

Η οθωμανική μαγειρική

99 Παλατιανές συνταγές προσαρμοσμένες
στη σύγχρονη κουζίνα

Μαριάννα Γερασίμου

Μετάφραση
Κατερίνα Στάθη

Μαριάννα Γερασίμου, Η ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ
2η έκδοση: Αθήνα 2004
© για την ελληνική έκδοση, ΠΟΤΑΜΟΣ, 2004

Διόρθωση: Δέσποινα Παπαγιαννοπούλου
Σχεδιασμός έκδοσης & εξωφύλλου: Δήμητρα Νικολοπούλου
Διαχωρισμοί, φιμογράφηση: ColorNet
Εκτύπωση: Αθ. Πετρουλάκης
Βιβλιοδεσία: Δ. Δέδες

Εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ, Υψηλάντου 31, 10675 Αθήνα
τηλ. 210 7231271, fax 210 7245629

ISBN 960-8350-25-5


ΑΘΗΝΑ 2004

Οι Τούρκοι και οι Έλληνες μπορεί να φαίνονται άσπονδοι εχθροί και μπορεί αμφότεροι να πιστεύουν ακράδαντα στην αναγκαιότητα αυτής της αμοιβαίας εχθρότητας· παρ' όλα αυτά, τα μαγειρικά τους έθιμα δείχνουν ότι σε διάφορα, ίσως ασήμαντα, πολιτιστικά επίπεδα συμμερίζονται πολλά περισσότερα απ' όσα πιστεύει η πλειοψηφία.

Bert Franger, *Culinary Cultures of the Middle East*.

Υπηρέτης της προσωπικής κουζίνας του σουλτάνου.
Λεπτομέρεια από μινιατούρα του Levni, 18ος αιώνας.



Περιεχόμενα

Λίγα λόγια για την ελληνική έκδοση 8
ΠΡΟΛΟΓΟΣ 9

ΓΕΝΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Χρήσιμες πηγές για τις συνταγές της οθωμανικής κουζίνας 17
Οι κουζίνες του οθωμανικού σαραγιού 25
Οι συνήθειες φαγητού των Οθωμανών 28
Μπαχαρικά, βότανα και άλλα καρυκεύματα 35
Σύντομη εισαγωγή στις συνταγές 41

ΣΟΥΠΕΣ 43

Σούπα με ρύζι 48
Ρεβιθόσουπα 49
Σούπα με σιτάρι 51
Πατσάς 52
Λευκή σούπα 53
Σούπα με σικώτι 54
Κοτόσουπα με αμύγδαλα και αυγολέμονο 55
Ψαρόσουπα με σιτάρι 57
Γαμήλια σούπα 59

ΚΡΕΑΤΑ, ΚΟΤΕΣ, ΠΑΠΙΕΣ ΚΑΙ ΧΗΝΕΣ 60

Μουταντζενέ - Αρνί με δαμάσκηνα και βερίκοκα 71
Κότα με κριθαράκι και ξηρούς καρπούς 72
Αρνί με ξηρούς καρπούς και μόσχο 73
Κρέας πρόβειο με ρεβίθια 75
Λαγός γιαχνί 76
Κοτόπουλο τσιγαριστό 78
Κοτόπουλο γιαχνί 79
Τασκεμπάπ 81
Κεμπάπ σε μπόλια 82
Πρόβειο κρέας κιουμπαστί 83
Κεφτεδάκια σε μπόλια 84
Κεφτέδες καντίν μπουτού, με ρύζι και κιμά 85
Γλυκό κρέας 86

ΠΙΛΑΦΙΑ 88

Χερισέ 93
Πιλάφι κίτρινο με ζαφορά 95
Πιλάφι πράσινο με χορταρικά 96

Πιλάφι με σκόρδο 98
Πιλάφι με ρεβίθια 98
Πιλάφι χωρίς βούτυρο 101
Πιλάφι με μελιτζάνες 102
Πιλάφι κουμπουνί, με κρέας και ξηρούς καρπούς 103
Ατζέμ ή περσικό πιλάφι 105
Πιλάφι χωρίς κρέας 106
Ιτς πιλάφι 107
Πιλάφι με πλιγούρι και κάστανα 109

ΣΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΟΥΡΕΚΙΑ 111

Μαντί, τατάρικο μπουρέκι και πιρουχί 116
Τυρόπιτα 117
Μπουρέκι με κοτόπουλο 119
Μπουρέκι φλιτζανιού 121
Μπουρέκι με κρεμμύδι 122
Βέρτικα 123
Φουσκωτό τυροπιτάκι 124
Σου μπουρέκι 125

ΨΑΡΙΑ 128

Ψαρόσουπα με κέφαλο 134
Σκουμπρί γιαχνί 135
Το γιαχνί του παπά 137
Ξιφοτράχηλο γιαχνί 138
Ψάρι τουρσί 140
Σκουμπρί με σκορδαλιά 141

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΑ 143

Κυδώνι με κρέας 148
Κολοκυθάκια με κρέας 150
Σπανάκι με τυρί 152
Μελιτζάνα καϊκανάς ή ομελέτα 153
Μεντφουνέ, μελιτζάνα με κρέας 154
Χιουνκιάρ μπεγεντί 155
Κεμπάπ στη γάστρα 157
Γεμιστά μήλα με κρέας 158
Μελιτζάνες γεμιστές 160
Μελιτζάνες γεμιστές Χαλεπιού 161
Μελιτζάνες γιαλαντζί 162
Κολοκυθάκια γεμιστά με τυρί 164

ΣΑΛΑΤΕΣ, ΜΕΖΕΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΣΙΑ 167

Τζατζίκι με σέσκουλο 169
Μαρουλοσαλάτα 170

Σαλάτα με χτυπημένο αγγούρι 170
Τσερκέζικη σαλάτα 171
Μελιτζανάκι τουρσί 172
Αγγουράκι τουρσί 174
Παντζάρι τουρσί 176
Σκόρδο τουρσί 177
Καυτερή κόκκινη πιπεριά τουρσί 177
Πράσινη πιπεριά τουρσί 179
Γεμιστά τουρσί 180

ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΑΥΓΑ 181

Μουτζβέρι με φασολάκια 182
Αυγά με κρεμμύδια 184
Αυγά με γιασούρτι 185
Αυγά με σπανάκι 187
Καϊκανάς 187

ΓΛΥΚΑ, ΣΕΡΜΠΕΤΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΤΖΟΥΝΙΑ 189

Χαλβάς σαπουνί 195
Χαλβάς αυτοκρατορικός 197
Τριαντάφυλλο γλυκό 201
Βύσσινο κομπόστα 201
Σερμπέτι τριαντάφυλλο 203
Σερμπέτι νεράντζι 204
Σερμπέτι ροδάκινο 206
Σουμάδα 207
Μαύρα μούρα πελτές 208
Λεμόνι πελτές 209
Κυδώνι πελτές 209
Γλυκό με καϊμάκι και βερίκοκο 210
Ασουρές 214
Ζερδές 217
Μαλεμπί 219
Ρυζόγαλο 221
Ταβουγκιογισού, γαλακτερό γλυκό με στήθος κότας 222
Κανταϊφι με καρύδια 225
Καντίν γκιομπεγί 226
Λαλάγγια ή λαλαγγίτα 227
Λαλαγγίτες με τυρί 228
Νεβρουζιγιέ ή μαντζούνι της Μαγνησίας 232
Μαντζούνι ανακουφιστικό 233

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΛΑΤΙΟΥ 237

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 243



Μάγειρας της Αυτοκρατορικής Κουζίνας.
Χαρακτικό του Jean-Baptiste Vanmour, Ferriol, Recueil de cent estampes...
Παρίσι 1714.

Λίγα λόγια για την ελληνική έκδοση

Διαβάζοντας την *Οθωμανική μαγειρική* της Μαριάννας Γερασίμου ανακάλυψα έναν ολόκληρο κόσμο, τον οποίο γνώριζα μεν από τα κείμενα και τα ιστορικά γεγονότα, αλλά αγνοούσα τη ζωντανή καθημερινή του ύπαρξη. Το φαγητό είναι μία από τις αποδείξεις αυτής της ύπαρξης.

Στις πολλές κουζίνες του Παλατιού βρίσκεται ένα πλήθος ανθρώπων με αποκλειστική απασχόληση να παρασκευάσει τα εξεζητημένα φαγητά, από τα οποία ο Σουλτάνος θα γευτεί μια δυο μπουκιές· έχει προηγηθεί ο Δοκιμαστής του.

Το βιβλίο αυτό δεν είναι μια απλή «μαγειρική». Μέσα απ' τις ευωδιές των μπαχαρικών Ανατολής και Δύσης που έρχονταν από τα πέρατα της Αυτοκρατορίας, μπορεί κανείς φτιάχνοντας τις συνταγές να ονειρευτεί την ατμόσφαιρα εκείνης της εποχής.

Σ' αυτό, βέβαια, τον βοηθούν οι πανέμορφες μικρογραφίες των παρελάσεων για τις γιορτές περιτομής των γιων των σουλτάνων, αλλά και όλο το υπόλοιπο εικαστικό υλικό, όπου διακρίνονται και τα σκεύη και τα επαγγέλματα όσων είχαν σχέση με τη διατροφή.

Οι αυτοκρατορίες διαδέχονται η μία την άλλη κι αφήνουν έθιμα και παραδόσεις που δεν χάνουν τη φρεσκάδα τους, όσα χρόνια κι αν περάσουν. Έτσι η συγγραφέας ερεύνησε και βρήκε και συνταγές με καταγωγή βυζαντινή, εξέλιξη οθωμανική και κατάληξη μικρασιατική, μια γέφυρα που ενώνει τους ανθρώπους τόσων χρόνων με τον τσίρο, τον μονόκυθρο, το κεσκέκι και τον χερισέ.

Το βιβλίο αυτό, βέβαια, δεν είναι μια επιστημονική πραγματεία και γι' αυτόν το λόγο δεν έγινε επισταμένη συγκριτική έρευνα για την ύπαρξη δανείων απ' τη μια κουζίνα στην άλλη. Πρωταρχική έγνοια της συγγραφέως ήταν να βγουν στο φως ξεχασμένες συνταγές και να παρασύρει όλους μας να τις μαγειρέψουμε με τον παλιό καλό τρόπο.

Αναλάβαμε τη μετάφραση της *Οθωμανικής μαγειρικής* για όλους τους παραπάνω λόγους αλλά κυρίως για τη φιλία που μας ενώνει με τη Μαριάννα Γερασίμου από τα παιδικά μας χρόνια, και που περνάει κι αυτή μέσα από ευωδιές και χρώματα. Μεγάλη είναι η ευτυχία, που μας ακολούθησε κι η Κατερίνα σ' αυτά τα μονοπάτια.

Πηνελόπη Στάθη

Πρόλογος

Πριν πω ναι στην πρόταση να ετοιμάσω ένα βιβλίο για την οθωμανική κουζίνα, δεν γνώριζα πολλά για τη συγκεκριμένη κουζίνα, πέρα από μερικά αλά τούρκα φαγητά που φτιάχναμε στο σπίτι και που μπορεί κανείς να τα δοκιμάσει στα εστιατόρια της Κωνσταντινούπολης. Η αλήθεια είναι ότι πάντα ενδιαφερόμουν για την καθημερινή ζωή, την περιβολή και τις διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων που επί αιώνες έζησαν στο χώρο όπου ζω τώρα εγώ. Και θεωρούσα πάντα ανώτερο ένα καλομαγειρεμένο μιάμιμ μπαϊλντί, ένα ιτς πιλάφι και κάθε είδους μπακλαβά από οποιοδήποτε άλλο φαγητό. Όμως πρέπει να ομολογήσω ότι δεν είχα ιδέα για την καταπληκτική κουζίνα που κρυβόταν πίσω απ' αυτά τα... ψίχουλα γεύσης και γνώσης.

Για να βγω από την αμάθεια και για να βρω μια απάντηση στην ερώτηση «τι έτρωγαν αυτοί οι άνθρωποι πριν από τον 19ο αιώνα;», προσπάθησα να διαβάσω κάθε κείμενο που βρήκα σχετικό με το θέμα. Διαβάζοντας και μαθαίνοντας νέα πράγματα περνούσα καταπληκτικά και έπαιρνα όλο και περισσότερο θάρρος.

Για να «αποκρυπτογραφήσω», να δοκιμάσουμε και να προσαρμόσουμε στον 21ο αιώνα τις συνταγές που έβγαιναν σιγά – σιγά στο φως της ημέρας, μπήκαμε στην κουζίνα και, εκτός από μερικές αποτυχίες, γνωρίσαμε υπέροχα φαγητά που δεν μπορούσα ούτε να τα φανταστώ. Μέσα στην κάψα του καλοκαιριού τσιγαρίσαμε μιάμιση ώρα δύο κιλά κρεμμύδια μέχρι να ροδοκοκκινίσουν, μετά σπάσαμε αυγά, τα φάγαμε κι είπαμε «τι θαυμάσιο και ελαφρύ φαγητό». Μαγειρέψαμε γλυκόξινα γιαχνιά, σούπες με δημητριακά και φάγαμε με όρεξη όλη η παρέα, μικροί και μεγάλοι. Τελικά πίστεψα ότι αυτές οι «ξεχασμένες» συνταγές αξίζουν να αναπαραχθούν και θάλθηκα να γράφω.

Αυτή, λοιπόν, είναι η ιστορία του βιβλίου που κρατάτε στα χέρια σας.

Τώρα ας έρθουμε στην ιστορία της οθωμανικής κουζίνας, ορίζοντας πρώτα το θέμα μας. Η «οθωμανική κουζίνα», που αποτελεί το θέμα του βιβλίου αυτού, είναι μια κουλτούρα φαγητού που διαμορφώθηκε από τον 15ο αιώνα κι εξής, μέσα και γύρω από το Παλάτι της οθωμανικής πρωτεύουσας, για τους σουλτάνους, τους παλατιανούς, τους αξιωματούχους και τους εύπορους καλοφαγάδες της αυτοκρατορίας.

Αυτή η κουλτούρα συμπεριλαμβάνει πολλά θέματα, από τα υλικά που χρησιμοποιούνται μέχρι τις μεθόδους μαγειρέματος, από τα είδη των φαγητών μέχρι τις συνήθειες βρώσης, τα γεύματα, τους κανόνες συμπεριφοράς στο τραπέζι και στις κουζίνες. Πρώτα θα αναφερθούμε σύντομα στα στοιχεία που συγκροτούν την κουλτούρα φαγητού των επιφανών Οθωμανών και στη συνέχεια θα παρουσιάσουμε τις συνταγές φαγητών αυτής της πολυτελέστατης «υψηλής κουζίνας», που δεν έχει καμία σχέση με τη διατροφή των κοινών θνητών της Αυτοκρατορίας. Γιατί, όπως σε όλους τους πολιτισμούς, έτσι και στους Οθωμανούς η διατροφή του λαού και της υψηλής κοινωνίας ήταν τελείως διαφορετικά πράγματα. Επιπλέον

υπήρχαν πολλές διαφορές μεταξύ της πρωτεύουσϊάνικης κουζίνας και των επαρχιακών, τοπικών κουζινών. Τα φαγητά που καταλάωναν όσοι ζούσαν στις χαμηλές βαθμίδες της κοινωνίας –που δεν ήταν και πάρα πολλά– και οι συνταγές τους αποτελούν θέμα για άλλη εργασία και φοβάμαι ότι η πρόσβαση στις πληροφορίες αυτές θα είναι ακόμα πιο δύσκολη, διότι κανείς δεν κάθεται να καταγράψει συνταγές κοινών φαγητών και συνδυασμών.

Άλλο ένα σημείο που πρέπει να διευκρινίσουμε είναι το χρονικό πλαίσιο της εργασίας. Ο γεωγραφικός χώρος και τα κοινωνικά σύνορα είναι συγκεκριμένα, άρα και η χρονική περίοδος είναι σαφής. Εφόσον η «Κωνσταντινιγέ» (Κωνσταντινούπολη) ήταν πρωτεύουσα της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας από τις 29 Μαΐου 1453 έως τις 13 Σεπτεμβρίου 1923, θα προσπαθήσουμε κι εμείς να παρουσιάσουμε την οθωμανική κουζίνα όπως διαμορφώθηκε, εξελίχθηκε και μεταβλήθηκε μέσα σ' αυτή την περίοδο.

Επειδή όμως το χρονικό πλαίσιο δεν είναι ένα σταθερό ξύλινο τελάρο, θα πάμε και πολύ πιο παλιά από τον 15ο αιώνα καθώς και λίγο πιο μετά τον 20ό. Το ταξίδι μας, δε, δεν θα είναι μόνο μέσα στο χρόνο αλλά και στο χώρο. Για να κατανοήσουμε τις διατροφικές συνήθειες των Οθωμανών θα ταξιδέψουμε στην Κεντρική Ασία του 7ου αιώνα, για να βρούμε τις ρίζες ενός φαγητού θα πάμε στον 9ο αιώνα, στην πρωτεύουσα των Αββασιδών τη Βαγδάτη, για να ξεδιαλύνουμε το μυστικό των πιλαφιών θα βρεθούμε στην Ανατολία του 13ου αιώνα, που βρίσκεται υπό μογγολική κατοχή κι από εκεί στο Παλάτι των Σαφραβιδών. Πού και πού μιλώντας για ψάρι, τσίρο, χαβιάρι, λακέρδα, λαλαγγίτα ή γαλακτερό στήθος κότας θα επεκταθούμε και στο Βυζάντιο ή ακόμα και στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.

Στη διάρκεια όλων αυτών των πηγαινέλα θα μαζέψουμε στοιχεία για τις πηγές που τροφοδότησαν και επηρέασαν σημαντικά την οθωμανική κουζίνα. Στο θέμα των επιρροών θα αναφερθούμε συχνά στα κεφάλαια των συνταγών, αλλά ας ρίξουμε τώρα μια σύντομη ματιά σ' αυτό το «καυτό» θέμα.

Οι έρευνες που έγιναν τα τελευταία πενήντα χρόνια στον τομέα της οθωμανικής κουζίνας δεν μπόρεσαν ακόμα να λύσουν τον κόμπο που έχει να κάνει με την επίδραση της βυζαντινής κουζίνας στην οθωμανική. Ποικίλοι είναι οι λόγοι. Καταρχήν στο θέμα διατροφικών συνθηθειών οι εθνικιστικές συμπεριφορές μπορούν πολλές φορές να φτάσουν στο ζενίθ. Στις μέρες μας οι εθνικιστικές θέσεις τυχαίνουν υπεράσπισης, κυρίως στα βιβλία μαγειρικής και στα άρθρα που σχετίζονται με τη διατροφή και την παραδοσιακή κουζίνα. Ο δεύτερος λόγος είναι ότι τα ιστορικά έγγραφα που έχουν βγει στο φως και για τις δύο διατροφικές παραδόσεις είναι ανεπαρκή και για την ώρα δεν έχουν γίνει ικανοποιητικές έρευνες.

Και μόνο αυτοί οι δύο αυτοί λόγοι αρκούν για την πόλωση του είδους «δεν υπάρχει» ή «υπάρχει» βυζαντινή επίδραση. Αυτοί που ισχυρίζονται πως «δεν υπάρχει» επιρροή υποστηρίζουν ότι οι ρίζες της οθωμανικής



Επίσημοι σοφράδες από τον εορτασμό της περιτομής του 1720.
Πάνω: Στο σοφρά του Μεγάλου Βεζίρη (στο μέσο) υπάρχει ένα κρεατερινό (;) και διάφορα ορεκτικά σε μικρά πιατάκια. Υπηρετές προσφέρουν εδέσματα μέσα σε σαχάνια.
Κάτω: Έχει σερβιριστεί πιλάφι και ακολουθούν τα υπόλοιπα.
Μινιατούρα της σχολής του Λεντί, από το Βιβλίο των εορτών του Vehbi. Surname-i Vehbi 1720, Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί, Α. 3594, φ. 10.



Ο Αρχιμιστάριος του σουλτάνου (Ibrikdar Ağa) με το χρυσό και αδαμαντοκόλλητο «μπρικολέγενο». Το σουβλερό κάλυμμα και οι κοτσίδες είναι μέρος της ενδυμασίας των ιδιωτικών υπηρετών του σουλτάνου.

Ανώνυμη υδατογραφία του 17ου αιώνα. Ιδιωτική συλλογή.

γαστρονομίας ανάγονται στην Κεντρική Ασία, και δίνουν ως παράδειγμα το σις κεμπάπ, τα μπουρέκια και το μαντί. Όσο για την αντίθετη παράταξη, αυτοί αρχίζουν με τα ψάρια και τα θαλασσινά και προβάλλουν ως παράδειγμα τα λαδερά, τα λαχανικά, ακόμα και τα γεμιστά με ρύζι. Εν τω μεταξύ και οι δυο πλευρές ξεχνούν τελειώς τα γιαχνιά, τα γλυκώξινα κρεατομαγειρέματα με φρούτα, μέλι και χυμό από ρόδι, τα πολύχρωμα πιλάφια, τους χαλβάδες, τα μυρωδάτα σερμπέτια της Παλατιανής οθωμανικής κουζίνας καθώς και τα πανάκριβα καρυκεύματα και μυρωδικά της, όπως για παράδειγμα ο μόσχος και η άμπαρη. Περνά δηλαδή τελειώς απαραίτητη η σημαντική και καθοριστική επιρροή των Αββασιδών της Βαγδάτης (αραβική) και των Σαφραβιδών (περσική) στην οθωμανική κουζίνα.

Οι Τούρκοι μεταναστεύοντας από την Κεντρική Ασία προς τη Δύση έφεραν μαζί τους, όπως ήταν φυσικό, και τις διατροφικές τους συνήθειες. Όμως εδώ πρέπει να αναφέρουμε ότι οι Οθωμανοί, κυριεύοντας τα ισλαμικά εδάφη της Μέσης Ανατολής, μαζί με τη διοικητική οργάνωση, τα θέσμια, τις πολιτιστικές ακόμα και τις γλωσσικές επιδράσεις δέχτηκαν και τις πλούσιες γαστρονομικές παραδόσεις των λαών που υπέταξαν. Επίσης με τον καιρό υιοθέτησαν και *ορισμένες* διατροφικές συνήθειες της Ανατολίας. Υπογράμμισα το «ορισμένες» γιατί, για παράδειγμα, δεν θεωρώ και πολύ σωστό αυτό που πολύ εύκολα γράφεται και επαναλαμβάνεται, ότι δηλαδή υιοθέτησαν το ελαιόλαδο. Οι Οθωμανοί, παρά τους πλούσιους ελαιώνες της Δυτικής Ανατολίας, τράφηκαν για αιώνες με ζωικά λίπη και με βούτυρο που ερχόταν από τον Κάφφα (Θεοδοσία) της Κριμαίας. Από τον 15ο έως τον 17ο αιώνα το ελαιόλαδο είναι σχεδόν ανύπαρκτο στις οθωμανικές συνταγές, εμφανίζεται μόλις τον 18ο αιώνα στα ψαρικά και στις σαλάτες. Και δεν θα ήταν λάθος αν λέγαμε ότι οι Οθωμανοί χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο όχι για μαγείρεμα αλλά κυρίως για φωτισμό και για παρασκευή φαρμάκων. Και όπως πολύ σωστά υπογραμμίζει ο **Sami Zubaida**, η παράδοση αυτή κατάσταση «είναι ένας γρίφος» αλλά και η πραγματικότητα που προκύπτει από τα ιστορικά έγγραφα.

Αν δεν λάβουμε υπόψη μας την επιρροή του περσοαραβικού γαστρονομικού πολιτισμού, είναι αδύνατο να συλλάβουμε το πώς διαμορφώθηκε και εξελίχθηκε η οθωμανική κουζίνα.

Μόνο με την παράδοση της Κεντρικής Ασίας, η επίδραση της Ανατολίας ή του Βυζαντίου από μόνη της δεν αρκεί για να εξηγήσουμε την εκπληκτικά πλούσια –από πλευράς υλικών και φαγητών– κουζίνα του οθωμανικού σαραγιού. Όπως θα δείτε και στις συνταγές, η οθωμανική και η μεσανατολική κουζίνα, κυρίως τον 15ο και 16ο αιώνα, χρησιμοποιούν κοινά υλικά, κοινές μεθόδους μαγειρέματος και κοινές ονομασίες φαγητών. Ο εντοπισμός των καθοριστικών κοινών πλευρών με τη βυζαντινή κουζίνα είναι αδύνατος τουλάχιστον προς το παρόν. Οι βυζαντινές πηγές αναφέρουν μεν πολλά υλικά και ονόματα φαγητών, αλλά δυστυ-

χώς δεν περιγράφουν τον τρόπο παρασκευής. Οι πληροφορίες σχετικά με τα μαγειρέματα είναι ελάχιστες. Εξάλλου να υπενθυμίσουμε ότι υπάρχουν κι άλλες «φλέβες», λεπτές και παχιές, που τροφοδοτούσαν, κυρίως μετά τον 17ο αιώνα, την οθωμανική κουζίνα. Όπως, για παράδειγμα, η Ρούμελη και τα Βαλκάνια.

Ας κλείσουμε όμως το θέμα των επιδράσεων με μια φράση ελαφρώς κοινότοπη: Η Οθωμανική αυτοκρατορία, ο τελευταίος κυρίαρχος της περιοχής και μια από τις πιο μακρόβιες αυτοκρατορίες, είναι ο χώρος όπου έσμιξαν διάφορες γαστρονομικές και άλλες, κληρονομίες.

Τώρα ας ρίξουμε μια γενική ματιά στην οθωμανική κουζίνα κι ας αναφερθούμε πολύ συνοπτικά στα φαγητά της.

Τα βασικά εδέσματα των Οθωμανών μπορούμε να τα απαριθμήσουμε ως εξής: Κεμπάπια με κρέας και πουλερικά, μαγειρευτά κρέατα με φρούτα, ξηρούς καρπούς και μπαχαρικά, μεγάλη ποικιλία πιλαφιών, ζυμαρικά, λαχανικά μαγειρεμένα με κρέας και βούτυρο, σούπες και πάρα πολλά γλυκά. Εκτός απ' αυτά τα κυρίως πιάτα, στο διαιτολόγιο των επιφανών Οθωμανών υπήρχαν σαλάτες, τουρσιά, τυριά και λίγα ψαρικά. Στο τμήμα των συνταγών θα δούμε πώς εξελίχθηκαν αυτά τα φαγητά με το πέρασμα του χρόνου.

Τα ποτά που συνόδευαν τα γεύματα ήταν συνήθως σερμπέτια ή σιρόπια από κομπόστες (χουσάφια). Οι πλούσιοι Οθωμανοί δεν έπιναν ποτέ νερό με το φαγητό τους. Τα σερμπέτια, που παρασκευάζονταν από μυρωδάτα λουλούδια, φρούτα και ζάχαρη, θεωρούνταν τα πιο εξαιρετα κεράσματα και τα έπιναν χειμώνα-καλοκαίρι. Επειδή η ισλαμική θρησκεία απαγορεύει το οινόπνευμα, η κατανάλωσή του ήταν περιορισμένη. Όμως θα ήταν αφέλεια να πούμε ότι κανείς μουσουλμάνος Οθωμανός δεν έπινε κρασί. Στην οθωμανική πρωτεύουσα, δύο κοινωνικά στρώματα έπιναν κρασί: το πιο χαμηλό, ιδίως οι ναυτικοί και οι ψαράδες, και από την άλλη οι εύποροι σπουδαγμένοι, ακόμα και οι σουλτάνοι. Άλλοτε ελεύθερα –στους εορτασμούς που διοργανώνονταν στο όνομα του σουλτάνου, οι μουσουλμάνοι μπορούσαν να γλεντήσουν στα καπηλειά του Γαλατά– και τις περισσότερες φορές κρυφά. Και μάλιστα όχι μόνο έπιναν, αλλά έγραφαν και ποιήματα εγκωμιαστικά του κρασιού.

Τέλος ας δούμε πώς και από πού ανθολογήθηκαν οι συνταγές που περιλαμβάνονται στο βιβλίο. Για να είμαι ειλικρινής δεν υπάρχει κανένα «επιστημονικό» κριτήριο στην επιλογή των συνταγών. Από τις εξακρίσιες, ίσως και περισσότερες, συνταγές που συγκέντρωσα επέλεξα αυτές που ταιριάζουν περισσότερο στις σύγχρονες γευστικές μας προτιμήσεις. Πρόσεξα ώστε τα υλικά να βρίσκονται εύκολα και, βέβαια, το φαγητό να είναι εύγευστο και άξιο λόγου.

Μην αναζητήσετε το ιμάμ μπαιλντί ή το μουσακά στο βιβλίο, δεν θα τα βρείτε. Το μεγαλύτερο μέρος των συνταγών είναι φαγητά, που ούτε έχετε ακούσει το όνομά τους ούτε τα έχετε δοκιμάσει ποτέ. Όλα, δε, είναι αυθεντικές οθωμανικές συνταγές, δοκιμασμένες και προσαρμο-



Χανούμισσα απολαμβάνει, πάνω στο σοφρά, τον καφέ και το τσιμπούκι.
Ανώνυμη υδατογραφία του 18ου αιώνα. Από τη συλλογή *Les portraits des différents habillements qui sont en usage à Constantinople...*,
Γερμανικό Αρχαιολογικό Ινστιτούτο, Κωνσταντινούπολη.

σμένες στη σύγχρονη κουζίνα. Τώρα δικαίως θα αναρωτηθείτε «οι προσαρμοσμένες στη μοντέρνα κουζίνα συνταγές πόσο κοντά είναι στις οθωμανικές γεύσεις;». Η αλήθεια είναι ότι δεν γνωρίζω την απάντηση σ' αυτή την ερώτηση και νομίζω ότι κανείς σ' αυτόν τον κόσμο δεν θα την ξέρει!

Πάμπολλα στοιχεία επηρεάζουν τη γεύση ενός φαγητού: από τον εξοπλισμό της κουζίνας μέχρι το χρόνο μαγειρέματος, το βούτυρο και τα μπαχαρικά. Το λίπος και τα μπαχαρικά είναι τα σημαντικότερα συστατικά που καθορίζουν τη γεύση. Σήμερα είναι αδύνατο να βρούμε βούτυρο γάλακτος από την Κάφφα που χρησιμοποιούσαν οι Οθωμανοί. Και αν βρίσκαμε λίπος ουράς, δεν επρόκειτο ούτε να το φάμε ούτε και να το χωνέψουμε. Τις πρώτες περιόδους (τον 15ο και 16ο αιώνα) εκτός από τα ζωικά λίπη χρησιμοποιούσαν, κυρίως στα γλυκά, σουσαμέλαιο και αμυγδαλέλαιο, το δε ελαιόλαδο, όπως ανέφερα και παραπάνω, ήταν ανύπαρκτο. Στην αναπαραγωγή των συνταγών χρησιμοποίησα παστεριωμένο βούτυρο γάλακτος.

Από τις συνταγές μαθαίνουμε ότι η οθωμανική μαγειρική ποτέ δεν υπερέβαλλε στο θέμα των μπαχαρικών, όπως για παράδειγμα η ρωμαϊκή κουζίνα. Σχεδόν όλα τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούσαν μπορούν εύκολα να βρεθούν σήμερα –κι αν μη χρησιμοποιούνται στη σύγχρονη κουζίνα– στα εξειδικευμένα καταστήματα. Όμως, καθώς στις παλιές συνταγές σπανιότατα υπάρχουν αναφορές ποσότητας, η αναλογία των μπαχαρικών είναι ασαφής. Γι' αυτό είναι σχεδόν αδύνατο να ξέρουμε πόσο «πιπεράτο» ή «κανελάτο» ήταν το φαγητό που μαγειρευόταν τον 15ο ή τον 18ο αιώνα.

Είναι επίσης γνωστό ότι στις μέρες μας οι αλλοιωμένες ή εξαφανισμένες γεύσεις των κρεάτων και των λαχανικών μάς έχουν απομακρύνει από τις πραγματικές γεύσεις. Κοντολογίς, άδηλη η αυθεντικότητα των γεύσεων!

Την απάντηση στο ερώτημα «από πού προέρχονται οι ανθολογημένες συνταγές», θα τη βρείτε στο κεφάλαιο «Χρήσιμες πηγές για τις συνταγές της οθωμανικής κουζίνας».

Μου είναι πολύ δύσκολο να περιγράψω πόσο εφιαλτικό ήταν το να γράψω ένα οθωμανικό βιβλίο μαγειρικής χωρίς να ξέρω την παλιά, αραβική γραφή. Νύχτες πολλές ξαγρύπνησα με αυτό το πρόβλημα. Γι' αυτό ευχαριστώ ολόψυχα όλους τους ερευνητές που μεταγράψουν στη νέα λατινική γραφή τις παλιές οθωμανικές πηγές, την **Günay** και τον **Turgut Kut**, ειδικούς και στα θέματα διατροφής, οι οποίοι με βοήθησαν να ξεπεράσω το εμπόδιο της παλιάς γραφής, τον **Ali Özdamar** που έκανε τις διορθώσεις του τουρκικού κείμενου και την **Ayşe Yetişkin Kubilay** που βγήκε στο κυνήγι των πηγών στις βιβλιοθήκες.

Χρήσιμες πηγές για τις συνταγές της οθωμανικής κουζίνας

Υπάρχει αρκετό υλικό, κείμενα και εικόνες σχετικά με τις τροφές, τα ποτά, τον τρόπο που έτρωγαν και γενικά με τις διατροφικές συνήθειες των Οθωμανών. Οι συνταγές όμως των φαγητών αποτελούν ένα πολύ μικρό μέρος του γραπτού υλικού. Είναι μάταιο να ψάξει κανείς βιβλία με συνταγές και επεξηγήσεις, που να ξεδιπλώνουν μπροστά στα μάτια του ερευνητή ή του μανιόδη μάγειρα τον συσσωρευμένο πλούτο της οθωμανικής γαστρονομίας. Τέτοιου είδους βιβλία ούτε γράφτηκαν ούτε έχει γίνει πρόσφατα μια τέτοια περιεκτική εργασία. Για να μπορέσω λοιπόν να ξεδιπλώσω τα μυστικά της οθωμανικής κουζίνας, να μειώσω στο ελάχιστο τα εκατοντάδες ερωτηματικά και να ερμηνεύσω σωστά τις συνταγές, πρόστρεξα στις άλλες γραπτές «γειτονικές» πηγές.

Όπως όλοι όσοι ασχολούνται με τα θέματα διατροφής, εξέτασα διάφορες μελέτες που έχουν γίνει στους τομείς της οικονομικής και κοινωνικής ιστορίας, της ιστορίας της καθημερινής ζωής και της ιατρικής ιστορίας. Ερευνες και μελέτες που, χωρίς να εστιάζονται στην παράδοση της μαγειρικής, περιέχουν πολύ ενδιαφέρουσες και διαφωτιστικές πληροφορίες για τις διατροφικές συνήθειες.

Μια σημαντική πηγή που προσφέρει άφθονο υλικό είναι τα λογιστικά κατάστιχα αγορών και τροφοδοσίας του Παλατιού. Επίσης τα τετράδια εξόδων των συμποσίων που οργάνωνε το Παλάτι και οι κατάλογοι με τα ονόματα των φαγητών που μαγειρεύονταν κάθε εποχή στις κουζίνες του σαραγιού.

Άλλη μια πηγή είναι τα κείμενα των γιατρών της εποχής, που περιέχουν συμβουλές υγιεινής διατροφής σύμφωνα με την ισλαμική ιατρική - οι ρίζες της οποίας βασίζονται κατά το πλείστον στα συστήματα θεραπευτικής του Γαληνού- και απαριθμούν πλήθος φαγητών.

Χρήσιμα επίσης είναι τα κατάστιχα διατίμησης των προϊόντων που πωλούνταν στις αγορές, όπως και οι κανονισμοί (νομοθετήματα) που αφορούν τα ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα.

Τέλος, πολύτιμη πηγή είναι και τα λογοτεχνικά έργα που περιέχουν αποσπάσματα σχετικά με το φαγητό και οι αφηγήσεις περιηγητών, κυρίως Δυτικών, που δίνουν λεπτομερείς πληροφορίες και σχόλια σχετικά με τις διαιτολογικές συνήθειες των Οθωμανών.

Ας δούμε τώρα εκτενέστερα και με χρονολογική σειρά τα κείμενα που χρησιμοποίησα για να συντάξω το βιβλίο αυτό και τις συνταγές που ίσως, κάποια μέρα, αποφασίσετε να μαγειρέψετε.

Η πιο περιεκτική πηγή στο θέμα των υλικών που χρησιμοποιούνταν στις κουζίνες του οθωμανικού Παλατιού είναι η εργασία του **Ömer Lütfi Barkan, İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri** (Λογιστικά κατάστιχα σχετικά με τα παλάτια της Κωνσταντινούπολης). Στα λογιστικά κατάστιχα του 15ου, του 16ου και του πρώιμου 17ου αιώνα που περιλαμβάνονται στο βιβλίο, εκτός από τους μισθούς και τα έξοδα ένδυσης, υπάρχουν πληροφορίες σχετικά με τον εξοπλισμό που αγοραζόταν για τις κουζίνες του σαραγιού, τα

τρόφιμα, τις ποσότητες, τις τιμές και μερικές φορές τα ονόματα των περιοχών απ' όπου προέρχονταν και το σημαντικότερο, σε ποια φαγητά χρησιμοποιούνταν. Για παράδειγμα: «αγορά κοτόπουλου για το μπουρέκι του άνακτος» ή «αγορά γιαουρτιού και σκόρδου για το αυτοκρατορικό μαντί». Επίσης από τα *Λογιστικά κατάστιχα* μαθαίνουμε ότι το έτος 1574 αγοράστηκαν για τα Αυτοκρατορικά Μαγειρεία (**Matbah-i Âmire**) 37.895 αρνιά, 668 καντάρια, 23 κιγιέ και 160 δράμια ζάχαρη¹ που προοριζόταν για τις κομπόστες, τα σερμπέτια, τα ζαχαρωτά, τους χαλβάδες κτλ. και ξοδεύτηκαν για τα πιλάφια 1.423 μουντ και 10 κοιλιά ρύζι² που είχε εισαχθεί από την Αίγυπτο και τη Φιλιππούπολη. Στα κατάστιχα εξόδων, μαζί με τα κρέατα, τα δημητριακά, τα λαχανικά, τα φρούτα και τα μπαχαρικά καταγράφονται και όλα τα κουζίνα: «σιδερένιος τρίφτης για τα κρεμμύδια», «σουθλάκια για τα αυτοκρατορικά σις κεμπάπ» ή «μπαλτάς για τους κεφτέδες».

Ενδιαφέρον κείμενο είναι ο έμμετρος μικρός οδηγός «υγιεινής διατροφής» της ισλαμικής ιατρικής που αποδίδεται στον ποιητή και ιατρό **Şeyhî** (θάν. 1431;). Το εγχειρίδιο που μετέφρασε και εξέδωσε ο **Hasan Âli Yücel** μοιάζει με περιεκτική απογραφή των φαγητών και ποτών του πρώιμου 15ου αιώνα. Από αυτόν μαθαίνουμε ότι στα 1400 οι Οθωμανοί, εκτός από πρόβειο και γιδίσιο κρέας, έτρωγαν και κρέας αλόγου, καμήλας, λαγού, φασιανού, πέρδικας, πάπιας, χήνας καθώς και διάφορα παστά ποταμίσια ψάρια. Επίσης χρησιμοποιούσαν στα φαγητά τους μπόλικά φρέσκα βότανα και μπαχαρικά, όπως δρακόντι, δυόσμο, πιπερόριζα και μαστίχα.

Το παλαιότερο οθωμανικό κείμενο με συνταγές που μπόρεσα να βρω, είναι η πραγματεία του **Muhammed bin Mahmûd Şirvânî** (1375-1450). Ο **Şirvânî**, ο οποίος καταγόταν από το Σιρβάν του Αζερμπαϊτζάν και υπηρέτησε στην Αυλή του σουλτάνου Μουράτ Β' (1421-1451), υπήρξε διάσημος γιατρός που έγραψε έργα περί ιατρικής και λόγιος που μετέφρασε από τα περσικά και τα αραβικά. Μεταξύ των μεταφράσεών του βρίσκεται και το φημισμένο βιβλίο του **El-Bağdadî** (θάν. 1239) *Kitâbü't-tabih* (Βιβλίο μαγειρικής), μια βασική πηγή, ακόμα και σήμερα, για τη μακρόχρονη γαστρονομική παράδοση της Μέσης Ανατολής. Ο **Sirvânî** στο βιβλίο που μετέφρασε από τα αραβικά στα τουρκικά πρόσθεσε συμβουλές περί υγιεινής, καθώς και 77 συνταγές φαγητών που προφανώς θα μαγειρεύονταν εκείνη την εποχή στις κουζίνες του Παλατιού και των αρχοντικών.

Το χειρόγραφο του **Şirvânî**, που βρίσκεται στη βιβλιοθήκη του Σουλεϊμανιγιέ στην Κωνσταντινούπολη, ήρθε στο φως με ένα άρθρο της **Günay Kut** που δημοσιεύτηκε το 1984 και αποτελεί έκτοτε μια μοναδική πηγή για όσους ενδιαφέρονται για την οθωμανική κουζίνα.³ Ορισμένες από τις ενδιαφέρουσες αυτές συνταγές θα τις βρείτε, προσαρμοσμένες στη σύγχρονη κουζίνα, στα κεφάλαια με τα Κρέατα, Πιλάφια και Λαχανικά.

Μια άλλη πηγή που αφορά τον 15ο αιώνα είναι το **Fatih Devri Yemekleri** (Φαγητά της εποχής του Ποθητού) που δημοσίευσε ο **Süheyl Ünver**. Το βιβλίο περιέχει αγορές τροφίμων και φαγητά που μαγειρεύονταν για το τραπέζι του σουλτάνου Μεχμέτ Β' του Πορθητή.

Ακόμα δεν έχουν βρεθεί συνταγές του 16ου αιώνα, όμως υπάρχουν ιστορικά κείμενα που αναφέρουν ονομασίες φαγητών καθώς και πρώτων υλών.

Ένα απ' αυτά είναι το **Ziyafet Defteri** (Τετράδιο συμποσίου). Σ' αυτό το «τεφτέρι» καταγράφονται όλα τα υλικά που αγοράστηκαν, τα φαγητά και τα γλυκά που μαγειρεύτηκαν και προσφέρθηκαν επί 13 μέρες (!) στους πολίτες και τους αξιωματούχους της Αυτοκρατορίας, κατά τη διάρκεια των τελετών περιτομής που οργάνωσε το 1539 ο σουλτάνος Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής (1520-1566) για τους γιους του, πρίγκιπες Βαγιαζίτ και Τζιχανγκίρ.

Ένα χειρόγραφο του 16ου αιώνα που βρίσκεται στα Αρχεία του Παλατιού του Τοπκαπί και ορίζει τα φαγητά που πρέπει να τρώγονται κάθε εποχή, σύμφωνα πάντα με την ισλαμική ιατρική, είναι ένας πλούσιος «κατάλογος» που εντυπωσιάζει. Οι συνταγές, οι κατάλογοι φαγητών και τα λογιστικά κατάστιχα αλληλοσυμπληρώνονται και αποκαλύπτουν τη μονιμότητα ή την αλλαγή των διατροφικών συνηθειών.

Σημαντικό ντοκουμέντο από «πρώτο χέρι» για τον 17ο αιώνα είναι το ημερολόγιο του **Seyyid Muhammed Efendi**, που φέρει τον τίτλο **Sohbetnâme** (Συνομιλίες).⁴ Ο συγγραφέας, διακεκριμένο στέλεχος του μοναχικού τάγματος **Sünbülîyye** έγραψε το έργο του μεταξύ 1660 και 1664. Το χειρόγραφο περιέχει φιλοσοφικές και θρησκευτικές συζητήσεις που γίνονταν στις βραδινές συναθροίσεις των λογίων της εποχής, ενδιαφέρουσες πληροφορίες για την κοινωνική ζωή και –το κυριότερο για μας– λεπτομερείς καταλόγους φαγητών. Στο ημερολόγιο αυτό, οι πληροφορίες για τις καθημερινές διατροφικές συνήθειες έχουν καταγραφεί με τόση φροντίδα, ώστε εκτός του ότι απαριθμούνται ένα ένα τα ονόματα των 20, πολλές φορές και 24 (!) φαγητών που τρώγονταν στο τραπέζι των συνάξεων, στο τέλος κάθε καταλόγου ο συγγραφέας διαβεβαιώνει: «αυτή ήταν η σειρά». Σαν να είχε μαντέψει τις δυσκολίες που θα αντιμετωπίζαμε σήμερα για να κατανοήσουμε τις τεράστιες ποικιλίες, τους συνδυασμούς και τη σειρά των φαγητών στα γεύματα των Οθωμανών.

Όπως το ημερολόγιο του Μουχαμέτ Εφέντι έτσι και το οδοιπορικό του Εβλιγιά Τσελεμπή (1611-1682;), το *Κατάστιχο διατίμησης* (**Narh Defteri**) του έτους 1640 και ένας Κανονναμές (νομοθέτημα) του έτους 1680 με βοήθησαν πολύ να σκιαγραφήσω το πανόραμα της οθωμανικής κουζίνας του 17ου αιώνα.

Τα κατάστιχα διατιμήσεων, όπου καταγράφονταν οι τιμές αγοράς και πώλησης που όριζε το κράτος για τα καταναλωτικά αγαθά στις αγορές και στα παζάρια των μεγαλουπόλεων, είναι ένα προϊόν της μεθόδου «πάγιο βάρος σε γραμμάρια – πάγια τιμή» που εφάρμοζε το οθωμανικό κράτος για να ελέγχει την αγορά. Σήμερα σ' αυτές τις καταγραφές βρίσκουμε όλα τα προϊόντα που καταναλώνονταν επί αιώνες στην Κωνσταντινούπολη: σιτάρια, αλεύρια, ρύζια, βούτυρα, τυριά, ψωμιά, τσουρέκια, κρέατα, φρούτα, λαχανικά, ψάρια, μπαχαρικά, ακόμα και μαγειρεμένα φαγητά όπως κεμπάπι συκωτιού, ντολμάδες, ρυζόσουπα και άλλα διάφορα.

Οι κανονναμέδες που εκδίδονταν στο όνομα του σουλτάνου με σκοπό να οργανώσουν την οικονομική ζωή και να εξασφαλίσουν τη συμμόρφωση στην αγορανομία, είναι τόσο λεπτομερείς που άνετα μπορεί κανείς να

βγάλει συνταγή! Για παράδειγμα: «Οι μπουρεκοποιοί να χρησιμοποιούν στα κρεατοπούρεκα 250 δράμια πρόβειο κρέας... να μην τα γεμίζουν με κρεμμύδια... Το κρέας να μην είναι ανάμεικτο, να χρησιμοποιείται μόνο πρόβειο. Η ζύμη να γίνεται από καλό αλεύρι και να μην προστίθεται ζωικό λίπος κοιλιάς. Οι παραβάτες θα τιμωρούνται με πρόστιμο βαρύ» ή «Η ζύμη των λουκουμάδων να είναι καλοψημένη και οι λουκουμάδες να είναι με μέλι ή με ρετσέλι τριαντάφυλλο» ή «Να μην τσιγαρίζουν το αρνίσιο κρέας που προηγουμένως γιάχνισαν ...» (Κανονισμοί του Μεχμέτ Δ', 1680).

Ερχόμενοι στον 18ο αιώνα, βρίσκουμε κείμενα τα οποία, αν και δεν ταιριάζουν απολύτως στον σημερινό ορισμό περί συνταγής, μπορούμε ωστόσο να τα αποκαλέσουμε «συνταγές φαγητών».

Μια πηγή που χρησιμοποίησα πολύ είναι το *XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi* (Χειρόγραφο εγχειρίδιο μαγειρικής του XVIII αιώνα). Το ανώνυμο αυτό εγχειρίδιο, που κατά πάσα πιθανότητα γράφτηκε από έναν μερακλή καλοφαγά και γνώστη της οθωμανικής κουζίνας, περιλαμβάνει 127 συνταγές. Οι ειδικοί δηλώνουν πως έχει γραφτεί το 1764. Η γλώσσα του βιβλίου είναι αρκετά απλή. Οι συνταγές έχουν γραφτεί με τρόπο ώστε να γίνονται εύκολα κατανοητές, όμως οι ποσότητες των υλικών ή λείπουν εντελώς ή είναι τόσο υπερβολικές που νομίζεις ότι σε κοροϊδεύουν! Για παράδειγμα, στη συνταγή μιας ψαρόσουπας διαβάζουμε: «Ακολουθως κτυπώμεν τους κρόκους εκατόν πενήντα, ίσως και διακοσίων αυγών προσθέτοντες και το χυμόν είκοσι-τριάντα λεμονιών».

Η ψαρόσουπα είναι ένα παράδειγμα των άκρων και την επέλεξα για να σας δείξω πώς ιδρώνει κανείς μέχρι να «αποκωδικοποιήσει» τις παλιές συνταγές. Υπάρχουν βέβαια και συνταγές πολύ πιο «λογικές». Γενικά οι ποσότητες καθορίζονται με οκάδες, δράμια και πολύ συχνότερα με τις ασαφείς εκφράσεις που βάζουν σε μαύρες σκέψεις τον μάγειρα, όπως «όσο παίρνει», «όσο θέλει», «μια χούφτα».

Μια άλλη ανθολογία συνταγών είναι το εγχειρίδιο του θρησκευτικού ηγέτη των Μεβλεβήδων⁵ **Ali Eşref Dede**⁶. Η μελέτη του όμως δείχνει ότι το έργο αντιγράφει σε μεγάλο ποσοστό το *Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764*. Παρόλο που το εγχειρίδιο του **Ali Eşref Dede** γράφτηκε γύρω στα 1820, συμπεριέλαβα τα φαγητά στην κουζίνα του 18ου αιώνα.

Το πρώτο τυπωμένο βιβλίο μαγειρικής στα οθωμανικά κυκλοφόρησε το 1844 στην Κωνσταντινούπολη. Έχει τον τίτλο *Melceü't Tabbâhîn* (Το καταφύγιο των μαγείρων), γράφτηκε από τον **Mehmed Kâmil**, καθηγητή της Ιατρικής Σχολής και αριθμεί 235 συνταγές. Αυτή η μαγειρική, που εκδόθηκε πέντε χρόνια μετά το Τανζιμάτ, περιλαμβάνει μαζί με τις παραδοσιακές συνταγές και παραδείγματα της δυτικής κουζίνας. Για πρώτη φορά στο βιβλίο του **Mehmed Kâmil** εμφανίζονται τα «αλά φράγκα» φαγητά και υλικά. Βρίσκουμε συνταγές με ντομάτες, πατάτες και φασολάκια, λαχανικά που μπήκαν στην οθωμανική κουζίνα στα τέλη του 18ου αιώνα.

Το βιβλίο βρίσκεται ακόμα αρκετά μακριά από τα σημερινά βιβλία μαγειρικής. Το ύφος του θυμίζει τις γαλλικές μαγειρικές του 19ου αιώνα και οι



Ο Αρχιπρογευστής του σουλτάνου (*Çeşnîci başı*) μεταφέρει το φαγητό μέσα σε ασημένιο σαχάνι με καπάκι.

Ανώνυμη, λαϊκή υδατογραφία του 17ου αιώνα. Από τη συλλογή της *Berlin Kunstbibliothek*, Lb. 17.

ποσότητες των υλικών δίνονται κατά προσέγγιση.

Το πρώτο οθωμανικό βιβλίο μαγειρικής που γράφτηκε σε ξένη γλώσσα είναι το *Turkish Cookery Book. A Collection of Receipts* που εξέδωσε το 1862 στα αγγλικά ο **Turabî Efendi**. Το βιβλίο αυτό, που προκάλεσε μεγάλο ενδιαφέρον στον δυτικό κόσμο, είναι ουσιαστικά μια σχεδόν ακριβής μετάφραση του **Mehmed Kâmil**. Ο **Turabî Efendi** έκανε μόνο μερικές μικρές αλλαγές και προσθήκες, όπως π.χ. οι συνταγές με σολομό στο κεφάλαιο των ψαριών.

Το τελευταίο οθωμανικό βιβλίο μαγειρικής που μεταχειρίστηκε είναι το **Aşçıbaşı** (Αρχιμάγειρας), που έγραψε ο **Mahmud Nedim bin Tosun** το 1898. Ο συγγραφέας, όπως συνάγουμε από τον πρόλογο του βιβλίου, είναι ένας νέος αξιωματικός που αγαπά το καλό φαγητό και το μαγείρεμα. Συνέγραψε, δε, τη μαγειρική με τις 315 συνταγές, πρώτον, επειδή νοσταλγούσε τα ωραία φαγητά της μητέρας του και δεύτερον, για να βοηθήσει τους «αμαθείς» φίλους του που αποφοιτούσαν από τη σχολή. Ο **Nedim bin Tosun**, με πηγαίο και όμορφο λόγο, μπορεί να θεωρηθεί ως ο τελευταίος εκπρόσωπος της οθωμανικής κουζίνας και ο πρώτος της νέας τουρκικής.

Τέλος, έχουμε τα οδοιπορικά δυτικών περιηγητών, τα οποία ήταν επίσης σημαντική πηγή για το βιβλίο αυτό. Ανάμεσα στους εκατοντάδες περιηγητές που επισκέφθηκαν την οθωμανική πρωτεύουσα και στους Δυτικούς που για άλλους λόγους έζησαν για μεγάλο διάστημα στην πόλη αυτή, ξεχώρισα τα γραπτά του Ισπανού αιχμαλώτου **Pedro de Urdemalas** και του Βοημιανού περιηγητή **Hans Dernschwam**, αποσπάσματα των οποίων χρησιμοποίησα συχνά. Ο **Dernschwam**, που ήρθε στην Κωνσταντινούπολη το 1533, όπως και ο **Pedro**, που προσπαθούσε την ίδια περίοδο να επιβιώσει «κάνοντας γιατριλίκι» στο αρχοντικό του αρχιναύαρχου Σινάν Πασά, είναι πολύ προσεκτικοί παρατηρητές. Στις αφηγήσεις και των δύο υπάρχουν πολλές πληροφορίες σχετικά με τις διατροφικές συνήθειες των Οθωμανών και λεπτομέρειες βαρύνουσας σημασίας για εμάς σήμερα.

Οι λέξεις που σημειώνονται σε παρένθεση στον βιβλιογραφικό κατάλογο των πηγών είναι οι συντομώσεις που θα χρησιμοποιούνται από τώρα και στο εξής στο κείμενο.

15ος αιώνας

Barkan, Ömer Lütfi, *İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, Belgeler Dergisi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, C.IX, Sayı 13, Ankara 1979.* (Λογιστικά κατάστιχα)

Muhammed bin Mahmud Şirvânî, *Kitâbü't-tabih*, χειρόγραφο, βιβλιοθήκη του Σουλείμανιγιέ, Ali Emiri MTF 143. (Şirvânî)

Ünver, Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul 1952. (Φαγητά της εποχής του Πορθητή)

Yücel, Hasan Âli (εκδ.), *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eser, Nazmı Tabayı, Devlet Basımevi, İstanbul 1937.* (Şeyhî)

16ος αιώνας

Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Ankara 1987. (Dernschwam)

Sari, Nil, *Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982. (Κατάλογος φαγητών του παλατιού του Τοπκαπί)

Tezcan, Semih (εκδ.), *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, İstanbul 1998. (Τετράδιο συμποσίου)

Urdemalas, Pedro de, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, İstanbul t.y. (Pedro)

17ος αιώνας

Seyyid Muhammed Efendi, *Sohbetnâme 1660-1664, Tarih ve Toplum Dergisi, İstanbul 1985.* (Sohbetnâme)

18ος αιώνας

Halıcı, Fevzi (εκδ.), *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, AKM Yayını, Ankara 1992 (Eşref Dede)

Sefercioğlu, M. Nejat (εκδ.), *Türk Yemekleri, XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Ankara 1985. (Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764)

19ος αιώνας

Mery İşin (εκδ.), *Mahmut Nedim bin Tosun: Aşçıbaşı (1898)*, YKY, İstanbul 1999. (Nedim bin Tosun)

Kut Cüneyt, *Mehmed Kâmil: Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)* 1844, İstanbul 1997. (Mehmed Kâmil)

Turabî Efendi, *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts (1862)*, Facsimile Edition, Cooks Books, Rottingdean 1987. (Turabî Efendi)

Τα υπόλοιπα έργα θα τα βρείτε στη Βιβλιογραφία στο τέλος του βιβλίου.

1. Περίπου 39 τόνοι.

2. Περίπου 712 τόνοι. 1 κοιλό Κωνσταντινουπόλεως=25 κιλά.

3. Μια επιλογή από τις συνταγές του **Şirvânî** έχει εκδώσει ο Στέφανος Γερασίμου, βλ. Βιβλιογραφία, σελ. 243.

4. **Sohbet** σημαίνει «συζήτηση», «συνομιλία». **Sohbetnâme** είναι το φιλολογικό είδος που αναπτύχθηκε στα τάγματα των δερβίσηδων και περιλαμβάνει συζητήσεις μυστικιστικού περιεχομένου αλλά και ποικίλα θέματα.

5. Σημαντικό ισλαμικό μοναχικό τάγμα δερβίσηδων που ίδρυσε ο μεγάλος μυστικιστής και ποιητής **Mevlana Celaleddin Rumi** (1207-1273) στο Ικόνιο.

6. **Dede** σημαίνει «παππούς», αλλά είναι και τρόπος προσφώνησης ηλικιωμένων, άλλοτε και δερβίσηδων.

7. Μεταρρυθμίσεις που έγιναν στο οθωμανικό κράτος το 1839.



Η μεσαία πύλη του παλατιού, που λέγεται Πύλη των Χαιρετισμών και η Δεύτερη Αυλή.
Ανώνυμη υδατογραφία του 16ου αιώνα.

Οι κουζίνες του οθωμανικού σαραγιού

Πριν μπούμε στον μαγευτικό κόσμο των φαγητών του σαραγιού, είναι χρήσιμο να γνωρίσουμε, έστω και σύντομα, τους χώρους όπου ετοιμάζονταν αυτά τα φαγητά.

Το οθωμανικό σαράι, που είναι σήμερα γνωστό με το όνομα Παλάτι του Τοπκαπί και λειτουργεί ως μουσείο, οικοδομήθηκε μεταξύ των ετών 1475-1478 από τον σουλτάνο Μεχμέτ Β' τον Πορθητή. Το σαράι χτίστηκε πάνω σ' έναν μικρό λόφο με θέα τον Βόσπορο και την ασιατική ήπειρο, όπου βρισκόταν στην αρχαιότητα η ακρόπολη της πόλης του Βυζαντίου. Στην ίδια τοποθεσία, τους μετέπειτα αιώνες χτίστηκε το Παλάτι των βυζαντινών αυτοκρατόρων και στα ερείπια του βυζαντινού Παλατιού που καταστράφηκε κατά τη λατινική κατοχή και δεν ξαναχρησιμοποιήθηκε, χτίστηκε το Παλάτι του Τοπκαπί. Το Τοπκαπί υπήρξε η μόνιμη κατοικία των οθωμανών σουλτάνων για περίπου τέσσερις αιώνες και με προσθήκες και επισκευές ανά περιόδους έφτασε μέχρι τις μέρες μας.

Μαζί με τα τείχη του το Παλάτι καλύπτει μια έκταση 700.000 τετραγωνικών μέτρων και απαρτίζεται από τρία συνεχόμενα τμήματα. Από την πύλη με τους πύργους, που καλείται Αυτοκρατορική Πύλη (**Bab-i Hümayun**), έμπαινε κανείς στην Πρώτη Αυλή, που ήταν το εξωτερικό τμήμα του σαραγιού. Περνώντας από τη μεσαία πύλη, που λέγεται Πύλη των Χαιρετισμών (**Babüsselâm**), ερχόταν στη Δεύτερη Αυλή όπου βρίσκονταν οι κήποι του Παλατιού και τα βοηθητικά κτίσματα. Από την Πύλη της Ευτυχίας (**Babüssaade**), την τρίτη πύλη του συγκροτήματος, έμπαινε στην Τρίτη Αυλή, όπου βρίσκονταν τα ιδιαίτερα δώματα των σουλτάνων, τα οποία ελάχιστοι κοινοί θνητοί μπορούσαν να επισκεφθούν. Ο σουλτάνος ζούσε στο τμήμα που ήταν γνωστό ως Εσωτερικό (**Enderun**), μαζί με τους προσωπικούς του υπηρέτες.

Οι κουζίνες του Παλατιού, γνωστές ως Αυτοκρατορικές Κουζίνες (*Matbah-ı Hümayun* ή *Matbah-ı Âmire*), κάλυπταν όλη τη δεξιά πλευρά της Δεύτερης Αυλής. Το μεγαλύτερο τμήμα αυτών των κτιρίων διατηρείται ακόμα όρθιο στις μέρες μας και με τις είκοσι τεράστιες καμινάδες του, ανά δύο στη σειρά, είναι το πιο μεγαλόπρεπο κτίσμα του Παλατιού.

Οι αυτοκρατορικές κουζίνες ήταν ένα μεγάλο σύμπλεγμα που καταλάμβανε ένα χώρο 5.250 τετραγωνικών μέτρων. Εκτός από τις κουζίνες όπου γινόντουσαν τα μαγειρέματα, υπήρχαν τα κελάρια, τα γραφεία, οι κοιτώνες των αρχιμαγείρων, μαγείρων, βοηθών και υπόλοιπων υπαλλήλων, η βρύση, το τζαμί και το χαμάμ: ένας μικρός κόσμος. Στον κόσμο αυτό οδηγούσαν τρεις πόρτες που άνοιγαν στη Δεύτερη Αυλή: η Κάτω Πόρτα (*Aşağı Mutfak Kapısı*), η Αυτοκρατορική Πόρτα (*Has Mutfak Kapısı*) και η Πόρτα του Χελβαχανέ (*Helvahane Kapısı*).

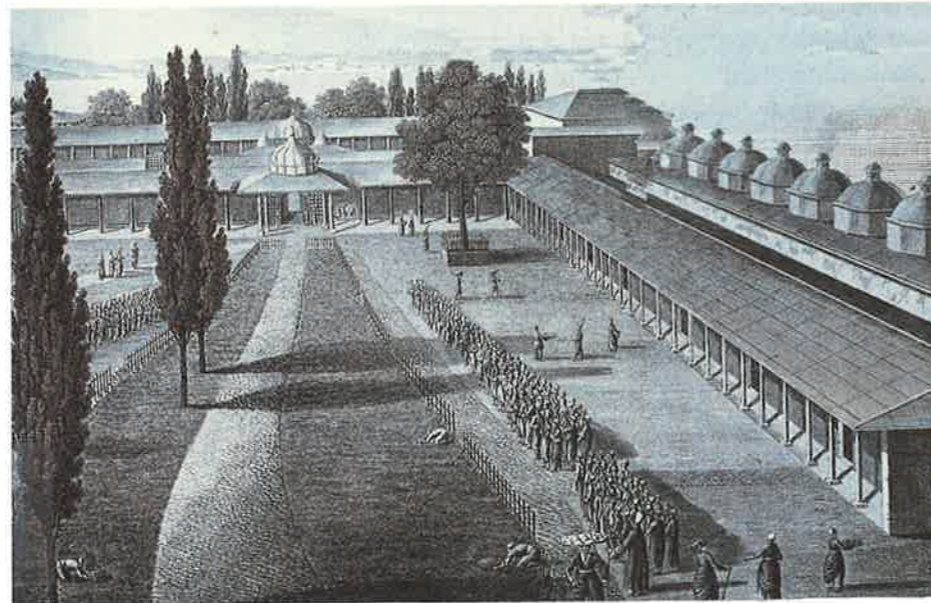
Μπαίνοντας από την Κάτω Πόρτα υπήρχαν οι διοικητικοί χώροι. Εδώ βρίσκονταν τα δωμάτια του Αρχικελάριου, του Αρχιοικονόμου, των γραμματικών και λογιστών, καθώς και το κολοσσιαίο Αυτοκρατορικό Κελάρι (*Kilâr-ı Âmire*) όπου φυλάσσονταν οι προμήθειες.

Ο Αρχικελάριος, ο Αρχιοικονόμος, αρμόδιοι για τις υποθέσεις της κουζίνας και του κελαριού, και οι γραμματείς ήταν οι υπάλληλοι που εντόπιζαν τις ανάγκες της κουζίνας, οργάνωναν τις αγορές, εκτελούσαν τις πληρωμές και κατέγραφαν την είσοδο και έξοδο των υλικών. Τα λογιστικά κατάστιχα εξόδων που κρατούσαν οι γραμματείς, μέρα με τη μέρα επί αιώνες, αποτελούν τα έγγραφα στα οποία προστρέχουν σήμερα όλοι όσοι ενδιαφέρονται για την καθημερινή ζωή στο οθωμανικό Παλάτι και, φυσικά, για τη μαγειρική.

Περνώντας από την Αυτοκρατορική Πόρτα της κουζίνας έμπαινε κανείς στο κυρίως τμήμα της κουζίνας, που εκτεινόταν κατά μήκος και είχε τις

Αποψη της Δεύτερης Αυλής τον 19ο αιώνα. Δεξιά, οι κουζίνες του παλατιού με τις είκοσι τεράστιες καμινάδες.

Λεπτομέρεια από το χαρακτηριστικό του *Melling Voyage pittoresque de Constantinople...* Παρίσι 1819.



εστίες και τους φούρνους. Στο καταπληκτικό αυτό κτήριο με τις 20 καμινάδες, που επισκευάστηκε και τροποποιήθηκε σε διάφορες εποχές, εκτίθενται σήμερα συλλογές από κινέζικες και ιαπωνικές πορσελάνες που δωρίστηκαν κατά καιρούς στους σουλτάνους.

Η κουζίνα απαρτιζόταν από οκτώ τμήματα. Το κάθε τμήμα είχε ξεχωριστή εστία, ξεχωριστό φούρνο, ξεχωριστό αρχιμάγειρα, μαγείρους με διαφορετικές ειδικότητες και βοηθούς. Τον 16ο αιώνα στις κουζίνες του Παλατιού εργαζόταν μια ομάδα 60 μαγείρων: ψωμάδες, κουλουροποιοί, ζαχαροπλάστες, ειδικοί πιλαφιών, κεμπαμπιών, μαγειρευτών, λαχανικών και 200 βοηθοί. Επικεφαλής τους ήταν ένας ανώτερος υπάλληλος με το βαθμό του Αρχιμάγειρα (*Aşçıbaşı*).

Το τμήμα όπου μαγειρεύονταν τα φαγητά που προορίζονταν για τον σουλτάνο λεγόταν Ιδιωτική Κουζίνα (*Has Mutfak*).¹ Τον 16ο αιώνα εκεί εργαζόταν 17 μάγειροι, 12 καλφάδες κι ένας αρχιμάγειρας. Αυτοί οι μάγειροι, που συνόδευαν τον σουλτάνο και στις εκστρατείες, επιλέγονταν ανάμεσα σε άτομα εμπιστοσύνης, αφοσιωμένα στον μονάρχη, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος δηλητηρίασης του σουλτάνου. Το τμήμα που εξυπηρετούσε τη μητέρα του σουλτάνου, τις ευνοούμενες, τις αδερφές και τις κόρες του λεγόταν Κουζίνα της Βαλιντέ Σουλτάνας. Όσο για τους υπαλλήλους, το υπηρετικό προσωπικό και τους υπόλοιπους που εργάζονταν στο σαράι, αυτοί σιτιζόνταν με φαγητά που ψήνονταν σε ξεχωριστές κουζίνες.

Τον 17ο αιώνα στις κουζίνες του Τοπκαπί μαγειρευόταν κάθε μέρα φαγητό για περίπου 5.000 άτομα. Τις μέρες που συγκαλούνταν το αυτοκρατορικό διβάνιο (οθωμανικό υπουργικό συμβούλιο), στις γιορτές, και όταν μοιραζόταν ο λουφές (*ülüfe*), ο μισθός των γενιτσάρων, ο αριθμός αυτός έφτανε τα 10.000-15.000 άτομα. Στις μέρες του λουφέ –τα χρήματα καταβάλλονταν μία φορά στους τρεις μήνες– προσφερόταν στους γενιτσάρους επί αιώνες το ίδιο μενού: σούπα, πιλάφι και ζερδές.²

Το τελευταίο τμήμα της κουζίνας ήταν ο Χελβαχανές, ένα κτήριο με τέσσερις τρούλους. Εκεί παρασκευάζονταν οι χαλβάδες, οι μαρμελάδες, τα σερμπέτια, τα τουρσιά και τα περίφημα μαντζούνια. Ήταν το εργαστήριο γλυκών και παράλληλα το φαρμακείο του σαραγιού. Σύμφωνα με τα έγγραφα, τον 16ο αιώνα στον Χελβαχανέ εργαζόνταν, υπό την εποπτεία του Αρχιχαλβατζή, 812 άτομα.

Σήμερα στο Μουσείο του Τοπκαπί, το μόνο μέρος που διατηρεί τις ιδιαιτερότητες της παλιάς κουζίνας είναι ο Χελβαχανές. Εδώ μπορείτε να δείτε τα μπακιρένια καζάνια που μαγειρεύονταν τα παλατινά φαγητά, τα ταψιά, τις κουτάλες, τα σουρωτήρια, τα σαγάνια, τα τάσια, τα ταψιά και άλλα πολλά που εντυπωσιάζουν με το μέγεθός τους, και που σε κάνουν να ονειρεύεσαι λόφους από πιλάφια, λίμνες από σερμπέτια και αστέρια από μπακλαβαδάκια.

1. Has είναι αραβική λέξη που σημαίνει «ιδιωτικός», «ευγενής». Σήμερα η λέξη σημαίνει «αγνό», «πραγματικό», γι' αυτό πολλές φορές ακόμα και στο τουρκικό κείμενο μεταχειρίστηκα τον όρο «αυτοκρατορική κουζίνα» «αυτοκρατορικό φαγητό».

2. Γλυκό με ρύζι και ζαφορά, βλ. κεφάλαιο «Γλυκά...», σελ. 217.

Οι συνήθειες φαγητού των Οθωμανών

Η παρουσίαση των φαγητών, η σειρά των πιάτων, ο τρόπος καθίσματος στο τραπέζι, η συμπεριφορά κατά τη διάρκεια του φαγητού και όλη η τελετουργία γύρω από το φαγητό είναι σημαντικά πολιτιστικά στοιχεία, εξίσου σπουδαία με την ετοιμασία του ίδιου του φαγητού. Γι' αυτό, πριν περάσουμε στις συνταγές, θα κάνουμε μια τελευταία στάση και θα δούμε το «πώς» έτρωγαν οι Οθωμανοί, θέμα εξίσου ενδιαφέρον με το «τι» έτρωγαν.

Παρότι οι κατάλογοι εδεσμάτων των Οθωμανών ήταν πλουσιότατοι και περιλάμβαναν πολλά κρέατα, πολλά πιλάφια, πολλά γλυκά, μεγάλες ποσότητες και ποικιλίες πιάτων –όπως ταιριάζει στο μεγαλείο μιας αυτοκρατορίας–, στα γεύματά τους κυριαρχούσε απλότητα και σεμνότητα. Ακόμα και στα πιο πλούσια αρχοντικά, όπως και στο σαράι, δεν υπήρχαν αίθουσες φαγητού, «τραπεζαρίες» με τη δυτική έννοια, ούτε και τα σχετικά έπιπλα. Έτρωγαν στους οντάδες ή στον κήπο, πάνω σε πολύ χαμηλά τραπέζια κοντά στο έδαφος, στους «σοφράδες». Την ώρα του φαγητού, οι υπηρέτες τοποθετούσαν σε χαμηλά τρίποδα μεγάλους στρογγυλούς διακοσμημένους δίσκους, το σινί (sini),¹ συνήθως από γανωμένο μπακίρι και άλλοτε από ασήμι. Κάτω από το σινί και το τρίποδο άπλωναν ένα μεγάλο ύφασμα τον λεγόμενο σοφρά.² Οι συνδαιτυμόνες κάθονταν γύρω-γύρω από το σινί ή λυγίζοντας το δεξί τους γόνατο και πλαγιάζοντας το αριστερό ή απλώνοντας τα πόδια τους κάτω από το σινί. Σ' ένα σινί μπορούσαν να φάνε τέσσερα, πέντε, το πολύ έξι άτομα. Στα πολυπληθή γεύματα τοποθετούνταν δύο, τρία ή και περισσότερα σινιά.

Πάνω στο σινί δεν υπήρχαν ούτε τραπεζομάντιλο ούτε πιάτα ούτε μαχαίρια ούτε πιρούνια. Οι Οθωμανοί έτρωγαν όπως οι αρχαίοι Έλληνες, οι Ρωμαίοι και οι Βυζαντινοί μέχρι τον 11ο αιώνα: με τα χέρια. Το μόνο σκεύος που χρησιμοποιούσαν στο τραπέζι ήταν το κουτάλι. Το ψωμί ή οι πίτες κόβονταν με τα χέρια. Το κρέας και τα πουλερικά ερχόταν στο τραπέζι σε μικρά, καλοψημένα κομμάτια που τρώγονταν με το χέρι, όσο για το πιλάφι συνήθως το έπαιρναν με τα τρία δάχτυλα, τον αντίχειρα, τον δείκτη και τον μέσο ή το έτρωγαν με το κουτάλι.

Η σημασία του κουταλιού στην οθωμανική παράδοση φαγητού είναι μεγάλη. Τα κουτάλια των σουλτάνων και των πλουσίων κατασκευάζονταν από πυξάρι, έβενο, σεντέφι, χελωνόστρακο και, μετά τον 18ο αιώνα, από ασήμι. Στα χερούλια των κουταλιών έδιναν διάφορα σχήματα και τα διακοσμούσαν με πολύτιμους λίθους. Ακόμα και οι γενίτσαροι, όταν έφευγαν σε εκστρατεία, έπαιρναν μαζί τους τα κουτάλια τους και τα έβαζαν στην ειδική εσοχή των σκούφων τους, στο «κασικλίκι» (κουταλοθήκη).

Με κουτάλι τρώγονταν οι σούπες, οι κομπόστες, τα πιλάφια, και επειδή για τα υπόλοιπα φαγητά καθήκοντα πιρουνιού εκτελούσαν τα δάχτυλα, πριν και μετά το φαγητό, οι υπηρέτες έφερναν το «μπρικολέγενο» και έχυναν νερό για να πλύνουν τα χέρια τους οι καλεσμένοι. Τους πρόσφεραν και μια μακριά πετσέτα με κεντημένες άκρες, της οποίας τη μια άκρη την έριχναν οι συνδαιτυμόνες στον ώμο τους και με την άλλη σκέπαζαν το στήθος και τα γόνατά τους. Με



Σκηνή από το επίσημο γεύμα που παρέθεσε ο Μεγάλος Βεζίρης Λαλά Μουσταφά Πασάς στους αξιωματούχους της Νικομήδειας το 1578. Στο τραπέζι υπάρχουν πάνω από 60 πιάτα. Πολλά πιλάφια, κοτόπουλα, ραπανάκια και υπολείμματα ψαριών.
Μινιατούρα, 16ος αιώνας, Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί, Η. 1365, φ. 346.

μια μικρότερη πετσέτα καθάριζαν τα δάχτυλά κατά τη διάρκεια του φαγητού.

Πριν σερβιριστεί το φαγητό, έβαζαν στο σινί, ανάλογα με τον αριθμό των καλεσμένων, κομμάτια ψωμιού, κουτάλια και μικρά πιατάκια με σαλάτα, ελιές, μαρμελάδα και διάφορα τουρσιά. Από αυτά τα «ορεκτικά» ή «μεζέδες», όπως λέγονται σήμερα, τσιμπούσαν καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος.

Τα κυρίως φαγητά τα έφερναν οι υπηρέτες, με μεγάλη τάξη, ένα-ένα μέσα σε πορσελάνινες ή μπακιρένιες γαθάθες με καπάκι (τα λεγόμενα σαχάνια) και τα τοποθετούσαν στο σινί. Όλοι έτρωγαν από το σκεύος που τοποθετούνταν στη μέση του στρογγυλού σινιού. Άπλωναν το χέρι, έπαιρναν από μια μπουκιά και έτρωγαν χωρίς να μιλούν, χωρίς να διασκεδάζουν. Ο Pedro μας περιγράφει πολύ χαριτωμένα τον τρόπο των Οθωμανών: «Όταν παίρνουν στα χέρια τους το κουτάλι, τρώνε τόσο γρήγορα που νομίζεις ότι κυνηγάνε τον διάβολο! Μια από τις καλές τους συνήθειες είναι που δεν μιλάνε όταν τρώνε και δεν χασομεράνε».

Όλοι οι δυτικοί περιηγητές που γνώριζαν καλά τα «σαματατζήδικα» ευρωπαϊκά συμπόσια, αναφέρουν επαινετικά τα ήρεμα και εύτακτα οθωμανικά γεύματα. Μεταξύ αυτών και ο Busbecq.³ Ο συγγραφέας περιγράφει το γεύμα που παρατέθηκε στα μέλη της διπλωματικής αντιπροσωπείας το 1555 ως εξής:

«Το γεύμα δινόταν στον κήπο [...]. Περίπου εκατό νέοι υπηρέτες, όλοι ντυμένοι με τα ίδια ρούχα, είχαν παραταχθεί μεταξύ του κελαριού και του σοφρά σε ίσες αποστάσεις. Πρώτα χαιρέτησαν βάζοντας τα χέρια τους στους γλουτούς και σκύβοντας το κεφάλι. Ύστερα άρχισαν να σερβίρουν. Ο υπηρέτης που στεκόταν δίπλα στο κελάρι έπαιρνε το σκεύος με το φαγητό και το έδινε σ' αυτόν που στεκόταν δίπλα του, κι εκείνος στον διπλανό του. Έτσι το φαγητό, από χέρι σε χέρι, έφθανε μέχρι τον υπηρέτη που βρισκόταν δίπλα στο σοφρά κι εκείνος το τοποθετούσε στη μέση. Με αυτόν τον τρόπο εκατό, ίσως και περισσότερα, σκεύη με φαγητά κυλούσαν προς το σοφρά, χωρίς να προκληθεί κανένα μπέρδεμα. Όταν τελείωσαν τη δουλειά τους, οι υπηρέτες ξαναχαιρέτησαν τους καλεσμένους και αποσύρθηκαν πισωπατώντας, και πρώτα-πρώτα αυτοί που βρίσκονταν δίπλα στο κελάρι».

Όπως μαρτυρεί και το απόσπασμα, το σερβίρισμα γινόταν με τάξη και ταχύτητα. Τα πιάτα έρχονταν το ένα πίσω από το άλλο. Πιλάφια. Κεμπάπια από κρέας αρνίσιο, πρόβειο, κοτόπουλο, γαλοπούλα, χήνα, περιστέρι. Σούπες. Γαλακτερά. Γιαχνιά. Μπουρέκια. Λαχανικά με κρέας. Γεμιστά. Κομπόστες και γλυκά. Οι ευγενείς καλοφαγάδες έπαιρναν μόνο μια-δυο μπουκιές από τα φαγητά που κατέφθαναν και περίμεναν τη συνέχεια. Σύμφωνα με τους κανόνες καλής συμπεριφοράς το να τρώει κανείς λάιμαργα, να μπουκώνεται και να παίρνει τη σειρά των άλλων θεωρούνταν απρέπεια και αποδοκιμάζονταν.

Στην εκπαίδευση των ιτς-ογλάν⁴ η εκμάθηση των κανόνων συμπεριφοράς στο τραπέζι είχε σημαντική θέση. Μαρτυρίες του τύπου «Οι Οθωμανοί τρώνε για να ζήσουν, δεν ζούνε για να τρώνε» ή «Όταν κανείς χορτάσει, δεν κάθεται ούτε δευτερόλεπτο παραπάνω στο σοφρά» μπορείτε να βρείτε σε πολλά οδοιπορικά.

Όταν τελείωναν το φαγητό, οι γευματίσαντες έπλεναν ξανά τα χέρια, τα έβραναν με το πολυαγαπημένο ροδόνερο και μετά ακολουθούσε καφές με κάρδαμο ή άμπαρη και κάπνισμα. Αλλά αυτές ήταν συνήθειες που απέκτησαν οι Οθωμανοί μετά τα μέσα του 16ου αιώνα.

Τον 17ο και 18ο αιώνα η κατανάλωση του καφέ και το κάπνισμα του τσιμπουκιού ήταν τόσο διαδεδομένα που στο σαράι και στα αρχοντικά υπήρχε υπηρετικό προσωπικό επιφορτισμένο μ' αυτές τις δουλειές. Ο Αρχικαφετζής ήταν υπεύθυνος για την εστία του καφέ, τα σύνεργα, τα καλύμματα, τα φλιτζάνια, τους δίσκους και το σερβίρισμα. Τον καφέ του σουλτάνου ή του αφέντη τον έψηνε ο ίδιος και τον πρόσφερε μέσα σε ασημένιο δίσκο, σκεπασμένο με βελούδινο κάλυμμα. Οι βοηθοί του Αρχικαφετζή, οι Καφετζή Αγάδες, μετά το τέλος κάθε φαγητού πρόσφεραν καφέ με τελετουργικό τρόπο. Όσο για τον Αρχικαπνάρχη (!) και τους βοηθούς του, ασχολούνταν με τα καπνά, τα τσιμπούκια και τους λουλάδες.

Οι Οθωμανοί σουλτάνοι, σύμφωνα με μια πρακτική που πρώτος εφάρμοσε ο Μεχμέτ Β', έτρωγαν μόνοι τους, όπως αρμόζει σε έναν «Ηγεμόνα της Οικουμένης». Ενόσω έτρωγε ο σουλτάνος, πίσω του στεκόταν ο επικεφαλής Τσεσνιτζί-μπασης,⁵ ο οποίος δοκίμαζε πρώτος κάθε φαγητό, ενώ δεκάδες υπηρέτες περίμεναν όρθιοι, χωρίς να μιλούν και χωρίς να κάνουν τον παραμικρό θόρυβο. Η μεταφορά των φαγητών από την ιδιωτική κουζίνα του σουλτάνου μέχρι την πόρτα του αυτοκρατορικού διαμερίσματος γινόταν από 200 κοκκινοφορεμένους υπηρέτες «που στέκονταν σιωπηλοί, ο ένας δίπλα στον άλλο, σαν χρωματισμένες κούκλες ή αγάλματα».

Αρχικαφετζής που προσφέρει τον καφέ πάνω σε δίσκο σκεπασμένο με βελούδο.
J.B. Hilaire, χαρακτηριστικό του 18ου αιώνα.



Δεν υπήρχαν μεγάλες διαφορές στις διατροφικές συνήθειες των παλατιανών και των εύπορων Οθωμανών. Μάλιστα δεν υπήρχαν διαφορές ούτε ανάμεσα στις γυναίκες και στους άντρες. Βέβαια οι άντρες έτρωγαν μεταξύ τους στο «σελαμλίκι»⁶ ενώ οι γυναίκες μαζί με τα παιδιά στο «χαρέμι».⁷ Και οι γυναίκες μετά το φαγητό έπιναν καφέ και κάπνιζαν τσιμπούκι. Μπορεί στα αρχοντικά να μην υπήρχαν εκατοντάδες βαλέδες, υπήρχε όμως ένας μικρός στρατός υπηρετών που βοηθούσε στις κουζίνες και μετέφερε τα φαγητά. Η μεταφορά γινόταν με ειδικούς δίσκους, ταμπλάδες (*tabla*), που κουβαλούσαν πάνω στο κεφάλια τους οι ταμπλακιάρηδες (*tablakârlar*).

Στα ταπεινά σπίτια όπου δεν υπήρχε χαρέμι και σελαμλίκι, άντρες, γυναίκες και παιδιά έτρωγαν όλοι στον ίδιο σοφρά. Και ενώ στα σπίτια αυτά και στα φιλανθρωπικά ιδρύματα το βραδινό αποτελούνταν από μια σούπα κι ένα κυρίως πιάτο, στα πλούσια οθωμανικά δείπνα, ακόμα κι αν δεν επρόκειτο περί γάμου ή ειδικού εορτασμού, έτρωγαν είκοσι-είκοσι πέντε διαφορετικά πιάτα. Για να πάρετε μια ιδέα για την ποικιλία των εδεσμάτων, σας δίνω δύο παραδείγματα, το ένα από τον 17ο και το άλλο απ' τον 19ο αιώνα.

Το πρώτο παράδειγμα είναι από τον *Sohbetnâme*. Η καταγραφή των φαγητών που κατανάλωσαν σε δυο συναντήσεις οθωμανοί λόγιοι, το έτος 1660, έχει ως εξής:

Πρώτη συνάντηση: Κεμπάπ, γιαχνί, μπουμπάρι (έντερο γεμιστό), λαχανοντολμάδες, φαγητό με νεράντζια, σπανάκι, κοτόπουλο βραστό, κοτόπουλο λεμονάτο, ψαροσούπα με κέφαλο,⁸ σκουμπρί γεμιστό, κουτσομούρα τηγανιτή, μπουρέκι-μπακλαβά, χαλβά σαπουνέ,⁹ ζερδέ,¹⁰ ξινό μαγειρευτό, πατσάς,¹¹ πελτές,¹² σταφύλια, πεστίλι, κορόμηλα κομπόστα, χεζαρπαρέ (είδος γλυκίσματος).

Δεύτερη συνάντηση: Αρνί καπαμάς, κότα, γλυκό γιαχνί, κρεμμύδια γεμιστά, ντολμάδες με κιμά, σπανάκι, σαλάτα, μπουρέκι γάστρας, μπακλαβάς, τουφαγιέ (μήλα γεμιστά με κρέας),¹³ μεμουνιγιέ (γαλακτερό, είδος ταβουγκιογσού),¹⁴ πιλάφι, ζερδές σούπα, στήθος βραστό, γάλα, πελτές, βερίκοκο κομπόστα, κόκκινα σταφύλια κομπόστα, σταφύλια. Ακολούθως καφές και σερμπέτι λεχώνας.¹⁵ Και στους δυο σοφράδες υπήρχαν 21 διαφορετικά πιάτα.

Όπως ανέφερα και προηγουμένως, ο συγγραφέας αφού απαριθμήσει τα φαγητά διευκρινίζει «αυτή είναι η σειρά». Και το υπογραμμίζω, για να μη νομίσετε ότι έγινε κάποιο λάθος και μπερδεύτηκαν τα ξινά με τα γλυκά! Μετά το γεμιστό σκουμπρί και την τηγανιτή κουτσομούρα, έτρωγαν χαλβά, ζερδέ, μετά πατσά και μετά ξανά γλυκούς πελτέδες και κομπόστες. Η σειρά των φαγητών στα οθωμανικά μενού είναι ένα μπερδεμένο θέμα, που θέλει ακόμα πολλή μελέτη.

Το δεύτερο παράδειγμα παραδίδεται από τον *Musahipzade Celal* (1868-1959). Ο συγγραφέας περιγράφει τα φαγητά μιας χειμωνιάτικης βεγγέρας με φαγοπότι ως εξής:

«Οι πρόκριτοι της γειτονιάς μαζεύονταν κάθε βράδυ με τη σειρά σ' ένα σπίτι, και πού και πού, όπως ήταν το έθιμο έτρωγαν και φαγητό. Τα φαγη-

τά ήταν: πλευρά γεμιστά τασκεμπάπ με πιλάφι, κέφαλος και χελιδονόψαρο με αμύγδαλα και σκορδαλιά, λαδεροί ντολμάδες γιαλαντζί, μπουρέκι ταψιού, μπουρεκάκια φλιτζανιού,¹⁶ σου μπουρέκι,¹⁷ μπουρεκάκια φλογερές, τυροπιτάκια φουσκωτά.¹⁸ Μετά, εκμέκ κανταΐφι με καϊμάκι, τελ κανταΐφι,¹⁹ γασιά,²⁰ και μετά σούπα, σαλάτα, τουρσί και ψωμί».

Αυτά τα παραδείγματα σίγουρα θα σας ξενίσουν και θα αναρωτηθείτε: «Πώς μπορούσαν κι έτρωγαν τέτοιες τεράστιες ποσότητες και ποικιλίες;». Πράγματι σήμερα είναι πολύ δύσκολο να κατανοήσουμε αυτές τις διατροφικές συνήθειες, παρόλο που είναι γνωστό ότι τα μεγαλόπρεπα συμπόσια είναι σύμβολα δύναμης και πλούτου.

Θα πρέπει όμως να κάνουμε και μια μικρή διευκρίνιση: οι Οθωμανοί έτρωγαν δύο γεύματα την ημέρα. Το πρωινό, που το έτρωγαν τις πρώτες πρωινές ώρες, και το βραδινό, που το έτρωγαν λίγο πριν από τη δύση του ήλιου. Μεσημεριανό δεν έτρωγαν. Το πρωινό ήταν ένα χορταστικό γεύμα με σούπες, κρέατα, ζυμαρικά –πολύ συχνά μαντί– αυγά κτλ. Μετά από αυτό το «γερό» πρωινό, αν πείναγε κανείς το μεσημέρι έτρωγε φρούτα, γιαούρτι ή έπινε αϊράνι, σερμπέτι, κομπόστα. Το βραδινό, με το κλασικό πάντα πλούσιο μενού, το έπαιρναν αργά το απογευματάκι, έτσι ώστε και να απέχει από την ώρα του ύπνου και να επωφελούνται από το φως της ημέρας.

Όλες αυτές οι επεξηγήσεις προφανώς δεν είναι αρκετές για να δικαιολογήσουν τα «εκατό και» πιάτα. Όμως αν υπενθυμίσουμε ξανά ότι επρόκειτο για συνήθειες του σαραγιού και της ανώτερης τάξης κι ότι οι συνδαιτυμόνες έπαιρναν μόνο δυο-τρεις μπουκιές από κάθε φαγητό. Όσο για τα περισσεύματα, δεν πήγαιναν χαμένα. Όπως μας πληροφορεί και ο *Pedro*, μετά από τον «αφέντη», οι δίσκοι με τα φαγητά περνούσαν στους ανώτερους υπαλλήλους, μετά στους δευτερεύοντες, μετά στους υπηρέτες (στο μεταξύ είχαν σχεδόν τελειώσει τα κρεατερινά!), μετά στους ζητιάνους δερβίσηδες και τέλος στα γατιά και τα σκυλιά της γειτονιάς, και «ήταν πάντα τόσο καλολογαριασμένα, που ποτέ δεν περίσσευε ούτε ψίχουλο».

Όπως ανέφερα και παραπάνω, τα οθωμανικά γεύματα ήταν πολύ σύντομα και δεν συνοδεύονταν από μουσικές και χορούς όπως, για παράδειγμα, τα ρωμαϊκά συμπόσια. Οι Οθωμανοί οργάνωναν τις διασκεδάσεις με μουσική και χορό μετά το φαγητό. Στο σοφρά κάθονταν –ιδιαίτερα μέχρι τον 18ο αιώνα– για να χορτάσουν και να ευχαριστήσουν τον Θεό για τα αγαθά που τους χάρισε. Η διασκέδαση ήταν άλλη υπόθεση.

Οι συνήθειες φαγητού των Οθωμανών άλλαξαν πρώτα με το Τανζιμάτ²¹ κι ύστερα με τη Δημοκρατία. Την εποχή του σουλτάνου Μαχμούτ Β' (1808-1839) το φαγητό στο σαράι άρχισε να σερβίρεται σε τραπεζαρίες δυτικού τύπου, με ψηλά τραπέζια και καρέκλες, προσωπικά πιάτα και μαχαιροπίρουνα. Η «αλά φράνκα» τάξη φαγητού, όπως συνήθως, υιοθετήθηκε πρώτα από το Παλάτι και τα αρχοντικά της πρωτεύουσας κι έπειτα, σταδιακά πέρασε στην επαρχία και στα υπόλοιπα στρώματα της κοινωνίας. Όμως ο χαμηλός σοφράς δεν εξαφανίστηκε εντελώς. Ιδίως στις αγροτικές περιοχές, διατηρείται ακόμα και σήμερα η συνήθεια του φαγητού στον παραδοσιακό σοφρά, ακόμα κι αν υπάρχει στο σπίτι τραπέζι φαγητού.



«Στρογγυλοκαθισμένοι» Οθωμανοί στο σοφρά.
Ανώνυμη υδατογραφία του 16ου αιώνα, Βοδλεϊανή Βιβλιοθήκη M.S. Bod. 57.

1. Λέξη αραβοπερσική από τη ρίζα **Ṣin**= Κίνα.
2. Η αραβική λέξη σοφράς (sofra) αρχικά σήμαινε το δερμάτινο στρωσίδι πάνω στο οποίο έτρωγαν απλώνοντάς το στο έδαφος. Στη συνέχεια, έγινε το όνομα του υφάσματος που έβαζαν κάτω από το σινί και τέλος, του χαμηλού τραπέζιού όπου σερβιριζόταν το φαγητό.
3. **Ogier Ghiselin de Busbecq** (1522-1592): διπλωμάτης, περιηγητής, γλωσσολόγος και αρχαιολάτρης, πρέσβης του Φερδινάνδου της Αυστρίας από το 1554 έως το 1562. Γυρνώντας στη Βιέννη, εκτός από τα απομνημονεύματα και την επιστολογραφία του, μετέφερε και γύρω στα 250 χειρόγραφα, καθώς και τους βολβούς της τουλίπας.
4. **İç oğlan**: βαλές του Παλατιού (iç=εσωτερικό, oğlan= αγόρι), επίλεκτοι νεοσύλλεκτοι του παιδομαζώματος, που τους εκπαίδευαν στα παλάτια της αυτοκρατορίας για κρατικές υπηρεσίες ή για το σαράι.
5. Τσεσνιτζί -μπασής (**Çeşneci başı**): ο Αρχιδοκιμαστής. Τίτλος υψηλού αξιωματούχου του Παλατιού που δοκίμαζε τα φαγητά του σουλτάνου. Αρχιδοκιμαστές είχαν στην υπηρεσία τους όλοι όσοι φοβόνταν μην τους δηλητηριάσουν.
6. Ανδρωνίτης.
7. Γυναικωνίτης.
8. Βλ. «Ψάρια ...» σελ. 134.
9. Βλ. «Γλυκά...» σελ. 195.
10. Βλ. «Γλυκά...» σελ. 217.
11. Βλ. «Σούπες ...» σελ. 52.
12. Βλ. «Γλυκά...» σελ. 208-209.
13. Βλ. «Λαχανικά...» σελ. 158.
14. Βλ. «Γλυκά...» σελ. 222.
15. Σερμπέτι με κανέλα και γαρίφαλο.
16. Βλ. «Ζυμαρικά, Μπουρέκια ...» σελ. 121.
17. Βλ. «Ζυμαρικά, Μπουρέκια ...» σελ. 125.
18. Βλ. «Ζυμαρικά, Μπουρέκια ...» σελ. 124.
19. Βλ. «Γλυκά...» σελ. 225.
20. Γασιά: ελληνοπρεπής ονομασία του **yassi kadayif** όπως και αναφέρεται στο τουρκικό κείμενο. Γλυκό που αγαπούσαν πολύ και οι Ρωμιοί.
21. Βλ. «Χρήσιμες πηγές για...» υποσημ. 7, σελ. 23.

Μπαχαρικά, βότανα και άλλα καρυκεύματα

Η νοστιμάδα των οθωμανικών εδεσμάτων εξαρτάται κατά μεγάλο ποσοστό από τα μπαχαρικά. Η γνώση των σωστών συνδυασμών και της ποσότητας των μπαχαρικών είναι το «ήμισυ του παντός» της οθωμανικής μαγειρικής. Γι' αυτό και αρχίζουμε από τα μπαχαρικά.

Μπαχάρ (bahar) στα αραβικά σημαίνει «μυρωδιά». Αν έχετε επισκεφθεί την Αιγυπτιακή αγορά (**Misir Çarşı**) στην Κωνσταντινούπολη, σημαίνει ότι ξέρετε καλά αυτές τις «μυρωδιές». Η Αιγυπτιακή αγορά ήταν η τελευταία στάση όλων των μυρωδικών της Ανατολής, που έφθαναν στην Οθωμανική Αυτοκρατορία μέσω Αιγύπτου.

Τα καρυκεύματα της Άπω Ανατολής και της Ινδίας, όπως τα υφάσματα, τα τιμαλφή και άλλα πολύτιμα εμπορεύματα, έρχονταν στην Αίγυπτο μέσω της Βασόρας ή της Ερυθράς Θάλασσας. Φορτώνονταν σε βενετσιάνικα, γαλλικά ή αιγυπτιακά εμπορικά καράβια, που ήταν αγκυροβολημένα στο λιμάνι της Αλεξάνδρειας και έφταναν στην Κωνσταντινούπολη. Τα πλοία που ξεκινούσαν από την Αλεξάνδρεια ταξίδευαν υπό την προστασία των αλγερινών κουρσάρων, κι έτσι το σαράι, που ήταν και ο μεγαλύτερος καταναλωτής του φορτίου, ήταν ήσυχο ότι τα καράβια θα έφθαναν με ασφάλεια στον προορισμό τους.

Τα μπαχαρικά, περιζήτητα σε Δύση και Ανατολή, κράτησαν ζωντανό για αιώνες το εμπόριο της Μεσογείου και απέφεραν μυθικά πλούτιοι σ' όσους επένδυναν σ' αυτά. Το σημαντικότερο προϊόν αυτού του εμπορίου ήταν το μαύρο πιπέρι.

Καρπός φυτού που φύεται στις τροπικές ζώνες της Νοτιοανατολικής Ασίας, το μαύρο πιπέρι (*Piper nigrum*), μπαχαρικό γνωστό από την αρχαιότητα, ήταν από τα βασικά καρυκεύματα της ρωμαϊκής και βυζαντινής μαγειρικής. Λόγω της μεγάλης του αξίας οι Ρωμαίοι το χρησιμοποιούσαν ως προϊόν ανταλλαγής και μερικές φορές μάλιστα, οι φόροι συλλέγονταν σε πιπέρι. Το ότι θεωρούνταν είδος πολυτέλεια για τους Βυζαντινούς το συμπεραίνουμε και από τη μεσαιωνική παροιμία: «Όποιος έχει πολύ πιπέρι θάνει και στα λάχανα».

Το πιπέρι ήταν επίσης το δημοφιλέστερο μπαχαρικό των οθωμανικών συνταγών. Ιδιαίτερα τον 18ο και 19ο αιώνα, σχεδόν σε όλα τα φαγητά υπάρχει μαύρο πιπέρι. Ένα ιδιαίτερο είδος μαύρου πιπεριού που συναντάμε πολύ συχνά στις οθωμανικές πηγές είναι το μακροπίπερο (*peper longum*), του οποίου η οκά (1.282 γρ.) κόστιζε τον 15ο αιώνα 23 άσπρα (ακτσέ). Για να σχηματίσετε μια ιδέα περί τιμής, ας σημειώσουμε ότι την ίδια περίοδο 25 κιλά πλιγούρι κόστιζε 16 άσπρα και 200 αυγά μόνο 13 άσπρα.

Το μακροπίπερο ήταν μεν ακριβό αλλά όχι το ακριβότερο των μπαχαρικών. Τα ακριβότερα ήταν ο μόσχος και η άμπαρη. Πανάκριβες και σπάνιες ζωικές ουσίες με καταπληκτική μυρωδιά, που τις χρησιμοποιούσαν στην κουζίνα του σαραγιού για να αρωματίσουν φαγητά, γλυκά και κυρίως σερμπέτια. Ο μόσχος είναι έκκριμα του αρσενικού ελαφιού (*Moschus moschiferus*) που ζει στα ψηλά βουνά του Θιβέτ. Η άμπαρη (η άσπρη)¹

όπως δηλώνουν τα παλιά λεξικά, είναι «κόπρος ιχθύος»! Δημιουργείται στα έντερα της φάλαινας «φυσητήρα» (*Physeter catadon*), αποβάλλεται με τα περιττώματα και συγκεντρώνεται στις ακτές της Κίνας, της Ιαπωνίας, της Σουμάτρας και της Ιάβας.

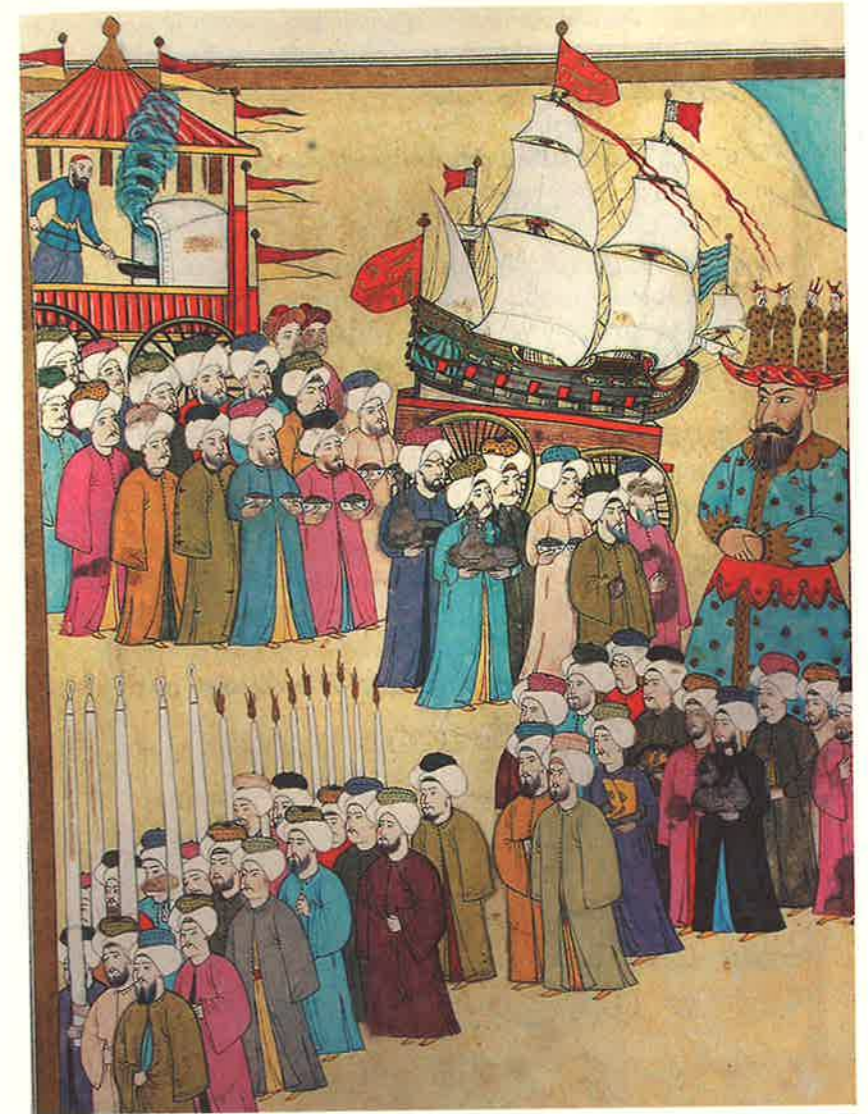
Στα μέσα του 15ου αιώνα 4,5 γρ. (1 μισκάλ) μόσχου κόστιζε 80 άσπρα. Δηλαδή στην τιμή 125 κιλών πλιγουριού αγόραζε κανείς 4,5 γραμμάρια μόσχο. Η άμπαρη ήταν πολύ ακριβότερη. Την εποχή που 1 οκά (1.282 γρ.) κρέας κόστιζε 2 άσπρα, 1 οκά άμπαρη κόστιζε 33.000. Ευτυχώς που εκείνη τη χρονιά (1573) το Παλάτι αγόρασε μόνο 750 γραμμάρια, και δεν τη χρησιμοποιούσαν τόσο πολύ όσο το πιπέρι.

Μετά το μαύρο πιπέρι, το πιο διαδεδομένο μπαχαρικό ήταν η ζαφορά, σαφράν (*safran*) στα τουρκικά.² Η ζαφορά (*Crocus sativus*), φυτό ιθαγενές της Μεσοποταμίας, γνωστό στην αρχαία Ασσυρία αλλά και τη Μινωική Κρήτη, ήταν μια πρώτης τάξεως χρωστική ουσία, που έδινε και ωραίο χρώμα και γεύση στα πιλάφια, στις σούπες, στα γιαχνιά και σε ορισμένα γλυκά. Τη χρησιμοποιούσαν συνήθως διαλυμένη μέσα σε ροδόνηρο ή ξύδι και σύμφωνα με τον *Dernschwam*, το 1553, ενώ η οκά του μαύρου πιπεριού κόστιζε 45 άσπρα, μια οκά καλής ποιότητας ζαφοράς κόστιζε 240 άσπρα.

Τα υπόλοιπα βασικά μπαχαρικά που έδιναν γεύση στα μαγειρευτά κρεατερινά –ακόμα και στα ψάρια– ήταν το κόλιαντρο, το κύμινο και η κανέλα. Στις συνταγές του 15ου και 16ου αιώνα συναντάμε πολύ συχνά μίγμα των τριών αυτών μυρωδικών. Ενώ το κύμινο και η κανέλα υπάρχουν και στη σύγχρονη τουρκική κουζίνα, το συριακής προέλευσης κόλιαντρο έχει ξεχαστεί εντελώς και θεωρείται κινέζικη σπεσιαλιτέ. Πέρα απ' αυτή την κλασική τριάδα, ανάλογα με τα υλικά του φαγητού, χρησιμοποιούσαν κάρδαμο, πιπερόριζα, γαρίφαλο και γλυκάνισο. Σήμερα κι αυτά έχουν λησμονηθεί. Ελπίζω ότι αφού δοκιμάσετε τις συνταγές που περιέχουν αυτά τα μπαχαρικά, θα τους ξαναδώσετε την προσοχή που τους αξίζει!

Τα πιλάφια μαγειρεύονταν πολύ συχνά με ζαφορά, κανέλα ή μπαχάρι. Υπάρχουν και συνταγές με μαστίχα. Η μαστίχα (*mastakı* στα οθωμανικά, παραφθορά της μαστίχας) χρησιμοποιούνταν επίσης στα μαντζούνια και ήταν μονοπώλιο του κράτους. Δεν εισαγόταν φυσικά από την Αίγυπτο, αλλά από τη Χίο (στα τουρκικά Μαστιχονήσι). Σύμφωνα με τον Εβλιγιά Τσελεμπή, η λαθραία εξαγωγή έστω και μικρής ποσότητας μαστίχας, που αποτελούσε έσοδο της βαλιντέ σουλτάν (βασιλομήτορας), τιμωρούνταν με θάνατο. Αυτά τα ακριβά μυρωδικά ήταν επίσης και οι πρώτες ύλες πολλών φαρμάκων και αφροδισιακών μαντζουνιών που παρασκευάζονταν στο σαράι. Ο Χελβαχανές κατανάλωνε πολύ μεγαλύτερες ποσότητες μπαχαρικών απ' ό,τι η κουζίνα.

Τα μυρωδικά χορταρικά, φρέσκα ή αποξηραμένα, χρησιμοποιούνταν λιγότερο σε σχέση με τα μπαχαρικά. Τα χορταρικά που συναντάμε συχνότερα στις συνταγές και στα *Λογιστικά κατάρτιχα* του σαραγιού είναι ο μαϊντανός και ο δυόσμος. Λίγες είναι οι συνταγές με άνηθο, δρακόντι και ακόμα λιγότερες με βασιλικό. Στα ψάρια που έψηναν στα κάρβουνα έβαζαν δάφνη, και στα τουρσιά άλλοτε δυόσμο και άλλοτε δρακό-



Παρέλαση των «μυρεψιών» της Αιγυπτιακής Αγοράς κατά τον εορτασμό της περιτομής του 1720. Πάνω αριστερά, αναπαράσταση «καφεκοπτείου». Το καράβι δεξιά συμβολίζει τα μακρινά ταξίδια από τις εξωτικές χώρες απ' όπου έρχονται τα μπαχαρικά.
Μνιοτούρα του Levni, Surname-i Vehbi, 1720. Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί, Α. 3593 (Λεπτομέρεια).

ντι ή μάραθο. Όσο για τη ρίγανη, η χρήση της ήταν σπάνια. Στα έξοδα κουζίνας του έτους 1469 υπάρχει μία μόνο καταγραφή ρίγανης: «Αγορά ρίγανης αξίας 2 άσπρων για τη μύραινα του άνακτος [Μεχμέτ Β']». Στα σουτζούκια, στις συκωταριές και στα διάφορα εντόσθια, για γεύση αλλά και για να τα διατηρήσουν, έβαζαν αγριόθρουμπο, που το αποκαλούσαν «μπαχάρι των φτωχών».

Άλλο ένα γνωστό καρύκευμα ήταν η μουστάρδα. Έχουμε μαρτυρίες από τον 14ο και 15ο αιώνα για το πώς ζεματούσαν και κοπάνιζαν με ξύδι τους σπόρους μουστάρδας μέχρι να «ημερέψουν», πριν να τους φάνε με κρέας βραστό.

Στην κλασική οθωμανική κουζίνα η κυρίαρχη γεύση ήταν η γλυκόξινη και το γλυκαντικό που δεν έλειπε σχεδόν από κανένα φαγητό ήταν το μέλι. Ο Dornschwam επισημαίνει το γεγονός γράφοντας: «Το μέλι είναι πολύ αρεστό στους Τούρκους. Το βάζουν σε όλα τα φαγητά. Η οκά του άσπρου μελιού κοστίζει 10-12 άσπρα».

Η ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, η μόνη γνωστή στην εποχή, ήταν ένα ακριβό υλικό με μικρή παραγωγή, που χρησιμοποιούνταν περισσότερο σαν φαρμακευτική ύλη παρά σαν γλυκαντικό. Στην οθωμανική πρωτεύουσα η ζάχαρη εισαγόταν από την Κύπρο και κάλυπτε μόνο τις ανάγκες του σαραγιού. Γι' αυτό, κατανάλωναν μέλι και ακόμα περισσότερο, ιδιαίτερα στην Ανατολία, πετιμέζι και σταφίδα.

Παραμάγειρος της παλατιανής κουζίνας με τον χαρακτηριστικό του σκούφο.
Ανώνυμη υδατογραφία του 17ου αιώνα. Ιδιωτική συλλογή.



Για την ξινή γεύση στα φαγητά και στις σαλάτες χρησιμοποιούσαν ξύδι, αγουρίδες, αγουριδόζουμο, πράσινα κορόμηλα, σουμάκι, συμπυκνωμένο χυμό ροδιού και τον πικρούλο χυμό νεραντζιού. Η αγουρίδα, το αγουριδόζουμο και τα πράσινα κορόμηλα έδιναν μια ελαφρά υπόξινη γεύση στα φαγητά, την εποχή που δεν υπήρχαν οι ντομάτες.

Τα σταφύλια, τα πράσινα κορόμηλα και τα ρόδια ήταν άφθονα στην Κωνσταντινούπολη, αλλά λόγω κλίματος τα λεμόνια ήταν λιγοστά. Εισάγονταν από την Αλάνια, τη Συρία και κυρίως τη Χίο. Για τις ανάγκες του σαραγιού έφερναν σε μεγάλες ποσότητες, από την Κω, καθαρό χυμό λεμονιού. Τον χρησιμοποιούσαν στα σερμπέτια, στις σούπες και στα διάφορα αυγολέμονα.

Στα γλυκόξινα φαγητά με βάση το κρέας, εκτός από το μέλι, πρόσθεταν νωπά και αποξηραμένα φρούτα, σταφύλια, δαμάσκηνα, θερίκοκα. Αλλά ο καρπός που καταναλωνόταν περισσότερο ήταν τα αμύγδαλα. Στα μαγειρευτά κρέατα και πουλερικά, στο πιλάφι, στη σούπα, στους χαλβάδες, στα σιροπιαστά γλυκά, στα γαλακτερά έβαζαν αμύγδαλα. Με τον καιρό τη θέση του αμύγδαλου πήρε το καρύδι, το φιστίκι Αιγίνης, το κουκουνάρι και το φουντούκι.

Οι συνταγές χρωματιστών πιλαφιών και μοσχομυρωδάτων φαγητών του 16ου αιώνα δείχνουν πόση σημασία έδινε η οθωμανική κουζίνα, όπως και η περσική και αραβική της εποχής, στην ικανοποίηση της γεύσης αλλά και δύο άλλων αισθήσεων: της όρασης και της όσφρησης. Πέρα από τα γευστικά καρυκεύματα χρησιμοποιούνταν μυρωδικά και χρωστικά για να «ομορφύνουν το παρουσιαστικό» των φαγητών. Ο μόσχος και η άμπαρη, όπως ήδη αναφέρθηκε, η καμφορά,³ η αλόη και κυρίως το ροδόνηρο, ήταν συμπληρώματα που έδιναν άρωμα στα φαγητά. Το δε κούρκουμο, χρησιμοποιούνταν κυρίως για το χρώμα, όπως και η ζαφορά.

Και τέλος να αναφέρω τα δυο ταπεινά μεν αλλά θεμελιώδη συστατικά της οθωμανικής μαγειρικής: το κρεμμύδι και το σκόρδο. Το κρεμμύδι και το σκόρδο υπάρχουν σε αφθονία σχεδόν σε όλα τα φαγητά και το φρέσκο κρεμμυδάκι στις σαλάτες. Το 1574 αγοράστηκαν για τις κουζίνες του σαραγιού 3.510 κεφάλια σκόρδα, 169.224 κιλά ξερά κρεμμύδια και 39.034 κιλά συν 4.650 ματσάκια φρέσκα κρεμμυδάκια.

Παρόλο που στο Παλάτι μεταχειρίζονταν σπάνια και ακριβά καρυκεύματα, η οθωμανική κουζίνα γενικά απέφευγε την υπερβολική χρήση μπαχαρικών. Τα οθωμανικά φαγητά, σε αντίθεση με τα ρωμαϊκά, τα μεσαιωνικά ευρωπαϊκά ή τα αραβικά, δεν είχαν ούτε μεγάλες ποσότητες ούτε πολύπλοκους συνδυασμούς μπαχαρικών ούτε και σάλτσες.

1. Υπάρχει και η σκουρόχρωμη άμπαρη (**ambre jaune**), κοινώς κεχριμπάρι, από την οποία κατασκευάζαν πολύτιμα κομτολόγια, τσιμπούκια και κουτάλια.
2. Από την περσική λέξη **azafran** προέρχεται η αραβική **al zafaran** και παραφθορά της είναι η τουρκική λέξη **safran**, όπως και η ελληνική ζαφορά.
3. Τουρκικά **kâfur**. Η λέξη είναι σανσκριτική.

Μπαχαρικά, βότανα και άλλα καρυκεύματα που χρησιμοποιούνται στις οθωμανικές συνταγές

Από τον 15ο έως τον 19ο αιώνα

- Αλόη ή ξυλαλώνη (*Aloeexylon agallochum*)
- Άμπραρι ή άμβραρι το τεφρό (*Ambra grisea physeteridae*)
- Αμύγδαλα
- Άνηθο ή άνηθο το βαρυόσμο (*Anethum graveolens*)
- Αρμπάρόριζα ή πελαργόνιο το ηδύοσμο (*Pelarginium graveolens*)
- Βασιλικός ή ώκιμον το ιερόν (*Ocimum basilicum*)
- Βερβερής η κοινή (*Berberis vulgaris*)
- Βερίκοκα (φρέσκα και αποξηραμένα)
- Γαρύφαλλο ή καρυόφυλλο το αρωματικό (*Caryophyllus aromaticus*)
- Γλυκάνισο ή άνισο το κοινό (*Pimpinalla anisum*)
- Δαμάσκηνα (φρέσκα και αποξηραμένα)
- Δάφνη η ευγενής (*Laurus nobilis*)
- Δρακόντι ή εστραγκόν (*Artemisia dracunculus*)
- Δυόσμος ή ηδύοσμος (*Mentha*)
- Ζάχαρη
- Θρούμπι ή σατυρεία (*Satureja hortensis*)
- Καμφορά ή κιννάμωμον (*Cinnamomin camphora*)
- Κανέλα ή κιννάμωμον το κεύλανικό (*Cortex Cinamonum*)
- Κάρδαμο ή ελοσκιάδιο το κομβανθές (*Elettaria cardamomum*)
- Καρύδια
- Κόλιαντρο(ς) ή κορίανδρον το ήμερο (*Coriandrum sativum*)
- Κουκουνάρι (*Semen pinearum*)
- Κούρκουμο (*Curcuma longa*)
- Κρεμμύδι
- Κρόκος ή ζαφορά ή σαφράνι (*Crocus sativus*)
- Κύμινο (*Cuminum cyminum*)
- Μαϊντανός ή πετροσέλινο το εδώδιμο (*Petroselinum hortense*)
- Μακροπίπερο (*Piper longum*)
- Μάραθο ή φαινίκουλο το τριχώδες (*Foeniculum vulgare*)
- Μαστίχα ή πιστακιάς ο λεοντίσκο (*Pistacia lentiscus var. Latifolius*)
- Μαύρο πιπέρι (*Piper nigrum*)
- Μαυροσούσαμο ή νιγέλλη η ήμερος (*Semen Nigellae*)
- Μέλι
- Μοσχοκάρυδο (*Semen Myristicae*)
- Μόσχος (*Moschus moschiferus*)
- Μπαχάρι ή ινδοπέπερι (*Pimente officinalis*)
- Ξύδι
- Πιπερόριζα ή τζίντζερ (*Zingiber officinale*)
- Πράσινα κορόμηλα (*Prunus spinosa*)
- Ρίγανη ή ορίγανον (*Origanum vulgare*)
- Ροδόνηρο
- Σκόρδο
- Σουμάκι ή ρους ο βαφικός (*Rhus coriaria*)
- Σπόροι μουστάρδας (*Sinapis arvensis*)
- Σταφίδες
- Σύκα αποξηραμένα
- Ταμαρίντ ή ταμάρινδος η ινδική (*Tamarindus indica*)
- Φιστίκια
- Φουντούκια
- Χυμός αγουρίδας
- Χυμός κορόμηλου
- Χυμός λεμονιού
- Χυμός νεραντζιού
- Χυμός ροδιού, συμπυκνωμένος

Σύντομη εισαγωγή στις συνταγές

Το ενενήντα τοις εκατό των 99 συνταγών που παραθέτω έχουν δοκιμαστεί. Μαγειρεύτηκαν, μετρήθηκαν οι ποσότητες των υλικών με ποτήρια ή κουτάλια, και επεξηγήθηκαν βήμα προς βήμα όλα τα στάδια μαγειρέματος. Τα φαγητά δοκιμάστηκαν και, αφού πήραν την έγκριση της Κριτικής Επιτροπής (!), συμπεριλήφθηκαν στο βιβλίο. Όσο για μερικές συνταγές που επιβιώνουν ακόμα (ορισμένες σούπες, το σου μπουρέκι και ο ζερδές), τις δανείστηκα από φίλες και γνωστές των οποίων τις μαγειρικές ικανότητες εμπιστεύομαι.

Οι συνταγές, αντίθετα με τα οθωμανικά βιβλία μαγειρικής όπου ταξινομούνται σύμφωνα με τον τρόπο μαγειρέματος, καταχωρούνται σύμφωνα με τα υλικά τους σε εννέα κεφάλαια: Σούπες, Κρέατα, Πιλάφια, Ζυμαρικά, Ψάρια, Λαχανικά και Γεμιστά, Σαλάτες - Μεζέδες - Τουρσιά, Φαγητά με αυγά, και Γλυκά.

Στα κεφάλαια πρώτα παρατίθενται τα φαγητά που ήταν πιο διαδεδομένα κατά τις οθωμανικές συνήθειες και ύστερα τα λιγότερο διαδεδομένα. Οι σαλάτες και τα γλυκά δεν επιλέχθηκαν με βάση αυτό το κριτήριο. Οι συνταγές δίνονται με χρονολογική σειρά και δηλώνεται ο αιώνας και η πηγή που τις παραδίδει.

Η πλειονότητα των συνταγών είναι για τέσσερα άτομα. Μερικά φαγητά, ανάλογα με το μενού και το σερβίρισμα, για παράδειγμα τα πιλάφια και οι σούπες, είναι για τέσσερα ή έξι άτομα. Για τα κοπιαστικά φαγητά, όπως τα γεμιστά, τα μπουρέκια ή ο ασουρές οι δόσεις είναι μεγαλύτερες. Μια και καταπιαστήκατε, ας τα γευθούν και κάμποσοι. Για τα τουρσιά, τους μεζέδες και τις σαλάτες δεν δήλωσα μερίδες.

Όσο για τις ποσότητες, δεν υπάρχει άλλη ένδειξη: όταν αναφέρω «κουταλιά» χρησιμοποιείτε μια κανονική κουταλιά της σούπας, κι όταν αναφέρω «ποτήρι», ένα κλασικό ποτήρι νερού (250 ml).

Πολλές από τις συνταγές τις ξανάγραψα για την ελληνική έκδοση, προσθέτοντας και επεξηγώντας σημεία τα οποία ήταν αυτονόητα για το τουρκικό αναγνωστικό κοινό, λόγω παράδοσης, αλλά όχι για το ελληνικό. Αυτό συνέβη κυρίως για τα πιλάφια, τα ζυμαρικά και τα γλυκά. Παρέλεια ορισμένες συνταγές που παρουσίαζαν προβλήματα υλικών και πρόσθεσα εναλλακτικές. Αντικατέστησα πολλά αποσπάσματα τουρκικών κείμενων –κυρίως μέσα στα πλαίσια– με παραπλήσια ελληνικά. Κράτησα τους αυθεντικούς τίτλους, ως ένδειξη σεβασμού στον οθωμανικό γαστρονομικό πολιτισμό, και πρόσθεσα όσο το δυνατό περισσότερες ετυμολογικές πληροφορίες, γιατί πιστεύω ότι βοηθούν στη διατύπωση της καταγωγής των φαγητών.

Θέλησα το βιβλίο αυτό να είναι «καταφύγιο» των σύγχρονων γαστρονόμων, αλλά και πέραν τούτου, ένα ευχάριστο ανάγνωσμα. Γι' αυτό παιδευτήκαμε αρκετά με την Κατερίνα και την Πηνελόπη Στάθη, αλλά έχοντας κοινές καταβολές και πολυετή φιλία νομίζω ότι καταφέραμε να ξεπεράσουμε τις δυσκολίες της μετάφρασης.