

Πήραν το λατινικό *subula* οι Βυζαντινοί και το έκαναν σούβλα. Οι αρχαίοι Έλληνες το έλεγαν οβολό ή οβελό. Ήταν μικρό μεταλλικό ραβδί, με αιχμηρή τη μια άκρη και πλατιά την άλλη. Επρόκειτο για το νόμισμα με τη μικρότερη αξία. Ένας άνθρωπος με συνηθισμένες διαστάσεις μπορούσε να αδράξει στην χούφτα του έξι τέτοια ραβδιά. Οπότε, έξι οβολοί ισοδυναμούσαν με μία δραχμή, καθώς «δραχμή» σημαίνει αδραξιά (από το ρήμα δράττω που θα πει αδράχνω).

Στην ύπαιθρο, ο οβελός ήταν μεγαλύτερος και δεν είχε σχέση με νομίσματα. Τον χρησιμοποιούσαν για να διαπερνούν το σώμα του σφάγιου που ήθελαν να ψήσουν: Του οβελία.

Αυτή η μορφή ψησίματος κρέατος ή πουλερικών επικράτησε στη διάρκεια του μεσαίωνα και των αμέσως επόμενων χρόνων, κυρίως στα πολυμελή νοικοκυριά. Υπηρέτης, κατά προτίμηση ένα αγόρι, αναλάμβανε να γυρίζει τη σούβλα αργά πάνω από τη φωτιά και να ραντίζει το κρέας με μυρωδικά, ώσπου να ψηθεί. Το είδος αυτό της μαγειρικής έγινε πολύ της μόδας. Γύρω στα 1450, εμφανίστηκαν στο Παρίσι ειδικά μαγαζιά (*rotisserie*) που κυρίως σερβίριζαν κρέας στη σούβλα.

Στη διάρκεια της τουρκοκρατίας, το ψήσιμο του σφαχτού στη σούβλα μετατράπηκε σε έθιμο στα αρματολίκια, όπου «είχαν αρνιά και ψένανε κριάρια και σουβλίζανε», κατά το δημοτικό τραγούδι. Συμβόλιζε την εθνική θυσία και την αναμενόμενη απελευθέρωση και συνοδευόταν από την ευχή «καλή Ανάσταση» που σήμαινε «καλή λευτεριά». Συνδέθηκε έτσι με το Πάσχα και την Ανάσταση.

Οι πρώτες προσπάθειες να απαλλαγούν οι άνθρωποι από το γύρισμα της σούβλας έγιναν με τη χρησιμοποίηση σκυλιών που έτρεχαν πάνω σε κυλιόμενο διάδρομο. Μετά, χρησιμοποιήθηκαν ατμοκίνητες σούβλες. Στη συνέχεια, δημιουργήθηκαν ηλεκτροκίνητα μηχανήματα με τη σούβλα κάθετη κι ανακαλύφθηκαν δημοφιλή φαγητά, σχεδόν ίδια στη βάση τους: Γύρος στην Ελλάδα, ντονέρ στην Τουρκία, σαβάρμα στις αραβικές χώρες, τάκο αλ πάστορ στο Μεξικό. Γρήγορα, ο ηλεκτρισμός κίνησε και τις πατροπαράδοτες οριζόντιες σούβλες.

(Εθνος της Κυριακής, 18.7.2010) (τελευταία επεξεργασία, 10.9.2010)