

Συνέντευξη κ. Θεόφιλος Γεωργιάδης
«Ραγιάν»

1. Τι σημαίνει «Ραγιάν»;

Το «Ραγιάν» σαν ονομασία προήλθε από το χωριό μου. Πριν ονομαστεί Βάθη λεγόταν Ραγιάν. Κι έτσι αποφάσισα να δώσω αυτή την ονομασία στην επιχειρηματική δραστηριότητα που κάνω.

2. Ποια ακριβώς είναι η δουλειά σας στο «Ραγιάν»;

Ό,τι παλαιότερα κάναμε στα σπίτια μας, παλιότερα δεν είχαμε τη δυνατότητα να πάμε στο σούπερ μάρκετ να ψωνίσουμε και ό,τι ήταν για να φάμε, έπρεπε να το εξασφαλίσουμε. Εδώ η κύρια δραστηριότητά μου έχει να κάνει με την ποντιακή κουζίνα. Δηλαδή ό,τι παλαιότερα το κάναμε στα σπίτια μας, σήμερα το κάνουμε κι εδώ.

3. Πότε ιδρύθηκε το «Ραγιάν»;

Πριν 40 χρόνια περίπου, το 1982.

4. Πόσοι είναι οι εργαζόμενοι;

Δεν δουλεύουμε κάθε μέρα, δουλεύουμε μέρα παρά μέρα και δουλεύουν 6 άτομα.

5. Σε πόσες πόλεις έχετε καταστήματα;

Την πολυτέλεια, για να φάνε τα προϊόντα μας, δεν την έχουν πολλοί. Πολύ επιλεκτικά δίνουμε σε κάποια μαγαζιά στη Νάουσα, στην Αθήνα και σε κάποια πολυτελή ξενοδοχεία στη Μύκονο, στη Σαντορίνη, στην Κρήτη. Οι παραγωγές που έχουμε εδώ δεν είναι μεγάλες, δεν έχουμε βιομηχανία, έχουμε μια οικοτεχνία και σαν επιχείρηση είμαστε οριοθετημένοι, γιατί τα παραδοσιακά προϊόντα, για να είναι παραδοσιακά, δεν επιδέχονται εκβιομηχανοποίηση. Θέλουμε μια διαδικασία επίπονη, χειρωνακτική, με πολύ πολύ μεράκι και αγάπη.

6. Ακολουθείτε την ποντιακή παράδοση;

Όχι μόνο την ακολουθούμε, είμαστε και πιστοί. Η παράδοση είναι μια λέξη ιερή και θεωρώ υποχρέωση να την μεταφέρω αυτούσια και στις επόμενες γενιές, δηλαδή σε εσάς.

7. Είναι νόστιμα τα ποντιακά φαγητά;

Για μένα πεντανόστιμα είναι και ένας λόγος που έγινε επάγγελμά μου είναι ακριβώς αυτό. Έχει πραγματικά πολύ νόστιμα φαγητά. Το πιο σημαντικό πέρα από τη νοστιμιά είναι ότι είναι πολύ υγιεινά. Τα τελευταία χρόνια έγιναν μελέτες πάνω στα ποντιακά προϊόντα, δηλαδή για τα όξινα γαλακτοκομικά και τα αφυδατωμένα ζυμαρικά και αναφέρεται ότι είναι πολύ υγιεινά, γιατί οι μύκητες που περιέχουν καταναλώνοντάς τους έχουν την ιδιότητα να τρέφονται με τους βλαβερούς μύκητες

που πολλαπλασιάζονται μέσα στο πεπτικό σύστημα, δηλαδή στο έντερό μας.

8. Τα προϊόντα σας παράγονται από δικά σας ζώα; Με ποιον τρόπο;

Παλαιότερα είχαμε και δικά μας ζώα. Σήμερα παίρνουμε γάλα από την περιοχή μας. Οι ποσότητες γάλακτος που παίρνουμε επαρκούν και μάλιστα έχουμε την πολυτέλεια να επιλέγουμε τι γάλα και με ποιον παραγωγό θα συνεργαστούμε. Γιατί είναι και μέλημά μας οι αγελάδες να εκτρέφονται με τρόπο υγιεινό.

9. Τι προϊόντα παράγετε;

Σορβά, χαβίτς, εβριστόν, συρόν, καβουρμά, πασκιτάν, παρχαροτύρ, κορκότα, φούρνικα, τσιοκαλίκι, τσιορτάν. Εμείς εδώ κάνουμε 69-70 προϊόντα. Κάποια προϊόντα περνάνε από μια επεξεργασία, όπου ο χρόνος λειτουργεί ευλογικά, όσον αφορά την ωρίμανση και ανταποδίδει η γεύση.

10. Μπορείτε να μας πείτε ένα μυστικό από μια συνταγή σας;

Η πολλή αγάπη με την οποία κάνεις ό,τι κάνεις και το μεράκι.

11. Μπορείτε να μας πείτε ένα πλεονέκτημα και ένα μειονέκτημα της ποντιακής γαστρονομίας;

Μειονέκτημα δεν υπάρχει. Το πλεονέκτημα είναι ότι η ποντιακή κουζίνα είναι πολύ υγιεινή. Έχουν γίνει

αναλύσεις για το πόσο ευεργετικά επιδρούν όσον αφορά την υγεία.

12. Έχει σημασία η συνέχιση της ποντιακής γαστρονομίας;

Θεωρώ ότι έχει μεγάλη σημασία. Γιατί είναι η συνέχιση της παράδοσής μας. Είναι πολύ σημαντικό να ξέρουμε από πού προήλθαμε.

13. Έχετε παιδικές αναμνήσεις από ποντιακές συνταγές;

Οι παιδικές αναμνήσεις είναι αυτές που με παρότρυναν και με προέτρεψαν στο να κάνω τη δουλειά που κάνω.

14. Έχουμε δει βίντεο στο διαδίκτυο, όπου η κόρη σας μαγειρεύει. Από πού εμπνέεται για τις μοντέρνες ποντιακές συνταγές;

Αυτό είναι το παρήγορο στην όλη υπόθεση και δείχνει ότι η παράδοση θα έχει συνέχεια. Πραγματικά η κόρη μου δείχνει μεγάλο ενδιαφέρον, όσον αφορά τη διάδοση και τη διατήρηση. Το ενδιαφέρον της είναι ότι αυτό το μεταφράζει και το μεταβιβάζει με τρόπο τέτοιο, γκουρμεδιάρικο θα έλεγα. Εγώ κάνω χαβίτς και η Αφροδίτη το έχει αναγάγει σε πάρα πολύ γκουρμέ και γευστικά και εμφανισιακά. Είναι και αυτό πλέον ένα κομμάτι της δραστηριότητάς μας.

15. Θέλουμε να φτιάξουμε ένα βιβλίο με ποντιακές συνταγές. Ποιες συνταγές θα μας προτείνετε;

Τον τανωμένο σορβά, το χαβίτς, το περέκ, το εβριστό, το συρό. Εγώ έχω μαζεμένες 108 συνταγές.