



Γιώργος Χατζηγιαννάκης: Αποχαιρετισμός στον θρύλο της ελληνικής γαστρονομίας



Η είδηση έσκασε σαν κεραυνός εν αιθρία χτες το πρωί: ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης, ο δημιουργός του θρυλικού εστιατορίου Selene στη Σαντορίνη, δεν βρίσκεται πλέον κοντά μας. Μόνη παρηγοριά στη θλίψη όσων τον γνώρισαν και σε όσων τον θαύμασαν ότι η παράδοση που δημιούργησε και η γνώση την οποία κληροδότησε, αποτελούν ένα μεγάλο δώρο με διαστάσεις πέρα από συμβάσεις όπως ο χρόνος και ο χώρος.

Ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης υπήρξε ένας από αυτούς τους ανθρώπους που η μοίρα τους φέρνει στο προσκήνιο όταν τους χρειαζόμαστε πολύ. Στα σαράντα του χρόνια, το μακρινό 1986, όταν ακόμη η Σαντορίνη δεν είχε ακόμη αναδειχθεί στο πολύτιμο πετράδι του στέμματος του ελληνικού τουρισμού, άνοιξε το εστιατόριό του στα Φηρά αν και δεν ήταν από εκεί - το νησί το είχε γνωρίσει ως τόπο διακοπών. Από αυτό το μετερίζι αποφάσισε να δώσει μια μάχη που τότε φάνταζε χαμένη. Στόχος του ήταν να χρησιμοποιήσει όλα τα τοπικά προϊόντα φτιάχνοντας μια κουζίνα η οποία θα ανταποκρινόταν στις απαιτήσεις της υψηλής γαστρονομίας. Θεωρητικά, εκείνη την περίοδο, το έργο αυτό ήταν ανάλογο του να σκάψει κάποιος το βουνό με το κουταλάκι του γλυκού. Ένας Δον Κιχώτης με πανοπλία τις μαρμίτες.

Ξέρετε, αναρωτιόμουν πάντα αν η φάβα, τα άνυδρα σαντορινιά κηπευτικά, δηλαδή το ντοματάκι, και η άσπρη μελιτζάνα, η κάπαρη, το χλωροτύρι και κυρίως το κρασί αυτού του μαγικού τόπου, θα είχαν αυτή τη ζηλευτή θέση που έχουν σήμερα χωρίς τις επίπονες και επίμονες προσπάθειες του Δάσκαλου Χατζηγιαννάκη. Δεν ήταν μάγιστρα, αλλά είχε όραμα, επιχει-

ρηματικό πνεύμα και λάτρευε τις γεύσεις. Κι αυτά του τα χαρακτηριστικά ήταν το άρμα που τον πήγαινε πάντα μπροστά. Πολύ μπροστά για την ακρίβεια. Δεν ανέδειξε μόνο την ντόπια παράδοση, μα και την ελληνική κουζίνα στο σύνολο, καθώς κατόρθωσε να διαφημίσει τα κυκλαδίτικα πιάτα στους επισκέπτες του νησιού και κατά συνέπεια σε όλη την υφήλιο.

Σήμερα, αυτό το θαύμα που έκανε, το να στήσει δηλαδή από την αρχή ένα θεματικό εστιατόριο, συνεργαζόμενος με ντόπιους παραγωγούς, οινοποιούς, κατοίκους του νησιού, Έλληνες και ξένους δημοσιογράφους, ανανεώνοντας πατροπαράδοτες συνταγές, ίσως δεν φαντάζει τόσο σημαντικό. Κι όμως είναι, γιατί ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης πολλές φορές σκόνταψε πάνω σε βαλτωμένα μυαλά, ποτέ όμως δεν έπεσε, ποτέ δεν το έβαλε κάτω. Συνέχισε με πείσμα και δεν πτοήθηκε ουδόλως ούτε όταν μετέφερε την πολυβραβευμένη σε Ελλάδα και εξωτερικό Selene από την πολύβουη καλντέρα, στον Πύργο. Και πιστεύω, ακράδαντα, ότι το μυαλό του εξακολουθούσε να «γεννά» ιδέες ακόμη κι όταν έπειτα από 35 χρόνια, αποσύρθηκε από την ενεργό δράση και το εστιατόριό του άλλαξε χέρια.

Πιο πάνω, αναφέρθηκα στην κληρονομιά που άφησε σε όσους από εμάς τον θαύμαζαν - κι εξακολουθούν να τον θαυμάζουν - απεριόριστα. Ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης στάθηκε τυχερός κι έμαθε, πριν μας αφήσει, ότι όλοι οι επισκέπτες του νησιού δοκίμασαν τη γεύση της Σαντορίνης και τη λάτρεψαν. Θα ήθελα να ξέρει ότι επιπλέον μας δίδαξε να μην τα παρατάμε. Καλό κατευόδιο. Η σκέψη μου με τους οικείους του.