

IANOS2012.GR

ΘΕΣ  
ΣΑΛ  
ΟΝ  
ΙΚΗ  
2012

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΔΙΗΓΗΜΑΤΟΣ

ΙΑΝΟΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ

## Καριόκες Θεσσαλονίκης

Αν το να κατεβαίνεις στην Αριστοτέλους αργά το απογευματάκι ν' αγοράζεις ένα μωσοχομιστό και πικάντικο γύρο σε πίτα και μετά να κάνεις βόλτα στην Παραλία για να δεις τον ήλιο να δύει στη θάλασσα, κι ο ουρανός χρώμα ροδί, κι ό'η' αυτά με το φίλο σου —και όχι με τον μπαμπά, τη μαμά και το μικρότερο αδελφό σου— είναι μια καθατού εμπειρία Θεσσαλονίκης, εγώ την πρωτογνώρισα στα 23 μου. Τότε, το 1981, δηλαδή, πρωτοεπισκέφτηκε την Ελλάδα ο Μαρκ. Κι εγώ ανέλαβα να τον μυήσω στην Ιστορία και τη γαστρονομία της Θεσσαλονίκης. Εγώ κι η οικογένειά μου, ό'λοι μας βέροι Θεσσαλονικείς, περήφανοι παντογνώστες της πόλης μας.

Τώρα, θα μου πείτε, στην Ιστορία της Τέχνης και της Αρχιτεκτονικής εγώ μπορούσα να τον μυήσω, μια κι αυτά σπούδαζα έξω. Αλλά από τοπική κουζίνα πώς θα μάθαινε το παιδί, αφού η μαμά μου, όπως κι η ίδια πρώτη το παραδεχόταν, πολύ φίλος της κουζίνας δεν ήταν; Αλλά φαγητά μαγειρεύε: φάβα, ρύζι με ντομάτα, αβγά τηγαντά σε σάλτσα, σαρδέλες αχνιστές με λεμονάκι, κοτόπουλο στη χύτρα ταχύτητας. Αλλά και υγιεινά. Και σε γιορτές έφτιαχνε πότε πότε και κεφτεδάκια με τηγαντές πατάτες, τηγαντά κολοκυθάκια, τζατζίκι και μελιτζανοσαλάτα (μόνο που τις μελιτζάνες τις έβραζε πρώτα στη χύτρα). Τις καραμανλήδικες σπασιαλιτέ του τόπου της —τουρισιά, παστουρμάδες, γιασούρτι μ' αλάτι— ούτε κατά φαντασίαν να τις προσφέρει σε φιλοξενούμενο από άλλο μέρος. Άλλωστε, σε κάθε γάμο πάντα μια κουζίνα υπερτερεί. Και στη δικιά μας περίπτωση, πώς να συναγωνιστούν οι καραμανλήδικες γεύσεις της ενδοχώρας της Μικρασίας την εκλεπτυσμένη κουζίνα της κοσμοπολίτικης Σμύρνης, καταγωγής του μπαμπά;

Πώς να συναγωνιστεί, δηλαδή, η κουζίνα της μαμάς την κουζίνα της θείας Φωφώς, της μεγαλύτερης αδελφής του μπαμπά, η οποία, μάλιστα, είχε γεννηθεί και στη Σμύρνη; Πρώτα πρώτα, η θεία Φωφώ, κι αβγά τηγαντά να σου 'κανε, ποτέ δε θα τα ξεχνούσες. Τι με την υποδοχή στο σπίτι, τα φιλιά και στα δύο μάγουλα, το άσπρο, καλοσιδερωμένο τραπεζομάντιλο, την κρυστάλλινη καράφα για νερό, το κρυστάλλινο βάζο με λουλούδια, τις ρινές πεσέτες και τη μεγάλη οικογένεια — γιους, νύφες, εγγονές γύρω, να βοηθούν, να φωνάζουν, να εξηγούν, να σερβίρουν, όλα έμοιαζαν σα σκηνή απ' τη «Λωξάντρα». Μόνο που αντί για πολιτική κουζίνα, μιούμυσταν στις γεύσεις της σμυρνείκας: τ' αφράτα τυροπιτάκια που λιώνουν στο στόμα, τ' αλαφριά μύδια τα τηγαντά τα τεράστια, τις σουπιές με ρύζι μαγειρεμένο στη μελάνη τους, το ροδοκοκκινιστό χοιρινό, τις φωλιτσες από φύλλο με γέμιση καρυδιού και κανέλας. Πώς να ξεχάσει κι ο Μαρκ τέτοια τραπέζια, τέτοιες τσιριμώνιες;

—Κι όμως, η ζωή δεν είναι μόνο φαΐ, ισχυριζόταν απ' την άλλη ο μπαμπάς, που ίσως επειδή είχε γεννηθεί στη Θεσσαλονίκη, και όχι στη Σμύρνη, είχε υιοθετήσει γούστα πουριτανικά και θεωρούσε τα τραπέζια της αδελφής του της Φωφώς υπερβολικά.

—Πηγαίνετε με τον Μαρκ να γυρίσετε τη Θεσσαλονίκη. Η πόλη είναι γεμάτη αξιοθέατα: να η Αρχαία Αγορά, να η Καμάρα, η Αψίς του Γαλιερίου πιο επίσημα, να ο Αϊ-Δημήτρης, στη γειτονιά μας, η Παναγία Χαλκέων και τα γραφικά μπακιρτζιδικά στην ίδια γειτονιά, να η Αχειροποιίτος με την εικόνα που δεν έγινε από ανθρώπινα χέρια, να ο Λευκός Πύργος που παλιά ήταν φυλακή, να τα Κάστρα στην Άνω Πόλη, που κι εκεί είχε παλιά φυλακές, βέβαια, να ο Όσιος Δαυίδ (που δε θυμάμαι πώς πας εκεί, αλλά όποιον και να ρωτήσεις θα σου πει), να κι η Άνω Πόλη με τα παραδοσιακά σπιτάκια της τα μοναχικά, ενώ η υπόλοιπη πόλη έχει γίνει βέβαια πολυκατοικίες — και τι δεν έχει να δει κανείς. Να τον γυρίσεις να τα δει. Και στο γυρισμό, πάρτε και κανένα γύρο να δοκιμάσει το παιδί.

Για να καταλάβετε την κοσμοιστορική σημασία αυτής της παραινέ-

ους, αρκεί να σας πω πως γύρω στο χέρι δε θυμάμαι να πήραμε ποτέ.

—Ποιος ξέρει τι κρέστα βάζουν μέσα; έλεγε ο μπαμπάς όταν περνούσαμε τα ροδοψημένα ντονέρ στην Εγνατία ή την Αριστοτέλους. Και τέτοιο βαρύ φαγητό να τρως δεν κάνει καλό στο στομάχι. Άσε που δεν είναι καθωσπρέπει να τρως στο δρόμο και να σε βλέπουν όλοι με τα λήκη και τα καρυκεύματα πασαλειμμένα γύρω απ' το στόμα.

Μα ξαφνικά, με την άφιξη του Μαρκ, ξεχάσαμε όλες τις υγειονομικές υποψίες κι αρχίσαμε να ζούμε σαν τους ντόπιους. Κι ο Μαρκ, όντας Ιταλοαμερικανός, εύκολα πολιτογραφήθηκε Έλληνας στα μάτια των δικών μου, και μπήκε με κέφι στο παιχνίδι εξερεύνησης τοπικών νοστιμιών.

Όταν ήμασταν μικροί, ο αδελφός μου κι εγώ, και τις τυρόπιτες και τις σπανακόπιτες, λιχουριστές λιχουδιές στη βιτρίνα κάθε γωνιακού ζαχαροπλαστέιου, από μακριά τις βλέπαμε.

—Δε βάζουν τυρί μέσα. Ποιος ξέρει τι είδους μυζήθρα βάζουν;

Βέβαια, εγώ δεν ήξερα καν τι ήταν μυζήθρα, αφού στο σπίτι μόνο τυρί άσπρο και κασέρι ξέραμε, αλλιώς πώς να πάω κόντρα στον μπαμπά και να ταρακουνήσω το καράβι της οικογενειακής γαλήνης; Και χωρίς τυρόπιτες μεγαλώνουν τα παιδιά, ιδίως σε χώρες μακρινές, ας πούμε στο Μπανγκόκ.

Πότε πότε η μαμά μάς έκανε τυροπιτάκια με ζύμη που είχε μέσα και γιαούρτι, αλλιώς έκανε τουλάχιστον πέντε ντουζίνες κάθε φορά, «για να μην ανάβει άδικα ο φούρνος» και είχαμε να τρώμε για δυο βδομάδες. Όταν καθόμουν στο μπαλκόνι να φάω μερικά τυροπιτάκια —το σπίτι μας έβλεπε μπροστά στο τζαμί, πάνω απ' την Κασσάνδρου— πάντα μ' ένα βιβλίο στο χέρι, όσο νόστιμα και αφράτα να ήταν, εγώ φανταζόμουν πώς θα ήταν, άραγε, να είσαι πια μεγάλη, ας πούμε πέμπτη γυμνασίου, να κατεβαίνεις μόνη σου στην Αγίας Σοφίας για να πας φροντιστήριο και να διαλέγεις εσύ από πού θ' αγοράσεις τυρόπιτα ή σπανακόπιτα από σφοδριάτα και ν' αποφασίζεις, αν θέλεις, και μια πορτοκαλάδα να πάρεις, χωρίς να ρωτάς κανέναν και χωρίς να πρέπει να δίνεις εξηγήσεις στο σπίτι αργότερα, γιατί δε θες να φας τίποτε άλλο το βράδυ.

Κι έτσι ο Μαρκ κι εγώ αρχίσαμε ν' αγοράζουμε τυρόπιτες και σπανακόπιτες και από ανώνυμα γωνιακά μαγαζάκια κι από επώνυμα στέκια σαν του «Τερκενλή» στην Τσιμισκή, που βέβαια πρέπει να πας πριν απ' το μεσημέρι, αν θες να προλάβεις τα τυροπιτάκια τους, αλλιώς δεν το λέγαμε πάντα στη μαμά για να μη νομίσει πως δε μας άρεσε το φαγητό που μας περίμενε στο σπίτι — ας πούμε, μακαρόνια ή φασολάκια.

Όταν βγήκα στην Αμερική για να σπουδάσω, άρχισα να γνωρίζω συμφοιτητές Έλληνες που ήταν ως επί το πλείστον απ' την Αθήνα. Κι όταν μάθαιναν πως εγώ είμαι Θεσσαλονικιά, που ίσως ήδη το είχαν καταλάβει απ' το «λήμδα» μου, απαντούσαν (μ' εκείνον το γνωστό τόνο ανωτερότητας):

—Α, μας αρέσει η Θεσσαλονίκη. Έχει χαριτωμένα ταβερνάκια, ωραίο φαγητό.

Κι εγώ κουνούσα το κεφάλι μου και έβλεπα μακριά, σαν να ονειροπολούσα βραδιές σε ταβερνάκια στα Κάστρα, χωρίς να τους φανερώνω, φυσικά, πως ο μπαμπάς ποτέ μα ποτέ δε μας είχε βγάλει για φαγητό σε εστιατόριο.

—Γιατί πάει ο κόσμος έξω να φάει; Για να ξέρουν όλοι τι παρήγειρες και να σε βλέπουν να τρως; Δεν κάθονται στο σπίτι μου να φάω το φαγητάκι μου που ξέρω τι έχει μέσα, που έχει αγνά υλικά και είναι και πιο νόστιμο και πιο φτηνό;

Αλλιώς κι αυτός ο κανόνας παρακάμφθηκε όταν ήρθε ο Μαρκ στη Θεσσαλονίκη. Βγήκαμε όλοι, οικογενειακώς, για πείνιρλι στου Ανδρέα, έτσι νομίζω πλεόταν, στην Καμάρα: ο μπαμπάς, η μαμά, ο αδελφός μου, ο Μαρκ κι εγώ. Κι ήδη είχαμε ακούσει τα εγκώμια για το πείνιρλι: απλή και καθαρή ζύμη, αφράτη και φουσκωτή, φορμαρισμένη σε σχήμα βαρκούθλας, με νόστιμη γέμιση μέσα — λιωμένο κασέρι με βούτυρο, το σάνταρντ, και ζαμπόν εξτρά. Ωραία και η βροδιά, κόσμος στην πηλατεία, νέοι, φοιτητές, άλλες οικογένειες, φωτισμένη η Καμάρα. Νοστιμότατο και το πείνιρλι, που είναι τουρκική λιχουδιά.

«Πείνιρλι» σημαίνει «με τυρί», όπως μας εξήγησε η μαμά που ήξερε

τουρκικά, γιατί όταν ήταν μικρή μιλούσαν τουρκικά στο σπίτι της στην Καβάλλα, όπου μεγάλωσε, μια κι η γιαγιά της, που είχε έρθει απ' την Παλιά Καβάλλα με την ανταλλαγή, ελληνικά δεν ήθελε να μάθει.

Και όπως όλοι ξέρουμε, Θεσσαλονικιός σημαίνει, επίσης, να κάνεις βόλιτες στην Παραλία κατά τη δύση του ηλίου, κρατώντας ένα κεσεδάκι του γιαουρτιού γεμάτο λουκουμάδες που πουλούν οι καντίνες στο Λευκό Πύργο, περιχυμένους με σιρόπι, πασπαλισμένους με καρύδια ψιλοκομμένα, με μια μικρή ελληνική σημαούλα σε οδοντογλυφίδα καρφωμένη στη μέση, που ποτέ δεν ξέρω τι να την κάνω στο τέλος, αφού δεν επιτρέπεται να πετάξεις την ελληνική σημαία στα σκουπίδια.

Καλά κι οι λουκουμάδες και το πείνιρλι, αηλιά, αν θες να παίξεις τη σύγχρονη Θεσσαλονικιά, τότε πρέπει να ξέρεις και τα φημιστά αγοραστά γλυκά της πόλης που φτιάχουν επώνυμα ζαχαροπλαστεία. Σαν τα τρίγωνα του Πανοράματος (χωνάκια από φύλλα κρούστας, περιχυμένα με σιρόπι και γεμάτα κρέμα ζαχαροπλαστικής) και τις καριόκες «Χατζηφωτίου». Στο σπίτι μας, τα τρίγωνα του Πανοράματος μόνο ακουστά τα είχαμε. Όσο για καριόκες, ποτέ δεν τις αγοράζαμε, γιατί οι γονείς μου τις θεωρούσαν αμφίβολης ποιότητας. Κι αυτό επειδή ο παππούς μου, της μαμάς μου ο μπαμπάς, που είχε κάποτε και ζαχαροπλαστείο, έλεγε πως στις καριόκες για γέμιση βάζουν ό,τι γλυκό δεν πουλήθηκε την προηγούμενη μέρα. Κι εγώ το πίστεψα. Όπου δοκίμασα για πρώτη φορά καριόκες «Χατζηφωτίου» και αλληλοξοπίστησα. Και δεν ήταν μόνον η γλυκιά γεύση της γέμισης, γεύση κέικ με καρύδια, ήταν κι η λεπτή στρώση σοκολάτας υγείας από πάνω, που με κατόκτησε απ' την πρώτη μπουκιά. Κι έτσι αποστάτησα απ' το δρόμο του σπιτικού και πολιτογραφήθηκα μπουρζουά, που σημαίνει πως όταν πηγαίνω επίσκεψη σε συγγενείς ή φίλους φέρνω καριόκες αγοραστές κι όχι γλυκό πορτοκάλι σπιτικό, όπως η μαμά. Και σιγά σιγά στο ρεπερτόριό μου γεύσεων Θεσσαλονίκης, κοντά στις γεύσεις τις σπιτικές, γεύσεις που φέραν οι δικοί μου απ' τη Μικρά Ασία, εισάχθηκαν και γεύσεις αγοραστές που συναντάς στα εστιατόρια και τα

ζαχαροπλαστεία, γεύσεις που ξεχωρίζουν τη Θεσσαλονίκη στα μάτια των Αθηναίων που τα ξέρουν όλα.

Κι έτσι, όταν πήγαμε στην Πόλη το καλοκαίρι του 2005, για να επισκεφτούμε τη φίλη μας την Τούνα (γυναίκα συναδέλφου ιστορικού) και τους γονείς της, τους έφερα καριόκες «Χατζηφωτίου». Η αφορμή για το ταξίδι ήταν ότι έκανα —και κάνω ακόμη— έρευνα για ένα βιβλίο πάνω στη Μικρασιατική Καταστροφή και την Ανταλλαγή. Ήθελα να συναντήσω ανθρώπους στην Τουρκία που προέρχονταν απ' την Ελλάδα για να τους ρωτήσω πώς θυμόντουσαν τα μέρη που είχαν χάσει.

Καθηγήτρια σε πανεπιστήμιο και ιστορικός πια, είχα εξαντλήσει όλες τις γνώσεις περί Ελλάδας, αρχαίας και νέας, ελληνικότητας, ελληνικής παράδοσης κ.λπ. και είχα αρχίσει ν' αναρωτιέμαι τι σημαίνει, άραγε, να είναι κανείς από κάποιο τόπο. Δηλαδή, όταν εγώ λέω ότι είμαι απ' τη Θεσσαλονίκη, αηλιά κατάγομαι απ' τη Σμύρνη, τι ακριβώς εννοώ; Ποια πόλη, άραγε, μ' ακολουθεί; Γιατί μπορεί εγώ να δηλώνω «απ' τη Θεσσαλονίκη», αηλιά έτσι δηλώνει και η Τούνα (που τ' όνομά της σημαίνει «Δούναβης») γιατί, αν και γεννήθηκε στην Πόλη, απ' τη Θεσσαλονίκη κατάγεται, μιας κι οι γονείς της και οι δυο στη Θεσσαλονίκη γεννήθηκαν. Ήταν μωρά ακόμη όταν φύγαν με τις οικογένειές τους για την Τουρκία γύρω στο 1912-13, όταν τα πράγματα γι' αυτούς —Τούρκους ντονμέδες— είχαν αρχίσει να δυσκολεύουν.

Μας κάλεσαν, λοιπόν, οι γονείς της Τούνα να πάμε στο σπίτι τους στην Τούζη, ένα παραθαλάσσιο προάστιο της Πόλης, να τους γνωρίσουμε, και να συζητήσω με τον πατέρα της, που μιλά αγγλικά, για τη Θεσσαλονίκη. Κοντά μεσημεράκι φτάνουμε στο σπίτι τους, ένα απλό εξοχικό με μεγάλο κήπο. Ο πατέρας της μορφωμένος, καθηγητής πανεπιστημίου, που έχει βγει στη σύνταξη, βέβαια, μας υποδέχεται στ' αγγλικά κι αρχίζουμε τη συζήτηση. Αναρωτιέμαι τι λέγαν για τη Θεσσαλονίκη στην οικογένειά του και πώς σκέφτεται εκείνος τη Θεσσαλονίκη. Μου λέει πως πάνω απ' όλα είναι Θεσσαλονικιός. Κι έτσι μέσα απ' τις αναμνήσεις του και τα διάφορα σχόλια, τις φωτογραφίες και τα βιβλία που μας δείχνει, μέσα απ' τις φράσεις που απο-

σιωπεί, αρχίζω να καταλαβαίνω πως εδώ, πέρα μακριά απ' την ίδια τη Θεσσαλονίκη, ζει μια άλλη Θεσσαλονίκη, μέσα στην καρδιά του, μια Θεσσαλονίκη που μου είναι άγνωστη και που θέλω να πλησιάσω.

Μέσα η μαμά της Τούνα μάς έχει ετοιμάσει τραπέζι. Πάνω σ' ένα μεγάλο στρόγγυλο τραπέζι μ' άσπρο τραπεζομάντιλο έχει σερβίρει διάφορα καλοκαιρινά πιάτα. Φασολιάκια φρέσκα, πιλάφι, κολλοκυθάκια γεμιστά με ρύζι, σουτζουκάκια, σαλάτα ντομάτα με άσπρα ξερά φασόλια βραστά. Φρέσκες γεύσεις, ελαφριές, παρόμοιες με τις δικές μας, απλά όχι ακριβώς ίδιες.

—Αυτές είναι συνταγές της Θεσσαλονίκης. Συνταγές απ' τη μαμά μου, μας λέει απλά.

Και μετά φέρνει το κουτί με τις καριόκες, λύνει το κορδελάκι, το ανοίγει και προσφέρει σε όλους.

—Είναι απ' τη Θεσσαλονίκη, λέει χαμογελώντας και παίρνει μία.

Ανοίγει προσεκτικά το ασημένιο χαρτάκι, γεύεται την καριόκα σιγά σιγά και χαμογελά, σαν να γεύοταν την ίδια τη Θεσσαλονίκη.