

Τι έτρωγαν οι Έλληνες το 1821 ;

Αγαμέμνων Τσελίκας: Ο παλαιογράφος που ανακάλυψε το τι έτρωγαν οι Έλληνες το 1821 !

Ο επικεφαλής του Παλαιογραφικού Αρχείου του Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης παρουσιάζει το μοναδικό ελληνικό χειρόγραφο μαγειρικής του 18ου αιώνα, που ανακάλυψε στη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη της Χαλκίδας

ΠΗΓΗ: www.gastronomos.gr

Πώς να χωρέσουν όλες οι σημαντικές στιγμές και τα επιτεύγματα ενός κορυφαίου φιλολόγου – ιστορικού – παλαιογράφου στις περιορισμένες σελίδες ενός περιοδικού; αναρωτιέμαι καθώς προετοιμάζομαι για τη συνέντευξη με τον Αγαμέμνονα Τσελίκα, ο οποίος, ως προϊστάμενος του Ιστορικού και Παλαιογραφικού Αρχείου του Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης (ΜΙΕΤ), έχει ως κύριο μέλημά του τη δημιουργία μιας μικροφιλομοθήκης ελληνικών χειρογράφων από βιβλιοθήκες της Ελλάδας και της Μέσης Ανατολής.

Μέχρι σήμερα έχει πραγματοποιήσει περισσότερες από 250 αποστολές, κατά τη διάρκεια των οποίων έχουν φωτογραφηθεί και ψηφιοποιηθεί περίπου 9.500 χειρόγραφοι κώδικες και πολλές χιλιάδες ιστορικά έγγραφα, κι έχει ταξιδέψει σε απομακρυσμένα μοναστήρια και βιβλιοθήκες όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στα Ιεροσόλυμα, στην Αλεξάνδρεια κ.α. Σε μία από αυτές τις αποστολές του, στη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη της Χαλκίδας ανακάλυψε και το περίφημο ελληνικό χειρόγραφο μαγειρικής.

Μετά την περίπου τρίωρη συζήτησή μας και τις πάμπολλες ώρες που αφιέρωσε για να μας αναλύσει το μοναδικό αυτό εύρημα, είμαι πλέον πεπεισμένη ότι ο Αγαμέμνων Τσελίκας γεννήθηκε παλαιογράφος. Γεννήθηκε για να εξετάζει τα γεγονότα από τις πηγές, να τα ερευνά και να τα μελετά, χωρίς να καταφεύγει στην έτοιμη γνώση. Προσηνής, εντυπωσιακά απλός και γενναιόδωρος, απαντά σε κάθε ερώτηση ακούραστα, διατηρώντας πάντα την ερευνητική ματιά του και την αντικειμενικότητα του ιστορικού.



Μια ελληνική μαγειρική γραμμένη στα αμέσως προεπαναστατικά χρόνια

«Σε μια παλαιογραφική έρευνα που διεξήγαγα το 1993 στη Δημόσια Βιβλιοθήκη Χαλκίδας, εντόπισα ένα χειρόγραφο του οποίου το περιεχόμενο με εξέπληξε πολλαπλώς. Μαζί με αυτό υπήρχαν και άλλα δύο, τα οποία φωτογράφισα με την άδεια της Βιβλιοθήκης. Πρόκειται για ένα χειρόγραφο βιβλίο μαγειρικής, γραμμένο με σύστημα και μέθοδο ώστε να είναι εύχρηστο, που καλύπτει μεγάλο φάσμα μαγειρικών και ζαχαροπλαστικών

συνταγών, καθώς και άλλων συνοδευτικών σκευασμάτων. Επειδή θεώρησα το περιεχόμενο ιδιαίτερης σπουδαιότητας, αντέγραψα όλο το κείμενο, για να ελέγξω την πρωτοτυπία του και να διερευνήσω την προέλευσή του».

– Βρίσκοντας ένα χειρόγραφο, ποια είναι τα στοιχεία που σας οδηγούν να το χαρακτηρίσετε σημαντικό ή όχι; Ένα πρώτο κριτήριο είναι το πλήθος πληροφοριών. Για παράδειγμα, όταν έχει κάποιος 200 εκκλησιαστικά βιβλία με τροπάρια, όχι ότι δεν είναι σημαντικά – που και φυσικά είναι και πρέπει να μελετηθούν, να καταλογογραφηθούν, γιατί πάντα κάπου μπορεί να κρύβεται ένας θησαυρός. Όμως στις τόσες χιλιάδες χειρόγραφα που έχουν πιάσει τα χέρια μου, δεν είχα δει κανένα να έχει μαγειρικές συνταγές. Στα κείμενα που υπήρχαν μιλούσαν για μαγείρους, ναι, μιλούσαν για γεύσεις, ναι. Ακόμα και στους «Δειπνοσοφιστές» μιλάνε για φαγητά, αλλά μιλάνε και για τις εταιρές της Κορίνθου. Αλλά μαγειρικές συνταγές;

Μέχρι σήμερα θεωρούσαμε ως το πρώτο βιβλίο μαγειρικής στον ελλαδικό χώρο το βιβλίο «Μαγειρική», που μεταφράστηκε από τα ιταλικά και τυπώθηκε στη Σύρο το 1828. Με αυτό το εύρημα αλλάζουν τα δεδομένα. Ναι. Αυτό το χειρόγραφο το τοποθετώ ανάμεσα στα τέλη του 18ου αιώνα και στις αρχές του 19ου, πριν από το βιβλίο της Σύρου δηλαδή. Το ελληνικό κείμενο του χειρογράφου είναι μετάφραση από μια ιταλική έκδοση του έτους 1781, που φέρει τον τίτλο «Il Cuoco Francese». Ανατρέχοντας στη γαλλική μαγειρική βιβλιογραφία, ήταν εύκολο να εντοπίσω τον αρχικό συγγραφέα, ο οποίος είναι ο περίφημος για την εποχή του Βουργουνδός François Pierre de la Varenne (1615-1678). Με τον ίδιο τρόπο εντόπισα και την πρώτη έκδοση του έργου (1651) στην Εθνική Βιβλιοθήκη της Γαλλίας, η οποία φέρει τον τίτλο «Le Cuisinier François». Έκτοτε το βιβλίο αυτό γνώρισε πολλές εκδόσεις, μεταφράστηκε στα ιταλικά και τα αγγλικά και επικράτησε ως το σπουδαιότερο βιβλίο μαγειρικής για όλο τον 17ο και τον 18ο αιώνα.

– Γιατί μιλάμε, όμως, για ελληνική μαγειρική και όχι για

γαλλική ή ιταλική, αφού πρόκειται για μετάφραση; Αυτό είναι το σπουδαίο. Η σύγκριση της αντιστοιχίας των κεφαλαίων μεταξύ της ιταλικής έκδοσης και του ελληνικού χειρογράφου έδειξε προσθήκες που δεν υπήρχαν ούτε στο γαλλικό ούτε στο ιταλικό. Πάρα πολλές συνταγές του πρώτου και του δεύτερου μέρους του χειρογράφου αλλά και όλου του τέταρτου είναι πρωτότυπες. Από την πλευρά αυτή το χειρόγραφο μας αποτελεί πρωτότυπη συγγραφή μαγειρικών συνταγών, των οποίων η καταγραφή και η μελέτη δείχνουν ότι προέρχονται από περιοχές του μείζονος ελληνισμού από τη Μολδοβλαχία και την Κωνσταντινούπολη μέχρι την Πελοπόννησο, το Αιγαίο, τα Επτάνησα, την Κρήτη, την Κύπρο και τη Μικρά Ασία, αλλά και από κάποιες ευρωπαϊκές.

– Για τη διατροφή των προγόνων μας υπάρχουν διάφορες πηγές: ο Αρχέστρατος (4ος αιώνας π.Χ.), οι «Δειπνοσοφιστές» του Αθήναιου (2ος αιώνας π.Χ.), ο Πτωχοπρόδρομος τον 12ο αι. Μετά έχουμε ένα μεγάλο κενό μέχρι τα τέλη του 18ου αιώνα που χρονολογείται αυτό το χειρόγραφο της Χαλκίδας, για να πάμε αργότερα, στο 1828, οπότε έχουμε τη «Μαγειρική» της Σύρου. Γνωρίζετε εσείς κάποιο άλλο ενδιαμέσα; Όχι. Δυστυχώς, όχι. Σποραδικά έχουμε κάποιες αναφορές για τηγανίσματα, για υλικά, αλλά, όπως προείπα, εντελώς σποραδικά. Για φαγητό γίνονται και αναφορές από περιηγητές. Αλλά συστηματική καταγραφή συνταγών όχι. Μακάρι να υπάρχουν και άλλα και μακάρι να τα βρούμε. – Καταλαβαίνουμε ότι το χειρόγραφο αυτό γράφτηκε από το 1781 και μετά, αφού είναι μεταφρασμένο από την ιταλική έκδοση του 1781, αλλά πώς ξέρουμε ότι προηγείται αυτού της Σύρας, το οποίο μεταφράστηκε και τυπώθηκε το 1828; Μια σύγκριση με την πρώτη τυπωμένη «Μαγειρική», που κυκλοφόρησε στη Σύρο το 1828, δείχνει ότι τα δύο βιβλία (το χειρόγραφο μας και η έντυπη έκδοση) δεν έχουν καμία σχέση μεταξύ τους, ούτε γλωσσική ούτε δομική, μολονότι και τα δύο κείμενα είναι μεταφράσεις από τα ιταλικά, και μάλιστα από άγνωστους μεταφραστές. Η γλώσσα του χειρογράφου μάς παραπέμπει στα προεπαναστατικά χρόνια, καθώς και η γραφή, δεξιοκλινής, επιμήκης, χαρακτηριστική της εποχής στην οποία

τοποθετώ χρονολογικά το χειρόγραφο.

– **Ποιος είναι ο μεταφραστής και συγγραφέας του βιβλίου;** Αυτά τα ερωτήματα για την ώρα εν μέρει μόνο μπορούν να απαντηθούν. Είναι βέβαιο ότι ο μεταφραστής είναι ιταλομαθής, άρα είτε με επτανησιακή καταγωγή είτε από τη Μολδοβλαχία, κάτι που ταιριάζει με όλο το ιστορικό πλαίσιο της εποχής. Δεν μπορούμε να αποφανθούμε αν ο μεταφραστής είναι ταυτόχρονα και ο γραφέας, κάτι βέβαια που δεν είναι απίθανο. Είναι πάντως γεγονός ότι είναι έμπειρος και έχει απόλυτη συνείδηση της χρηστικότητας του βιβλίου που γράφει, γι' αυτό άλλωστε προτάσσει πλήρη αλφαβητικό πίνακα όλων των υλικών που συναντώνται στις συνταγές.

– **Ο συγγραφέας είναι και ο μάγειρας;** Αυτός πρέπει να είναι ο μάγειρας και να απευθύνεται σε οψοποιούς. Ο μάγειρας είναι ο αρχιτέκτονας και ο οψοποιός ο κατασκευαστής. Είναι αυτός που έχει το γενικό πρόσταγμα. Γνωρίζει τη νεοελληνική μαγειρική ορολογία, η οποία είναι ανάμεικτη από ελληνικές, ιταλικές και τουρκικές λέξεις. Και την έχει μελετήσει σε βάθος, είναι πολύ επιστημονικά γραμμένο, με τη διάλεκτο βεβαίως της εποχής. Έχουμε όλη τη μαγειρική ορολογία που κυκλοφορούσε στον ελλαδικό χώρο. Ό,τι άλλο ξέρουμε το ξέρουμε εκ παραδόσεως. Κάποιες συνταγές του, όμως, με προβληματίζουν και χρήζουν περαιτέρω έρευνας. Όπως για παράδειγμα η συνταγή για τα «Κρεμμύδια μαγερεμένα», στο τέλος της οποίας αναφέρει: «Αὐτὸ τὸ ἔφαγα εἰς ἓνα χωριὸ τοῦ Μορέως ἀπὸ τὸν μάγερα τοῦ ρετὸρ Λιπομάνου τὴν σαρακοστή τῆς Παναγίας». Αναφέρει δηλαδή έναν Βενετσιάνο διοικητικό αξιωματούχο ονόματι Λιπομάνο, ο οποίος δεν είχε λόγο να βρίσκεται στην Πελοπόννησο μετά το 1715, εκτός και αν ήταν σε ένα από τα κοντινά βενετοκρατούμενα νησιά (Ζάκυνθο ή Κεφαλονιά) την εποχή του μεταφραστή και ο μάγειράς του να βρέθηκε στην Πελοπόννησο.

– **Οι μάγειρες της εποχής ήταν μορφωμένοι;** Γενικά δεν έχουμε πηγές που να το αναφέρουν. Δεν ξέρουμε πολλά για τον βίο και την πολιτεία των μαγείρων εκείνη την εποχή, όπως ξέρουμε για

άλλα επαγγέλματα. Πράγματι, όμως, από το χειρόγραφο φαίνεται ότι αυτός ήταν μορφωμένος, όχι λόγιος (ήταν πολύ ανορθόγραφος), αλλά μορφωμένος. Επίσης, όχι μόνο ήξερε να γράφει, αλλά και να φτιάχνει σελίδες, βιβλίο. Έχει παραπομπές, έχει σημειώσεις, ευρετήριο, σχόλια, ήξερε να δομεί ένα βιβλίο.

– Ποια η χρησιμότητα αυτού του βιβλίου εκείνη την εποχή; Ένα τέτοιο βιβλίο είναι σίγουρο ότι γράφτηκε ως εγχειρίδιο για μαγείρους μέσω και υψηλών κοινωνικών στρωμάτων, χωρίς να παραγνωρίζεται και η λαϊκή καθημερινή ανάγκη.

– Στις ελληνικές συνταγές διαβάζουμε υλικά και τεχνικές που συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο. Πώς μπορούμε να μιλάμε για ελληνική μαγειρική όταν συναντάμε πολύτετες και τουρκικούς κιοφτέδες; Γιατί όχι; Οι άνθρωποι πάντα μαγείρευαν με τα υλικά του τόπου τους, τα οποία πολλές φορές είναι τα ίδια σε μεγάλες περιοχές όπως στη Μεσόγειο. Και ακόμα περισσότερο σε τόπους-πολιτισμικά σταυροδρόμια αλλά και σε μεγάλα εμπορικά λιμάνια, όπου υπήρχε πληθώρα αγαθών. Μην ψάχνετε για παρθενογένεση και το γενεαλογικό δέντρο κάθε φαγητού. Όπως στην ιατρική. Σε ενδιαφέρει αν ο χειρουργός που θα σε χειρουργήσει είναι Έλληνας, Ιταλός, Αρμένιος; Όχι, σε ενδιαφέρει μόνο να σε κάνει καλά. Έτσι και στο φαγητό, στο τέλος τέλος αυτό που μετράει είναι η γεύση.