



«Στο σπίτι οι γιαγιάδες μου έφτιαχναν γεμιστά με τρεις διαφορετικούς τρόπους: ορφανά (μόνο με ρύζι δηλαδή), όπως ξέρον και τα κάνουν σήμερα οι περισσότεροι στην Ελλάδα, με κουκουνάρι και σταφίδες, όπως τα έκαναν οι Πολίτες, και με κιμά-ρύζι (ένα σφιχτό μείγμα από ρύζι και κιμά, περίπου σαν αυτό που κάνουμε για τα γιουβαρλάκια), η οποία ήταν η εβραϊκή εκδοχή τους», λέει η Αλίκη Αρούχ, μέλος της εβραϊκής κοινότητας της Θεσσαλονίκης. Η κουζίνα είναι ένας τόπος όπου διασταυρώνονται οι πολιτισμοί και οι ιστορίες των ανθρώπων. Ειδικά για τη Θεσσαλονίκη με το πολυεθνικό παρελθόν δεν μπορεί κανείς να μιλήσει για γαστρονομική ιστορία χωρίς να αναφερθεί στο γεγονός ότι Εβραίοι, Τούρκοι, Έλληνες, και όχι μόνο, ζούσαν κάποτε εκεί μαζί. Μια χορταστική βόλτα στη σύγχρονη πόλη δείχνει μάλλον σχετικά εύκολα τις ανατολίτικες επιρροές της: από τα φύλλα της μπουγάτσας και τα σουτζουκάκια μέχρι τα πατσατζίδικα και τα ουζερί. Για το αποτύπωμα της εβραϊκής μαγειρικής, όμως, φαίνεται να γνωρίζουμε πολύ λίγα, παρόλο που οι Σεφαραδίτες Εβραίοι είχαν κάποτε κεντρικό ρόλο στη ζωή της πόλης.

Μια σύντομη ιστορική αναδρομή

Η αρχή έγινε το 1492, όταν οι Ισπανοί μονάρχες Φερδινάνδος και Ισαβέλλα στο πλαίσιο του εκχριστιανισμού απελάυναν τους Εβραίους από το βασίλειό τους. Οι υποσχέσεις των Οθωμανών για οικονομικές παραχωρήσεις και πολιτική προστασία έπεισαν τους ισπανόφωνους Εβραίους, που μετακινήθηκαν σε διάφορες πόλεις και σχημάτισαν τη μεγαλύτερη παροικία τους στη Θεσσαλονίκη. Το 1520, περισσότεροι από τους μισούς από τους 30.000 κατοίκους της πόλης ήταν Εβραίοι. Έτρωγαν ran d'espanya (αμυγδαλωτό παντεσπάνι) τις γιορτές, rodanchas (κολοκυθοπιτάκια), pastel de kwezo (τυρόπιτα με σουσάμι), fijoses kon karne (μοσχάρι γιαχνί με φασόλια), keftikes de rogo (κεφτέδες κοτόπουλου) και πρόσφεραν στους επισκέπτες dulce de muez verde (γλυκό του κουταλιού από χλωρό καρύδι). Μασούσαν και pasatempo από πεπόνι. Λόγω της επιρροής τους, αρκετοί μη Εβραίοι μιλούσαν τη λαντίνο (ισπανοεβραϊκή, γλώσσα των Σεφαραδιτών).

Με διάφορων ειδών σκαμπανεβάσματα η σεφαραδίτικη παρουσία συνεχιζόταν στην πόλη για αιώνες. Ως το 1912 οι Εβραίοι εξακολουθούσαν να είναι η μεγαλύτερη εθνοτική ομάδα της Θεσσαλονίκης, ενώ τα Σάββατα οι αποβάθρες ήταν άδειες, καθώς από την Παρασκευή το απόγευμα η εμπορική δραστηριότητα έπαυε και η πόλη ουσιαστικά έκλεινε για το ιερό Σαμπάτ, ημέρα αργίας και ξεκούρασης. Από μια πηγή διαβάζουμε πως στη μεγάλη εβραϊκή συνοικία 151, ο Εβραίος μπακάλης Αβραματζί πουλούσε kezo blanco (άσπρο τυρί) τόσο στις Ελληνίδες όσο και στις Εβραίες νοικοκυρές και ότι η γλώσσα που χρησιμοποιούνταν στα καθημερινά ψώνια συνδύαζε τουρκικές με εβραίο-ισπανικές και ελληνικές λέξεις.

Ο Ηλίας Πετρόπουλος στο βιβλίο «Για τους Εβραίους της Σαλονίκης» θυμάται τις μυρωδιές των εβραϊκών σπιτιών της γειτονιάς του τη δεκαετία του '30: «Ένα μείγμα τριανταφυλλόνηρου, τσιγαρισμένου κρεμμυδιού και ώριμου πεπονιού». Στη Θεσσαλονίκη, όπως και αλλού, το απότομο και βίαιο τέρμα του εβραϊκού βίου αιώνων τέθηκε από τους ναζί. Το 1943, περίπου 50.000 άνθρωποι -το ένα πέμπτο του πληθυσμού της πόλης- στάλθηκαν στο Άουσβιτς. Από αυτούς γύρισαν μόνο 1.950. Σήμερα η εβραϊκή κοινότητα της Θεσσαλονίκης αριθμεί περίπου 1.000 μέλη. Από τις 32 συναγωγές που λειτουργούσαν κάποτε, έχουν απομείνει δύο. Υπάρχει επίσης δημοτικό σχολείο, γηροκομείο και το Εβραϊκό Μουσείο.

Πού βρίσκονται οι σεφαραδίτικες γεύσεις στη Θεσσαλονίκη σήμερα;

Παρά το πλούσιο εβραϊκό παρελθόν της πόλης, μοιάζει δύσκολο να διακρίνει κανείς τα ίχνη της σεφαραδίτικης παράδοσης σε

όσα μαγειρεύονται σήμερα στα θεσσαλονικιώτικα νοικοκυριά ή έξω, στα μαγαζιά. Το εστιατόριο του ξενοδοχείου Αστόρια σερβίρει kosher κουζίνα και λίγα ακόμα μετρημένα μέρη το κάνουν κατόπιν συνεννόησης. Το εστιατόριο Ακαδημία στην Αγίου Μηνά πού και πού παρουσιάζει ειδικά μενού ή πιάτα ημέρας βασισμένα στη σεφαραδίτικη κουζίνα, όπως η φασολάδα με το μοσχαρίσιο κρέας ή τα κεφτεδάκια με καρύδι και μαϊντανό. Το μοναδικό δε εξ ολοκλήρου αφιερωμένο στην kosher διατροφή θεσσαλονικιώτικο εστιατόριο έπαψε να λειτουργεί ημέρες πριν από την ολοκλήρωση του ρεπορτάζ. Και όμως, η Θεσσαλονίκη ήταν κάποτε η «Ιερουσαλήμ των Βαλκανίων». Την απουσία των σεφαραδίτικων γεύσεων κάποιοι την αποδίδουν στα απλά και τραγικά δεδομένα: αφού οι άνθρωποι αφανίστηκαν, πώς να μείνει κάτι πίσω; Η Βασιλική Κράββα, καθηγήτρια κοινωνικής ανθρωπολογίας και ανθρωπολογίας της κατανάλωσης στο Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, η οποία μελετά την τροφή και τη διατροφή ως «αποθήκες παρελθοντικού υλικού» προτείνει μια διαφορετική ερμηνεία. Σύμφωνα με εκείνη, η σεφαραδίτικη κουζίνα έχει αφήσει το ίχνος της, αρκεί να θέλουμε να το διακρίνουμε.

«Τη δεκαετία του '90, όταν τελείωνα το Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας στη Θεσσαλονίκη, το θέμα “εβραϊσμός στην Ελλάδα” ήταν ακόμα ταμπού. Στη σχολή μου τότε δεν είχα ακούσει τίποτα για εβραϊκή Θεσσαλονίκη. Από την άλλη μεριά είχα, όμως, τα ακούσματα της γιαγιάς μου να μου μιλάει για bag mitzvah, για φίλους Εβραίους, για εβραϊκές συναγωγές. Για μια Θεσσαλονίκη που ήταν, για μένα και τους περισσότερους, άγνωστη», λέει. Ψάχνοντας τους «αγνώστους στην ίδια της την πόλη», η ίδια ξεκίνησε την επιτόπια έρευνα και κατέληξε να γράφει ένα βιβλίο για την τροφή και την ταυτότητα των Εβραίων της Θεσσαλονίκης (Tell me what you eat and I'll tell you if you are Jewish: Food and discourses of identity).

«Η κουζίνα της πόλης της Θεσσαλονίκης ζυμώθηκε και διαμορφώθηκε και από την εβραϊκή κουζίνα και τις εβραϊκές συνταγές. Όταν ήρθαν οι Εβραίοι και έφτιαξαν δικές τους συναγωγές, τον 16ο και τον 17ο αιώνα, εκτός από την επίσημη ονομασία τους, είχαν πάρει και ονόματα από τα διάφορα συστατικά που κυριαρχούσαν στην κουζίνα τους. Υπήρχε για παράδειγμα η συναγωγή “του σκόρδου” ή η συναγωγή “του κρεμμυδιού”. Η αγάπη της σεφαραδίτικης μαγειρικής και για το σκόρδο και για το κρεμμύδι, και κυρίως για τη μελιτζάνα (υπάρχουν άπειρες συνταγές γι’ αυτό το λαχανικό στο συνταγολόγιό τους), πέρασε και στην πόλη», λέει η κ. Κράββα. «Η θεσσαλονικιώτικη κουζίνα δεν είναι κάτι που προέκυψε εν κενώ αέρος. Δέχτηκε επιρροές μακροχρόνιες. Από το μουσουλμανικό στοιχείο, το εβραϊκό και φυσικά την έλευση των προσφύγων από τη Μικρασία. Υπήρχαν προσμείξεις, δάνεια και αλληλοεπηρεασμοί. Μιλώντας για μπουρεκάκια, δεν μπορείς να μην ανατρέξεις στα εβραϊκά borekitas. Ή για κεφτεδάκια και να μη μιλήσεις για τα keftikes τα ισπανοεβραϊκά, που είναι de prasa, de patata, de espinaca κ.ο.κ. Το σημερινό αποτύπωμα της εβραϊκής κουζίνας στη θεσσαλονικιώτικη μαγειρική υπάρχει, αλλά ως θέμα μένει παραμελημένο σε μεγάλο βαθμό», λέει. «Το να πεις ότι η εβραϊκή και η θεσσαλονικιώτικη κουζίνα συμπληρώνουν και εμπεριέχονται η μία στην άλλη ίσως είναι ακόμη λίγο θέμα ταμπού».

Λείπει λοιπόν η σεφαραδίτικη κουζίνα από το σημερινό γαστρονομικό πρόσωπο της πόλης ή στην πραγματικότητα, ένα κομμάτι της τουλάχιστον, δεν χάθηκε ποτέ; Εύκολη απάντηση δεν υπάρχει, όμως θέτοντας και άλλα ερωτήματα έχουμε σίγουρα να μάθουμε πολλά.

Πηγή: [ιστοσελίδα Γαστρονόμος](#), 30.5.2023