

γιάννης Μπαξεβάνης

Ο ΕΠΙΜΟΝΟΣ ΚΗΠΟΥΡΟΣ

φωτογραφίες πιάτων: Κωνσταντίνος Καφίρης
συνέντευξη: Δίμητρα Παπαχρίστου

Δεν ταξίδεψε με καράβια όπως ονειρεύτηκε μικρός, αλλά γυρίζει όλο τον κόσμο και στη βαλίτσα του κουβαλά τα προϊόντα της ελληνικής γης. Ακούραστα, με αγαστό πάθος και επιμονή, στηρίζει την ελληνική κουζίνα. Ιδιαίτερα του έχει κλέψει την καρδιά η Κρήτη. Πρωτοπόρος, αφού τόλμησε να αντικαταστήσει το φουαγκρά με τα άγρια χόρτα της. Ταλαντούχος, αφού το έκανε με τέτοιο τρόπο, που έπεισε και τους πιο απαιτητικούς. Συνειδητοποιημένος, αφού και ως πατέρας ο ίδιος προσπαθεί να καταπολεμήσει την «κακοφροσύνη», υποστηρίζοντας το δικαίωμα των παιδιών στη γαστρονομική εκπαίδευση. Μέντορας αφού διδάσκει στα ΙΕΚ ΑΚΜΗ τη νέα φουρνιά μαγειρών. Καλλιτέχνης, αφού βλέπει τη μαγειρική σαν πίνακα ζωγραφικής που αποκαλύπτεται σιγά-σιγά στον τελικό αποδέκτη. Ο Γιάννης Μπαξεβάνης δεν είναι μόνο ένας πολυβραβευμένος chef που διευθύνει την κουζίνα μεγάλων εσπιατορίων στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Είναι ένας επίμονος κηπουρός που φυτεύει και καλλιεργεί ελληνικούς σπόρους στη διεθνή γαστρονομία.



Ο chef Γιάννης Μπαξεβάνης υπογράφει, ανάμεσα στα άλλα, και την κουζίνα του εσπιατορίου Ark που βρίσκεται στα Αστέρια, στο ωραιότερο κομμάτι της αθηναϊκής Ριβιέρας.

Πώς αποφασίσατε να ασχοληθείτε επαγγελματικά με τη μαγειρική;

Η αλήθεια είναι ότι ήθελα να γίνω μάγειρας για να ταξιδέψω τον κόσμο με το εμπορικό ναυτικό. Μπήκα στη σχολή τουριστικών επαγγελματιών για μάγειρας. Μέσα στη σχολή είδα τη μαγειρική με άλλο μάτι, φανατίστηκα -γιατί ό,τι κάνω, το κάνω με πάθος- και μόλις τέλειωσα

πήγα στη Γαλλία για 5 χρόνια. Τελικά μπορεί να μην ταξίδεψα με καράβια, αλλά το δικό μου ταξίδι... πραγματοποιήθηκε.

Πώς αντιλαμβάνεστε τη μαγειρική;

Εκείνη την εποχή το επάγγελμα του μάγειρα ήταν σκληρή δουλειά, «βρόμικη» θα έλεγα, με τους μάγειρες να βρίσκονται συνέχεια μέσα στις κουζίνες τους.



Δεν ήταν τόσο ευχάριστη όσο είναι σήμερα που οι κουζίνες είναι καθαρές, με υποφερτή ζέση. Η μαγειρική είναι ένας τρόπος έκφρασης. Πλέον, ο κόσμος τρώει για να ευχαριστηθεί, κι εμείς πρέπει να τον διασκεδάσουμε, να του προσφέρουμε αναμνήσεις και να τον μάθουμε να γεύεται διαφορετικές τροφές από αυτές που έχει συνηθίσει.

Με μια λέξη η μαγειρική είναι... Τέχνη.

Πώς θα χαρακτηρίζατε τη δική σας τέχνη, την κουζίνα σας;

Είναι πολύ προσωπική. Ο κάθε chef ταξιδεύει, γνωρίζει, παρατηρεί, μαθαίνει και όταν προσεγγίζεται στον προορισμό του, αυτό που θα δημιουργήσει πρέπει να βγαίνει από τον εαυτό του. Δεν πρέπει να αντιγράφει τους άλλους, ούτε στις συνταγές, αλλά ούτε τις τάσεις. Θα πρέπει να εκφράζεται σύμφωνα με αυτό που του αρέσει. Εγώ, από τη μεριά μου, προσπαθώ να δουλεύω μόνο με ελληνικά προϊόντα, να δουλεύω μόνο συνταγές που μου αρέσουν.

Η κρητική κουζίνα παίζει σημαντικό ρόλο στη μαγειρική σας. Γιατί;

Όταν έφυγα από τη Γαλλία, το '90, όλα τα καλά εσπιατόρια της Ελλάδας προσέφεραν μια γαλλική κουζίνα imitation. Για καλή μου τύχη, βρήκα

δουλειά ως chef στην Κρήτη, στο ξενοδοχείο Mirabello. Εκεί εργαζόνταν πολλές ντόπες γυναίκες που με καλούσαν στο σπίτι τους και μου προσέφεραν να δοκιμάσω χόρτα, αρωματικά, τα ντολμαδάκια τους, τα ωραία φαγητά, τους ωραίους μεζέδες τους... Τρελάθηκα, τις ζήλευνα. Ιδιαίτερα θυμάμαι μία χρυσοχώρα μαγείρισσα που είχα, τη Μαρία Βασιλάκη. Όταν με καλούσε σπίτι

της πάθαινα πλάκα... Άνοιγε το ψυγείο και γέμιζε ένα τραπέζι με μαγικές γεύσεις! Ετσι, σκέφτηκα ότι πρέπει να αφήσω στην άκρη τη γαλλική κουζίνα και να ασχοληθώ με την ελληνική. Φανταστείτε ότι εκείνη την εποχή όταν σέρβιρες σε ένα καλό εσπιατόριο χόρτα σε κοίταζαν όλοι παράξενα. Όταν ζητούσα να μου φέρουν σταμναγκάθι στο ξενοδοχείο που δούλευα, με θεωρούσαν τρελό.

Σαλάτα θαλασσινών με αλμύρα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ: 500 γρ. γαρίδες μέτριες, ντόπες • 500 γρ. καλαμάρι φρέσκο • 500 γρ. κυδώνια • 500 γρ. μύδια • 200 γρ. αλμύρα • 2 σκελίδες σκόρδο (και λίγο επιπλέον για το άκνημα) • χυμό από 2 λεμόνια • 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο • 100 ml ούζο • λίγο σέλινο ψιλοκομμένο (μόνο τα φύλλα) • λίγο τσίλι ψιλοκομμένο • ελαιόλαδο



ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ: Βράζουμε τις γαρίδες με το κέλνυφος μερικά λεπτά, ώσπου να πάρουν χρώμα. Τις αποσύρουμε από τη φωτιά και τις καθαρίζουμε. • Βράζουμε σε ζεστό νερό τα καλαμάρια, καθαρισμένα και κομμένα σε ράβδους. • Αχνίζουμε τα μύδια με το κρεμμύδι, λίγο ψιλοκομμένο σκόρδο, το τσίλι και το σέλινο. Σβήνουμε με το ούζο και τα βγάζουμε από το τηγάνι μόλις ανοίξουν. Καθαρίζουμε τα περισσότερα, αλλά κρατάμε και κάποια ολόκληρα για ομορφιά στο πιάτο. • Ζεματάμε την αλμύρα για μισό λεπτό σε αλατισμένο νερό. Την κρυώνουμε κάτω από τρεχούμενο νερό. • Ανακατεύουμε τις γαρίδες, τα μύδια, τα κυδώνια, τα καλαμάρια και την αλμύρα σε μπασίνα. Προσθέτουμε ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού και τις 2 σκελίδες σκόρδο χτυπημένες με λίγο αλάτι στο γουδί.

Το μυστικό: Αφήνεται η σαλάτα να μαριναριστεί με τα υλικά της για 2 ώρες πριν σερβίρετε. Ετσι θα δέσουν οι γεύσεις μεταξύ τους και θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα.

Με ρωτούσαν πού να το βρουν και απαντούσα: «Στη λαϊκή, πουλάει η γιαγιά». Έκανα αγώνα για να βάλω τα κόρτα στο μενού. Κι έτσι σιγά-σιγά τα γνώρισε ο κόσμος και είμαστε περήφανοι γι' αυτές τις γεύσεις. Στο εξωτερικό δεν τις ξέρουν και τρελαίνονται όταν τις δοκιμάσουν. Με τα βλίτα παθαίνουν την πλάκα τους ακόμη και οι μεγάλοι chefs.

Ποιο υλικό δεν λείπει ποτέ από τα πιάτα σας;

Ε, βέβαια, τα κόρτα και τα πράσινα αρωματικά. Τα μυρώνια, οι καυκαλήθρες, οι λουίζες, τα μελισσόχορτα. Όταν δεν έχω κόρτα και αρωματικά, τα χέρια μου είναι κομμένα...

Ποιο υλικό δεν θα βρίσκαμε ποτέ στην κουζίνα σας;

Υλικά εισαγωγής. Όσο βέβαια αυτό γίνεται, για να μην υπερβάλλω. Αυτή τη στιγμή η χώρα μας καίγεται οικονομικά. Είναι αμαρτία να εισάγουμε τόσα υλικά που τα έχουμε ήδη, όπως το αλάτι, τα πορτοκάλια... Ηρθε προχθές ένας στη Σκάθο να μου πουλήσει χυμό πορτοκάλι από την Αμερική. Μόνο που δεν τον έδειρα. Είμαι αυστηρός πάνω σε αυτό το θέμα.

Παρίσι, Ν. Υόρκη, Ντουμπάι. Έχετε ταξιδέψει και εργαστεί σε διάφορα μέρη του κόσμου. Ποια είναι η θέση της ελληνικής κουζίνας στη διεθνή γαστρονομία;

Αυτή τη στιγμή έχω ένα από τα καλύτερα εστιατόρια στο Ντουμπάι. Μόλις ξεκινήσαμε το εστιατόριο «Βασιλική Κουζίνα» στο Μιλάνο, έχει λίγους μήνες και πάει καταπληκτικά (Βασιλική είναι η ιδιοκτήτρια). Πηγαίνω στο πεντάστερο ξενοδοχείο Lausanne Palace κάθε χρόνο και για 20 ημέρες μεταμορφώνω το ένα από τα εστιατόριά τους σε ελληνικό. Πάει επίσης καταπληκτικά και έχει αποσπάσει πολύ καλές κριτικές στην καθημερινή γαλλική εφημερίδα Le Temps της Λωζάνης -αντίστοιχη της παριζιάνικης Le Monde- και στον τοπικό τύπο. Τώρα ετοιμάζω το πρώτο ελληνικό εστιατόριο στη Σαουδική Αραβία, που θα ανοίξει το 2017 - αυτή τη στιγμή χτίζεται.

Πάντα λέω ότι κακή κουζίνα δεν υπάρχει. Κακός μάγειρας υπάρχει. Αλλά επειδή η χώρα μας έχει ανάγκη το να καταναλώνουμε και να εξάγουμε ελληνικά προϊόντα, πρέπει και εμείς σαν μάγειρες να εξάγουμε ιδέες και να οδηγούμε τους ξένους να χρησιμοποιούν τα δικά μας προϊόντα. Βλέπω συνέχεια τους νέους chefs να ψάχνουν σε όλα τα μέρη του κόσμου προϊόντα για να τα φέρουν εδώ, να το παίξουν μάγκες. Οχι, η μαγκιά είναι να πας τα δικά σου προϊόντα έξω και να κάνεις τους άλλους να δουλέψουν με αυτά.

Στην Ελλάδα χρησιμοποιούμε τον γαστρονομικό τουρισμό σαν εργαλείο ανάπτυξης, προβολής, εξωστρέφειας και διάδοσης του πολιτισμού;

Ο ξένος έρχεται στην Ελλάδα για να φάει ελληνικά, να δοκιμάσει ελληνικά προϊόντα και όσο το δυνατόν τοπικά προϊόντα. Δυστυχώς, όμως, το εκμεταλλευόμαστε απειροελάχιστα. Ξυπνήσαμε ελαφρώς τώρα και έχουμε βγει πολύ λίγο προς τα έξω. Νομίζω πως είμαστε σε πολύ πρωτόγονο στάδιο ακόμα. Πρέπει να βγούμε πολύ πιο δυνατά, γιατί πραγματικά η κουζίνα μας έχει να προσφέρει πολλά.

Παραδοσιακή ελληνική κουζίνα vs γρήγορης και εύκολης. Τι πιθανότητες έχει να επιβιώσει σε μια εποχή που ο χρόνος είναι χρήμα;

Και βέβαια θα επιβιώσει. Εκτός από την οικονομία χρόνου, χρειαζόμαστε την ποιότητα πάνω απ' όλα. Έχουμε αρχίσει να καταλαβαίνουμε ότι πρέπει να τρώμε υγιεινά, γιατί αλλιώς καλάμε την υγεία και τη ζωή μας. Πολλοί μου λένε συχνά «κάνε μας μία συνταγή, αλλά να είναι γρήγορη». Ε, όχι ρε παιδιά, γρήγορη συνταγή! Θα ψιλοκόψω τα υλικά και θα τα ρίξω στο τηγάνι για να πούμε ότι μαγειρέψαμε; Χρειάζεται να αφιερώσουμε χρόνο στη μαγειρική, για να καλαρώσουμε και να το απολαμβάνουμε, ώστε να ετοιμάσουμε καλό φαγητό που θα το αγαπάμε. Το γρήγορο φαγητό δεν μου λείπει τίποτα. Όταν μου λένε λοιπόν «κάνε μας μια γρήγορη συνταγή», τους απαντώ: «Οχι. Να πάτε σε άλλον! Εγώ θα σας κάνω συνταγές που μου αρέσουν. Κάποιες ίσως είναι πιο γρήγορες, ενώ άλλες θα χρειάζονται περισσότερο χρόνο».

Είμαστε ό,τι τρώμε;

Θα συμφωνήσω, αλλά μέχρι κάποιο βαθμό. Όλοι οι άνθρωποι δεν έχουν την ίδια αντίληψη για το φαγητό. Παλιά οι Αγγλοσάξονες έτρωγαν για να χορτάσουν και να μπορούν έτσι να ασχοληθούν με άλλα θέματα. Δεν τους ενδιέφερε το φαγητό. Αλλά σε κάποιους άλλους τομείς προόδευαν. Τίποτα δεν είναι απόλυτο.

Ποιο πάτο είναι υγιεινό;

Εκείνο που δεν περιέχει ζάχαρη. Πολλοί νέοι σεφ τη χρησιμοποιούν πολύ - τόσο τη ζάχαρη όσο και τις γλυκαντικές ουσίες. Για να επανέλθω στους Αγγλοσάξονες, αυτοί δεν είχαν κουζίνα. Εμείς είχαμε. Πρέπει να τους δείξουμε τη δική μας και όχι να προσπαθούμε να μιμηθούμε τη δική τους. Ημαρτον. Δεν είναι δυνατόν όλα τα φαγητά που μαγειρεύουμε να είναι γλυκά. Κάποιο φαγητό μπορεί να γλυκίζει λίγο, εντάξει. Αλλά όλα; Με τη ζάχαρη εθίζουν τον κόσμο από την παιδική ηλικία. Όταν τα παιδιά δεν θηλάζουν, πίνουν γάλα σε σκόνη που είναι γλυκά, μετά περνάνε στις γεύσεις από τα έτοιμα βλαζάκια, τα οποία επίσης είναι όλα γλυκά, και καταλήγουν μεγαλώνοντας στα fast food με μεγάλη ευκολία. Μαθαίνουν λοιπόν εκεί να τρώνε το γλυκό ψωμί, τη γλυκά κέτσοπ, τη γλυκά μουστάρδα, το γλυκό μπφρτέκι... Είναι εύκολο να πουλήσεις κάτι... όταν είναι γλυκό.

Είστε πατέρας τεσσάρων παιδιών. Τι συμβουλευέτε τους γονείς για τις διατροφικές συνήθειες των παιδιών τους;

Κάθε παιδί είναι διαφορετικό και υπάρχουν πολλοί τρόποι να μάθουμε τα παιδιά μας να τρώνε. Για πολλά χρόνια - όταν είχα χρόνο - έκανα μαθήματα μαγειρικής σε παιδιά. Ένας τρόπος εκμάθησης είναι το παιχνίδι. Προσπάθησα να κάνω το μαγείρεμα παιχνίδι... Ψιλοκόβανε σιγά-σιγά, ρίχνανε κάτι στο τηγάνι, δοκιμάζανε, βήματα απλά και φαγητά απλά, σαν εκείνα που τρώνε οι μεγάλοι. Δεν κάνω ποτέ παιδικά μενού, δεν υπάρχουν φαγητά για παιδιά και φαγητά για μεγάλους. Υπάρχουν μόνον φαγητά τα οποία τα παιδιά πρέπει να μάθουν να τρώνε.



Ντοματορολάκια με γαύρο μαρινάτο & μίνι αρωματική σαλάτα

ΥΛΙΚΑ: 500 γρ. γαύρο. **ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ:** αλάτι ψιλό • 200 ml ξίδι • σπορέλαιο • 1 κ.γ. γλυκάνισο σε σπόρους • βασιλικό • εστραγκόν • λίγα κλωναράκια άνηθο • 2-3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες • 3-4 καρότα σε μπαστουνάκια. **ΓΙΑ ΤΑ ΝΤΟΜΑΤΟΡΟΛΑΚΙΑ:** 6-7 ντομάτες σε κυβάκια, ξεσοριασμένες • 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο • βασιλικό χοντροκομμένο • 20 φύλλα για σπρινγκ ρολς • αλάτι, πιπέρι • λίγο ελαιόλαδο για το τσιγάρισμα. **ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ:** φύλλα δυόσμου • φύλλα ρόκας • φύλλα μουστάρδας • φύλλα ξινίθρας

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ: Ετοιμάζουμε τον μαρινάτο γαύρο: Καθαρίζουμε και φιλετάρουμε τον γαύρο, πάνοντας το κεφάλι και τραβώντας όλη τη ραχοκοκαλιά του. • Βάζουμε προσεκτικά τα φιλέτα γαύρου το ένα δίπλα στο άλλο σε μπασίνα και τα αλατίζουμε. Τα αφήνουμε για 1 ημέρα στο ψυγείο, σκεπασμένα με διάφανη μεμβράνη. • Την επομένη, τα ξεπλένουμε τα βάζουμε σε μπολ, τα σκεπάζουμε με το ξίδι, τα καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη και τα αφήνουμε έτσι για άλλη μια μέρα στο ψυγείο. • Την επομένη, χύνουμε το ξίδι και βάζουμε τον γαύρο σε αποστειρωμένο βάζο με σπορέλαιο, προσθέτοντας τον γλυκάνισο, το σκόρδο, τον άνηθο, τα καρότα, εστραγκόν και βασιλικό. **Σημείωση:** Ετσι συντηρείται για αρκετό καιρό στο ψυγείο. **Ετοιμάζουμε τη γέμιση για τα ντοματορολάκια:** Τσιγαρίζουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι, ρίχνουμε την ντομάτα, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τον βασιλικό. Αφήνουμε στο τηγάνι έως ότου στεγνώσουν τα υγρά της ντομάτας. **Σημείωση:** Για να είμαστε σίγουροι, στο τέλος καλό είναι να το περάσουμε από σουρωτήρι. • Παίρνουμε τα φύλλα σπρινγκ ρολς και βάζουμε μέσα λίγη γέμιση. Τυλίγουμε σε ρολάκια και τα τηγανίζουμε σε φριτέζα. Τα βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί να τραβήξει το περιττό λάδι. • Ετοιμάζουμε τη σαλάτα, ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί. • Σερβίρουμε τα ντοματορολάκια, από πάνω βάζουμε μουκίτσες σαλάτας και τέλος τον γαύρο με τα μπαστουνάκια καρότου.



Κουνέλι με βανίλιες και τηγανητές κυλοπίτες

Αν βρεθείτε σε φιλικά σπίτια στην Κρήτη, θα ακούσετε συχνά να σας προτείνουν να σας κάνουν το τραπέζι, λέγοντας «να σφάξω ένα κουνέλι να σε φιλέψω». Συνήθως το τηγανίζουν και μετά ρίχνουν κρασί στο τηγάνι για να φτιάξουν τη σάλτσα του.



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ: 1 κουνέλι, περίπου 1-1,5 κλό • 10 βανίλιες κομμένες στα τέσσερα • 5 μέτρια κρεμμύδια κομμένα στα τέσσερα • 750 ml καλό κόκκινο κρασί • 2-3 ξύλα κανέλα • 2 φύλλα δάφνη • 5-6 κόκκους μπακάρι • 5-6 σπόρους αστεροειδή γλυκάνισο • 2 κλαδάκια θρούμπι • 4-5 σκελίδες σκόρδο • ελαιόλαδο. **ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ:** 300 γρ. αλεύρι μαλακό • 3 αβγά • λίγο αλάτι • λίγο ελαιόλαδο

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ: Ετοιμάζουμε ένα σφιχτό ζυμάρι για τις κυλοπίτες, αναμειγνύοντας όλα τα υλικά της ζύμης, και το αφήνουμε να «ξεκουραστεί» μέχρι να ετοιμάσουμε το κουνέλι. • Κόβουμε το κουνέλι σε κομμάτια με τα κόκαλα και τα περνάμε από το τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο. • Σε πυρίμαχη κατσαρόλα τηγαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε λίγο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το κουνέλι και στη συνέχεια τις βανίλιες, την κανέλα, τον αστεροειδή γλυκάνισο, τη δάφνη, το μπακάρι και το θρούμπι. Ρίχνουμε το κρασί. **Σημείωση:** Εγώ έχω πάντα στο ψυγείο ή στην κατάψυξη ζωμό από κόκαλα και βάζω λίγο στην κατσαρόλα (αν δεν έχετε, ρίξτε λίγο κρασί παραπάνω ή λίγο νερό). • Βάζουμε την κατσαρόλα σκεπασμένη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C και ψήνουμε για 40 λεπτά περίπου (ο χρόνος εξαρτάται από την ποιότητα του κουνελιού). • Όταν το κουνέλι είναι έτοιμο, ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο - όσο πιο λεπτό τόσο καλύτερα. Το κόβουμε με μαχαίρι σε ακανόνιστα τριγωνάκια και, λίγο πριν σερβίρουμε, τα τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο (όπως τηγανίζουμε τις δίπλες). • Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο τις τηγανητές κυλοπίτες και επάνω, στη μέση, βάζουμε το κουνέλι με μπόλικη σάλτσα. **Σημείωση:** Καλό είναι να μη βρέξετε με σάλτσα όλες τις κυλοπίτες. Είναι ωραίο άλλες να είναι τραγανές και άλλες μουσκεμένες από τη σάλτσα, γιατί με αυτό τον τρόπο γίνεται ένα παιχνίδι στις μπουκιές σας... από το τραγανό στο μαλακό σε κάθε μπουκιά. **Εναλλακτικά:** Αν δεν θέλετε να κάνετε τις τηγανητές κυλοπίτες, μόλις βράσει για 8-10 λεπτά το κουνέλι στο κρασί, προσθέστε στην κατσαρόλα λίγες μίνι πατάτες.

Διδάσκετε στο ΙΕΚ ΑΚΜΗ. Τι προσδοκάτε από τη νέα φουρνιά μαγείρων;
Περιμένω από κάθε έναν ξεχωριστά να αγαπήσει τη μαγειρική και κάθε υλικό που χρησιμοποιεί, με πάθος. Όταν πάνε την ντομάτα ή το κρεμμύδι ή όποιο άλλο υλικό, να μην πετά το μισό. Να το εκτιμά και να το σέβεται. Ετσι θα σέβονται και τη δουλειά και τον πελάτη τους. Από εκεί και πέρα, οι συνταγές είναι συνταγές. Θα τις μάθουν. Ο σεβασμός στο επάγγελμα είναι το πιο σπουδαίο.

Ποιο ξεχασμένο ή παρεξηγημένο υλικό θα «απογειώσει» τη μαγειρική μου;

Εγώ «πεθαίνω» για τις τσουκνίδες. Επίσης η μολόχα. Όταν μάζευα κάποια σιγαμή μολόχα -τον χειμώνα βέβαια- με ρώτησε η γιαγιά μου: «Τι τα κάνεις αυτά, παιδάκι μου;». «Τα μαγειρεύω», της απάντησα. «Άσα, 100 χρόνια θα ζήσεις, παιδί μου. Αυτά τα τρώγαμε εμείς για φάρμακα». Και μου έδωσε μια συνταγή με μολόχα και μπακαλιάρo που έκαναν οι Πόντιες. Το καρούπι επίσης. Όταν ξεκίνησα να φτιάχνω καρούπι με το μαύρο ψωμί από καρούπι, με σχολίαζαν όλοι, και τώρα η Ελλάδα έχει γεμίσει καρούπια.

Έχετε ζηλέψει τη «δημιουργία» ενός άλλου chef;
Συνέχεια. Είμαι ζηλιάρης. Αλλά δεν το θεωρώ αρνητικό. Ισα-ίσα, ξέρεις, όταν βλέπεις κάτι και λες «γιατί δεν το σκέφτηκα εγώ;» και χτυπέσαι... να δημιουργήσεις κάτι, αυτό είναι εξέλιξη. Ένας μεγάλος Γάλλος chef είχε πει: «Όταν πηγαίνω σε φίλους μου, τους ζηλεύω». Κι εγώ το νιώθω. Δημιουργικά πάντα, δεν υπάρχει κακία.

Ποιος μαγείρεψε τελευταία για εσάς;

Πριν από δύο μέρες στη Σκάθο πήγα στον Νίκο Σταυρακάκη, έναν παλιό μάγειρά μου, ο οποίος έχει εξελικθεί πολύ. Εφαγα υπέροχα και του έδωσα τα συγχαρητήριά μου!

Ποιο είναι το αγαπημένο σας φαγητό από την παιδική ηλικία;

Πέθανε για μελιτζάνες (γελάει). Ιμάμ... Καλά, όταν μαγειρεύω ιμάμ στην Ελβετία, παθαίνουν όλοι πλάκα. Στην αρχή λένε «Μιμί, τι βαρύ είναι αυτό;» και μόλις το βάζουν στο στόμα... «Τι γλυκό είναι αυτό;». Τους το περιγράφω «Μελιτζάνες με γλυκά κρεμμυδάκια που λιώνουν». Πραγματικά είναι γλύκα το ιμάμ!

Ένα μικρό μυστικό μαγειρικής;

Όλα έχουν τα μικρά μυστικά τους. Και έχουν μεγάλη σημασία. Οι Κωνσταντινουπολίτες, για παράδειγμα, βάζουν στα ντολμαδάκια τόσο πολύ κρεμμύδι και αρωματικά όσο και ρύζι, μισό-μισό.

Αν δεν ήσασταν chef, ποιο επάγγελμα θα διαλέγατε;

Κηπουρός (γελάει). Μ' αρέσει να φυτεύω και να βλέπω ό,τι φύτεψα να μεγαλώνει. Γι' αυτό με λένε και Μπαξεβάνη. Ο Μπαξεβάνης έβαζε τους μπαξεβές στη Μικρά Ασία.