

πολιτισμός



■ Του ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΔΑΚΗ*

Αναδιφώντας το χθες 81

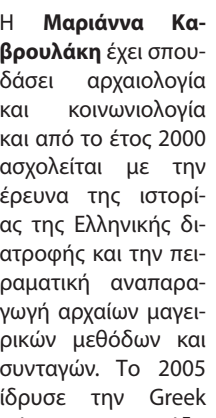
Αναζητώντας την ιστορία της ρεθεμνιώτικης διατροφής



Επανερχόμαστε σήμερα σ' ένα από τα αγαπημένα μας θέματα, την ιστορία της διατροφής του Ρεθύμνου. Όπως ίσως γνωρίζουν οι αναγνώστες, από το περασμένο καλοκαίρι κυκλοφόρησε το σχετικό βιβλίο του συντάκτη των «Αναδιφώσεων», με τον τίτλο «Η Τροφή του Ρεθύμνου. Διατροφικές συνήθειες και γευστικές μνήμες». Το κυκλοφόρησαν οι «Εκδόσεις Γραφοτεχνική» και είναι το δεύτερο της σειράς «Ιστορικές περιηγήσεις στο Ρέθυμνο». Η εκδήλωση παρουσίασής του έγινε την Δευτέρα 8 Οκτωβρίου στα πλαίσια των Ημερών Ρεθύμνου 2018, στον χώρο μπροστά από το παλιό λιμάνι. Το παρουσίασαν δύο εκλεκτές κυρίες της διατροφής, η **Μαριάννα Καβρουλάκη** και η **Κατερίνα Ξεκάλλου**. Και οι δύο απέδειξαν με τις εισηγήσεις τους ότι μια βιβλιοπαρουσίαση μπορεί να προσθέσει γνώση στο βιβλίο που καλείται να παρουσιάσει, γι' αυτό άλλωστε και επιλέξαμε τα κείμενά τους να αποτελέσουν τις σημερινές «Αναδιφώσεις» και εκείνες της επόμενης εβδομάδας.



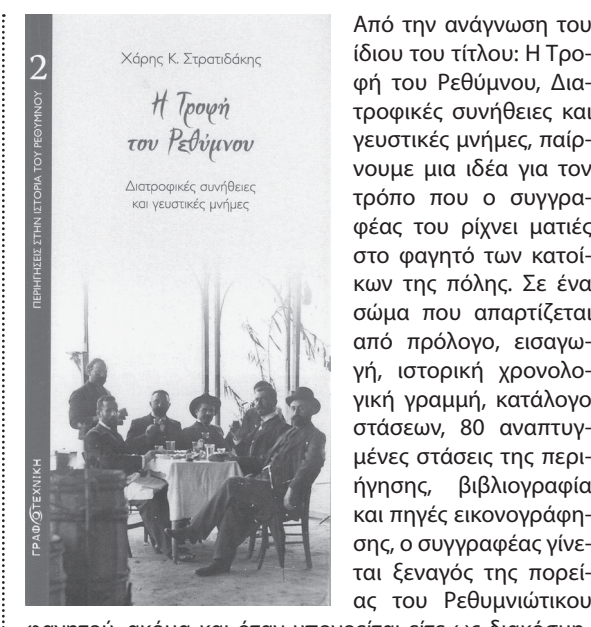
Η **Μαριάννα Καβρουλάκη** έχει σπουδάσει αρχαιολογία και κοινωνιολογία και από το έτος 2000 ασχολείται με την έρευνα της ιστορίας της Ελληνικής διατροφής και την πειραματική αναπαράγωγή αρχαίων μαγειρικών μεθόδων και συνταγών. Το 2005 ίδρυσε την Greek Culinary History & Cooking Adventures, και έκτοτε παρουσιάζει σεμινάρια και εργαστήρια για τη μαγειρική των ιστορικών χρόνων, αναπαράγει ιστορικά δείπνα, σχεδιάζει διαδραστικές εκδηλώσεις εμπειρίες, ερευνά τις σχέσεις μεταξύ τέχνης και φαγητού και τη χρήση του φαγητού ως εκφραστικό και αφηγηματικό μέσο. Το 2007 δημιούργησε το History of Greek Food και το 2011 ίδρυσε τα «Συμπόσια Ελληνικής Γαστρονομίας». Το πρώτο από αυτά πραγματοποιήθηκε στα Καράνδια Χανίων με θέμα την «Κρητική κουζίνα: Ιστορία, Εξέλιξη, Ερωτηματικά και Απαντήσεις». Το δεύτερο έγινε το 2013 στο Αμάρι Ρεθύμνου και είχε θέμα το «Φαγητό, τη Μνήμη και την Ταυτότητα στην Ελλάδα και στη Δισαπορία». Το 3ο Συμπόσιο έγινε το καλοκαίρι του 2015 στα Χανιά, με θέμα «Πάνω από μια Εστία: Γυναίκες στην Κουζίνα».



Είπε η Μ. Καβρουλάκη για το βιβλίο «Η Τροφή του Ρεθύμνου»: «Το βιβλίο, για την παρουσίαση του οποίου συγκεντρωθήκαμε απόψε, αποτελεί σε μεγάλο βαθμό απότοκο περιήγησης υπό τον τίτλο «Ανιχνεύοντας την ιστορία της γεύσης στην Παλιά Πόλη του Ρεθύμνου», η οποία πραγματοποιήθηκε στις 25 Μαΐου 2015 κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων «Ημέρες Ρεθύμνου 2015», που διοργάνωσε ο Σύλλογος Κατοίκων Παλιάς Πόλης. Η περιήγηση εντασσόταν στα πλαίσια της ευρύτερης προσπάθειας προσέγγισης του ρεθυμνιώτικου κοινού με την Ιστορία ως συνολική θεώρηση της μέχρι τώρα ζωής των ανθρώπων. Η μεγάλη της επιτυχία οδήγησε στη έντυπη ανάπτυξη της του Χάρη Στρατιδάκη, δρ παιδαγωγικής, ιστορικού ερευνητή και βαθύ γνώστη της ιστορίας του Ρεθύμνου.



Από τις σελίδες ξεπηδούν μεζέδες συνοδεία μουσικής, κρέμες, ρυζόγαλα, οι μπουγάτσες, τα μουχαλεμί, τα καϊμάκια της Ανατολής και τα νέα ευρωπαϊκά ήθη που διαμορφώθηκαν στο τέλος του 19ου αιώνα τόσο χάριν των ρωσικών στρατευμάτων που διοικούσαν την πόλη κατά τη διάρκεια της κρητικής πολιτείας, όσο και υπό την ισχυρή επιρροή της πρωτοεμφανιζόμενης αστικής γαστρονομίας η οποία προσπαθούσε να αφομοιώσει στοιχεία της υψηλής γαλλικής κουζίνας και ζαχαροπλαστικής (40η στάση, η επιγραφή συνάδει με τον χαρακτήρα του ζαχαροπλαστέου Monsieur Gregoriades Jean. Confiserie- Patisserie όπως και η 41η στάση, το κατάστημα των αδερφών Περάκη). Όπως αναφέρει ο συγγραφέας «Διέθετε πρωτόγνωρα για την εποχή προϊόντα, όπως σοκολάτα, κακάο, χαβιάρι, ποικιλία αλλαντικών, γαλλικά κρασιά και άλλα ευρωπαϊκά ποτά όπως βερμούτ, αλλά και τις πρώτες σαμπάνιες που ανοίχτηκαν στην ιστορία του Ρεθύμνου».



Από την ανάγνωση του ίδιου του τίτλου: Η Τροφή του Ρεθύμνου, Διατροφικές συνήθειες και γευστικές μνήμες, παίρνουμε μια ιδέα για τον τρόπο που ο συγγραφέας του ρίχνει ματιές στο φαγητό των κατοίκων της πόλης. Σε ένα σώμα που απαρτίζεται από πρόλογο, εισαγωγή, ιστορική, εθνομολογική γραμμή, κατάλογο στάσεων, 80 αναπτυγμένες στάσεις της περιήγησης, βιβλιογραφία και πηγές εικονογράφησης, ο συγγραφέας γίνεται ξεναγός της πορείας του Ρεθυμνιώτικου φαγητού, ακόμα και όταν υπονοείται είτε ως διακόσμηση σε αγείο της προσωρινής έκθεσης τους Αρχαιολογικού μουσείου ή ως μωρδιά στα στενά της πόλης, μυρωδιά που αναδίδεται από τσουκάλια στα οποία μαγειρεύονται φαγητά κρητικά, αλλά και βαλκανικά, αραβικά, ασιατικά, ένδειξη της ανθρώπινης κινητικότητας που μεταβάλλει τη σύσταση μιας περιοχής.



Εξάλλου, οι διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Κρήτης διαχρονικά χαρακτηρίζονται από μια πλούσια ποικιλομορφία. Αυτή η ποικιλομορφία πρέπει να συνδεθεί τόσο με το πλούσιο γεωμορφολογικό περιβάλλον, το εύκρατο κλίμα όσο και με την ιδιαίτερη θέση που το νησί κατέχει στην ανατολική λεκάνη της Μεσογείου. Η θάλασσα, για παράδειγμα, υπήρξε πηγή διατροφής ενώ πρόσφερε διαχρονικά τόσο την δυνατότητα της επικοινωνίας μέσω των θαλάσσιων ταξιδιών όσο και ένα δρόμο κατάκτησης του νησιού. Το Ρέθυμνο δεν έχει ξεφύγει από τον κρητικό κανόνα. Ο Χάρης Στρατιδάκης παρουσιάζει την γαστρονομική ιστορία της πόλης με γλαφυρές εικόνες. Μέσα από τις στάσεις σκιαγραφεί την πόλη, τις διαδρομές, τα ιδιαίτερα μέρη της και τους ανθρώπους της. Ξεκινά με ένα χώρο γιορτής και ευχίας, τον Δημοτικό κήπο, ο οποίος κατασκευάστηκε σε ένα χώρο πόνου και θλίψης, το μουσουλμανικό κοιμητήριο, μια πράξη που έχει έντονο συμβολισμό.



Στην συνέχεια αφήνει και ξεδιπλώνονται στις σελίδες του βιβλίου η προετοιμασία, η προσφορά και η κατανάλωση των τροφών αλλά και ότι άλλο συνδέεται με το φαγητό, όπως η καύσιμη ύλη, η καθαριότητα, τα αγγειοπλαστεία, τα χαλκούρεια κ.λπ. Ο τόπος, το περιβάλλον, τα εστιατόρια των ξενοδοχείων, τα λαϊκά εστιατόρια, τα μαγείρικα, τα χάνια, τα αρτοποιεία και τα αρτοποιεία, τα καφενεία, τα γαλακτοπωλεία, τα ζαχαροπλαστεία, οι χώροι σίτισης πενήτων και ανένστιων, τα καταστήματα με είδη διατροφής -και ανάμεσα τους κατάστημα Εδωδιμων- Αποικιακών το οποίο παρείχε και ασφαλιστικές υπηρεσίες- οι ποτοποιίες, τα σφαγεία, οι αρχαίοι βόθροι, οι αγωγοί ύδρευσης, οι κρήνες και τα πηγάδια, οι λαϊκές αγορές και οι γεωργοκτηνοτροφικές εκθέσεις, παρελεύονται δίπλα σε γιορτές και απαγορευμένες τροφές, ιστορικά γεγονότα και θρησκευτικές προκαταλήψεις, βεβηλωσίες όπως η εγκάτασταση των σφαγείων στον χώρο του εβραϊκού κοιμητηρίου, προσφέροντας το ειδικό τους βάρος στη δημιουργία πολιτιστικών μνημών.



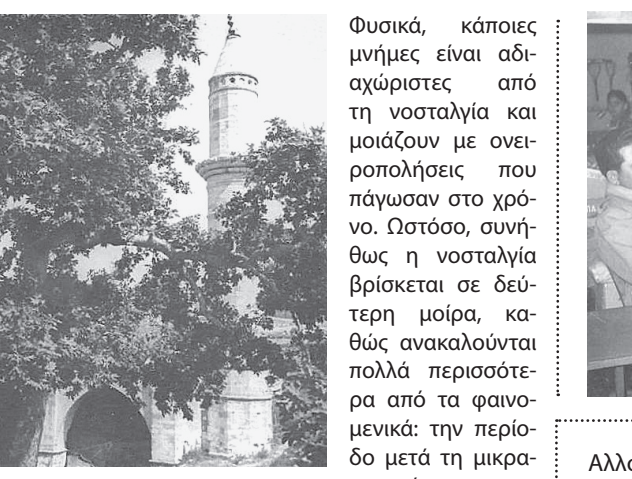
Και θα διαβάσετε για μαθητικές επιδρομές σε αγκινάρκους και στιγμές ευωχίας, για αγώνες επιβίωσης και τον τρόμο της πείνας, για το πώς οι σύεδροι του 3ου Κρητολογικού έπαθαν δηλητηρίαση στο πολυτελές για την εποχή ξενοδοχείο Ξενία και για πλειοκτητικούς ανταγωνισμούς με δέλεαρ των επιβιτών ένα πιάτο σουπιά ή μια μακαρονάδα. Θα γνωρίσετε ασυνήθιστους τρόπους ενίσχυσης των σχολικών ταμείων, φιλάνθρωπος Κρήτες μουσουλμάνους [Αλή Βαφή Σελιανάκης], την τεχνονομία και τα αρώματα στο φαγητό που έφεραν οι Μικρασιάτες πρόσφυγες, τους μυστικούς, περίκλειστους κήπους του Ρεθύμνου, τις γαστρονομικές επιρροές της Ανατολής και της Δύσης.



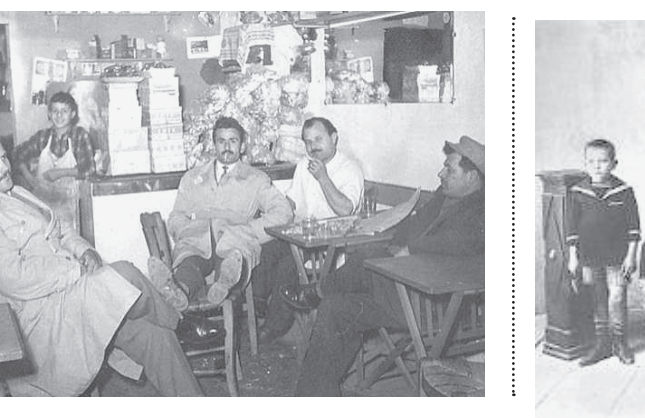
Παράλληλα, ο συγγραφέας σηκώνει το πέλο της λήθης, η οποία ακόμα και όταν χάνει τα δικαιώματά της έχει τη δυναμική να διατηρεί την παρουσία της. Οι Κρήτες μουσουλμάνοι που άφησαν στο νησί τον τόπο της δικιάς τους νοσταλγημένης καταγωγής μετέχουν στο ίδιο τραυματικό γεγονός του ξεριζωμού με τους Μικρασιάτες πρόσφυγες. Έτσι, αναφερόμενος σε εκφράσεις της ζωής τους και στο ρόλο τους στο φαγητό της πόλης αποδίδει και μια μορφή δικαιοσύνης σε αυτούς που υπήρξαν επίσης θύματα μιας οδυνηρής εκρίζωσης και ως εκ τούτου θύματα των αντιπαραθέσεων και των απομακρύνσεων που κάθε ξεριζωμός επιφέρει. Ταυτόχρονα η μνεία των Μικρασιατών φέρνει στο νου συνειρμικά τις εικόνες με τα караβάνια των σημερινών ξεριζωμένων που διασχίζουν τα σύνορα, αποδίδοντας με αυτόν τον τρόπο δικαιοσύνη στα θύματα του παρόντος. Ιδιαίτερη μνεία γίνεται σε αυτούς που συνήθως ξεχνά η ιστορία, τους αδικημένους από τη φύση, αυτούς που όπως γράφει ο συγγραφέας «η έλπιη κοινωνικής πρόνοιας τους ανάγκασε να δουλεύουν ως χαράληδες, ως παραγγελητές για ένα κομμάτι ψωμί». Οι καταφρονεμένοι, τα «σπουργίτια του Ρεθύμνου» αποκτούν μια θέση στην ιστορία της πόλης, μαζί με τους μαγαζάτορες προστάτες τους.



Το φαγητό είναι καθοριστικής σημασίας για τον προσδιορισμό του τρόπου με τον οποίο συναισθηματικές, ψυχολογικές, κοινωνικές, οικονομικές, πολιτικές, ιστορικές και πολιτιστικές πραγματικότητες των ανθρώπων δημιουργούν ταυτότητες και ιστορία. Το συγκεκριμένο βιβλίο προσφέρει υλικό για τη διερεύνηση όλων αυτών των πραγματικότητων και της ενσωμάτωσής τους στη σύνθετη γαστρονομική ταυτότητα της πόλης του Ρεθύμνου. Κυρίαρχος, ο ρόλος της μνήμης, όπως δηλώνεται και στον τίτλο. Αλλά καθώς η μνήμη και η σιωπή δημιουργούν τις τεχνικές αναπαράστασης του παρελθόντος, ο συγγραφέας καταπιάνεται και με τις δυο. Ενώ αναζητά τα ίχνη της γαστρονομικής ιστορίας, αγκαλιάζει με τρυφερότητα τις μικροϊστορίες των ταπεινών ανθρώπων που βρέθηκαν πίσω από το φαγητό του Ρεθύμνου. Διατηρεί με αυτό τον τρόπο την ανάμνηση της ύπαρξής τους και τους εντάσσει στην παροντική και μελλοντική μνήμη της πόλης.



Φυσικά, κάποιες μνήμες είναι αδιάχωρες από τη νοσταλγία και μοιάζουν με ονειροπόλησεις που πάγωσαν στο χρόνο. Ωστόσο, συνήθως η νοσταλγία βρίσκεται σε δεύτερη μοίρα, καθώς ανακαλούνται πολλά περισσότερα από τα φαινόμενα: την περίοδο μετά τη μικρασιατική καταστροφή, στα κελιά του τεκέ των Μπεκτασήδων που μέχρι τότε σίτιζε δερβίσηδες, πένητες και οδοιπόρους που δεν πρόφταναν ανοιχτές τις πύλες της πόλης, βρήκαν στέγη και τροφή δεκάδες προσφυγικών οικογενειών (8η στάση). Η περιγραφή των πολυτελών διατροφικών προϊόντων που αναφέραμε παραπάνω τα οποία εισήχθησαν και για να καλύψουν τις ανάγκες των ρωσικών δυνάμεων επί Κρητικής Πολιτείας συνοδεύεται με φωτογραφία στην οποία εικονίζονται Ρώσοι στρατιώτες που μοιράζουν άλευρα σε αναξιοπαθόντες Ρεθυμνιώτες (41η στάση). Ο Εθνικός Διχασμός της περιόδου 1914-1917 δεν άφησε ανέγγιχτους ούτε τους χώρους εστίασης (42η στάση). Οι βασιλικοί και οι βενιζελικοί έτρωγαν σε διαφορετικά εστιατόρια και διασκεδάζαν σε διαφορετικά καφενεία.



Αλλού δημιουργούνται σχόλια για την ελληνικότητα που στοιχειώνει και το γαστρονομικό μας φαντασιακό, όπως για παράδειγμα, η εισαγωγή της ευρωπαϊκής ζαχαροπλαστικής κατά το τέλος του 19ου αιώνα στη μέχρι τότε ανατολίτικου τύπου ζαχαροπλαστική τέχνη του Ρεθύμνου (40η στάση). Εξάλλου στην κυρίαρχια των ανατολίτικων γλυκών αναφέρεται και το ποίημα του Καλομενόπουλου: Στο μικρό το μαγαζάκι του Σουμάν του «Γιαραμπί»/ στο στενό της «Μοιραρχίας» εις τον πλάτανο παρέκει / εκεί άχνιζαν αχιουρέδες και γλυκό μουχαλεμί / και ευωδίαζεν η στράτα από το «γιαγλί»-μπουρέκι. [Λιπαρό μπουρέκι]



Δίπλα στα γευστικά τοπία παρατίθενται άρθρα εφημερίδων, φωτογραφίες, διαφημισίες προϊόντων, λίστες ψαριών και χορταρικών, λαογραφικές και ιστορικές πληροφορίες και πλούσια βιβλιογραφία. Σαν σύνολο μιας προτρέπου να υιοθετήσουμε μια κριτική στάση απέναντι στις κοινωνίες του Ρεθύμνου του παρελθόντος και να αναρωτηθούμε πώς κατασκευάζεται η γαστρονομική και η γευστική μνήμη της πόλης, κατά πόσο η εθνότητα και η θρησκεία καθόρισε το φαγητό των αστικών περιοχών, πώς και γιατί αποσύρθηκαν τροφές από τη συλλογική ταυτότητα, πώς διαμορφώθηκαν ετερότητες. Εν τέλει, μας καλούν να συλλογιστούμε πώς διαμορφώνεται η γαστρονομική ταυτότητα ενός τόπου μέσα από την σύνθεση ετεροτήτων και κατά πόσο η αποδοχή των ετεροτήτων είναι επιβεβαιωτική όταν ακόμα και σήμερα εμφανίζεται η βεβαιότητα περί αδιάσπαστης συνέχειας της κρητικής κουζίνας, στην οποία δεν έχει θέση ούτε η Ανατολή μήτε η Δύση.



Οι μνήμες που αφορούν το φαγητό έχουν την δυνατότητα να μας θρέψουν ή να μας πεινάσουν φυσικά, διανοητικά, συναισθηματικά και πνευματικά, να μας κάνουν να επισκεφθούμε άλλες στιγμές του χρόνου, να αναρωτηθούμε, ανάλογα με τις αφηγήσεις με τις οποίες αυτές επαναδιηγούνται. Από την άλλη, η μνήμη μπορεί να γίνει προβληματική όταν λειτουργεί ως ιδεολογία. Όμως, ο Χάρης Στρατιδάκης ανοίγει μια πύλη και μας προσκαλεί να ακολουθήσουμε τα ίχνη των διατροφικών συνθημάτων των ανθρώπων της παλιάς πόλης του Ρεθύμνου. Οι ιστορίες που αφηγείται αφορούν τροφές, οικείες και ταυτόχρονα εξωτικές, προϊόντα επιρροών, εμπορίου, δανείων και αντιδανείων. Τροφές που χαρακτηρίζονται από μια κρητικότητα που δεν θεωρεί την φύση ως ακρογωνιαίο λίθο της ούτε προϋποθέτει τη γλωσσική ή φυλετική συνέχεια ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν. Αφορούν και περιστατικά από τη ζωή των ανθρώπων και των λαών που πέρασαν από την πόλη.

ΝΕΡΟ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΕ

Τό Έργοστάσιον άεριούχων ποτών του x. Σπυρίδωνος Πρινωτάκη θέλον να έξυπηρετήση την πόλιν μας εις τό ζήτημα του ποσμου ύδατος έξ ου πολλοί ύποφέρουν έξ αίτίας του έκ των κρηνων αυτής χρησιμοποιουμένου τοιούτου, κατήρησε πλήρη ύπηρεσιαν διά την μεταφορην και διανομήν κατ'όικον εις στάμνας ιδιϊκας καινοργείζ και καθαράς τό θαυμασίου και γνωστού διά τά θεραπευτικα του συστατικα, του ΝΕΡΟΥ του ΚΟΥΜΠΕ, καθ'έκαστην άνελεϊπώζ.

Ό επί τούτω διανομεύς θα παραδίδη την γεμάτην στάμναν και θα παραλαμβάνει την άδειανήν τής προηγουμενης ήμερας.

Τιμή εκάστη: στάμνα: νεροϋ, όρίσθη Δρ. 3.
Ό διανομή άρχεται από τής 1' Ιουνίου.

Δίπλα στα γευστικά τοπία παρατίθενται άρθρα εφημερίδων, φωτογραφίες, διαφημισίες προϊόντων, λίστες ψαριών και χορταρικών, λαογραφικές και ιστορικές πληροφορίες και πλούσια βιβλιογραφία. Σαν σύνολο μιας προτρέπου να υιοθετήσουμε μια κριτική στάση απέναντι στις κοινωνίες του Ρεθύμνου του παρελθόντος και να αναρωτηθούμε πώς κατασκευάζεται η γαστρονομική και η γευστική μνήμη της πόλης, κατά πόσο η εθνότητα και η θρησκεία καθόρισε το φαγητό των αστικών περιοχών, πώς και γιατί αποσύρθηκαν τροφές από τη συλλογική ταυτότητα, πώς διαμορφώθηκαν ετερότητες. Εν τέλει, μας καλούν να συλλογιστούμε πώς διαμορφώνεται η γαστρονομική ταυτότητα ενός τόπου μέσα από την σύνθεση ετεροτήτων και κατά πόσο η αποδοχή των ετεροτήτων είναι επιβεβαιωτική όταν ακόμα και σήμερα εμφανίζεται η βεβαιότητα περί αδιάσπαστης συνέχειας της κρητικής κουζίνας, στην οποία δεν έχει θέση ούτε η Ανατολή μήτε η Δύση.

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