

Η ιστορία μαγειρεύει τον κρόκο μέσα στα παραμύθια

Εύη Βουτσινά, Μαγείρισσα

Κάθε Οκτώβρη, στις μικρές Κυκλάδες, στη Σίκινο, στη Σαντορίνη, στη Φολέγανδρο, στην Αστυπάλαια, στην Ανάφη κ.λπ., οι γυναίκες μαζεύουν τη ζαφορά από τους λόφους, τη στεγνώνουν στη σκιά και την κλείνουν στα βαζάκια τους.

Κάπου-κάπου ανοίγουν και βγάζουν τσιγγούνικα μια πρέζα για να αρωματίσουν μια ψαρένια πηχτή ή για να φτιάξουν “μακαρούνες”, τα ραβιόλια τα γεμισμένα με φρέσκο τυρί. Φειδωλά γιατί το σαφράνι “δεν είναι φασολάδα να το φας με το κουτάλι”, λένε.

Όμως το Πάσχα, α, το Πάσχα είναι η γιορτή της ζαφοράς με το κατακίτρινο, το λαμπερό της χρώματα που φωτίζει τη μεγαλύτερη γιορτή - τη Λαμπρή. Ζαφοριστό ψωμί, κουλούρες, λαμπρόπιτες, παξιμαδάκια και τα καλά τα μεγάλα κουλούρια ή παξιμάδια.

Σ’ αυτά τα παξιμάδια και τα κουλούρια θέλω ν’ αναφερθώ ιδιαίτερα. Ζυμώνονται σε μεγάλες ποσότητες με άσπρο αλεύρι, φρέσκο τοπικό τυρί από πλήρες γάλα - τη χλωρή - και αρωματίζονται με πιπέρι, κανέλα και κρόκο. Ψήνονται και ξεφουρνίζονται απαλά, για να κρυσώσουν. Μετά μπαίνουν στο φούρνο για να στεγνώσουν σε χαμηλή θερμοκρασία να φρυγούν, να γίνουν δηλαδή παξιμάδια.

Η γεύση που έχουν αυτά τα κουλούρια, τα οποία είχα την τύχη να τα δοκιμάσω στην Αστυπάλαια, είναι δύσκολο να προσδιορισθεί. Κανένα από τα υλικά ή τα αρώματά της δεν κυριαρχεί. Αυτό που μαγεύει τον γαστρονόμο είναι η απόλυτη αρμονία· όλα είναι τόσο σοφά μετρημένα ώστε να δίνουν μια τελική γεύση καινούργια. Ούτε πιπεράτη, ούτε κροκάτη, ούτε τυρένια - τίποτα. Έχουν τη δική τους γεύση του πασχαλινού Αστυπαλίτικου κουλουριού.

Αυτό το επίπεδο στην τέχνη της μαγειρικής αποτελεί τον στόχο κάθε δημιουργικού μάγειρα· πώς το πέτυχε - λες - η Αστυπαλίτισσα ή η Αναφιώτισσα νοικοκυρά!

Σας ομολογώ ότι δεν ήταν η πρώτη φορά που βρέθηκα μπροστά σε τέτοιο γεγονός τα τελευταία χρόνια που καταγράφω την παραδοσιακή κουζίνα. Κάθε φορά προσπαθώ να εξιχνιάσω το μυστήριο και συχνά στέκομαι τυχερή.

Ανακαλύπτω λοιπόν ότι ο λυρικός ποιητής Αλκαίος που έζησε γύρω στο 700 π.Χ. και ήταν κι αυτός Αιγαιοπελαγίτης, από τη Λέσβο, αναφέρεται σε ένα του έργο σε άρτους “τρυφώντες, δίπυρους”. Η καθηγήτρια κ. Ασπασία Μίχα-Λαμπράκη στη διδακτορική της διατριβή με τίτλο “Η Διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους Αρχαίους Κωμωδιογράφους”, αναφέρει ότι η μετοχή “τρυφώντες” δικαιολογεί την ποικιλία των υλικών (κυρίως ηδυσμάτων) που ήταν συνήθως τυρί, πιπέρι, κιννάμωμο και κρόκος. Η ονομασία δίπυρος οφείλεται στη διπλή όπτηση. Το διπλό ψήσιμο που γίνεται για να ξεραθούν τα κουλούρια και τα παξιμάδια και να αποβάλουν κάθε ίχνος υγρασίας για να γίνουν τραγανά και να διατηρούνται καιρό.

Να, λοιπόν, πώς αιτιολογείται η λεπτότητα των γευστικών συνδυασμών: επί δύο χιλιάδες επτακόσια χρόνια οι γυναίκες επεξεργάζονται και τελειοποιούν αυτή τη γεύση. Όντας κομμάτια του ίδιου πολιτισμού, οι Λέσβιοι και οι Αστυπαλίτες για να μείνω στο ίδιο παράδειγμα, ζουν σ’ έναν γεωγραφικό χώρο που ανέκαθεν βρισκόταν σε επικοινωνία. Δεν τρέχουν μόνο τα μελτέμια από το ένα νησί του Αιγαίου στο άλλο· έμποροι μεταφέρουν προϊόντα, συνήθειες, νοοτροπίες που ανταλλάσσονται εύκολα χάρη στον κοινό πολιτισμό, την κοινή γλώσσα, την κοινή εθνική ταυτότητα.

Ξέρουμε με βεβαιότητα ότι το σαφράν αφθονούσε στη Μ. Ασία, το μαρτυρούν οι ιστορικοί της εποχής. Ξέρουμε ακόμα ότι οι τοιχογραφίες που απεικονίζουν τον κρόκο και το μάζεμά του, στην Κνωσό και στη Θήρα, έχουν ηλικία 35, ίσως 38 αιώνες. Στα κείμενα της αρχαιότητας αναφέρεται πολύ συχνά η χρήση του κρόκου στη μαγειρική, πάντα ως κάτι εκλεκτό και πολύ συχνά τελετουργικό. Πυκνές αναφορές υπάρχουν σε κείμενα που σχετίζονται με τις εκστρατείες του Μεγάλου Αλεξάνδρου και, φυσικά, στο Βυζάντιο, οι λογής “κροκατομαγειρείες” ήταν εκλεκτά φαγητά. Η ύπαρξη του κρόκου στη μαγειρική των Ελλήνων (όπως και στη βαφική και τη λαϊκή ιατρική) είναι βεβαιωμένη σε κείμενα που αφορούν την καθημερινότητα ή σε μελέτες με οικονομικά θέματα.

Εύλογα επομένως μπορεί κανείς να αναρωτηθεί, τι συνέβη στην τελευταία γενιά ή στις δύο τελευταίες γενιές, και ο κρόκος είναι σήμερα άγνωστος στις περισσότερες ελληνικές οικογένειες. Αυτό το φαινόμενο είναι αξιοσημείωτο: να γνωρίζουμε από τη διεθνή κουζίνα ένα άρτυμα πανάρχαιο σ’ αυτόν τον τόπο, ένα φυτό τόσο φορτισμένο με μύθους, συμβολισμούς και πολύτιμες θεραπευτικές ιδιότητες.

Η εξέλιξη της ιστορίας, όσο κι αν φαίνεται παράξενο, καθορίζει σε μεγάλο βαθμό το περιεχόμενο της κατσαρόλας και - ανάλογα - οι πολιτικο-οικονομικές εξελίξεις είναι βασικοί παράγοντες διαμόρφωσης της γεύσης και των συνηθειών που την καθορίζουν.

Στην προσπάθειά μου να ερευνήσω αν υπάρχει σαφράν σε χρήση σε όλα τα Κυκλαδονήσια, έφθασα στην Ίο. Εκεί πραγματικά, τα λουλούδια του κρόκου, πλημμυρίζουν τις ραχούλες κάθε Οκτώβρη, αλλά κανείς δεν τις μαζεύει. Διέτρεξα επίμονα το νησί, μίλησα με ηλικιωμένες γυναίκες, ούτε μία δεν είχε να μου πει τίποτα, και ενώ ήξεραν το λουλούδι αφού το περιέγραφαν σαφώς, δεν γνώριζαν ότι κάποιο μέρος του τρώγεται και μάλιστα ότι έχει ευεργετικές, για την υγεία, ιδιότητες. Σε άλλα νησιά που η κροκοσυλλογή έχει σταματήσει εδώ και δύο γενιές, όπως στην Τήνο, γνωρίζουν τη χρήση της. Λένε ότι έχουν ακουστά από τις γιαγιάδες τους για τα ζαφοριστά φαγητά, θυμούνται την παρουσία του λουλουδιού στον τόπο τους. Στην Ίο δεν συνάντησα ούτε μία περίπτωση ανθρώπου που να είχε ποτέ ακούσει σχετικά με τη χρήση της ζαφορά σε οτιδήποτε φαγώσιμο. Ένας μόνο πολύ ηλικιωμένος άνδρας θυμόταν ότι η μητέρα του δεν το μαγείρευε βεβαίως - ούτε ήξερε ότι τρώγεται - το έβαζε σ' ένα βαζάκι με νερό και έδινε από λίγο σε όποιον είχε πονοκέφαλο. Και με βεβαίωσε ότι περνούσε ο πόνος με το μαχαίρι.

Η παντελής άγνοια με ξένισε· ερεύνησα περαιτέρω το ζήτημα σε αρχεία και υπηρεσίες και διαπίστωσα ότι γύρω στο 1600 η Ίος ερημώθηκε από σφαγή. Οι λίγοι ντόπιοι που απέμειναν έφυγαν για να γλυτώσουν και δεν ξαναγύρισαν. Το νησί εποίκισθηκε 20 χρόνια αργότερα με Αρβανίτες που μεταφέρθηκαν από την Πελοπόννησο. Οι νέοι κάτοικοι του νησιού δεν ήξεραν τίποτα για το σαφράν· στο δικό τους πολιτιστικό D.N.A. δεν υπήρχαν κώδικες αναγνώρισης και ερμηνείας αυτού του είδους.

Σχετικά με το μαγείρεμα του σαφράν και την πολλαπλή φόρτισή του με μύθους, μπορούμε να πούμε ότι αυτή καθορίζεται από τους εξής παράγοντες: την πολυτιμότητα του είδους, επομένως την υψηλή οικονομική του αξία, την ξεχωριστή γευστική του ταυτότητα, αλλά, πάνω απ'όλα, το φωτεινό του χρώμα. Ο Αλέξανδρος Δουμάς, στο βιβλίο του "Μεγάλο Λεξικό της Γαστρονομίας", αναφέρει ότι ο Βίκτωρ Ουγκώ θεωρούσε "το σαφράν περισσότερο φως παρά άρωμα". Μια εύστοχη παρατήρηση από έναν μεγάλο συγγραφέα. Πράγματι, το χρώμα του σαφράν, το ώριμο κίτρινο με μίαν ιδέα πορτοκαλί, μοιάζει πολύ με το φως του ήλιου· το φως που είναι αδύνατο να το μιμηθεί η τεχνολογία, που κλείνει μέσα του τη δύναμη να δίνει ζωή, να συντηρεί τη ζωή.

Αυτό το φωτεινό χρώμα, σε συνδυασμό με την ιδιότητά του να τονώνει την κυκλοφορία του αίματος και να βοηθά την ανανέωση των εγκεφαλικών κυττάρων, κατέστησε τον κρόκο σύμβολο της πνευματικότητας. Από την άλλη πλευρά, το υψηλό οικονομικό τίμημα αντιπροσωπεύει, μεταξύ άλλων, και τις δυσκολίες στη συλλογή και το ξεκαθάρισμα των λουλουδιών ώστε να αποδοθεί ένα κιλό σαφράν από 150-180 χιλιάδες άνθη, σημασιοδοτείται έτσι η ενσωμάτωση στο ντελικάτο αυτό άρωμα ενός τεράστιου ανθρώπινου μόχθου.

Κατά την άποψή μου, η σημασία των δύο παραπάνω παραμέτρων είναι ο ένας πόλος αξίας του κρόκου. Ο δεύτερος, εξίσου σημαντικός, είναι ο μύθος που το συνοδεύει. Δηλαδή: Όταν ο Ερμής, παίζοντας με τον φίλο του τον Κρόκο, τον χτύπησε κατά λάθος θανάσιμα στο κεφάλι, τρεις σταγόνες από το αίμα του νέου έπεσαν στο κέντρο του λουλουδιού, δίνοντας τα στίγματα που έγιναν ο κρόκος - το σαφράν.

Το άρωμα επομένως από καταβολής του, έχει απορροφήσει το αίμα - την πεμπουσία της φιλίας, την αξία της ψυχαγωγίας, του παιχνιδιού, της χαράς αλλά και τη μετάνοια, την συντριβή, την απόγνωση ενός θεού, του Ερμή, για το δυστύχημα που προκάλεσε στον αγαπημένο του φίλο. Ο μύθος λοιπόν αυτός δίνει μαζί με τα άλλα και την ανθρώπινη πλευρά του θεού, τον πόνο του για το αμετάκλητο του θανάτου. Εξάλλου, ο Δίας όταν αγκαλιάζει την Ήρα ξαπλώνει σε στρώμα από κρόκο, δίνοντας έτσι ποιητικά την αφροδισιακή διάσταση του φυτού και του αρώματος. Μαζί με τα βαρύτιμα αυτά σύμβολα αν βάλουμε το άρωμα και τη γεύση του σαφράν, η σημασία του αποκτάει διαστάσεις εξαιρετικές.

Εδώ προκύπτει ένα εύλογο ερώτημα: οι άνθρωποι που μαγειρεύουν με το σαφράν ξέρουν όλοι την ιστορία και την αξία του, έχουν όλοι αυτή την ειδική πληροφόρηση;

Η απάντηση έχει δύο σκέλη: 1) οι χρήστες του σαφράν μπορούν να χωρισθούν σε δύο μεγάλες κατηγορίες: στην πρώτη συμπεριλαμβάνονται αυτοί που το γνωρίζουν από την παράδοση του τόπου τους, το έμαθαν από τη μητέρα και τη γιαγιά τους και το συλλέγουν μόνοι τους. Στη δεύτερη ανήκουν εκείνοι που αγοράζουν το προϊόν από το εμπόριο για να το χρησιμοποιήσουν στη μαγειρική τους για τη γαστρονομική του αξία, για τη γεύση του. Στην πρώτη κατηγορία αναφέρεται σ' ένα πολύ ενδιαφέρον και ποιητικό άρθρο της η αρχαιολόγος Ίρις Τζαχίλη, με τίτλο "Αρχαίες και σύγχρονες κροκοσυλλέκτριες από το Ακρωτήρι της Σαντορίνης". Εκεί η γνωστή αρχαιολόγος, παρομοιάζει τις κροκοσυλλέκτριες με την Περσεφόνη, την Ευρώπη, την Κρέουσα, την Ευρυδίκη και λέει: "... στην εξοχή ελλοχεύουν κίνδυνοι για τα κορίτσια... όλες μάζευαν λουλούδια όταν τις βρήκε το κακό. Και όλες, μαζί με

άλλα άνθη, κρόκους. Οι κροκοσυλλέκτριες, άωρες και χλωρές οι ίδιες, κόβουν λουλούδια, εκτελούν δηλαδή μια κίνηση κοινωνίας και έτσι συμβολικά την εξημερώνουν (σημ. την εξοχή - τη φύση), την οικειοποιούνται με τελετουργικές κινήσεις και συμπεριφορές, ελέγχοντας και κοινωνικοποιώντας ταυτόχρονα τη δική τους φύση. **Η τοιχογραφία των κροκοσυλλεκτριών (στο ακρωτήριο της Θήρας) αποτελεί και μία εμβληματική εικόνα της σχέσης του άστεως με την ύπαιθρό του, δια μέσου μιας γυναικείας γιορτής**". Και σε άλλο σημείο που αναφέρεται στη σύγχρονη εποχή λέει: "Κρατούν όσο τους χρειάζεται για τις δικές τους ανάγκες και την υπόλοιπη τη στέλνουν πεσκέσι στις φίλες τους σε άλλα χωριά που δεν έχουν ζαφορά. Τη ζαφορά τη χρησιμοποιούν για να χρωματίζουν και να νοστιμίζουν τα πασχαλινά γλυκίσματα. Καμία δεν γνωρίζει την υψηλή τιμή του κρόκου στη σημερινή αγορά, καμία δεν αντιμετωπίζει τη ζαφορά της σαν αγαθό εμπορεύσιμο με χρηματική αξία".

Στην προσπάθεια να απαντήσω στο πρώτο σκέλος του ερωτήματος που έθεσα πιο πάνω, επιστρέφω στο ζήτημα του κώδικα πρόσληψης και ερμηνείας της γεύσης μέσω αυτού που ονόμασα συμβατικά "πολιτιστικό D.N.A.". Κάποιοι άνθρωποι γνωρίζουν το σαφράν επειδή αυτό ευρίσκεται μέσα στον πολιτισμό τους, μέσα στο πλαίσιο που καθορίζει συνολικά την ανθρώπινη ταυτότητά τους και ως εκ τούτου σχετίζεται με πεπτοιθήσεις θρησκευτικές και κοινωνικές, με καταβολές πολιτιστικές.

Το δεύτερο σκέλος του ερωτήματος έχει και μία επιπλέον ενδιαφέρουσα διάσταση. Στην πλειοψηφία τους οι χρήστες της δεύτερης κατηγορίας χρησιμοποιούν το σαφράν και ως τεκμήριο της ανώτερης κοινωνικής τους τάξης. Αναμφίβολα σε όλη του την ιστορία ανήκε στο χώρο του πολυτελούς. Το χρησιμοποιούσαν θεοί, αυτοκράτορες, βασιλιάδες, ευγενείς. Οι θνητοί το έκαιγαν ως θυμίαμα χάριν των θεών, το έβαζαν σε τελετουργικά και γενικά σε ξεχωριστά φαγητά. Ακόμα μέχρι σήμερα, ορισμένες κάστες στην Ινδία, χρησιμοποιούν ως κριτήριο της πολυτέλειας ενός γάμου, την ποσότητα του σαφράν που χρησιμοποιείται στα πολυάριθμα, κατά τα έθιμα, γαμήλια γεύματα. Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα, τόσο μεγαλύτερο κύρος προσδίδει στις οικογένειες του ζευγαριού. Ανάλογα και στην Ευρώπη, ενώ μέχρι τον 16^ο αιώνα το σαφράν το χρησιμοποιούσαν μόνο οι ευγενείς, η τιμή του έπεσε σημαντικά, έγινε γνωστό και το ότι απαιτείται ελάχιστη ποσότητα οπότε πέρασε και στις κατώτερες τάξεις, πράγμα που δυσαρέστησε τους ευγενείς που το ήθελαν ως αποκλειστικό τους προνόμιο για τα δικά τους φαγητά.

Σήμερα πια ο κόσμος δεν έχει τέτοια στεγανά, οι προηγμένες κοινωνίες αναγνωρίζουν ίσα δικαιώματα στους πολίτες και όλοι έχουν την ίδια πρόσβαση στην αγορά. Σχεδόν. Γιατί όπως

έγραψε ο Μπέρτολντ Μπρέχτ στις “Ιστορίες του Κυρίου Κόινερ”, όλα τα ψαράκια είναι ίσα αλλά μερικά είναι πιο ίσα από τα άλλα”. Υπάρχει πάντως η δυνατότητα να αγοράσει κανείς σαφράν κι έτσι μπορεί να το χρησιμοποιήσει εύκολα στη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική ή την αρτοποιήση. Άλλωστε, η καλλιέργεια του κρόκου εξασφαλίζει επαρκή ποσότητα από το πολύτιμο άρτυμα στους καταναλωτές, έτσι που να μην χρειάζεται να καταφεύγουν στα φθηνά υποκατάστατά του.

Θα ήθελα να καταλήξω με μια ξεχωριστή περίπτωση “μαγειρέματος” με σαφράν. Πρόκειται για το Άγιο Μύρο που μπορεί να μην τρώγεται, αποτελεί όμως τροφή για το πνεύμα των Χριστιανών. Το τελετουργικό αυτό υλικό της εκκλησίας, χρησιμοποιείται για την τέλεση του μυστηρίου του Χρίσματος και θεωρείται το ορατό σημείο της μεταδόσεως των χαρισμάτων του Αγίου Πνεύματος στον βαπτιζόμενο.

Τα βασικά υλικά είναι το λάδι και το κρασί και προστίθενται σ’ αυτά συγκεκριμένες ποσότητες από αρωματικά υλικά, 58 στον αριθμό, δηλαδή 60 συνολικά μαζί με το κρασί και το λάδι. Η “έψησις” (το μαγείρεμα του Αγ. Μύρου γίνεται στο Πατριαρχείο της Κωνσταντινούπολης κάθε 10-12 χρόνια, τη Μεγάλη Εβδομάδα και διαρκεί 3 ημέρες. Αρχίζει τη Μ. Δευτέρα και ολοκληρώνεται τη νύχτα της Μ. Τετάρτης. Η “έψηση” εξελίσσεται σε τέσσερις φάσεις, ο κρόκος μπαίνει στην πρώτη φάση σε σημαντική ποσότητα (4 οκάδες, 5.120 γραμμ.). Το Άγιο Μύρο, όταν μαγειρευτεί έχει ελαιώδη υφή και υποκίτρινο από τον κρόκο χρώμα. Το άρωμά του είναι εντυπωσιακό και φέρνει αγαλλίαση όταν το μυρίσεις.

Μια εντυπωσιακή λεπτομέρεια είναι ότι ως ξύλα για τη φωτιά χρησιμοποιούνται κομμάτια από παλιές, χαλασμένες εικόνες μαζί με φρύγανα. Πολύτιμα υλικά ακόμα και για τη φωτιά του μαγειρέματος που ευλογείται από την αρχή ως το τέλος από τον Πατριάρχη. Ο ίδιος ευλογεί και καθιστά υπεύθυνους για την τελετή “μυρεψούς” χημικούς και φαρμακοποιούς στο επάγγελμα· αυτοί επιβλέπουν τη διαδικασία “ασκαρδαμυκτί” σε όλη της τη διάρκεια.

Οι συνάδελφοί σας φαρμακοποιοί είναι τελετάρχες στο πιο μυθικό μαγείρεμα, στην πιο σημαντική μαγειρική τελετουργία που γίνεται ακόμα στην εποχή μας.