



Αναδιφώντας το χθες (225)

Περιήγηση σε διατροφικές συνήθειες εκείνων που έφυγαν κι αυτών που ήρθαν (2)



■ Του ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΔΑΚΗ*



Συνεχίζουμε σήμερα την διακοπείσα από τον «Φάλκονα» περιήγησή μας στον κόσμο της γεύσης εκείνων που έφυγαν και αυτών που ήρθαν στον τόπο μας κατά τις δεκαετίες του 1910 και 1920. Την ξενάγηση αυτή πραγματοποιήσα στις 7 Ιουλίου στα πλαίσια της Γιορτής Κρητικής Διατροφής. Στις «Αναδιφίσεις» της εβδομάδας εκείνης είχα αναφερθεί στις διατροφικές συνήθειες εκείνων που έφυγαν. Θα συνεχίσω σήμερα με τη διατροφή αυτών που ήρθαν, από τη Μικρασία και τον Πόντο κυρίως και των ελάχιστων από τα Βαλκάνια και τη Ρωσία. Μετά το τέλος της ξενάγησης είχαμε συνεχίσει με προβολή εικόνων στον Δημοτικό Κήπο, στην οποία προβλήθηκε σχεδόν μια εκατοντάδα. Εξυπακούεται ότι σήμερα εδώ παρατίθενται πολύ λιγότερες.



Αρχικά στην ξενάγηση μας και στην προβολή είχαμε σταθεί μπροστά στα εμπορομανάβικα του Παναγιώτη Λαρέντζου (εικόνα) και του Μάρκου Γιάντζου. Ο δεύτερος, ο οποίος ήταν πολύ αγαπητός στον γεωργικό κόσμο, είχε σταθεί άτυχος, αφού σκοτώθηκε στο αεροπορικό ατύχημα της Κερατέας το 1969.



Στην ξενάγησή μας κάναμε αναφορές σε δύο μικρασιατικά ζαχαροπλαστεία, των Γιώργου και Αγγελου Νικολαΐδη στους Τέσσερις Μάρτυρες (εικόνα) και του Γιώργου Τσακάλη στην οδό Μοάτσου, δίπλα στο τότε ΚΤΕΛ Αγίου Βασιλείου.



Δεν μπορούσαν να λείψουν οι αναφορές και στα πολυάριθμα καφενεία που άνοιξαν οι πρόσφυγες, κοντά στην ΒΙΟ και στον Τεκεκέ Μαχαλά ο Κωστής Τάταλας, ο Δημήτρης Καβρός και ο Γιώργος Ζολώτας, κοντά στον Πλάτανο ο Παντελής Μπελάς, ο Μάρκος ο Αρμένης και ο Οοδωρής Πελεκής (αργότερα ο Νάσος Ζαμφώτης), στα Κασαπιά ο Αντώνης Γιαχάκης (εικόνα) και στη Λότζια ο Αντώνης Θωμάς.



Αξιόλογα ήταν και τα κρεοπωλεία των Μικρασιατών, των αδελφών Πλαστήρα (Κωστή), Θεοχάρη και Δημήτρη Κάρταλη, των αδελφών Γιώργου Χάσιου και Γιάννη Παρμαζή και των επίσης αδελφών Κωστή και Λευτέρη Καργάκη (εικόνα).



Ονομαστά ήταν τα μαγείρικα του Παναγιώτη Σιμιτζή, του Βασίλη Σιμιτζή (μετέπειτα Μιχάλη και Χρήστου), του Γιάννη Μακρή (με το χαρακτηριστικό όνομα Θωμάϊς) και των Στέλιου και Σάββα Μανιάτογλου. Αξιόλογα ήταν και τα εξοχικά κέντρα του Τάσου Τσακάλη στο Κιουλούμπαση, του Μπουρνόβα στα Περιβόλια και του Γ. Χατζηδάκη με τη Σμυρνιά γυναίκα του, του Σκαρβέλη στα Μισίρια (εικόνα) και του Μπαλωμάτα στον Πλατανιά.



Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε και στο φύλλο-κανταΐφι του αειθαλούς Γιώργου Χατζηπαράσχου (εικόνα, σε παλιότερη ξενάγηση), καθώς και σ' εκείνο του Χαλβατζή στη Μικρή Αγορά, το οποίο, παρότι προσέφερε και λουκουμάδες, δεν είχε συνέχεια.



Πολυάριθμα ήταν τα παντοπωλεία, τομέας στον οποίο ευδοκίμησαν ιδιαίτερα οι Μικρασιάτες, με χαρακτηριστικότερα εκείνα του Δεληγιώργη στους Τέσσερις Μάρτυρες (εικόνα), των αδελφών Βασίλη και Δημήτρη Χάσιου μπροστά στην Πηγάδα της Μεγάλης Πόρτας, του Διομήδη Συμισρή και του Παναγιώτη Μουμιτζή στην περιοχή του Πλατανίου και του Βασίλη Αναγνώστου στη Λότζια.



Και με το υπαίθριο εμπόριο, που δεν απαιτούσε κεφάλαια, ασχολήθηκαν οι πρόσφυγες, με πιο γνωστούς τον Ντινιόζο με τις τυροπίτες του (εικόνα), τον Χατζημακρή με τα μαναβικά και αργότερα τα κουλούρια και τον Λυρή με τα παγωτά του, που ξεσήκωνε την πιτσιρικαρία του Ρεθύμνου τα καλοκαιρινά απογεύματα.



Δεν πρέπει να ξεχάσουμε και τα καταστήματα πώλησης «ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων» των αδελφών Κουτρούλη, όπως κι εκείνο του Γιάννη Σιμιτζή (εικόνα). Το κατάστημα του δεύτερου στη Λότζια είχε καεί κι είχε αναστηθεί εκ του μηδενός, με τη συμπαράσταση οπωσδήποτε των Ρεθιμιωτών, οι οποίοι στέκονταν πάντα δίπλα στους συμπολίτες τους στις δύσκολες στιγμές.



Από τον κατάλογο μας, ελλιπή οπωσδήποτε, των μικρασιατών που ασχολήθηκαν με την τροφή του Ρεθύμνου δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι φορτοεκφορτωτές (εικόνα), ξηράς και θαλάσσης, από τους ώμους των οποίων πέρασαν τα άλευρα και ένα σωρό ακόμα τρόφιμα του πάντα ελλειμματικού στον τομέα αυτόν Ρεθύμνου. Δεν θα μπορούσαν επίσης να λείψουν οι καραγωγείς, στην πλειοψηφία τους πρόσφυγες, από τους οποίους έχουμε εντοπίσει μέχρι στιγμής δυόμισι δεκάδες.



Δεν θα μπορούσαν να λείψουν ούτε οι ψαράδες και οι βαρκάρηδες, κι ως γράφει ο Παντελής Πρεβελάκης στο «Χρονικό» του ότι οι πρόσφυγες φοβήθηκαν τη θάλασσα και δεν την πλησίασαν. Κι όμως η θάλασσα του Ρεθύμνου έδωσε πολύ ψωμί στους πρόσφυγες, όπως φαίνεται και από τη φωτογραφία, στην οποία οι έξι από τους επτά είχαν έρθει από τη Μικρασία.



Οι πρόσφυγες, όπως ήταν φυσικό, έφεραν μαζί τον διατροφικό τους πολιτισμό. Πέραν της γενικής επιρροής που εξάσκησαν πανελλήνια (π.χ. εκτεταμένη χρήση μπαχαρικών), στο Ρέθυμνο μπορούμε να εντοπίσουμε και τη συχνή αντικατάσταση του αυγολέμονου από το γιαούρτι, το μαγείρεμα σε σιγανή φωτιά και την περιορισμένη χρήση του κρέατος των πολυεργατικών. Κι ακόμα την κεντρική θέση στο τραπέζι των ψαριών, ιδιαίτερα των μικρών σε μέγεθος, φρέσκων ή παστών.



Οι μικρασιάτες πρόσφυγες ήταν αυτοί που εισήγαγαν στο Ρέθυμνο την κατανάλωση του ούζου, σε σημείο ώστε λίγο καιρό μετά την άφιξή τους στα καφενεία της Προκουμαίας (εικόνα) να εξοβελιστεί η τυπική κρητική τσιουδιά. Οι μικρασιάτισσες γυναίκες εισήγαγαν τη μεταποίηση σε γλυκά κουταλιού καρπών χρησιμοποιώντας μέχρι τότε και τη συντήρηση σε τουρισία των πλεονασμάτων των καλοκαιρινών λαχανικών. Ανέδειξαν το σαλέπι και πρωτοεφτίαν γλυκά, όπως τα κατημέρια (γκιουλεσεμέδες) και τα σουτζούκια, που μετονομάστηκαν στη νέα πατρίδα σε κολαίνες μούστου.



Οι διατροφικές και μαγειρικές παραδόσεις των νεοφερμένων επηρέασαν οπωσδήποτε τη ρεθιμιωτική κουζίνα, σε μια διαδικασία αμοιβαίας ώσμωσης. Έτσι σταδιακά η βαριά κουζίνα ελάττωνε, τα τουρισία ελαττώθηκαν, εφόσον βέβαια εδώ δεν υπήρχαν τα μεγάλα καλοκαιρινά πλεονάσματα, και φαγητά όπως το κεσέκι και οι μπιλεμπιντέδες ουσιαστικά ξεχάστηκαν. Ευτυχώς όμως υπήρξαν άνθρωποι που εκτίμησαν το βάθος της γαστρονομικής αυτής παράδοσης, κατέγραψαν τις συνταγές τους από τις τελευταίες οικογενειακές-φορές της, και τα δίδωσαν με τη μορφή βιβλίου, στο «Μνήμες γεύσης» του συλλόγου Ρεθιμιωτών Μικρασιατών.

Στην περιήγησή μας χρησιμοποιήσαμε επίσης ως βιβλιογραφία την τριλογία του Μάνου Γοργοράπη, τα καφενεία του Χάρη Καλαϊτζάκη, τον «Ρεθιμιώτη νόστο» του Μανόλη Καρνιατάκη, την «Μετοικεία» του Παρασκευά Συριανόγλου, το αζεπεράστο «Εκείνοι που έφυγαν. Αυτοί που ήρθαν» της Μαρίας Τσιριμονάκη και το δικό μου «Η τροφή του Ρεθύμνου» (εικόνα). Επιφύλασσομαι για το μέλλον και για άλλους τομείς της προσφοράς των προσφύγων, όπως η καπνοκαλλιέργεια, η αμπελοκαλλιέργεια, η βιομηχανική παραγωγή και τα δημόσια έργα, που - καθόλου τυχαία - όλα τα σημαντικά της περιόδου αυτής κατασκευάστηκαν με τη φθνή εργατική δύναμη των ξεριζωμένων.

