

ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ

ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΣΥΡΟΥ

Από την Εφημερίδα Καθημερινή

«Πού να κλείσω τραπέζι για να δοκιμάσω την παραδοσιακή κουζίνα της Σύρου;» Έχω δεχτεί αυτή την ερώτηση δεκάδες φορές από επισκέπτες του νησιού, μα ποτέ δεν έχω μια ξεκάθαρη απάντηση να τους δώσω.

Η αλήθεια είναι ότι δεν έχει ακριβώς παραδοσιακή κουζίνα η Σύρος, όπως δεν έχει ξεκάθαρα παραδοσιακή κουζίνα η Αθήνα ή άλλες μεγάλες πόλεις.

Οι κουζίνες των άστεων έχουν πάμπολλα δάνεια και, παρόλο που τρέφουν κάποιες δικές τους συνήθειες, δεν είναι εύκολο να καταρτίσεις ένα συνταγολόγιο που να τις ταυτοποιεί. Τέτοια είναι η περίπτωση της Σύρου, με πυρήνα της την Ερμούπολη, μια πόλη μες στη μέση του πελάγους, ένα κέντρο διερχομένων που έχει ρουφήξει σαν σφουγγάρι τα χούγια κάθε λογής ανθρώπων που πέρασαν, στάθηκαν για λίγο ή την έκαναν πατρίδα τους.



Η Νέα μέθοδος Μελισσοκομίας όπως εφαρμόζεται στη Σύρο, νησί του Αρχιπελάγους, δημοσιεύτηκε το 1790 στο Παρίσι.

Ως επακόλουθο της πολυπολιτισμικότητας, οι ετερόκλητοι κάτοικοι του νησιού στη σύγχρονη εποχή στρώνουν τα πιο παράξενα τραπέζια με τις κάθε λογής ετερόκλητες επιρροές. Στο ίδιο γεύμα συνυπάρχουν λόγου χάρη οι μαϊντανοσαλάτες και οι λιαστές ντομάτες στο κουρκούτι, μαζί με λαχανοντολμάδες, φλιγκούνια ριγανάτα και μοσχάρι κυδωνάτο, και οι ασουρέδες παίρνουν θέση πλάι πλάι με τους μπιζέδες και τα κυκλαδίτικα

αμυγδαλωτά. Άλλα φαγιά θα σου σερβίρουν οι μεν κι άλλα οι δε, και σπάνια θα πετύχεις μενού με ξεκάθαρη ταυτότητα και σαφή προέλευση.

Υπερτοπικότητα εσαι

Μέσα από τις κατασρόλες των Συριανών μπορεί κανείς να «διαβάσει» όλη την ιστορία του τόπου και να γευτεί ανάκατες τις επιρροές που δέχτηκε. Το νησί εγκολπώθηκε αρκετές δυτικές συνήθειες των Φράγκων και των Ενετών κατακτητών του, ενόσω η υπόλοιπη Ελλάδα τελούσε υπό τουρκοκρατία και ζούσε σε ανατολίτικους ρυθμούς. Μετά το πρώτο προσφυγικό κύμα από τη Χίο και τα Ψαρά, στο νησί κατέφυγαν οι μερακλήδες Μικρασιάτες, έχοντας ήδη ασπαστεί τα ευρωπαϊκά ήθη στις κουζίνες τους, που ήταν ξεκάθαρα αστικές και μεγαλοαστικές.

Ωστόσο, οι Χιώτες που έχτισαν την Ερμούπολη, καλοφαγάδες και εύποροι, φέρνουν μαζί τους χρήμα και τις γνωριμίες με το εξωτερικό, λειτουργώντας σαν καταλύτες για την οικονομική ανάπτυξη και την κοινωνική ανέλιξη του τοπικού πληθυσμού. «Αναπτύσσουν άμεσα τη ναυτιλία και το εμπόριο και πολλοί από αυτούς έχουν επιχειρηματική δραστηριότητα σε Λονδίνο, Μασσαλία, Ρωσία, Μαρόκο, Αίγυπτο και αλλού. Οι μεγάλες οικογένειες εφοπλιστών, όπως οι Σκαραμαγκάδες, οι Μπενάκηδες, οι Συγγροί, όλοι αυτοί έρχονται από τη Χίο», εξηγεί ο Γιάννης Ζυγομαλάς, απόγονος της χιώτικης μεγαλοαστικής οικογένειας που ίδρυσε την Τράπεζα Αθηνών (μετέπειτα Ιωνική Τράπεζα). «Οι Χιώτες κρατάνε το εμπόριο των μπαχαρικών», λέει ο Γιάννης, επισημαίνοντας ότι τα μπαχάρια εκείνη την εποχή ήταν πανάκριβο προϊόν, κάτι που αυτόματα παραπέμπει σε αστική κουζίνα με διεθνείς προσλαμβάνουσες.

«Η Ερμούπολη γίνεται κοινωνικό φαινόμενο, καθώς στους κόλπους της εισρέουν Γαλλίδες γκουβερνάντες, υπάλληλοι του αγγλικού τηλεγραφείου, Βαυαροί, Γερμανοί και Γάλλοι αρχιτέκτονες που χτίζουν τα νεοκλασικά, και άλλοι που κουβαλάνε τις γεύσεις και τον γαστρονομικό τους πλούτο».



Οι παλιές μεγαλοαστικές οικογένειες έβαζαν στα τραπέζια τους πληθωρικά φαγητά, όπως οι λαχανοντολμάδες και οι караβόλοι στιφάδο που μας ετοίμασαν ο Γιάννης και η μητέρα του Κική, της ιστορικής χιώτικης οικογένειας των Ζυγομαλάδων.

Παράλληλα οι Ερμουπολίτες ταξιδεύουν και οι ίδιοι, συναναστρέφονται με την αστική τάξη της Ευρώπης, ράβουν τα ρούχα τους στη Γαλλία και επιστρέφοντας φέρνουν μαζί τους και του πουλιού το γάλα. Διοργανώνουν λουκούλλεια γεύματα και σερβίρουν γαλλική κουζίνα, που είναι το μαστ της εποχής. **Συχνά μάλιστα φέρνουν μαζί τους και Παριζιάνους μαγείρους.** «Κάπως έτσι η Σύρος γίνεται το νησί των εστιατορίων, τα λινά τραπεζομάντιλα φτάνουν μέχρι το πάτωμα, τα τραπέζια φορτώνονται με σερβίτσια πορσελάνινα και καλογουαλισμένα ασημένια μαχαιροπίρουνα. Αρχίζουν και οργανώνονται οι μεγάλες δεξιώσεις και τα φιλολογικά τσάγια κυριών στα αριστοκρατικά σπίτια», αφηγείται η Κική Ζυγομαλά, μητέρα του Γιάννη. Στον Καιρό των Χρυσανθέμων του Μάνου Ελευθερίου, αλλά και σε άλλα λογοτεχνικά αριστουργήματα, όπως στη Μεγάλη Χίμαιρα του Καραγάτση και στην Ψυχολογία Συριανού συζύγου του Ροΐδη, οι συγγραφείς μνημονεύουν περίπλοκα μενού και πληθωρικά φαγητά που σερβίρονταν στα σαλόνια της καλής κοινωνίας. Ενδεικτικά, ο Ροΐδης αναφέρει ότι τάιζαν τους γάλους με μοσχοκάρυδα για να μοσχοβολάει το κρέας τους και σκότωναν τα μπαρμπούνια με καρφίτσα για να μην πικρίζουν τη σάρκα τους «οι σπασμοί μακράς αγωνίας».

Διόλου τυχαίο δεν είναι, φυσικά, το ότι **στην πρωτεύουσα των Κυκλάδων τυπώθηκε και το πρώτο βιβλίο μαγειρικής στον ελλαδικό χώρο**, με τίτλο *Η μαγειρική, μια ανώνυμη μετάφραση εκ του ιταλικού*, του 1828 – η οποία αποδίδεται στον γιατρό Παναγιώτη Ζωντανό από τις Κυδωνίες. «Ξεφυλλίζοντάς το, βλέπεις παραλλαγές συνταγών σε γερμανική, ισπανική, αγγλική, ρωσική εκδοχή», λέει ο παντοπώλης και ερευνητής της τοπικής γαστρονομίας Κώστας Πρέκας σχετικά με το εγχειρίδιο αυτό των εκατό συνταγών.

Μικρασιατικό ταμπεραμέντο



Οι Μικρασιάτες, και αργότερα και οι Κωνσταντινουπολίτες, φτάνουν λαβωμένοι στη Σύρο, αλλά ομορφαίνουν την Ερμούπολη. Φέρνουν μαζί τους τρόπους τους, πολύπλοκους και συναρπαστικούς, που δίνουν λεπτομέρεια στην καθημερινότητά τους. Πασπαλίζουν με ζάχαρη και πετιμέζι, σταφίδες, μπαχάρια, γαρίφαλα και κανέλες τα κοκκινιστά και τα γεμιστά, δείχνουν στους Συριανούς καινούργιες τεχνικές και γούστα. «Όλο αυτό το ταμπεραμέντο και το μπρίο, μαζί και το κομψευάμενο της εμφάνισής τους, αποτυπώνονταν και στη μαγειρική τέχνη. Είχαν τσαχπινιά, μεράκι και πηγαία αγάπη στο φαγητό», εξηγεί η μικρασιατικής καταγωγής γιατρός Ειρήνη Χαρδαλή.



Η εκ καταγωγής Μικρασιάτισσα Ειρήνη Χαρδαλή μαγειρεύει ασουρέ και μοσχάρκι κυδωνάτο και μας ξεναγεί στον χώρο του Συλλόγου Μικρασιατών Ερμούπολης, με τα κειμήλια που έφεραν μαζί οι πρόγονοι που εικονίζονται στις παλιές φωτογραφίες.

Άλλο που δεν θέλει η αστική τάξη, αφομοιώνει τάχιστα τις μικρασιατικές συνήθειες στα πληθωρικά τραπέζια της, δίνουν και παίρνουν τα τσιγαρίσματα, γλυκαίνουν οι γεύσεις, πληθαίνουν τα αρώματα. Ερχόμενοι από την άλλη πλευρά του Αιγαίου, δεν έχουν στην κουλτούρα τους το χοιρινό που αγαπούν οι Κυκλαδίτες, αλλά το αρνί, το μοσχάρι και βέβαια τα πουλερικά, όπως τους διάνους. Το αϊβαλιώτικο κυδωνάτο μοσχάρκι, τα μικρασιατικά σουτζουκάκια με τις πράσινες ελιές, οι λαχανοντολμάδες, τα ατζέμ και τα ιτς ανατολίτικα πιλάφια με φιδέ και ξερά φρούτα, όπως επίσης οι λακέρδες, οι παστουρμάδες, κατακυριεύουν τις κουζίνες των Συριανών και παραμένουν έως τις μέρες μας όχι τόσο ως ατόφιες συνταγές, όσο κυρίως ως τεχνικές και γενικότερα ως συνήθειες.

Η ιδέα του μεζέ, λόγου χάρη, κουμπώνει στο άψε σβήσε με την υπάρχουσα cucina povera των Συριανών, μαζί με την πρακτική το ποτό να αλλάζει ανάλογα με το φαγητό: ένα γεύμα μπορεί να ξεκινούσε με ούζο και να κατέληγε σε κρασί.

Καθοριστική υπήρξε η συμβολή των Μικρασιατών και στην εξέλιξη της τέχνης της λουκουμποποιίας, που έκανε ντεμπούτο στο νησί μαζί με τους Χιώτες, ενώ επίσης οι Μικρασιάτες και οι Κωνσταντινουπολίτες έφεραν μαζί τους τσουρέκια, σμυρναιίκα κουλουράκια, σαραγλάκια και ραβανί, καραμέλες και κυρίως τις κρέμες τους, μία εκ των οποίων είναι ο περίφημος ασουρές πασπαλισμένος με φιστίκια Αιγίνης και τριανταφυλλάκια αποξηραμένα. «Εδώ στη Σύρο ήξεραν μόνο το κολλυβόζουμο, που σέρβιραν συνήθως στα μνημόσυνα και το έδεναν με καβουρδισμένο αλεύρι. Το νισεστέ δεν το είχαν για να δένουν τις σάλτσες και τις κρέμες. Τον ασουρέ τον υιοθέτησαν οι Συριοί, τον εμπλούτισαν και τον κόσμησαν με καΐσια και καρύδια», λέει η Ειρήνη Χαρδαλή, διευκρινίζοντας ότι κάθε χρόνο ο Σύλλογος Μικρασιατών τον προσφέρει ανήμερα της Αγίας Βαρβάρας.



Του πουλιού το γάλα

Στην αγορά της Ερμούπολης, που αν και συρρικνωμένη πλέον εκτείνεται στην οδό Χίου που ενώνει το λιμάνι με την πλατεία Μιαούλη, οι μεγαλοαστές κυρίες έβρισκαν του Αβραάμ και του Ισαάκ τα αγαθά. Στα μπακάλικα της Σύρου, πιο πολύ κι από φέτα πωλούνταν τυρί ροκφόρ και παρμεζάνα. Σε τενεκέδες, βαρέλια και τσουβάλια οι ντόπιοι έβρισκαν από γαλλική σκόνη γάλακτος μέχρι εγγλέζικα τουρσιά και ταραμάδες, όπως θυμάται η κ.

Βαγγελίτσα Τσαούσογλου που η οικογένειά της διατηρούσε το μπακάλικο Εδώδιμα κι Αποικιακά από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα μέχρι το 1973.

Άλλο που δεν θέλει η αστική τάξη, αφομοιώνει τάχιστα τις μικρασιατικές συνήθειες στα τραπέζια της, δίνουν και παίρνουν τα τσιγαρίσματα, γλυκαίνουν οι γεύσεις, πληθαίνουν τα αρώματα. Η ιδέα του μεζέ κουμπώνει με την υπάρχουσα cucina rovera των Συριανών, μαζί με την πρακτική το ποτό να αλλάζει ανάλογα με το φαγητό.

Συριανοί ναυτικοί έφερναν πίσω συνταγές, υλικά και τρόπους από την άλλη άκρη του κόσμου. Στην πορεία εντάσσεται και το κυνήγι στην αστική κουζίνα της εποχής, πιθανόν ως επιρροή της εγγλέζικης αριστοκρατίας. «Τα μανάβικα διέθεταν πτερωτό κυνήγι σε αρμαθιές σε τσιγκέλια, κι όταν αυτό απαγορεύτηκε, τα έβγαζαν στη λοταρία για να μπορέσουν να τα πουλήσουν», μας λέει η νοικοκυρά κ. Μαρίκα Πρέκα. «Μέσα σε άσπρες πορσελάνινες λάμπες έκαναν τα καΐκια λαθρεμπόριο μαστίχας από τη Χίο», εξηγεί ο Γιάννης, τονίζοντας ότι «στις χιώτικης καταγωγής οικογένειες της Ερμούπολης δεν νοούνται κουραμπιέδες, μπιζέδες κι αμυγδαλωτά χωρίς το χαρακτηριστικό άρωμα της μαστίχας». Ωστόσο οι Χιώτες έφεραν μαζί τους και τη ροδοζάχαρη, τον λεμονανθό και άλλα γλυκά του κουταλιού, όπως κυδώνια, σταφύλι και φιστίκι Αιγίνης. Εξάλλου, με την εγκατάστασή τους στη Σύρο, έφτιαξαν κήπους με τριανταφυλλιές, γλυκολέμονα, μανταρινιές και όλα τα ξινά.



Στα επίσημα δείπνα, αλλά σταδιακά και στην καθημερινή κουζίνα, σερβίρονται φαγιά όπως σαλιγκάρια στιφάδο, λαχανοντολμάδες με κουκουνάρι και σταφίδες, κολοκύθια γεμιστά με ξινή μπεσαμέλ, αγκινάρες γεμιστές με το ρύζι, ρολό κιμά γεμιστό με αυγά. «Όλοι έτρωγαν ψάρι σαβόρο, όμως γενικά είχαν κυρίως κρέας στις μαγειρικές τους». Και μέχρι σήμερα οι Συριανοί δεν τρώνε τόσο πολύ το ψάρι. «Κάπως έτσι αναπτύχθηκε μια ευρηματική κουζίνα. Η αστική τάξη έκανε το γούστο της», συμπληρώνει ο Γιάννης. Χαρακτηριστικό των λεγομένων του είναι **η σφολιάτσα, ένα από τα αστικά γλυκά που άφησαν εποχή στα ζαχαροπλαστεία της Ερμούπολης**. Πρόκειται για ένα σιροπιαστό ταψιού με βάση από ζύμη τάρτας, αφράτη γέμιση από παντεσπάνι αμυγδαλού και επικάλυψη από τραγανά φύλλα κρούστας. «Στην υπόλοιπη Ελλάδα είναι γνωστό ως Κοπεγχάγη, όμως η συριανή σφολιάτσα ξεχωρίζει για την τραγανή της βάση και τα χαρακτηριστικά αρώματα της μαστίχας και του ανθόνερου», λέει η δημοσιογράφος Ιωάννα Σταμούλου.

Αντίστοιχα γλυκά, στα οποία συνυπάρχουν επιρροές, είναι τα μαστιχάκια (σιροπιαστά με άρωμα μαστίχας), οι νουγκατίνες και τα ροδίνια, αμυγδαλωτά γεμισμένα με βουτυρόκρεμα. Φυσικά, έξω από την Ερμούπολη, στα χωριά της Σύρου, τα περισσότερα από όλα αυτά τα γλυκίσματα φαντάζουν εξωτικά και είναι οικονομικά απλησίαστα εκείνη την εποχή.



Δισάκια και μεζέδες

Στο παράλληλο σύμπαν της συριανής βιομηχανικής επανάστασης, δημιουργείται ατμοκίνητος αλευρόμυλος που παράγει επίσης άμυλο και φτιάχνει μακαρόνια με στάρι, το οποίο καταφθάνει με τα καΐκια από την Οδησό. Λειτουργεί γυαλάδικο, κονσερβοποιία ντομάτας. Διαμορφώνεται προοδευτικά ένας ευμεγέθης πυρήνας εργατών και εργατριών, που στελεχώνουν τα δεκάδες εργοστάσια της Ερμούπολης. Είναι άνθρωποι της λαϊκής τάξης, προερχόμενοι είτε από την ενδοχώρα και τις αγροτικές περιοχές είτε από τα γύρω νησιά.

Όλοι αυτοί κουβαλούν στα δισάκια τους το μεροφάι για το μεροδούλι τους, τα ξεροκόμματα, τα παξιμάδια, πηχτές και λουκάνικα από τα περίφημα χοιροσφάγια, τα άνυδρα ζαρζαβατικά της λιακάδας, λιαστές ντομάτες, ξερολούκουμα και παστελαριές. Αξιοποιούν την αγροτική παραγωγή, ώστε να φτουράει και να παραμένει ανθεκτική στη διάρκεια του χρόνου, παραδίδοντας μαθήματα οικιακής οικονομίας που προίκισαν την τοπική γαστρονομία με μοναδικά προϊόντα του κυκλαδίτικου terroir, τ=δλιακάδας, της αλμύρας, των ανέμων.



Στα μηνιαία δελτία του Αγροτικού Συνεταιρισμού της Σύρου, που βρήκαμε στη βιβλιοθήκη του Κώστα Πρέκα, αναφέρονται τα σύκα «κουνελάκια»: ξερά και υπερώριμα, αντί να αφεθούν να σαπίζουν, μαζεύονται από το δέντρο ή και από το έδαφος.

Ο συνεταιρισμός δημιουργεί επίσης το περίφημο τυρί Σαν Μιχάλη, ένα ώριμο τυρί παλαίωσης, που είναι κάτι μεταξύ γραβιέρας και παρμεζάνας. Στους κόλπους του εντάσσονται γεωργοί και αμπελοκαλλιεργητές – ακόμα και στις μέρες μας είναι ξακουστές οι συριανές ντομάτες, τα κολοκυθάκια αλλά και οι ντόπιες ποικιλίες σταφυλιού, όπως τα Σεριφιώτικα και οι Κουντούρες, που δίνουν κάποια πολύ ενδιαφέροντα, σύγχρονα κρασιά.



Παράλληλα γεννιέται και η ανάγκη αναψυχής των λαϊκών στρωμάτων. Ανοίγουν τηγανιτζήδικα, καπηλειά, ταβερνάκια, όπως του Τεμπέλη και του Λιλή, που υπάρχει μέχρι σήμερα στην Άνω Σύρο και λειτουργεί από τον Λεονάρδο Ρούσσο, τρίτη γενιά της ίδιας οικογένειας. Σε αυτά τα κονάκια οι φτωχοί εργάτες χορταίνουν με φθινό φαγητό, ρεμπέτικα κι ελαφρολαϊκά τραγούδια. Μέσα από τούτα τα τηγάνια και τις μαρμίτες ξεπηδούν φαγάκια θρυλικά, όπως αθερινόπιτα, τιριπιτίμ, ψωμένιοι κεφτέδες, τηγανητές λιαστές ντομάτες στο κουρκούτι, μαϊντανοσαλάτες, καππαροσαλάτες, χοιρινά φλιγκούνια (πνευμόνια) κοκκινιστά και ριγανάτα, η κοιλιά του χοίρου γεμιστή και αιματιές με ρύζι. Για να γλυκαθούν με τα βρισκούμενα, αξιοποιούν το χοιρινό λίπος και φτιάχνουν τους κουραμπιέδες με τη γλίνα.

Με την τυροβολιά και τα άλλα ντόπια μαλακά αγελαδινά τυριά κάνουν τις γλυκές τυρόπιτες με το μέλι. Το μέλι εξάλλου υπήρξε το θρεπτικό γλυκαντικό του νησιού από τα παλιά χρόνια, καθώς εδώ παράγεται εξαιρετικής ποιότητας θυμαρίσιο μέλι. Μάλιστα ο πρωθιερέας της Σύρου, Αββάς Στέφανος Δελλαρόκας, στο ιστορικό – λαογραφικό μέρος της πραγματείας του αφιερώνει τα πέντε έκτα στη Νέα μέθοδο Μελισσοκομίας όπως εφαρμόζεται στη Σύρο, νησί του Αρχιπελάγους, μια πολύ σημαντική μελέτη, δημοσιευμένη το 1790 στο Παρίσι.