



Αναδιφώντας το χθες (222)

Περιήγηση σε διατροφικές συνήθειες εκείνων που έφυγαν κι εκείνων που ήρθαν



■ Του ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΔΑΚΗ*



Γιορτές Κρητικής Διατροφής στον Δημοτικό Κήπο τις ημέρες αυτές και από τους διοργανωτές τους μού ζητήθηκε να προσφέρω μια ξενάγηση για τη διατροφική ιστορία των ξεριζωμένων της Μικρασίας που ριζώσαν τελικά στον τόπο μας και τον ζωογόνησαν. Κι εγώ, από ιστορικό καθήκον, τους θύμισα ότι πριν αλλά και μετά τον ερχομό τους αναχώρησαν από τον τόπο μας σχεδόν ισάριθμοι Τουρκορεθιμίνοι, που κι εκείνοι προσφυγοποιήθηκαν και δεν πρέπει να τους ξεχνούμε. Δεν ήταν λίγοι εκείνοι που είχαν απομείνει, παρόλη την εκτεταμένη μετανάστευση τους κατά την περίοδο της Κρητικής Πολιτείας. Λίγο πριν την μικρασιατική περιπέτεια, το έτος 1920 στο Ρέθυμνο είχαν απογραφεί 2.685.



Γνωρίζαμε μέχρι πρότινος ότι στον τόπο μας έφτασαν περισσότεροι από 4.222 πρόσφυγες από την Κωνσταντινούπολη, τη Προύσα, το Αϊδίνο, το Ικόνιο, την Άγκυρα, τα Άδανα, την Τραπεζούντα και την Τένεδο. Ο φίλος Κώστας Ράλλης με προμήθευσε πρόσφατα μ' έναν κατάλογο των τελευταίων 1.743 Τουρκορεθιμνίων, από τον οποίο φαίνεται ότι εκείνοι εγκαταστάθηκαν στα ίδια περίπου μέρη, στην Κωνσταντινούπολη, στον Κατσαμπά, στο Αϊβαλί, στη Σμύρνη, στο Μπαλικεσίρ, στο Αϊδίνο, στα Άδανα, στην Κιουτάχεια, στην Τραπεζούντα, στην Άγκυρα, στο Τσανάκ Καλέ, στην Προύσα, στην Σαμψούντα και στο Δορύλαιο.



Είκοσι χρόνια πριν παρουσιάζε την τυπική εικόνα της βαλκανικής τουρκόπολης, όχι μόνο οπτικά αλλά και πληθυσμιακά. Η φωτογραφία από τον Πλάτανο της εποχής αυτής (τότε «Μεϊντάν») είναι, νομίζω, χαρακτηριστική.

Ο περίπατός μας λοιπόν θα ξεκινήσει από εκείνους, για να συνεχίσει με τους μικρασιάτες πρόσφυγες που ασχολήθηκαν επαγγελματικά με τη διατροφή, αλλά κι όσους έμειναν και τους άλλους που έσπευσαν να εγκατασταθούν στην πόλη από τα χωριά, που αυτοί αποτελούσαν περίπου τα δύο τρίτα του πληθυσμού της. Μιας πόλης, που, θυμίζω,



Μερικά επαγγέλματα κυριαρχούσαν από τους συμπατριώτες μας μουσουλμάνους, όπως για παράδειγμα η ζαχαροπλαστική, που την εποχή εκείνη ήταν συνυφασμένη με το γάλα, αποτελώντας ουσιαστικά «γαλατοπλαστική». Στη φωτογραφία του Μανόλη Μανούσακα από τον Πλάτανο και πάλι, που ήταν το επίκεντρο του μουσουλμανικού πληθυσμού της πόλης, μόλις διακρίνεται στα δεξιά το γαλακτοπωλείο του Σουλεϊμάν, που ακουγόταν και ως Σουμάν, το καλύτερο με διαφορά της πόλης. Ήταν αυτό ακριβώς που αγοράστηκε κατά την ανταλλαγή των πληθυσμών από τους αδελφούς Γρηγοριάδη και αποτέλεσε το «Λαϊκόν» τους υποκατάστημα, αφού εκείνο στη οδό Αρκαδίου ήταν αριστοκρατικό, διαφημιζόμενο ως Monsieur Gregoriadis, patisserie-confiserie!



επίσης στις κρέμες, στον αχιουρέ (τον γνωστό και ως «χυλό των κόλλυβων» - φωτογραφία), στο ρυζόγαλο, στο μουχαλεμί και στο καϊμάκι. *Όπως αναφέρει μάλιστα ο Μανόλης Κούνουπας*, στα γλυκατζήδικα του Πλάτανου γενικότερα έφτιαχναν κανταΐφι, μπακλαβά, χαλβά, μπουρεκάκια, μπουγάτσα με γλυκιά μυζήθρα, τρίγωνα με σουσάμι και καρύδι, κάδιο και παστέλι από κυδώνι είτε από βερικόκο, πασπαλισμένο με σουσάμι.

Δράττομαι της ευκαιρίας ν' αναφέρω ότι ο μακαρίτης πατέρας μου θυμόταν κάθε τόσο με νοσταλγία ότι ο δικός του πατέρας τον αντάμειβε μ' ένα γλυκό του Σουμάν κάθε φορά που ερχόταν από το χωριό στην πόλη για να πάρει από το γυμνάσιο τους βαθμούς του και αυτοί ήταν καλοί. Ο Σουλεϊμάν ειδικεύοταν



Οι μουσουλμάνοι της πόλης κυριαρχούσαν επίσης στο επάγγελμα του φούρναρα. Στα παρασκευασμάτα τους απαραίτητο ήταν το κριθάρι, ένα φυτό το οποίο ως γνωστόν έχει ελαχιστοποιημένες εδαφικές απαιτήσεις. Δεν είναι λοιπόν τυχαίο το γεγονός ότι την παράδοσή τους, αυτή των κριθινο παρασκευασμάτων και μάλιστα σ' έναν από τους δικούς τους χώρους στον Πλάτανο, συνέχισε ένας πρόσφυγας, ο Κωτάκης, φημιζόμενος για τα κριθινα φαξιάδια του, καθώς βέβαια και για τα σταρένια και για τα εφτάζυμα (αυτόζυμα) ψωμιά του. Όμως δεν θέλησε να μοιραστεί τα μυστικά του ούτε καν με τους υπαλλήλους του και τα πήρε μαζί του εκεί που πήγε...



Επάγγελμα στο οποίο επίσης κυριαρχούσαν εκείνοι που έφυγαν ήταν αυτό του μανάβη, το οποίο δεν απαιτούσε κανένα κεφάλαιο και διεξαγόταν περισσότερο στον δρόμο παρά μέσα σε καταστήματα. Στη φωτογραφία που παραθέτωμε, ένας τέτοιος φτωχομάναβης εκθέτει τα εμπορεύματά του δίπλα στον μινιρέ του Χατζή Τζαμισί (Λότζιας). Δεν είναι τυχαίο ότι και σ' αυτόν τον τομέα στη συνέχεια μίηκαν δυνατά οι μικρασιάτες πρόσφυγες. Αντίθετα, στον τομέα του κρέατος οι μουσουλμάνοι δεν μετείχαν ποτέ δυναμικά. Αυτός κυριαρχούσαν από χριστιανούς κατοίκους της πόλης, με τα καταστήματα των οπαδών των δύο θρησκειών να απέχουν αρκετά μεταξύ τους, στο ρέμα Συνατσάκη τα μινιρέ και στο ρέμα Καμαράκι τα «χοιροκασάπια».



Η αείμνηστη Μαρία Τσιριμονάκη με τα ταξίδια που έκανε στη Μικρασία μπόρεσε και διέσωσε πολλές πληροφορίες στο βιβλίο της «Αυτοί που έφυγαν. Αυτοί που ήρθαν», μεταξύ των οποίων και κάποιες για την εκεί διατροφή. Διαβάζοντάς το αντιλαμβανόμαστε ότι η προετοιμασία, το σερβίρισμα, η κατανάλωση της τροφής αλλά και η ανταλλαγή των περισσευμάτων υπάκουαν - μέχρι πρότινος τουλάχιστον - σε συγκεκριμένους κανόνες, τους οποίους έφεραν μαζί από την πατρίδα τους, και ακολουθούσαν συγκεκριμένο τελετουργικό. Το «τραπέζι» αποτελούσε τόπο και



Για παράδειγμα ο Μουσταφά Παπυράκης, που εγκαταστάθηκε στο Αϊβαλί, ανέφερε (στο βιβλίο «Νισάφι πια!»): «Όνταν ήρθανε επαί οι γι-εδικοί μας δεν είχαν ίντα να φάνε. Τα απίδια εβράζανε και επίνανε το ζουμί ντως... Και δεν αφήνανε βρούβα για βρούβα στα χωράφια. Οι τουρκικές εφημερίδες εγράφανε ετοτεσάς ότι αφαιρούσαμε, λείε, τα δικαιώματα τω γαϊδάρω! Μα ποιος τσι λογάριάζε». Ένας άλλος Τουρκοκρητικός, ο Χουσί Χατζημπεκλήρης, απήγγειλε ένα τετράστιχο που συνηθιζόταν μετά την εγκατάστασή του στα Λιτζία: *Αν-ε ρωτάς, Κεμάλ Πασά, στη Τζούντα (Μοσχονήσι) πώς περνούνε, μάραθα καθαρίζουνε, τσι βρούβες τσι πουλούνε. Κι αν-ε ρωτάς, Κεμάλ Πασά, στη Κρήτη πώς περνούσαν, τσι βρούβες καθαρίζανε, τα μάραθα πουλούσαν.*



Οπωσδήποτε μέχρι σήμερα εντυπωσιάζει η επιβίωση της προτίμησης σε τροφές που δεν έχουν παρόμοια διάδοση στις περιοχές εγκατάστασης: στα αγριόχορτα, στα κουκιά (χλωροκούκια, κουκκόχορτα, κουκιά ματιστά και βρεχτοκούκια), στο κρέας του κουνελιού, στα



μιτζή και των αδελφών Κουτρούλη κ.λπ. Δεν θα παραλείψουμε την προσφορά στον τομέα της διατροφής των μικρασιατών που κυριάρχησαν στον τομέα των καραγωγών και εφοδιάζαν την πάντα ελλειμματική σε τρόφιμα αγορά του Ρεθύμνου, αλλά κι εκείνων που απασχολήθηκαν στους τομείς της φορτοεκφόρτωσης και της θάλασσας. Και ας γράφει ο Π. Πρεβελάκης ότι οι πρόσφυγες την φοβήθηκαν και κρατήθηκαν μακριά της!

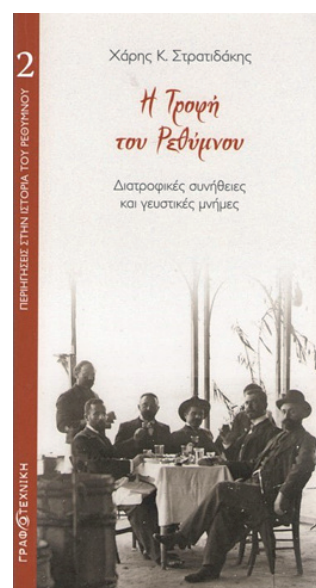
Η περιήγησή μας θα συνεχιστεί με τον διατροφικό κόσμο των προσφύγων της Μικρασίας και περιλαμβάνει μια εικοσάδα στάσεων ξενάγησης: Στα εμπορομάνβηκα Λαρέντζου και Γιάντζου, στα ζαχαροπλαστικά Νικολαϊδη και Τσακάλη, στα καφεενία Παχάκη, Ζαμφώτη, Θωμά και Μπελά, στα κρεοπωλεία Κάρταλη και Χάσιου, στα μαγείρικα των Σιμιτζήδων και του Μακρή, στο φύλλο κρούστας του Χατζηπαράσχου και του Χαλβατζή, στα παντοπωλεία του Μουμτζή, των αδελφών Χάσιου και του Σιμισήρη, στο υπαίθριο εμπόριο του Ντινιόζου, του Χατζημακρή και του Λυρή (φωτογραφία), στα ξηροκαρπάρια του Σιμιτζήδων κ.λπ.



Θεμινιώτικη, αφού η έντονη χρήση μπαχαρικών συνοδεύτηκε από μεταβολές μαγειρικών πρακτικών, όπως η συχνή αντικατάσταση του αυγολέμονου από το γιοσούρι, το μαγειρέμα σε σιγανή φωτιά, η περιορισμένη χρήση του κρέατος των πουλερικών και η κεντρική θέση των ψαριών στο τραπέζι. Οι πρόσφυγες εισήγαγαν στο Ρέθυμνο και την κατανάλωση του ούζου, σε σημείο που τρεις δεκαετίες αργότερα η τυπική κρητική τσικουδιά να έχει σχεδόν εξοβελιστεί από τα καφεενία της Προκουμιάς!



Οι Μικρασιάτισσες εισήγαγαν τη μεταποίηση σε γλυκά κουταλιού καρπών που δεν συνηθίζονταν εδώ μέχρι τότε, αλλά και τη συντήρηση σε τουρσιά των πλεονασμάτων των καλοκαιρινών λαχανικών. Ανέδειξαν το σαλέπι και πρωτοέφτιαξαν γλυκά, όπως τα κατημέρια (γκιουλεσεμέδες) και τα σουτζούκια, που στη νέα πατρίδα μετονομάστηκαν σε κολαίνες μούστου. Αλλά κι η ρεθεμινιώτικη κουζίνα, με τη σειρά της, επηρέασε εκείνη των νεοφερμένων, σε μια διαδικασία αμοιβαίας ώσμωσης. Έτσι, σταδιακά, η βαριά κουζίνα ελάφρυνε, τα τουρσιά περιορίστηκαν, εφόσον μάλιστα στο Ρέθυμνο δεν υπήρχαν τα μεγάλα καλοκαιρινά πλεονάσματα της Ιωνίας, και φαγητά όπως το κεσέκι και οι μπιλεμπιντέδες σταδιακά ξεχάστηκαν.



Ξενάγηση και στη συνέχεια προβολή - συζήτηση

Ελάτε μαζί μας στην αιριανή «Περιήγηση στη ρεθεμινιώτικη διατροφή πριν και μετά την άφιξη των προσφύγων της Μικρασίας», που θα ξεκινήσει **στις 7.30 το απόγευμα από την πλατεία του Δημοτικού Κήπου**. Θα διαρκέσει μία ώρα και θα συνεχιστεί στον ίδιο χώρο **στις 8.30 με την προβολή «Διατροφικές συνήθειες και γευστικές μνήμες στο Ρέθυμνο της δεκαετίας του 1920»**. Όσο για τη συνέχεια, θα την έχουμε στα φιλόξενα «Ρεθεμινιώτικα Νέα» την επόμενη εβδομάδα. Τα στοιχεία της έχουν παρθεί στο μεγαλύτερο τους μέρος από το βιβλίο που είχαμε κυκλοφορήσει πριν από τέσσερα ακριβώς χρόνια με τον τίτλο «Η τροφή του Ρεθύμνου» στις εκδόσεις «Γραφοτεχνική».