

## Ψωμί ή Μπαπ; Σχέση αμφίρροπη (Ζωή, Λατρεία και Ευχαριστία στην Κορεατική Ορθοδοξία) (Μητροπολίτης Κορέας Αμβρόσιος)

/ [Πεμπτουσία](#)



Εάν η Σάρκωση του Λόγου δεν γινόταν στην Παλαιστίνη των ελληνιστικών χρόνων, αλλά στην Άπω Ανατολή θα είχε, άραγε, αντικατασταθεί ο Ευχαριστιακός Άρτος με την καθημερινή τροφή των κατοίκων της Νοτιοανατολικής Ασίας, που είναι, ως γνωστόν, ρύζι σε μορφή πιλαφιού; Και πώς θα είχε διατυπωθεί από τον Ιησού η διδασκαλία περί του Ουράνιου Άρτου (βλ. π.χ. Ιω. 6: 26-60);

Πριν να αποτολμήσουμε οποιαδήποτε απάντηση, θεωρούμε σκόπιμο να αναφέρουμε ωρισμένα στοιχεία για την σχέση των Ασιατών και δη των Κορεατών με το ρύζι[1].



**ΤΟ ΡΥΖΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΕΑ**

Ο κορεατικός πολιτισμός λέγεται και πολιτισμός του ρυζιού. Και αυτό γιατί το ρύζι είναι το κυρίαρχο στοιχείο της ζωής των Κορεατών, όπως φαίνεται και από τα εξής:

Κατ' αρχήν, η κύρια καθημερινή τροφή (πρόγευμα, γεύμα και δείπνο) αποτελείται από ρύζι ατμού το λεγόμενο μπαπ (✉). Έπειτα η πλειονότητα των φαγητών είναι: ρύζι ανακατεμένο με λαχανικά, κρέας, αυγό κ.α. (✉ μπιμπιμπάπ), ρύζι με κοτόπουλο σούπα (✉ σαμκιετάνγκ), ρύζι με χοιρινό σούπα (✉ ντοεζικουμπάπ), ρύζι τυλιγμένο με φύκια (✉ κιμπάπ), και γενικώς ρύζι με... Έτσι υπάρχουν πάμπολλες ονομασίες φαγητών με ρύζι και πολλοί τρόποι παρασκευής του.

Για να γίνει περισσότερο κατανοητό πόσο πολύ οι διατροφικές συνήθειες των Κορεατών εξαρτώνται από το ρύζι, θα προσθέσουμε μόνον ότι εάν το φαγητό τους δεν περιέχει ρύζι, αισθάνονται ότι δεν έχουν φάει ολοκληρωμένο γεύμα, όπως για τους μεσογειακούς λαούς είναι λειψό το φαγητό χωρίς ψωμί. Επίσης η πρόσκληση σε κάποιον για να βγούν έξω για φαγητό είναι: “πάμε να φάμε μπαπ (=ρύζι)”, αντίστοιχο δηλαδή της ελληνικής φιλοξενίας, που σε πολλά μέρη της Ελλάδας εκφράζεται με το: “κάθισε στο τραπέζι μας να φάμε ψωμί”.

Το ρύζι όμως εκτός από φαγητό χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη και για τα παραδοσιακά κορεατικά ποτά (✉ σότζου, ✉ μάκολι, ✉ καανίμ, κ.α.), τα αναψυκτικά σίκχιε, κ.α.) και τα γλυκά (✉ τοκ, ✉ γιάκγκοα, κ.α.).

Αλλά οι Κορεάτες χρησιμοποιούν το ξηρό στέλεχος του ρυζιού (✉ άχυρο) για τροφή των ζώων και για την κατασκευή αδιάβροχων, παπουτσιών (✉ ζίπσιν), καπέλων (✉ μιλζίπμοζα), στρωμάτων, σκεπασμάτων, καθώς και για την οροφή (✉ τζοκαζιμπούνγκ) και τους τοίχους (✉ τομπιόκ) των σπιτιών τους (πλίνθοι από πηλό με άχυρο ρυζιού), αλλά και για οικειακά σκεύη, εργαλεία κ.α.

Τις παραπάνω αναφερόμενες χρήσεις των παραγώγων του ρυζιού μπορεί κανείς να τις δεί να επιβιώνουν σήμερα σε κάποια απομονωμένα χωριά, ενώ στις πόλεις οι εν λόγω χρήσεις έχουν καταργηθεί λόγω της εξέλιξης και της τεχνολογίας.

Και βέβαια μπορεί κανείς να φαντασθεί το πλήθος των ιδιωματισμών, παροιμιών, ιστοριών, τραγουδιών, παραδοσιακών γιορτών, εθίμων και λοιπών λαογραφικών στοιχείων, τα οποία έχουν ως κύρια πηγή έμπνευσής τους το ρύζι.

## ΤΟ ΨΩΜΙ ΣΤΗΝ ΚΟΡΕΑ

Κατ' αρχήν είναι ενδιαφέρον για το θέμα μας να σημειώσουμε ότι στην κορεατική γλώσσα δεν υπάρχει ούτε καν λέξη για το ψωμί δυτικού τύπου. Η λέξη πάνγκ (✉) που

χρησιμοποιείται σήμερα είναι πορτογαλικής προέλευσης (pan). Έφθασε στην Κορέα μέσω Ιαπωνίας τον 16ο αι., κατά την Δυναστεία Τζόσον, όπως κατά τον ίδιο τρόπο έγιναν γνωστά κι άλλα δυτικά προιόντα στην Κορέα (π.χ. η πατάτα και η γλυκοπατάτα). Το ψωμί, όπως τουλάχιστον το γνωρίζουν από την αρχαία εποχή οι κάτοικοι των μεσογειακών και παραμεσόγειων περιοχών, μέχρι πριν από λίγες δεκαετίες ήταν στην Κορέα εντελώς άγνωστο. Στην ουσία οι Κορεάτες ήρθαν για πρώτη φορά σε επαφή με το ψωμί κατά τον κορεατικό πόλεμο (1950-1953). Το ίδιο συνέβη και για άλλα δυτικά προιόντα (π.χ. τον καφέ, την μπύρα, το βούτυρο, το τυρί, την σοκολάτα, το παγωτό, κ.α.), τα οποία έφεραν στην Κορέα οι στρατιώτες των Ηνωμένων Εθνών (Ο.Η.Ε). Παρ' όλο ότι το ψωμί, όπως προαναφέραμε, ήταν άγνωστο στην Κορέα, εν τούτοις το σιτάρι, και μάλιστα καλής ποιότητας, ήταν από παλαιά γνωστό. Το περίεργο όμως είναι ότι το σιταρένιο αλεύρι ελάχιστα χρησιμοποιείται στην παραδοσιακή κορεατική κουζίνα. Και μάλιστα σε σχέση με το ρύζι θεωρείται δευτέρας κατηγορίας προιόν. Έτσι από παλιά οι φτωχοί για να χορτάσουν την πείνα τους χρησιμοποιούσαν αλεύρι από κριθάρι και σιτάρι φτιάχνοντας διάφορα φτηνά φαγητά, όπως π.χ. ένα είδος ψωμιού (멥쌀가루 καιτόκ), σούπα με κομμάτια ζυμάρι (멥쌀가루 σουζαιμπί), σούπα με μακαρόνια (멥쌀가루 καλκουκσού) κ.α. Χαρακτηριστικό της σχέσεως των Κορεατών με το ψωμί είναι και το εξής, όπως μου το διηγήθηκε Κορεάτισσα καθηγήτρια πανεπιστημίου: Επτά μήνες μετά την άφιξή της στην Ελλάδα για μεταπτυχιακές σπουδές δοκίμασε με δυσκολία για πρώτη φορά ψωμί!

Θεωρούμε σκόπιμο, εν συνεχείᾳ, να σημειώσουμε ότι υπάρχει διαφορά της αντιμετωπίσεως του ψωμιού μεταξύ μεγαλύτερων και νεώτερων στην ηλικία Κορεατών. Για τον απλούστατο λόγο ότι πολλοί εκ των νεωτέρων έχουν από την παιδική ηλικία γευθή ψωμί, λόγω της εισβολής κατά τις τελευταίες δεκαετίες του δυτικού πολιτισμού στην χώρα τους, ή επειδή έχουν ταξιδέψει ή έχουν σπουδάσει στο εξωτερικό. Και βέβαια πρέπει να διευκρινίσουμε ότι στα κορεατικά σπίτια και εστιατόρια ακόμη και σήμερα δεν υπάρχει ψωμί, ούτε φούρνος στην γειτονιά για να πεταχτείς να αγοράσεις ψωμί. Στα διάφορα καταστήματα (κατά κύριο λόγο γαλλικού τύπου) που ξεφυτρώνουν όλο και πιο συχνά τελευταία, μπορείς βεβαίως να βρείς παρασκευάσματα από αλεύρι που είναι συνδυασμός ψωμιού και γλυκού όπως π.χ. κρουασάν, κέικς κλ.π., αλλά κανονικό ψωμί σπάνια.

(συνεχίζεται)

[1] Τα αναφερόμενα στους Κορεάτες έχουν τα παράλληλα τους σε όλους σχεδόν τους κατοίκους της Ανατολικής Ασίας. Στην παρούσα μελέτη κάνουμε λόγο ιδιαίτερα για την Κορέα, πρώτον γιατί οι Κορεάτες από την Νεολιθική ήδη εποχή (8.000 π.Χ.)

καλλιέργησαν το ρύζι, όπως φαίνεται από ευρήματα ανασκαφών (π.χ. στις πόλεις Και Και της Β. Κορέας), και δεύτερο λόγω του ότι ζούμε ήδη μία δεκαετία στην Κορέα και μας είναι πιο οικείος ο τρόπος ζωής των Κορεατών.