

Άνοιξη 2003



Από το 1982 ασχολούμαι επαγγελματικά με τη μαγειρική. Μαγειρεύω στην οικογενειακή μας ταβέρνα στο Αγνί. Ασχολήθηκα χωρίς να έχω ειδικές γνώσεις. Ό,τι γνωρίζω το έμαθα από τη μάνα μου και την γιαγιά μου. Μου άρεσε όμως η ασχολία με τη κουζίνα και αγάπησα τη δουλειά μου. Στα είκοσι χρόνια που πέρασαν, διδάχτηκα κάτι πολύ ουσιαστικό. Ότι φτιάχνεται με αγάπη, πετυχαίνει. Ό,τι ετοιμάζουμε το φτιάχνουμε με κέφι και αγάπη, με σεβασμό στην παράδοση του τόπου και με την ελπίδα οτι θα τέρψει τους Έλληνες και ξένους φίλους που μας επισκέπτονται.

Με την πεποίθηση πως το φαγητό αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ζωής μας, άλλωστε ο έρωτας περνάει από το στομάχι, φτιάχνω τις κορφιάτικες γεύσεις για να συμπληρώσουν και να ικανοποιήσουν όλες τις αισθήσεις και να ανακαλέσουν αναμνήσεις.

Χρησιμοποιώντας φρέσκα υλικά φαντασία και αγάπη κατάφερα να έχω πελάτες που έγιναν φίλοι και με εμπιστεύονται.

Εκτός από τη μαγειρική αγαπώ πολύ και τον τόπο μου, την Κέρκυρα και ιδιαίτερα το χωριό μου. Εδώ στο νησί της Ναυσικάς κάτω από διάφορες κοινωνικές και ιστορικές συνθήκες διαμορφώθηκε μια κουζίνα ιδιαίτερη, απλή, και νόστιμη. Βασισμένη στο λάδι, τα χόρτα, τα ζυμαρικά, τα ψάρια και λιγότερο στο κρέας, που ήταν ακριβό και δεν μπορούσε να αγοραστεί εύκολα.

Τα περισσότερα από τα φαγητά που μαγείρευε η γιαγιά μου στο τόπο μας φτιάχνονται ακόμα.

Βέβαια η ταχύτητα της καθημερινότητας αλλάζει σιγά- σιγά τις συνήθειες, αλλά η μνήμη και η γραφή συμμαχούν με το παρελθόν.

