

# Insider's look

*Από τη Θάλεια Τσιχλάκη*

*Ο Ξεφύτος Παρράρος, ο  
άπειρος ορόσημο μια  
τη σύγχρονη ελληνική  
ζαχαροπλαστική, αφήνει  
την ιστορία των ασυνήθιστων  
ζαχαροπλαστικών μέσα από 56  
απαρροσημένα φημιά τους.*

Δεν μπορώ να πω με βεβαιότητα ποια χρονιά τον γνώρισα, θυμάμαι όμως ότι η πρώτη de profundis συζήτησή μας έγινε με αφορμή μια συνέντευξη που του ζήτησα για το περιοδικό των Τεχνικών Εκδόσεων «Γεύση – για να ζούμε καλύτερα». Συναντηθήκαμε σε ένα από τα καταστήματά του, το οποίο είχε ανοίξει μόλις μερικούς μήνες πριν. Ένα ζαχαροπλαστείο εντελώς διαφορετικό από τα υπόλοιπα εκείνης της εποχής. Όλα γύρω μου έμοιαζαν απλά, χρηστικά και τόσο φωτεινά, όπως και ο ίδιος. Ένιωθα σαν να τον ήξερα από παλιά, αισθανόμουν πως μιλούσαμε την ίδια γλώσσα και ας είχαμε τόσο διαφορετικά βιώματα. Εκτίμησα τους τρόπους του, τη σεμνότητά του και κατανόησα πως η πρόθεσή του ήταν να μεταμορφώσει τα γλυκά μας, να τα εκσυγχρονίσει, λαμβάνοντας υπόψη του την παράδοση. Χωρίς να προσκολλάται σε αυτήν, προσπαθώντας όμως να κατανοήσει τη φιλοσοφία τους και να την εξελίξει. Εκείνο που κράτησα από τη συνάντησή μας, που διήρκεσε κάποιες ώρες, ήταν η εικόνα ενός ανθρώπου «χορτάτου», που έχει πάρει πολλή αγάπη από την οικογένειά του και ένιωσε κάποια στιγμή πως ο καλύτερος δρόμος για να τη «διοχετεύσει» ήταν η ζαχαροπλαστική. Μιλούσε με πάθος, αλλά

και μ' έναν πρωτόγνωρο για την ηλικία του σεβασμό για τους δασκάλους του, τους ζαχαροπλάστες δίπλα στους οποίους είχε μαθητεύσει. Μολονότι τα media της εποχής τον είχαν ήδη «παραχαϊδέψει» με τα δημοσιεύματά τους, δεν μου έδωσε ούτε για μια στιγμή την εντύπωση ότι τα μυαλά του είχαν πάρει αέρα. Αισθανόμουν πως ήθελε να κάνει πράγματα, πως ήταν «ψείρας» και τελειομανής, αλλά ταυτόχρονα ένιωθα ότι είχε αρχές και πατούσε γερά στη γη. Στα μάτια του έβλεπες τη φλόγα και τον ενθουσιασμό του δημιουργού, αλλά αντιλαμβανόσουν και την άοκνη διάθεσή του για δουλειά.

Ο Στέλιος Παρλιάρος βρέθηκε από μια ευτυχή συγκυρία στο μεταίχμιο δύο εποχών και ως άνθρωπος μιας διαφορετικής φιλοσοφίας ανέτρεψε τα μέχρι τότε δεδομένα και έγινε ορόσημο στην εξέλιξη της ελληνικής ζαχαροπλαστικής. Η συμβολή του σε αυτή την εξέλιξη θα μπορούσε να συνοψιστεί σε δυο λέξεις: «φρεσκάδα» και «ελαφρότητα». Δημιούργησε ελληνικά γλυκά με ελληνικά υλικά, αντικατέστησε τις κομπόστες –και όπου γινόταν και τα κόνιτα– με φρέσκα φρούτα, μείωσε τη ζάχαρη, αλλά στα χρόνια που πέρασαν δεν παραποίησε ούτε μια φορά τις κλασικές

συνταγές, παραφορτώνοντάς τις, φλύαρα, με γλυκερές σοκολάτες ή περιττά γλάσα και μαρμελάδες για να «κάνει τη διαφορά».

Όσοι ζήσαμε την εποχή που άνοιξε το πρώτο του ζαχαροπλαστείο δεν μπορούμε να ξεχάσουμε την αισθητική του και τις τάσεις που εισήγαγε στη ζαχαροπλαστική, όπως δεν θα ξεχάσουμε πώς μεταμόρφωσε αργότερα τη μέχρι τότε αυστηρή οδό Σέκερν με το λαμπερό και χαρούμενο ζαχαροπλαστείο-delicatessen του, όπου ο κόσμος έκανε ουρές για να αγοράσει μια τάρτα με ακτινίδιο και σταφύλια ή εκείνη με την τούρτα-κερήθρα, με το μέλι και τη λεβάντα.

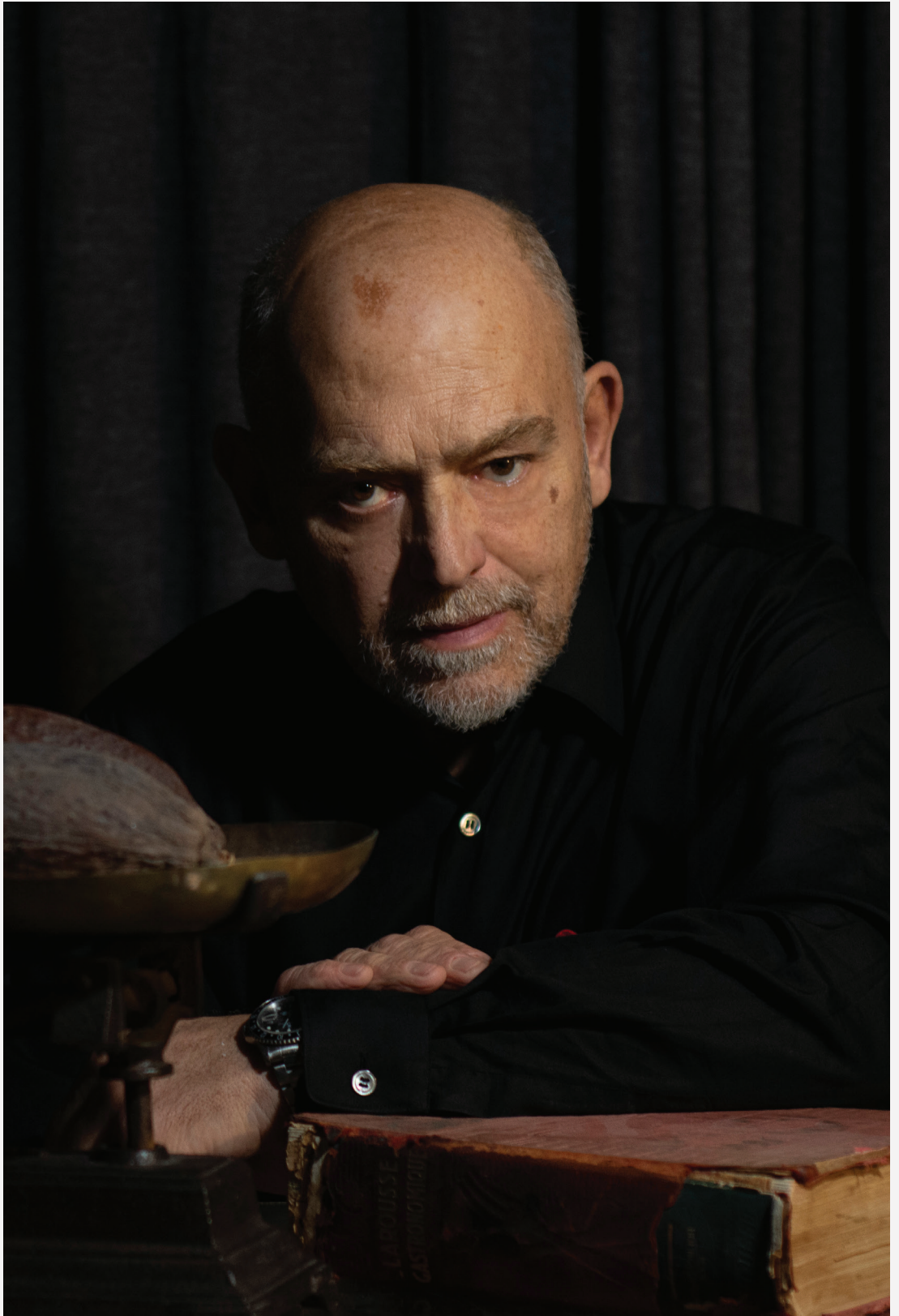
Γνωρίζοντάς τον πια εδώ και τόσα χρόνια, μπορώ να πω με βεβαιότητα πως δεν υπάρχει κανείς που θα μπορούσε να αφηγηθεί καλύτερα από τον Στέλιο Παρλιάρο την ιστορία των αστικών μας ζαχαροπλαστείων και να μιλήσει για τα γλυκά τους. Είναι ο άνθρωπος που την έζησε εκ των έσω κατά την περίοδο της μαθητείας του στο πλευρό κάποιων παλιών «μαστόρων» και γι' αυτό, όντας μέρος αυτής της ιστορίας, «νομιμοποιείται» να την αποτυπώσει διαμέσου των 56 αυτών, αντιπροσωπευτικών γλυκών που μας παραδίδει στο βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας.

## Εισαγωγή

# Ταξίδι στα ελληνικά γλυκά

*Το μνημό αφοσιώνει όλα τα  
μέρος της ποιητοσύνης και της  
παράδοσης της Ελλάδας.*

Είμαι σίγουρος πως έχετε ανεξίτηλες μνήμες από τα γλυκά του κουταλιού που σερβίρονταν με ιεροτελεστία στο κρυστάλλινο πιατάκι με το μικρό κουταλάκι. Εικόνες από τις γεμάτες με σοκολατάκια φοντανιέρες στο σπίτι της γιαγιάς, από τον σμιγδαλένιο χαλβά που έκλεινε γευστικά τα οικογενειακά γεύματα, από τα κουλουράκια λαδιού που βρίσκονταν φυλαγμένα μέσα στο μεγάλο βάζο – προσεκτικά ακουμπισμένο ψηλά στο ράφι για να μην το φτάνουν παιδικά δαχτυλάκια. Οι Ελληνίδες νοικοκυρές γνώριζαν τα μυστικά των υλικών και ήξεραν να φτιάχνουν γλυκίσματα, χωρίς να σπαταλήσουν πολλά χρήματα. Η ζαχαροπλαστική στην Ελλάδα είχε αυθεντικότητα και ψυχή. Μπορεί να έλειπαν βασικά υλικά, όπως το βούτυρο, όμως η ελληνική γη πάντα είχε να προσφέρει τα δικά της «δώρα». Ελαιόλαδο, φρούτα, ξηροί καρποί, μέλι πρωταγωνιστούσαν σε γλυκά φτιαγμένα με μεράκι και διάθεση προσφοράς.









Καθοριστικής σημασίας στη διαμόρφωση και εξέλιξη της ελληνικής ζαχαροπλαστικής ήταν οι επιρροές από τους Πολίτες και τους Αιγυπτίωτες. Άνθρωποι κοσμοπολίτες, που ήρθαν με ιδέες, με γνώσεις για υλικά και τεχνικές, για να δημιουργήσουν τις βάσεις μιας νέας ζαχαροπλαστικής.

Εγώ γεννήθηκα στην Κωνσταντινούπολη, ανάμεσα σε σιρόπια και βούτυρα. Είχα την ευκαιρία να γευτώ κανταΐφια και μπακλαβάδες, τσουρέκια και λουκούμια. Να κρατήσω αποτυπωμένες στο μυαλό μου εικόνες μαγικές από πολύχρωμες αγορές, γεμάτες μπαχαρικά, φρούτα κάθε είδους, φρέσκους ξηρούς καρπούς, μυρωδάτο βούτυρο. Ως παιδί έζησα την αίγλη των ζαχαροπλαστέων στην Πόλη. Ερχόμενος στην Ελλάδα έφερα μαζί μου την αγάπη μου για τα γλυκά και τα επόμενα 40 χρόνια δούλεψα σκληρά ελπίζοντας ναβάλω τη δική μου σφραγίδα στη ζαχαροπλαστική της χώρας, τοποθετώντας πάντα σε πρώτο πλάνο τις ποιοτικές πρώτες ύλες της ελληνικής γης.

Δυστυχώς, η Ελλάδα δεν εκμεταλλεύτηκε την ευκαιρία να δημιουργήσει ζαχαροπλαστική παιδεία και έτσι οι προσπάθειες να καταγραφούν παλιές συνταγές, να αξιοποιηθεί η παράδοση και πατώντας πάνω σε αυτήν να υπάρξει εξέλιξη, δεν ευδοκίμησαν. Σε αντίθεση με άλλες χώρες, όπως η Γαλλία, που έχουν επενδύσει στην ιστορία των γλυκών τους, στην Ελλάδα έχουν χαθεί στον χρόνο ιστορίες γλυκών και τεχνικών, με αποτέλεσμα να μην μπορούμε να στηρίξουμε τη ζαχαροπλαστική μας.

Η ανάγκη για ευκολία απομάκρυνε τις νέες γενιές ζαχαροπλαστών από τα αγνά υλικά, προτάσσοντας έτοιμα μείγματα και τυποποιημένα προϊόντα. Ενώ σήμερα υπάρχουν πολλοί καταξιωμένοι νέοι ζαχαροπλάστες, αυτό που παρατηρώ είναι ότι υπάρχει η τάση της στείρας αντιγραφής συνταγών. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να μην δημιουργεί ο κάθε ζαχαροπλάστης τη δική του ταυτότητα, πηγαίνοντας τη ζαχαροπλαστική ένα βήμα πιο πέρα. Αντί να πατήσουμε πάνω στη δική μας παράδοση και να χτίσουμε το μέλλον της, στεκόμαστε αμήχανα μπροστά στις δημιουργίες άλλων χωρών, πασχίζοντας να τις αντιγράψουμε. Βρισκόμαστε σε ένα γραφικό χωριό της Ελλάδας και αντί να απολαύσουμε μια ωραία καρυδόπιτα, μας φέρνουν... πανακότα. Είναι καιρός, λοιπόν, να εκτιμήσουμε τη ζαχαροπλαστική μας παράδοση και να προχωρήσουμε στην εξέλιξή της.

Με γνώμονα τις εμπειρίες μου, επιχειρώ σε αυτό το βιβλίο να διηγηθώ την ιστορία της ελληνικής ζαχαροπλαστικής μέσα από 56 γλυκά. Πενήντα έξι συνταγές γλυκών που όλοι έχουμε αγαπήσει – κάποιες κλασικές, κάποιες πιο δημιουργικές. Πενήντα έξι συνταγές για να εμπνευστείτε και να δημιουργήσετε κι εσείς –γιατί όχι;– τις δικές σας παραλλαγές, επιμένοντας στα υπέροχα υλικά της ελληνικής γης που εγγυώνται την επιτυχία.

*Στέργιος Παργιάρας*