

Γλυκά και αλμυρά εδέσματα της Τήνου με βάση το αίμα

Αλεξάνδρα Φωσκόλου και Αντωνία Ματάλα

Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Περίληψη

Σκοπός: Η εργασία στοιχειοθετεί την παρασκευή εδεσμάτων τα οποία περιέχουν αίμα χοίρου ή άλλων θηλαστικών ζώων στο νησί της Τήνου και διερευνά τις πολιτισμικές παραμέτρους της πρακτικής αυτής, εντάσσοντας το υλικό της στον ευρύτερο Αιγαίο-οπελαγίτικο και Ευρωπαϊκό χώρο. **Μέθοδος:** Στοιχεία αντλήθηκαν από προφορικές μαρτυρίες που κατεγράφησαν στο πεδίο μέσω συνεντεύξεων με μόνιμους κατοίκους, μελετητές της ιστορίας και επαγγελματίες της Τήνου, καθώς και παρατηρήσεων στο πεδίο. **Αποτελέσματα:** Το αίμα του χοίρου χρησιμοποιείται για παρασκευές φαγητών στα πλαίσια των παραδοσιακών χοιροσφάγιων και της αξιοποίησης του περιορισμένου ζωικού κεφαλαίου που διέθεταν οι Τήνιοι. Στοιχεία κατεγράφησαν για τρία διαφορετικά παραδοσιακά εδέσματα από αίμα χοίρου: το λουκάνικο (αλλαντικό προϊόν), τη μορταδέλλα (γλυκό επιδόρπιο) και το τηγανητό αίμα. Οι επιρροές που δέχθηκε η Τήνος κατά την Ενετική κατοχή και η επικράτηση του καθολικού χριστιανικού δόγματος σε σημαντικό τμήμα του πληθυσμού, πιθανόν, εξηγούν τη διατήρηση της χρήσης του αίματος ως βρώσιμου είδους στο νησί. **Συμπέρασμα:** Μέχρι και το πρόσφατο παρελθόν, η βρώση αίματος ήταν αρκετά διαδεδομένη στην Τήνο. Η παράδοση αυτή φαίνεται ότι εντάσσεται στις πρακτικές αξιοποίησης του αίματος ως τροφής, οι οποίες συναντώνται σε πολλές περιοχές της Ευρώπης. Ωστόσο σήμερα, τα φαγητά της Τήνου που παρασκευάζονται με αίμα σπανίζουν και αντιμετωπίζονται από τις νεώτερες γενιές με προκατάληψη και απαρésκεια.

Λέξεις κλειδιά Διατροφικά ταμπού, Προϊόντα χοίρου, Μορταδέλλα, Λουκάνικο, Αιγαίο

Sweet deserts and dishes made of blood from the Greek island of Tinos

Alexandra Foscolou and Antonia Matalas

Department of Nutrition and Dietetics, School of Health Science and Education, Harokopio University, Athens, Greece

Abstract

Aim: The study documents the tradition of preparing dishes and deli foods which have blood as their main ingredient on a Greek island and addresses the cultural determinants of this practice. **Methods:** Data were collected during a field study on the island of Tinos, Cyclades, Aegean Sea, via interviews with elder villagers and observations. **Results:** Swine's blood was used in the past for the preparation of three foodstuffs, a deli-type food, the "blood sausage", a sweet desert, the "mortadella" and a warm dish, the "fried blood" in conjunction with the ceremonial pig slaughtering (*choirosphagia*). The mortadella in particular, is still prepared today by elder housewives on Tinos. A historic Venetian influence and the fact that a large portion of the island inhabitants adhere to Catholicism, may explain the use of blood as human food till the present time. **Conclusion:** Consumption of blood was common on Tinos in the past and was associated with the traditional pig slaughtering. Nowadays, however, blood-containing foods and dishes are scarce in Tinos and blood is viewed by the younger generations with prejudice and dislike.

Key words Food taboos, Pork products, Loucanico, Mortadella, Aegean

Εισαγωγή

Αίμα ζώων χρησιμοποιείται από πολλές κοινωνίες στα πλαίσια της κατανάλωσης κτηνοτροφικών προϊόντων. Μπορεί να προστίθεται σε αλλαντικά, σε σούπες και σε σάλτσες, για

να τις συμπυκνώσει, αλλά μπορεί να καταναλώνεται και ωμό ή σε αφυδατωμένη μορφή, ως συμπλήρωμα διατροφής. Πολλές νομαδικές κοινωνίες χρησιμοποιούν το αίμα της καμήλας, του γιάκ, του τάρανδου και άλλων ζώων που τυχόν εκμεταλλεύονται, ως συμπλήρωμα ανόργανων συστατικών και

*Συγγραφέας προς επικοινωνία: Αντωνία Ματάλα, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Ελ. Βεζιζέλου 70, 17671 Καλλιθέα
E-mail: amatala@hua.gr

πρωτεΐνης, κυρίως σε περιόδους κατά τις οποίες η πρόσβαση σε τροφή είναι ανεπαρκής, χωρίς να χρειάζεται να θανατώνουν τα ζώα τους¹. Ιστορικά πάντως, η κατανάλωση αίματος σε αυτούσια μορφή έχει συσχετισθεί κυρίως με παγανιστικές κουλτούρες². Το διατροφικό προφίλ του αίματος συγκρίνεται με αυτό του αυγού³. Το πλάσμα του αίματος είναι πλούσιο σε αλβουμίνη, γλοβουλίνη και ινωδογόνο, τις πρωτεΐνες που περιέχονται και στο ασπράδι του αυγού. Όπως και το αυγό, το αίμα είναι ιδιαίτερα φτωχό σε λίπος και υδατάνθρακες. Για παράδειγμα, 100 γραμμάρια αίματος χοίρου περιέχουν 18,5 γραμμάρια πρωτεΐνης, 0,11 γραμμάρια λίπους και 0,06 γραμμάρια υδατανθράκων και η συνολική θερμιδική τους αξία αντιστοιχεί σε 76,3 kcal ή 319 kJ⁴. Επιπλέον, το αίμα του χοίρου, της αγελάδας, του ταράνδου, της καμήλας, των διαφόρων πτηνών και άλλων ζώων συνιστά μια ιδιαίτερα πλούσια πηγή σιδήρου, μαγνησίου, βιταμίνης D και άλλων μικροθρεπτικών συστατικών και αυτός είναι ένας ακόμα λόγος για τον οποίο η βρώση του ενέχει σημαντικά διατροφικά οφέλη. Η γεύση του αίματος είναι κατεξοχήν μεταλλική, αλλά ανάλογα με τα καρυκεύματα και λοιπά συστατικά της κάθε συνταγής, μπορεί να γίνει γλυκιά ή απλώς ουδέτερη, αναδεικνύοντας τη γεύση του κυρίαρχου καρυκεύματος⁴. Ωστόσο, το αίμα εύκολα αλλοιώνεται και μπορεί να γίνει υπόστρωμα ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Έτσι, η κατανάλωση αίματος ελλοχεύει σημαντικούς κινδύνους για την υγεία αν δεν προηγηθεί επεξεργασία με κατάλληλες τεχνικές⁵.

Η βρώση αίματος είναι ένα διαδεδομένο διατροφικό ταμπού το οποίο έλκει την καταγωγή του από τους αρχαίους χρόνους. Στον Δυτικό κόσμο, την βρώση αίματος ακολουθεί μία προκατάληψη η οποία ανάγεται στη Βίβλο, ενώ γραπτές απαγορεύσεις σχετικά με την κατανάλωση αίματος ζώων απαντώνται και στο Κοράνι⁶. Στην Παλαιά Διαθήκη υπάρχουν σαφείς αναφορές απαγόρευσης, με χαρακτηριστικότερο το εξής χωρίο στο Λευιτικό: «*Η βρώση αίματος απαγορεύεται «Αν ένας Ισραηλίτης ή ξένος που ζει ανάμεσά τους φάει οτιδήποτε κρέας με το αίμα του, εγώ θα στραφώ εναντίον του και θα τον αποκόσω από το λαό του»*» (Λευιτικό 17:12). Γι αυτό οι Ιουδαίοι θεωρούν μεγάλο αμάρτημα τη βρώση αίματος και καταφεύγουν στο αλάτισμα του ωμού κρέατος ώστε να στραγγίξει πλήρως από το αίμα που περιέχει, πριν το καταναλώσουν. Για το σκυώτι ειδικότερα, το οποίο περιέχει περισσότερο αίμα από ότι οι ιστοί, συστήνεται στους Ιουδαίους να το ψήνουν πολύ καλά, μιας και η προσθήκη αλατιού πιστεύεται ότι δεν επαρκεί για να απομακρύνει το αίμα⁷.

Στην Καινή Διαθήκη, η απαγόρευση του αίματος δεν προτείνεται με τον ίδιο επιτακτικό τρόπο όπως στην Παλαιά¹¹, ενώ παράλληλα, η σάρκα και το αίμα του Θεανθρώπου αναφέρονται ως συμβολικά μέσα λύτρωσης και ένωσης μαζί του κατά το μυστήριο της θείας ευχαριστίας: «*Εκείνος που*

τρώνει τη σάρκα μου και πίνει το αίμα μου είναι ενωμένος μαζί μου, κι εγώ με αυτόν» (Ιω. 6.56) και ακόμη «*Σας βεβαιώνω: αν δεν φάτε τη σάρκα του Υιού του Ανθρώπου και δεν πείτε το αίμα του, δεν έχετε μετοχή στη ζωή»* (Ιω. 6.53). Βέβαια, στην ιστορία του χριστιανικού κόσμου έχουν εκδοθεί από επίσημους φορείς κάποιες απαγορεύσεις για αποχή από τρόφιμα που παρασκευάζονται με αίμα ζώων, όπως η απαγόρευση που επιβλήθηκε κατά τη Βυζαντινή περίοδο επί αυτοκρατορίας του Λέοντος VI, με την 58^η Νεαρά⁸, η οποία αναφέρει χαρακτηριστικά «*ίνα οι πωλούντες ή τρώγοντες οιονδήποτε αιματηρόν φαγητόν μαστιγώνωνται, κουρευώνται, δημεύεται η περιουσία των και καταδικάζονται εις αειφυγίαν»*⁹. Παρόλα αυτά, σύμφωνα με τα Σχόλια στον Κανόνα της εν Τρούλλω Συνόδου του Θεοδώρου Βαλασαμώνας, είδη διατροφής με αίμα παρασκευάζονταν και καταναλώνονταν στην Αδριανούπολη, τουλάχιστον μέχρι τον 12^ο αιώνα⁸. Εν τέλει, κανένα από τα τρία κύρια δόγματα, ορθοδοξία, καθολικισμός και διαμαρτύρηση, δεν γενίκευσε επίσημα την απαγόρευση της κατανάλωσης αίματος από τους πιστούς.

Παραδοσιακά προϊόντα διατροφής βασισμένα σε αίμα συναντώνται στην Αφρική, στην κεντρική και νοτιοανατολική Ασία αλλά και σε πολλές ευρωπαϊκές κοινωνίες. Στην Ευρώπη αν και η βρώση του αίματος έχει υποχωρήσει, αρκετά είδη αλλαντικών με βάση το αίμα παραμένουν δημοφιλή, κάποια μάλιστα έχουν τυποποιηθεί από τη βιομηχανία τροφίμων¹⁰. Από τα πιο γνωστά εδέσματα που φτιάχνονται με αίμα είναι τα *black pudding* ή *blood pudding*, τα οποία φτιάχνονται στη Βρετανία και την Ιρλανδία με την προσθήκη δημητριακών, συνήθως βρώμης¹¹. Παραδοσιακές σούπες από αίμα ζώων, όπως ο λαγός, το αρνί, ο χοίρος, η αγελάδα, ο ταράνδος και η χίνα παρασκευάζονται σε αρκετές χώρες. Για παράδειγμα, στη Γερμανία, με αίμα, σκυωτάκια πουλερικών και μπαχαρικά, φτιάχνουν την *schwarzsauer*²¹. Στην Πορτογαλία, φτιάχνουν την *cabidela*, η οποία περιέχει αίμα, νερό, ξύδι και ρύζι, καθώς και την *rapas de sarrabulho*, η οποία περιέχει αίμα, αλλαντικά, ψωμί, λεμόνι και κύμινο. Τέλος, στη Σουηδία, φτιάχνουν την *svartsoppa*, η οποία είναι γλυκιά στη γεύση γιατί εκτός από αίμα και ζυμώ κρέατος, περιέχει επίσης αλεύρι, ζάχαρη, τσέρι και χυμό μήλου. Τα λουκάνικα από αίμα είναι δημοφιλή σε πολλές χώρες της Ευρώπης: στη Σουηδία (*blodkorv*), τη Φινλανδία (*mustamakkara*), τη Γαλλία (*boudin*), την Ισπανία (*morcilla*), τις Βαλτικές χώρες (*verivost*, *asinsdesa*) και την Πολωνία (*kaszan-ka*). Τέλος, γλυκίσματα από αίμα παρασκευάζονται στην Ιταλία (*sanguinaccio*), την Ισπανία (*blood macaron*) και τη Σουηδία (*blodplättar*). Μάλιστα, κάποια από τα γλυκά εδέσματα με βάση το αίμα καταναλώνονται μαζί με το γέυμα και όχι ως επιδόρπια. Τέτοια είναι η περίπτωση του Φινλανδικού πατέ *veriohukainen*.

Όπως αποκαλύπτει η αρχαιοελληνική γραμματεία, η συνήθεια χρήσης του αίματος ήταν αρκετά διαδεδομένη

¹¹ Εν τούτοις και στην Καινή Διαθήκη περιέχονται χωρία περί απαγόρευσης του αίματος: «*Να απέχετε από τα ειδωλόθυτα, το αίμα, το κρέας από πνιγμένα ζώα και την πορνεία. Αν φυλάγεστε από αυτά κάνετε το σωστό. Υγιαίνετε»* (Πράξεις 15:29). Γνωρίζουμε ότι η αυτή απαγόρευση ήταν απόφαση της συνόδου των Ιεροσολύμων, η οποία ωστόσο, όπως και πολλές άλλες, δεν εφαρμόστηκε.

²¹ Τα στοιχεία αναφορικά με τα ευρωπαϊκά εδέσματα από αίμα ζώων προέρχονται από τους ιστότοπους φορέων και οργανισμών που εξειδικεύονται σε τοπικά προϊόντα διατροφής, όπως οι *Slow Food*, *Meat And Sausages*, *Nature Teaches Us (NTU)*, *World Nomads*, *Recipe Bridge*, *Cultura en El Pais*, *Good Livin' Good Lovin' & Good Eatin'*.

ανάμεσα στους αρχαίους Έλληνες⁸. Η πρώτη μνεία φαγηντού με αίμα συναντάται στην Οδύσσεια, στην οποία περιγράφεται ότι «ένα στομάχι ψήνεται στη φωτιά γεμισμένο με λίπος και αίμα» (ραψ. ΙΗ'). Στη Λακωνία του 8^{ου} π.Χ. αιώνα, λαός και στρατιώτες έτρωγαν στα κοινά συσσίτια τον μέλανα ζωμό, ένα υδαρές μίγμα με αίμα χοίρου, αλάτι και ξίδι¹². Λέγεται ότι ο *μέλας ζωμός* ήταν άνοστος και πολύ δύσπεπτος, με αποτέλεσμα να χρειάζονται για την πέψη του, γυμναστικές ασκήσεις¹³. Οι Βυζαντινοί συνέχισαν την παλαιότερη πρακτική χρήσης του αίματος⁹ και την πέρασαν στις επόμενες γενιές. Ωστόσο, στο βαθμό που γνωρίζουμε, οι δημοσιευμένες πληροφορίες για τη χρήση τέτοιων προϊόντων στη νεώτερη Ελλάδα περιορίζονται σε μεμονωμένες αναφορές για παρασκευή λουκάνικων με αίμα χοίρου στη Σύρο, γνωστών ως *Αιματιές*¹⁴. Εξελιγμένες μορφές του *Αιματίτη* των Βυζαντινών είναι η κρητική *Οματιά* ή *Ομαθιά*, καθώς και η Αμαθιά της Νάξου. Πρόκειται για χοιρινά λουκάνικα τα οποία όμως δεν περιέχουν αίμα, αλλά κάποιες φορές, μπορεί να περιέχουν κρασί¹⁵.

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να διερευνήσει τη χρήση αίματος στη διατροφή των κατοίκων ενός νησιού των Κυκλάδων και να καταγράψει πληροφορίες για παραδοσιακά εδέσματα που έχουν ως κύριο συστατικό τους το αίμα. Συμπληρωματικά, η μελέτη επιχειρήσε να αξιολογήσει τις τρέχουσες στάσεις των κατοίκων του νησιού απέναντι στα εδέσματα με αίμα. Η έρευνα διεξήχθη στα πλαίσια ευρύτερης μελέτης που αφορούσε τις γευματικές συνήθειες και πρακτικές διατροφής στα ελληνικά νησιά.

Μέθοδος

Συνευτεύξεις πραγματοποιήθηκαν στο πεδίο με γυναίκες και άνδρες, μόνιμους κάτοικους της Τήνου, οι οποίοι ανήκουν τόσο στο ορθόδοξο όσο και στο καθολικό δόγμα και καταγράφηκαν οι μαρτυρίες τους για τις τρέχουσες και παρελθούσες πρακτικές που εφαρμόζαν ή και εφαρμόζουν ακόμη, σε σχέση με την οικιακή παρασκευή προϊόντων διατροφής. Είκοσι μόνιμοι κάτοικοι των χωριών Ξινάρα, Τριπόταμος, Στενή, Καρδιανή και Υατέρνια ηλικίας άνω των 50 ετών συμμετείχαν στη έρευνα πεδίου που διεξήχθη από την πρώτη συγγραφέα το καλοκαίρι του 2014.

Συνευτεύξεις πραγματοποιήθηκαν με τους π. Μάρκο Φώσκολο, καθολικό ιερέα, θεολόγο-ιστορικό και διευθυντή της Βιβλιοθήκης και του Αρχείου της Καθολικής Αρχιεπισκοπής Τήνου και κ. Κώστα Δανούση, ιστορικό ερευνητή και συγγραφέα. Λαογραφικό υλικό και ιστορικά τεκμήρια αναζητήθηκαν στη Βιβλιοθήκη της Καθολικής Αρχιεπισκοπής Τήνου καθώς και στο Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών, στην Αθήνα. Δευτερογενής βιβλιογραφία σχετική με το θέμα αναζητήθηκε σε ελληνικές και ξένες ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων.

Αποτελέσματα

Οι μαρτυρίες των ηλικιωμένων κατοίκων, οι οποίοι συμμετείχαν στη μελέτη, αποκάλυψαν ότι προϊόντα με βασικό συστατικό το αίμα του χοίρου φτιάχνονται στην Τήνο έως και τις μέρες μας. Οι παρασκευές αυτές αναδεικνύουν την

εφευρετικότητα των νησιωτών προκειμένου να εκμεταλλευτούν στο έπακρο τους οικόσιτους χοίρους. Χαρακτηριστικά αναφέρθηκε ότι στο παρελθόν, «από το χοίρο δεν πετούσαν τίποτα, παρά μόνο τα νύχια του». Ακόμα και τη μασέλα του την χρησιμοποιούσαν τα παιδιά όπως επίσης και τη φούσκα του, για παιχνίδι. Οι συμμετέχοντες έδωσαν πληροφορίες για τρία διαφορετικά παραδοσιακά εδέσματα από αίμα χοίρου: ένα αλλαντικό προϊόν, το *λουκάνικο*, ένα γλυκό επιδόρπιο, τη *μορταδέλλα* και ένα «ζεστό» πιάτο, το *τηγανητό αίμα*. Τα τρία αυτά φαγητά παρασκευάζονταν παράλληλα με άλλα προϊόντα του κρέατος και των εντοσθίων του χοίρου που ανέτρεφαν τα νοικοκυριά, ενώ το ένα από τα τρία, η μορταδέλλα, σύμφωνα με τις μαρτυρίες, επιβιώνει έως τις μέρες μας.

Στην Τήνο, έως τις αρχές 20^{ου} αιώνα, παρασκευάζονταν λουκάνικα με αίμα με βάση την κοινή συνταγή για τα λουκάνικα (βλ. Παράρτημα). Το λουκάνικο με αίμα της Τήνου μοιάζει με τα *boudin blanc* και *boudin noir*, τα λουκάνικα αίματος τα οποία φτιάχνονται στη Γαλλία¹¹. Το συγκεκριμένο έδεσμα αναφέρθηκε από τις συμμετέχουσες που είχαν φοιτήσει στη σχολή Ουρσουλινών. Φαίνεται λοιπόν, ότι το λουκάνικο αυτό έφτασε στην Τήνο μαζί με τις γαλλίδες Ουρσουλίνες μοναχές, οι οποίες εγκαταστάθηκαν στο νησί το 1704 και ίδρυσαν τη γνωστή σχολή στο χωριό Λουτρά. Οι μαθήτριες της σχολής, αλλοδαπές και ντόπιες, εκπαιδεύονταν και στη μαγειρική βοηθώντας στην κουζίνα του σχολείου τους. Μια από τις συμμετέχουσες, η οποία στη διάρκεια της μαθητείας της διέτελεσε βοηθός της μοναχής-μαγείρισσας της σχολής, ανέφερε πως, όταν οι μαθήτριες αποκτούσαν δική τους οικογένεια συνέχιζαν να παρασκευάζουν το λουκάνικο με αίμα, όπως έκαναν και στη σχολή τους.

Η μορταδέλλα είναι ένα γλύκισμα που φτιάχνεται μέχρι τις μέρες μας από τις ηλικιωμένες νοικοκυρές σε ορισμένα χωριά της Τήνου, όπως η Στενή και η Ποταμιά. Οι οικογένειες που επιθυμούν να παρασκευάσουν το γλυκό αυτό είναι υποχρεωμένες να το κάνουν την ημέρα της σφαγής, η οποία, κατά προτίμηση, γίνεται τους μήνες Νοέμβριο ή Δεκέμβριο. Η ονομασία «μορταδέλλα» πιθανότατα προέρχεται από τις ιταλικές λέξεις *della morte* που σημαίνουν «από το θάνατο», υπονοώντας ίσως τη συλλογή του αίματος του χοίρου αμέσως μετά τη σφαγή του. Και οι 20 συμμετέχοντες δήλωσαν ότι έχουν γευτεί τη μορταδέλλα, ενώ οι περισσότεροι, γνώριζαν και τον τρόπο παρασκευής της. Για να φτιαχτεί η μορταδέλλα, το αίμα τυλίγεται μέσα σε ζύμη και στη συνέχεια τηγανίζεται. Εκτός από αίμα, το γλυκό αυτό περιέχει επίσης ξηρούς καρπούς, πετιμέζι και μπαχαρικά (βλ. Παράρτημα).

Το τηγανητό αίμα παρασκευαζόταν έως τις αρχές 20^{ου} αιώνα σε όλες τις περιοχές της Τήνου. Ήταν ένα από τα πρώτα φαγητά τα οποία μαγειρεύονταν αμέσως μετά τη σφαγή του χοίρου. Το αίμα που συλλεγόταν από τον χοίρο, και ενίοτε από κασίκι ή αρνί, αφηνόταν να πήξει και στη συνέχεια, το πήγμα που σχηματιζόταν τηγανιζόταν (βλ. Παράρτημα). Το τηγανητό αίμα μοιάζει στην όψη με το σουκώτι, με περισσότερες ωστόσο οπές. Οι συμμετέχοντες, στην πλειοψηφία τους ανέφεραν ότι «η γεύση του τηγανητού αίματος είναι γλυκιά». Αντίθετα με την περίπτωση της μορταδέλλας, η οποία παρασκευάζεται ενώ το αίμα είναι ακόμα σε υγρή κατάσταση, το τηγανητό αίμα

τηγανίζεται αφού πρώτα στερεοποιηθεί. Όπως συμβαίνει και με τη μορταδέλλα πάντως, και σ' αυτή την περίπτωση, το αίμα μαγειρεύεται μέσα σε διάστημα λίγων ωρών μετά τη σφαγή και αμέσως μετά την πήξη του η οποία είναι αποτέλεσμα της δράσης του ινωδογόνου που περιέχει.

Η έρευνα δεν ανέδειξε κάποια διαφορά ανάμεσα στους ακόλουθους του καθολικού και του ορθόδοξου δόγματος ως προς τη χρήση των παραπάνω εδεσμάτων με αίμα. Την παράδοση της παρασκευής τους διατηρούν ακόμα οι 90χρονοι Τήνιοι νοικοκυρές. Αντίθετα, Τήνιοι νεαρής ηλικίας, οι οποίοι ερωτήθηκαν σχετικά, εξέφρασαν δυσαρέσκεια, ακόμα και απέχθεια, για τα φαγητά που φτιάχνονται με αίμα.

Συζήτηση

Η παρούσα μελέτη είναι η πρώτη η οποία στοιχειοθετεί την παρασκευή προϊόντων διατροφής με κύριο συστατικό το αίμα στη σύγχρονη Ελλάδα και συγκεκριμένα, στο νησί της Τήνου. Οι παρασκευές αυτές γίνονταν στα πλαίσια των παραδοσιακών χοιροσφάγιων και της αξιοποίησης του περιορισμένου ζωικού κεφαλαίου που διέθεταν οι νησιώτες. Είναι φανερό ότι τα Τηνιακά εδέσματα από αίμα που παρουσιάζονται εδώ εντάσσονται σε μια μακρά παράδοση.

Τα «χοιροσφάγια» είναι μια πρακτική με αρχαία προέλευση, διαδεδομένη σε ολόκληρο τον Ευρωπαϊκό χώρο. Στην Ελλάδα, γνωρίζουμε ότι τα χοιροσφάγια έχουν αρχαίες ρίζες. Τόσο η Ιλιάδα και η Οδύσσεια, όσο και η κλασική γραμματεία περιέχουν πολλές αναφορές στη σφαγή του χοίρου καθώς και περιγραφές συναφών μαγειρικών παρασκευών¹¹. Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους, το έθιμο των χοιροσφάγιων γνώρισε μεγάλη ακμή. Η πρακτική αυτή, της αξιοποίησης του οικόσιτου χοίρου, συνεχίστηκε ως ένα παραδοσιακό έθιμο στις αγροτοκτηνοτροφικές περιοχές της χώρας μέχρι και τον 21^ο αιώνα¹⁶, είναι δε αξιοσημείωτο, ότι σε μια πορεία 1700 χρόνων, οι συνταγές παρασκευής των εδεσμάτων του χοίρου εμφανίζουν σταθερότητα⁹. Όμως, στον ελληνικό χώρο, η παρασκευή προϊόντων διατροφής με βάση το αίμα, δεν εμφανίζει την ίδια συνέχεια όπως άλλα προϊόντα του χοίρου. Κατ' αυτή την έννοια, τα Τηνιακά εδέσματα που παρουσιάζονται εδώ φαίνεται να αποτελούν μια ιδιαίτερη περίπτωση. Οι επιρροές που δέχθηκε το νησί κατά την Ενετική κατοχή (1390-1715) και η επικράτηση του καθολικού χριστιανικού δόγματος ανάμεσα σε σημαντικό τμήμα του πληθυσμού του³¹, πιθανόν να ερμηνεύουν τη συνέχιση της βρώσης αίματος στην Τήνο. Όπως προαναφέρθηκε ωστόσο, τα λουκάνικα με αίμα μοιάζουν με τα γαλλικά *boudin* και είναι προφανής ο επηρεασμός από τη Γαλλία, με τη μεσολάβηση των γαλλίδων μοναχών που εγκαταστάθηκαν στο νησί τον 18^ο αιώνα. Προς αυτή την κατεύθυνση συνηγορεί και το γεγονός ότι για την ονομασία τους χρησιμοποιήθηκε η ιταλικής προέλευσης λέξη *loucanico* και όχι ο βυζαντινός

όρος αιματίτης, με τον οποίο παρόμοια αλλαντικά από την Κρήτη και άλλα Κυκλαδίτικα νησιά ήταν γνωστά. Τα λουκάνικα με αίμα δεν αντιπροσωπεύουν ένα λαϊκό φαγητό της Τήνου, καθώς λίγοι μόνο από τους ερωτηθέντες, κυρίως ηλικιωμένες γυναίκες που φοίτησαν στη σχολή Ουρσουλινών, τα ανέφεραν. Αντίθετα, όλοι οι ερωτηθέντες γνώριζαν από την προσωπική τους εμπειρία το γλυκό μορταδέλλα. Έτσι, με βάση τις μαρτυρίες που καταγράφηκαν, από τα τρία εδέσματα με αίμα χοίρου, η μορταδέλλα, ήταν -και παραμένει- το πλέον δημοφιλές. Πρόκειται για ένα ενδιαφέρον εύρημα, δεδομένου ότι ανάμεσα σε μια πληθώρα παραδοσιακών παρασκευών με αίμα χοίρου στον ευρωπαϊκό χώρο, δεν εντοπίστηκε κανένα γλύκισμα που να προσομοιάζει τη μορταδέλλα. Το τηγαντό αίμα τέλος, φαίνεται ότι επινοήθηκε ως ένα εύκολο και γρήγορο φαγητό με ιδιαίτερα υψηλή θρεπτική αξία το οποίο καταναλώνεται λίγες μόνο φορές μέσα στο χρόνο.

Συμπερασματικά, τα αλμυρά και γλυκά εδέσματα της Τήνου που καταγράφησαν στο πεδίο έλκουν την καταγωγή τους σε περασμένους αιώνες και αναπτύχθηκαν υπό το καθεστώς ποικίλων περιβαλλοντικών και πολιτισμικών επιρροών. Σήμερα, τα φαγητά με αίμα της Τήνου έχουν ουσιαστικά εκλείψει. Την παράδοσή τους συντηρούν ακόμη λίγες υπερήλικες νοικοκυρές, ενώ για τους περισσότερους από τους κατοίκους του νησιού, η κατανάλωσή τους περιβάλλεται από προκατάληψη και απαρέσκεια. Η κατανόησή μας σχετικά με τη χρήση του αίματος στην παραδοσιακή διατροφή θα μπορούσε να βελτιωθεί, εφόσον τα στοιχεία που παρουσιάζονται εδώ εμπλουτιστούν με συμπληρωματικά δεδομένα για τυχόν παρόμοια παραδοσιακά προϊόντα σε άλλες αγροτοκτηνοτροφικές περιοχές της χώρας.

Βιβλιογραφία

1. Davidson A. The Oxford Companion to Food UK: Oxford University Press; 2006.
2. Phillips Stevens J. The Demonology of satanism: An anthropological view. In: Richardson J, Best J, Bromley D, editor. Satanisme Scare. New York: Hawthorne; 1991. p. 21-40.
3. Paul E. Blood and Egg: Nordic Food Lab; 2014 [cited 2015 February 15]. Available from: <http://nordicfoodlab.org/blog/2013/9/blood-and-egg>
4. Belitz H, Grosch W, Schieberle P. Food Chemistry. 4th ed. Verlag Berlin Heidelberg: Springer; 2009.
5. Lehtovaara I, Michelini S, Schaeffer C, Berasain S, Chavero VM. Mustamakkara (Black Sausage). Traditional Food in Combating Food-borne Pathogens. Tampere: Tampereen Ammattikorkeakoulu; 2013.
6. Grivetti L. Food prejudices and taboos. In: Kipple K,

^[31] Η πρώτη αδιαμφισβήτητη μαρτυρία για την ύπαρξη οργανωμένης χριστιανικής κοινότητας στην Τήνο ανάγεται στο έτος 553. Στη διάρκεια των επόμενων αιώνων μεγάλες αλλαγές στον πολιτικό, κοινωνικό, πολιτιστικό και οικονομικό τομέα συνέβησαν στο νησί, ενώ τον 13^ο αιώνα εγκαθιδρύθηκε εδώ η Καθολική εκκλησία. Η περίοδος 1390 έως 1715 χαρακτηρίζεται από την εγκαθίδρυση στην Τήνο του δυτικού δόγματος. Εκτοτε, Ορθόδοξοι, και Καθολικοί συνυπάρχουν αρμονικά διατηρώντας την αυτοτέλειά τους¹⁷.

- Ornelas K, editor. The Cambridge World History of Food. Cambridge: Cambridge University Press; 2000.
7. Ματάλα Α-Λ. Πολιτισμικές επιδράσεις. Διαιτητικοί κανόνες και απαγορεύσεις. Στο Ανθρωπολογία της διατροφής. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση; 2008.
 8. Dalby A. Σειρήνια Δείπνα, Ιστορία της Διατροφής και της Γαστρονομίας στην Ελλάδα. Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης; 2001.
 9. Κουκουλές Φ. Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός τ. Ε'. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση; 1952.
 10. Rommer J and Ditter M. Culinaria. European Specialties, English ed. Cologne: Conemann; 1995.
 11. Dominé A. Culinaria France. Königswinter: Konemann; 2004.
 12. Καργάκος Σ. Η Ιστορία της Αρχαίας Σπάρτης. Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg; 2006.
 13. Εγκυκλοπαίδεια ΔΟΜΗ. Αθήνα: Εκδόσεις Δομή; χ.χ. ρ. 323.
 14. Βενάρδου Φ. Τα Χοιροσφάγια της Σύρου. Αθήνα: Στάχυ; 2001.
 15. Καβρουλάκη Μ. Λεξικό Ελληνικής Γαστρονομίας. Αθήνα: Εκδόσεις Άσπρη Λέξη; 2011.
 16. Dalby A. Food in Ancient World from A to Z. London and New York: Routledge; 2003.
 17. Φωσκόλος Μ. Εκκλησιαστική Ιστορία της Τήνου. Τήνος Ιστορία και Πολιτισμός. Τήνος: Δήμος Εξωμβούργου Τήνου; 2005.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Περιγραφή παρασκευής των εδεσμάτων της Τήνου με αίμα

Οι πληροφορίες παρασκευής προέρχονται από τις μαρτυρίες των κυρίων Βερναρδέτη Χαρικοπούλου, κατοίκου Στενής Τήνου, Νικολέτας Φωσκόλου-Δελατόλα, κατοίκου Τριποτάμου Τήνου και της μητέρας της, κατοίκου Ξινάρας Τήνου, Καρμέλλας Βαμβόλη, κατοίκου Ποταμιάς Τήνου και κυρίου Νικόλαου Φιλιππούση, κατοίκου Χώρας Τήνου.

1. Λουκάνικα με αίμα

Η παρασκευή του φαγητού αυτού, αποτελεί ακριβή μίμηση του γαλλικού boudin. Το φρέσκο αίμα του χοίρου τοποθετείται προτού πήξει μέσα σε καθαρισμένο έντερο μαζί με αλάτι, πιπέρι και ποικίλα μυρωδικά. Στη συνέχεια, το έντερο δένεται και βυθίζεται σε νερό που βράζει. Το αίμα πήζει και διογκώνεται με αποτέλεσμα το σχηματισμό του λουκάνικου.

2. Μορταδέλλα

Ανοίγεται φύλλο ζύμης και κόβεται σε στρογγυλά κομμάτια

με ένα ποτήρι. Σε μια γαβάθα αναμιγνύεται μπόλικο τριμμένο καρύδι, τριμμένο παξιμάδι, πετιμέζι και κανέλλα και με το φρέσκο αίμα του χοίρου φτιάχνεται ένας πυκνός πολτός. Η διαδικασία αυτή πρέπει να γίνει προτού πήξει το αίμα, όσο είναι ακόμα ρευστό. Γεμίζονται με αυτό το μίγμα τα στρογγυλά κομμάτια φύλλου και διπλώνονται ώστε να γίνουν σαν μισοφέγγαρο. Στη συνέχεια τηγανίζονται. Υπάρχει η δυνατότητα να μη τοποθετηθεί πετιμέζι στο μίγμα, αλλά να περιχυθούν οι μορταδέλλες με το πετιμέζι μετά το τηγάνισμα. Η μορταδέλλα τρώγεται ζεστή ή κρύα, πάντα όμως φρέσκια.

3. Τηγανητό αίμα

Αμέσως μετά τη σφαγή του χοίρου και ενίοτε άλλων ζώων, όπως κασίκι ή αρνί, συλλέγεται το αίμα σε ένα δοχείο, αφήνεται να πήξει και στη συνέχεια κόβεται σε φέτες και τηγανίζεται. Έχει την όψη του συκωτιού, αλλά με περισσότερες τρύπες και μοιάζει με σφουγγάρι. Η γεύση του είναι μάλλον γλυκιά.