

πολιτισμός



■ Του ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΑΔΑΚΗ*

Αναδιφώντας το χθες 83

Αναζητώντας την ιστορία της ρεθεμνιώτικης διατροφής (III)



Οι δύο προηγούμενες «Αναδιφσεις» αφιερώθηκαν στην εκδήλωση παρουσίασης του βιβλίου μου «Η Τροφή του Ρεθύμνου. Διατροφικές συνήθειες και γευστικές μνήμες», που πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 8 Οκτωβρίου στο πλαίσιο των Ημερών Ρεθύμνου 2018. Δημοσιεύτηκαν σ' αυτές οι εισηγήσεις δύο εκλεκτών κυριών της διατροφής, της **Μαρίνας Καβρουλάκη** και της **Κατερίνας Ξεκάλου**. Στην εκδήλωση εκείνη τρίτος ομιλητής ήμουν ο ίδιος, με θέμα «Τα παραλείπόμενα του βιβλίου». Παρότι η ομιλία μου ήταν άγραφη και στηριζόταν σε προβολή διαφανειών, θα προσπαθήσω σήμερα να παραθέσω κάποια σημεία της.



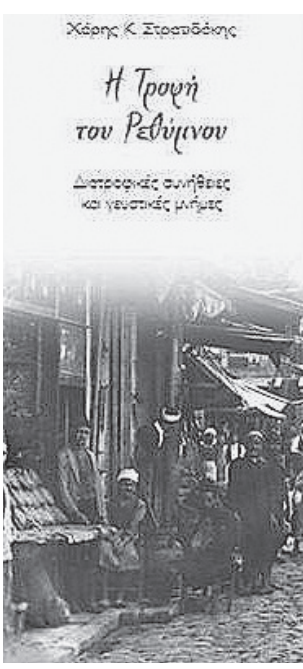
Αρχικά ευχαρίστησα ονομαστικά τους υπεύθυνους των γιορτών «Ημέρες Ρεθύμνου», κατά τις οποίες το έτος 2016 είχε πραγματοποιηθεί η αρχική ξενάγηση στην οποία στηρίζεται το βιβλίο, με τον τίτλο «Ανιχνεύοντας την ιστορία της γεύσης στο Ρέθυμνο». Πρόκειται στην πραγματικότητα για τρεις ορεοτάτους εθελοντές, τον **Θωμά Κρεβετζάκη**, πρόεδρο του Συλλόγου Κατοίκων Παλιάς Πόλης, τον **Στέλιο Δαφέρμο** και τον **Κώστα Ανδρώνη**.



Στη συνέχεια ευχαρίστησα τον εκδότη του βιβλίου **Μανώλη Χαλκιαδάκη**, των Εκδόσεων «Γραφοτεχνική», και την επιμελήτριά του **Αγγελική Βλαχοπούλου**. Διευκρίνισα ότι η φροντίδα της δεν περιορίστηκε, όπως γίνεται συνήθως, στη γλωσσική επιμέλεια, αλλά προεκτάθηκε και στην επιμέλεια της ύλης, όπως και στην επιμέλεια της έκδοσης, η οποία θεωρήθηκε ως άρτια από αισθητική άποψη.



Στη συνέχεια παρουσίασα τα δύο εξώφυλλα του βιβλίου που δεν είχαν την τύχη να επιλεγούν. Η φωτογραφία του πρώτου ήταν παρμένη από το βιβλίο «Ρεθυμνίων Νόστος» του **Μανώλη Καρνιωτάκη**. Τελικά ενσωματώθηκε στο «σώμα» του βιβλίου με το εξής σχόλιο: «Οι ώμοι τους έχουν σηκώσει πολλά βάρη. Ανάμεσα σ' αυτά, πολλά τα βαρέλια με το λάδι, που φορτώθηκαν στα εμπορικά καράβια, πολλά τα σακιά με το αλεύρι, που εκφορτώθηκαν. Ποζάρουν συντροφικά και φωτογραφίζονται γελαστοί, κάπου στην περιοχή του Τελωνείου, τέλη της δεκαετίας του 1950, οι περισσότεροι ευπρόλητοι και με το χαρακτηριστικό άσπρο τους μαντίλι στο κεφάλι, ανυποψίαστοι για τα προβλήματα που θα παρουσιάσουν αργότερα με τη μέση τους...

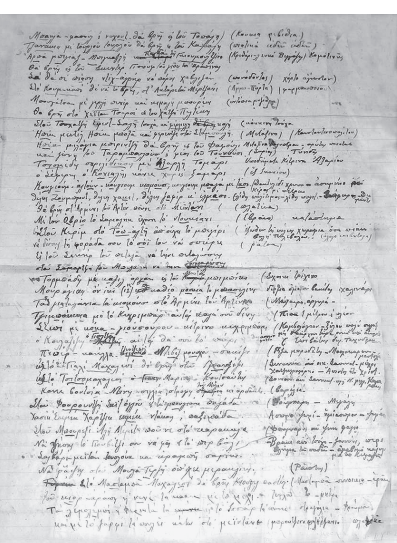


Το δεύτερο εξώφυλλο που δεν είχε την τύχη να επιλεγεί, περιείχε τη φωτογραφία που φαίνεται δίπλα, που κι αυτή ενσωματώθηκε στο «σώμα» του βιβλίου. Χρονολογείται στα τέλη του 19ου αιώνα και ανήκει στη συλλογή του Χανιώτη φίλου **Μανώλη Μανουσάκα**. Παρουσιάζει τμήμα της σημερινής οδού Παλαιολόγου, με τον ιστορικό πλάτανο, το κατεδαφισμένο από τον **Τίτο Πετσαχάκη** οικοδομικό τετράγωνο, και καταστήματα εστίασης, μεταξύ των οποίων ένα φούρνο. Η γενικότερη εικόνα είναι μιας τουρκόπολης, όπως στην πραγματικότητα ήταν το Ρέθυμνο της εποχής εκείνης.



περισσότερες σελίδες. Θυμίζω εδώ στη διατροφή τους περιλάμβαναν θαλασσινές τροφές, όπως τα ψάρια, πεταλιδες, χταπόδια, σουπιές και θαλάσσια σαλιγκάρια, κρέας από ζώα που εξέτρεφαν ή που κυνηγούσαν, όπως κατσίκια, πρόβατα, αγριοκάτσικα, λαγούς, χοίρους και βοοειδή. Από τα όσπρια χρησιμοποιούσαν τις φακές και τη φάβα και από τα δημητριακά τη ζέα και το κριθάρι. Έτρωγαν επίσης μαυρομάτικα φασόλια, όπως και καρπούς και φρούτα, κατανάλωναν ελαιόλαδο και έπιναν κρασί και ένα πρόδρομο είδος μπίρας.

Ας δούμε τώρα το καθαυτό παραλείπόμενα του βιβλίου. Η αναφορά στο τι έτρωγαν οι Μινωίτες που εξήσαν στην περιοχή του σημερινού Ρεθύμνου θα μπορούσε να έχει απορροφήσει



Μεγαλύτερης χρήσης έπρεπε να τύχει και το ποίημα του έτους 1740, άγνωστου Ρεθεμνιώτη ριμαδόρου Αρμενικής καταγωγής, που αναφέρεται στην αγορά του Ρεθύμνου. Σ' αυτό καταγράφονται είδη αχτάριου (πιπέρι, κανέλλα, τζετζεφίλ-πιπερόριζα, μοσχοκάρυδο, μαστίχα κ.ά.), το βούτυρο από τη Ντέρα της Αφρικής, ο καφές, τα εισηγμένα από τη Σμύρνη κικιά, το λευκό κριθάρι Βεγγάζης, το σιτάρι Κομοτηνής, η μουγάτσα με ανθότρο, τα παξιμάδια, τα παστέλια, το αιγυπτιακό ρύζι, τα στραγάλια και το ψωμί. Στα αγαπημένα φαγητά των Ρεθεμνιωτών της εποχής εκείνης αναφέρονται το πλάφι, το κεμπάπ καταμά, το κρέας με σπανάκι, το μουχλιγιέ με βούτυρο, τα όσπρια και το γιουβέτσι.

Μεγαλύτερη χρήση έπρεπε να τύχει και το ποίημα του έτους 1740, άγνωστου Ρεθεμνιώτη ριμαδόρου Αρμενικής καταγωγής, που αναφέρεται στην αγορά του Ρεθύμνου. Σ' αυτό καταγράφονται είδη αχτάριου (πιπέρι, κανέλλα, τζετζεφίλ-πιπερόριζα, μοσχοκάρυδο, μαστίχα κ.ά.), το βούτυρο από τη Ντέρα της Αφρικής, ο καφές, τα εισηγμένα από τη Σμύρνη κικιά, το λευκό κριθάρι Βεγγάζης, το σιτάρι Κομοτηνής, η μουγάτσα με ανθότρο, τα παξιμάδια, τα παστέλια, το αιγυπτιακό ρύζι, τα στραγάλια και το ψωμί. Στα αγαπημένα φαγητά των Ρεθεμνιωτών της εποχής εκείνης αναφέρονται το πλάφι, το κεμπάπ καταμά, το κρέας με σπανάκι, το μουχλιγιέ με βούτυρο, τα όσπρια και το γιουβέτσι.



Οι τρεις εξαγωγικοί «κίτρινοι θησαυροί» του Ρεθύμνου δεν θα μπορούσαν να λείπουν από το βιβλίο. Πρόκειται βέβαια για τη μαλβαζία της περιόδου της Βενετοκρατίας (την καλύτερη του νησιού, όπως αναφέρει ο περιηγητής Pierre Belon!), για το ελαιόλαδο της περιόδου από τη μέση οθωμανική κατοχή μέχρι και σήμερα, και για τους διατροφικούς σε άλιμη φλοιούς των κίτρων. Πολλά περισσότερα θα μπορούσαν να γραφούν για τους τρεις αυτούς διατροφικούς θησαυρούς, όπως και να εξηγηθεί αναλυτικότερα γιατί η μαλβαζία βραζόταν σε καζάνια στην προβλήτα του βενετσιάνικου λιμανιού.



Οι μεμονωμένες προσπάθειες διατροφικής αυτάρκειας οπωσδήποτε θίγονται στο βιβλίο, θα μπορούσε όμως να γίνει μεγαλύτερη αναφορά. Πέραν της συλλογής πρώτων υλών (αγριοχόρτα, αβρόνιες, αγριοσπαράγγια, βολβοί, μανιτάρια, χαρουπόλαχανο, κούμαρα, τζίτζιφα, κληματοειδές, κάπαρη, ραδικόριζες, γλιστριδά, σαλιγκάρια κ.λπ.), υπάρχουν και κάποιες νοικοκυρές που συλλέγουν χόρτα ή Ρεθεμνιώτες που εκτρέφουν τη μαρταρική κατσίκια τους περιφερειακά του αστικού ιστού της πόλης, ή που χρησιμοποιούν τους ελεύθερους χώρους των πολυκατοικιών ως λαχανόκηπους. Πρόκειται για ένα αταβιστικό ένστικτο, που όμως συντελεί κατά τι, σε συνδυασμό με τη διατήρηση αγροτικής περιουσίας στα χωριά καταγωγής, στη διατροφική αυτάρκεια αρκετών Ρεθεμνιωτών.



περιοχή δυτικά από το Μακρύ Στενό, όπου έχει εγκατασταθεί η πλειονότητα των οικονομικών μεταναστών αλλά και εξακολουθούν να ζουν αρκετές ηλικιωμένες κυρίες. Δεν πρόκειται για φαγητά ευμάριες, αφού εδώ οι νοικοκυρές προσπαθούν να χορτάσουν πολλά στόματα, χρησιμοποιώντας ότι μπορούν να ανακαλύψουν στο ντουλάπι τους. Κι ακόμη ανταλλάσοντας τις τυχόν περισσειες των πρώτων υλών με τις γειτόνισσές τους και προσφέροντας ένα πιάτο φαγητού στις ανήμπορες από αυτές.

Ένα άλλο παραλείπόμενο είναι το καθαυτό τραπέζι, το οικογενειακό, που δεν μπορεί να συμπεριληφθεί σε ένα βιβλίο περιήγησης, σαν αυτό που παρουσιάσαμε. Κι όμως, αυτό είναι το αυθεντικό τραπέζι, και μπορούμε να το συναντήσουμε πιο συχνά στην Παλιά Πόλη, ιδιαίτερα στην



Μεγαλύτερη αναφορά άξιζε επίσης η διατροφική κληρονομιά που άφησαν πίσω τους οι Ρεθύμνιοι μουσουλμάνοι (στη φωτογραφία στο φεστιβάλ που διοργανώνουν κάθε χρόνο στο Κουσάντασι). Η κληρονομιά αυτή έχει πολλές διαστάσεις: την εκτεταμένη χρήση των αγριοχόρτων, τα γλυκά ταψιού, την ευρεία καταναλωση τυροκομικών προϊόντων και προϊόντων αρτοποιίας, ιδιαίτερα εκείνων που περιέχουν κριθάρι και που αποτελούν μέχρι σήμερα τυπικά προϊόντα της Κρήτης. Ο **Νίκος Τασταρωανάκης**, που παράγει το κριθαρένιο παξιμάδι με τον διακριτικό τίτλο «Μάννα», διηγείται ότι, όταν στη δεκαετία του 1970 προσπάθησε να το προωθήσει στην αγορά του Πειραιά, η απάντηση που πήρε ήταν: «Φύγε, μα μόνο οι Κρητικοί και τα γουρούνια το τρώνε αυτό!»



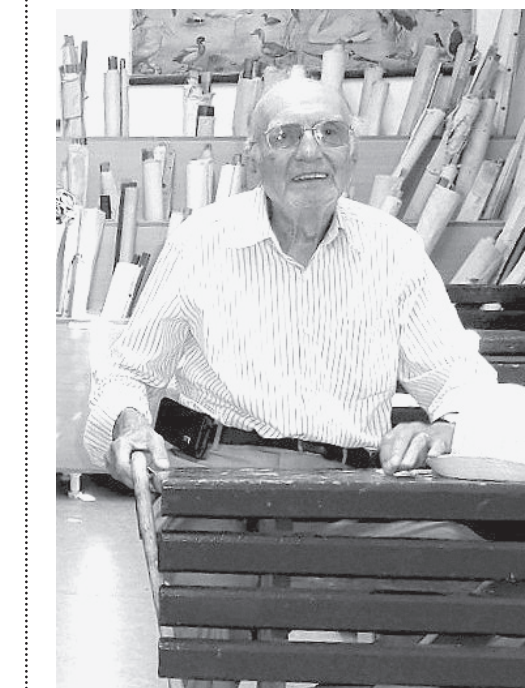
Μεγαλύτερη αναφορά άξιζε και η αντίστοιχη διατροφική παράδοση που έφεραν μαζί τους οι 4.300 μικρασιάτες πρόσφυγες που ήρθαν στο Ρέθυμνο, μόνο που αυτή ευτύχησε να καταγραφεί από τον **Παρασκευά Συριανόγλου** στη «Μνήμης γεύσης. Συνταγές Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής από τα Δυτικά Παράλια της Μικράς Ασίας». Μιλάμε βέβαια για τη «βαριά» ανατολιτική κουζίνα, αφού η ρεθεμνιώτικη κουζίνα ήταν οπωσδήποτε ή άλλως μέχρι το 1922 ανατολιτική, με πινελιές κωνσταντινουπολιτικής και ευρωπαϊκής.



Από το βιβλίο απουσιάζουν και τα γαμήλια τραπέζια, τα οποία όμως ελάχιστη σχέση έχουν με τα σημερινά. Κι αυτό γιατί αφενός τα μυστήρια πραγματοποιούνταν στα σπίτια και όχι στις εκκλησίες ή στο δημαρχείο, όπως σήμερα, αλλά και αφετέρου επειδή οι καλεσμένοι ήταν ελάχιστοι, συνήθως οι στενοί συγγενείς. Τα τραπέζια αυτά ήταν μεν εορταστικά, όσο έπρεπε για μια τόσο σημαντική στιγμή, αλλά σε καμία περίπτωση προκλητικά, όπως είναι το σύνθημα σήμερα. Αλήθεια, δεν πρέπει να μας προβληματίσει το γεγονός ότι σε καμία ιστορική περίοδο κανένας πολιτισμός δεν πέταξε -στην κηροελεία- το κρέας;



Εκείνες που επίσης απουσιάζουν από το βιβλίο είναι οι αφανείς ηρωίδες της διατροφής, οι υπηρέτριες. Ήταν τα κοριτσάκια, που από τη σχολική τους ακόμη ηλικία έρχονταν από τα χωριά στην πόλη για να κάνουν τις δουλειές του νοικοκυριού αρχικά, αλλά και το μαγειρέμα στη συνέχεια. Ήταν τα κοριτσάκια που χόρταναν έτσι το ψωμί, ενώ παράλληλα αποταμίευαν το χαρτζιλίκι που έπαιρναν για να μπορέσουν κι αυτά να φτιάξουν κάτι για την προίκα τους. Αν, βεβαίως, τα κατάφεραν, γιατί μερικές φορές έμεναν απάντρευτα, εξάρτητα της οικογένειας, την οποία υπηρετούσαν μέχρι βαθειάς γήρατος...



Τελειώνοντας για σήμερα, και παρότι εκτός θέματος, δεν μπορώ να μην κάνω μια σύντομη αναφορά (επιφύλασσομένου για περισσότερα) στον συμπολίτη **Μανώλη Ι. Κούνουπα**, που κηδεύτηκε χθες στην Αθήνα. Κι αυτό για έναν πρόσθετο από τους συνήθεις λόγους: επειδή οι «Αναζητήσεις» ξεκίνησαν πριν από δύο χρόνια, στις 20-12-2016, αφορμωμένες από ένα δικό του κείμενο. Σημειώνω λοιπόν ξανά εδώ τι είχα γράψει τότε: «Ο Μανώλης Κούνουπας αποτελεί ένα κεφάλαιο για το Ρέθυμνο. Δεν είναι μόνο η μακροβιότητα του που τον κάνει να έχει βιώσει και να μας μεταφέρει ζωντανά ιστορικές περιόδους του Ρεθύμνου, όπως ο Μεσοπόλεμος, ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος, ο Εμφύλιος και η μεταπολεμική περίοδος. Είναι επίσης το ευτύχημα ότι διατηρεί στο ακέραιο τις πνευματικές του δυνάμεις, ιδιαίτερα την αντίληψη, τη μνήμη και την κρίση του. Κι είναι ακόμα το γεγονός ότι ο ίδιος συμμετείχε ενεργά στην ιστορία και μάλιστα από μια πολιτική πλευρά που στο Ρέθυμνο δεν υπήρξε αριθμητικά ευνοημένη. Και είναι, τέλος, η ιδιοσυγκρασία του που τον έκανε να παραμένει ψυχραιμώδης παρατηρητής, αλλά και η κοινωνική του καταγωγή, που του προσέφερε την απαραίτητη αρχή για να μπορεί να ερμηνεύει καταστάσεις και συμπεριφορές. Θέλω να ελπίζω ότι δεν θα αρθεί να βρεθεί κάποιος από τη νεότερη γενιά των ερευνητών του Ρεθύμνου που θα αναλάβει να τον βιογραφήσει, καταγράφοντας παράλληλα με τη ζωή του και τις ιστορικές περιπέτειες αλλά και την μεταπολεμική ανόρθωση και απογείωση του τόπου». Καλό ταξίδι, αείμνηστε Μανωλάκη!

Τελειώνοντας για σήμερα, και παρότι εκτός θέματος, δεν μπορώ να μην κάνω μια σύντομη αναφορά (επιφύλασσομένου για περισσότερα) στον συμπολίτη **Μανώλη Ι. Κούνουπα**, που κηδεύτηκε χθες στην Αθήνα. Κι αυτό για έναν πρόσθετο από τους συνήθεις λόγους: επειδή οι «Αναζητήσεις» ξεκίνησαν πριν από δύο χρόνια, στις 20-12-2016, αφορμωμένες από ένα δικό του κείμενο. Σημειώνω λοιπόν ξανά εδώ τι είχα γράψει τότε: «Ο Μανώλης Κούνουπας αποτελεί ένα κεφάλαιο για το Ρέθυμνο. Δεν είναι μόνο η μακροβιότητα του που τον κάνει να έχει βιώσει και να μας μεταφέρει ζωντανά ιστορικές περιόδους του Ρεθύμνου, όπως ο Μεσοπόλεμος, ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος, ο Εμφύλιος και η μεταπολεμική περίοδος. Είναι επίσης το ευτύχημα ότι διατηρεί στο ακέραιο τις πνευματικές του δυνάμεις, ιδιαίτερα την αντίληψη, τη μνήμη και την κρίση του. Κι είναι ακόμα το γεγονός ότι ο ίδιος συμμετείχε ενεργά στην ιστορία και μάλιστα από μια πολιτική πλευρά που στο Ρέθυμνο δεν υπήρξε αριθμητικά ευνοημένη. Και είναι, τέλος, η ιδιοσυγκρασία του που τον έκανε να παραμένει ψυχραιμώδης παρατηρητής, αλλά και η κοινωνική του καταγωγή, που του προσέφερε την απαραίτητη αρχή για να μπορεί να ερμηνεύει καταστάσεις και συμπεριφορές. Θέλω να ελπίζω ότι δεν θα αρθεί να βρεθεί κάποιος από τη νεότερη γενιά των ερευνητών του Ρεθύμνου που θα αναλάβει να τον βιογραφήσει, καταγράφοντας παράλληλα με τη ζωή του και τις ιστορικές περιπέτειες αλλά και την μεταπολεμική ανόρθωση και απογείωση του τόπου». Καλό ταξίδι, αείμνηστε Μανωλάκη!

* Ο Χάρης Στρατιδάκης είναι Δρ Παιδαγωγικής-ιστορικός ερευνητής-συγγραφέας strharis@yahoo.gr, 2831055031