια πέτσι, να τον πρήζουν τόσο πολύ. Τότε, ήμασταν όλοι «μπράβο» και «τι τέκνο χτύπησε ο Θεοδωράκος» κ.ο.κ.

Έλεος! Για πόσο ακόμα; Για πόσο ακόμα, στην κοινωνία μας θα είναι τόσο βαθιά ριζωμένες αυτές οι αταβιστικές αντιλήψεις, που θέλουν τη γυναίκα τόσο φυσικά και αυτονόητα να είναι μικρότερη από τον σύντροφό της; Γιατί στην ουσία, σύμφωνα με αυτά τα μυαλά, η γυναίκα

Ερωτικά αδιέξοδα, sexy απορίες, κρυμμένα μυστικά... και στα fm! Το «Μίλα μου βρόμικα» κάνει τα ερωτικά σας θέματα να ακούγονται σαν παθιασμένο τραγούδι στο Athens Voice Radio 102.5

© JOHN HOLMES

ΜΙΛΑ ΜΟΥ ΒΡΟΜΙΚΑ -Reloaded- ΤΗΣ ΤΖΕΝΗΣ ΜΕΛΙΤΑ

Μίλα μου βρόμικα. Μίλα μου αληθινά. email: info@athensvoice.gr instagram: @melitajenny

Μικρές αγγελίες

Για να καταχωρίσετε μια αγγελία επικοινωνήστε με το 210 3617.369 (11.00-18.00) Χρεώσεις: € 34 οι 20 πρώτες λέξεις και € 0,35 κάθε επιπλέον. Αγγελία σε πλαίσιο: € 45.

Σε γνωρίζω... Έχοντας την εμπειρία πολλών ετών, τη σοβαρότητα και την εξειδίκευση, κάνουμε επιτυχημένες, σοβαρές γνωριμίες, με προοπτική. Έρχονται γιορτές, χαμογελάστε και βρείτε το ταίρι που σας ταιριάζει. «ΠΑΠΠΑΣ», Ομήρου 38, 3ος όροφος, Κολωνάκι, Αθήνα, τηλ.: 210 620147, www.pappas.gr

ΚΡΙΟΣ (20 Μαρτίου - 19 Απριλίου)

Η εβδομάδα από τα μέσα της ανεβάζει «ρυθμούς», με την αντίθεση Άρη-Ουρανού την Τετάρτη, ανήμερα την επέτειο του Πολυτεχνείου, να φέρνει ένταση και προβοκατόρικη διάθεση, με ό,τι αυτό συνεπάγεται και σε συλλογικό επίπεδο, επηρεάζοντας (μέχρι και την Παρασκευή) κυρίως τους γεννημένους του 2ου δεκαημέρου. Οι πιέσεις αφορούν τόσο το οικονομικό όσο και το συναισθηματικο-ερωτικό επίπεδο. Ξαφνικές αλλαγές στα οικονομικά σου, απρόοπτα έξοδα, φουσκωμένοι λογαριασμοί, ζημιές στο σπίτι που χρήζουν επιδιόρθωσης και τρώνε λεφτά, θέματα που αφορούν επαγγελματικές συνεργασίες που ίσως οδηγήσουν και σε κλεισίματα οικονομικών κύκλων, με τα ρίσκα να είναι απαγορευτικά σε κάθε περίπτωση, αλλά και καταπιεσμένα συναισθήματα σε στενές προσωπικές σχέσεις που γεννούν συγκρούσεις. Τους ίδιους τομείς αφορά και η σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο την Παρασκευή, που επηρεάζει τους γεννημένους τις τελευταίες μέρες, βγάζοντας και συναισθηματική αναστάτωση η οποία μπορεί να βρει μη «χειουργικά» κανάλια διοχέτευσης, που προσφέρουν μόνο προσωρινό relief, όπως παρορμητικές αγορές, συναισθηματικό φραγτό και κάθε τύπου υπερβολές, που στη συνέχεια σε γεμίζουν με ενοχές.

ΤΑΥΡΟΣ (20 Απριλίου - 19 Μαΐου)

Είσαι ο πρωταγωνιστής μιας εβδομάδας με σαφή επαναστατική διάθεση, με την αντίθεση του Άρη απέναντί σου με τον Ουρανό από το ζώδιό σου ανήμερα 17 Νοέμβρη να δίνει το πρόσταγμα του «χάους» και σε κοινωνικό επίπεδο, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Η μέρα, λοιπόν, (και οι υπόλοιπες βέβαια) είναι επικίνδυνη για κάθε είδους εκδηλώσεις βίας, αλλοπρόσαλλες καταστάσεις σε προσωπικές σχέσεις και συνεργασίες που βγάζουν θυμό και ανάγκη εναντίωσης, κάνοντας δύσκολη τη διατήρηση του εσωτερικού equilibrium, προκρίνοντας την απερисκεψία και την πολεμική, οδηγώντας σε κλιμακώσεις που δεν συνηθίζεις ως προσωπικότητα. Κάποιοι μπορεί να επιδειξουν και την ακριβώς αντίθετη συμπεριφορά, προσπαθώντας να αντισταθούν «με το ζόρι» στις εξελίξεις, με τη λογική ότι έτσι μπορούν να ελέγξουν καταστάσεις, πράγμα φυσικά μάταιο, καθώς την Παρασκευή ολοκληρώνεται και η Έκλειψη Σελήνης στο ζώδιό σου, που επηρεάζει ιδιαίτερα τους γεννημένους των τελευταίων ημερών, εγκατανίζοντας μια σειρά εκλείψεων στον άξονά σου μέσα στα επόμενα δύο χρόνια. Η αλλαγή, Ταύρε μου, είναι η μόνη σταθερά της ζωής και τα νέα δεδομένα που διαμορφώνονται σε σχέσεις και συνεργασίες, θα σε οδηγήσουν στην αναγκαία προσωπική εξέλιξη. Δείξε μεγαλύτερη προσοχή και στην υγεία σου αυτές τις μέρες.

ΔΙΑΥΜΟΙ (20 Μαΐου - 20 Ιουνίου)

Δεν ξέρω αν προλαβαίνεις να κατεβάσεις το podcast «Πώς μπορείτε να γίνεται Guru Yogi σε μια μέρα», η αλήθεια όμως είναι πως μια τέτοια προσέγγιση θα σου χρειαστεί αυτή την εβδομάδα, καθώς «χρωματίζεται» από την αντίθεση Άρη-Ουρανού την Τετάρτη, που επηρεάζει ιδιαίτερα το 2ο δεκαήμερο, φέρνοντας άγχος (έλεος κάπου) και περισσότερη πίεση σε δουλειά και καθημερινότητα. Το προγράμμα σου είναι φουλ από υποχρεώσεις, και το συνεχές τρέξιμο ακόμα και για ένα πολυάσχολο πλάσμα όπως εσύ σε έχει πια κουράσει, με αποτέλεσμα να είσαι επιρρεπής σε λάθη λόγω αδυναμίας εστίασης, αλλά και σε σωματικό και ψυχολογικό burnout, με την υγεία σου να χρειάζεται έξιτρη προσοχή και φροντίδα. Είναι σημαντικό να βρίσκεις τρόπους να εκτονώνεις το στρες, ιδανικά μέσω αεροβικής άσκησης, περνώντας και χρόνο με το εαυτό σου, βάζοντας παράλληλα προτεραιότητες. Στο ίδιο μοτίβο και η Σεληνιακή Έκλειψη στον Ταύρο (19/11) που επηρεάζει κυρίως το 3ο δεκαήμερο, βγάζοντας εσωτερική υπερένταση και ευερεθιστότητα, τονίζοντας την

ανάγκη δραστικών αλλαγών σχετικά με τη φυσική σου κατάσταση, αποκαλύπτοντας ίσως και κάποιο παρασκήνιο στη δουλειά.

ΚΑΡΚΙΝΟΣ (21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου)

Η αντίθεση Άρη-Ουρανού την ημέρα μνήμης του Πολυτεχνείου μπορεί να φέρει απρόβλεπτες καταστάσεις σε ερωτικές, φιλικές ή επαγγελματικές σχέσεις, φαντάζεσαι φυσικά και πού αλλού, επηρεάζοντας κυρίως τους γεννημένους στο 2ο δεκαήμερο. Επικρατεί ένας ηλεκτρισμός στην ατμόσφαιρα που μπορεί απ' τη μια να δώσει κεραυνοβόλους ήρωτες και γνωριμίες που κάνουν την καρδιά να «πετά» για τους αδέσμευτους και απ' την άλλη να δημιουργήσει προβλήματα σε μια ήδη υπάρχουσα σχέση ή συνεργασία. Είσαι σε φάση που δεν ανέχεται «γυμνάσια», καταπίεση ή υποτιμητικές συμπεριφορές από τον σύντροφό σου, τους φίλους σου ή οποιονδήποτε άλλον, μπορεί όμως να χρειαστεί να τα αντιμετωπίσεις, come what may. Ίσως πάλι αναγκαστείς λόγω των εξελίξεων να αναθεωρήσεις πλάνα και στόχους, ψάχνοντας νέες συμμαχίες που θα σε βοηθήσουν. Και η σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο (19/11) αφορά ξεκαθαρίσματα στόχων και διαπραγματικών σχέσεων, επηρεάζοντας κυρίως το 3ο δεκαήμερο. Όσο κι αν έχεις επενδύσει σε κάποιον ή σε κάτι, αν πλέον δεν προχωρά, αν δεν περνάς καλά ή αν δεν σου βγαίνει με αυτόν τον άνθρωπο, θα μπεις στη διαδικασία να ελευθερώσεις τον εαυτό σου από ανώφελο πόνο και φθορά, ανοίγοντας την porta στο καινούργιο.

ΛΕΩΝ (22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου)

Μία εβδομάδα με έντονη αίσθηση πίεσης στις οικογενειακές και τις επαγγελματικές σχέσεις, με την αντίθεση Άρη-Ουρανού που κορυφώνεται την Τετάρτη να βγάζει απρόοπτα σε αυτούς τους τομείς, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Η πολλή γκίνια και ο καταπιεσμένος θυμός οδηγούν σε εκρήξεις και αντιπαραθέσεις, αφού μια παραπάνω κουβέντα αρκεί για «να ανάψουν τα αίματα», ενώ

τα προβλήματα μπορεί να αφορούν και σε μέλη της οικογένειας που έχουν παραπάνω ανάγκη, όπως οι γονείς, σε ζητήματα ακινήτων, γονικών παροχών, αλλά και σε κάποια έκτακτη κατάσταση στη δουλειά που ανατρέπει την παρούσα κατάσταση. Μπορεί, για παράδειγμα, να χρειαστεί να καλύψεις έναν συνάδελφο που αποχωρεί αναλαμβάνοντας παραπάνω ευθύνες ή να μεταφερθείς σε ένα διαφορετικό πόστο, γεγονός που σε απορυθμίζει προσωρινά, θα πρέπει όμως να αποφύγεις κόντρες με ανώτερους δείχνοντας σύνεση. Τον άξονα καριέρας-σπιτιού δείχνει και η Σεληνιακή Έκλειψη στον Ταύρο την Παρασκευή, που επηρεάζει άμεσα τους γεννημένους των τελευταίων ημερών, φέρνοντας αλλαγές όπως μια καινούργια θέση, μια προαγωγή, μια μεταγραφή, το τέλος μιας συνεργασίας, το «κλείσιμο» ενός καλού πελάτη, ή μια μετακόμιση για λόγους δουλειάς, ακόμα και στο εξωτερικό, μέσα στο επόμενο εξάμηνο.

ΠΑΡΘΕΝΟΣ (23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου)

Οι γρήγοροι ρυθμοί και η «τρέλα» στην καθημερινότητα δίνουν το «παρών» και αυτή την εβδομάδα, κάνοντας peak την ημέρα της επετείου του Πολυτεχνείου, με την αντίθεση Άρη-Ουρανού, βόνηθα Παναγία και σε συλλογικό επίπεδο, επηρεάζοντας κυρίως τους γεννημένους του 2ου δεκαημέρου. Ειδήσεις που σοκάρουν -οποία έκπληξις!-, απρόοπτα με το διαδίκτυο, τον προγραμματισμό, τις μετακινήσεις -δώσε και μένα traffic!-, τα θέματα σπουδών, εξωτερικού και νομικών υποθέσεων, είναι once again to be expected, ενώ θα πρέπει να είσαι πιο προσεκτικός στις επαφές και τις συζητήσεις with everybody, αφού συνεργάτες, φίλοι, σύντροφοι, αδέρφια και ξαδέρφια θα «ψάχνονται» για καβγά, με την κριτική και από τη δική σου βέβαια πλευρά να «βαράει στο ψαχνό». Ένα προσωρινό μπλοκάρισμα σε μελλοντικά σχέδια δουλειάς/σπουδών, ένα ξέσπασμα ή μια «κρίση»

σε μια επαγγελματική ή φιλική σχέση μπορεί να φέρει και η σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο την Παρασκευή, που επηρεάζει ιδιαίτερα το 3ο δεκαήμερο, βγάζοντας παράλληλα μια κούραση από τη συνεχή ενασχόληση με τα προβλήματα της πανδημίας, της κοινωνίας, της επικαιρότητας, των «άλλων», ωθώντας σε να κοιτάξεις λίγο και εσένα.

ΖΥΓΟΣ (22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου)

Τα πράγματα στον οικονομικό και στον συναισθηματικό τομέα είναι αρκετά ρευστά αυτή την εβδομάδα, με την αντίθεση Άρη-Ουρανού ανήμερα 17 Νοέμβρη να φέρνει ανατροπές, επηρεάζοντας κυρίως όσους ανήκουν στο 2ο δεκαήμερο. Ξαφνικά έξοδα, διαφορές στον οικονομικό σχεδιασμό της επιχείρησης με έναν συντάιρο, στην οικονομική διαχείριση με το ταίρι σου αν υπάρχει κοινό προτοφολι, σε ζητήματα διατροφών αν είσαι διαζευγμένος, σε φορολογικά, σε θέματα γονικών παροχών και μεταβιβάσεων, αναπάντεχες ρήξεις που προκύπτουν σε μια επαγγελματική συνεργασία, αλλά και απρόσμενα γεγονότα που κλονίζουν την εμπιστοσύνη προς τον άνθρωπό σου, όλα είναι πιθανά. Εννοείται πως βιαστικές κινήσεις, επενδύσεις, παρορμητικές αγορές και υπογραφές συμφωνιών παίρνουν άκυρο αυτές τις μέρες, καθώς ακολουθεί και μια Σεληνιακή Έκλειψη στον άξονα των οικονομικών σου (19/11), που επηρεάζει τους γεννημένους των τελευταίων ημερών. Ορισμένοι πάντως θα έχουν και κέρδη, π.χ. μέσω μιας κληρονομιάς, αποζημίωσης κ.λπ. ενώ συναισθηματικά θα υπάρξει ανάγκη για ξέσπασμα και ερωτική εκτόνωση.

ΣΚΟΡΠΙΟΣ (23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου)

Απρόοπτων συνέχεια στον τομέα των σχέσεων και των συνεργασιών και αυτή την εβδομάδα, με την αντίθεση Άρη-Ουρανού να γεννά επαναστατική διάθεση, βγάζοντας έντονη ανάγκη εκτόνωσης τόσο σε προσωπικό, όσο φυσικά και σε κοινωνικό επίπεδο, μιας και σχηματίζεται ανήμερα της επετείου του Πολυτεχνείου, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Η υπομονή σου έχει πλέον εξαντληθεί και δεν έχεις όρεξη να ανεχτείς τοξικές καταστάσεις που «παίζουν» με το νευρικό σου σύστημα επί καθημερινής βάσεως, ειδικά αν έχεις δώσει τις ευκαιρίες σου. Ίδια «όρεξη», ίσως και περισσότερη, υπάρχει όμως και από την απέναντι πλευρά, οπότε αναμένονται μετωπικές συγκρούσεις αλλά και «αψυχολόγητες πρωτοβουλίες» που προκαλούν σοκ σε ορισμένες περιπτώσεις. Για τους αδέσμευτους ωστόσο παίζει και το σενάριο ξαφνικών γνωριμιών. Θέματα σχέσεων/συνεργασιών αφορά και η Έκλειψη Σελήνης στον Ταύρο (19/11), η πρώτη από μια σειρά εκλείψεων στον άξονα σου μέσα στα επόμενα δύο χρόνια, που επηρεάζει τους γεννημένους των τελευταίων ημερών. Οι συνειδητοποιήσεις που φέρνει μπορεί να οδηγήσουν σε αποφάσεις, όπως μια επισημοποίηση ή αντίθετα το κλείσιμο ενός κύκλου, έχοντας πλέον επίγνωση του τι χρειάζεται για να είσαι καλά. Δώσε προσοχή και στην υγεία σου αυτές τις μέρες.

ΤΟΞΟΤΗΣ (22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου)

Μεγαλύτερο στρες και πίεση στην καθημερινότητα και τη δουλειά φέρνει η αντίθεση Άρη-Ουρανού την ημέρα μνήμης του Πολυτεχνείου, διαμορφώνοντας φυσικά «εξαιρετικό κλίμα» για δημιουργία επεισοδίων, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Η διάθεσή σου θα μοιάζει με «το τρενάκι του τρόμου» και, μολονότι δεν είσαι κυκλοθυμική προσωπικότητα, έχεις ωστόσο πεπερασμένες αντοχές ως άνθρωπος, με την εσωτερική υπερένταση να «βαράει» για τα καλά, βγάζοντας και παλιές φοβίες. Αυτό όλο ίσως οφείλεται και σε περιεργες συνθήκες στον εργασιακό σου χώρο που σε κάνουν να αισθάνεσαι «στη γωνιά». Δεν αποκλείονται και σχετικές ξαφνικές αποκαλύψεις που ξεσκαπίζουν ένα παρασκήνιο, αλλά και μια αναπάντεχη πρόταση δουλειάς για ορισμένους. Προσοχή χρειάζεται αυτές τις μέρες και σε επίπεδο υγείας, καθώς είσαι περισσότερο ευάλωτος και στη σωματοποίηση του άγχους. Η σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο αφορά και πάλι αυτούς τους τομείς, επηρεάζοντας κυρίως το 3ο δεκαήμερο, καλώντας σε να επενδύσεις περισσότερο στη φυσική σου κατάσταση, αποβάλ-

λοντας τοξικές συνθήεις, ενεργοποιώντας σε και στο να κοιτάξεις οποιαδήποτε ενόχληση έγκαιρα, αντιμετωπίζοντας την αποτελεσματικά.

ΑΙΓΟΚΕΡΩΣ (21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου)

Οι διαπροσωπικές σου σχέσεις μπορεί να δημιουργήσουν αναστατώσεις αυτή την εβδομάδα, με την αντίθεση Άρη-Ουρανού την Τετάρτη να ευνοεί κάθε είδους παρόρμηση, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Απρόσμενες εξελίξεις σε μια επαγγελματική συνεργασία ή μια συλλογική δουλειά, συμπεριφορές από άτομα στο φιλικό σου περιβάλλον που φέρνουν περισσότερο σε εξθρότητα και ανταγωνισμό παρά σε υποστήριξη, διαφωνίες με τον σύντροφο και τα παιδιά, ή προβλήματα που αφορούν αγαπημένα σου πρόσωπα και που με τη σειρά τους στεναχωρούν και σένα, όλα είναι πιθανά. Ξαφνικές αποκαλύψεις για το ποιόν και τη δράση ενός ατόμου που δεν μπορούσες ούτε να διανοηθείς, καθώς επίσης και κεραυνοβόλοι έρωτες ή απογραμμάτιστες εγκυμοσύνες δεν μπορούν να αποκλειστούν, επομένως οφείλεις να είσαι προσεκτικός αν αυτό το τελευταίο δεν είναι στα πλάνα σου. Και η Σεληνιακή Έκλειψη στον Ταύρο που επηρεάζει τους γεννημένους των τελευταίων ημερών (19/11) μπορεί να «δώσει» εγκυμοσύνες ή νέα που αφορούν τα παιδιά σου, φέρνοντας και αλλαγές σε αισθηματικές σχέσεις, αλλά και βοήθειες προβολής της δουλειάς σου, ιδιαίτερα αν δραστηριοποιείσαι στον καλλιτεχνικό χώρο.

ΥΔΡΟΧΟΟΣ (20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου)

Το πιεστικό κλίμα στα επαγγελματικά και τα οικογενειακά συνεχίζεται και αυτή την εβδομάδα, με την αντίθεση Ήλιου-Ουρανού πάνω στην επέτειο του Πολυτεχνείου «να κλείνει το μάτι» σε αψυχολόγητες αντιδράσεις και εκρήξεις, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Ο λόγος μπορεί να είναι π.χ. ένα θέμα που «σκάει» ξαφνικά σχετικά με το σπίτι ή με κάποιο μέλος της οικογένειας ή μια απρόσμενη εξέλιξη στα επαγγελματικά που προκαλεί άγχος και ανασφάλεια, οδηγώντας σε ξεσπάσματα θυμού. Θα υπάρχει μια τάση για αντιπαλότητα και μια παρόρμηση στην εκδήλωση της ενέργειας, όμως είναι προτιμότερο να συγκρατήσεις τον εαυτό σου και να αποφύγεις να μπεις στο παιχνίδι της εριστικότητας και του καβγά με τους γονείς, τους ανωτέρους ή τον σύντροφό σου, προκρίνοντας τον διάλογο που θα δώσει και στον άλλους να καταλάβουν πώς νιώθεις. Τον άξονα οικογένειας-καριέρας ενεργοποιεί και η σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο (19/11), που αποτελεί την πρώτη από μια σειρά εκλείψεων σε αυτούς τους τομείς μέσα στα επόμενα δύο χρόνια, επηρεάζοντας τώρα τους γεννημένους των τελευταίων ημερών, φέρνοντας μεγαλύτερη αγωνία και αλλαγές στη δουλειά και τον χώρο του σπιτιού, όπως π.χ. μια αγοραπωλησία, μια μετακόμιση ή το καλωσόρισμα ενός νέου μέλους στην οικογένεια.

ΙΧΘΥΕΣ (18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου)

Μία ακόμα εβδομάδα έντονης καθημερινότητας ξεκινά, με το νευρικό κλίμα να αφορά όλους μας, καθώς η αντίθεση Άρη-Ουρανού (17/11) μπορεί να δώσει και πάλι «τρελή» επικαιρότητα, επηρεάζοντας κυρίως το 2ο δεκαήμερο. Νέα που σοκάρουν και ευτράπελα στον προγραμματισμό είναι πολύ πιθανά, ενώ πρέπει να είσαι προσεκτικός με την οδήγηση, το διαδίκτυο και τις συσκευές τεχνολογίας, για να γλιτώσεις ταλαιπωρία. Ακόμα, χρησιμοποίησε διπλωματία για να αποφύγεις ανωφελέους τσακωμούς με φίλους, αδελφια, συνεργάτες ή σύντροφο, γιατί οι μέρες ευνοούν τις παρανοήσεις και τα ξεσπάσματα θυμού άνευ λόγου και αιτίας, επομένως δεν χρειάζεται να έχεις πάντα τον τελευταίο λόγο, ακόμα κι αν έχεις δίκιο. Η ψυχική και συναισθηματική πρεμία είναι πάνω απ' όλα, κάτι που «οφείλεις» να θυμάσαι και με τη σεληνιακή έκλειψη στον Ταύρο (19/11) που «παίζει» με το νευρικό σου σύστημα, βγάζοντας εκ νέου τάση για αντιπαράθεσεις ακόμα και με τον... γείτονα που δεν φοράει μάσκα, οδηγώντας ίσως και σε σημαντικά ξεκαθαρίσματα με κοντινά άτομα ή συγγενείς. Νέα σχέδια στις σπουδές και η επαγγελματικά δεν αποκλείονται, αλλά θα πρέπει να αναβάλεις υπογραφές συμφωνιών, αν θέλεις να έχουν διάρκεια. **A**



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΙ Η ΑΝΕΠΑΦΗ ΣΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΗ.

Στην ACS δημιουργήσαμε μια νέα μοναδική
υπηρεσία ανέπαφης παράδοσης αποστολών.

Τώρα, κάθε φορά που παραλαμβάνεις ένα δέμα,
στον χώρο σου ή στο κατάστημα, αντί να υπογράφεις
με το στυλό του tablet, θα ήες απλά τον 4ψήφιο
κωδικό που θα σου έρχεται στο κινητό.

Ακόμα μια καινοτομία από εμάς,
ακόμα περισσότερη ασφάλεια για όλους.



Έδρα: ΑΣΚΛΗΠΙΟΥ 25, 145-68 ΕΡΥΘΡΙΝΗ
τηλ.: 210 8190000 fax: 210 8190311 www.acscourier.gr





Cappuccino



Espresso



Latte

Americano



7DAYS
mini

Ο καλύτερος φίλος του καφέ!

Λαχταριστές μπουκιές που συμπληρώνουν και
αναδεικνύουν τέλεια τη γεύση του αγαπημένου σας καφέ!

