Γλυκέ μου μπολσεβίκε

written by Piera Del Bando | 10.04.2023



Ο έρωτας κι η επανάσταση περνάνε από το στομάχι, ή τουλάχιστον ωραία θα ‘τανε να γινόταν. Επαναστατικός όμως είναι σίγουρα ο μπολσεβίκος της Κέρκυρας, κι όχι μόνο λόγω ονόματος, αλλά και λόγω του απροσδόκητου συνδυασμού “υφών”, που λένε και οι σύγχρονοι τηλεμάγειρες και ζαχαροπλάστες.

Όλα ξεκίνησαν το 1936, στο ζαχαροπλαστείο Βουλισμάς, που βρίσκεται και σήμερα στο κέντρο της πόλης, χαμένο σε ένα καντούνι που δεν το πιάνει το Google maps. Η υποφαινόμενη βρέθηκε εκεί χάρη στην υπόδειξη ενός μύστη της κερκυραϊκής γης, τον οποίο και ευχαριστεί ιδιαιτέρως. Παλιακή με την καλή έννοια ατμόσφαιρα, βιτρίνες και στρόγγυλες γυάλες με διάφορα ντόπια και μη καλούδια, μικρός χώρος και εύκολη θέα προς το χώρο του εργαστηρίου, απ’ όπου έρχονταν κατά ριπάς μυρωδιές που απειλούσαν να με παρασύρουν από τον αρχικό σκοπό.

Ζήτησα λοιπόν απλά και αποφασιστικά την παγκόσμια αποκλειστικότητα του καταστήματος, περίεργη για το τι ακριβώς θα είχα να αντιμετωπίσω. “Με κρέμα;” ήταν η πρώτη ερώτηση της κοπέλας, κάνοντάς με να σκεφτώ σε τριάντα νανοδευτερόλεπτα τρόπο να απαντήσω, δίχως να φανώ πανάσχετη τουρίστρια -η αλήθεια δηλαδή. “Τον κλασικό” απάντησα κι εγώ χαμογελαστά, με τη νεαρή να σπεύδει χαμογελαστή προς το εργαστήριο με τη διαβεβαίωση “θα σας φέρω τον

παραδοσιακό”. Επέστρεψε λίαν συντόμως με ένα διάφανο πλαστικό κουτάκι, μέσα στο οποίο φαινόταν απεγνωσμένα στριμωγμένο ένα παχύ στρώμα κρέμας σεράνο πάνω από ένα σιροπιαστό παντεσπάνι.

Αν στους κοινούς ανθρώπους η όλη όψη και το κόνσεπτ θα παρέπεμπε απλώς σε μια εξευρωπαϊσμένη εκδοχή του εκμέκ καταΐφι, στους Κερκυραίους το σχήμα του γλυκού θύμισε ουσάνκα, το παραδοσιακό ρωσικό καπέλο που ταυτίστηκε φυσικά με τους μπολσεβίκους και τον Κόκκινο Στρατό. Είναι αλήθεια πως δεν ξέρω αν και πώς επέζησε της μεταξικής, ναζιστικής και μετεμφυλιακής λογοκρισίας η ονομασία, πιστεύω όμως ότι δύσκολα θα υπήρχε πραγματικός μπολσεβίκος να αντισταθεί στο συνονόματο γλύκισμα και στη συνακόλουθη οπορτουνιστική παρέκκλιση.

Ο μπολσεβίκος είναι πολυεπίπεδος, σαν τη σοσιαλιστική οικοδόμηση. Η πρώτη εντύπωση είναι η πλούσια και λιπαρή, αλλά ταυτόχρονα αφράτη κρέμα σεράνο με μια ελαφριά εσάνς φουντουκιού (οι περιγραφές είναι καθαρά υποκειμενικές και δε βασίζονται σε γνώση της συνταγής), που λιώνει στο στόμα. Ακολουθεί ένα ευχάριστο ξάφνιασμα, καθώς αποδεικνύεται ότι το “παντεσπάνι” αποτελείται από δύο στρώσεις, σε ένα συνδυασμό τεχνικά απαιτητικό και γευστικά απρόσμενο. Η πρώτη είναι μια λεπτή στρώση ραβανί με διακριτό άρωμα εσπεριδοειδών που αγκαλιάζει τον “κρυφό” πυρήνα, που αποτελείται από κάτι σαν καρυδόπιτα. Καίτοι δεν αγαπώ πολύ το υπερβολικό σιρόπιασμα, οφείλω να ομολογήσω ότι στο στο συγκεκριμένο πηγαίνει πολύ και η “σιροπίλα” δε σκεπάζει τις αρωματικές αποχρώσεις, όπως συμβαίνει συνήθως σε αυτές τις περιπτώσεις.

Μπορεί ο μπολσεβίκος να μην καταφέρει να επισπεύσει το ιστορικό προτσές, μπορεί όμως κάλλιστα να γίνει το σοσιαλιστικό επιδόρπιο του μέλλοντός μας. Προάγει τη συλλογικότητα και την ολιγάρκεια, ιδιαίτερα αν έχει προηγηθεί ήδη ένα χορταστικό κυρίως γεύμα. Μπορούν να το πιστοποιήσουν γύρω στους 10 συναδέλφους που μοιράστηκαν το – γενναιόδωρο στις διαστάσεις – κομμάτι.