

Χρύσα Παραδείση
γαστρονόμος
1908 - 1987

“Τι θα φάμε σήμερα;” Μ’ αυτή την ερώτηση έμπαινε κάθε μέρα στο σπίτι από το σχολείο η μικρή Χρύσα. Η κουζίνα μοσχομούριζε. Έτρεχε ν’ ανοίξει την κατσαρόλα, και κάθε φορά την περίμενε μια έκπληξη. Η μαμά της ήταν εξαιρετική μαγείρισσα. Και τι δεν έφτιαχνε! Τι ντολμάδες, τι σουτζουκάκια, τι κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνας, τι γαλατόπιτες, τι ταούκ κιοκσού, τι κουρκουμπίνια!

Στη Σμύρνη, όπου μεγάλωσε η Χρύσα, το φαγητό ήταν υπόθεση πολύ σοβαρή. Τα κοριτσάκια μάθαιναν από νωρίς τα μυστικά της κουζίνας από τις μητέρες και τις γιαγιάδες τους. Έτσι και η Χρύσα. Είχε κληρονομήσει το ταλέντο της γιαγιάς της, αλλά έβαζε και το δικό της δαχτυλάκι στις παραδοσιακές συνταγές. Άλλαζε λίγο τις αναλογίες, πρόσθετε λίγο ζωμό και αφαιρούσε λίγο βούτυρο, πασπάλιζε με μυρωδικά, δεν δίσταζε να χρησιμοποιήσει καινούργια υλικά, όπως την κέτσαπ. Όταν μετά την Καταστροφή της Σμύρνης, το 1922, ήρθε στην Αθήνα και γνώρισε τον άνδρα της, τον δημοσιογράφο Αλέξανδρο Παραδείση, τον σκλάβωσε με την μαγειρικής της. Γι’ αυτό κι εκείνος της πρότεινε να γράφει μια μικρή στήλη μαγειρικής στην εφημερίδα όπου δούλευε ο ίδιος.

Αυτή ήταν η αρχή. Λίγο αργότερα, η Χρύσα άρχισε να γράφει στο περιοδικό “Τυνάικα” και έγινε η καλύτερη φίλη της σύγχρονης νοικοκυράς. Η εποχή είχε αλλάξει. Οι γυναίκες είχαν αρχίσει να εργάζονται και δεν είχαν πολύ χρόνο να αφιερώσουν στις κατσαρόλες τους. Η Χρύσα τους πρότεινε εύκολες και νόστιμες συνταγές, τους σύστησε το μίξερ και τις χύτρες ταχύτητας, τους έμαθε να μαγερεύουν γρήγορα και απλά. Τα βιβλία της δεν λείπουν σήμερα από κανένα σπίτι!



Βαρβάρα Κ.