

ΣΟΥΒΛΑΚΙ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ

ένα γαστρονομικό ταξίδι
από τα ομηρικά έπη
μέχρι το σύγχρονο *street food*

ΤΑΣΟΣ ΜΠΡΕΚΟΥΛΑΚΗΣ
ΜΑΡΙΝΑ ΠΕΤΡΙΔΟΥ

ΤΑΣΟΣ ΜΠΡΕΚΟΥΛΑΚΗΣ
ΜΑΡΙΝΑ ΠΕΤΡΙΔΟΥ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ

*ένα γαστρονομικό ταξίδι
από τα ομηρικά έπη μέχρι
το σύγχρονο street food*

Εικονογράφηση
Κωνσταντίνος Φυντάνης



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΛΑΤΗ

Θέση υπογραφής δικαιούχου/-ων δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας,
εφόσον η υπογραφή προβλέπεται από τη σύμβαση.

«Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής άδειας του εκδότη κατά οποιοδήποτε τρόπο ή μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό ή άλλο) αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.»

Εκδόσεις Πατάκη – Μαγειρική-Ιστορία διατροφής
Τάσος Μπρεκουλάκης, Μαρίνα Πετρίδου, *Σουβλάκι.*

*Ένα γαστρονομικό ταξίδι από τα ομηρικά έπη
μέχρι το σύγχρονο street food*

Υπεύθυνος έκδοσης: Κώστας Γιαννόπουλος

Επιμέλεια έκδοσης: Γιώτα Κακαρούκα

Διορθώσεις: Ευαγγελία Σίντου, Κώστας Σίμος

Εικονογράφηση: Κωνσταντίνος Φυντάνης

Copyright © Σ. Πατάκης ΑΕΕΔΕ (Εκδόσεις Πατάκη), Τάσος Μπρεκουλάκης
και Μαρίνα Πετρίδου, 2019

Copyright © για την εικονογράφηση Σ. Πατάκης ΑΕΕΔΕ
(Εκδόσεις Πατάκη), 2019

Πρώτη έκδοση από τις Εκδόσεις Πατάκη, Αθήνα, Φεβρουάριος 2022

ΚΕΤ Γ606 ΚΕΠ 38/22

ISBN 978-960-16-8467-3



ΠΑΝΑΓΗ ΤΣΑΛΔΑΡΗ (ΠΡΩΗΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ) 38, 104 37 ΑΘΗΝΑ,
ΤΗΛ.: 210.36.50.000, 210.52.05.600, 801.100.2665, ΦΑΞ: 210.36.50.069
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: ΕΜΜ. ΜΠΕΝΑΚΗ 16, 106 78 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.38.31.078
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: ΚΟΡΥΤΣΑΣ (ΤΕΡΜΑ ΠΟΝΤΟΥ - ΠΕΡΙΟΧΗ Β' ΚΤΕΟ),
570 09 ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, ΤΗΛ.: 2310.70.63.54, 2310.70.67.15, ΦΑΞ: 2310.70.63.55
Web site: <http://www.patakis.gr> • e-mail: info@patakis.gr, sales@patakis.gr

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	13
Μια γαστρονομική υπόθεση χιλιάδων χρόνων	17
Ήταν όντως ο κάνδαυλος το σουβλάκι των αρχαίων; ...	32
Το σουβλάκι στην Αθήνα	41
Αναμνήσεις από το αθηναϊκό σουβλάκι	53
Καλαμάκι ή Σουβλάκι;	73
Η ανατομία του τέλειου τυλιχτού	85
Το κρέας και οι Έλληνες	102
Κρέας να 'ναι και ό,τι να 'ναι	115
Μήτρα γουρούνας και άλλες λιχουδιές της κλασικής εποχής	125
Το γουρουνάκι στα Ελευσίνια Μυστήρια	132
Το κρέας στο Βυζάντιο	137
Το κρέας στην περίοδο της Τουρκοκρατίας	155
Το κρέας σήμερα	171
Με πατάτα ή χωρίς;	181
Ο γύρος	187

Ο γύρος και η Ε.Ε.	196
Η τέχνη του τυλίγματος	207
Μια κοινωνιολογική προσέγγιση στο σουβλάκι	215
10 + 1 αθηναϊκά σουβλατζίδικα με ξεχωριστό σουβλάκι	224
Είναι το σουβλάκι το πιο υγιεινό από οποιοδήποτε άλλο fast food;	262
Τα διαφορετικά σουβλάκια που μπορείς να βρεις στην Αθήνα	270
Λεξικό για ανίδεους	283
Με τι ποτό συνοδεύουμε το κάθε σουβλάκι;	302
Οδηγίες για να φτιάξεις μόνος σου ένα αξιοπρεπές σουβλάκι.....	309
Το σουβλάκι στο ελληνικό τραγούδι	319
Αντί epilόγου	333
Ευχαριστίες	337
Σημειώσεις	339
Βιβλιογραφία	345

Εισαγωγή

Η έρευνα για το σουβλάκι ξεκίνησε με αφορμή την επίσκεψη στην Ελλάδα μιας Αμερικανίδας δημοσιογράφου που ετοίμαζε ένα μεγάλο θέμα για το ελληνικό φαγητό. Έχοντας ασχοληθεί ήδη με το φαγητό της Ισπανίας και της Ιταλίας ήρθε φουριόζα, σίγουρη ότι θα βρει βιβλιογραφία για το σουβλάκι, το πιο δημοφιλές ελληνικό φαγητό, το πιο φτηνό και σίγουρα το πιο γνωστό στα πέρατα του κόσμου. Προς μεγάλη της έκπληξη δε βρήκε τίποτα, ούτε καν στα ελληνικά. Ανάμεσα στα αμέτρητα γαστρονομικά βιβλία που μπορεί να βρει κανείς στα ράφια των βιβλιοπωλείων, δεν υπήρχε τίποτα σχετικό. Υπάρχουν πολλά βιβλία επώνυμων σεφ και σεφ-σταρ της τηλεόρασης, υπάρχουν ελληνικές κυκλοφορίες για τα πιο ειδικά υλικά, για αρκετές τοπικές κουζίνες, με εξωτικές συνταγές, Ελλήνων συγγραφέων ή μεταφρασμέ-

να, αλλά ούτε ένα για το πιο προφανές, το σουβλάκι. Όπου ρωτούσε πού μπορεί να βρει πληροφορίες για το σουβλάκι, την κοιτούσαν με απορία και οίκτο, με ένα βλέμμα που έλεγε «τι βιβλιογραφία ψάχνεις, μωρή κακομοίρα, ποιος ασχολείται με την ιστορία του; Εδώ το σουβλάκι το τρώμε, δεν το μελετάμε». Και είναι αλήθεια ότι παραείναι ταπεινό για να ασχοληθεί κάποιος με την ιστορία του.

Έτσι, ψάχνοντας να βρω κάποια στοιχεία για να τη βοηθήσω, άρχισα να μαζεύω όλο αυτό το υλικό, δημιουργώντας αρχικά ένα άτυπο ανθολόγιο για το σουβλάκι και τα υλικά του –με πληθώρα αναφορών, αρχαίων και σύγχρονων, σε ελληνικά και ξένα βιβλία–, το οποίο στη συνέχεια κατέληξε να γίνει ολόκληρη μελέτη. Και μέσα από την έρευνα για την ιστορία του και τις συνεχείς δοκιμές, για περισσότερα από τρία χρόνια, σε κάθε είδους σουβλάκι που κυκλοφορεί, συνειδητοποίησα ότι, εκτός από σοφά φτιαγμένο και πλήρες φαγητό, νόστιμο, απολαυστικό και χορταστικό, είναι και ένα υψηλής γαστρονομίας έδεσμα. Ακόμα και στη μεταλλαγμένη μορφή του, με όλα τα έξτρα και τα πρόσθετα των τελευταίων χρόνων: πατάτες, κέτσαπ, μαγιονέζες... Μπορεί η τιμή του να έχει φτάσει στα ύψη μετά την πανδημία του Covid-19 και την παρατεταμένη καραντίνα –ένα σουβλάκι στην Αθήνα μπορεί να ξεπεράσει πλέον και τα 5 ευρώ, ανάλογα βέβαια από το πού επιλέγεις να το φας και από την

ποιότητα των υλικών του—, εξακολουθεί όμως να θεωρείται φτηνό φαγητό.

Η λέξη σουβλάκι έχει μια ιδιομορφία σπάνια για λέξη που χρησιμοποιείται τόσο συχνά στα νέα ελληνικά: είναι ουσιαστικό ουδέτερου γένους που δύσκολα μπορείς να το χρησιμοποιήσεις στη γενική. Σε κάθε περίπτωση προσπαθείς να το χρησιμοποιήσεις μόνο στην ονομαστική (*το σουβλάκι, τα σουβλάκια*). Στη γενική ακούγεται ως παραφωνία, και γι' αυτό τον λόγο, αυθαίρετα, κανείς δε λέει «του σουβλακιού», ή έστω «του σουβλακίου». Αντίστοιχα, στον πληθυντικό, είναι σχεδόν αδύνατο να βάλεις τη γενική των σουβλακιών σε μια πρόταση, έτσι μοιάζει καταδικασμένο να είναι πάντα στην ονομαστική και στην ομόηχη αιτιατική.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Να ξεκαθαρίσουμε εξαρχής ότι αυτή δεν είναι η ιστορία του κρέατος σε σουβλα γενικά. Παγκοσμίως, υπάρχουν πολλά ανάλογα φαγητά σε κάθε ήπειρο, σύγχρονα ή αρχαία. Αυτή είναι η σημειολογία για το ελληνικό σουβλάκι και μόνο. Και μια γαστρονομική ιστορία που πάει πολύ πίσω στον χρόνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Ασχοληθήκαμε κυρίως με το αθηναϊκό σουβλάκι και την ιστορία του, αυτό που στις αρχές του 20ού αιώνα εμφανίστηκε στους δρόμους της Αθήνας και του Πειραιά ως αστικό φαγητό. Το σουβλάκι είναι από τα λίγα λαϊκά φαγητά που από την πόλη εξαπλώθηκαν προς την επαρχία – ενώ συνήθως συνέβαινε το αντίστροφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3: Οι Slowdive τού αφιέρωσαν ολόκληρο άλμπουμ το 1993 (με το μόνο συμπαθητικό τραγούδι για το σουβλάκι που έχει γραφτεί ποτέ, το «Sounlaki Space Station»), αλλά από τότε μέχρι τώρα το σουβλάκι δεν ευτύχησε να εμπνεύσει ένα τραγούδι της προκοπής. Οι Mrliax 166 έγραψαν ένα μάλ-

λον κακό τραγούδι για «μια φαγανή κοντούλα που τρώει σουνλακι με pita» –ίσως αν δεν έβαζε πατάτα να ήταν καλύτερο και το τραγούδι– και ο Luke Bryan αναρωτιόταν με guest τον Jimmy Falcon: «Πώς προφέρεται ο γύρος;» (σε ένα ακόμα χειρότερο τραγούδι), ενώ ο Tus ράπαρε μάλλον ατυχώς «Σουβλάκι κλαρίνο & freddo cappuccino» σε ένα από τα χειρότερα κομμάτια που έχει πει ποτέ. Υπήρξε και ένα σχήμα με το όνομα Σουνλακι που το 1997 έφτιαξε ένα άθλιο house anthem με τον τίτλο «Inferno». Μάλλον το σουβλάκι είναι μόνο για να το τρως, και όσοι έχουν σκοπό να το τραγουδήσουν, καλύτερα να το αφήσουν ήσυχο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 4: Κάποιες χαρακτηριστικές ειδήσεις σχετικές με το σουβλάκι μέσα στο 2021: Για να πείσει τους πελάτες του να εμβολιαστούν κατά του Covid-19, σουβλατζίδικο στον Βόλο πρόσφερε, σε συνεργασία με φαρμακείο, δωρεάν rapid test σε κάθε παραγγελία άνω των 20 ευρώ! Επίσης, το κεμπάπ σε παπούτσι ήταν ένα από τα success stories της χρονιάς: Το Color Skates, το skateshop στο Μοναστηράκι, έβγαλε ένα trainer σε συνεργασία με τη Nike που έγινε ανάρπαστο και ετοιμάζεται για παγκόσμια επιτυχία. Το ονόμασαν «Kebab and Destroy» και δανείζεται τα χρώματα από το σουβλάκι (το τυλιχτό), το οποίο υπάρχει σε στάμπα, κεντημένη πάνω στο παπούτσι. Τέλος, ένα από τα μεγαλύτερα viral του 2021 ήταν το βίντεο που κυκλοφόρησε με πρωτοβουλία του Κυπριακού Συνδέσμου Οικογενειακού Προγραμματισμού το καλοκαίρι του '20 και ήρθε ξανά στην επικαιρότητα μετά τα απανωτά περιστατικά μη συναινετικού σεξ που κυριάρχησαν στις ειδήσεις. Ο μη κυβερνητικός οργανισμός βρήκε έναν πρωτότυπο τρόπο να μιλήσει γι' αυτό ακριβώς: τον σεβασμό που πρέπει να υπάρχει στις σχέσεις, τη συναίνεση σε κάθε είδους ερωτική πράξη. Το βίντεο «Το σεξ εν όπως τα σουβλάκια», που είναι εμπνευσμένο από το «Tea Consent» των Blue Seat Studios, παραλληλίζει το σεξ με τα σουβλάκια, σημειώνοντας: «Εν ωραία να τα μοιράζεσαι. Αλλά πρέπει πρώτα να ρωτάς. Χώνεψέ το».

ΤΑΣΟΣ ΜΠΡΕΚΟΥΛΑΚΗΣ

Μια γαστρονομική υπόθεση χιλιάδων χρόνων

*Από την αρχαία Θήρα και τα έπη
του Ομήρου μέχρι τη σύγχρονη εποχή*

Στη ραψωδία Ι της *Ιλιάδας*, ο Αγαμέμνωνας είναι έτοιμος να επανορθώσει για την άσχημη συμπεριφορά του που εκνεύρισε τον Αχιλλέα. Έτσι, στέλνει πρεσβευτές για να του προσφέρουν πολλά και πλούσια δώρα και να τον πείσουν να επιστρέψει στο ελληνικό στράτευμα. Στην αποστολή είναι μεταξύ άλλων ο Οδυσσέας, ο Φοίνικας, ο Αίαντας και δύο κήρυκες, οι οποίοι φτάνουν στα καράβια των Μυρμιδόνων την ώρα που ο Αχιλλέας παίζει φόρμιγγα (ένα είδος κιθάρας) και τραγουδάει κατορθώματα ηρώων, απέναντι από τον σύντροφό του, τον Πάτροκλο. Αυτά περιγράφει ο Όμηρος στο έπος του που γράφτηκε τον 8ο αιώνα π.Χ., σώζοντας την προφορική παράδοση ηρωικών ποιημάτων που είχαν αναπτυχθεί τους προηγούμενους αιώνες. Τα γεγονότα, που περιγράφονται με ωμό αλλά και συναρπαστικό λογοτεχνικά τρόπο, διαδραματίστηκαν, σύμφωνα με τον αρχαίο

ιστορικό Ερατοσθένη, το 1194-1184 π.Χ. Ο Αχιλλέας, λοιπόν, υποδέχεται με χαρά τους παλιούς συντρόφους του και τους περιποιείται προσφέροντάς τους φαγητό, σύμφωνα με τους κανόνες ευγενείας της εποχής, όπου το φαγητό που τους προσφέρει είναι... σουβλάκια!

«Αυτά είπε, κι ο Πάτροκλος άκουσε τον ακριβό του σύντροφο. Έστρωσε λοιπόν με τη λάμψη της φωτιάς ένα μεγάλο κρεατοσάνιδο κι έβαλε απάνω την πλάτη ενός προβάτου και μιας αιγός και την παχιά ράχη ενός καλοθρεμμένου χοίρου, που, ενώ τις βαστούσε ο Αυτομέδων, τις έκοβε ο θεϊκός Αχιλλέας, κι ύστερα τις πέρασε στις σούβλες. Κι ο ισόθεος γιος του Μενοίτιου άναψε μια μεγάλη φωτιά, κι όταν χώνεψαν τα ξύλα κι έπεσε η φλόγα, έστρωσε την ανθρακιά κι έβαλε απάνω τις σούβλες και τις πασπάλισε με θεϊκό αλάτι. Κι αφού τις έψησε ο Πάτροκλος και τις άδειασε σε δίσκους, πήρε το ψωμί και το μοίρασε στο τραπέζι μέσα σε όμορφα κάνιστρα. Ο Αχιλλέας πάλι μοίρασε τα κρέατα κι έπειτα κάθισε αντίκρυ από τον θεϊκό Οδυσσέα, από τον άλλο τοίχο, κι εκάλεσε τον Πάτροκλο, το σύντροφό του, να κάνει θυσία στους θεούς – κι εκείνος έριξε στη φωτιά τις απαρχές»¹.

Τα σουβλάκια που προσφέρει είναι από χοιρινό, πρόβατο και κατσίκια, και μάλιστα τα προσφέρει με φέτες ψωμιού, ακριβώς όπως προσφέρονται και σή-

μερα. Στην *Ιλιάδα*, επίσης, ο Αγαμέμνονας κάνει δύο τουλάχιστον τσιμπούσια με σουβλάκια, μόνο που τα δικά του είναι από «παχύ βόδι πέντε χρόνων» και, μάλιστα, εκτός από το κρέας του ζώου, τρώνε, περασμένα στη σούβλα, και τα εντόσθια:

«Αφού λοιπόν ευχήθηκαν κι έριξαν τα κριθάρια, έστριψαν το λαιμό του θύματος [ένα βόδι παχύ πέντε χρόνων], το έσφαξαν και το έγδαραν, έκοψαν τους μηρούς και τους διπλοτύλιξαν, αφού τους σκέπασαν πρώτα με πάχος κι έβαλαν επάνω τους ωμά κρέατα. Και τα έκαιγαν με σχίζες [βέργες από βελανιδιά] χωρίς φύλλα. Έπειτα, αφού πέρασαν στη σούβλα τα σπλάχνα, τα κρατούσαν επάνω από τη φωτιά. Κι όταν κάηκαν πια οι μηροί κι έφαγαν τα σπλάχνα, έκοψαν σε κομμάτια τ' άλλα κρέατα και τα περάσανε σε σουβλες. Τα έψησαν προσεκτικά κι έπειτα τα έβγαλαν όλα από τη φωτιά»².

Και παρακάτω:

«Από τ' άλλο μέρος πάλι, οι Αχαιοί με τις όμορφες κνημίδες πήγαιναν προς τον θεϊόν Αγαμέμνονα τον Αίαντα, που ήταν ολόχαρος από τη νίκη του. Κι όταν έφθασαν στη σκηνή του Ατρείδη, ο μέγας βασιλέας Αγαμέμνων θυσίασε αμέσως γι' αυτούς ένα πεντάχρονο αρσενικό βόδι στον παντοδύναμο γιο του Κρόνου, που το έγδαραν και το ετοίμασαν, κι έπειτα

το έκοψαν με τέχνη σε μικρά κομμάτια και το πέρασαν στις σουβλές και το έψησαν προσεκτικά, κι έπειτα το έβγαλαν από τη φωτιά. Έπειτα, όταν τελείωσαν τη δουλειά, ετοίμασαν το γεύμα, κι έτρωγαν δίχως να λείπει τίποτε που να το ζητά η καρδιά τους από το τραπέζι»³.

Το κρέας περασμένο σε ξύλινη ή μεταλλική σουβλά είναι μια διαδικασία ψησίματος που τη συναντάμε λίγο πολύ σε κάθε αρχαίο πολιτισμό, και σήμερα είναι πολύ συνηθισμένη σχεδόν σε κάθε χώρα του κόσμου. Παρ' όλα αυτά, η πιο παλιά αναφορά, τουλάχιστον σε λογοτεχνικό κείμενο, γίνεται στον Όμηρο. Οπότε, θα μπορούσε να πει κανείς ότι το σουβλάκι είναι κάτι καταγεγραμμένα ελληνικό, αν και το ψήσιμο του κομματιασμένου κρέατος περασμένου σε ένα λεπτό κομμάτι ξύλο ήταν κάτι που σίγουρα είχε ανακαλύψει ο άνθρωπος από την πρώτη στιγμή που χρησιμοποίησε τη φωτιά στην καθημερινότητά του. Δηλαδή, από την εποχή του Χόμο Ερέκτους, ακόμα και του Νεάντερταλ (πριν από 300.000 χρόνια). Για τον Χόμο Σάπιενς δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι έφτιαχνε «σουβλάκια», κι ας τα αποκαλούσε, προφανώς, διαφορετικά.

Στην *Οδύσσεια*, στη σκηνή της συνάντησης του Οδυσσέα με τον πιστό χοιροβοσκό του Εύμαιο, ύστερα από είκοσι χρόνια περιπλανήσεων, και λίγο πριν αρχίσει να ξεπαστρεύει τους μνηστήρες της Πηνελόπης, ο

«θεϊκός ήρωας» χαλαρώνει το μένος του τρώγοντας χοιρινά σουβλάκια. Ο χοιροβοσκός, παρόλο που δεν τον έχει αναγνωρίσει, τον καλεί στην καλύβα του και σφάζει προς τιμήν του δύο χοίρους. Αυτός ήταν ο τρόπος που οι πολιτισμένοι λαοί υποδέχονταν τους καλεσμένους, τους φίλους και τους ξένους, στον αρχαίο κόσμο των ηρώων που ζωντανεύουν τα ομηρικά έπη:

«Είπε, και στο χιτώνα του σφιχτόδεσε τη ζώνη, και προς τις μάντρες κίνησε, που ήταν κλεισμένοι χοίροι. Δύο πήρε και τους έσφαξε, κι απέ καψάλισέ τους, τους λιάνισε και πέρασε τα κρέατα στις σουβλές, και σαν καλοψηθήκανε τα φέρνει του Οδυσσέα, ολόζεστα με τα σουβλιά, και μ' άσπρο αλεύρι απάνω. Σμίγει και το μελόγλυκο κρασί μες στο καρδάρι, καθίζει αγνάντια, τον καλεί, κι αυτά του συντυχαίνει: “Τρώγε από δούλου χοιρινό κρεάσι τώρα, ω ξένε· τα παχουλά θρεφτάρια μας τα χαίρουνται οι μνηστήρες, που μέσα τους είναι άσπλαχνη κι αθεόφοβη η ψυχή τους. Μα τ' άνομα οι μακαριστοί θεοί δεν τ' αγαπάνε, παρά τα δίκια και καλά τιμούν καμώματά μας”»⁴.

Σε άρθρο της η αρχαιολόγος-φιλόλογος Δήμητρα Καμαρινού αναφέρει για το σουβλάκι: «Παρότι δεν έχουμε κάποια αξιόπιστη γραπτή αναφορά, ένα μοναδικό εύρημα που εκτίθεται στην πρώτη αίθουσα του Μουσείου των Μυκηνών μάς παρέχει ένα αδιάσειστο τεκμήριο για την προτίμηση των Μυκηναίων

στα σουβλάκια: είναι μια φορητή πήλινη εσχάρα όπτησης κρέατος σε καλαμάκια με πλευρά όχι μεγαλύτερη από μισό μέτρο.

»Πρόκειται για μια ορθογώνια βάση με ελαφρά ανυψωμένες τις τρεις πλευρές και ανοιχτή την τέταρτη για να καθαρίζεται πιθανότατα η στάχτη και με υποδοχές στις πλαϊνές πλευρές, επάνω στις οποίες μπορούν να τοποθετηθούν οριζόντια και σε απόσταση πέντε έξι εκατοστών από τη βάση της καμιά δεκαριά ράβδοι όπτησης τεμαχίων κρέατος, σουβλάκια. Όντας φορητή φέρει στις πλαϊνές πλευρές δύο λαβές. Στο Μουσείο εκτίθεται μαζί με ένα χάλκινο μαχαιρίδιο και με ένα μικρό λεκανίδιο γεμάτο με οστά ζώων»⁵.

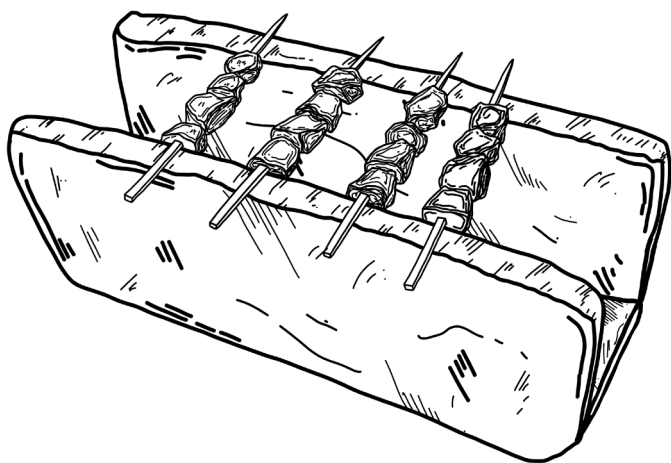
Στην ίδια πήλινη ψησταριά αναφέρεται και η Δρ. Τζούλι Χρούμπι του Πανεπιστημίου του Ντάρτμουθ, που μελετάει ευρήματα από ανασκαφές σε ελληνικούς αρχαιολογικούς χώρους, παρουσιάζοντας τα αποτελέσματα της έρευνάς της στο ετήσιο συνέδριο του Αρχαιολογικού Ινστιτούτου Αμερικής το 2014:

«Ο Μυκηναϊκός πολιτισμός ο οποίος ήταν το υπόβαθρο για τα ομηρικά έπη (και την *Ιλιάδα* και την *Οδύσσεια*) άκμασε κατά τη διάρκεια της ύστερης Εποχής του Χαλκού από το 1700 π.Χ. μέχρι που εξαφανίστηκε μυστηριωδώς περίπου το 1200 π.Χ. Οι Μυκηναίοι άφησαν πίσω τους εκπληκτικά παλάτια και τάφους γεμάτους χρυσάφι σε περιοχές όπως η

Πύλος και οι Μυκήνες, αλλά στα ίδια μέρη οι αρχαιολόγοι έχουν βρει και λιγότερο μεγαλοπρεπή αντικείμενα καθημερινής χρήσης, όπως σκεύη για σουβλάκια και πινακίδες Γραμμικής Β΄ γραφής φτιαγμένες από τραχύ πηλό. Μπορεί να μην είναι ξεκάθαρο πώς ακριβώς χρησιμοποιούνταν και φυσικά δεν υπάρχουν συνταγές, αυτό που διαθέτουμε, όμως, είναι πινακίδες που αναφέρουν προμήθειες για γιορτινά γεύματα, έτσι έχουμε μια ιδέα για το ποια ήταν τα συστατικά που χρησιμοποιούσαν. Τα σκεύη αυτά είναι ο καλύτερος τρόπος να καταλάβουμε πώς μαγείρευαν τότε οι άνθρωποι.

«“Οι δίσκοι για σουβλάκια” ήταν ορθογώνια σκεύη που τοποθετούνταν κάτω από σούβλες με κρέας. Οι αρχαιολόγοι δεν ήταν βέβαιοι εάν αυτοί οι δίσκοι τοποθετούνταν απευθείας πάνω από τη φωτιά για να μαζεύουν τις σταγόνες του λίπους από το κρέας, ή έβαζαν τα κάρβουνα μέσα σε αυτούς και λειτουργούσαν σαν φορητές ψησταριές»⁶.

Σύμφωνα με τον αρχαιολόγο Χρίστο Ντούμα, ο οποίος από το 1975 ανέλαβε τη διεύθυνση των ανασκαφών στο Ακρωτήριο της Θήρας, το σουβλάκι κατάγεται από το Αιγαίο και το έψηναν σε καλαμάκια στη Σαντορίνη πριν από τουλάχιστον 3.500 χρόνια. Ανάμεσα στα ευρήματα των ανασκαφών που έχουν καταγραφεί και μελετηθεί είναι και οι *κρατευτές*, δηλαδή φορη-



Σύμφωνα με τον αρχαιολόγο Χρίστο Ντούμα, ο οποίος από το 1975 ανέλαβε τη διεύθυνση των ανασκαφών στο Ακρωτήριο της Θήρας, το σουβλάκι κατάγεται από το Αιγαίο και το έψηναν σε καλαμάκια στη Σαντορίνη πριν από τουλάχιστον 3.500 χρόνια.

τές ψησταριές φτιαγμένες από πηλό με μικρές τρύπες για να κυκλοφορεί ο αέρας και να μη σβήνουν τα κάρβουνα και εγκοπές για να τοποθετούν πάνω τους τα σουβλάκια. Οι εργονομικοί κρατευτές, οι οποίοι στην άκρη τους είχαν το σχήμα της κεφαλής του κριαριού, εξασφάλιζαν ένα υγιεινό ψήσιμο, αφού το λίπος έπεφτε στον πάτο τους. Μια πιο σύγχρονη ψησταριά με μικρές μεταλλικές σούβλες υπάρχει και στα εκθέματα του μουσείου της Αρχαίας Αγοράς, που αποδεικνύει ότι και στην Αθήνα τα σουβλάκια έχουν ιστορία τουλάχιστον 2.500 χρόνων.

Η λέξη *κρατευτής* πιθανόν προέρχεται από το αρχαίο *κραταιός* που σημαίνει ισχυρός, δυνατός και, μεταφορικά, ανθεκτικός στην πυρά. Τα ξύλινα καλαμάκια ονομάζονται οβελοί. Έτσι προέκυψε η λέξη οβελίες για τα σουβλιστά ζώα (οβελός και οβελίσκος είναι η σούβλα). Η λέξη οβελίσκος εμφανίζεται μεταξύ άλλων και σε έργα του Επίκτητου, μάλιστα η έκφραση που χρησιμοποιεί για να απευθυνθεί σε κάποιον που τον θαυμάζουν και περπατάει με ύφος επηρμένο είναι: «τι ουν ημίν οβελίσκον καταπιών περιπατείς;» – δηλαδή «τι περπατάς σαν να έχεις καταπιεί σούβλα;», κάτι αντίστοιχο με τη σημερινή έκφραση «περπατάει σαν να έχει καταπιεί στέκα». Αναφορές στον οβελίσκο κάνει, επίσης, σε έργα του ο Αριστοφάνης (*Αχαρνής* στ. 1007, *Νεφέλες* στ. 178, *Σφήκες* στ. 354, *Όρνιθες* 388 και 672), ο Ξενοφώντας και ο Αριστοτέλης.

Σύμφωνα με το *Λεξικόν Ιωάννου Ζωναρά* το «εις οβελίσκον κρέας» έγινε εις οβελίσκον > σοβελίσκον > σοβελάκι > σουβλάκι. Κατά μία άλλη εκδοχή, η λέξη σουβλάκι προέρχεται από τη σούβλα, που με τη σειρά της προέρχεται από το λατινικό *subulus*.

Σούβλες για κρέας υπάρχουν και στις αποθήκες πολλών μουσείων. Συνήθως τις εκθέτουν σε περιοδικές εκθέσεις γιατί δε θεωρούνται και τόσο σημαντικό εύρημα.

Σε μία εικονογράφιση πάνω σε πώμα από αρχαίο αγγείο που παρουσιάζεται στο βιβλίο *Θυσία και μαγειρική στην αρχαία Ελλάδα* (εκδ. Δαίδαλος – Ι. Ζαχαρόπουλος, Αθήνα 2007), υπάρχει το παρακάτω σχέδιο που αναλύεται λεπτομερώς από τον Jean-Louis Durand:



«Πίσω από το κομμάτι κρέατος το τεμαχισμένο σε ίσα μέρη, πάνω στο βοιωτικό πώμα, παρουσιάζεται ανασηκωμένη μία σούβλα, ένας “οβελός”, όπου έχουν περασθεί μέχρι την άκρη κομμάτια κρέατος.

Ξαναβρίσκουμε τον οβελό στην επόμενη σκηνή, στα δεξιά του δεύτερου κίονα, γεμάτο κομμάτια κρέατος, ενώ ένας άλλος βρίσκεται στο έδαφος στηριζόμενος στα δεξιά σε μία σταυρωτή βάση. Ένας “μάγειρος”, στα δεξιά, κόβει με την “μάχαιραν” ένα μεγάλο κομμάτι που του προτείνει με τα δύο του χέρια ένας ακόλουθος στα αριστερά του “οβελού”. Ανάμεσα στον κίονα και τον ανασηκωμένο “οβελόν”, ένα τρίτο πρόσωπο τρέχει κρατώντας στο δεξί του χέρι έναν τρίτο “οβελόν”, όπου κομμάτια κρέατος καλύπτουν το ένα τρίτο του μήκους του, για να τον γεμίσουν χωρίς αμφιβολία με τα κομμάτια που κόβουν οι δύο άλλοι»⁷.

Το σουβλάκι από εντόσθια αναφέρεται σε ρωμαϊκά κείμενα του 1ου μ.Χ. αιώνα. Από το 100 μ.Χ. και για αρκετούς αιώνες χάνονται τα ίχνη της ιστορίας του και εμφανίζονται ξανά το 1300 μ.Χ. Ο Θεόδωρος Πρόδρομος ή Πτωχοπρόδρομος, ο Βυζαντινός ποιητής του 12ου μ.Χ. αιώνα, αναφέρει στο τρίτο από τα *Πτωχοπροδρομικά* –από τα τέσσερα συνολικά ποιήματα, που αποτελούν τα παλαιότερα της λεγόμενης βυζαντινής δημώδους γραμματείας– ότι τα χασάπικα της εποχής εκείνης στην Κωνσταντινούπολη «πρόσφεραν φέτες κρέατος ψημένου στη σούβλα –που δε θα διέφεραν πολύ από τα σουβλάκια– σε όσους μπορούσαν να αντιμετωπίσουν το αιχμηρό πνεύμα του μαγαζάτορα»⁸ (εδώ της γυναίκας του):

«Κάποτε περπατούσα στον δρόμο πεινασμένος και διψασμένος. Ξαφνικά οσφράνθηκα τη μυρωδιά ψητού κρέατος, που μου τάραξε τα σωθικά και ξύπνησε την πείνα μου. Ακολούθησα την οσμή και βρέθηκα σ' ένα χασάπικο, όπου είδα κρέας να ψήνεται σε μια μεγάλη σούβλα. Άρχισα να καλοπιάνω την ιδιοκτήτρια του καταστήματος:

»“Κυρά, μαστόρισσα, κυρα-κρεοπώλισσα, τιμημένη βοηθέ του αρχιχασάπη, δώσ' μου λίγο απ' το έντερο, λιγάκι απ' το μαστάρι, από την ωραία κοιλιά που κρατάς, ένα κομμάτι από τη σκληρή μεριά, την κοκαλιάρικη, τη λιπόσαρκη...”»⁹.

Στην Κωνσταντινούπολη το σουβλάκι είναι πολύ διαδεδομένο και, μετά την Άλωση, μικροπωλητές, εκτός από φρούτα και λαχανικά, πουλούσαν στους δρόμους και σουβλάκι με πίτα. Από εκεί ήρθε, προφανώς, το τυλιχτό σουβλάκι και στην κυρίως Ελλάδα. Δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, το γεγονός ότι το τυλιχτό σουβλάκι άρχισε να διαδίδεται τις δεκαετίες του '40 και του '50 σε προσφυγικές περιοχές, όπως η Δραπετσώνα, η Νίκαια και ο Κορυδαλλός.

* * *

Η Αγγλαΐα Κρεμέζη, συγγραφέας και ερευνήτρια της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας, έγραψε τη δεκαετία του '80 τη δική της εκδοχή για το πώς το σου-

βλάκι βρήκε τον δρόμο του και εδραιώθηκε ως το βασικό και το πιο λαχταριστό γρήγορο φαγητό για τους Έλληνες. Η διαπίστωση της είναι ότι το σουβλάκι, όπως το γνωρίζουμε σήμερα, το τυλιχτό σε πίτα, ήρθε έτοιμο από την Κωνσταντινούπολη.

«Έχουν περάσει πολλά χρόνια και δεν θυμάμαι πού δημοσιεύτηκε» λέει «αλλά σε γενικές γραμμές υποστήριξα, και εξακολουθώ να πιστεύω, πως κάπου στη δεκαετία του '60 ένας ευφυής Έλληνας (μάγειρας; ταβερνιάρης;) σκέφτηκε να μεταφέρει στα καθ' ημάς το πολύ δημοφιλές κεμπάπ της Πόλης, μετονομάζοντάς το σε "σουβλάκι". Είχε τότε ξεσηκωθεί θύελλα από τους διάφορους αρχαιολάτρες και ελληνολάτρες, που με κατηγορούσαν περίπου για ιεροσυλία. Μερικοί, μάλιστα, ανακαλώντας σαν πειστήριο μια εικόνα από μελανόμορφο αγγείο που δείχνει μια φιγούρα να περνάει σε μεγάλη σούβλα κομμάτια κρέας, υποστήριζαν με πάθος πως το σουβλάκι ήταν ελληνική εφεύρεση με αρχαίες ρίζες.

»Βεβαίως το σούβλισμα κρεάτων κάθε λογής –είτε ολόκληρων ζώων, ή τεμαχισμένων– δεν είναι "σουβλάκι". Η ιδέα να περάσεις μικρά, συνήθως ευτελή κομματάκια κρέας, ή συκώτι, ή άλλα εντόσθια σε καλαμάκι ή μεταλλικό έλασμα, και αφού τα ψήσεις βιαστικά, να τα σερβίρεις σε πίτα –δηλαδή σε ψωμί που έχει ζυμωθεί και ψηθεί γρήγορα– σίγουρα δεν

είναι εφεύρεση ελληνική. Πιστεύω πως θα πρέπει να είναι αποτέλεσμα της ανάγκης λαών που κατά βάση τρέφονται με κρέας, να αξιοποιήσουν τα διάφορα περισσεύματα σάρκας και λίπους, προσπαθώντας να τα κάνουν χορταστικό φαγητό των φτωχών. Και οι Τούρκοι, από παράδοση κρεατοφάγοι, είναι φυσικό σε κάποια φάση να επινόησαν το kebab που διαδόθηκε και καθιερώθηκε σαν το γρήγορο φαγητό των φτωχών.

»Κάτι ανάλογο έγινε και με το döner, που κάποιος ευφυής ιδιοκτήτης Diner στις ΗΠΑ το βάφτισε “γύρο” ή “gyro”, και με το όνομα αυτό διαδόθηκε και έγινε εξαιρετικά δημοφιλές στην Αμερική. Το döner ή shawarma / ζενιρμε / κανιρμα / qawarma όπως αποκαλείται στα διάφορα μέρη της Μέσης Ανατολής η κωνική μάζα από κομματάκια κρέας που ψήνεται σε φωτιά κάθετη, είναι κι αυτό μάλλον επινόηση που ξεκίνησε στην Οθωμανική Τουρκία. Απλά εμείς οι Έλληνες, στην περίπτωση του gyro, όπως και στο kebab/σουβλάκι, έχουμε, προφανώς, καλύτερες δημόσιες σχέσεις παγκοσμίως, όπως υποστήριξα και στην ομιλία με τίτλο “What’s in a dish’s name” που παρουσιάσαμε με τη Λιβανέζα συγγραφέα Anissa Helou στο Γαστρονομικό Συμπόσιο της Οξφόρδης το 2009, με θέμα “Φαγητό και Γλώσσα”.

»“Οι Έλληνες, στο πιο επιτυχημένο γαστρονομικό πραξικόπημα που έχει γίνει ποτέ”, γράφουν, “κατάφεραν να σφετεριστούν το ντονέρ των Τούρκων και

των ανθρώπων της Μέσης Ανατολής κάνοντάς το γνωστό σε όλον τον κόσμο ως ‘γύρο’, μία ευφυώς επινοημένη λέξη, γι’ αυτού του τύπου το ψητό κρέας”. Σε άρθρο του στους *New York Times* το 2009, με τίτλο “The Gyro’s History Unfolds”, ο David Segal ακολουθεί τα γοητευτικά ίχνη του κώννου από κρέας που παράγεται μαζικά στις ΗΠΑ, γράφοντας πως ο γύρος είναι παρόμοιος με τα ντονέρ κεμπάπ της Τουρκίας και το shawarma της Μέσης Ανατολής, το οποίο είναι κομμάτια κρέατος και όχι ένα ρολό με κιμά.

»Το περίεργο είναι ότι σήμερα όταν κάποιος σε σουβλατζίδικο παραγγέλνει “κεμπάπ” εννοεί πάντα μπιφτέκι».