

Ψήγματα από την ζωή της Πόλεως του ΙΘ΄ αιώνας (Γέροντας Δοσίθεος Κανέλλος, Ηγούμενος Ι.Μ. Παναγίας Τατάρνης Ευρυτανίας)

/ [Πεμπτουσία](#)



Ο Δημήτριος Σκαρλάτος, ο Βυζάντιος, αγάπησεν όσον ολίγοι την Πόλι. Κατέγραψε τα πάντα. Όσα βεβαίως είχε ζήσει εκεί και όσα υπέφερε. Τα εξέδωσε σε τρεις τόμους από το 1851 έως το 1869 στην Αθήνα. 1826 σελίδες πυκνογραμμένες. Νείλος πολυχεύμων. Τί δεν περιγράφει και με τι δεν ασχολείται! Είχαμε μεταφέρει όσα γράφει για τα ψαρικά στο Ημερολόγιο του 2009 και για τις προλήψεις και δεισιδαιμονίες στο του 2010.



Για το Ημερολόγιο του 2011 ας μεταφέρουμε κάποια ψήγματα από την ζωή των Ρωμηών της εποχής του και μόνον αυτών. Τα όσα αναφέρει για αλλοεθνείς ή για ετεροδόξους, πολύ ωραία και διαφωτιστικά πράγματα, εκφεύγουν από τα στενά όρια ενός εγκολπίου ημερολογίου. Μεταγλωττίζουμε τα καταγραφόμενα σε απλούστερα ελληνικά για ευκολότερη κατανόηση και για να μη αναγκαζόμενα να προστρέχουμε σε ειδικά λεξικά που άλλωστε στερούμεθα οι πλείστοι. Ο Σκαρλάτος

ήτο δεινός ελληνοιστής και απευθύνετο σε δεινούς ωσαύτως ελληνοιστές. Τέτοιοι δεν υπάρχουν πιά, δυστυχώς.

Αφού λοιπόν περιέρχεται, σαν άλλος... Μαμαλάκης τα τραπέζια Οθωμανών, Αρμενίων και Εβραίων έρχεται και στα τραπεζώματα των Ρωμηών, που τους ονομάζει -κατά τον συρμό της εποχής και την επιμονή του Κοραή- Γραικούς. Και λέγει: «Τα τραπέζια των Γραικών είναι, χωρίς να περιαυτολογούμε, τα προτιμώτερα από όλα. Γιατί ακολουθώντας τις επιταγές της γαστρονομίας, πήραν και από την Ευρώπη και από την Ασία, ό,τι καλό έχουν και οι δύο και έτσι εδημιούργησαν το δικό τους τραπέζι, ούτως ώστε και ο έξι Ασίας και ο έξι Ευρώπης να βρίσκη σ' αυτό ό,τι τους αρέσει.

Γι' αυτό σε Ρωμαίικο τραπέζι καμαρώνουν παραλλήλως το πιλάφι με την τούρτα, το γιαούρτι με την κρέμα, το κατσίφι με τη κομπόστα, ο μουσακάς με τον πουρέ, το τουρλού με το φρικασέ, το ταβούκ-γκιοκσού με την πουτίγκα και οι σαρμάδες με τις κοτολέττες».

Σχολιάζων κατόπιν ο συγγραφέας το πολυποίκιλον της ρωμαϊκής κουζίνας, αναφέρεται στην περιγραφή του Πτωχοπροδρόμου (ΙΒ΄-ΙΓ΄αιώνος) περί της παρασκευής του μονοκύθρου:

«Όμως, είβούλει, μάνθανε καιτα του μονοκύθρου[1]:Κραμβίν[2]καρδίαι δώδεκα, χονδραί και χιονάται, και ξιφιοτράχηλον παστόν, κύπρινον παξιμάδιον, γλαυκούς[3] χλωρούς καν είκοσι, απάκιν βερζιτίκιν[4], αυγά καν δεκατέσσαρα και Κρητικόν τυρίτην, αθότυρα[5] καν τέσσαρα και βλάχικον ολίγον, και λίτραν μίαν έλαιον, πιπέριν φούκταν μίαν, σκόρδα κεφάλια δώδεκα και τζήρους[6] δεκαπέντε απαλαρέα μουχρούτινος[7], γλυκύν κρασί να πάνω» (Πτωχ. Α΄ 191-202).

Οπότε συμπληρώνει:

«Ας με συμπαθήση ο αγαθός αυτός συμπολίτης μου[8]που για το περιγραφόμενο «μονόκυθρο» το οποίον έμοιαζε μάλλον με το δικό μας «τουρλού» «ουδέν τρέχουν τα σάλια μου ως τρέχει το ποτάμιν», όπως έτρεχαν εκείνου. Κι' αυτό γιατί φαγητό με δεκατέσσαρα αυγά, δεκαπέντε τσίρους, δώδεκα κεφάλια σκόρδα και με μια φούχτα πιπέρι μου θυμίζει κάπως τον ομηρικό «κυκεώνα»[9].

Αυτόν θέλησαν να ανακατασκευάσουν δύο σοφοί, οι Dacier[10], άνδρας και η σύζυγος και αφού τον έφαγαν ή τον ήπιαν παρ' ολίγον να βρουν πρόωρα τον Όμηρο στην χώρα του Πλούτωνος.

Αλλ' εν γένει τα αλμυρά, τα παστά, η λακέρδα, τα γαράτα, οι σαρδέλλες, το χαβιάρι, οι ληκουρίνοι, οι τσίροι, ο οξύρυγχος, η μουρούνα, τα λελίγκια (είδος

ψαριού) κ.λπ. ήσαν και τότε, όπως και τώρα[11] πολυπόθητα στους Ρωμηούς (προτιμώ το Ρωμηούς από το Γραικούς).

Ο Λιουτπράνδος[12] περιγελά τα εδέσματα της αυτοκρατορικής τραπέζης γιατί ήσαν αρτυμένα με κρεμμύδια, σκόρδα και γάρο[13], λησμονών ο τάλας ότι ο αυτοκράτωρ Νικηφόρος Φωκάς (963-969) ήτο ανήρ ασκητικός και των νηστειών αυστηρός τηρητής.

Φαίνεται δ' ότι η περί τα θαλασσινά και τα αλίπαστα αγάπη ήτο συνηθισμένη ακόμη και στους αυτοκράτορες, αφού ο Παλαιολόγος Ανδρόνικος ο Γέρων (1282-1328) πέθανε από τα πολλά οστρακόδερμα που καταβρόχθισε.

Πολύ αγαπούσαν το «απάκιν». Ήταν μεσοκοίλιο παστό από μουρούνα (γάδο) ή οξύρυγχο. Θεωρούσαν μάλιστα ότι το νοστιμότερο προήρχετο από τον άλλο Βόσπορο, τον παρά το Γκέρτζης Μαιώτιδος και το αποκαλούσαν Βερζήτικο. Στην αγάπη αυτή συντελούσαν και αί μακρές νηστείες άλλα και η ωραιότης και η αφθονία ψαριών και θαλασσινών. Ήταν τόσον μεγάλη η αγάπη των Ρωμηών για τα συμπόσια, ώστε και οι Οθωμανοί καίτοι μή συμπίνοντες (αφού η χρήση οίνου απαγορεύεται σ' αυτούς), οικειοποιήθηκαν την λέξη. Την παρεποίησαν σε «Τσιμπούς», εξ ου και το σημερινόν παρ' ημίν «Τσιμπούσι» = Συμπόσιον!

[Συνεχίζεται]

1. Μονόκυθρον: σούπα σε μία χύτρα.

2. Κραμβίν: το (κραμβο)λάχανο.

3. Γλαύκος: ο γαλάζιος, ο κυανούς, ο βακαλάος.

4. Απάκιν βερζιτίκιν: ψαχνό από μουρούνα ή οξύρυγχο.

5. Αθότυρος ή ανθότυρος: μυζήθρα.

6. Τζήρος: οι γνωστοί τσίροι, ή σκουμπρί απεξηραμμένο.

7. Απαλαρέα μουχρούτινος: πιατέλλα βαθειά.

8. Ο Θεόδωρος δηλαδή Πτωχοπρόδρομος, ών και αυτός Κωνσταντινουπολίτης.

9. Ιλιάδος Λ 624 καιεξής. Ο «κυκεών» ήτο ποτό των αρχαίων Ελλήνων, παρασκευαζόμενο από «πράμνειον οίνον» μπρούσκο δηλαδή κρασί, «κεκνισμένον αίγειον τυρόν», ξυνισμένο γίδινο τυρί, «άλφιτα» χονδροκοπανισμένο κριθαράλευρο, ανακατεμμένο με μέλι. Μεταφορικώς δηλοίτο σύμφυρμα ονομάτων

και ασυμβιβάστων πραγμάτων, τέλεια σύγχυσι, ανακατωσούρα.

10. Άνδρέας Dacier (1651-1722). Γάλλος φιλόλογος και ελληνιστής, Άννα Dacier, (1651-1720) σύζυγος του προηγουμένου, φιλόλογος εκδώσασα πλην πολλών άλλων την Ιλιάδα και την Οδύσειαν εις γαλλικήν μετάφρασιν.

11. 1869, έτος που εγράφη και εξεδόθη ο γ' τόμος.

12. Ο γνωστός επίσκοπος Κρεμώνης (†972), ο κατηγορος και συκοφάντης παντός Ορθοδόξου.

13. Έμβαμμα (σάλτσα) από εντόσθια ιχθύων σε άλμη.