

## Το βελανίδι του Δία

Δεύτερο στην ιεραρχία των ξηρών καρπών, μετά το καρύδι, έρχεται το κάστανο. Και επειδή, όπως ξέρουμε, οι αρχαίοι όλους τους ξηρούς καρπούς τους έλεγαν κάρυα (κάρυα εκάλουν και τας αμυγδαλάς και τα νυν καστανεία, λέει ο Αθήναιος), έτσι και τα κάστανά τα είπαν και «ευβοϊκά κάρυα», προφανώς επειδή στα δάση της Εύβοιας υπήρχε μεγάλη παραγωγή. Ωστόσο, η καστανιά από τη Μικρασία μας ήρθε, και μάλιστα από την περιοχή του Πόντου, έστω κι αν δεν το δείχνει το όνομά της, όπως στο φουντούκι.

Ο Αθήναιος μας πληροφορεί ότι ο Δίφιλος τα ονομάζει «Σαρδιανός βάλανους», δηλαδή από τις Σάρδεις της Λυδίας, που μάλλον θα ήταν το κέντρο εμπορίας απ' όπου έφταναν στην Ελλάδα και όχι απαραίτητα ο τόπος παραγωγής. Παλιότερα, ο Θεόφραστος τα αποκαλεί μ' ένα υπέροχο όνομα: «Διός βάλανοι» και μονολεκτικά, διοσβάλανοι, αλλά και «κασταναϊκόν κάρυον», ενώ ο Γαληνός λέει για «καστανική βάλανο». Τελικά, από διάφορους παρεμφερείς τύπους (καστανεία, καστανία) επικράτησε το όνομα «κάστανά» συνήθως στον πληθυντικό (ο Dalby την πολλαπλότητα των ονομάτων τη θεωρεί σημάδι ότι υπήρχε κάποιο είδος ταμπού).

Η λέξη «κάστανά» φαίνεται δάνειο από κάποια μικρασιατική γλώσσα· στα αρμένικα το κάστανά λέγεται *kask* και η καστανιά *kaskeni*. Η ελληνική λέξη περνάει στα λατινικά (*nux castanea* το κάστανά και μετά σκέτο *castanea*) και από εκεί σε όλες τις ευρωπαϊκές γλώσσες. Είναι από τις σπάνιες περιπτώσεις (με εξαίρεση τα εξωτικά βεβαίως φρούτα) όπου σε όλες ανεξαιρέτως τις ευρωπαϊκές γλώσσες χρησιμοποιείται ομόρριζος όρος. Ίσως πιο αγνώριστη να είναι η αγγλική λέξη για το κάστανά, *chestnut*, που προήλθε από το *chesten nut*, το οποίο *chesten* είναι δάνειο από τα γαλλικά. Στα γαλλικά και στα ιταλικά υπάρχει και μια ακόμα λέξη για το κάστανά, που θα τη δούμε παρακάτω.

Όπως φαίνεται από τις αναφορές, τα κάστανά πρέπει να διαδόθηκαν στην αρχαία Ελλάδα μάλλον κατά την ελληνιστική εποχή. Οι αρχαίοι τα κάστανά τα έτρωγαν ευχαρίστως, μαζί με τα άλλα τραγήματα στο τέλος του συμποσίου, ενώ ο Ξενοφώντας, που είχε γνωρίσει τα κάστανά στην εκστρατεία των Μυρίων (τα λέει κάρυα πλατέα στην Ανάβαση), είχε δοκιμάσει και ψωμί από αλεσμένα κάστανά, το οποίο δεν φαίνεται να συνηθιζόταν πολύ στην αρχαία Ελλάδα.

Ωστόσο, σε άλλες περιοχές της Ευρώπης, και συγκεκριμένα στις ορεινές περιοχές της Ιταλίας, της Γαλλίας και της Ισπανίας, τα κάστανά αποτελούσαν για πολλούς αιώνες τη βασική τροφή των αγροτών, σε όλες τις περιοχές δηλαδή όπου δεν ευδοκίμούσαν τα δημητριακά. Τα κάστανά τα έβραζαν, τα ξέραιναν και τα άλεθαν και από αυτό το αλεύρι έφτιαχναν πολέντα, ένα είδος χυλού, που σίγουρα ήταν θρεπτικός και πρέπει να ήταν και νόστιμος, και που τον έτρωγαν είτε έτσι είτε τον έψηναν και γινόταν στερεότερος, σαν ομελέτα ή σε φέτες.

Όμως κάστανά δεν τρώγαν μόνο οι φτωχοί· οι πλούσιοι προτιμούσαν τα μεγάλα κάστανά, που στη Γαλλία τα λένε *marjons*, μαρόνια που τα λέμε καμιά φορά κι εμείς, που παράγονταν είτε στην Ιταλία είτε στη γαλλική περιοχή της Αρντές, αλλά έγιναν γνωστά ως «κάστανά της Λιόν» γιατί εκεί ήταν το κέντρο όπου φτιάχνονταν τα περίφημα μαρόν γκλασέ, τα σακχαρόπηκτα γλυκά κάστανά. Βέβαια, οι πλούσιοι που δοκίμαζαν πού και πού κανένα μαρόνι, περιφρονούσαν τους φτωχούς αγρότες που έτρωγαν κάστανά, μια τροφή κατάλληλη για γουρούνια!

Με την εμφάνιση της πατάτας και του καλαμποκιού από τον Νέο Κόσμο αλλά και με την αύξηση των εμπορικών ανταλλαγών που έκανε προσιτά τα δημητριακά στις ορεινές περιοχές, τα κάστανά έπαψαν να είναι το ψωμί των φτωχών (η πατάτα έπαιζε πια αυτό το ρόλο, από τον 19ο αιώνα και μετά δηλαδή) και η καλλιέργεια της καστανιάς υποχώρησε πολύ στην Ευρώπη. Έτσι, από βασικό τρόφιμο μετατράπηκαν σε συμπληρωματικό. Στην Ελλάδα, όπου ποτέ δεν πρέπει να έπαιξαν ρόλο βασικού τροφίμου, ονομαστά

είναι τα κρητικά κάστανα, που παλιότερα, για να τα διατηρούν επί περισσότερο χρόνο τα έθαβαν (και τα έλεγαν, τότε, κάστανα της γούβας).

Ξέρουμε, βέβαια ότι τα κάστανα πάνω στο δέντρο έχουν ένα αγκαθωτό εξωτερικό περίβλημα και μέσα σε κάθε τέτοιο περίβλημα υπάρχουν δύο-τρία κάστανα, αν και υπάρχουν ποικιλίες με πιο μεγάλα κάστανα (όπως είναι τα μαρόνια) που έχουν μόνο ένα κάστανο σε κάθε περίβλημα. Αυτό το αγκαθερό κέλυφος οι αρχαίοι το έλεγαν εχίνο, («εν εχίνω ακανθώδει» λέει ο Θεόφραστος), όπως έλεγαν δηλαδή τον αχινό και τον σκαντζόχοιρο. Στην Αγιάσο της Λέσβου, που παράγει πολλά κάστανα, το λένε «αχνό» (δηλαδή αχινό), ενώ στο επίσης καστανοπαραγωγό Πήλιο το λέγαν ή το λένε κασιίδα.

Στους αθηναϊκούς δρόμους υπάρχουν ακόμα καστανάδες, που έχουν τη φουφού τους και πουλάνε ψητά κάστανα, αλλά είναι πολύ λιγότεροι από παλιότερα. Οι καστανάδες συνήθως ήταν Ηπειρώτες (όπως και οι φουρνάρηδες)· ο καθένας είχε το πόστο του και τους ταχτικούς πελάτες του· κι επειδή ο καστανάς έμενε πάντα στο ίδιο σημείο, στην παρέα μου τουλάχιστον συνηθίζαμε να λένε «καστανά» εκείνον που συχνάζει μονίμως στο ίδιο στέκι ή που πηγαίνει κάθε χρόνο διακοπές στο ίδιο μέρος.

Κι έτσι περάσαμε στη φρασεολογία του κάστανου, που είναι αρκετά πλούσια. Για κάποιον αυστηρό, που δεν κάνει χατίρια, λέμε ότι δεν χαρίζει κάστανα. Η έκφραση λέγεται ιδίως για όποιον είναι άτεγκτος, δεν κάνει υποχωρήσεις ή εξαιρέσεις, ιδίως για προϊσταμένους, καθηγητές, κτλ. Πιθανότατα προέρχεται από το ότι παλιότερα τα κάστανα ήταν συνηθισμένο φιλοδώρημα στα μικρά παιδιά· αυτός που εφαρμόζει αυστηρά τα προβλεπόμενα, που επιβάλλει ποινές χωρίς εξαιρέσεις κτλ., που γενικά δεν κάνει χατίρια, αυτός δεν χαρίζει κάστανα.

Μια άλλη διαδεδομένη φράση με κάστανα είναι το βγάζω τα κάστανα από τη φωτιά, που τη λέμε όταν κάποιος αναλαμβάνει να εκτελέσει μια δύσκολη πράξη από την οποία θα ωφεληθούν άλλοι ή και άλλοι. Είναι περίπου συνώνυμη με την βγάζω το φίδι από την τρύπα, αν και αυτή η τελευταία έχει ακόμα πιο έκδηλο τον εκμεταλλευτικό χαρακτήρα. Η εικόνα βέβαια είναι παραστατικότερη: τα κάστανα ψήνονται στη φουφού, και ένας τολμηρός τσουρουφλίζεται για να τα βγάλει πιάνοντάς τα με τα δάχτυλα, αλλά επωφελούνται και τα τρώνε και άλλοι. Στην αθλητικογραφία, όταν ένας παίκτης «πάρει πάνω του» την ομάδα και παίξει αποφασιστικό ρόλο για τη νίκη, λένε συχνά ότι «έβγαλε τα κάστανα από τη φωτιά».

Η έκφραση με τα κάστανα και τη φωτιά υπάρχει και σε άλλες γλώσσες, γαλλικά, ιταλικά και γερμανικά. Υπάρχει και μύθος του Λαφοντέν, όπου η μαϊμού βάζει τη γάτα να βγάξει τα κάστανα από τη φωτιά, και τα τρώει ένα-ένα πριν προλάβει η γάτα. Δεν αποκλείεται η ελληνική έκφραση να είναι δάνειο.

Νεότερη, και κάπως αργκοτική, είναι η έκφραση «δεν τρέχει κάστανο», ένδειξη απόλυτης αδιαφορίας ή μη ανησυχίας π.χ. για έναν κίνδυνο· εδώ το κάστανο απλώς επιτείνει τη σημασία του «δεν τρέχει τίποτε» και ομολογώ ότι δεν ξέρω για ποιο λόγο επιλέχτηκε το κάστανο· ίσως τυχαία, ίσως να υπάρχει συγγένεια με την ξεχασμένη σήμερα φράση «λάδι βρέχει, κάστανα χιονίζει» που τη βρίσκω σε συλλογή σερραϊκών παροιμιών ως έκφραση για όσους αδιαφορούν.

Στις παροιμίες του Πολίτη βρίσκω μια ποντιακή για το κάστανο: Το κάστανον εξήβεν ας σο τσέπλιν αχτέ και είπεν 'Τιού! κι απόθεν εξήβα!', που καλύτερα να τη μεταγλωττίσω σε απλά ελληνικά για να την καταλάβουμε: Το κάστανο βγήκε από το τσόφλι του κι είπε: Φτού! από πού βγήκα! Πράγματι, το αγκαθερό τσόφλι του κάστανου δεν έχει ωραία όψη –η παροιμία λέγεται ή λεγόταν για όποιον έγινε μέγας και τρανός και περιφρονεί τους γονείς του ή όποιους βοήθησαν στην ανάδειξή του.

Ο Ιωάννης Βηλαράς σε ένα ποίημά του εξηγεί ότι το άσχημο τσόφλι δεν πρέπει να μας αποθαρρύνει:

Της καστανιάς τ' οπωρικό να πρωτοϊδείς, τραβιέσαι  
και φαγουλό δεν το θαρρείς, από την ασκημιά του·

αλλ' αν με νου προσεχτικό, με χάρη περιέργειας  
απλώσεις, φτάσεις στο δεντρί, το κάστανο τρυγήσεις,  
το γδύσεις οχ τα ξώτσεφλα, τ' αγκαθερό του ντύμα,  
με θαυμασμό θα ιδείς γυμνό το μυγδαλένιο σούμπρο  
και στην ειδή παράμορφο και νόστιμο στη γέψη.

(Έχουν περάσει δυο αιώνες από τότε· οχ είναι ιδιωματικός τύπος του από, τον είχε κι ο Σολομός·  
σούμπρο είναι η ψίχα των ξηρών καρπών, ειδή η όψη, παράμορφο το πανέμορφο).

Όταν θέλουμε να παινέψουμε τις ψητές πατάτες για τη γεύση τους, λέμε ότι έγιναν σαν κάστανο. Από το κάστανο βέβαια η γλώσσα μας εμπλουτίστηκε με το καστανό χρώμα (στα μεσαιωνικά κείμενα το βρίσκουμε και καστανάτο), ενώ έχουμε και μερικά αντιδάνεια, σαν την καστανιέτα και την καστάνια, που ονομάστηκαν έτσι από την υποτιθέμενη ομοιότητά τους με το κάστανο.

Σε ένα δημοτικό λιανοτράγουδο διαβάζουμε ότι το κάστανο θέλει κρασί και το καρύδι μέλι, και το κορίτσι φίλημα πουρνό και μεσημέρι. Πολύ συχνό είναι στη λογοτεχνία και το μοτίβο της παρέας των φίλων που περνούν τα χειμωνιάτικα βράδια με κρασί και κάστανα στη θράκα. Χαρακτηριστικό είναι το ποίημα «Ψυχής ιατρείον» του Στέφανου Δάφνη, απ' όπου ξεχωρίζω τους στίχους:

Γυναίκα, λέω να βάλουμε κι ένα βαρέλι με κρασί,  
που το χειμώνα θα 'ρχονται κι οι φίλοι μας να πιούνε.

(...)

Τη νύχτα, που τα κούτσουρα θα καίν' στο παραγώνι,  
τα κάστανα θα ψήνονται στη θράκα από τη χώρα,  
με ρούχα ογρά, που θα μυρίζουν άνεμο και χιόνι,  
θάρχονται οι φίλοι μας πιστοί, καλόβολοι, όπως τώρα

Ζέστη, κρασί, φίλοι, και ψημένα κάστανα. Ναι, έτσι θεραπεύεται η ψυχή -μέχρι και τα χαράτσια μπορεί να ξεχάσεις...