

ΔΕΚΑ

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΝΤΥΠΑ

Δέκα

© για την ελληνική έκδοση 2018, Εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ

1η έκδοση Νοέμβριος 2018

Εικονογράφηση: Δέσποινα Αντύπα

Σχεδιασμός εξωφύλλου: Δάφνη Κουγέρα

Σελιδοποίηση: Βίβιαν Γιούρη

Εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ

Ξενοκράτους 48, 106 76 Αθήνα, τηλ. 210 7231271, fax 210 7254629

www.potamos.com.gr, info@potamos.com.gr

ISBN 978-960-545-109-7

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση ή αναπαραγωγή του παρόντος έργου στο σύνολό του ή τμημάτων του με οποιονδήποτε τρόπο, καθώς και η μετάφραση ή διασκευή του ή εκμετάλλευσή του με οποιονδήποτε τρόπο αναπαραγωγής έργου λόγου ή τέχνης, σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 2121/1993 και της Διεθνούς Σύμβασης Βέρνης-Παρισιού, που κυρώθηκε με το ν. 100/1975. Επίσης απαγορεύεται η αναπαραγωγή της στοιχειοθεσίας, σελιδοποίησης, εξωφύλλου και γενικότερα της όλης αισθητικής εμφάνισης του βιβλίου, με φωτοτυπικές, ηλεκτρονικές ή οποιεσδήποτε άλλες μεθόδους, σύμφωνα με το άρθρο 51 του ν. 2121/1993.

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΝΤΥΠΑ

Δ Ε Κ Α

Δέκα ιστορίες, Δέκα συνταγές
Ένας ζαχαροπλάστης που άφησε εποχή
και Μία εποχή που άλλαξε τον κόσμο

 ποταμός

ΑΘΗΝΑ 2018

Στους δύο πυλώνες της ζωής μου.
Στον άντρα μου Κώστα Τσαπόγα
και στον γιο μου Ορέστη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	10
Pavlova	18
Tarte au citron meringuée	32
Forêt Noire	48
Eclair au chocolat	62
Sachertorte	76
Baba au rhum	90
Truffe au chocolat	106
Millefeuille	118
Financier	136
Crème anglaise	146
Βιβλιογραφία	154

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

«Από εδώ το αλεύρι, από εκεί η ζάχαρη. Σ' αυτό το συρτάρι βάζουμε τα μικρά εργαλεία, και σ' εκείνο το ντουλάπι τις σοκολάτες».

Αμέσως μετά τις συστάσεις, άρχισε η πρώτη μέρα δουλειάς. Για έναν άνθρωπο με παντελή έλλειψη προσανατολισμού, το πεντάστερο Wiltcher's είναι, από αυτήν την άποψη, εφιάλτης. Ένα ξενοδοχείο που καλύπτει ένα ολόκληρο οικοδομικό τετράγωνο και δύο στάσεις τραμ, με μυστικά περάσματα και σκάλες που εμφανίζονται από το πουθενά, με επίπεδα που αλλάζουν χωρίς να το καταλάβεις, και δαιδαλώδεις διαδρόμους. Το ζαχαροπλαστείο και οι κουζίνες βρίσκονταν στο ισόγειο, όμως τα δεκάδες ψυγεία και οι βοηθητικές καταψύξεις – δωμάτια ήταν, όταν πήγα τον Ιούνιο του '15, μοιρασμένα σε δύο υπόγεια, με δεκάδες μέτρα απόσταση το ένα από το άλλο. Σ' αυτά ας προστεθεί ότι ήταν η πρώτη μου δουλειά ως ζαχαροπλάστης, σε μια ξένη χώρα, όπου δεν μιλούσα τη γλώσσα.

«Δεν θα γίνεις ποτέ καλός ζαχαροπλάστης αν δεν αποφασίσεις μέσα σου τι είσαι» μου είπε ο Μπεν την τελευταία του μέρα, όταν ετοιμάζαμε το πρωινό της επομένης τοποθετώντας τα κρουα-

σάν στις λαμαρίνες. Ήξερε ότι ήμουν δημοσιογράφος και ότι εξαιτίας της κρίσης είχα χάσει την δουλειά μου, είχα αλλάξει επάγγελμα και είχα φύγει από την Ελλάδα. Τη δική του θέση πήρα καθώς εκείνος θα έφευγε για το Λονδίνο να δουλέψει στο Fortnum & Mason.

Ο Μπεν έφυγε, πέρασαν μήνες και μήνες και αυτή η φράση δεν έλεγε να ξεκολλήσει από το μυαλό μου. Κακά τα ψέμματα, το επάγγελμα σου σε καθορίζει, σε χαρακτηρίζει, σου δίνει μια ταυτότητα και μια υπόσταση. Εγώ ένιωθα αποπροσανατολισμένη και όχι μόνο γιατί δεν μπορούσα να θυμηθώ σε ποιον όροφο ήταν οι τουαλέτες. Δεν ήμουν πια δημοσιογράφος, και απ' ό,τι φαινόταν δεν θα ξαναήμουν ποτέ, αλλά δεν ήμουν ακόμα και ζαχαροπλάστης. Βλέποντας την κρίση να έρχεται σπούδασα δύο χρόνια ζαχαροπλαστική θέλοντας να εξασφαλίσω μια καθόλα ελκυστική για μένα εναλλακτική. Ήθελα να κάνω κάτι που, σε αντίθεση με την δημοσιογραφία, δεν περιοριζόταν στην γλώσσα και κατ' επέκταση στη χώρα εξάσκησης του. Ένιωθα όπως όταν είμαστε ανάμεσα σε μια σχέση που τελείωσε και σε μια καινούργια που αρχίζει, και που στην ουσία δεν είσαι σε καμία από τις δύο, δεν είσαι πουθενά.

Μέχρι να καταλάβω τι μου συμβαίνει, αποφάσισα πως το μόνο που μπορώ να κάνω είναι να είμαι σωστός επαγγελμα-

τίας. Έπρεπε πάση θυσία να κρατήσω τη δουλειά. Ήταν το μόνο μας εισόδημα, ο μόνος τρόπος να μείνουμε στην χώρα. Ήταν το επάγγελμα που κατά πάσα πιθανότητα θα έπρεπε να κάνω για τα επόμενα 20 χρόνια της ζωής μου. Μόνο που στην ηλικία μου, σ' αυτόν τον χώρο που έχουν ξεκινήσει να εργάζονται πολύ νέοι, έχουν σχεδόν όλοι ολοκληρώσει την καριέρα τους και βρίσκονται σε θέσεις πιο επιτελικές και πιο ξεκούραστες.

Έχοντας περάσει όλη μου την ζωή πίσω από ένα γραφείο, η μετάβαση σε μια χειρωνακτική εργασία δεν ήταν εύκολη. Είναι μια δουλειά επίπονη, σκληρή, απαιτητική, μια δουλειά γεμάτη άγχος και τραυματισμούς, προθεσμίες που πρέπει να προλάβεις, και λάθη που πρέπει να διορθώσεις. Μια δουλειά που γυρίζοντας στο σπίτι το βράδυ νιώθεις είκοσι χρόνια μεγαλύτερος από όταν έφυγες. Με ατυχήματα που σου αφήνουν κουσούρια και πόνους που τους παντρεύεσαι για το υπόλοιπο της ζωής σου. Με σημάδια που τα βλέπεις και θυμάσαι: «Φούρνος, ψυγείο, φούρνος, μαχαίρι, φούρνος, φούρνος».

Και κανόνες. Αμέτρητους κανόνες. Μα πάνω απ' όλα αυτή η εξοργιστική διαπίστωση ότι υπάρχει μόνο ένας τρόπος να γίνει κάτι σωστά. Ένας τρόπος που υπάρχει πάνω από 200 χρόνια. Ο τρόπος που ακολούθησε ο Καρέμ, κι ύστερα ο Γκοφέ και μετά ο Εσκοφιέ κι ύστερα ο Λενότρ και αργότερα όλοι οι μετέπειτα κορυφαίοι ζαχαροπλάστες. Κι όσο κι αν προσπαθείς να νομί-

Ζεις ότι μπορείς να κάνεις κάτι πιο γρήγορα, πιο καλά, πιο αποτελεσματικά, πιο ωραία, στην ουσία δεν ακολουθείς παρά τον ίδιο δρόμο που πήραν κι εκείνοι τότε. Για να καταλήξεις στο ίδιο συμπέρασμα. Και είναι αυτή η αίσθηση της συνέχειας, της αδιάκοπης πορείας μέσα από ένα κομμάτι βούτυρο, ένα φουέ, λίγο αλεύρι και μια πρέζα ζάχαρη που κάνει τη ζαχαροπλαστική τόσο γοητευτική, τόσο ενδιαφέρουσα, τόσο συγκινητική.

Στην πορεία κατάλαβα ότι η καινούργια μου δουλειά δεν απείχε και πολύ από την παλιά. Καθώς άνοιγε σιγά σιγά η διπλή αυτόματη πόρτα που οδηγεί στις κουζίνες έμπαινες σε έναν κόσμο γεμάτο φασαρία, φωνές, προστάγματα, γέλια, και ένα σωρό θορύβους. Ακριβώς το ίδιο όπως και όταν περνάς την πόρτα μιας εφημερίδας για να μπεις στην αίθουσα σύνταξης. Μόνο που αντί να ακούς «Πού είναι επιτέλους το κομμάτι;» ακούς «Περιμένει ήδη τρία λεπτά το πιάτο στο πάσο!» και αντί να ακούς δάχτυλα πάνω σε πληκτρολόγιο ακούς πιάτα που χτυπάνε μεταξύ τους, μίξερ στο φουλ και σάλτσες να τσιτσιρίζουν στα τηγάνια τους. Κι ύστερα, το επόμενο πρωί, όλα θα ξεκινήσουν ξανά από την αρχή, σαν να μην είχε γίνει τίποτα την προηγούμενη μέρα. Ακριβώς σαν την δημοσιογραφία. Δημιουργοί ενός εφήμερου προϊόντος με άλλη κατάληξη.

Η παρασκευή ενός γλυκού είναι μια διαδικασία απελευθερωτική. Κυρίως γιατί η προσήλωση στους κανόνες και η απόλυτη πειθαρχία ξεκουράζει το μυαλό που τείνει να περιφέρεται αδιάκοπα και άσκοπα. Μια διαδικασία σχεδόν τελετουργική που δεν αφήνει παρά χαραμάδες δημιουργικότητας. Και μια άγρια, σχεδόν πρωτόγονη χαρά όταν μετά από τόση προσπάθεια τα καταφέρνεις. Όταν η κρέμα σου είναι λεία, όταν η σοκολάτα σου στρώνεται σωστά, όταν το σου σου ψήνεται άψογα.

Και στην άλλη άκρη του νήματος όμως η ζαχαροπλαστική είναι γεμάτη συναίσθημα. Είναι το βάζο με τη μαρμελάδα, τα κρυμμένα μπισκότα, το τελευταίο κύπελλο παγωτού στην κατάψυξη, το μικρό σοκολατάκι της δίαιτας, ο εορτασμός της γέννησής μας, το μοίρασμα μιας επιτυχίας μας, το καλωσόρισμα στο χωριό, το επισφράγισμα ενός ρομαντικού δείπνου, η στιγμιαία παρηγοριά του χωρισμού, είναι ένα φιλικό χτύπημα στην πλάτη σε κάθε δύσκολη στιγμή. Το γλυκό δεν είναι απαραίτητο, είναι περιττό. Δεν είναι ανάγκη, είναι πολυτέλεια. Είναι η απόλαυση μιας στιγμής που δρα ανακουφιστικά, καταπραϋντικά.

Σε κάθε μπουκιά ενός γλυκού κρύβονται χιλιόμετρα βαδίσματος, θυμός για μια μαρέγκα που δεν πέτυχε, άγχος για ένα ντεκόρ που δεν στέκεται, εκνευρισμός για ένα ζελέ που δεν έπηξε, περιουλλογή για ένα μπριός που δεν φούσκωσε, για ένα

σιρόπι που ζαχάρωσε, για μια κρέμα που «έπιασε». Κρύβονται επίσης δεκάδες αριθμοί. Στις συνταγές, στο καντράν του μεγάλου αναλογικού ρολογιού ψηλά στον τοίχο, στη φωτεινή οθόνη της ηλεκτρονικής ζυγαριάς, στο ατμισμένο παραθυράκι του θερμομέτρου, στον πίνακα του φούρνου.

«Με τα μάτια στο ρολόι και τα χέρια στην ζυγαριά» όπως συμβούλευε και τους νέους ζαχαροπλάστες το 1820 ο Γκοφέ. Ο Καρέμ, πιο συναισθηματικός και πιο καίριος προέτρεπε: «Εσείς οι νέοι που αγαπάτε την τέχνη σας, να έχετε κουράγιο, επιμονή, πάντα ελπίδα, να μην βασίζεστε σε κανέναν, να είστε σίγουροι για τον εαυτό σας, για το ταλέντο σας και την ακεραιότητά σας και όλα θα πάνε καλά».

Η ζαχαροπλαστική ήταν το χέρι που με τράβηξε από τα μαλλιά την ώρα που πνιγόμουν. Οι ασφυκτικοί κανόνες της μου έδωσαν την αίσθηση της ασφάλειας που είχα τόσο ανάγκη, λειτουργώντας σαν προστατευτικά τείχη γύρω μου. Μετά από τις πολλαπλές αποτυχίες των τελευταίων ετών το γεγονός ότι μπορούσα να δημιουργήσω κάτι ωραίο από απλά υλικά, με γέμισε ξανά εμπιστοσύνη στον εαυτό μου. Και οι ξέφρενοι ρυθμοί της καθημερινής παραγωγής, μου έδωσαν την αίσθηση κανονικότητας που τόσο είχα στερηθεί.

Οι δέκα συνταγές που θα βρείτε στο βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας, είναι οι συνταγές για τα δέκα πιο αγαπημένα μου γλυκά. Κάποια περισσότερο δύσκολα στην παρασκευή τους, κάποια λιγότερο, όλα όμως η επιτομή της γεύσης, της κομψότητας, της απόλαυσης. Γλυκά που επέζησαν παγκοσμίων πολέμων και φυσικών καταστροφών, που ξεπέρασαν σύνορα χωρών και πολιτικών συστημάτων, που χαρακτήρισαν μια εποχή κι ύστερα την επόμενη και την επόμενη. Γλυκά που η γεύση τους γεμίζει την καρδιά μας αφθονία.

Με κεντρικό πρόσωπο τον Αντονίν Καρέμ, τον κορυφαίο αυτόν ζαχαροπλάστη που έβαλε τις βάσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, δύο αιώνες πριν, κάθε συνταγή που ακολουθεί συνοδεύεται από μια ιστορία βασισμένη σε πραγματικά ιστορικά στοιχεία και περιγράφεται με λεπτομερείς τεχνικές οδηγίες. Οδηγίες που αν εξαιρέσει κανείς την ευκολία των σύγχρονων μέσων παραμένουν ίδιες εδώ και περίπου 250 χρόνια.

Κι αυτό γιατί ο Καρέμ κατοικεί ακόμα στις κουζίνες μας, μοιράζεται τις βάρδιες μας, επιτηρεί τη δουλειά μας, επιβραβεύει, μαλώνει, συμβουλεύει, καθοδηγεί.

Δέσποινα Αντύπα



Andrieux pinx.

Benard sc.

Antoine Lavoisier
de Paris

Pavlova



1

Ο

Αντονίν κλείδωσε την πόρτα και ταυτόχρονα γύρισε από την άλλη μεριά το μπρούτζινο καρτελάκι που είχε χαραγμένο επάνω του τη λέξη «Ανοιχτό». Παραδόθηκε στο βάρος του σώματος του, που τον έσπρωχνε προς τον τοίχο, κι ακούμπησε ελαφρά στην πέτρινη μεσοτοιχία τον δεξί του ώμο. Κοίταξε προς τα έξω. Του άρεσε να χαζεύει στο απέναντι πεζοδρόμιο της Rue de la Paix τις λάμπες λαδιού με τον ασημένιο ανακλαστήρα και το γλυκό κιτρινωπό φως τους. Ήταν το διάλειμμά του, η ρουτίνα εκείνη που χωρίζει το τέλος της ημέρας από την αρχή της νύχτας.

Σημείωση: Υπάρχουν πολλές ιστορίες για την ονοματοδότηση αυτού του γλυκού. Σύμφωνα με την επικρατέστερη, εμφανίστηκε για πρώτη φορά γύρω στο 1920 κατά την περιοδεία της διάσημης ρωσίδας χορεύτριας Άννας Πάβλοβα στην Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία.

Πρακτικά, βέβαια, ο διαχωρισμός σε μέρα και νύχτα δεν είχε καμμία σημασία για τον Καρέμ. Η δουλειά συνεχιζόταν ανεξάρτητα από τον ρυθμό περιστροφής της γης. Άλλωστε θα χρειάζονταν ακόμα περίπου σαράντα χρόνια μέχρι οι συνάδελφοί του να πανηγυρίζουν ανακουφισμένοι την 12ωρη εργασία¹. Για την ώρα, ο Αντονίν δούλευε όσο άντεχε και όσο χρειαζόταν. Πόσο μάλλον που τώρα πια ήταν ιδιοκτήτης του δικού του ζαχαροπλαστείου που έφερε και το όνομά του: Pâtisserie Carême².

Οι δουλειές του πήγαιναν τόσο καλά ώστε ο ανταγωνισμός που μεγάλωνε με εκθετική ταχύτητα δεν φαίνεται να τον απασχολούσε. Το κύμα των νεόπλουτων και ξενόφερτων μπουρζουάδων, διάσημων, εμπόρων, καλλιτεχνών και επιχειρηματιών που συνέρρεαν στη γαλλική πρωτεύουσα για να γευτούν και να γνωρίσουν όσα ο Grimod de La Reynière³ έγραφε στο Αλμανάκ

1. Οι εργαζόμενοι στην Γαλλία κέρδισαν την 12ωρη καθημερινή εργασία μετά την Επανάσταση του 1848.
2. Το ζαχαροπλαστείο του Καρέμ βρισκόταν στην Rue de la Paix 25, δυο βήματα από εκεί που μισό αιώνα αργότερα ο Γκαρνιέ έχτισε την Όπερα του Παρισιού. Στην ουσία δεν ήταν παρά η βάση του στην οποία δούλευε ανενόχλητος τα γλυπτά που προοριζόνταν για τους πελάτες της Αυλής και της υψηλής κοινωνίας.
3. Μεταξύ του 1803 και του 1812 ο Alexandre-(Balthazard)-Laurent Grimod de La Reynière, γόνος μεγάλης αριστοκρατικής οικογένειας εκδίδει το οκτά-

του, ήταν η καλύτερη πελατεία στα καφέ και τα εστιατόρια που άνοιγαν σε κάθε γωνιά του Παρισιού. Η δική του πελατεία όμως ήταν τόσο σταθερή και τόσο υψηλού επιπέδου που τίποτα δεν μπορούσε να την απειλήσει.

Ο Καρέμ δεν φαίνεται να υπέκυψε στην ευκολία. Αρνιόταν την μία μετά την άλλη τις προτάσεις να ανοίξει εστιατόριο ή να αναλάβει ένα, καθώς σκεφτόταν ότι η κατ' αποκοπήν εργασιακή σχέση με τους ισχυρούς παράγοντες της χώρας ήταν πολύ πιο σίγουρη και πιο επικερδής από οποιαδήποτε επιχείρηση. Όποιοι και αν ήταν οι ισχυροί αυτοί. Όσο συχνά και αν άλλαζαν. Στους καιρούς εκείνους, αμέσως μετά την Γαλλική Επανάσταση, τα γλυκά γλυπτά του Καρέμ αποδεικνύονταν πολύ πιο σταθερά από οποιονδήποτε τίτλο.

τομο *Almanach des Gourmands*, την πρώτη στην ιστορία γαστρονομική κριτική, καταγράφοντας παράλληλα την πορεία τής νέας υψηλής κουζίνας που είχε μόλις αρχίσει να δημιουργείται. Το κορυφαίο, από ιστορικής πλευράς αυτό έργο, δεν περιέχει μόνο λεπτομέρειες από τα πιάτα, τα υλικά, την προετοιμασία και το σερβίρισμα των καινούργιων εδεσμάτων αλλά και μια σειρά από παρατηρήσεις για τη ζωή και τη συμπεριφορά μιας κοινωνίας που τώρα διαμορφωνόταν.

Τα χρυσά γράμματα με το όνομά του στο τζάμι, τρεμόπαιζαν στα μάτια του από την κούραση. Εστίασε με κόπο στην βιτρίνα και είδε το τελευταίο του δημιούργημα, ένα αραβικό περίπτερο εκπληκτικής ακρίβειας και ρεαλισμού φτιαγμένο από αμυγδαλόπαστα, πάστα ζάχαρης, φοντάν και νουγκά, στα χρώματα του λιλά και του κίτρινου.⁴ Δίπλα στο μεγαλοπρεπές περίπτερο, ένας δίσκος με δεκάδες διαφορετικά πτι-φουρ και δύο χάλκινα μπολ με μεγάλες μαρέγκες. Τη σπεσιαλιτέ του. Θυμάται, αχάραγα ήταν όταν ξύπνησε με μια σκέψη καρφωμένη στο μυαλό του. «Κι αν δω την μαρέγκα ως κρέμα και την στρώσω με το κορνέ; Το ίδιο δεν είναι;» Είχε αναρωτηθεί.

4. Ο Καρέμ έγινε αρχικά γνωστός από τα μεγάλης κλίμακας γλυπτά, (αντίγραφα ναών, οικημάτων, αντικειμένων, ακόμα και τοπίων) που δημιουργούσε με εκπληκτική ακρίβεια χρησιμοποιώντας αποκλειστικά βρώσιμα υλικά, και κυρίως παρασκευές ζάχαρης. Ονομάζονταν *Pièces montées* ή *Grosses pièces* ή *Extraordinaires* ή απλά *Extra*, και χρησιμοποιούνταν συνήθως ως διακοσμητικά στο κέντρο μεγάλων και πολύ σημαντικών δείπνων ή ως δώρα προς τιμήν ενός επίσημου καλεσμένου. Ανάλογα με την περίπτωση χρειάζονταν τουλάχιστον μία εβδομάδα σκληρής δουλειάς. Χωρίς να μπορεί να γίνει καμία απολύτως σύγκριση, θα λέγαμε ότι σήμερα τα συναντούμε στην μορφή της πολυόροφης γαμήλιας τούρτας. Τα καλύτερα και πιο αντιπροσωπευτικά *Pièces montées* του Καρέμ με αναλυτικά σχέδια και οδηγίες εκτέλεσης βρίσκονται συγκεντρωμένα στην έκδοση *Le Pâtissier pittoresque, précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture*, (Paris, 1828).

Με το σκουφί ακόμα στο κεφάλι του να τον κρατάει ζεστό κατά τη διάρκεια του ύπνου του και μια ρόμπα πάνω από τη νυχτική του φτάνει ξυπόλυτος τουρτουρίζοντας στην κουζίνα, σπάει γρήγορα τρία αυγά, χωρίζει τα ασπράδια, τα χτυπάει, ρίχνει τη ζάχαρη, και με μια αστεροειδή μύτη στη σακούλα του αρχίζει να απλώνει τη μαρέγκα πάνω στο ταψί.

«Voilà! Καταπληκτικό. Λιγότερο ψήσιμο, πιο όμορφο αποτέλεσμα».⁵

Οι μεγάλες μαρέγκες γεμισμένες με κρέμα και σερβιρισμένες με φρούτα εποχής, ή απλώς αρωματισμένες με διάφορες γεύσεις ή ακόμα κολλημένες με *glace royal* στο εξωτερικό ενός τεράστιου κώνου, ήταν από τα πιο συνηθισμένα και αγαπημένα γλυκίσματα της εποχής. Στο δείπνο που δόθηκε στο Ελιζέ προς τιμήν του Τσάρου Αλέξανδρου την 1η Αυγούστου του 1815 οι μαρέγκες είχαν γεύση πορτοκάλι. Αργότερα, στο υπαίθριο φεστιβάλ της 11ης Σεπτεμβρίου με το οποίο οι σύμμαχοι γιόρτασαν την οριστική αποχώρηση του Τσάρου από το Παρίσι, οι

5. Η εφεύρεση του Καρέμ χρησιμοποιείται σήμερα ευρέως στη ζαχαροπλαστική όταν θέλουμε να διακοσμήσουμε ένα γλυκό με ψημένη ή ωμή μαρέγκα καθώς και σε όλες εκείνες τις περιπτώσεις που χρειάζεται να έχουμε απόλυτο έλεγχο της ποσότητας και της ισομερούς κατανομής του μίγματος.

μαρέγκες ήταν πάλι παρούσες, αυτή τη φορά γεμισμένες με κρέμα βανίλια.

Εκείνη η 11η Σεπτεμβρίου θα έμενε στην μνήμη του Καρέμ ως μία από τις πιο δύσκολες δοκιμασίες της επαγγελματικής του ζωής. Ο Τσάρος Αλέξανδρος, ο αυτοκράτορας Φραγκίσκος της Αυστρίας, ο βασιλιάς Φρειδερίκος Γουλιέλμος της Πρωσίας και οι δύο πρωταγωνιστές της νίκης του Βατερλό ο Δούκας του Γουέλινγκτον και ο στρατάρχης Μπλούχερ, όλη η αφρόκρεμα της ευρωπαϊκής αριστοκρατίας μαζί με 300 άλλα άτομα σε τρεις διαφορετικές εκδηλώσεις στην ύπαιθρο (Plein de Vertus), 80 μίλια ανατολικά από το Παρίσι. Ο Καρέμ επικεφαλής 40 σεφ, καμιόνια να κουβαλούν εξοπλισμό για μαγείρεμα και ψήσιμο, πιάτα και μαχαιροπίρουνα, πετσέτες, αλεύρι, ζάχαρη, κρασιά, αυγά, μέχρι και τον ίδιο τον αρχιτέκτονα της Αψίδας του Οριάμβου, Pierre-François-Léonard Fontaine για να διακοσμήσει το τραπέζι των επισήμων.⁶

Όσο ήθελε να απολαύσει εκείνον τον Σεπτέμβριο την έκδοση του πρώτου του βιβλίου, τόσο τα γεγονότα των ημερών και οι

6. Ian Kelly, *Cooking for kings, the life of Antonin Carême*, σελ: 106-109.

υποχρεώσεις δεν τον άφηναν. Ο Αντονίν μόλις είχε πάρει στα χέρια του το πρώτο αντίτυπο από το *Le Pâtissier royal parisien*.

Αλλά όλα αυτά θα γίνονταν αργότερα. Προς το παρόν έπρεπε να επιστρέψει στην κουζίνα του.

«Εμπρός, μην χάνουμε χρόνο. Είναι έτοιμο το *mise en place*⁷ της μαρέγκας;» είπε ο Αντονίν απευθυνόμενος στους βοηθούς του.

«Όλα εδώ είναι σεφ. Ζάχαρη κρυσταλλική, ζάχαρη άχνη, ασπράδια και λεμόνι».

Η μαρέγκα ήταν από τα πρώτα πράγματα που έμαθε ο Καρέμ στο ζαχαροπλαστείο του Μπαϊγί.⁸ «Δύο υλικά και πολύς αέρας είχε πει από μέσα του. Εντάξει, εύκολο είναι».

7. *Mise en place* ονομάζουμε στη ζαχαροπλαστική (αλλά και στη μαγειρική) την προετοιμασία των υλικών μας πριν ξεκινήσουμε οποιαδήποτε παρασκευή. Τα υλικά πρέπει να είναι ζυγισμένα και τοποθετημένα σε ξεχωριστά σκεύη έτσι ώστε να μπορούν άμεσα να προστεθούν την στιγμή που θα χρειαστεί.

8. Το ζαχαροπλαστείο του Sylvain Bailly στη Rue Vivienne, δίπλα στο Παλάτι, ήταν ένα από τα καλύτερα και διασημότερα της εποχής. Ο Καρέμ ξεκίνησε να εργάζεται εκεί το 1798, όταν ήταν 18 χρονών.

Πήρε μια πρέζα από την άχνη και την άπλωσε στην παλάμη του. Με τον δείκτη του άρχιζε να την ξεψαχνίζει για να σιγουρευτεί ότι είχε χτυπηθεί όπως έπρεπε. Πρώτα στο πέτρινο γουδί για 10 λεπτά μετά πέρασμα από τη μεταξωτή σίτα no1 (με τρύπες διαμέτρου 8mm), ύστερα από τη σίτα no2 (με τρύπες διαμέτρου 5mm) και τέλος από την σίτα no3 (με τρύπες διαμέτρου 3mm). Δεν χρειαζόταν να ήταν παρών στην διαδικασία. Το αποτέλεσμα τού έδειχνε ότι όλα είχαν γίνει όπως έπρεπε.

Ύστερα πήρε το δοχείο με τ' ασπράδια. Κύλησε το δάχτυλα του στα τοιχώματα για να βεβαιωθεί ότι δεν υπήρχε ίχνος λίπους και ότι το δοχείο είχε καθαριστεί καλά. Το έφερε μπροστά στα μάτια του, για να σιγουρευτεί ότι κανένα ψήγμα κρόκου δεν είχε ξεμείνει κατά λάθος μαζί με τα ασπράδια.⁹ Το κούνησε ελαφρά δεξιά-αριστερά και παρακολούθησε την κίνησή τους. Το μίγμα ήταν λεπτό σε υφή και καθαρό σε όψη, σημάδι πώς τα ασπράδια ήταν παλιά. Ό,τι χρειάζεται δηλαδή για μια σωστή μαρέγκα. Καθώς το αυγό γερνάει, χημικές διεργασίες στις πρωτεΐνες της αλμπουμίνης έχουν ως αποτέλεσμα να την κάνουν πιο λεπτή.¹⁰

9. Το λίπος (και κατ' επέκταση οι κρόκοι) είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες αποτυχίας της μαρέγκας.

10. Οι αλμπουμίνες των γερασμένων αυγών είναι πιο καθαρές στην όψη από ότι αυτές των φρέσκων γιατί περιλαμβάνουν λιγότερο διοξειδίο του άνθρακα.

«Πάρτε το λεμόνι και φέρτε μου αλάτι», διέταξε ο Αντονίν.

Ο όξινος παράγοντας που θα βοηθούσε τη μαρέγκα να διατηρήσει τον όγκο της έπαιζε τεράστια σημασία. Η μαρέγκα που ετοιμάζε ο Καρέμ θα ήταν πολύ μεγάλη σε μέγεθος για αυτό και η σταθερότητα της ήταν ίσως το πιο σημαντικό ζητούμενο. Έτσι προτίμησε το αλάτι από το λεμόνι. Ίδιο σε δράση, αλλά μικρότερη προσθήκη υγρού στοιχείου. Είχε από νωρίς καταλάβει ότι η ζαχαροπλαστική δεν ήταν παρά η αποθέωση του συμβιβασμού. Ό,τι χάνουμε σε όγκο το κερδίζουμε σε σταθερότητα και το αντίθετο. Φρέσκα αυγά σε χαμηλή θερμοκρασία, θα μας δώσουν μια μαρέγκα με λιγότερο όγκο. Αντίθετα, παλαιωμένα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου, θα φτιάξουν μια πλούσια και φουσκωτή μαρέγκα η οποία όμως μετά το ψήσιμο κινδυνεύει να μαλακώσει και να χάσει την τραγανότητα της γιατί η υγρασία θα μπορεί να εισχωρήσει πιο εύκολα στην δομή της.

Πήρε το φουέ που οι βοηθοί του είχαν τοποθετήσει δίπλα στο μπολ και άρχισε να χτυπά τα ασπράδια με μέτρια αλλά απόλυτα σταθερή ταχύτητα «σπάζοντάς» τα και ενσωματώνοντας αέρα. Όταν η απαιτούμενη ποσότητα αέρα ενσωματωθεί σωστά, δημιουργείται ένας αφρός που με το συνεχές χτύπημα δίνει τη θέση του σε ένα χιονάτο λευκό γυαλιστερό μίγμα. Τότε και μόνο τότε ο Καρέμ άρχισε να προσθέτει τη ζάχαρη, λίγη λίγη, με το αρι-

στερό του χέρι. Όσες φορές είχε προσπαθήσει να ενσωματώσει την ζάχαρη στα ασπράδια πριν αυτά σχηματίσουν έναν όγκο σταθερό και στιβαρό, η μαρέγκα του πήγαινε στα σκουπίδια. Το βάρος της ζάχαρης «έριχνε» τα ευαίσθητα ασπράδια. Όταν όλη η ποσότητα της ζάχαρης ενσωματώθηκε άρχισε να χτυπάει το μίγμα με όλη του την δύναμη για ελάχιστα ακόμα δευτερόλεπτα. Άφησε κάτω το φουέ, άπλωσε τη μαρέγκα του στο ταψί, την πασπάλισε με λίγη άχνη και την έβαλε για ψήσιμο. Την επόμενη το βράδυ θα ήταν έτοιμη. Τραγανή απ' έξω, καραμελωμένη από μέσα.

Το 1815, χρονιά που αποφάσισε να κλείσει το ζαχαροπλαστείο του, ο Καρέμ είχε αποκτήσει σχεδόν τα πάντα. Χρήμα, φήμη, όνομα, δύναμη. Στα 31 του χρόνια βρισκόταν ήδη στο απόγειο της παραγωγικής του ηλικίας.¹¹ Όμως για τον Αντονίν δεν ήταν αρκετά. Όσα περισσότερα μάθαινε, τόσα περισσότερα συνειδητοποιούσε ότι δεν ήξερε. Και η δόξα... Μάλλον ούτε αυτή του ήταν ποτέ αρκετή. Ήθελε να γραφτεί το όνομά του στην ιστορία.

Με χρυσά γράμματα.

Σαν κι αυτά στο τζάμι της βιτρίνας του.

11. Στην μεταεπαναστική Γαλλία το προσδόκιμο επιβίωσης ήταν τα 36 χρόνια.



ραντονα

Υλικά

Μαρέγκα

- 150 γρ. ασπράδια (περίπου 5 ασπράδια)
- 150 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη

Σαντιγί

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 1 λοβό βανίλιας

Coulis κόκκινων φρούτων

- 200 γρ. κόκκινα φρούτα
- 40 γρ. ζάχαρη
- 3 γρ. ζελατίνη

Φρούτα για τη διακόσμηση

- 10 φράουλες
- 10 μύρτιλα
- 10 σμέουρα (φραμπούζ)
- 10 μαύρα μούρα



ρανίονα

Ευτέλεση

Μαρέγκα

Χτυπάμε στο μίξερ στην πιο υψηλή ταχύτητα με το φουέ τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να φουσκώσουν και να σταθεροποιηθούν καλά. Ρίχνουμε την κρυσταλλική ζάχαρη σιγά σιγά. Μόλις σφίξει και γυαλίσει, βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε την άχνη ανακατεύοντας απαλά και πολύ προσεκτικά. Πρέπει να ενσωματωθεί καλά χωρίς όμως να πέσει.

Απλώνουμε τη μαρέγκα σε ένα ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και με μια σπάτουλα της δίνουμε ένα στρογγυλό σχήμα. Ψήνουμε για 4 ώρες στους 100 βαθμούς Κελσίου με αέρα.

Σαντιγί

Ανοίγουμε τη βανίλια εγκάρσια και ρίχνουμε στην κρέμα τον καρπό της. Χτυπάμε στο μίξερ στη φουλ ταχύτητα.

Λιγο προτού η κρέμα πάρει τη μορφή σαντιγί ρίχνουμε το τυρί και συνεχίζουμε να χτυπάμε στην αρχή αργά μέχρι να ενσωματωθεί καλά και ύστερα γρήγορα μέχρι η κρέμα να πάρει την

τελική της μορφή. Προσοχή στο υπερβολικό χτύπημα γιατί θα κόψει η κρέμα, θα σχηματιστούν μικροσκοπικά κομματάκια βούτυρου και όταν μείνει θα χωρίσει και θα αρχίσει να βγάζει υγρά. Εάν έχετε αμφιβολίες για το πότε πρέπει να σταματήσετε, είναι καλύτερα νωρίτερα παρά αργότερα. Καλύτερα λιγότερο χτυπημένη, παρά υπερβολικά.

Coulis

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. (Αν χρησιμοποιείτε ζελατίνη σε σκόνη προσθέστε πέντε φορές το βάρος της σε νερό. Δηλαδή βάλτε σε ένα μπολ τα 2 γρ. ζελατίνης και 10 γρ. νερό. Ανακατέψτε καλά να διαλυθεί, βάλτε το μίγμα στο ψυγείο και όταν σφίξει χρησιμοποιήστε το).

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη και τα φρούτα πολτοποιημένα και αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Αποσύρουμε από τη φωτιά, σουρώνουμε και προσθέτουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη (ή το μίγμα που έχουμε βάλει στο ψυγείο).

