

Μπαχαρικά: Τα Χρώματα της Γεύσης

«Ο παππούς έλεγε ότι η λέξη «γαστρονόμος» κρύβει τη λέξη «αστρονόμος». Έτσι τα πρώτα μαθήματα αστρονομίας τα πήρα μέσω των μπαχαρικών?»

Τα λόγια αυτά ανήκουν στον ήρωα της θαυμάσιας ταινίας «Πολίτικη Κουζίνα» που μας ταξίδεψε πριν λίγα χρόνια, με τρόπο μαγικό, στο πρόσφατο ιστορικό παρελθόν ανακατεύοντας σοφά τις μνήμες των ανθρώπων με τη γεύση. Τη γεύση της κουζίνας και τη γεύση της ζωής? Ξαναβλέπω στο video τη σκηνή στην οποία, στο πατάρι ε-νός παλιού μπακάλικου, ο παππούς αποκαλύπτει στον εγγονό το ιδιότυπο ηλιακό σύστημα των αρωμάτων της μαγειρικής.



«Πιπέρι. Είναι καυτό και καίει: Ήλιος! Στη μέση είναι ο ήλιος και τα βλέπει όλα. Γι? αυ-τό και το πιπέρι μπαίνει παντού, σ? όλα τα φαγιά... Μετά είναι ο Ερμής, ζεστός κι αυ-τός σαν το κόκκινο πιπέρι? Κι ύστερα η Αφροδίτη: Κανέλλα! Η Αφροδίτη ήταν η πιο όμορφη κοπέλα. Γι? αυτό η Αφροδίτη είναι και πικρή και γλυκιά, όπως όλες τις γυναί-κες? Μετά είναι η γη, εδώ που είμαστε. Και τι υπάρχει στη Γη; Η ζωή. Και τι χρειάζε-ται η ζωή; Να τρώμε. Και τι χρειάζεται το φαί για να νοστιμέψει; Αλάτι! Η ζωή και το φαί θέλουν αλάτι».

Ξαναθυμάμαι τη σκηνή, γιατί σήμερα θέλω να σας μιλήσω για τα μπαχαρικά. Και δεν βρίσκω καλύτερη εισαγωγή γι? αυτό το κείμενο από τις απλές, κοφτές, πυκνές και τό-σο πρωτότυπες παρομοιώσεις των διαλόγων του φιλμ που οριοθετούν το, ελάχιστο κι όμως απέραντο, αρωματικό σύμπαν των μπαχαρικών? Ένα σύμπαν στο οποίο οι πλανήτες είναι μικροί κόκκοι που ασκούν έλξη αντιστρόφως ανάλογη με τη μάζα τους.

Άραγε τι άρωμα και τι γεύση θα είχε η ζωή μας χωρίς μπαχαρικά; Τρομάζω να το φανταστώ. Όλα τα φαγητά θα έμοιαζαν ίδια. Θα έλειπε η φαντασία, η διαφορετικότη-τα και η σπιρτάδα που θέλουμε να χαρακτηρίζει ό,τι τρώμε. Ο κόσμος της γεύσης θα έμοιαζε με εικόνα που της αφαίρεσαν τα χρώματα, με μονότονη μουσική χωρίς ηχο-χρώματα, με μονοκόμματο κείμενο χωρίς σημεία στίξης? Και η μαγειρική θα ήταν μια άχαρη ρουτίνα εξυπηρέτησης βιοτικών αναγκών με περιορισμένες δυνατότητες «έκφρασης».

Δεν υπάρχει τέχνη χωρίς έκφραση, μ? άλλα λόγια δεν υπάρχει τέχνη χωρίς την ανά-δειξη των πιο προσωπικών δημιουργικών επιλογών μας. Αν η μαγειρική λοιπόν είναι τέχνη, αν μπορεί και αναπτύσσει πραγματικές εκφραστικές δυνατότητες, αυτό το ο-φείλει σε μεγάλο βαθμό στη χρήση των μπαχαρικών που αποδεικνύονται τα πιο πο-λύτιμα «εργαλεία» στα χέρια ενός έμπειρου τεχνίτη και τα πιο καταστροφικά «όργα-να» στα χέρια ενός αδέξιου «μαθητευόμενου μάγου». Γιατί η χρήση των μπαχαρι-κών, όπως ακριβώς και η χρήση κάθε εργαλείου, εξαρτάται και τις ικανότητες αυτού που το χρησιμοποιεί και απαιτεί εμπειρία, γνώση και μέτρο.

Αυτές οι σκέψεις μου φέρνουν στο μυαλό τις πρώτες μου μαγειρικές απόπειρες όταν δεν ήξερα να χρησιμοποιώ σωστά αυτά τα υπέροχα «ηχοχρώματα της κουζίνας» που μπορούν να μεταμορφώσουν και να σώσουν οποιαδήποτε συνταγή. Νόμιζα ότι το μόνο πράγμα που μπορεί να δώσει γεύση στο φαγητό ήταν το αλάτι. Χρειάστηκαν αρκετά χρόνια για να «παίξω» όσο χρειαζόταν με τα μπαχαρικά και να ανακαλύψω ότι αποτελεί «ιεροσουλία» να σκεπάζεις τις λεπτές τους γεύσεις με πολύ αλάτι, το ο-ποίο πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για να αναδείξει τη γεύση και όχι για να

νοστι-μίσει το φαγητό. Όταν τελικά το κατάλαβα, η στερνή μου γνώση με βοήθησε να «απεξαρτηθώ», να προχωρήσω σε σταδιακή «αφαλάτωση» και περιορίσω στο ελάχιστο την παρουσία του αλατιού στο μαγειρικό μου «οπλοστάσιο».

Σήμερα, έχοντας εξερευνήσει αρκετά τον ανεξάντλητο μικρόκοσμο τους, δηλώνω πλέον - όπως και οι περισσότεροι φανατικοί της κουζίνας - λάτρης των μπαχαρικών και ευγνωμονώ το θεό της γαστρονομίας που μπορώ και τα βρίσκω όλα τόσο εύκολα και προσιτά, είτε συσκευασμένα στα ράφια κάποιου super market είτε ? καλύτερα - «χύμα» στα εξειδικευμένα παραδοσιακά μαγαζιά της κεντρικής αγοράς όπου πολύ συχνά καταφεύγω ακολουθώντας τη μύτη μου. Γιατί βέβαια κατά τη διάρκεια της ιστορίας, ακόμα και μέχρι σχετικά πρόσφατα, τα πράγματα ήταν πιο δύσκολα και τα μπαχαρικά πολύ πιο ακριβά?

Η χρήση των μπαχαρικών χάνεται στα βάθη του χρόνου αφού, όπως φαίνεται, από την αυγή του πολιτισμού οι άνθρωποι τα χρησιμοποίησαν όχι μόνο για να κάνουν πιο νόστιμη την τροφή τους αλλά και για να βελτιώσουν την υγεία τους ακόμα και την ερωτική τους ζωή. Αρχαίες πηγές ιατρικής και βοτανολογίας τα μνημονεύουν ως α-φροδισιακά αλλά, κυρίως, ως αποτελεσματικά φάρμακα για τη θεραπεία πολλών α-σθενειών και όχι άδικα, αφού τα περισσότερα μπαχαρικά έχουν πλούσια αντιοξειδω-τική δράση εξοβελίζοντας από τον οργανισμό ένα σωρό βλαβερές ουσίες. Κατά τη διάρκεια της ιστορίας, όμως - και ως τις μέρες μας - γνώρισαν και άλλες χρήσεις, κυ-ρίως ως πρώτες ύλες για την παραγωγή καλλυντικών και αρωμάτων, χάρη στα αιθέ-ρια έλαια που περιέχουν.

Τα μπαχαρικά ήταν κάποτε δυσεύρετα, ακριβά και πολύτιμα. Γι? αυτό και το εμπόριό τους ξεκίνησε νωρίς και άνθισε για πολλούς αιώνες, ανοίγοντας τους περίφημους «δρόμους των μπαχαρικών» από την ανατολή ? κυρίως την Ινδία - προς τη δύση και βάζοντας σταδιακά στο κερδοφόρο «παιχνίδι» της μεταφοράς τους στην Ευρώπη ένα σωρό λαούς, από τους Εβραίους του Σολόμωντα ως τους Άραβες και τους Αιγυπτί-ους και από τους Βενετσιάνους ως τους Πορτογάλους αλλά και τους Ισπανούς, που αναζητώντας έναν πιο εύκολο και ακίνδυνο δρόμο για την Ινδία, εμπιστεύτηκαν τα οράματα του Κολόμβου με αποτέλεσμα ? εξ αιτίας των πολυπόθητων καρυκευμάτων ? να ανακαλυφθεί μια ολόκληρη ήπειρος!

Σήμερα πια που οι «δρόμοι των μπαχαρικών» είναι ορθάνοιχτοι τα «αποξηραμένα τμήματα ενός φυτού που περιέχει αρωματικές, πικάντικες και καυστικές ουσίες- γνω-στά και ως καρυκεύματα και μυρωδικά» γεμίζουν τις κουζίνες και πλουτίζουν τις συ-νταγές και τις γεύσεις κάθε εθνικής κουζίνα, σ? όλο τον κόσμο, αναδεικνύοντας τις γεύσεις ή δημιουργώντας καινούργιες. Ο κατάλογός τους δεν έχει τέλος: Βασιλικός, Γαρίφαλο, Γλυκάνισο, Δάφνη, Δενδρολίβανο, Δυόσμος, Θυμάρι, Καγιέν, Κανέλλα, Κάρδαμο, Κάρυ, Κύμινο, Μοσχοκάρυδο, Μπαχάρι, Μπούκοβο, Πάπρικα, Πιπέρι, Ρί-γανη, Σαφράν (Κρόκος), Σινάπι, Τσίλι, Φασκόμηλο?

Μη μου ζητάτε να σας μιλήσω για τις ιδιότητες του καθενός. Μη μου ζητάτε να σας ξεναγήσω με δυο λέξεις στο απέραντο μικρό σύμπαν των μπαχαρικών, στο πλαίσιο ενός μικρού κειμένου. Θα ήταν ιεροσυλία και δεν το θέλω! Το μόνο που θέλω να κά-νω ? και ελπίζω να το καταφέρω ? είναι σας παροτρύνω να ερεθίσετε τη μύτη και τη φαντασία σας, ώστε να εξερευνήσετε αυτόν τον θαυμαστό κόσμο μόνοι σας... Και το μόνο που μπορώ να κάνω είναι να σας δώσω δυο συμβουλές στα πεταχτά:

Διαλέξτε με προσοχή τα μπαχαρικά. Τρίψτε και μυρίστε τα για να διαπιστώσετε ότι «φυλάνε» καλά το άρωμά τους. Αγοράστε μικρές ποσότητες γιατί δεν κρατούν πολύ. Προτιμήστε να τα προμηθευτείτε ολόκληρα και όχι τριμμένα και σπάστε τα σε μικρά κομματάκια, χρησιμοποιώντας ένα μικρό γουδί, λίγο πριν το μαγείρεμα. Αποθηκεύστε τα σε σκιερό και ξηρό μέρος γιατί η ζέστη και υγρασία τα εξολοθρεύουν και? οπλι-στείτε με υπομονή. Τα μπαχαρικά έχουν πολλά μυστικά και

θα σας τα αποκαλύψουν σιγά ? σιγά. Όμως, δεν πρόκειται να βαρεθείτε ποτέ. Από τη στιγμή που θ? αρχίσετε να ασχολείστε μαζί τους, δεν θα σταματάτε πια με τίποτα. Αρκεί να κάνετε το πρώτο βήμα... Γιατί μόλις αρχίσετε να «παίζετε» μαζί τους, θα σας ανοίξει η όρεξη ώσπου να πείτε «κύμνο»!

Ευτύχης Μπλέτσας (Δημοσιευμένο στο περιοδικό wineplus.gr)