

## ΚΙΝΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ, ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΙΚΗ!



Το βιβλίο «Κινέζικη Κουζίνα» του «δικού» μας Βαγγέλη Δρίσκα κατέκτησε την πρώτη θέση στην κατηγορία Καλύτερο Βιβλίο Κινέζικης Κουζίνας στον Κόσμο. Δεν πρόκειται για «μία ακόμα διάκριση». Τουλάχιστον όχι όταν μιλάμε για το θεσμό των Gourmand World Cookbook Awards, στο πλαίσιο του οποίου αξιολογούνται κάθε χρόνο βιβλία γαστρονομίας και κρασιών από 106 χώρες. Ούτε όταν τη δεύτερη και τρίτη θέση στην κατηγορία που διαγωνίστηκε το βιβλίο του κέρδισαν αντίστοιχα η Chin He Huang (με εκπομπή μαγειρικής στο BBC) και η Jen Lin Liu (συντάκτρια «Time Out», Χονγκ Κονγκ), αμφότερες κινεζικής καταγωγής. Κι αυτό γιατί η «Κινέζικη Κουζίνα» (εκδ. **Πατάκη**) είναι βιβλίο πρακτικό. Εξηγεί με τρόπο απλό τις βασικές τεχνικές της (τηγάνισμα,

γούοκ, ατμός) και παρουσιάζει ένα ένα τα βασικά υλικά της, όπως και τους

τρόπους που μπορούμε να τα αντικαταστήσουμε με άλλα. Ενα ταξίδι στην Κίνα το 2007 άνοιξε τις πόρτες στις κουζίνες των σπιτιών, οδήγησε σε λαϊκές αγορές και αυθεντικά εστιατόρια.

**Τι σας έκανε μεγαλύτερη εντύπωση στις συνήθειες των ανθρώπων σχετικά με το φαγητό;** Κυρίως ότι το φαγητό υπάρχει παντού. Σε κάθε γωνιά των πόλεων και των χωριών βλέπεις ανθρώπους να τρώνε ένα σουβλάκι, π.χ με κρέας, ή ένα μπουλ νουτλς. **Αγαπημένο υλικό;** Το σπασαμέλαιο, γιατί εκεί το σουσάμι καβουρδίζεται έντονα κι έτσι ακόμα κι ελάχιστη ποσότητα δίνει άρωμα στο φαγητό. **Και οι προκαταλήψεις που έχουν ορισμένοι για την κινέζικη κουζίνα;** Στη Δύση γνωρίζουμε κυρίως την καντονέζικη κουζίνα. Η κινέζικη κουζίνα έχει όμως πολλές εκφράσεις, αφού η χώρα είναι ακανής. Στον Βορρά, για παράδειγμα, καλλιεργείται σιτάρι και κριθάρι. Υπάρχει αλεύρι, ζύμες, ψωμιά ή πίτες σαν τις δικές μας, με κρέας κ.ά. Γευστικά είμαστε πολύ εγγύτερα απ' όσο νομίζουμε. **Τι θα πρότεινατε για αρχή, για εξοικείωση;** Κάτι πολύ δημοφιλές και στην Κίνα, το καντονέζικο χοιρινό. Κρέας μαριναρισμένο με σπασαμέλαιο, σόγια, σκόρδο, κέτσαπ, μέλι και ρυζόξυδο. Το κρέας αποκτά έτσι κρατσανιστή κρούστα αφού η μαρινάδα μετριάσει τη λιπαρότητα του χοιρινού και προσδίδει αρώματα.