



## Τι είναι τελικά το σουβλάκι;

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ ΕΝΤΥΠΗΣ LIFO, ΤΑΣΟΣ ΜΠΡΕΚΟΥΛΑΚΗΣ, ΚΑΤΕΓΡΑΦΕ ΣΕ ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΣΗΜΟΤΕΡΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ STREET FOOD. ΛΙΓΟ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ, ΔΗΜΟΣΙΕΥΟΥΜΕ ΕΝΑ ΠΡΩΤΟ ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ.



Το σουβλάκι είναι με διαφορά το πιο δημοφιλές φαγητό, αρκετά φτηνό για να μπορεί να το αγοράσει οποιοσδήποτε και ούγουρα το πιο γνωστό ελληνικό street food ως τα πέρατα του κόσμου. Το σουβλάκι παραείναι ταπεινό και καταφροννημένο για να ασχοληθεί κανείς σοβαρά μαζί του, παρότι είναι υψηλής γαστρονομίας έδεσμα, φτιαγμένο σοφά για να σε χορταίνει και ταυτόχρονα να απολαμβάνεις τα υλικά του. Γι' αυτό και κανείς ως τώρα δεν μπήκε στον κόπο να το μελετήσει σοβαρά και να ερευνήσει από πού έρχεται και ποια είναι η ιστορία του. Το σουβλάκι, όπως το γνωρίζουμε, το τυλιχτό σε πίτα, είναι αρκετά πρόσφατη ιστορία, αλλά το κρέας σε μικρή σουβλα είναι μια υπόθεση που ξεκινάει πριν από χιλιάδες χρόνια, ήδη από τα ομηρικά έπη, στην πύληνη ψησταριά της Θήρας, όπου οι αρχαίοι έβρισκαν σουβλάκια. Το βιβλίο «Σουβλάκι – Ένα γαστρονομικό ταξίδι από τα ομηρικά έπη μέχρι το σύγχρονο street food» περιέχει μια εξαντλητική έρευνα για το σουβλάκι που κράτησε χρόνια, η πρώτη που γίνεται σε παγκόσμιο επίπεδο, με πληροφωρίες και στοιχεία που ξεκινούν πριν από 3.500 χρόνια και αποδεικνύουν ότι υπήρχε στον ελλαδικό χώρο πάντα, και μαρτυρίες, πολλές μαρτυρίες, για το σουβλάκι της Αθήνας, από τη στιγμή που εμφανίστηκε στα νεότερα χρόνια μέχρι σήμερα. Η Καλλιθέα είναι μία από τις πρώτες περιοχές που υποδέχτηκαν το σουβλάκι μεταπολεμικά και αυτό είναι ένα απόσπασμα από το κεφάλαιο με τις αναμνήσεις από το σουβλάκι της Αθήνας:

**Ο** Ε. Ζάχος Παπαζαχαρίου, συγγραφέας, λαογράφος και ερευνητής, διηγείται τις αναμνήσεις του από το σουβλάκι στην Καλλιθέα των παιδικών και νεανικών του χρόνων: «Το σουβλάκι έχει μια ιστορία που πάει να βρει τις αρχές της δεκαετίας του '50, ίσως και το τέλος της δεκαετίας του '40. Δεν βγήκε φυσικά από το μπουτί του Δία. Χρειάστηκε να προετοιμαστεί η σχετική κατάλληλη υποδομή για τη μεταφορά του από τους χρόνους προπαρασκευής του στον δρόμο, όπου θα συναντούσε και την κατανάλωσή του.

»Και πρώτα-πρώτα οι ανάγκες που ώθησαν στην εφεύρεσή του. Η ανάγκη των παιδιών στο σχολείο και η ανάγκη των μεγάλων στην αγορά. Η ανάγκη των παιδιών δημιουργήθηκε κυκλωφούσε μετά τον πόλεμο και τον Εμφύλιο η φήμη του φόβου της φυματίωσης κι αυτό έκανε τα παιδιά που πήγαιναν σχολείο να δεχτούν μια παραπάνω φροντίδα. Η φυματίωση και η μαγική ακραία μορφή της, η "καλπάζουσα", ώθησε τις μανάδες να κάνουν στα παιδιά τη λεγόμενη "υπερτροφία", δηλαδή να τα μπουσκύνουν παραπάνω ανάμεσα στα γεύματα. Και να τα φορτώνουν στο σχολείο με το λεγόμενο "δεκατιανό", που δεν ήταν άλλο από ψωμιούτρη αρχικά. Αυτό το "δεκατιανό" ήρθε να το αντικαταστήσει η τυρόπιτα, που θα έπαιζε ρόλο καθοριστικό για την εφεύρεση του σουβλακιού.

»Η ανάγκη των μεγάλων, αντικειμενική αυτή, χωρίς καμία διασύνδεση με φόβους και φοβίες, ήταν η λιγούρα που αισθάνεται κανείς όταν κυκλοφορεί στην αγορά πριν από το μεσημέρι. Κι αυτή την ανάγκη ήρθε να εξυπηρετήσει η τυρόπιτα.

»Οι τυροπιτάδες έγιναν προσωπικότητες, γνωστές στις γειτονιές και στις λαϊκές αγορές, φυσικά ανάλογα με τη νοστιμιά της τυρόπιτας του καθενός. Γιατί τις τυρόπιτες δεν τις έφτιαχναν οι φούρνοι και δεν ήταν τυποποιημένες. Οι φουρνάρηδες τότε ήξεραν να φτιάχνουν μόνο ψωμί. Οι τυροπιτάδες έφτιαχναν τις τυρόπιτες, τις έψηναν στο σπίτι τους και τις κουβαλούσαν στον δρόμο, στις αγορές και στα σχολεία μέσα σε ξύλινα καροτσάκια που είχαν μέσα ταβάδες με αναμμένα κάρβουνα για να τις διατηρούν ζεστές. Τα καροτσάκια αυτά μετατρέπονταν το καλοκαίρι σε παγωτατζίκια. Τη θέση του ταβά με τ' αναμμένα κάρβουνα έπαιρνε ένας άλλος με κολόνα πάγου δίπλα

στον κουβά με το παγωτό. Τα καροτσάκια αποτέλεσαν την υποδομή που θα χρησιμοποιούσε το σουβλάκι για τη μεταφορά του και την τελική προετοιμασία του. Η κοσμογονία έγινε στις αρχές της δεκαετίας του '50, στις γειτονιές που είχαν λαϊκές αγορές. Στη γειτονιά μου, την Καλλιθέα, δύο τυροπιτάδες κυριαρχούσαν στην πιάτσα. Ο μπαρμπα-Κυριάκος και ο Ιορδάνης. Ο μπαρμπα-Κυριάκος ήταν Πόντιος απ' τη Ρωσία και ο Ιορδάνης Πόντιος απ' τον Πόντο. Η διαφορά καταγωγής είχε τη σημασία της, γιατί ο Ρωσοπόντιος τις τυρόπιτες τις ονόμαζε με το ρώσικο όνομά τους, "πιροσκι", ενώ ο σκέτος Πόντιος με το ελληνικό τους όνομα, "τυρόπιτες". Αυτός ο Ιορδάνης έκανε μεγάλη προσπάθεια να φτάσει τη νοστιμιά των "πιροσκι" του μπαρμπα-Κυριάκου και αυτό έγινε η αιτία να ανακαλύψει το... σουβλάκι. Θυμήθηκε ένα ποντιακό και τουρκικό έδεσμα με τουρκικό όνομα, το "σις κεμπάπ", που σημαίνει σουβλαστό κρέας. Ο Ιορδάνης πρόσθεσε μέσα στο καροτσάκι του έναν ταβά με κάρβουνα αναμμένα δίπλα στον ταβά με τις τυρόπιτες κι έβγαλε πάνω στα κάρβουνα τα σις κεμπάπ. Και ξαμολήθηκε στα σχολεία για να κάνει το δοκιμαστικό τεστ. Τα παιδιά εκτίμησαν το νέο έδεσμα. Ακόμα κι εκείνα που είχαν παραμείνει στο ψωμιούτρη του δεκατιανού. Κι ο Ιορδάνης λάνσαρε το σις κεμπάπ στην αγορά, όπου έγινε δεκτό με μεγάλο ενθουσιασμό. Μέχρι και τραγούδι έγινε από τη Πύθα Λύδια, με ρεφρέν το σις κεμπάπ και... σεξουαλικό υπονοούμενο. Κι ο Ιορδάνης κατήργησε τελείως τις τυρόπιτες και αφιερώθηκε στο σις κεμπάπ. Μετέθεσε τον ταβά με τα κάρβουνα, από το εσωτερικό του καροτσιού του, στην επιφάνεια, ώστε ο καταναλωτής να βλέπει το σουβλάκι να ψήνεται και να έχει μια παραπάνω εμπειρία, θεαματική. Και σέρβιρε το σουβλαστό κεμπάπ μέσα σε φραντζελοάκια κομμένα στη μέση, με κρεμμυδάκι, μαιντανό, μπορεί και φέτες ντομάτας.

»Σημειωτέον ότι η αγορά της Καλλιθέας, καθημερινή και όχι εβδομαδιαία, εζυπηρετούσε πολλές γειτονιές. Το Χαροκόπου, τον Ταύρο που τότε λεγόταν Σφαγεία, την Αγιαλευσσα, τη Νέα Σμύρνη, μέχρι και τα Αρμένικα, που σήμερα ονομάζονται Νέος Κόσμος, και εκτεινόταν από τη Θρησέως ως τη Σοφοκλέους πάνω στην οδό Φιλαρέτου, παράλληλη της Δαβάκης. Κι οι πωλητές της προέρχονταν απ' το μεγάλο τετράγωνο μεταξύ Δαβάκης και Σκρά, λεωφόρου Συγγρού και Θρησέως, δηλαδή το τετράγωνο όπου δεν μπήκαν ποτέ οι Γερμανοί στην Κατοχή και ήταν περιτρυγυρισμένο με συρματοπλέγματα.

»Στα τέλη της δεκαετίας του '50, το σις κεμπάπ πήρε το ελληνικό όνομα "σουβλάκι". Η Αθήνα και οι μεγάλες πόλεις της χώρας κατακλύστηκαν απ' το μεγάλο κύμα της εσωτερικής μετανάστευσης. Το σις κεμπάπ παρέπεμπε στη σουβλα και το σουβλαστό κρέας και ήταν η διαλεκτή τροφή για τους εσωτερικούς μετανάστες. Είχε και μια διάσταση συμβολική, αφού ήταν μια μικρογραφία της σουβλας. Ταυτόχρονα συνδυάστηκε με την πίτα, που ήταν άλλη μία χαρακτηριστική τροφή των υπαίθριων. Και έτσι το σουβλάκι συνδυάστηκε με την πίτα, τυλιχτηκε με την πίτα και πήρε τη μορφή που ξέρουμε και σήμερα. Το σουβλάκι ολοκληρώθηκε και μορφολογικά και άρχισε να παίζει και τον ρόλο του μεσημεριανού φαγητού για όσους δεν μπορούσαν εύκολα να γυρίσουν στο σπίτι τους να φάνε.

»Υστερα ήρθαν οι πρώτοι τουρίστες, που βρήκαν στο σουβλάκι μια μορφή εξωτικής τροφής η οποία τους ξένιζε με, αλλά ήταν ταυτόχρονα μια σημαντική αλλαγή από τις σούπες και τα λουκάνικα που αποτελούσαν στις χώρες τους τη βασική, καθημερινή τους τροφή. Η έλευση των τουριστών έδωσε νέα ώθηση στο σουβλάκι. Άνοιξαν ειδικευμένα μαγαζιά, τα σουβλατζίκια, πάνω στα κεντρικά περάσματα

των τουριστών, και η παραγωγή σουβλακιών άρχισε να βιομηχανοποιείται. Εφευρέθηκε ο γύρος. Αρχικά ήταν χειροκίνητος και τον γύριζε συνήθως ένα παιδί με τη μανιβέλα. Αργότερα εφευρέθηκε το μηχάνημα που γυρνάει τον γύρο ηλεκτρικά. Τέλος, στις δεκαετίες του '60 και του '70 σουβλατζήδικα άνοιξαν σε όλες τις γειτονιές της Αθήνας και συνέχισαν ως τα σήμερα ν' ανοίγουν ως και στην οδό Τσαοκάλωφ, στην πλατεία Κολωνακίου. Σήμερα, βέβαια, με το άλλοθι της φτηνής λαϊκής τροφής, αλλά στην πραγματικότητα με τη γενική παραδοχή του πιο οικείου εδέσματος.

**Ο**ι μαρτυρίες για την Καλλιθέα, από τις πρώτες περιοχές της Αθήνας όπου το σουβλάκι έγινε δημοφιλές έδεσμα, αναφέρουν ότι τα καλαμάκια εμφανίστηκαν ξαφνικά, στα μέσα της δεκαετίας του '50, έξω από ένα σινεμά. «Στη γωνία των οδών Εσπερίδων και Χαροκόπου βρισκόταν το πιο παλιό σινεμά της Καλλιθέας, το "Χριστάλ", θυμάται ο ογδοντάχρονος κύριος Αντώνης ο "καναρινός", που γεννήθηκε και έζησε στην Καλλιθέα όλη του τη ζωή. «Σε αυτήν τη γωνία έβγαине ένας νεαρός, ο Γιώργος, και πουλούσε ψηρούς καρπούς. Είχε ένα μεταφερόμενο καρότσι και εξυπηρετούσε τους περαστικούς που πήγαιναν να δουν ταινίες στο σινεμά. Κάποια στιγμή, ο Γιώργος εμφανίστηκε με το καρότσι του και, αντί για ψηρούς καρπούς, πουλούσε σουβλάκια. Καλαμάκια. Από εκεί πρωτοέφαγα σουβλάκι. Ο Γιώργος είχε προσαρμόσει το καρότσι του για να μπορεί να ψήνει τα καλαμάκια του στα κάρβουνα, εκεί, πάνω στον δρόμο. Το ένα σουβλάκι έκανε μιάμιση δραχμή. Ο Γιώργος ήταν ένας φτωχός άνθρωπος, παντρεμένος, με δύο παιδιά, τριανταπεντάρης. Με τα σουβλάκια άρχισε να βγάζει πιο πολλά λεφτά. Φαντάσου, παίρναμε ένα σακουλάκι ηλιόσπορο με μισή δραχμή, ενώ το σουβλάκι έκανε μιάμιση δραχμή. Κάποια στιγμή νοίκιασε ένα μικρό μαγαζί και άνοιξε σουβλατζήδικο. Πρέπει να ήταν το πρώτο της Καλλιθέας.

«Την εποχή εκείνη, στην οδό Χαροκόπου, στο ύψος της Αριστείδου, όπου σήμερα υπάρχει ένα φυτώριο, λειτουργούσε ένα καρβουνάδικο. Τότε υπήρχαν πολλά καρβουνάδικα, γιατί στα σπίτια και στα μαγαζιά χρησιμοποιούσαν κάρβουνα για να μαγειρέψουν. Όλα τα καρβουνάδικα είχαν και βαρέλια με κρασί. Κάποια στιγμή το καρβουνάδικο έκλεισε και κάποιος στη θέση του άνοιξε σουβλατζήδικο, ήταν και αυτό από τα πρώτα της Καλλιθέας. Αρχίσαμε να πηγαίνουμε εκεί και δεν παίρναμε πια από τον δρόμο. Πηγαίναμε με την παρέα μου, ήμασταν τότε δεκαέξι-δεκαεφτά χρονών. Είχε και τζουκμπόξ και ακούγαμε τις επιτυχίες της εποχής. Ποτέ δεν βγαίναμε ραντεβού στο σουβλατζήδικο, όμως. Την εποχή τη δική μου, το Σαββατόβραδο, για να βγούμε, φοράγαμε κοστούμι και ήταν πολύ φτηνιάρικο να πας την κοπέλα σου για σουβλάκι. Θα σε κορόιδευαν οι φίλοι σου και θα έλεγαν "με σουβλάκια τη βγάλατε;". Άσε που μπορεί να λερώνοσουν από το λίπος. Το σουβλατζήδικο-καρβουνάδικο είχε άδοξο τέλος. Μία μέρα που έγινε αγορανομικός έλεγχος στο μαγαζί βρήκανε ότι είχε στο ψυγείο κομμάτια κρέατος από γάτες!

«Στις αρχές της δεκαετίας του 1970 στην Καλλιθέα ήρθε το κεμπάπ. Το πρώτο κεμπιτζήδικο άνοιξε στην οδό Σιβιτανίδου, σε μια στοά ανάμεσα από τα σπίτια, και το έλεγαν "Καλλιθέα". Το μπιφτέκι το έφτιαχναν με κρέας από αρνί, πρόβατο και μοσχάρι κι έβραζαν στην πίτα ψιλοκομμένη ψημένη ντομάτα και κρεμμύδι με μαϊντανό. Εκεί είχε το πιο φτηνό σουβλάκι της Καλλιθέας. Τον πρώτο καιρό το τρώγαμε στα όρθια ή το παίρναμε πακέτο σπίτι, γιατί δεν υπήρχε ακόμη το ντελίβερι. Αργότερα,

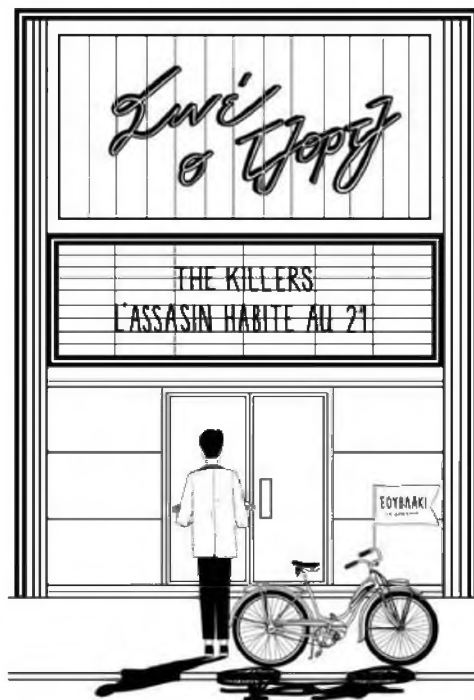
τα μαγαζιά έβαλαν τραπέζια.

«Ο πρώτος που έκανε πίτες στην Καλλιθέα ήταν ο Γεώργιος Καλοϊδός. Τώρα οι γιοι του έχουν τη βιομηχανία ELVIART με πίτες για σουβλάκια και εξάγουν σε όλο τον κόσμο. Ο Καλοϊδός δημιούργησε το πρώτο αποκλειστικό εργαστήριο πίτας, το οποίο διαδέχτηκε τον οικογενειακό τους φούρνο, που λειτουργούσε από το 1922. Σήμερα έχουν 12 μαγαζιά δικά τους στην Ισπανία με franchise. Τα σουβλατζήδικα ήταν χρυσωχείο για τους επιχειρηματίες της εποχής, επειδή το σουβλάκι είχε απήχηση σε πολύ κόσμο. Ήταν φτηνό και θρεπτικό και μπορούσες να χορτάσεις». Ο κύριος Αντώνης θυμάται χαρακτηριστικά έναν συμμαθητή του στο σχολείο, που «δεν τα έπαιρνε τα γράμματά». «Όταν τελειώσαμε το σχολείο, το εξατάξιο γυμνάσιο εννοώ, ο συμμαθητής μου που έμενε στον Ταύρο είχε μια αδελφή, η οποία παντρεύτηκε έναν χασάπη. Ήταν η πρώτη χρονιά που δίναμε Πανελληνίες και αυτός δεν πέρασε σε κάποιο πανεπιστήμιο. Εκείνη τη χρονιά άνοιξε μαζί με τον γαμπρό του ένα σουβλατζήδικο στη Νίκαια, πάνω σε μια στροφή, όπου έτρωγες στα όρθια. Μετά από δύο χρόνια, ενώ εμείς ακόμη σπουδάσαμε και ζούσαμε με χαρτζιλίκι, αυτός κυκλοφορούσε με Citroën βιάτραχο από το σουβλάκι! Εκείνη την εποχή ο κόσμος έτρωγε πολύ ψητά κρέατα και οι πρώτοι που ασχολήθηκαν με το σουβλάκι έγιναν όχι απλά πλούσιοι αλλά ζάπλουτοι. Θυμάμαι, στην πλατεία Κουμουνδούρου υπήρχε ένα σουβλατζήδικο που πουλούσε 2.000 σουβλάκια την ημέρα!». Η Καλλιθέα ήταν εργατική γειτονιά και δεν είναι τυχαίο που το σουβλάκι ξεκίνησε από εκεί και στη συνέχεια διαδόθηκε στις άλλες περιοχές της Αθήνας. Το σουβλάκι πάντα ήταν το φαγητό του εργάτη, γι' αυτό εξαπλώθηκε γρήγορα σε τέτοιες γειτονιές. «Ο κόσμος στην Καλλιθέα το αγάπησε το σουβλάκι, του άρεσε να το τρώει και το αγαπάει ακόμη», λέει ο κύριος Αντώνης. «Το Κολωνακί δεν έτρωγε σουβλάκι. Ήταν μπασκλασαρία. Μετά έγιναν τα μαγαζιά στην Ομόνοια και στο Μοναστηράκι και από εκεί το έμαθαν και οι τουρίστες.

«Τον πρώτο καιρό, το σουβλάκι ήταν πιο απλό απ' ό, τι είναι τώρα. Είχε το κρέας, δηλαδή το καλαμάκι, δυο τρία κομμάτια ντομάτα, ρίγανη, αλάτι, κόκκινο πιπέρι και κρεμμύδι. Και, αν ήθελες, έβασες κόκκινη σάλτσα. Μετά κάποιος ανακάλυψε το τσατζίκι. Τρώω ακόμη σουβλάκι πολύ συχνά. Το τρώω πάντα στο χέρι. Χωρίς τσατζίκι και χωρίς πατάτες, απλό, δεν θέλω το σουβλάκι μου να είναι σαν γαστρονόμο».



Εικονογράφηση από το βιβλίο: Κωνσταντίνος Φουτάνης



Το βιβλίο «Σουβλάκι - Ένα γαστρονομικό ταξίδι από τα ομηρικά έπη μέχρι το σύγχρονο street food» του Τάσος Μπρεκουλάκη και της Μαρίας Πετρίδου θα κυκλοφορήσει στο τέλος του μήνα από τις εκδόσεις Πατάκη.