

Ένα βιβλίο φτιαγμένο από ροδόνερο, σερμπέτι και κανέλα. «Ο γευστικός πολιτισμός των Ρωμαίων της Πό ...

Media: OLIVE Page: 22-25 Published at: 01-06-2021
Author: Surface: 2823.72 cm² Circulation: 0
Subjects:



20

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Ένα βιβλίο φτιαγμένο από ροδόνερο, σερμπέτι και κανέλα. «Ο γευστικός πολιτισμός των Ρωμαίων της Πόλης και της Μικράς Ασίας» της Σούλας Μπόζη είναι ένα μεγάλο και γοητευτικό ταξίδι στις κουζίνες της Κωνσταντινούπολης, της Καππαδοκίας, της Ιωνίας, της Θράκης και του Πόντου.

Γ

ΝΩΡΙΖΑ ΤΑ ΒΙΒΛΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΜΕΛΕΤΕΣ της Σούλας Μπόζη εδώ και χρόνια. Είναι δύσκολο άλλωστε για όσους ασχολούνται με τον υλικό μας πολιτισμό να μην ξέρουν μια τόσο σημαντική ερευνητρια λαογραφίας, η οποία έχει δώσει δεκάδες σεμινάρια σχετικά με την ελληνική γεύση, έχει γράψει για την πολιτική κουζίνα και για τον Ελληνισμό της Κωνσταντινούπολης, για τα μεταξωτά της Προύσας και για τις σταμπωτές μαντίλες του Βοσπόρου και έχει συμβάλει ως ειδική σύμβουλος στη δημιουργία ταινιών, σειρών και ντοκιμαντέρ, όπως η «Πολιτική Κουζίνα», οι «Μάγισσες της Σμύρνης», και τα «Ματωμένα χρώματα». Γεννημένη στην Πόλη, απόφοιτη του Ζάππειου Παρθεναγωγείου, με σπουδές στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου της Πόλης, αλλά και σπουδές Θεατρολογίας και Ενδυματολογίας, έχει τις γνώσεις και το ταλέντο να ζωντανεύει ολόκληρους κόσμους μέσα από τις καλά τεκμηριωμένες διηγήσεις της.

Πριν από λίγες ημέρες ήρθε στα χέρια μου το τελευταίο της βιβλίο «Ο γευστικός πολιτισμός των Ρωμαίων της Πόλης και της Μικράς Ασίας» από τις εκδόσεις Τόπος. Ένα βιβλίο σχεδόν 500 σελίδων γεμάτο αρώματα, νοστιμιές, μνήμες και πληροφορίες για τις κουζίνες της Πόλης, της Καππαδοκίας, της Ιωνίας, της Θράκης και του Πόντου και το πώς αυτές επηρέασαν και διαμόρφωσαν τη νεοελληνική κουζίνα. Ένα βιβλίο-μελέτη για τις γαστρονομικές συνήθειες που μας όρισαν, γραμμένο με τον δικό της γλαφυρό τρόπο.

ΟΝΕΙΡΕΜΕΝΟΙ ΤΟΠΟΙ

Ζήτησα να τη συναντήσω και να μιλήσουμε για το βιβλίο αλλά και για όλα τα υπέροχα πράγματα που γνωρίζει. Την επισκέφθηκα λοιπόν ένα απόγευμα του Μαΐου στο σπίτι της και μάλλον καταχράστηκα τη φιλοξενία της, αφού, ενθουσιασμένη από την κουβέντα μας, παρέμεινα μαζί της για ώρες καθώς εκείνη ξεδίπλωνε τις μνήμες της και τις ιστορίες της.

«Η ενασχόλησή μου με τη γαστρονομία ξεκίνησε το καλοκαίρι του 1968 όταν με αφετηρία την Πόλη κάναμε ένα οικογενειακό ταξίδι μέχρι τη Σμύρνη και την Αλικαρνασσό. Τότε γνώρισα την Ιωνία. Έναν τόπο ονειρεμένο. Τον επόμενο χρόνο μαζεψήκαμε τρία νεαρά ζευγάρια, φίλοι μεταξύ μας, και πήγαμε στην Καππαδοκία που δεν τη γνωρίζαμε σχεδόν καθόλου. Είχαμε ακούσει για τους περιεργούς σχηματισμούς του εδάφους που είναι σαν γλυπτά, για τις υπόγειες εκκλησίες και τις τρωγλοδυτικές κατοικίες και θέλαμε οπωσδήποτε να τα δούμε από κοντά. Καθώς ταξιδεύαμε με το λεωφορείο, έβλεπα μέσα από το παράθυρο έναν άγνωστο κόσμο με πλινθόκτιστα σπίτια, χωματόδρομους, καπηλειά, μαγειριά, οπωρώνες και αμπέλια. Νομίζω πως τότε γεννήθηκα επαγγελματικά. Μετά από εκείνο το ταξίδι επέστρεψα στην Καππαδοκία πάνω από 50 φορές, αφού αυτός ο τόπος ήταν και η γενέτειρα της οικογένειάς του πατέρα μου».

Καθώς συνεχίζει την αφήγηση, μου λέει για το σεληνιακό τοπίο του Γκόρεμε, για την υπόγεια πόλη στο Νιερνικούγιου, για τις πίτες και τα πείνιρλί της Καππαδοκίας, για τις ελιές



ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΑ ΣΤΟΙΧΗ

ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ

Ο γευστικός πολιτισμός
των Ρωμαίων
της Πόλης και της Μικράς Ασίας

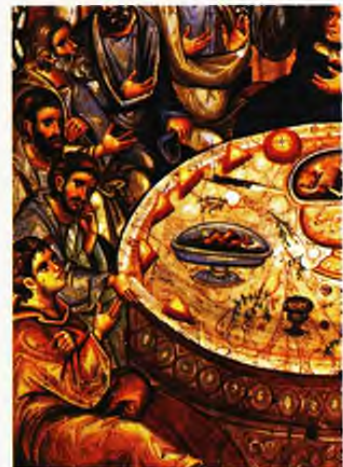




Επιχρωματισμένη φωτογραφία από τα τέλη του 19ου αιώνα, με υπαίθριους πωλητές ψαχανικών και νερού, στους δρόμους κάποιας γεπονιάς στο Σκούταρι, στην ασιατική πλευρά του Βοσπόρου.



Από αριστερά, η ελληνική γεπονιά στη Σμύρνη, γκραβούρα του Charles de Ferrié: με Τούρκο πωλητή καφέ στον δρόμο και τμήμα από τον Μυσικό Δείπνο στη Μονή Βατοπαιδίου, στο Άγιον Όρος.



22

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

που κάποτε ήταν πολυτέλεια στην περιοχή εκείνη και τις γεύονταν μόνο οι εύπορες οικογένειες και όσοι τις έπαιρναν δώρο από συγγενείς τους στην Πόλη, για την τραχανόσουπα στην οποία πρόσθεταν τσιγαρισμένο κιμά, καβουρμά ή παστουρμά. Μου περιγράφει το φαγητό που σερβιριζόταν στον σοφρά μέσα σε μπακιρένια ή πήλινη πιατέλα από την οποία έτρωγαν όλοι με ξύλινα κουτάλια καθισμένοι σε μεγάλα μαξιλάρια από υφαντά κιλίμια. Στο δε γαμήλιο τραπέζι, το «ντουγιούν σοφρασί», λέει, είχαν κεσέκι, παστουρμαδόπιτες, γλυκίσματα, τραγούδια και καρσιλαμάδες!

Η ΠΛΟΥΣΙΑ ΨΑΡΙΑ ΤΟΥ ΒΟΣΠΟΡΟΥ

Ψάρια όμως δεν έφταναν εύκολα στην Καππαδοκία. Εκείνοι που ήταν δεινοί ψαροφάγοι ήταν οι κάτοικοι του Πόντου. «Όπως αναφέρω και στο βιβλίο μου, τα χαψία, οι γαύροι ήταν το εθνικό τους φαγητό. Πολλά ψάρια όμως έτρωγαν και οι Πολίτες. Η Πόλη είχε τη μεγάλη τύχη να βρίσκεται πάνω στον Βόσπορο, που είναι ο δρόμος των ψαριών. Δηλαδή, διάφορα είδη ψαριών, κοπαδιασιά, μετακινούνται από τη Μεσόγειο προς τον Ευξεινο Πόντο και αντίστροφα. Αυτή η τεράστια πληθώρα των ψαριών ήταν ιστορικά ένας από τους λόγους της ανάπτυξης και της ευμάρειας των Ελλήνων στην περιοχή.

Από όλα τα ψάρια δύο είδη ήταν τα πιο σημαντικά και στην τροφή και στο εμπόριο, η παλαμίδα και ο γαύρος. Στο Βυζάντιο, εκτός από τα φρέσκα ψάρια που τα έτρωγαν είτε βραστά, είτε ψητά είτε τηγανητά, καταλάωναν και πολλά αλίπαστα. Ακόμη και η πιο γνωστή σάλτσα των Βυζαντινών, ο γάρος, ήταν φτιαγμένη από ψάρια. Την παρασκεύαζαν οι γαρεψοί, από αλατισμένα εντόσθια ψαριών, τα οποία τα άφηναν στον ήλιο για ένα διάστημα για να γίνει η ζύμωση και μετά περνούσαν το μίγμα από σίτα. Αυτό που προέκυπε το αραιώναν είτε με νερό και γινόταν ο υδρόγαρος ή με κρασί και τότε ονομαζόταν οινόγαρος.

Αυτή η σάλτσα ήταν γνωστή και χρησιμοποιούνταν από τους Ρωμιούς της Πόλης μέχρι πρόσφατα. Πρώτη φορά συνάντησα τη συνταγή με τον τίτλο “Γάρος του Μαρμαρά”, σε ένα τετράδιο συνταγών της Δόμνας Αγιάνογλου, γραμμένο το 1929. Αργότερα, την παρασκευή της συγκεκριμένης σάλτσας μέχρι και πρόσφατα μου την επιβεβαίωσαν και άλλοι με καταγωγή από τον Μαρμαρά. Όμως, ο Andrew Dalby γράφει στα “Σειρήνια δείπνα” πως όταν ρώτησε Τούρκους γαστρονόμους στην Πόλη γι’ αυτή τη σάλτσα, τού δήλωσαν πως δεν ήξεραν τίποτα. Μα αυτό είναι φυσικό! Το ψάρι, ενώ ήταν από τις κύριες τροφές των χριστιανών και των εβραίων της Πόλης, δεν ήταν καθόλου αγαπητό στους Τούρκους. Στο πολιτικό τραπέζι όμως τα ψάρια δέσποζαν. Βασιλιάς όλων ήταν το καλκάνι, απαραίτητο των Βαΐων και του Ευαγγελισμού. Από τους πιο αγαπητούς μεζέδες, δε, ήταν ο τσιρος».

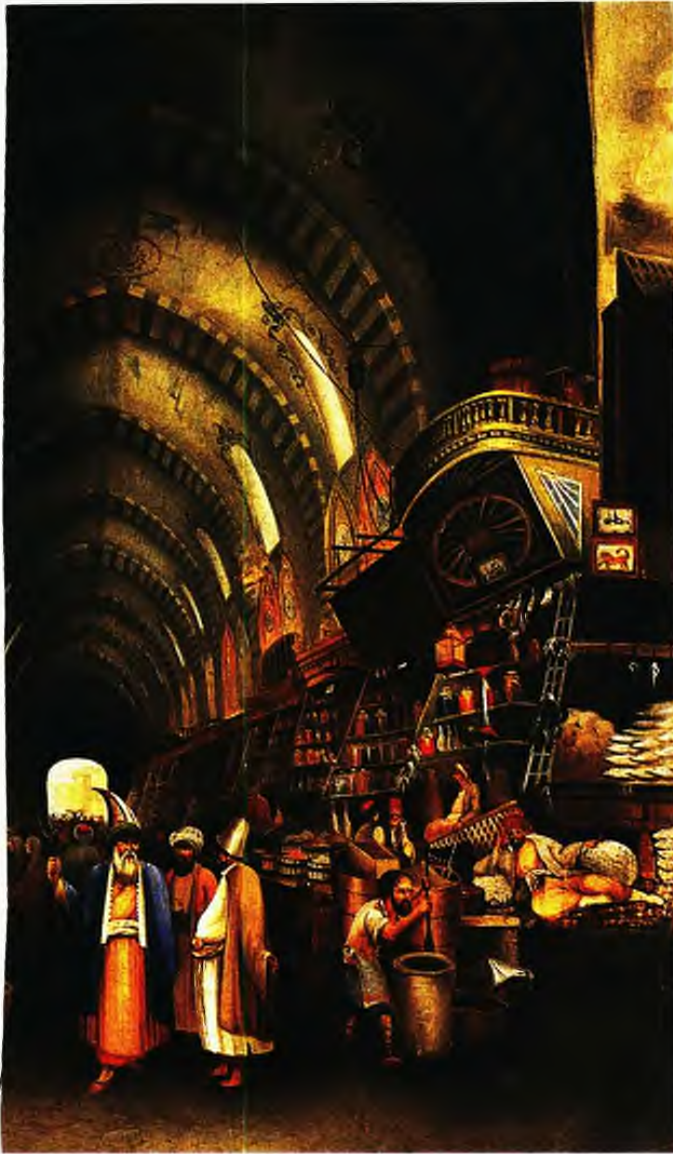
ΣΑΡΑΝΤΑ ΜΕΖΕΔΕΣ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Φτάσαμε λοιπόν και στους μεζέδες, για τους οποίους κανένας δεν ξέρει περισσότερα πέρα από τους Ρωμιούς της Πόλης, τους κιμπάρηδες και μερακλήδες. «Δεν υπήρχε σίπι χωρίς μεζέ και δεν νοείται μεζές χωρίς ποτό, ούτε ποτό χωρίς μεζέ. Το πιο διαδεδομένο ποτό ήταν το ούζο που εκεί το έλεγαν ντούζικο. Στο πρωτοχρονιάτικο τραπέζι αλλά και σε κάθε γιορτινό πολιτικό τραπέζι προσφέρονταν πάνω από 40 διαφορετικοί μεζέδες, κρύοι και ζεστοί. Άλλοι αγοράζονταν έτοιμοι όπως η λακέρδα, η αντσούγια, η παστή σαρδέλα, το σουτζούκι, ο παστουρμάς, το πιπεράτο κασέρι, ο τελεμές, και άλλοι φτιάχνονταν στο σίπι, όπως τα τουρσιά, η γεμιστή σπλήνα, το γεμιστό σκουμπρί, η ταραμossaλάτα, τα τηγανητά μύδια με σκορδαλιά, οι κεφτέδες και τόσα άλλα».

Είναι σαν να βλέπω να ανάβουν τα φώτα στις σάλες των σπιτιών, να απλώνονται οι πιατέλες και να αρχίζουν τα γλέντια. Αναρωτιέμαι αν συνέβαιναν τα ίδια και στη Σύμρνη ή υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στην πολιτική και τη σμυρνέικη κουζίνα. «Η σμυρνέικη είχε περισσότερες ευρωπαϊκές επιρροές, μια και στη Σύμρνη ζούσαν πολλοί πρόξενοι και Ευρωπαίοι μεγαλέμποροι. Στις βεγγέρες έβγαζαν στους καλεσμένους πολλά ευρωπαϊκά εδέσματα». Όπως μου εξηγεί, στη Σύμρνη αλλά και στα υπόλοιπα αστικά κέντρα της Ιωνίας, από τον 19ο αιώνα η μόδα στην επίπλωση και τα ρούχα ακολουθούσε τα δυτικά πρότυπα. Στην κουζίνα συνυπήρχαν με έναν θαυμαστό τρόπο τα παραδοσιακά φαγητά της Μικράς Ασίας, οι περίτεχνες συνταγές της Πόλης, οι γευστικές συνήθειες των νησιών του Αιγαίου και οι επιρροές της ευρωπαϊκής κουζίνας. Έτσι, έβρισκες ανατολίτικα φαγητά με πρόβειο κρέας και βούτυρο, μελιτζάνες ιμάμ, κάθε είδους γεμιστά με κιμά και συχνά με πλιγούρι αντί για ρύζι, σουτζουκάκια και κατμέρια αλλά και δυτικοτρόπα εδέσματα. Στα γλυκά συνηθίζονταν τα αυγοκαλάμαρα που θυμίζουν τις δίπλες, τα γαλακτιμπούρεκα, ο ζερντές και



◆
«Στην Πόλη δεν υπήρχε σίπι χωρίς μεζέ και δεν νοείται μεζές χωρίς ποτό, ούτε ποτό χωρίς μεζέ. Το πιο διαδεδομένο ποτό ήταν το ούζο, που εκεί το έλεγαν ντούζικο».
◆



Από αριστερά, καταστήματα στην Αιγυπτιακή Αγορά στην Πόλη, γκραβούρα με εσωτερικό καφενεύριο στο Τοπ Χανέ της Πόλης (Μουσείο Ισλαμικών Τέχνης, Βερολίνο), τμήμα από μινιατούρα ελληνικού χειρογράφου (1204-1453) που απεικονίζει βυζαντινό δείπνο με οργανοπαίκτες.

το χοσάφι, τα γλυκά του κουταλιού και οπωσδήποτε τα σιροπιαστά, όπως ο μπακλαβάς.

«Ο μπακλαβάς είναι διάσημος σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο. Στο Βυζάντιο φτιάχνανε την κοπή, που ήταν μια πρώιμη μορφή μπακλαβά. Υπάρχουν καταγραφές που πιστοποιούν ότι τον 15ο αιώνα, ζαχαροπλάστες φερμένοι από την Περσία έφτιαχναν μπακλαβά στο παλάτι. Από τα τέλη του 17ου αιώνα επικράτησε η συνήθεια ο εκάστοτε σουλτάνος να προσφέρει μπακλαβά στον στρατό των γενίτσαρων μία τουλάχιστον φορά κατά τη διάρκεια της νηστείας του Ραμαζανιού. Εκείνη τη μέρα οι γενίτσαροι παρήλυναν στην Πόλη με τα ταψιά για να δει ο λαός τη γενναιοδωρία του σουλτάνου, γιατί ήταν απαιτητικό και ακριβό γλυκό που θέλει προσοχή στα υλικά και την παρασκευή. Η ποιότητά του εξαρτάται από το πρόβειο βούτυρο και από τα πολύ λεπτά φύλλα που χρειάζονται ιδιαίτερη επιτηδειότητα. Λένε ότι οι καλύτεροι τεχνίτες φύλλου είχαν καταγωγή από τη Χίο. Μεγάλη μαστοριά ήθελε βέβαια και το ψήσιμο και το σιρόπιασμα. Δεν νοούνταν όμως μπακλαβάς χωρίς να έχει από δίπλα καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα. Το καλύτερο το έφτιαχναν στο Εγιούπ, στο βάθος του Κεράτιου».

Η κουβέντα πάει κι έρχεται από το ένα στο άλλο, από τις πόλεις στα χωριά, από τα παράλια στην ενδοχώρα και βρισκόμαστε να ταξιδεύουμε ανάμεσα σε σιμιγδαλένιους χαλβάδες, ταψιά με πίτες, πλανόδιους πωλητές, υφαντές και χρυσοκένητες πεσοίτες φαγητού, πιάτα κεραμικά και πορσελάνινα, μπακίρια γανωμένα, ζεμπιλια και φανοντούλαπα. Τι να πρωτορωτήσω και τι να αφήσω, άλλωστε ο λόγος της Σούλας Μπόζη είναι χειμαρρώδης και με μεταφέρει σε δεκάδες μέρη σε γιορτές, πανηγύρια και καθημερινά τραπέζια. Ένα πολύβουο πανηγύρι εικόνων και γεύσεων σαν αυτά που στήνονται στις σελίδες του καινούριου της βιβλίου. Κυρία Μπόζη, σας ευχαριστώ.

