

Η εθνική μας φασουλάδα (Ηλίας Πετρόπουλος)



«Πολλά φαγητά τέρπουν το λαρύγγι και το στομάχι. Η φασουλάδα υπερτερεί όλων, καθ' ότι ευχαριστεί, επιπλέον, και τον πρωκτό. Ανέκαθεν, αντιμετώπιζα την πορδή, σαν γέλιο τής κωλοτρυπίδας»...

Οι Έλληνες λαογράφοι απεχθάνονται την φασουλάδα. Οι Έλληνες λεξικογράφοι περιφρονούν την φασουλάδα. Ο Λουκάτος, ο Ζώης, ο Βοστταντζόγλου, ο Ρήγας, ο Πολίτης, ο Κουμανούδης κ.ά., καθώς και η «Μεγάλη Εγκυκλοπαίδεια», ούτε καν την αναφέρουν. Με το «φασόλι» και τα «φασόλια», η κατάσταση κάπως βελτιώνεται...

Υπάρχουν καμμιά εξηνταριά είδη φασολιών. Σήμερα, πλάι στα κοινά φασόλια και στους «γίγαντες», βλέπεις διάφορα άλλα ποικιλόχρωμα φασόλια λατινοαμερικάνικης προελεύσεως. Στις αρχές τού 20ού αιώνα, κυκλοφορούσαν λογής λογής φρέσκα φασουλάκια και φασόλια ξερά. Στην «Μεγάλη Εγκυκλοπαίδεια» (έκδοση 1930) διαβάζω:

Οι φασίολοι είναι σημαντική τροφή τών λαϊκών ιδίως τάξεων. Εν Ελλάδι, καταναλίσκονται μεγάλως, περισσότερο εξ όλων τών οσπρίων. Η εγχώρια παραγωγή φασιόλων δεν καλύπτει τας ανάγκας τής καταναλώσεως, δι' ο εισάγονται εκ τού εξωτερικού περί τούς 15-20.000 τόνοι ετησίως. Μεγάλοι παραγωγοί φασιόλων χώραι, είναι τα κράτη τής Βαλκανικής και ιδίως η Ρουμανία και η Σερβία...

Η έκφραση, «η φασουλάδα είναι το φαί τής φτωχολογιάς», αποτελεί απαράδεκτη προχειρολογία. Στην πραγματικότητα, τα φασόλια ήταν χωρισμένα, βάσει μιας καθαρώς ταξικής ιεραρχίας. Τα «μπαρμπούνια» (και δη «μπαρμπούνια με αγριογούρουνο») τα τρώγανε οι λεφτάδες. Τα κοινά φασόλια, ήτανε για τον λαό· τα «γυφτοφάσουλα» (γνωστά κι ως «μαυρομάτικα») τ' αγόραζε η φτωχολογιά, ενώ η εσχάτην πλεμπάγια ξέπεφτε στην περίφημη «εβρέικη φασουλάδα» ...

Ο Νίκος Καρούζος πάντα με γοήτευε με την ποίησή του και με το λέγειν του. Τον

παρακολουθούσα στις ταβέρνες, όπου άρχιζε την μυσταγωγία της νύχτας με μια καυτή φασολάδα. Ο Καρούζος είναι ένας σοφός που, όχι μόνο ζει με ελληνικό τρόπο, αλλά γνωρίζει γιατί ζει με ελληνικό τρόπο. Ο Ηλίας ο Παπαδημητρακόπουλος φρονεί ότι, ο ύπουλος και ακήρυχτος πόλεμος των Νεοελλήνων κατά της Ελλάδος είναι καταστρεπτικός πόλεμος στην μακροχρόνια ιστορία της χώρας. Η χώρα μας μαστίζεται από μια πολιτιστική κρίση. Η χώρα μπαίνει, τώρα, στην χειρότερη φάση αυτής της κρίσης. Ο λαός (που δεν είναι διόλου αγνός και αθώος) ευθύνεται εν μέρει για την κρίση. Το μεγαλύτερο ποσοστό της ευθύνης το έχει και το κατέχει το Κράτος, όπως εκφράζεται από τους σάπιους πολιτικάντηδες...

Στην χώρα μας, μεταξύ άλλων, απεβίωσε και η ελληνική κουζίνα. Το κακό άρχισε στις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα -με τον χαρακτηρισμό «κακό», εννοώ την ξένη (κυρίως γαλλική) κουζίνα... Συμβαίνει να μην πιστεύω τους Νεοέλληνες, που οι μισοί λένε ότι δεν υπήρξε ποτέ κανενός είδους ελληνική κουζίνα και οι άλλοι μισοί λένε ότι η λεγόμενη ελληνική κουζίνα είναι υποκατάστατο της τουρκικής κουζίνας. Οι δυο αυτές απόψεις δεν στηρίζονται πουθενά. Η ελληνική κουζίνα υπήρξε, αλλά ήταν αόρατη...

Αναζητούν την ελληνική κουζίνα, μέσα στις πομπώδεις σπεσιαλιτέ, μέσα στ' ανύπαρκτα αρχοντικά της ανύπαρκτης αριστοκρατίας μας· μέσα στους νόθους οδηγούς μαγειρικής· μέσα στους παλιούς καταλόγους καλών εστιατορίων. Οι λαογράφοι δεν έψαξαν ποτέ για να εντοπίσουν την αληθινή κουζίνα των γιαγιάδων μας. Και μερικές φορές επικαλούνται τα φαγητά των γάμων, ή των Χριστουγέννων, το ψητό αρνί, το κοκορέτσι, ή κάτι που να ξενοφέρει (όπως το κορφιάτικο «σοφρίτο»).

Θεωρώ τις λίστες των εστιατορίων σπουδαία πηγή πληροφοριών, εφάμιλλη των οδηγών μαγειρικής. Όμως, τα εστιατόρια είχαν (και έχουν) μια κοινωνική-οικονομική κλιμάκωση. Υπήρχαν τα ακριβά «ρεστοράν» (τα παλιότερα ανήκαν σε ακριβά ξενοδοχεία), τα μικροαστικά μαγειρεία (για υπαλλήλους, εργένηδες και φοιτηταριό) και οι λαϊκές «λοκάντες». Οι λίστες, αντανakλούν τις δυο πρώτες περιπτώσεις, αφού οι λοκάντες δεν τύπωναν κατάλογο -εκεί, ο πελάτης πλησίαζε στην κουζίνα και έβλεπε ιδίως όμμασι τα φαγητά, είτε άκουγε το γκαρσόνι να τα απαγγέλει απνευστί. Στα καλά «ρεστοράν» δεν υπήρχαν, πλέον, ελληνικά φαγητά. Η λέξη «φασουλάδα» (ή «γιουβαρλάκια», ή «κεφτέδες», ή «σπανακόπιτα»), ήταν απαγορευμένη. Στις «λοκάντες» επιβίωνε θριαμβευτικώς η ελληνική κουζίνα. Στα μικροαστικά εστιατόρια, βασίλευε μια μπασταρδεμένη κατάσταση.

Οι οδηγοί μαγειρικής, κωδικοποιούν την εν Ελλάδι ξένη (διάβαζε: γαλλική) κουζίνα. Είναι αρκετό να σταθώ σε δύο οδηγούς: Στον Τσελεμεντέ και στην Παραδείση. Ο Τσελεμεντές εκφράζει την εισβολή τής ξένης (=γαλλικής) κουζίνας στην Ελλάδα, στις αρχές τού 20ού αιώνα. Η Παραδείση καταγράφει, μεταπολεμικώς, την οριστικοποίηση τής νίκης τής ξένης μαγειρικής -η Παραδείση διανθίζει το βιβλίο της και με συνταγές τής ισπανικής και ιταλικής κουζίνας. Η εισβολή και η καθιέρωση τής ξένης κουζίνας, γίνεται πιο απτή στην περίπτωση τής ζαχαροπλαστικής -η σοκολατίνα κατατρόπωσε το γαλακτομπούρεκο· η πάστα αμυγδάλου «δολοφόνησε» τον σπιτικό χαλβά. Προς ενίσχυσιν τών απόψεών μου, θα προσφύγω και στο «σαβουάρ βιβρ» (γαλλικός όρος: οδηγός τρόπων καλής συμπεριφοράς), καθ' ότι οι δυστυχημένοι Νεοέλληνες άλλαξαν, όχι μόνο τα είδη διατροφής, αλλά και τον τρόπο που έτρωγαν. Μέσα σε εκατό χρόνια, οι συμπατριώτες μου εξελίχθησαν, από ολοζώντανα πλάσματα εις πιθήκους...

Ο Τσελεμεντές και η Παραδείση, ήταν αναγκασμένοι (για να πουλήσουν αντίτυπα) να καταγράψουν και αρκετά φαγητά τής ελληνικής κουζίνας. Μα, αυτά τα φαγητά είναι δοσμένα με σαφώς ευρωπαϊζουσες «ρετσέτες». Ο Τσελεμεντές μάλιστα, πάσχει από ένα αθεράπευτο «σύνδρομο τής φαρίνας»: «Οσάκις το φαγητό δεν “δένει”...», «οσάκις η σάλτσα είναι νερομούλι...», δίνει την προσταγή να αραιώσουν κανά δυο κουτάλια αλεύρι και μετά να το χύσουν στην κατσαρόλα. Η λύση τού Τσελεμεντέ, μπορεί να είναι θαυματουργή, όμως δεν έχει σχέση μ' αυτό που έκανε η μάνα μας. Γιατί η μάνα μας, ήξερε ότι, στην πολιτική φασουλάδα, έπρεπε να βάλεις μες στην χύτρα μια πατάτα (κι όχι αλεύρι!). Ο Τσελεμεντές, συν αυτό, δείχνει κι ένα ακατανόητο «μίσος» προς την λέξη «φασουλάδα», καθώς αποφεύγει να δώσει το όνομά της σε κάποια απ' τις συνταγές του (γράφει: «φασόλια με...», «φασόλια “ξηρά”», «φασόλια “σούπα”» κ.ά.)... Η Χρύσα Παραδείση, εν πολλοίς αντιγράφει τον Τσελεμεντέ...

Συγκεκριμένα, παρουσιάζεται μια απ' τις ελληνοπρεπείς συνταγές τού Τσελεμεντέ:

Σούπα φασόλια

Μεταξύ τών οσπρίων τα οποία απαιτούν μούσκεμα επί μερικής ώρας εντός νερού, είναι και τα φασόλια. Και τα πλέον κακόβραστα όσπρια, όταν μουσκευθούν πάντως θα γίνουν καλλίτερα, παρ' ότι θα εγένοντο μη μουσκευμένα. Εκτός τούτου, τα μουσκευόμενα όσπρια βράζουν κατά πολύ

ταχύτερον, οπότε κερδίζομεν και χρόνον και καύσιμον ύλην.

Αφού μουσκευθούν επί μερικής ώρας, ξεπλύνονται ταύτα και τίθενται να βράσουν με ανάλογο νερό, προσθέτομεν δε διάφορα χόρτα, ήτοι κρεμμύδια, καρόττα, σελίνου και μαϊδανού ρίζας, κομμένα πολύ ψιλά (η αναλογία αυτών ποικίλει κατά τας ορέξεις· ο μέσος όρος όμως διά μισήν οκάν φασολίων είναι 50-60 δράμια ρίζας σελίνου και μαϊδανού). Επίσης, εάν θέλωμεν, προσθέτομεν και ντομάταν ανάλογον συνάμα δε και λάδι και αφήνομεν ταύτα να βράσουν μέχρις ότου χυλώσουν.

Εάν τυχόν δε ταύτα δεν είνε καλόβραστα και συνεπώς δεν χυλώνουν, τότε αναλύομεν 1-2 κουταλιές αλεύρι με νερό και το ρίπτομεν προτού τα αποσύρωμεν τής φωτιάς.

Δεν μπορώ να καταλάβω από που αρύονται τις πληροφορίες των οι συγγραφείς οδηγών κουζίνας. Και δεν καταλαβαίνω, γιατί δεν ρωτάνε τις γριούλες... Είναι φυσικό. Η σημερινή νεολαία...αδυνατεί να ξεχωρίσει στα μπιζελοειδή, τον αρακά από τον τραμό. Σύμφωνα με τις προσωπικές μου εμπειρίες και ενθυμήσεις, θα παρουσιάσω τις παρακάτω φασουλάδες, που κάποτε κάποτε, δεν είναι ειμή παραλλαγές τού ίδιου φαγητού:

Άσπρη φασουλάδα: Είναι μια συνηθισμένη φασουλάδα, όπου απουσιάζει εντελώς ο ντοματοπελτές.

Κόκκινη φασουλάδα: Κοινή φασουλάδα, με όλα της τα υλικά, συν πελτές ντομάτας. Είναι μάλλον σούπα.

Πολίτικη φασουλάδα: Είναι πιο πηχτή από την κόκκινη φασουλάδα -αν και η «πολίτικη» γίνεται με τα ίδια υλικά (φασόλια, κρεμμύδια, καρότο, σέλινο, μαϊντανός), όπου προσθέτομε μια-δυο μικρές πατάτες για να χυλώσει το ζουμί. Όταν οι πατάτες βράσουν, τις τραβάμε, τις λιώνουμε με το πηρούνι και μετά ξαναρίχνουμε αυτόν τον πολτό στην κατσαρόλα. Είναι προτιμότερο να τρώγεται η «πολίτικη» φασουλάδα, την επόμενη μέρα, οπότε είναι πιο σφικτή και πιο νόστιμη.

Χωριάτικη φασουλάδα: Την βλέπω σαν την καθ' αυτού ελλαδική φασουλάδα. Υλικά: Κοινά φασόλια, καρότα, κρεμμύδια, σκόρδο, κόκκινες ντομάτες, λάδι, αλάτι, πιπέρι. Προσοχή: δεν νοείται χωριάτικη φασουλάδα χωρίς μακριά κόκκινη

καυτερή πιπεριά (τσούσκα).

Φασουλάδα με λαρδί: Είναι η χωριάτικη φασουλάδα, ενισχυμένη με κομματάκια λαρδί.

Τσούμα: Βρασμένα φασόλια, στραγγισμένα, μετά στουμπισμένα και αρτυμένα με σκόρδο.

Πιάζι: Σκέτα βρασμένα φασόλια, στραγγισμένα εντελώς, που σερβίρονται κρύα, πασπαλισμένα με μπόλικο ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μαϊντανό. περιχύνονται με λαδόξιδο. Το παραδοσιακό πιάζι γινότανε με φασόλια «μαυρομάτικα».

Εβρειακή φασουλάδα: Φασόλια βρασμένα με κόκκαλα, ουρά, αφτιά και μικρά κομματάκια κρέας. Λύση ανάγκης για τούς φτωχούς Εβραίους, που παραφυλούσαν στα σφαγεία, μήπως και «αρπάξουν» κανένα άχρηστο κομμάτι από το σφάγιο.

Τα συνηθέστερα παρακολουθήματα τής φασουλάδας, ήταν: Το κρεμμύδι, σπανίως το σκόρδο, οι ελιές, η ρέγκα (ή σκουμπρί) ή λακέρδα, οι παστές σαρδέλες, το τυρί, το κρασί. Καμμιά φορά και το μαύρο χαβιάρι. Δεν κάνω πλάκα. Το χαβιάρι ήταν πάμφθηνο και περιφρονητέο. Στην παλιά Σαλονίκη το τρώγανε οι χαμάληδες.

Ποτέ δεν ισχυρίσθηκα ότι τον παλιό καιρό όλα ήταν ωραία, ενώ σήμερα όλα είναι σκατά. Όλως αντιθέτως, υποστηρίζω με σθένος, ότι τον παλιό καιρό οι άνθρωποι υπόφεραν από την πείνα και την ανέχεια. Ο εφιάλτης πέρασε. Σήμερα όλοι μας ζούμε καλύτερα. Αν κάνω έναν αγώνα, αυτός ο αγώνας αναφέρεται στις επιλογές. Είχαμε να επιλέξουμε πολλά καλά πράγματα από τις παραδόσεις μας. Έπρεπε να επιλέξουμε ό,τι καλύτερο έχουν οι ξένοι λαοί. Η αγάπη προς το παρελθόν είναι θανάσιμη. Όμως, η παρελθοντολογία μπορεί να χρησιμεύσει στην βελτίωση τού τρόπου ζωής τών Νεοελλήνων. Το μέλλον, μόνο με τα μάτια τού παρελθόντος μπορείς (ελαχιστότατα) να το διαισθανθείς. Ο λαογράφος που νοσταλγεί το παρελθόν, είναι διανοητικώς ασθενής. Βλέπω στο Παρίσι, φοιτητές μας να ρουφάνε με ηδονή μια «soupe a l'oisignons» (κρεμμυδόσουπα, Διάβολε!), αλλά οι ίδιοι αυτοί οι φοιτητές, ούτε άκουσαν κάτι για το σκορδάρι, ούτε το γεύτηκαν. Δεν φταίνει, εντελώς, οι φοιτητές μας. Κανείς δεν μπορεί να κατευθύνει έναν λαό. Ωστόσο, με την εκπαίδευση, μπορείς κάπως να εξωθήσεις τον λαό προς κάποια υποκατάστατα τών τυφλών του ορέξεων.

Η φασουλάδα, μοιάζει κάποιο γελοίο θέμα προς μελέτη. Αλλά, μέσα απ' το ασήμαντο βγάζεις το σημαντικό και μέσα στο γελοίο βρίσκεις το σοβαρό. Αποδίδω τεράστια σημασία στην φευγαλέα λεπτομέρεια... Σέβομαι τούς Ιταλούς (τούς θεωρώ σαν τον πιο πολιτισμένο λαό) για τον μεθοδικό τρόπο συντήρησης τών μνημείων τους -και γιατί δεν κομπάζουν γι'αυτά τα μνημεία. Μα αγαπώ τούς

Ιταλούς περισσότερο, για τις φασουλάδες που κάνουν. Η φασουλάδα, ευδοκιμεί στην Ιταλία, από την εποχή των ευζωιστών Ετρούσκων. Οι Νεοέλληνες, κλώτσησαν την τυρόπιτα, για να υιοθετήσουν την πίτσα, όπως παράτησαν το ρακί για ν' αρχίσουν το ουίσκι (που μέχρι το '60 τούς βρόμαγε σαν κοριός). Οι Ιταλοί δεν απαρνήθηκαν την φασουλάδα. Αμφιβάλλω αν η φασουλάδα διδάσκεται στις σχολές μαγείρων τού Ε.Ο.Τ....

Πηγή: Αποσπάσματα από το βιβλίο «Η εθνική μας φασουλάδα» (Ηλίας Πετρόπουλος)