



Ζυμαρικά με φέτα και ντοματίνια: Το δίδαγμα από το πιο δημοφιλές πιάτο στα social media



Νομίζω πως θα συμφωνήσετε μαζί μου: μια από τις πιο αδιαφιλονίκητα δημοφιλείς μας συνήθειες κατά τη διάρκεια του εγκλεισμού μας είναι η ανταλλαγή συνταγών, η οποία μάλιστα έχει διάφορες μορφές. Εμείς, οι ερασιτέχνες σεφ, άλλοτε ακολουθούμε την παραδοσιακή οδό, μέσω μείλ ή τηλεφώνου (και συνήθως αυτό γίνεται όταν απευθυνόμαστε στον δικό μας περίγυρο), ενώ κάποιες άλλες φορές για τους πιο τολμηρούς από εμάς η διαδικασία παίρνει πιο κοινωνικές διαστάσεις: μοιραζόμαστε την εκτέλεση της συνταγής και με ανθρώπους που δεν γνωρίζουμε καν, ποστάροντας την εμπειρία μας σε μέσα όπως το Instagram, το YouTube ή το TIKTOK. Στην τελευταία περίπτωση, το πλέον δημοφιλές παράδειγμα που μοιράστηκαν εκατομμύρια άνθρωποι τελευταία είναι τα ζυμαρικά με φέτα και ντοματίνια.

Η τεράστια επιτυχία της συνταγής θεωρώ ότι οφείλεται σε δύο πράγματα. Το πρώτο αφορά στο γεγονός ότι αυτή αποτελείται από μόλις τρία υλικά, τα οποία μπορεί ο καθένας να βρει εύκολα σε ένα κατάστημα της γειτονιάς του. Η δεύτερη παράμετρος έχει να κάνει με την ταχύτητα και την ευκολία της εκτέλεσης: για να απολαύσει κανείς το πιάτο, το μόνο που έχει να κάνει είναι να βάλει τα ντοματίνια σε ένα ταψάκι, να τα αλατοπιπερώσει, να τοποθετήσει κατόπιν- κάνοντας χώρο στο κέντρο- ένα κομμάτι φέτα (το πασπάλισμα της με λίγη ρίγανη θα δώσει επιπλέον γεύση) και να προσθέσει πάνω στα υλικά αγνό ελαιόλαδο. Στη συνέχεια, το ταψάκι πρέπει να μπει σε προθερμασμένο φούρνο για ψήσιμο. Μετά από 20 λεπτά το μόνο που μένει να γίνει είναι η πολτοποίηση των υλικών του ταψιού, με ένα πιρούνι, μέχρι να γίνουν κρέμα. Το τελευταίο στάδιο λέει ότι ρίχνουμε μέσα σε αυτή τη σος τα ήδη βρασμένα ζυμαρικά

της επιλογής μας, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε. Τόσο εύκολο. Τόσο γρήγορο. Τόσο νόστιμο.

Φυσικά, το πιάτο δε διεκδικεί βραβείο πρωτοτυπίας για τη μαγειρική του σύνθεση, ούτε θα δρέψει δάφνες για την πολυπλοκότητα, την ένταση, τις υφές και όλα αυτά τα χαρακτηριστικά που θα βρείτε διαβάζοντας γευσισγνωστικές κριτικές. Αλλά ποντάρει στην απλότητα και κερδίζει πολλά περισσότερα από τα 15 λεπτά δημοσιότητας που έλεγε ο αείμνηστος Andy Warhol – πετυχαίνει αβίαστα την απρόσκοπτη προσβασιμότητα σε ένα πολύ μεγάλο κομμάτι κοινού, με όλα τα πιθανά οφέλη που έχει αυτή. Για παράδειγμα, φανταστείτε λίγο την εκπληκτική και απολύτως δωρεάν διαφήμιση που κάνει στη φέτα και στο ελαιόλαδο. Πρόκειται πραγματικά για μια ιδιαίτερα αποτελεσματική καμπάνια.

Δεν είμαι σε θέση να γνωρίζω ποιος ξεκίνησε τη διάδοση της συνταγής. Αυτό που μπορώ να πω όμως είναι ότι αξίζει να μελετηθεί λίγο παραπάνω, καθώς δείχνει ξεκάθαρα μια τάση για το πώς διαμορφώνονται τα πράγματα στην μετά-covid εποχή. Κάθε φορά που επιλέγουμε ένα προϊόν, το κάνουμε ασυνείδητα ή και απολύτως συνειδητά επειδή έχουμε κίνητρα: την επιθυμία, την ασφάλεια, την ανάπτυξη, τον έλεγχο, τη δημιουργία, την ισορροπία, την αναζήτηση, την ανάγκη για επαφή, για φροντίδα, για διασκέδαση ακόμα και για αμφισβήτηση. Κι αυτό το πιάτο με τα ζυμαρικά, τα φέτα και τα ντοματίνια μας δείχνει εύκολα ποια από τα παραπάνω κυριαρχούν αυτή την περίοδο στη ζωή μας και καθορίζουν τους μηχανισμούς με τους οποίους αγοράζουμε και καταναλώνουμε. Φτιάξτε το, απολαύστε το και σκεφτείτε το προσεκτικά.