

1191, Λεμεσός: Όταν στο γαμήλιο τραπέζι βασιλιά Αγγλίας σερβιρίστηκε κολοκάσι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#) / [Ιστορία, Αρχαιολογία, Παλαιογραφία, Στρατιωτικά & Εθνικά θέματα](#)



Για τους περισσότερους Κύπριους, το κολοκάσι είναι ίσως το πιο “χωρκαθικό” φαγητό της κυπριακής κουζίνας. Κι όμως, ο ταπεινός αυτός βολβός συγκαταλέγεται στα αρχαιότερα καλλιεργούμενα φυτά της ανθρωπότητας. Η ιστορία του ξεκινά πριν από χιλιάδες χρόνια στην Ασία, περνά από την αρχαία Αίγυπτο και τη Μεσόγειο και φτάνει μέχρι το βασιλικό γαμήλιο τραπέζι του Ριχάρδου του Λεοντόκαρδου στη Λεμεσό του 1191.

Του Κρίστοφερ Σταύρου Πιτσιλλίδη*

Ένα πιάτο που φέρνει πλέον στο μυαλό τη Σωτήρα ελεύθερης Αμμοχωστού, και τα κυριακάτικα οικογενειακά τραπέζια και τις παλιές συνταγές των γιαγιάδων.

Κι όμως, πίσω από αυτόν τον μάλλον αδικημένο βολβό κρύβεται μια ιστορία που διασχίζει χιλιετίες, ηπείρους και πολιτισμούς. Το κολοκάσι (*Colocasia esculenta*) συγκαταλέγεται στα αρχαιότερα φυτά που καλλιέργησε ο άνθρωπος. Η εξημέρωση και η διάδοσή του ανάγονται στην απώτατη προϊστορία, με επίκεντρο την τροπική

Ασία και τον ευρύτερο χώρο του Ινδοειρηνικού.

Πολύ πριν η Ευρώπη γνωρίσει την πατάτα, την ντομάτα και το καλαμπόκι –προϊόντα που έφτασαν από την Αμερική μετά τον 15ο αιώνα– το κολοκάσι αποτελούσε ήδη βασική τροφή για πληθυσμούς της Ασίας και του Ειρηνικού. Από εκεί εξαπλώθηκε προς την Ινδία και την Κίνα, στα νησιά του Ειρηνικού και αργότερα προς τη Μέση Ανατολή, την Αίγυπτο και τη Μεσόγειο.

Με άλλα λόγια, όταν η πατάτα δεν είχε ακόμη ιδέα ότι κάποτε θα γίνει πατάτες τηγανητές, το κολοκάσι είχε ήδη πίσω του μια αξιοπρεπέστατη διεθνή καριέρα.

Το «κολοκάσιον» των αρχαίων

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν φυτά με την ονομασία «κολοκάσιον», όρο που συνδέθηκε ιδιαίτερα με την Αίγυπτο και επέζησε γλωσσικά μέχρι τις μέρες μας.

Οι αρχαίες βοτανικές ονομασίες χρειάζονται πάντοτε προσοχή, καθώς δεν αντιστοιχούν κατ' ανάγκην απόλυτα στη σημερινή ταξινόμηση των φυτών. Εκείνο όμως που εντυπωσιάζει είναι η μακρά ζωή της ίδιας της λέξης: από το «κολοκάσιον» της αρχαιότητας στο «κολοκάσι» που εξακολουθούμε να λέμε σήμερα στην Κύπρο.

Και κάπου στη μακρά διαδρομή αυτού του φυτού προς τη Μεσόγειο, το κολοκάσι έφτασε και στο νησί μας.

Το βασιλικό γαμήλιο τραπέζι του 1191

Η παλαιότερη γνωστή αναφορά που συνδέεται με το κολοκάσι στην Κύπρο μάς μεταφέρει σε μία από τις διασημότερες στιγμές της μεσαιωνικής ιστορίας του νησιού.

Το 1191, στη Λεμεσό, ο βασιλιάς της Αγγλίας Ριχάρδος Α΄ ο Λεοντόκαρδος παντρεύτηκε τη Βερεγγάρια της Ναβάρρας, η οποία στέφθηκε βασίλισσα της Αγγλίας στην Κύπρο.

Και κάπου ανάμεσα στη βασιλική τελετή, στους ιππότες, στους ευγενείς και στο γαμήλιο συμπόσιο εμφανίζεται κάτι πολύ πιο οικείο σε εμάς: το κολοκάσι.

Η σχετική κυπριακή βιβλιογραφία, με αναφορά στο έργο του George H. Everett Jeffery Cyprus Under an English King in the Twelfth Century: The Adventures of Richard I. and the Crowning of His Queen in the Island του 1926, καταγράφει ότι στο γεύμα που δόθηκε με την ευκαιρία του γάμου σερβιρίστηκε και κολοκάσι.

Δεν γνωρίζουμε αν ο ίδιος ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος και η εκλεκτή της καρδιάς του, η βασίλισσα Βερεγγάρια, το δοκίμασαν τελικά.

Εκείνο που γνωρίζουμε είναι ότι σερβιρίστηκε στο βασιλικό γαμήλιο τραπέζι.

Και μόνο αυτή η λεπτομέρεια αρκεί για να αποκαταστήσει κάπως την τιμή του σημερινού «χωρκαθκιά» φαγητού. Πριν από περισσότερα από οκτώ αιώνες, το κολοκάσι δεν το βρίσκουμε μόνο σε κάποιο τραπέζι της κυπριακής υπαίθρου, αλλά σε ένα συμπόσιο που συνδέεται με τον γάμο ενός από τους διασημότερους μονάρχες του Μεσαίωνα.

Πολύ πριν από τη Σωτήρα

Σήμερα η λέξη κολοκάσι είναι σχεδόν συνώνυμη με τη Σωτήρα. Αυτό όμως δεν ίσχυε πάντοτε.

Ήδη το 1890, ο Αθανάσιος Α. Σακελλάριος, στο μνημειώδες έργο του Τα Κυπριακά, ήτοι Γεωγραφία, Ιστορία και Γλώσσα της Νήσου Κύπρου, καταγράφει την καλλιέργεια του κολοκασιού στην Κύπρο και αναφέρεται ιδιαίτερα στην παραγωγή της Λαπήθου και της Πάφου. Αργότερα, καλλιέργειες συναντούμε επίσης στην Καρπασία και στο Συριανοχώρι, πριν η Σωτήρα ταυτιστεί σχεδόν απόλυτα με το προϊόν.

Μετά το 1974 η γεωγραφία της καλλιέργειας άλλαξε δραματικά και η Σωτήρα εξελίχθηκε στο σημαντικότερο κέντρο παραγωγής, διατηρώντας μια παράδοση που σήμερα αποτελεί μέρος της γαστρονομικής ταυτότητας της ελεύθερης επαρχίας Αμμοχώστου.

Το Κολοκάσι Σωτήρας / Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας απέκτησε μάλιστα ευρωπαϊκή προστασία ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Το κάποτε «χωρκάτικο» κολοκάσι απέκτησε, λοιπόν, και ευρωπαϊκά διαπιστευτήρια.

Από τη Σωτήρα... στη Χαβάη

Και αν θεωρούμε το κολοκάσι «δικό μας», στην άλλη άκρη του κόσμου υπάρχει ένας λαός που έχει ίσως ακόμη βαθύτερη σχέση μαζί του.

Στη Χαβάη είναι γνωστό ως kalo ή taro και κατέχει ιδιαίτερη θέση στον πολιτισμό των ιθαγενών Χαβανέζων. Η παράδοσή τους το συνδέει με την καταγωγή του ίδιου του ανθρώπου και το kalo αντιμετωπίζεται όχι απλώς ως τροφή αλλά ως στοιχείο οικογένειας, γης και ταυτότητας.

Και εκεί βρίσκεται ίσως η πιο διασκεδαστική ανατροπή της ιστορίας μας.

Ενώ στην Κύπρο εξακολουθούμε να το σκεφτόμαστε κυρίως γιαχνί ή μαζί με χοιρινό, στη Χαβάη το taro έχει περάσει για τα καλά στη σύγχρονη γαστρονομία. Γίνεται chips, γλυκά, pancakes, ψωμάκια με το χαρακτηριστικό μωβ χρώμα και ακόμη και φυτικά burgers από κολοκάσι, τα οποία πωλούνται έτοιμα σε εμπορικές συσκευασίες. Υπάρχουν μάλιστα επιχειρήσεις όπως το Taro Hut που έχουν εντάξει το taro στη σύγχρονη street-food κουλτούρα.

Ο βολβός που εμείς θεωρούμε ίσως το πιο «χωρκάτικο» φαγητό μας, στην άλλη άκρη του πλανήτη έγινε μέχρι και burger.

Ένας υπόγειος θησαυρός

Τελικά, ίσως αδικούμε λίγο το κολοκάσι όταν το αντιμετωπίζουμε απλώς ως ένα παλιό κυπριακό φαγητό.

Πίσω από τη σκληρή καφέ φλούδα του κρύβεται μια διαδρομή χιλιάδων χρόνων. Από τους πρώτους γεωργούς της Ασίας και τις καλλιέργειες της Αιγύπτου, στη Μεσόγειο και στην Κύπρο. Από το γαμήλιο τραπέζι ενός βασιλιά της Αγγλίας στη Λεμεσό του 1191, στα χωράφια της Λαπήθου, της Πάφου και αργότερα της Σωτήρας. Και από εκεί, μέχρι τα σύγχρονα taro burgers της Χαβάης.

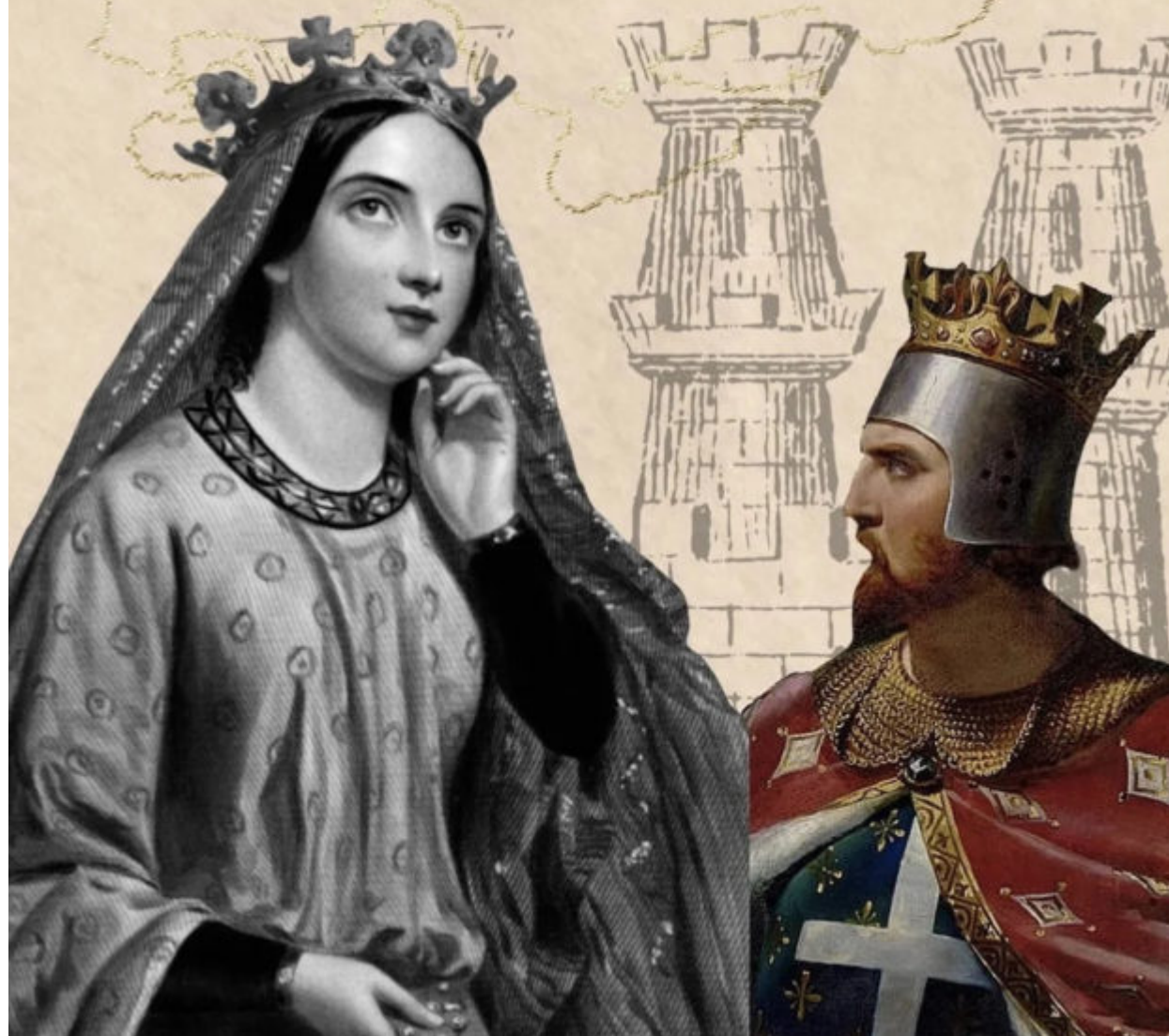
Έτσι, την επόμενη φορά που θα βρεθεί μπροστά μας ένα πιάτο κολοκάσι, ίσως αξίζει να το κοιτάξουμε λίγο διαφορετικά.

Γιατί μέσα σε αυτό το τόσο ταπεινό “χωρκαθικό” φαγητό κρύβεται τελικά ένα μικρό κομμάτι της ιστορίας της ανθρωπότητας.

Berengaria of Navarre (1165-1170 - 1230)

WIFE OF KING RICHARD I (M. 1191)

REIGN: 1191-1199









Πηγές: George H. Everett Jeffery, *Cyprus Under an English King in the Twelfth Century: The Adventures of Richard I. and the Crowning of His Queen in the Island*, Government Printing Office, Nicosia, 1926./Αθανάσιος Α. Σακελλάριος, *Τα Κυπριακά, ήτοι Γεωγραφία, Ιστορία και Γλώσσα της Νήσου Κύπρου*, τόμος Α΄, Αθήνα, 1890./CVAR – Severis Foundation (Costas and Rita Severis Foundation)Κυπριακό Μουσείο Τροφίμων, καταγραφή για το κολοκάσι (*Colocasia esculenta*) και την ιστορική παρουσία του στην Κύπρο.

*Ο Κρίστοφερ Σταύρου Πιτσιλλίδης είναι ιστοριοδίφης και ερευνητής της συλλογικής μνήμης της Κύπρου. Μέσα από τη σειρά «Παλαιολόγιο» αναδεικνύει άγνωστες και λησμονημένες πτυχές της κυπριακής ιστορίας, συνδέοντας το παρελθόν με το παρόν.

sigmalive.com