

15 Ιουνίου 2022

## Το τυροπωλείο του παππού στη Βαρβάκειο έγινε Τσηζ από την εγγονή

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Η 26χρονη εγγονή μετατρέπει το παραδοσιακό τυροπωλείο του παππού στο πιο new age τυράδικο της Βαρβακείου



© Θανάσης Καρατζάς

«Τσηζ»: Η μεταμόρφωση ενός παραδοσιακού τυροπωλείου που στέκει στην Βαρβάκειο από το 1957 μέσα από την ματιά της νέας γενιάς που το διαδέχεται

Στη Βαρβάκειο στέκει από το 1957 το παραδοσιακό τυροπωλείο του Μπουλούτσου από τα Τρίκαλα. Ο Δημήτρης Μπουλούτσος που το ξεκίνησε αγαπούσε τις αυθεντικές ελληνικές γεύσεις και αυτή την αγάπη την μετέδωσε στα παιδιά και τα εγγόνια του. Τις τελευταίες μέρες οι πιστοί πελάτες του παρατήρησαν μια αλλαγή στο τυροπωλείο... Η επιγραφή τώρα πια γράφει με funky γραμματοσειρά «Τσηζ», αυτοκόλλητα με έξυπνα λογοπαίγνια βρίσκονται πάνω στα προϊόντα και οι διανομείς βγαίνουν από το εσωτερικό του κρατώντας μεγάλα κουτιά πίτσας. Για όλα ...φταίει η 26χρονη εγγονή που αποφάσισε να μεταμορφώσει το οικογενειακό τυροπωλείο στο πιο new age «τυράδικο» της Κρεαταγοράς.



*Ο Αποστόλης / © Θανάσης Καρατζάς*

Ο Πέτρος και ο Αποστόλης, δεύτερη γενιά της επιχείρησης, μπαμπάς και θείος της Δήμητρας, δεν μπόρεσαν να της αρνηθούν όταν τους περιέγραψε τις ιδέες της προκειμένου να φέρει έναν φρέσκο αέρα, κάτι που έλειπε όχι μόνο στο δικό τους μαγαζί αλλά και από την Βαρβάκειο Αγορά γενικά. Οι ίδιοι μας λένε:

«Όταν ξεκινούσε ο πατέρας μας, τα καλά τυροκομεία ήταν στα βουνά και ο ίδιος τριγύρναγε σε χωριά χωρίς ρεύμα προκειμένου να γνωρίσει τους καλύτερους γαλακτοπαραγωγούς που θα συνεργαζόταν. Ο κόσμος κατάλαβε σύντομα το μεράκι του για τα τυριά του τόπου μας αλλά και τον σεβασμό του προς κάθε πελάτη. Έρχονταν να ψωνίσουν ηλικιωμένοι που μπορεί να μην ήξεραν από γράμματα -καταλάβαιναν όμως με το μάτι- και ο παππούς εφιστούσε την προσοχή «Προσέξτε μην κάνουμε κανένα λάθος στο ζύγι και τους χάσουμε!». Έτσι φτιάξαμε σταθερή πελατεία, υπάρχουν πελάτες που έρχονται κατευθείαν σε εμάς εδώ και δεκαετίες. Έχουμε μάλιστα τέτοια σχέση με κάποιους από αυτούς που έρχονται

στο κέντρο από μακριά για τα τυριά μας, κάνουν κι άλλα ψώνια στην αγορά, έπειτα μας τα αφήνουν τα φυλάξουμε στα ψυγεία μας, πάνε πίνουν τα ουζάκια τους και φεύγοντας έρχονται και τα παίρνουν. Η σημερινή νεολαία όμως δεν γνωρίζει την αγορά. Τους ενδιαφέρει να ψωνίσουν γρήγορα και κάπου κοντά τους, σε αντίθεση με τους παλαιότερους που ήθελαν να κάνουν και την περατζάδα τους. Με το Τσηζ θέλουμε ο νέος να έρθει εδώ και να ανακτηθεί η προσωπική επαφή».

Η νεαρή Δήμητρα, που εργάζεται στον χώρο της διαφήμισης και ξεκίνησε να σκέφτεται τις καινούργιες αλλαγές με τη λογική ενός νέου brand που πρέπει να επανασχεδιαστεί με βάση τις υπάρχουσες συνθήκες, θα συμπληρώσει: «Για να ανανεωθεί ένα από τα πιο ιστορικά μέρη της Αθήνας, η Βαρβάκειός μας, πρέπει να αλλάξει η νοοτροπία στο εσωτερικό της και να γίνει πιο προσφιλής απέναντι σε νέους, σύγχρονους ανθρώπους. Για εμένα θα είναι για πάντα μια παιδική χαρά, καθώς από το δημοτικό ακόμη ερχόμουν το καλοκαίρι και βοηθούσα στο ταμείο. Τους ξέρω και με ξέρουν όλοι στους γύρω πάγκους και με έχουν δει να μεγαλώνω εδώ. Το αγαπημένο μου πράγμα στην Βαρβάκειο είναι αυτή η “κουλτούρα πειράγματος” που υπάρχει. Οι έμποροι κάνουν φάρσες ο ένας στον άλλον, για παράδειγμα ήταν ένας χαρακτηριστικός χασάπης που φώναζε συχνά με την ίδια έντρομη φωνή “Βοήθεια!”. Όποιος δεν τον ήξερε έτρεχε έντρομος για να βοηθήσει ώσπου ανακάλυπτε ότι ήταν πλάκα». Το Τσηζ λοιπόν η Δήμητρα το εμπνεύστηκε με αφορμή τον τρόπο που αρέσει στον μπαμπά και τον θείο της να διασκεδάζουν, δηλαδή με μεγάλη παρέα και τσιπουρομεζέδες.



Η γκίζα / © Θανάσης Καρατζάς

Η οικογένεια σύσσωμη με ξεναγεί στις αυθεντικές γεύσεις των προϊόντων τους: Γραβιέρα Κρήτης, Μυτιλήνης, Νάξου, Άρτας και Αμφιλοχίας από μικρούς παραγωγούς. Κασέρι Βόλου, γιαούρτι Καλαβρύτων (τα οποία Καλάβρυτα κάνουν φοβερό γιαούρτι όπως με ενημερώνουν), φέτα μαλακιά Κεφαλλονιάς, βούτυρο γάλακτος ιδανικό για τα γλυκά που θέλει να φτιάξει κάποιος αλλά και για τα φαγητά του αν θέλει έντονες γεύσεις! Στις πιο σπέσιαλ επιλογές η γκίζα, μια μυζήθρα νωπή που ταιριάζει μέσα στις τυρόπιτες αλλά και σε γεμίσεις λαχανικών. Έπειτα η γαλομυζήθρα Κρήτης που συνοδεύει ωραία τα μεζεδάκια και η κοπανιστή, -το αλοιφωτό τυρί της Μυκόνου και των Κυκλάδων-, που μπορεί να είναι πικάντικη αλλά αυτό δεν οφείλεται σε κάποιο καρύκευμα αλλά στη ζύμωσή της. Κι ακόμα, εδώ κανείς βρίσκει καρδιτσιώτικα λουκάνικα, χοιρινά ή πρόβεια με πράσο, φτιαγμένα με την ίδια συνταγή από τη μέρα που άνοιξε η επιχείρηση.



Φέτα βαρελίσια / © Θανάσης Καρατζάς

«Για όποιον ψάχνει πιο ήπια τυράκια, η γλυκιά γραβιέρα, το ελαφρύ κασεράκι που είναι εξαιρετικό για πρωινό ή βραδινό μαζί με ένα τσαγάκι, το ανθότυρο ή η μανουρομυτζήθρα, είναι ο τι πρέπει. Ο πιο μερακλής θα πάρει παλαιωμένη γραβιέρα με τσιμένι (την επικάλυψη του παστουρμά), γραβιέρα με μπούκοβο, με θυμάρι, με τέσσερα πιπέρια ή καπνιστή. Στο τέλος θα ζητήσει και τυροκαυτερή. Η ποικιλία τυριών έχει το νόημα της παρέας, γι' αυτό και με συντροφιά την απολαμβάνεις καλύτερα. Αλλά ακόμα και μόνος σου να είσαι, έχεις την αίσθηση της περιποίησης όταν βάζεις το κρασάκι σου και ανοίγεις το κουτί με την καλοφτιαγμένη ποικιλία», τονίζει ο κύριος Πέτρος.



Η Δήμητρα / © Θανάσης Καρατζάς

Με αφορμή τα λόγια του η Δήμητρα σκέφτηκε πως το Τσηζ πρέπει να προσφέρει εκτός από μεμονωμένα προϊόντα και ποικιλίες τυριών. Οι ποικιλίες του Τσηζ είναι πια γεγονός και μάλιστα προσφέρονται μέσα σε κουτιά πίτσας με τα τυριά σε τρίγωνα κομμάτια ενώ διανέμονται σε όλη την Αθήνα μέσα από πλατφόρμες. “Straight outta Varvakeios”, “πολύ cheezy”, “ντόπιο πράμα”, είναι κάποια από τα ποτο σε αυτοκόλλητα που δεν περίμενε να δει κανείς πάνω σε γαλομυζήθρες και γκίζα. Μικρά μπουκαλάκια με τσίπουρο συνοδεύουν την κάθε παραγγελία ενώ πάνω στην ετικέτα υπάρχει ένα custom illustration που απεικονίζει τον παππού Μπολούτσο και γράφει «Ο παππούς εγκρίνει». Όπως περιγράφει και η ίδια:

«Διανομείς μπορούν να φέρουν την ποικιλία που θα διαλέξεις στην πόρτα σου ή ακόμα και σε μια πλατεία που μπορεί να αράξεις με την παρέα σου. Η λογική είναι να αποδείξουμε ότι δεν χρειάζεται να μεταφερθείς σε κάποιο ακριβό wine bar προκειμένου να βρεις ένα premium πλατό τυριών. Θέλουμε το τυρί να ενταχτεί με

κάποιο τρόπο μέσα στις επιλογές του αθηναϊκού streetfood. Κι εμείς πάντα όταν έπρεπε να πάμε σε κάποιο κάλεσμα ετοιμάζαμε μια περιποιημένη ποικιλία ως πεσκέσι και όλη την καλοδέχονταν. Προτείνουμε στο κόσμο αντί για γλυκά να πάνε με μια τυροποικιλία στην επίσκεψή τους. Είμαστε μεγαλωμένοι στην αγορά γι' αυτό και το Τσηζ έχει έντονο το street style στοιχείο και όχι μια επιτηδευμένη εικόνα. Σύντομα μάλιστα θα συνεργαζόμαστε με γκρουπ τουριστών προκειμένου να έρχονται εδώ για γευσιγνωσίες ελληνικών τυριών ώστε να γίνει η Αγορά ακόμα πιο εξωστρεφής».



Ποικιλία τυριών από το Τσηζ / © Θανάσης Καρατζάς

Η τιμή της ποικιλίας είναι ανάλογη με την τιμή κιλού κάθε τυριού. Ξεκινώντας από τα 14 περίπου ευρώ μπορεί κανείς να βρει πέντε διαφορετικές ποικιλίες. Η “Νέτη” είναι βασική ποικιλία τυριών για ένα καθημερινό τραπέζι, με φέτα βαρελίσια, κασέρι, γραβιέρα, edam, μανούρι, τυροκαυτερή, ντοματίνια και κριτσίνια. Η “Διερευνητική” περιλαμβάνει τα πιο γκουρμέ τυριά, όπως γραβιέρα με μπούκοβο,



με θυμάρι, καπνιστή, μπλε τυρί, ξινομυζήθρα, πάστα ελιάς και σαλαμάκι. Η “Μερακλίδικη” είναι ιδανική για ουζάκι, ρετσίνα ή κρασάκι, έχει γραβιέρα με τσιμένι, γαλομυζήθρα, κοπανιστή, απάκι καπνιστό, σαλάμι αέρος. Η “Ανάμεικτη” δίνει έμφαση στα αλλαντικά, γαλοπούλα καπνιστή, μορταδέλα, απάκι, σαλάμι μπίρας και για όποιον βαριέται να μασήσει, περιγράφει η Δήμητρα γελώντας, υπάρχει και η ποικιλία με τις αλοιφές... τυρί κρέμα, τυροκαυτερή, ξινομυζήθρα, κοπανιστή, πάστα ελιάς και όλα τα συναφή.

Φιλοπόιμενος 3, 21 0325 3475

Πηγή: [athensvoice.gr](http://athensvoice.gr)