της Σοφίας Παπαδοπούλου

Υλικά, συνταγές, χρήσεις, κανόνες και χαρακτηριστικά μιας κουζίνας της διασποράς, της σεφαραδίτικης κουζίνας, «ξεπηδούν» από τα γεμάτα χρώμα και ...λαχταριστές εικόνες ταμπλό της έκθεσης «Γεύσεις και Αρώματα της Σεφαράδ», που φιλοξενείται στο Εβραϊκό Μουσείο Θεσσαλονίκης.

Το Δίκτυο Εβραϊκών Συνοικιών της Ισπανίας, στο πλαίσιο της έρευνας, της ανάκτησης και της διάδοσης της σεφαραδίτικου πολιτισμού δημιούργησε αυτή την έκθεση, με αντικείμενο την ιστορική σεφαραδίτικη κουζίνα. Στόχος είναι να υπάρχει μια διασταυρωμένη και τεκμηριωμένη πηγή για όλες τις πλευρές της κουζίνας αυτής, που έχει ενσωματώσει στον τρόπο μαγειρικής αλλά και παρασκευής των τροφίμων χαρακτηριστικά από τους πολιτισμούς με τους οποίους συμβίωσε η σεφαραδίτικη κοινότητα στην Ιβηρική Χερσόνησο, ενώ μετά την εκδίωξή της από την Ισπανία το 1492, επηρεάστηκε από την εξαραβισμένη κουζίνα της οθωμανικής αυτοκρατορίας και άλλων εβραϊκών κοινοτήτων της Μεσογείου.

Σημειώνεται ότι το **«Δίκτυο Εβραϊκών Συνοικιών της Ισπανίας: Δρόμοι της Σεφαράδ»** είναι ένας φορέας που έχει συσταθεί από δήμους, οι οποίοι έχουν στον μεσαιωνικό οικιστικό τους ιστό μια εξαιρετική κληρονομιά, την κληρονομιά που άφησαν οι εβραϊκές κοινότητες που τον είχαν κατοικήσει. Οι πόλεις ανακτούν, σιγά σιγά, εδώ και πάνω από 25 χρόνια, τις εβραϊκές τους συνοικίες προωθώντας πρότζεκτ στα πεδία του πολιτισμού και της επιστήμης και αναπαλαιώνοντας παλάτια, δρόμους, σπίτια καθώς και όσα κτίρια μπορούν να διασωθούν από τη λήθη. Ανακτούν έτσι τις γνώσεις σχετικά με τη ζωή των εβραϊκών οικογενειών.

Η έκθεση στο **Εβραϊκό Μουσείο της Θεσσαλονίκης** βασίζεται στο βιβλίο **«Γεύσεις της Σεφαράδ» του Javier Zafra**, η οικογενειακή παράδοση και το πάθος του οποίου για τη μαγειρική τέχνη τον οδήγησαν να γίνει επαγγελματίας μάγειρας στην Escuela de Hostelería (Σχολή Επαγγελάτων Εστίασης) της Χαέν. Το αμάγαλμα του πάθους αυτού και των σπουδών του (πληροφορική, παιδαγωγικά, μάρκετινγκ και φωτογραφία προσδίδουν στοιχεία διεπιστημονικότητας στα πρότζεκτ του, στα οποία συνδυάζει και μελετά νέα πεδία από κοινού με τη γαστρονομία.

Με το βιβλίο του και τώρα με την έκθεση, προσφέρει στον θεατή έναν αισθητηριακό περίπατο στον γαστρονομικό πολιτισμό των Σεφαραδιτών (Ισπανοεβραίων).

? ???????????? ???????? ??? ?? ???????? ???? ???????

Phoca PDF

Όπως διαβάζουμε στο πληροφοριακό υλικό που συνοδεύει τις εικόνες από τη σεφαραδίτικη κουζίνα που εκτίθενται στο Εβραϊκό Μουσείο, οι αντιλήψεις περί Κασρούτ (Κοσέρ) θέτουν περιορισμούς στα τρόφιμα που μπορούν να τρώνε οι Εβραίοι, καθώς και στο πότε πρέπει να το κάνουν, ενώ ορίζουν και ποια υλικά δεν πρέπει να αναμειγνύονται. Μάλιστα, όπως αναφέρεται, οι Εβραίοι και οι Άραβες γιατροί είχαν εκπονήσει συγγράμματα βιωματολογίας.

Η μεγάλη αραβική επίδραση στην εβραϊκή κουζίνα, όσον αφορά το σερβίρισμα (τραπεζομάντιλα, πιατικά, ακόμη και στη σειρά του σερβιρίσματος των πιάτων) είχε ουσιαστική απήχηση στην ανώτερη τάξη των Εβραίων, η οποία «μεταμόρφωσε» την απλή μαγειρική σε γαστρονομία. Οι διάσπαρτες στη Μεσόγειο εβραϊκές κοινότητες ενσωμάτωσαν στοιχεία από τα Βαλκάνια, την Ελλάδα, την Περσία, το Μαγκρέμπ και, κυρίως, από την Οθωμανική Αυτοκρατορία- συνήθειες και komidikas (σ.σ. φαγητά στα σεφαραδίτικα), που κληρονόμησε η Εβραϊκή Διασπορά.

Μεταξύ άλλων, στις πληροφορίες που παρουσιάζονται στην έκθεση για τη σεφαραδίτικη κουζίνα αναφέρεται πως οι μεγάλες θρησκευτικές εορτές, όπως το το Πεσάχ ή το Ρος Χασανά, είναι συνδεδεμένες με συνταγές γεμάτες συμβολισμούς, οι οποίες διδάσκουν στον εβραϊκό λαό την ιστορία του.

Ανάμεσα στην πληθώρα συνταγών που παρουσιάζονται, μαθαίνουμε για την ιστορία του Matza-pan Cenceno (Άζυμο ψωμί), ότι όταν έφυγε από την Αίγυπτο ο εβραϊκός λαός δεν είχε τον χρόνο να ολοκληρώσει την παρασκευή του ψωμιού, οπότε αναγκάστηκε να το φουρνίσει δίχως αυτό να έχει υποστεί ζύμωση, δημιουργώντας έτσι ένα άζυμο ψωμί, το matza, σύμβολο της απελευθέρωσης. Κατά το Πέσαχ, οι Εβραίοι ξαναθυμούνται το γεγονός αυτό και επί επτά ημέρες δεν μπορούν ούτε να αποθηκεύσουν ούτε να φάνε προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση (jametz).

Κυρίαρχη θέση στο σεφαραδίτικο τραπέζι κατέχουν επίσης τα τουρσιά. Μελιτζάνες, λεμόνια, καρότα, σκόρδα, κρεμμυδάκια, κάπαρη και πάνω απ' όλα ελιές, αρτύνονται με μείγματα από αρωματικά χόρτα και μπαχαρικά (θυμάρι, δενδρολίβανο, μάραθο, μουστάρδα, κόλιαντρο κλπ), τα οποία τους μεταφέρουν όλη τους τη γεύση.

Σε ό,τι αφορά το κρέας, ένας από τους κανόνες του ιουδαϊσμού είναι ότι δεν μπορεί να αναμειχθεί με γάλα, ούτε και να χρησιμοποιούνται τα ίδια κουζινικά σκεύη (κατσαρόλες) για το μαγείρεμα ή το σερβίρισμα τους (πιατικά και μαχαιροπήρουνα), ούτε καν στην ίδια φωτιά ή εστία. Θα πρέπει να δίνεται, επίσης, προσοχή στο κατά πόσον το ζώο επιτρέπεται να καταναλωθεί δηλαδή θα πρέπει ο shojet (σφαγέας) να είναι σε θέση να λαμβάνει αποφάσεις, ελέγχοντας και αποφασίζοντας ποιο μέρος του κρέατος δεν παρουσιάζει πρόβλημα ή αρρώστια. Θεμελιώδους σημασίας είναι επίσης η αφαίρεση του αίματος από το κρέας, βάζοντάς το σε αλάτι. Ένας shote που είναι έμπειρος γνώστης των εβραϊκών κανόνων περί cashrut είναι ο μόνος που μπορεί να σφάξει ένα ζώο έτσι ώστε να μπορεί αυτό να θεωρηθεί κοσέρ.

Στην έκθεση μαθαίνει -μεταξύ άλλων- για τα «αυτιά του Haman». Στη σεφαραδίτικη αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, οι ζύμες παίρνουν το σχήμα τους

Phoca PDF

χάρη στα σοφά χέρια της nona (σ.σ. γιαγιάς, στα σεφαραδίτικα) ή της μητέρας και έτσι αποκτούν νόημα τα αρτοσκευάσματα jala, που μοιάζουν πλεχτά, τα τυλιχτά Agula και Fiyuelas ή η πολύ υπαινικτική μορφή που έχουν τα «αυτιά του Haman».

?? ??? «??????????» ????? ??? ????????????? ????????

Η Fibula και η Hojuela είναι τα πιο «μεσογειακά» γλυκά της σεφαραδίτικης κουζίνας. Είναι σαν ένα κουβάρι ζύμης να έχει τηγανιστεί σε ελαιόλαδο, παραμένοντας κριτσανιστή, και είναι ένα γλυκό τυπικό των εορτασμών του Πουρίμ και της Χανουκά. Άλλωστε, τα γλυκά έχουν πολύ στενή σχέση με τις γιορτές. Χαρακτηριστική είναι η ευχή για το νέο έτος- Shana Tova Umetuka, που σημαίνει ευτυχισμένη και γλυκιά χρονιά.

Από τον 17ο αιώνα, επίσης, στο Σέντερ (τελετουργικό δείπνο) της γιορτής του Μπ' Σεβάτ σερβίρονται μέχρι και 30 διαφορετικά φρούτα καθώς και τα επτά φυτικά είδη που χάρισε ο Θεός στον λαό του Ισραήλ: μέλι-χουρμαδιά, συκιά, ροδιά, σιτάρι-κριθάρι, κλήμα και ελιά. Πίνουν και τέσσερα ποτήρια κρασί, ακολουθώντας ένα τελετουργικό γεμάτο συμβολισμούς με ευλογίες για τη νέα σοδειά.

Αυτές και πολλές άλλες πληροφορίες για τις γεύσεις και τα αρώματα της σεφαραδίτικης κουζίνας θα συναντήσει ο επισκέπτης της έκθεσης στο Εβραϊκό Μουσείο Θεσσαλονίκης, που εγκαινιάστηκε στο πλαίσιο των πολιτιστικών εκδηλώσεων που πλαισίωσαν τα εγκαίνια του παραρτήματος του Ινστιτούτου Θερβάντες της Αθήνας στη Θεσσαλονίκη, και θα λειτουργεί ως τις 27/11/2022.

ΠΗΓΗ: ΑΘΗΝΑΪΚΟ - ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΟ ΕΙΔΗΣΕΩΝ, 18.10.2022

Phoca PDF