

Ταξίδι στο γαστρονομικό παρελθόν της Ιωνίας

Η διατροφική παράδοση ως κομμάτι της πολιτιστικής ταυτότητας

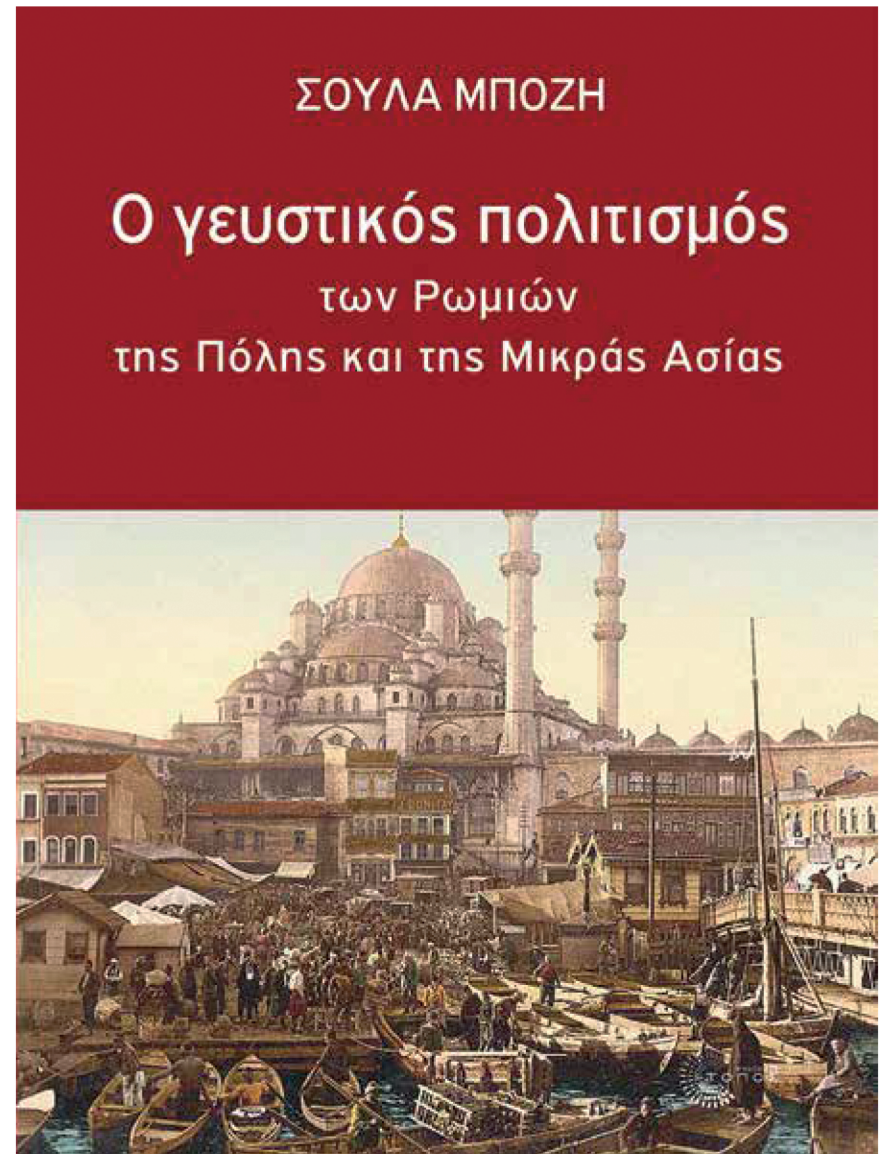
Η αγάπη για την κουζίνα και τα μυστικά της είναι μια ισχυρή πλέον τάση στη χώρα μας που αγγίζει όλο και περισσότερους ανθρώπους. Μπορεί τα ερεθίσματα για γευστικές περιπλανήσεις στις μέρες μας να προέρχονται από όλες τις γωνιές του πλανήτη, ωστόσο ένα ταξίδι στο γαστρονομικό μας παρελθόν και μάλιστα στις προ του 1922 εστίες του ελληνισμού στη Μικρά Ασία έχει εκτός από μαγειρικό και έντονο ιστορικό ενδιαφέρον, για τους απογόνους των τότε προσφυγικών οικογενειών αλλά και για κάθε φίλο της παράδοσης. Στο σκοπό αυτό είναι αφιερωμένο το τελευταίο βιβλίο της Σούλας Μπόζη με τίτλο *Ο γευστικός πολιτισμός των Ρωμιών της Πόλης και της Μικράς Ασίας*, από τις εκδόσεις Τόπος, ένα εντυπωσιακό σε όγκο και πλούτο πληροφοριών λαογραφικό έργο αναφοράς.

Η συγγραφέας αξιοποιεί ένα μεγάλο σύνολο πηγών, όχι μόνο γραπτών αλλά και προφορικών. Τις τελευταίες συγκέντρωσε με μια δική της αξιολογη έρευνα καταγράφοντας μαρτυρίες από επιζώντες της μικρασιατικής καταστροφής και απογόνους σώζοντας ένα μοναδικό υλικό. Ιστορικά βιβλία και χρονικά, εντυπώσεις περιηγητών και ανέκδοτες ιστορίες, αφηγήσεις πρωτογενείς και δευτερογενείς συνθέτουν ένα εντυπωσιακό μωσαϊκό στοιχείων γύρω από το ευρύτερο θέμα της ζωής στις πατρίδες των Ελλήνων που χάθηκαν οριστικά με τη συνθήκη της Λωζάνης. Στην πραγματικότητα, η «ιεροτελεστία του τραπεζιού» δεν είναι παρά ένα μέρος μιας ευρύτερης εξέτασης του πολιτισμού του ελεύθερου χρόνου στα συγκεκριμένα μέρη και για τα χρόνια που προηγήθηκαν της μικρασιατικής εκστρατείας. Η διαρρύθμιση ενός τυπικού σπιτιού για να δεχτεί επισκέπτες σε γιορτές ή στη «ζουρ-φιξ» (την καθορισμένη ημέρα της εβδομάδας για κοινωνικές συνευρέσεις), οι έξοδοι για αναψυχή σε καφενεία και εστιατόρια, τα αγαθά που κυκλοφορούσαν στις αγορές τροφίμων, οι συνήθειες στις αποκριές, τα Χριστούγεννα και τις αργίες, όλα συντίθενται σε μια πληθωρική αφήγηση που έχει και αρκετά κατατοπιστικά ιστορικά δεδομένα.

«Κατά τις τελευταίες δεκαετίες η διατροφική παράδοση κάθε λαού ως αναπόσπαστο τμήμα του πολιτισμού του ερευνάται συστηματικά με σοβαρότητα και συνέπεια από επιστήμονες και ειδικούς ερευνητές καθώς αποτελεί σημαντικό σταθμό του υλικού βίου», τονίζει η συγγραφέας στον πρόλογό της η οποία δηλώνει σεμνά «ερευνήτρια λαογρα-

φίας - συγγραφέας», έχοντας όμως συμπληρώσει πάνω από τρεις δεκαετίες μελέτης του συγκεκριμένου φαινομένου. Η Σούλα Μπόζη το 1994 συνέγραψε το βιβλίο *Πολίτικη Κουζίνα - παράδοση αιώνων* και συνεργάστηκε ως σύμβουλος όχι μόνο στην ομώνυμη ταινία του 2003, αλλά και μεταξύ άλλων στις τηλεοπτικές και κινηματογραφικές παραγωγές *Τα παιδιά της Νιόβης* (2004), *Οι Μάγισσες της Σμύρνης* (2005) και *Ματωμένα χρώματα* (2008). Γεννημένη στην Κωνσταντινούπολη, ξεκίνησε τις λαογραφικές της καταγραφές για τον μικρασιατικό ελληνισμό από το 1967. Στο νέο της βιβλίο εκθέτει στοιχεία του γευστικού πολιτισμού του ελληνικού πληθυσμού στην Κωνσταντινούπολη, τη Θράκη και Προποντίδα, την Ιωνία, την Καππαδοκία και τον Πόντο. «Πρόκειται για μια κουζίνα που διαμόρφωσε την πολιτιστική της ιδιαιτερότητα μέσα από τις συναλλαγές όλων εκείνων των λαών που ήρθαν σε επαφή μέσα στις χιλιετίες. Μια κουζίνα που διατηρήθηκε πολλές φορές χάρη στους αποκλεισμούς και στις περιπέτειες των πολέμων οι οποίοι ανάγκασαν τους ανθρώπους να βασίζονται για τη διατροφή τους στα όσα καλά τους προσφέρει ο τόπος», επισημαίνει στην εισαγωγή του ο Νικόλαος Βερνίκος, ομότιμος καθηγητής Ανθρώπινης Οικολογίας στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Ανατρέχοντας στις σελίδες για την Ιωνία, τη Σμύρνη και τις εξοχές της μπορεί να μη βρίσκουμε συνταγές, αλλά στοιχεία που μας βοηθούν σε μια νοητική αναπαράσταση ενός τρόπου ζωής χαμένου οριστικά στο παρελθόν. Όπως για παράδειγμα τη μαρτυρία μιας Σμυρνιακής που θυμόταν ότι ζητούσε στην αγορά μισή οκά χαβιάρι για την «απαραίτητη» χαβιαροσαλάτα η οποία κατ' αναλογία με την ταραμοσαλάτα της Αθήνας, ήταν το χαρακτηριστικό έδεσμα της Καθαρής Δευτέρας. Περιγράφοντας το τυπικό τραπέζι των Σμυρνιών, η συγγραφέας σημειώνει ότι «συνυπάρχουν τα παραδοσιακά φαγητά της Μικράς Ασίας, οι περίτεχνες συνταγές της πολιτικής κουζίνας, οι γευστικές συνήθειες των νησιών του Αιγαίου και οι επιρροές της ευρωπαϊκής κουζίνας διαμέσου των λεβαντίνων και των εισαγόμενων προϊόντων». Και προσθέτει ως προς τα υλικά: «Η κουζίνα του ελληνισμού της Ιωνίας βασίζεται στα όσπρια, στα λαχανικά, στα ψάρια και το κρέας. Η ιδιαιτερότητά της κατά κύριο λόγο οφείλεται στην άφθονη ελαιοπαραγωγή και την πλούσια ιχθυοπανίδα. Το περίσσιο και εκλεκτό ελαιόλαδο, τα διάφορα είδη ψαριών, τα μαλακόστρακα και



τα μαλάκια χαρακτήριζαν τις διατροφικές συνήθειες του χριστιανικού πληθυσμού». Μια ενδιαφέρουσα πληροφορία είναι ότι οι Ίωνες απέφευγαν την κατανάλωση βόειου κρέατος καθώς τα ζώα αυτά προορίζονταν για εργασία στην αγροτική παραγωγή. Προτιμούσαν «αρνιά, τραγιά, γουρουνόπουλα, κοτόπουλα, κυνήγι». Και βέβαια, «τα σταφύλια, οι σταφίδες, το κρασί, το ξίδι και το πετιμέζι δεν έλειπαν από κανένα αγροτικό ή αστικό νοικοκυριό, καθώς η αμπελοκαλλιέργεια στην Ιωνία ευδοκίμει από τους αρχαίους χρόνους».

Η ομορφιά του βιβλίου της Σούλας Μπόζη είναι ότι δεν περιορίζεται να εξιστορήσει ότι «τα κυριότερα γλυκά του κουταλιού ήταν νεραντζάκι ολόκληρο πράσινο, νεράντζι καρούλι κίτρινο, άνθος πορτοκαλιάς, ξύσμα κυδώνι με αρμπαρόριζα» κ.λπ. Περιγράφει με λεπτομέρειες πώς σερβίρονταν τα γλυκά, σε τι σκεύη και με ποιες αφορμές. Ένα έργο γεμάτο αγάπη για τις γεύσεις, την ιστορία και τους ανθρώπους του χθες.

Η αφήγηση αναπαριστά έναν τρόπο ζωής που χάθηκε οριστικά