

Thessaloniki Food Festival**«Γευστικές Αναζητήσεις»****Σάββατο 12 Νοεμβρίου 2011****Ανοιχτή συζήτηση με θέμα «Η γαστρονομία της Θεσσαλονίκης»****Εισήγηση του Επίκουρου****ΤΟ ΚΙΜΠΑΡΛΙΚΙ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ****ΠΕΡΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΕΝ ΓΕΝΕΙ**

Πώς ορίζεται η ελληνική κουζίνα; Έψαξα συνταγολόγια, διάβασα οδηγούς μαγειρικής, μελέτησα εμβριθή σχόλια, άρθρα και βιβλία γύρω από το θέμα, ρώτησα ανθρώπους σχετικούς ή και άσχετους, αναρωτήθηκα κι εγώ ο ίδιος και αυτό που βρήκα ήταν ότι στην πράξη (και έξω από εθνοκομεταφυσικές "ουσίες" και "οντότητες") ορισμός της ελληνικής κουζίνας ως ενιαία κατηγορία δεν υπάρχει. Κι αυτό διότι, πέρα από οποιοδήποτε άλλο φιλοσοφικό πρόβλημα αντιμετωπίζουμε γενικά όταν προσπαθούμε να ορίσουμε κάτι, υπάρχει το πρακτικό πρόβλημα της ποικιλότητας. Για ποια ελληνική κουζίνα μιλάμε ακριβώς; Υπάρχουν πολλές ελληνικές κουζίνες: αστική, τοπική, παραδοσιακή, λαϊκή, κοσμοπολίτικη, ανατολίτικη, βαλκανική, εκδυτικισμένη. Ποια από αυτές ορίζεται ως η ομοούσια και αδιαίρετη ελληνική κουζίνα;

Ας δούμε το θέμα λίγο πιο αναλυτικά. Πολύ δύσκολα μπορεί κανείς να βρει μια κοινή συνισταμένη, μια «βαθύτερη» ουσία κάτω από τις παραλλαγές της ελληνικής κουζίνας, μια συνεκτική παράμετρο που να χαρακτηρίζει την ελληνική γεύση αυτό δηλαδή που καθιστά την ελληνική κουζίνα μοναδική και τη διαχωρίζει από αυτήν των ξένων. Οι επιρροές και ιστορικές ανταλλαγές ανάμεσα στις κουζίνες των λαών στην Ανατολική Μεσόγειο, παλιά αλλά και τώρα, είναι τόσο πολύπλοκες που δεν είναι δυνατόν να γνωρίζει κανείς την απόλυτη καταγωγή ενός φαγητού. Δεν υπάρχει μια γραμμική συνέχεια, μια αναλλοίωτη ουσία έξω από τον χρόνο και τον τόπο η οποία μας ενώνει ως Έλληνες. Ενώ σαφώς υπάρχουν εκλεκτικές συγγένειες σ' αυτά που τρώμε, η ιδέα της καθαρόαιμης και εθνικά ομοιογενούς ελληνικής κουζίνας υπάρχει μόνο στη φαντασία μας κι αυτή οδηγεί σε έναν όχι τόσο ευπρόσδεκτο (ενίοτε μάλιστα ευτράπελο) γαστρονομικό εθνικισμό: η φέτα είναι αποκλειστικά ελληνική, ο τούρκικος καφές είναι ελληνικός, όπως και ο μπακλαβάς, ο μουσακάς, το ιμάμ μπαϊλντί, η πάνα κότα, η ρόκα-παρμεζάνα, η πίτσα, τα σουσι....

Η γαστρονομική πραγματικότητα ορίζεται από τον τόπο, στον οποίο υπάρχουν άνθρωποι που θεωρούν τους εαυτούς τους Έλληνες, και τον χρόνο, την ιστορία δηλαδή, η οποία καθορίζει ανά πάσα στιγμή τι από αυτά που τρώμε θεωρούμε ελληνικό. Όπως λέει και ο σημαντικότερος ίσως στοχαστής της ελληνικής κουζίνας ο Χρίστος Ζουράρις: «κάθε κουζίνα υπάρχει, κατ' αρχήν, εν τόπω και χρόνω» (Ο δεύτερος Δειπνοσοφιστής, Ικαρος, 1998, σελ.18). Αυτό που υπάρχει

είναι μια συνείδηση ή ένα βίωμα, μια ανάμνηση ή μια αίσθηση για το τι τρώμε ως Έλληνες, κάθε φορά διαφορετική ανάλογα με τον τόπο και τον χρόνο. Έλληνα θεωρεί τον εαυτό του ένας που τρώει τζιγιεροσαρμάδες στη Θράκη και Έλληνα άλλος που τρώει σχιουφιχτά με στάκα στην Κρήτη. Έλληνας ήταν κι αυτός που έτρωγε πριν από αιώνες γάρο και Έλληνας κι αυτός που τώρα τρώει μουσακά, παρόλο που το πρώτο δεν υπάρχει τώρα και το δεύτερο δεν υπήρχε τότε.

Όταν γενικά μας πιέζουν να βρούμε με μια λέξη «τι είναι η ελληνική κουζίνα», συνήθως απαντάμε είτε με κάποιον από τους στερεότυπους ορισμούς, είτε με εύκολες γενικεύσεις και τουριστικά κλισέ: μουσακάς, σουβλάκι, τζατζίκι, τυρόπιτα, λαδερά, ουζάκι και μεζές, ηλιόλουστη κουζίνα κ.ο.κ. Σε δεύτερη σκέψη όμως, όταν αναλογιστούμε πόσες αλλαγές έχει υποστεί και υφίσταται η ελληνική κουζίνα, πόσες επιρροές έχει δεχθεί και συνεχίζει να δέχεται, πόσο πολύπλοκη και ποικίλη είναι η τοπική κουζίνα (πάντα εκπλησσόμαστε με τις γλυκόνινες γεύσεις της ροδίτικης, ιδιαίτερα της λινδιακής, ή της μακεδονίτικης κουζίνας, τον βουτυρένιο και κτηνοτροφικό χαρακτήρα της κρητικής κ.ο.κ.), πόσο ευμετάβλητη είναι η αστική κουζίνα στις νέες συνθήκες που καθορίζουν οι ιστορικές εξελίξεις (σκεφτείτε την ελληνική κουζίνα πριν και μετά τη μικρασιατική τραγωδία), τότε συνειδητοποιούμε ότι ένας μονοσήμαντος και στατικός ορισμός μιας πολύπλοκης και δυναμικής οντότητας που αποτελεί την «ελληνική κουζίνα», είναι δύσκολος, μάλλον ανέφικτος και ίσως όχι τόσο ευκαίριος.

Ορισμός της ελληνικής κουζίνας δεν υπάρχει. Αυτό που υπάρχει είναι η μνήμη του τόπου και του χρόνου των προσωπικών βιωμάτων μας· κι αυτά αρκούν για να αναγνωρίσουμε το φαγητό μας ως ελληνικό δίχως να χρειάζεται να το ορίσουμε.

ΜΝΗΜΕΣ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Τίποτα δεν ανακαλεί τόσο έντονα μνήμες όσο το άρωμα ενός καλομαγειρεμένου φαγητού. Άθελά μας, με το που η μύτη μας συλλαμβάνει στον αέρα τα πτητικά μόρια από μια αχνιστή φασολάδα ή από μια σπαρταριστή σπανακόπιτα βγαλμένη μόλις από τον φούρνο, από μελωμένα γεμιστά ή τροφαντούς κεφτέδες και από όλα αυτά τα φαγητά που νοσταλγικά σιγοβράζουν στις παρυφές του υποσυνείδητού μας, μαζί με τα εσωτερικά μας δάκρυα για τα χαμένα χρόνια της νιότης μας, αναβλύζουν αναμνήσεις από χαμένες γεύσεις, από τσιμπούσια, γιορτές και οικογενειακά τραπεζώματα που καλύπτουν το είναι μας με άφατη νοσταλγία. Η λέξη νόστιμος προέρχεται από τη νοσταλγία, το άλγος για το ταξίδι στο παρελθόν όταν οι οξυμένες παιδικές μας αισθήσεις απορροφούσαν ακόμη τον κόσμο με λαχτάρα, όταν οι μύτες μας διαστέλλονταν ακόμη με αδημονία στην προσμονή του ψητού στο ταψί που μεταφέραμε ως παιδιά από τον φούρνο της γειτονιάς στο κυριακάτικο τραπέζι της οικογένειας.

Καμία άλλη πόλη στην Ελλάδα δεν ανακαλεί τόσες γευστικές μνήμες και τόσες μυρωδιές όσες η Θεσσαλονίκη. Μια πόλη χύτρα των Βαλκανίων όπου αναμείχθηκαν και γιαχνίστικαν για πολλά χρόνια λαοί και θρησκείες, λαλιές και πολιτισμοί, ήθη και έθιμα, μαγειρικές, μεράκια και ιστορικά σεκλέτια. Ενα

πραγματικό melting pot, ή καλύτερα ένα γαστρονομικό παλίμψηστο όπου οι γεύσεις και τα αρώματα συμβιώνουν και επικαλύπτονται, άλλοτε με αρμονία και άλλοτε με ένταση. Αρώματα από ρωμαϊκά συμπόσια και βυζαντινά νηστήσιμα μπλέκουν με αυτά από τα όσπρια που κάποτε φούρνιζαν οι Εβραίοι τις Παρασκευές, τα οποία ανακατεύονταν με τα γκιουλ μπαχάρ φαγητά των Μουσουλμάνων, τα βουτυράτα πιλάφια τους, τα ψητά χαμισιά τους και τα καϊμακλίδικα καζάν ντιμπί τους, κι όλα αυτά εναρμονίζονταν δίχως πρόβλημα με τις λαχταριστές μυρωδιές από τα τσουρέκια και τους πατσάδες των Πολιτών, τα κύμινα των Σμυρνίων, τις κρεάτινες πίτες και τα γλυκύτατα τουρσιά των Ποντίων. Χαρακτηριστικό είναι αυτό που λέει ο Θεσσαλονικιός Ηλίας Πετρόπουλος για την προπολεμική Θεσσαλονίκη, όπου κυριαρχούσε το σεφαραδίτικο στοιχείο των Εβραίων της Ισπανίας: «μεθούσα με την ξεχωριστή μυρωδιά των εβραϊκών σπιτιών της Θεσσαλονίκης, ένα μίγμα τριανταφυλλόνηρου, τσιγαρισμένου κρεμμυδιού και ώριμου πεπονιού, μυρωδιά που την αναπολώ πάντα με νοσταλγία».

Κι εγώ μεθούσα με τη μυρωδιά από τα ουέβος χαμινάδος της μάνας μου όπως έβγαιναν από τον φούρνο, με ένα άρωμα ιδιόμορφο και ανεπανάληπτο και μια γεύση κρεμμυδάτη αλλά και ανάλαφρη η οποία ταίριαζε με τα μπορεκίτας ντε μερεντζένα, μπουρεκάκια με μελιτζάνα, που έφτιαχνε η μακαρίτισσα και που τόσο απολάμβανε ο κιμπάρης πατέρας μου με το ρακί του. Αυτή η μυρωδιά, η τόσο σεφαραδίτικη και τόσο θεσσαλονικιά, αποτελεί τη δική μου μνήμη και είναι μεγάλο μέρος της ταυτότητάς μου. Την πόλη αυτήν, την ιστορία της, τις παραδόσεις της και τα προϊόντα της, τη γοητεία της και την ανεκτική πολυπολιτισμικότητά της, ρούφηξαν με μεγάλη απόλαυση οι Εβραίοι της Ισπανίας. Εδώ βρήκαν την Ισπανία που έχασαν: το ίδιο κλίμα, τη θάλασσα, τη συμβίωση με τις δύο άλλες μεγάλες θρησκείες, όπως και στην Ισπανία, και τα ίδια προϊόντα. Επειδή όμως οι σεφαραδίτες Εβραίοι ήταν πολλοί, επέβαλαν στους θεσσαλονικιούς, χριστιανούς, μουσουλμάνους, αλλά και ρωμανιώτες Εβραίους που βρίσκονταν εκεί από τη ρωμαϊκή εποχή, κάποιες γαστρονομικές εμμονές που είχαν διαμορφώσει τα χρόνια που έζησαν με τους Αραβες και τους Ισπανούς, όπως, για παράδειγμα, την μελιτζάνα, τις πιπεριές, το παν ντε σπάνια, τα φασόλια πιαζ, τη λεμονάτη agrastada, τις καρυδάτες σάλτσες, τα αμυγδαλωτά και πολλά άλλα. Όπως πήραν και από τη Θεσσαλονίκη και την ευρύτερη περιοχή, τη φέτα, τα κεφαλόπουλα, τα γριβάδια, τους ντολμάδες, τα παστά, τα τούρκικα γλυκά και πολλά άλλα δάνεια. Ετσι, σιγά σιγά, σαν το χαμίν του Ιερού Σαββάτου, δηλαδή το φαγητό που σιγοψηνόταν στο φούρνο, αρτυμένη με ελληνικά, τούρκικα, ισπανικά και αράβικα υλικά και πασπαλισμένη με μπόλικη θρησκεία, σιγόβρασε η σεφαραδίτικη κουζίνα της Θεσσαλονίκης. Όπως σιγόβρασε ακριβώς δίπλα της, στα γειτονικά σπίτια, η χριστιανική και η μουσουλμανική κουζίνα της Θεσσαλονίκης.

Όσο κι αν υπήρχαν έχθρες και προστριβές ανάμεσα στους τρεις λαούς, ένα μπουρεκάκι με μελιτζάνα, μερικά ουέβος χαμινάδος αρτυμένα με ελαιόλαδο και λεμόνι, μπόλικα αφράτα σουτζουκάκια, ένα κομμάτι σπανακόπιτα, ένα πιάτο ασουρέ και λίγο καζάν ντιμπί, γύρω από ένα ποτήρι ρακί, ήταν αρκετά για να επέλθει η γευστική και ψυχική αρμονία.

ΤΟ ΚΙΜΠΑΡΛΙΚΙ ΩΣ ΤΟ ΓΚΟΥΡΜΕ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Καμία άλλη πόλη στην ελληνική επικράτεια δεν ήταν πραγματικά πόλη όπως η Θεσσαλονίκη. Μόνο η Θεσσαλονίκη, (και φυσικά η Κωνσταντινούπολη), ήταν από τη γέννησή της πόλη, άστυ με τα όλα του, σταυροδρόμι λαών και προϊόντων, με την Εγνατία οδό να ενώνει Ανατολή και Δύση. Όταν η Αθήνα ήταν ένα μικρό βοσκοτόπι με λίγα χαμόσπιτα γύρω από την Ακρόπολη, η Θεσσαλονίκη ήταν το υπέρλαμπρο και πολυπληθές άστρο των Βαλκανίων. Οι πολίτες της, κοσμοπολίτες και πολυπολιτισμικοί, μια μεταπρατική πόλη, όπως τη χαρακτήρισε ο Κωστής Μοσκόφ, με σημαντική τάξη αστών που έφερναν αρχιτέκτονες και μηχανικούς από το εξωτερικό για να χτίσουν τις βίλες τους δίπλα στη θάλασσα στις «Εξοχές» (νυν Βασ.Ολγας) και μαγείρους από το Παρίσι για τις γιορτές τους. Το γαστρονομικό κληροδότημα αυτής της κοσμοπολίτικης αστικής τάξης ήταν το κιμπαρλίκι.

Η λέξη αυτή δεν χρησιμοποιείται πια αλλά έτσι όπως χρησιμοποιείται από τους βέρους Σαλονικιούς. Κιμπάρης είναι ο γενναιόδωρος, ο αριστοκράτης, ο φίλος, ο δωρικός και λιγόλογος αλλά και ο «ξηγημένος», ο δικός μας, ο Σαλονικιός για! Κιμπάρικο είναι το φαγητό που έχει αυτά τα χαρακτηριστικά και που προσφέρει τη νοστιμιά του αβίαστα. Αυτή θεωρώ ότι είναι διάσταση που καθορίζει, ή που καθόριζε μέχρι πρόσφατα, την γαστρονομική ταυτότητα της πόλης αυτής, το κιμπαρλίκι.

Όπως κιμπάρικα ήταν τα σουτζουκάκια του «Ρογκότη» και είναι του «Διαγώνιος» όπως ήταν ο αρνίσιος γύρος στην παλιά «Κληματαριά» που δεν υπάρχει πια και τα μπιφτεκάκια του αξέχαστου Νίκου (μια τρύπα στον τοίχο) στα Λαδάδικα, συνέχεια των οποίων είναι τώρα η «Νέα Κληματαριά» στη Νέα Εγνατία και τα «Βομβίδια» στη Μοδιάνο όπως κιμπάρικα ήταν τα φαγητά του «Ολυμπος-Νάουσα» –αιωνία να είναι η μνήμη του, γιατί αυτός μας πρωτογαλούχησε, σχολιαρόπαιδα ακόμη, στην καλή γαστρονομία- αλλά και του «Κρικέλα», του «Ραγιά», του «Στρατή» και φυσικά του μεγαλοαστικού «Μεντιτερανέ» όπως ήταν ο απίστευτος μπακαλιάρος στον παλιό «Αρίστο» στα Λαδάδικα, τα φοινίκια και τα παγωμένα αμύγδαλα των μικροπωλητάδων, το απίθανο σάμαλι του Άραβα (το οποίο ακόμη προσφέρεται στη Μοδιάνο), τα σαλέπια και οι ντοντουρμάδες του Αλβανού στην Ερμού, τα σιμίτικα κουλούρια του φούρνου «Μοντέρνο» της παιδικής μας ηλικίας, συνέχεια του οποίου θα μπορούσε να πει κανείς ότι είναι ο «Φούρνος στο Λευκό Πύργο» (αλλά και ο μικροπωλητής στη γωνία Αγίας Σοφίας και Τσιμισκή όπου τα κουλούρια είναι ακόμη κιμπάρικα) όπως ήταν τα γαλακτερά και τα γλυκά του «Γκιγκιλίνη» (τον αχνό απόηχο του οποίου μπορεί κανείς να νιώσει στις τουλούμπες με καϊμάκι του Χατζή) αλλά αργότερα και τα πιο μοντέρνα γλυκά του Φλόκα όπως συνεχίζουν να είναι τα γλυκά του Τερκενλή, του Ελενίδη, του Αγαπητού και του Χατζηφωτίου, τα τρίγωνα, τα τσουρέκια, τα ροζ, οι μπουγάτσες (αχ αυτές της παλιάς Δωδώνης στην Εγνατία!), τα σαραγλιά, τα κουρκουμπίνια, τα ταούκ κιοκτσού, τα ασουρέ και τα σοροπιαστά της μεγάλης «γλυκομάνας» όπως λέγεται η Θεσσαλονίκη όπως ήταν και είναι τα ψαράδικα της Σαλαμίνας και της Κρήνης, αλλά και της Τούμπας (για παράδειγμα το εμβληματικό «Μαύρη Θάλασσα» το οποίο συνεχίζει επάξια την παράδοση του «Κρητικός» όπως ήταν τα κουτούκια της Παύλου Μελά και οι ταβέρνες της Πάνω Πόλης (η παλιά «Δόμνα» και το

«Τσινάρι») τα μαγέρικα όπως παλιότερα του Πιαστόπουλου στα Λαδάδικα. Τέλος, και πιο σημαντικά, το κιμπαρλίκι αυτό της Θεσσαλονίκης φαινόταν και φαίνεται περισσότερο στους μεζέδες και στα ούζα. Λιτή και κιμπάρικη κουζίνα, λίγα παστά ψαράκια, σοϊμέκο, λακέρδα, σαρδέλες ψητές με λεπτοκομμένο κρεμμύδι και μαϊντανό, τηγανητά ή αχνιστά μύδια, φρέσκα θαλασσινά και άλλα καλούδια, προσφέρονταν σε μαγαζιά όπως ήταν ο φημιστός «Ανάπηρος» στην Αγία Σοφία, ο «Δαλαμάγκας», ο «Λουτρός» και ο «Καπετάν Βαγγέλης». Η παράδοση των κιμπάρικων ουζάδικων και μεζεδοπωλείων συνεχίζεται ακόμη και σήμερα όπως στο εξαιρετικό «Ωραία Σμύρνη» στη Νέα Κρήνη, στο "Ουζάκι" στη Νέα Ελβετία και βέβαια στο πάλαι ποτέ γαστρονομικό έμβλημα της Θεσσαλονίκης, τον Σωτήρη τον Αδαλάκη, στο λιμάνι.

Κιμπάρικες όμως είναι και οι πρώτες ύλες με τις οποίες μαγείρευαν οι παλιοί αλλά και οι νεότεροι Θεσσαλονικείς, που τόσο άφθονα τις έβρισκαν και συνεχίζουν να τις βρίσκουν στη Μοδιάνο, στο Καπάνι και στις άλλες αγορές, αλλά και στο μεγαλομπακάλικο του Κοσμά, ή παλιότερα στο μοσχομυριστό καφετζήδικο του Μπερμπεριάν στην Τσιμισκή, στην ελαφρά πιπεράτη φέτα του Βλάστη, στο παχύ γάλα του πάλαι ποτέ Μπούτλη στην Παύλου Μελά αλλά και τώρα στο γάλα της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής, στο αγουρόλαδο και στα φρέσκα ψάρια από τη Χαλκιδική, στις θρούμπες από τη Θάσο, στα περιλάλητα μύδια του Θερμαϊκού (πάνε αυτά πια) και σε τόσα άλλα με τα οποία μαγείρευαν τις τωρινές αναμνήσεις μας οι μανάδες μας.

Κιμπάρικη είναι και η μαγειρική τεχνική των Σαλονικιών, απλή αλλά με γευστική κομψότητα και νόστιμη μεστότητα. Χαρακτηριστική είναι η τεχνική των αχνιστών πιάτων: ψάρια, κυρίως, αλλά και θαλασσινά, μαγειρεμένα σε λίγο νεράκι, που μόλις μουρμουράει, μαζί με ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ενίοτε με λεμόνι, και φυσικά μαζί με λίγο από το γαστρονομικό μεράκι των Σαλονικιών, την καυτερή τσουσκα. Όταν κάποτε πήγα έναν αστεράτο Γάλλο σεφ στον Αδαλάκη, μεγάλο μετρο του αχνιστού, αυτός μετά από το γεύμα με ρώτησε αυθόρμητα αν το μαγαζί έχει αστέρια Μισλέν. Όχι του είπα, και όχι μόνον αυτό αλλά η Θεσσαλονίκη δεν έχει κανένα γαστρονομικό εστιατόριο με την έννοια που του δίνει ο οδηγός Μισλέν. Γαστρονομικό εστιατόριο, όπως η «Σπονδή», γκουρμέ και καλά, η Θεσσαλονίκη όχι μόνο δεν έχει αλλά ενδεχομένως να μην αποκτήσει ποτέ. Με κοίταξε με απορία. Του εξήγησα ότι δεν χρειάζεται να έχει η Θεσσαλονίκη αστεράτο εστιατόριο διότι τα περισσότερα εστιατόρια είναι αστεράτα από μόνα τους και κοστίζουν πολύ φτηνότερα από τα γκουρμέ αστεράτα. Ποιο εστιατόριο με φιλοδοξίες Μισλέν θα άνοιγε στη Θεσσαλονίκη και θα προσέφερε μενού με 100 ευρώ το άτομο δίχως κρασί τη στιγμή που κανείς μπορεί να φάει εξίσου καλά σχεδόν οπουδήποτε με 25 ευρώ το άτομο με κρασί;

Η Θεσσαλονίκη είναι πόλη γκουρμέ και γι' αυτό δεν έχει γκουρμέ εστιατόρια. Και το γκουρμέ εδώ το λένε κιμπαρλίκι. Η ταυτότητα που συνέχει την πολυποίκιλη ιστορία της.