

ΚΟΣΤΑ ΡΙΚΑ

ΤΟ

ΜΥΣΤΙΚΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



ΣΠΥΡΟΣ ΠΗΤΕΡ ΓΟΥΛΑΣ, ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΡΑΚΗΣ,
ΣΟΦΙΑ ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΗ

Κόστα Ρίκα:

Το πιο καλά φυλαγμένο
μυστικό του κόσμου!



(Της Σοφίας Παπαδημήτρη)

Είναι Τρίτη, 8 Ιουνίου 2004, νωρίς το απόγευμα. Σήμερα, η δουλειά προχωράει αργά στο γραφείο, αφού ο κ. Γούδας λείπει.

Για πρώτη φορά, μετά από πολλά χρόνια, δεν ήρθε στο γραφείο, λόγω ενός σοβαρού κρυολογήματος, που τον αναγκάζει να μένει ξαπλωμένος στο κρεβάτι. Φαίνεται, ο κλιματισμός του αεροπλάνου βρήκε άλλο ένα θύμα.

Αυτή είναι μια πολύ σπάνια περίπτωση, γιατί και παλιά είχε τύχει να αρρωστήσει, μα παρέμεινε πάντα παρών στη δουλειά, όπως και να 'χε το πράγμα.

Έφτασε όμως η μέρα, που ακόμα και ο κ. Γούδας, πήρε τελικά άδεια λόγω ασθένειας!

Να όμως που χτυπάει το τηλέφωνο και ο κ. Γούδας ακούγεται από την άλλη άκρη της γραμμής, να με χαιρετάει με βραχνή φωνή.

Δεν καταφέρνω καν να πάρω μια ολόκληρη απάντηση στην ανήσυχη ερώτησή μου για το πώς αισθάνεται, αφού μουρμουρίζει βιαστικά κάτι, σχετικά με κάποια χάπια και ξεκούραση, για να μπορέσει να δουλέψει την επόμενη μέρα.

Ήταν φανερό, ότι είχε κάτι άλλο στο μυαλό του, κάτι σημαντικό και

επείγον, όπως πάντα. Έχουν περάσει δύο μέρες από τότε που γύρισε από το επιχειρηματικό του ταξίδι στην Κόστα Ρίκα, και ήδη έχει στο νου του κάτι να κάνει, σχετικά μ' αυτό.

Δεν εκπλήσσομαι όμως: το αφεντικό μου λατρεύει τη δουλειά του, ακόμα και όταν είναι άρρωστος στο κρεβάτι.

«Είσαι μπροστά στο κομπιούτερ Σοφία;», με ρωτάει ανυπόμονα.

Φυσικά κ. Γούδα, πού αλλού θα ήμουνα ημέρα εργασίας;», απαντάω αστεεινόμενη.

«Θα μπορούσες κάλλιστα να είσαι μπροστά στο πιάνο σου.

Ξέρω καλά πως δεν περνάς πολύ χρόνο μακριά του».

Χαμογελάω στη σκέψη, ότι το αφεντικό μου θα πρέπει να φαντάζεται ότι παίζω πάντα το πιάνο μου, όταν δεν δουλεύω. Είναι όμως το δεύτερο επάγγελμά μου, και είναι πολύ πιθανό να έχω αναφερθεί αρκετές φορές, στο πόσο με ξεκουράζει η μουσική, μετά από μια φορτωμένη μέρα στη δουλειά.

«Λοιπόν, κ. Γούδα, τι έχουμε για σήμερα, κάποιο επιχειρηματικό γράμμα;», ρωτάω ενώ ετοιμάζομαι να κρατήσω σημειώσεις.

«Όχι, Σοφία, σήμερα ήθελα να σου πω για το υπέροχο ταξίδι μου στην Κόστα Ρίκα, πόσο μου άρεσε αυτή η χώρα, πόσους υπέροχους ανθρώπους γνώρισα, και πόσο σημαντικό γεγονός αποτέλεσε αυτό το ταξίδι, όχι μόνο για την εταιρία, μα και για μένα προσωπικά. Ήταν μια θαυμάσια εμπειρία, και θέλω να την αποθανατίσω στο χαρτί, αμέσως!»

Έτσι ακριβώς ξεκίνησε η συγγραφή

αυτού του άρθρου, διηγημένου με αργή και χαμηλή φωνή από τον κ. Γούδα, με συχνές διακοπές βηξίματος και φτερνισμάτων.

Ποτέ πριν δεν είχα ακούσει κάποιον, να μιλάει με τόσο ενθουσιασμό για ένα επαγγελματικό ταξίδι, όσο το αφεντικό μου· τον δικαιολογώ απόλυτα όμως, μετά απ' όλα όσα άκουσα, σχετικά με την επίσκεψή του στην Κεντρική Αμερική.

«Πριν ένα μήνα, ο κ. Itzamn Huelat, από την Procomer, μου τηλεφώνησε, ζητώντας ένα επαγγελματικό ραντεβού. Η εταιρία Procomer είναι αντιπροσωπευτική της Κόστα Ρίκα στον Καναδά. Συναντηθήκαμε για δείπνο στο εστιατόριο Πάνθεον,



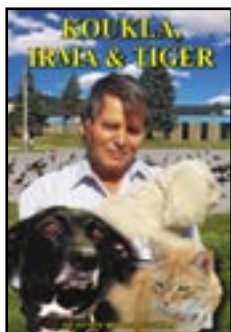
όπου μου δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσω τον “άγγελο” που τον συνόδευε, τη γυναίκα του.

Ο κ. Huelat με κάλεσε επίσημα να συμμετάσχω στο Εμπορικό Επιμελητήριο και να ετοιμάσω μια ομιλία για τη σύσκεψη που έχει προγραμματιστεί από τον οργανισμό CACIA, ο οποίος αντιπροσωπεύει αγρότες, κονσερβοποιητές και άλλες σχετικές επιχειρήσεις στην Κόστα Ρίκα.

Η αλήθεια είναι ότι εγώ δεν

ταξιδεύω συχνά για

επαγγελματικούς λόγους. Ανάμεσα στους λόγους γι' αυτό είναι και τα αγαπημένα μου κατοικίδια: η Κούκλα, η Ίρμα και



ο Τίγρης, που είναι πολύ δεμένα μαζί μου, και αποφεύγω να τα αφήνω μόνα».

«Ξέρω ακριβώς τι εννοήτε κ. Γούδα», τον διακόπτω, «η Κούκλα, ειδικά, είχε πέσει σε κατάθλιψη όλη αυτή την εβδομάδα», συμπληρώνω, ενώ φέρνω στο μυαλό μου την εικόνα της θλιμμένης Κούκλας, καθισμένης στην άδεια πολυθρόνα του αφεντικού της για ώρες, κοιτάζοντας πού και πού έξω από το παράθυρο, και κλαίγοντας με τα παρατεταμένα γαβγίσματά της.

«Αυτό ακριβώς συμβαίνει Σοφία», μου λέει με απόμακρη φωνή, προφανώς αναρωτόμενος πού σταμάτησε τη διήγηση νωρίτερα.

«Όπως σου έλεγα, έχω λάβει διάφορες προσκλήσεις για θέματα επιχειρήσεων και εμπορίου, και στο παρελθόν.

Για παράδειγμα, ο Fidel Castro με κάλεσε στην Κούβα, και ο βασιλιάς της Ταϊλάνδης στη χώρα του, μιας και εισάγω τη μεγαλύτερη ποσότητα Ταϊλανδέζικων φρούτων και φαγητών στον Καναδά, αλλά και επειδή η κόρη του έχει μεγάλη επιρροή στα θέματα γεωργίας.

Δεν είχα όμως δεχτεί καμία πρόσκληση ως τώρα: ο κ. Huelat και η γυναίκα του κατάφεραν να με πείσουν για το ταξίδι, και έτσι κανόνισα τη μέρα αναχώρησης για την Τρίτη, 1η Ιουνίου.

Φτάνοντας στην Κόστα Ρίκα, με υποδέχτηκαν ακόλουθοι από την Procomer, την CACIA και άλλους κυβερνητικούς οργανισμούς. Συνταξιδιώτισσά μου ήταν η Νίκη Σταματάκου, το δεξί μου χέρι στην επιχείρηση, ενώ ο κ. Sultan Ajani,

προσωπικός μου φίλος, με περίμενε στο αεροδρόμιο.

Ο κ. Ajani ήρθε ειδικά ως βοηθός για την ξένη γλώσσα και τα εμπορικά ζητήματα που θα αντιμετωπίζα.

Ένας από τους κυρίους που με υποδέχτηκαν στο αεροδρόμιο ήταν και ο Ramon Luis Montero, ένας ζωηρός άνθρωπος, ο οποίος οργάνωσε όλα τα επαγγελματικά ραντεβού μου, ενώ παράλληλα με ξεναγούσε στην όμορφη χώρα του.

Ένας άλλος επιχειρηματίας, που γνώρισα κατά την άφιξή μου, ήταν ο Irving Soto, ο Διευθυντής Προώθησης Προϊόντων της Procomer.

Κατευθυνθήκαμε όλοι προς ένα από



τα καλύτερα ξενοδοχεία της χώρας, με το όνομα Herra-dura, όπου είχαν προγραμματιστεί

οι συναντήσεις με πολυπληθείς ιδιοκτήτες εργοστασίων απ' όλη την Κόστα Ρίκα, οι οποίοι είχαν φέρει μαζί τους δείγματα των προϊόντων τους για παρουσίαση.

Η Τετάρτη άρχισε πολύ νωρίς το πρωί, με διάφορες συναντήσεις διάρκειας 30 λεπτών, η σειρά των οποίων κράτησε μέχρι αργά το βράδυ. Όταν τελικά ολοκληρώσαμε όλα τα επαγγελματικά ραντεβού της ημέρας, πήγαμε στο Μοναστήρι για δείπνο. Φυσικά, εγώ περίμενα να δω καλόγερους γύρω μας, ενώ φτάναμε στο Μοναστήρι: συνειδητοποίησα γρήγορα όμως, ότι το όνομα αυτό αναφερόταν σ' ένα παλιό μοναστήρι που βρισκόταν στην ίδια τοποθεσία, και ο μόνος “καλόγερος” εκεί ήταν

μια κούκλα, ντυμένη με ράσσο και καθισμένη δίπλα στο πιάνο.

Το εστιατόριο Μοναστήρι ήταν ένα ωραίο μέρος, τα φαγητά νοστιμότητα, και πάνω απ' όλα, η θέα του

Σαν Χοζέ από εκεί πάνω, σου έκοβε την ανάσα.

Την Πέμπτη συμμετείχαμε και πάλι σε περισσότερες συναντήσεις με ιδιοκτήτες και γενικούς διευθυντές διαφόρων εταιριών, με έδρα την Κόστα Ρίκα. Επισκεφτήκαμε επίσης μερικά εργοστάσια παραγωγής τροφίμων, μεταξύ των οποίων και το εργοστάσιο μιας από τις μεγαλύτερες εταιρίες μπισκότων στον κόσμο, τη Riviana Rozuelo, καθώς και μιας από τις πιο γνωστές εταιρίες ζάχαρης, τη Laica.



Μια άλλη εμπορική περιοδεία συμπεριλάμβανε το εργοστάσιο παραγωγής τόνου.

Οι συνεδριάσεις της ημέρας διάρκησαν πολλές ώρες, και μετά την ολοκλήρωσή τους, το απόγευμα, κατευθυνθήκαμε προς την αίθουσα συσκέψεων, όπου είχε προγραμματιστεί η σύσκεψη επιχειρηματιών της CACIA.

Το πρώτο πράγμα που είδαμε, με το που μπήκαμε στο κτίριο, ήταν διάφορες επιδείξεις προϊόντων από πολυπληθείς εταιρίες, όπως για παράδειγμα παραγωγούς προϊόντων σοκολάτας, κονσερβοποιημένων ψαριών, και πολλών άλλων τροφίμων.

Μιας και ήμουν ένας από τους τρεις επίσημους καλεσμένους ομιλητές, μπαίνοντας στην αίθουσα κατευθύνθηκα προς την εξέδρα.



Ρίχνοντας μια ματιά γύρω μου, διαπίστωσα ότι ο χώρος ήταν γεμάτος από επιχειρηματίες, που χωρίς αμφιβολία ξεπερνούσαν τους τριακόσιους. Παρ'όλο που είχα ήδη ετοιμάσει την ομιλία μου, την τελευταία στιγμή αποφάσισα να μη τη διαβάσω· αντιθέτως, σκέφτηκα να μιλήσω αυθόρμητα, ξέροντας, ότι το αποτέλεσμα είναι καλύτερο έτσι, αφού μπορώ να παρατηρώ ελεύθερα τις αντιδράσεις του κοινού, χωρίς να χάνομαι στο χαρτί.

Η ομιλία μου διάρρηξε γύρω στα τριάντα λεπτά. Προς το τέλος, εξέφρασα την εκτίμησή μου για την πρόσκληση να συμμετάσχω σε μια τόσο σημαντική συγκέντρωση επιχειρηματιών. Εξέφρασα επίσης την ευγνωμοσύνη μου για την ευκαιρία που μου δόθηκε να επισκεφτώ μια τόσο όμορφη χώρα και να γνωρίσω τόσους υπέροχους ανθρώπους· οι παρευρισκόμενοι αντέδρασαν με ενθουσιασμό στη δήλωσή μου αυτή.

Αναφέρθηκα στη συνέχεια στην πολύτιμη συμβολή διαφόρων ατόμων στην επαγγελματική επιτυχία αυτής

της επίσκεψής μου στη Κόστα Ρίκα, συμπεριλαμβανομένου και του Προέδρου της χώρας, του εντιμότατου κ. Abel



Pacheco, ο οποίος βρισκόταν ανάμεσα στους συμμετέχοντες.

Όταν ολοκλήρωσα την ομιλία μου, και ενώ απομακρυνόμουν από την αίθουσα συσκέψεων, συνειδητοποίησα, ότι στην κεντρική είσοδο είχαν μαζευτεί τουλάχιστον εκατό άτομα, περιμένοντας να με ευχαριστήσουν για την παρουσία μου εκεί, και να με συγχαρούν για την ομιλία μου.

Ένας από αυτούς, μάλιστα, αναφερόμενος στην εντύπωση που του είχε κάνει η ομιλία μου, είπε ότι μίλησα “σαν να βρισκόμουν στη θέση του”.

Ως αποτέλεσμα αυτής της επιτυχημένης σύσκεψης επιχειρηματιών και της συμβολής που είχε η ομιλία μου στο να γνωρίσω ακόμα περισσότερους σημαντικούς ανθρώπους, χρειάστηκα να προγραμματίσω καινούργιες συναντήσεις, αντιλαμβανόμενος ότι υπήρχαν πολλές προσωπικότητες από τη βιομηχανία τροφίμων της χώρας που, όχι μόνο επέμεναν να συζητήσουν μαζί μου, αλλά ήταν και πρόθυμοι ν'ανοίξουν ένα δρόμο συνεργασίας με τη Goudas Foods.

Ένας από τους ανθρώπους που αδημονούσαν να με συναντήσουν, ήταν ο Γενικός Διευθυντής της εταιρίας Dole. Αντίθετα απ'αυτό που πιστεύουν οι περισσότεροι καταναλωτές, η Dole δεν είναι μόνο παραγωγός προϊόντων κονσερβοποιημένου ανανά.

Στην πραγματικότητα, το κλίμα της Κόστα Ρίκα ευνοεί την καλλιέργεια

πολλών φρούτων και λαχανικών, μια προοπτική, που ο Γενικός Διευθυντής της Dole, κ. Alvaro Val-



verde Robert, την αντιλήφθηκε καλά από καιρό. Όντας ένας εξαιρετικός επιχειρηματίας, ο κ. Valverde παράγει επίσης συσκευασμένες φρουτοσαλάτες και τις εξάγει στις Ηνωμένες Πολιτείες για διάφορες αεροπορικές εταιρίες, ξενοδοχεία και άλλους οργανισμούς.

Μετά τη σύσκεψη της CACIA, είχα την ευχαρίστηση να συμμετάσχω στο ειδικά οργανωμένο κοκτέιλ πάρτυ, όπου μου δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσω κι' άλλους σημαντικούς επιχειρηματίες.

Το μεγαλύτερο μέρος της Παρασκευής μου αφιερώθηκε σε μια πολύ ενδιαφέρουσα επίσκεψη σε μια από τις καλύτερες εταιρίες παρασκευής σάλτσας πιπεριάς, την Kamuk, υπό τη διεύθυνση ενός από τους πιο ικανούς επιχειρηματίες που έχω γνωρίσει, του Antonio Esquivel. Φτάσαμε νωρίς το απόγευμα, και περνώντας την κεντρική πύλη ασφαλείας, συναντήσαμε, όπως σε κάθε άλλο εργοστάσιο που είχαμε επισκευτεί μέχρι τότε, υπαλλήλους της ασφάλειας. Η ξενάγηση στους χώρους του εργοστασίου συμπεριλάμβανε μια επίσκεψη σ' όλους τους χώρους παραγωγής, και ολοκληρωνόταν στον τομέα τελικής επεξεργασίας και συσκευασίας του προϊόντος.

Έμεινα πραγματικά άναυδος, με τις μεθόδους καθαριότητας και υγιεινής που ακολουθούνταν αυστηρά σ' αυτό το σημείο. Πριν την είσοδό τους σ' αυτόν τον ειδικό χώρο, οι εργάτες πλένονταν, φορούσαν στολές και μπότες, παρόμοιες με εκείνες των αστροναυτών, και μόνο όταν ήταν βέβαιο πως ήταν απόλυτα καθαροί, έπιαναν δουλειά. Κάτω



απ' αυτές τις θαυμαστές συνθήκες καθαριότητας και προσοχής, παράγεται η καλύτερη σάλτσα πιπεριάς, που τώρα είναι διαθέσιμη στην καναδική αγορά με τη μάρκα Mr. Goudas.

Αφού ολοκληρώσαμε το γύρο του εργοστασίου Kamuk, οδηγηθήκαμε προς το επιστημονικό εργαστήριο, όπου συναντηθήκαμε μ' έναν από τους καλύτερους "πιπεριολόγους" του

κόσμου, τον κ. Victor Rugama.

Ο τίτλος αυτός, "πιπεριολόγος", του απονεμήθηκε από την εταιρία, λόγω των περίπλοκων και πολύ εξειδικευμένων απαιτήσεων της



δουλειάς του. Εκείνος είναι το άτομο που γνωρίζει την ακριβή σύσταση, το κατάλληλο χρώμα, τη σωστή γεύση και την απαιτούμενη υφή, που πρέπει να έχει η σάλτσα πιπεριάς, για να αποτελεί πράγματι μια από τις καλύτερες του κόσμου.

Στο τέλος της ημέρας, επισκεφτήκαμε ένα ντόπιο εστιατόριο για βραδινό, όπου παρήγγειλα ακριβώς ό,τι έτρωγαν οι άλλοι θαμώνες γύρω από το τραπέζι μας.

Το τραπέζι γέμισε με διάφορα πιάτα, που συμπεριλάμβαναν ρύζι, μαύρα



φασόλια, φιλέτα ψαριού, ψιλοκομμένα καρότα, καθώς και ένα νοστιμότατο πιάτο με πολύ μαύρων φασολιών, μαϊντανό, σκόρδα και λάδι, που χρησησιμεν

για το βούτηγμα ψωμιού. Όσο για γλυκό, απολαύσαμε μια τούρτα της Tres Leches (τρεια γαλατα).

Μη ξεχνώντας ότι η ημερομηνία ήταν 4 Ιουνίου, ημέρα γεννεθλίων του γιου μου, σηκώθηκα όρθιος στη διάρκεια του δείπνου και ύψωσα το ποτήρι εις υγειάν του αγαπημένου μου Πάνου, που έκλεινε τα 25 του χρόνια.

Ήθελα να μοιραστώ με όλους την ικανοποίηση που ένιωθα, ότι παρά την απουσία μου για πέντε ολόκληρες εργάσιμες μέρες, ήμουν ήσυχος ότι η εταιρία ήταν σε καλά χέρια!

Παρευρισκόμενος στο δείπνο εκείνο ήταν και ο βασιλιάς του ρυζιού στη Κόστα Ρίκα, ο κ. Mario Rimolo.

Ήταν τιμή για μένα, καθώς και μια μεγάλη ευχαρίστηση, να έχω την ευκαιρία να γνωρίσω αυτόν τον ικανότατο και επιτυχημένο επιχειρηματία, με τον οποίο είχαμε τόσα πολλά κοινά.

Το Σάββατο ξεκίνησε και πάλι νωρίς, στις πέντε η ώρα το πρωί, με διάφορες επαγγελματικές συναντήσεις.

Ένα από τα ραντεβού της ημέρας ήταν με έναν διακεκριμένο παραγωγό νέκταρ και αναψυκτικών, με τον οποίο θα συνεργαζόμαστε απο εδώ και στο εξής, για την παραγωγή προϊόντων με Guanabana και Passion Fruit.

Μια άλλη συνάντηση ήταν με τον Γενικό Διευθυντή της Dole, με τον οποίον έχουμε πολλά κοινά, όπως για

παράδειγμα το ενδιαφέρον μας στην καλλιέργεια πιπερόριζων.

Η εταιρία Dole, αρχικά παρήγαγε μόνο φρούτα και λαχανικά· συμφωνήσαμε όμως, ότι στη λίστα προϊόντων της θα προστεθούν τώρα και κρεμμύδια και πιπερόριζα, για τη Goudas Foods. Με τη βοήθεια και τις οδηγίες του “πιπεριολόγου” κ. Rugama, θα φτιάχνουμε τώρα την καλύτερη σάλτσα κρεμμυδιών και σάλτσα πιπερόριζων που υπάρχει! Κατά τη διάρκεια της συνάντησής μας, διαβεβαίωσα τον Γενικό Διευθυντή, ότι υπάρχει μια μεγάλη αγορά ανατολίτικων και ασιατικών καταναλωτών, που θ’ αρπάξουν τα προϊόντα αυτά από τα ράφια των σουπερμάρκετ.

Αργότερα, δύο ντόπιοι τουριστικοί συνοδοί, ο Juan Rafael και ο οδηγός Javier, ανέλαβαν τη περιοδεία μας στο ενεργό ηφαίστειο Arenal, ένα θαυμάσιο τουριστικό σημείο.

Στο δρόμο προς το ηφαίστειο, εκμεταλλευτήκαμε την ευκαιρία και επισκεφτήκαμε διάφορα χωράφια, απ’ όπου περνούσε ο αυτοκινητόδρομος. Είδαμε έτσι τις φυτείες του καφέ, των φρούτων ταπιόκα (ειδικό φρούτο της Νότιας Αμερικής), των παπία, καθώς και των αρτόκαρπων (breadfruit), χαρακτηριστικού επίσης φρούτου του ίδιου κλίματος.

Σε μια από τις σταθμεύσεις μας για ξεκούραση, είχαμε την ευκαιρία να επισκευτούμε την περιοχή Sarzero, όπου υψωνόταν η πανέμορφη εκκλησία του Αρχαγγέλου Ραφαήλ.

Η εκκλησία ήταν περιτριγυρισμένη από ένα θαυμάσιο κήπο, έναν από τους πιο ωραίους που έχω δει στη ζωή μου. Η δημιουργός αυτού του αριστουργήματος - από το 1960 - ήταν



ο Evangelista Blanca, στην οποία μόλις μια εβδομάδα πριν, ύστερα από δεκάδες χρόνια δημιουργικής συμβολής, του είχε απονεμηθεί τελικά το Τιμητικό Βραβείο Πολιτισμού, για τη συμβολή του στο στόλισμα της χώρας.

Η επόμενη στάση μας ήταν στην περιοχή Σαν Κάρλο, όπου είδαμε τις τεράστιες σαύρες ιγκουάνα, ανάμεσα σε κλαδιά δέντρων.



Οι ντόπιοι ονομάζουν αυτά τα ζώα “μικρούς δεινόσαυρους”, όμως παρά τη φρικιαστική τους

όψη, είναι άκακα προς τους ανθρώπους. Ήταν πολύ ενδιαφέρον να μάθουμε για τις ιγκουάνα, ότι το αρσενικό έχει δύο όργανα αναπαραγωγής και συνηθίζει να έχει τέσσερις θηλυκές συντρόφους, πολλαπλασιάζοντας έτσι τους απογόνους του επί τέσσερα.

Ενώ κάναμε ένα σύντομο περίπατο στην περιοχή των ιγκουάνα, ο συνοδός μας, μάς μίλησε και για τις παραδόσεις της χώρας, σχετικά με τις ταυρομαχίες.

Με μεγάλη λοιπόν έκπληξη πληροφορήθηκα, ότι στην Κόστα Ρίκα η παράδοση είναι να σκοτώνει ο ταύρος τον ταυρομάχο, ενώ αντίθετα, στην Ισπανία, ο ταυρομάχος σκοτώνει τον ταύρο στο τέλος της μάχης.

Στην ίδια περιοχή, είδαμε και τα

αδέσποτα σκυλιά, που τα συναντάει κανείς συχνά στους δρόμους. Πολλοί φίλοι με είχαν συμβουλέψει να μη πλησιάσω αυτά τα άγρια ζώα, που κατά καιρούς επιτίθενται σε ανθρώπους.

Όμως, καμία προειδοποίηση δεν θα μπορούσε να με κρατήσει σε απόσταση από τα ζώα αυτά, που είναι τα αγαπημένα μου: πήγα κοντά τους, τα χάιδεψα, έπαιξα μαζί τους, και έπειτα συνειδητοποίησα, ότι οι άλλοι είχαν μείνει άναυδοι και με κοιτούσαν με την απορία ζωγραφισμένη στα



μάτια. Κανείς δεν μπορούσε να διανοηθεί πώς ήταν δυνατόν αυτά τα θηρία που φοβόντουσαν όλοι, να μη μου κάνουν κακό· εγώ όμως φαντάζομαι ότι ένιωσαν τη μυρωδιά της Κούκλας και της Ίρμας μου και κατάλαβαν



αμέσως πως αγαπούσα τα σκυλιά.

Συνεχίζοντας το δρόμο μας, συναντούσαμε συχνά μικροπωλητές, που πουλούσαν αγαπημένα κολατσιό των ντόπιων, όπως πίτα με μέλι και νερόμηλα. Η πείνα σύντομα μας ανάγκασε να κάνουμε άλλη μία στάση σ' ένα παραδοσιακό εστιατόριο, όπου δοκιμάσαμε τηγανητές μπανάνες των

Αντιλόν και yucca - φυτό όμοιο με πατάτα, που καλλιεργείται στη Νότια Αμερική.

Εκεί έμαθα επίσης πώς να φτιάχνω τον παραδοσιακό καφέ της χώρας.



Προς το τέλος του γεύματος, χάρισα δύο αδιάβροχα μπουφάν στον συνοδό μας και

στον οδηγό· τα φόρεσαν αμέσως με περηφάνεια και δείχνοντας τη μάρκα Mr. Goudas που ήταν τυπωμένη πάνω στα μπουφάν, είπαν πως «τώρα ο κ. Γούδας βρίσκεται επίσημα στην Κόστα Ρίκα»!

Τελικά, στις τέσσερις το απόγευμα φτάσαμε στην περιοχή κοντά στο ηφαιστείο.

Όλοι μας φορέσαμε ειδικά βραχιόλια, που όπως μας είπαν, χρησίμευαν για αναγνώριση σε περίπτωση έκρηξης του ηφαιστείου.

Ο συνοδός μας μίλησε για μια τραγωδία που είχε συμβεί χρόνια πριν, όπου εκατό άτομα έχασαν τη ζωή τους από μια ισχυρότατη έκρηξη, την ώρα που επισκέπτονταν την περιοχή. Παρά τη φρικιαστική ιστορία και την ύπαρξη του ενεργού ηφαιστείου τόσο κοντά μας, η όλη φύση γύρω μας ήταν τόσο όμορφη, που είμαι σίγουρος ότι όσοι βρίσκονταν εκεί σκεφτόντουσαν - όπως κι'εγώ - ότι άξιζε τον κόπο, παρά τον κίνδυνο.

Φορέσαμε τα μαγιό μας, λοιπόν, πήραμε από μια πετσέτα μπάνιου και βουτήξαμε στα θερμά ιαματικά νερά, που είχαν δημιουργηθεί φυσιολογικά



στα πόδια του ηφαιστείου.

Η θέα γύρω μας ήταν φανταστική: μικροί καταρράκτες είχαν σχηματιστεί σε πολλά σημεία, κατεβαίνοντας από το βουνό, ενώ το νερό γινόταν όλο και πιο ζεστό όσο πλησιάζαμε περισσότερο το ηφαιστείο. Η φυσική ομορφιά του τοπίου και ο ατμός που δημιουργόταν στην επιφάνεια του νερού, έδιναν την αίσθηση ότι βρισκόμασταν σε κάποιο ονειρικό μέρος. Αρχικά, σκέφτηκα ότι το νερό θα προκαλούσε πόνο στο πόδι μου, που είχα σπάσει σ'ένα ατύχημα κάποια χρόνια πριν.

Με μεγάλη έκπληξη, όμως, βγαίνοντας από το νερό, διαπίστωσα ότι πονούσαν όλα τα μέρη του σώματός μου, εκτός από το πόδι μου, το οποίο το ένιωθα καλύτερα από ποτέ!

Μετά το χαλαρωτικό μπάνιο, κάθισαμε αναζωογονημένοι για να πάρουμε το βραδινό μας, κοιτώντας έξω από το παράθυρο και ελπίζοντας κρυφά (σε μια παράξενη διαστροφή της φυσικής περιέργειας του ανθρώπου) να δούμε τη λάβα να χύνεται από την κορυφή του ηφαιστείου.

Ίσως και να βλέπαμε λίγο καπνό, ή ίσως και ελάχιστο από το πορτοκαλί μάγμα που έβραζε μέσα στο ψηλό βουνό, εάν ο καιρός δεν ήταν τόσο συννεφιασμένος και μουντός.

Νωρίς το πρωί της Κυριακής, πήραμε το αεροπλάνο για να επιστρέψουμε στο Τορόντο.

Ο κ. Antonio Esquivel είχε τη μεγάλη ευγένεια να μας συνοδέψει μέχρι το αεροδρόμιο, παρά το



ότι ήταν πέντε η ώρα το πρωί.

Ενώ το αεροπλάνο απογειωνόταν, αποχαιρετούσα μελαγχολικά την όμορφη Κόστα Ρίκα, τους φιλικότετους κατοίκους της, και όλες εκείνες τις υπέροχες εμπειρίες που έζησα - αν και για τόσο λίγο χρόνο - που μου άφησαν την καλύτερη εντύπωση για τη χώρα, τις ωραιότερες αναμνήσεις, κάνοντας παράλληλα την επίσκεψή μου επαγγελματικά καρποφόρα, σε μεγάλο βαθμό.

«Αυτή η χώρα είναι ένα από τα καλύτερα φυλαγμένα μυστικά του κόσμου», έλεγα μέσα μου.

Αυτή τη στιγμή αναπόλησα το σημείο εκείνο της ομιλίας μου, όπου απευθυνόμενος στους ντόπιους επιχειρηματίες, τους είπα:

«αν δεν είστε γνωστοί έξω από τη χώρα σας, δεν είσατε τίποτα παρά μια μικρή τελίτσα στον χάρτη.

Ανεξάρτητα από το πόσο αποτελεσματικές είναι οι μέθοδοι παραγωγής σας, ή πόσο υψηλή είναι οι ποιότητα των προϊόντων σας, αυτό που μετράει στη σημερινή παγκόσμια αγορά, είναι η αναγνώριση από τον κόσμο, έξω από τα σύνορα.

Βρίσκομαι εδώ για να κάνω το πρώτο βήμα προς την παγκόσμια αναγνώριση, αρχίζοντας από τον Καναδά».

Ενώ το αεροπλάνο υψώνεται στον ουρανό, όλο και πιο ψηλά, κοιτάω κάτω στη γη, όπου η Κόστα Ρίκα γίνεται όλο και πιο μικρή μπροστά στα μάτια μου. Μ'ένα μελαγχολικό χαμόγελο, βλέπω την Κεντρική Αμερική να παίρνει το σχήμα της και να εξελίσσεται σύντομα

σε μια μικρή τελίτσα, όπως ακριβώς την είχα περιγράψει στην ομιλία μου...».

Μετά τα λόγια αυτά του κ. Γούδα, ακολουθούν κάποια λεπτά σιωπής.

Η εξιστόρηση όλου του ταξιδιού του, μου έχει κεντρίσει τη φαντασία σε μεγάλο βαθμό, και εικόνες από αυτή τη φανταστική χώρα χορεύουν ακόμα μπροστά στα μάτια μου.

Από τη μια μεριά θαυμάζω το αφεντικό μου για τα επαγγελματικά κατορθώματά του, που είναι δύσκολο να πιστέψει κανείς ότι θεμελιώθηκαν στη χρονική περίοδο μιας μόνο εβδομάδας. Από την άλλη, όμως, νιώθω μια μεγάλη επιθυμία να επισκεφτώ κι εγώ την Κόστα Ρίκα, και να ζήσω τουλάχιστον τα μισά απ'όσα άκουσα να εξιστορεί ο κ. Γούδας.

Είναι πράγματι μια χώρα μυστική, που φυλάει τόσους πολύτιμους θησαυρούς, από τη φύση ως το κλίμα και τους κατοίκους της.

Άξιζε πραγματικά να την ανακαλύψει κάποιος, και σ' αυτή τη σκέψη μου νιώθω μια μεγάλη ικανοποίηση, που ο εφευρέτης της ήταν ακριβώς ο κ. Γούδας, ο πιο κατάλληλος άνθρωπος, ο οποίος είναι ικανός να επεκτείνει την απομονωμένη βιομηχανία τροφίμων της χώρας έξω από τα σύνορά της.

Μεγάλοι θησαυροί κατευθύνονται προς τον Καναδά, σκέφτομαι με ευχαρίστηση, ενώ συγχαίρω το αφεντικό μου για μια ακόμη μεγάλη επιτυχία!

Νωρίτερα σ' αυτό το βιβλίο, είχαμε αναφέρει πως ο κ. Γούδας δεν συνηθίζει να ταξιδεύει. Αυτό όμως το ταξίδι είχε μια μεγάλη επιρροή, όχι μόνο στην εταιρία του, αλλά και στους υπαλλήλους του, όπως θα δείτε στο επόμενο διασκεδαστικό άρθρο. Ακολουθεί λοιπόν μια περίληψη των εμπειριών ενός από τους υπαλλήλους της Goudas Foods - όπως την έγραψε ο ίδιος - με αναφορά στην ανακάλυψη αυτού του "νέου κόσμου".

Ας δούμε τι έχει να πει ο Γιάννης:

Πόσο έξω πέσαμε!

Αφήγηση: Γιάννης Παρδάκης

Ο κ. Γούδας δέχτηκε την πρόσκληση - εκ μέρους του οργανισμού CACIA - για να επισκεφτεί την Κόστα Ρίκα και να ομιλήσει, μπροστά σε διακεκριμένους επιχειρηματίες και εργοστασιάρχες. Έκανε λοιπόν την ομιλία του και επέστρεψε. Τώρα όμως πνιγόμαστε απο δουλειά, που έχει να κάνει με διαδικασία μεταφοράς, τους εργατικούς κανονισμούς, τις μεθόδους συσκευασίας, τη διανομή, την προώθηση, τις πωλήσεις, και ό,τι άλλο θέλετε. Και γιατί, θα μου πείτε. Επειδή το αφεντικό μας πήγε σ' ένα μικρό ταξίδι, με αρχικό σκοπό να παρουσιάσει μια αθώα ομιλία, και γύρισε με προτάσεις και προσφορές από περισσότερες από δέκα εταιρίες διανομής, παραγωγούς προϊόντων, που ξεπερνούν τους πενήντα στο σύνολό τους, οι οποίοι επιθυμούσαν όλοι ανεξαιρέτως να συστηθούν στον Καναδά από την Goudas Foods και



μόνο. Και όλοι τους ήθελαν μάλιστα να αναπτύξουν αμέσως την παγκόσμια συνεργασία!

Κανείς όμως δεν λογάρισε εμάς, τους κακόμοιρους υπαλλήλους του κ. Γούδα, που τον υποδεχτήκαμε πίσω ανυποψίαστοι, και απόλυτα σίγουροι, ότι η καθημερινή ρουτίνα δεν κινδύνευε να κλονιστεί από ένα ταξιδάκι. Πάνω στην ψευδαίσθησή μας, σκεφτήκαμε μάλιστα, ότι τα καταφέραμε να τον πείσουμε να αφήσει για λίγο το γραφείο, να πάρει λίγο καθαρό αέρα, να αλλάξει περιβάλλον, να βουτήξει στα ιαματικά νερά του ηφαιστείου και να γυρίσει πίσω ξεκούραστος και ανανεωμένος.
Πόσο έξω πέσαμε!

Ένα πράγμα πάντως είναι σίγουρο· από δω και πέρα, κανείς δεν θα προσπαθήσει να τον πείσει να ξαναταξιδεύσει!



Τέλος πάντων...

Κατά βάθος, ομολογώ ότι η επίσκεψή του αυτή στην Κόστα Ρίκα δεν ήταν μόνο γεμάτη προοπτικές, αλλά και πλούσια σε εκπλήξεις.

Μιλώντας με τον κ. Γούδα μετά τον γυρισμό του, έμεινα κατάπληκτος απ' όσα μου διηγήθηκε. Ένα από τα πιο παράδοξα πράγματα που άκουσα από το στόμα του ήταν, ότι είδε ένα δέντρο καρύδας για πρώτη φορά στη ζωή του! Φανταστείτε, και είναι ο μεγαλύτερος εισαγωγέας νερού και σκόνης καρύδας στον Καναδά! Προς μεγάλη μου έκπληξη έμαθα, ότι στην Κόστα Ρίκα τα δέντρα καρύδας φυτρώνουν κυριολεκτικά στις αυλές των κατοίκων της και κανείς δεν σκέφτηκε μέχρι στιγμής να τα χρησιμοποιήσει για μαζική παραγωγή και εξαγωγή προς χώρες που αγαπούν αυτά τα προϊόντα, μα δεν έχουν τη τύχη να τα καλλιεργούν στον κήπο τους.

Τελευταία, όμως, διάφορα εργοστάσια έχουν ήδη αρχίσει να εξαγουν μεγάλες ποσότητες, προσπαθώντας να αυξήσουν το εμπόριο τέτοιων ειδών, όσο μπορούν.

Κάτι άλλο, που μου φάνηκε αστείο, ήταν μια φωτογραφία του κ. Γούδα με δύο αστυνομικούς της χώρας. Είναι



γενικά γνωστό, ότι στον Καναδά οι αστυνομικοί πρέπει να είναι από 1.80 μέτρα και πάνω, σε ύψος. Όπως φαίνεται όμως, στην Κόστα Ρίκα τα επίπεδα ύψους διαφέρουν ριζικά. Όπως μου εκμυστηρεύτηκε ο ίδιος ο κ. Γούδας, «για πρώτη φορά στη ζωή μου συνειδητοποίησα ότι ήμουν ψηλότερος από έναν αστυνομικό. Σκέψου μάλιστα πως είμαι κοντότερος από 1.70. Τι υπέροχη αίσθηση!» Ακόμα και τώρα γελάω, φέρνοντας στο μυαλό το γυάλισμα των ματιών του και εκείνο το πλατύ χαμόγελο, ενώ έλεγε με περηφάνεια τα λόγια αυτά.

Μα ακόμα και οι όχι τόσο ψηλοί άνθρωποι, αξίζουν τέτοιες ευχάριστες εκπλήξεις, δεν νομίζετε;

Μιας και είμαστε στο θέμα των αστυνομικών και της γενικής ασφάλειας, θυμήθηκα και κάτι άλλο, που συζήτησα με τον κ. Γούδα. Μου μίλησε για το πώς κάποια άτομα τον είχαν προειδοποιήσει, όχι μόνο να φυλάει τα πράγματά του, μα να προσέχει και για τη ζωή του εκεί κάτω. Όπως φαίνεται, όμως, μερικοί άνθρωποι υπερβάλλουν κατά μεγάλο βαθμό, με τους φόβους τους για τις ξένες χώρες.

Ο κ. Γούδας, χαμογελαστός, μου διηγήθηκε, ότι όχι μόνο δεν ένιωσε να βρίσκεται σε κίνδυνο, μα αντιθέτως, ευχαριστήθηκε πολύ, γνωρίζοντας διάφορους ντόπιους - ακόμα και συναντώντας ανθρώπους στο δρόμο - και απόλαυσε τη φιλικότητά τους. «Παρά τις υπερ-προστατευτικές προειδοποιήσεις, εγώ είδα μια πανέμορφη χώρα και γνώρισα θαυμάσιους ανθρώπους», μου είπε μ' ένα χαρούμενο τόνο στη φωνή του.



Όσον αφορά στις επιχειρηματικές



δραστηριότητες, την επιρροή της επιτυχημένης ομιλίας του δεν την αισθάνθηκαν μόνο στην αίθουσα συσκέψεων, μα απλώθηκε και έξω από το κτίριο συγκεντρώσεων, και πολλά εμπορικά περιοδικά δημοσίευσαν άρθρα για τον κ. Γούδα.

Ακόμα και η πιο δημοφιλής εφημερίδα-περιοδικό της χώρας, η Αλιμεντάρια, αφιέρωσε μερικές σελίδες σ' ένα πλούσιο άρθρο για τον ίδιο, τη βαθιά εκτιμώμενη επίσκεψή του στην Κόστα Ρίκα, και την έντονα ενημερωτική και ευρύτατα απολαυστική ομιλία του.

Στην πραγματικότητα, σε διάφορα τουριστικά σημεία και δημοφιλείς τοποθεσίες υπήρχαν επιγραφές που έγραφαν «Ο κ. Γούδας ήταν εδώ» ή «Ο κ. Γούδας γευμάτισε εδώ», ανάλογα με το μέρος, καθώς και αφίσες με τη φωτογραφία του, τις οποίες ο ίδιος συνάντησε συχνά κατά την περιοδεία του.

Σε κάποια σημεία της διήγησης από

τον κ. Γούδα, λιγουρεύτηκα λίγο απ' όλα αυτά τα καλά φαγητά που δοκίμασε σε διάφορα παραδοσιακά εστιατόρια, με αυθεντική μαγειρική της Κόστα Ρίκα. Όπως μου είπε, σ' όλα τα εστιατόρια, σερβίρετο πάντα ένα χαρακτηριστικό πιάτο που περιείχε δύο φαγητά.

Το ένα ήταν ο πολτός μαύρων φασολιών και το άλλο ήταν ένα πράσινο μείγμα κάποιου ειδικού λαχανικού, ή φυτού, ή ποιός ξέρει τι.

Όπως πάντα περιεργός, ο κ. Γούδας ζήτησε να μάθει τι ακριβώς του σέρβιραν, ειδικά αφού μετά από δύο-τρεις φορές που είχε δοκιμάσει αυτό το ορεκτικό, το είχε ήδη ερωτευτεί. Όχι μόνο κατάφερε να μάθει τι ήταν, αλλά έμαθε μάλιστα και το σωστό του όνομα στ' Αγγλικά.

Στη συνέχεια, μίλησε με μερικούς από τους καλύτερους σεφ της Κόστα Ρίκα, τους οποίους γνώρισε μεταξύ γευμάτων σε φημισμένα εστιατόρια της χώρας, και τελικά κατάφερε να δημιουργήσει τη συνταγή.

Παρ' όλο που η γεύση αυτού του πράσινου πολτού άλλαζε ελάχιστα από εστιατόριο σε εστιατόριο, προς μεγάλη του έκπληξη ανακάλυψε, ότι στην πραγματικότητα αυτό το ορεκτικό-μυστήριο δεν ήταν παρά μαϊντανός και τριμμένο σκόρδο, αναμειγμένο με ξύδι.

Ο κ. Γούδας σκέφτηκε ότι θα ήταν καλή ιδέα να υιοθετήσει αυτό το νόστιμο πιάτο, και να προσθέσει λίγα φυτικά έλαια και το καλό του ξύδι.

Αυτό το υπέροχο προϊόν έφτιασε τελικά στον Καναδά μόλις πρόσφατα, με τη μάρκα Mr. Goudas, και τώρα

όλοι μας έχουμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε τα θαύματα των σεφ της Κόστα Ρίκα.

Είναι αναμενόμενο φυσικά, ότι πολλοί θα δοκιμάσουν να το μιμηθούν, ειδικά επειδή υπόσχεται μεγάλη επιτυχία στην αγορά τροφίμων.

Η εταιρία Goudas Foods είναι σίγουρη, ότι μάρκες με ονόματα του τύπου Manager's Choice, Supervisor's Pick, My Mom's Old Recipe, και ποιος ξέρει πόσες άλλες, θα φυτρώσουν ως παραλλαγές αυτής της αυθεντικής συνταγής.

Ας αφήσουμε όμως στην άκρη τα παιχνίδια με τις ετικέτες... Αυτό που έχει σημασία είναι ότι το προϊόν αυτό δεν θα έπρεπε να απολαμβάνεται μόνο από τους τέσσερα εκατομμύρια κατοίκους της Κόστα Ρίκα· ο κόσμος όλος θα πρέπει να μπορεί να βουτήξει το ψωμί του σ' αυτό το φανταστικό πιάτο!

Δεν χωράει αμφιβολία, γιατί ο κ. Γούδας φέρνει τον τίτλο του Πρέσβη των Τροφίμων της Κόστα Ρίκα στον υπόλοιπο κόσμο.

Σε όποιον αρέσει ο μαϊντανός και αντέχει το σκόρδο, προτείνω με όλη μου τη καρδιά - και το στομάχι, κυρίως - να δοκιμάσει το Chimichurri· είναι μια από τις μεγαλύτερες



Πληροφορίες Έκδοσης
Σπύρος Πήτερ Γούδας διατηρεί το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κατέναν μέρος του περιχομένου, εικόνων, ομοιομάτων, σλόγκαν, ονομάτων, και εμπορικών σημάτων, δεν μπορεί να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί ή να μεταδοθεί, με οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ή οποιονδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright). Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματός μας.

Copyright © 2008 by Peter Goudas241 Snidercroft Road, Concord, Ontario, Canada L4K 2J8

νοστιμιές του κόσμου!

Και ας ακούγεται το όνομα ως γιαπωνέζικο, η γεύση είναι αυθεντικότερα από την Κεντρική Αμερική. Θα την αγαπήσετε και εσείς, με την πρώτη δαγκωματιά!
Όταν ζήτησα από κάποιον να μου φέρει ένα βάζο, για να δοκιμάσω αυτό το προϊόν με το περίεργο όνομα, σύντομα είδα τον εαυτό μου να κρατάει σφιχτά το βάζο στο ένα χέρι και ένα μεγάλο κομμάτι πίτα στο άλλο.

Βρήκα πολύ γρήγορα τον τρόπο πώς να συνδυάσω αυτά τα δύο, και σε ποιά κατεύθυνση να τα στείλω. Πιστέψτε με, το βάζο άδειασε πριν προλάβει να πει κανείς "chimichuri"!

Ο κ. Γούδας μ' έπιασε πάνω στην αμαρτία μου κι έτρεξε να φέρει την κάμερα για να αποθανάτισει την "πτώση" ενός από τους καλύτερους και πιο επαγγελματίες υπαλλήλους του, όπως με αποκάλεσε.



Προσπάθησα να τον σταματήσω, μα όχι και με τόσο μεγάλο ζήλο, γιατί η επιθυμία μου για την επόμενη μουκιά, μου περιόριζε τις πολλές κινήσεις.

Αν αναρωτιέστε τι γεύση έχει αυτό το θαύμα, φαντάζομαι η φωτογραφία μου να μιλάει από μόνη της!

