

Η βιβλιοπαρουσίαση της κ. Αννας Γκουτζιαμάνη - Στυλιανάκη για το βιβλίο της κ. Σουζάννας Παπαναούμ - Σιάπαντα

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΗΣ ΣΙΑΤΙΣΤΑΣ

Όταν διάβαζα το βιβλίο της Σουζάννας Παπαναούμ - Σιάπαντα **Η γιαγιά μ'η Μαριγώ** διέκρινα καθαρά την πρόθεση της συγγραφέως μέσα από την παρουσίαση της καθημερινότητας της γιαγιάς της, έστω ευκαιριακά, να καταθέτει ταυτόχρονα και τον τρόπο παρασκευής των Σιατιστινών εδεσμάτων.

Χαρακτηριστικά είναι νομίζω τα αποσπάσματα από το βιβλίο **Η γιαγιά μ'η Μαριγώ** που αναφέρονται στον τρύγο και θα σας διαβάσω :

"Τα στέμφυλα τα έρριξαν σ' ένα βαρέλι. Εκεί θα έμεναν ώσπου να στραγγίσουν καλά. Σ' αυτόν τον μούστο έρριχναν και λίγο νερό και γινόταν μετά το βρασμό ένα ελαφρό κρασί, «ου λάγκιρους», αδυναμία της κυρα-Μαριγώς. Πότε-πότε έβαζε λίγο μέσα σε μια πήλινη κούπα, το άφηγε για λίγο κοντά στη φωτιά και μόλις που άρχιζε να χλιαρώνει, το έπινε. Θεωρούνταν σημαντικό ιλιάτς!

.....

Ο μούστος τώρα έπρεπε να δέσει λίγο περισσότερο. Μ' αυτόν έβρασαν μελιτζανάκια, ξερά τζέρτζιλα και κομμάτια κολοκύθας. Τα τελευταία ήταν γεμάτα αυλακιές που τις σχημάτιζε το ειδικό μαχαίρι που μ' αυτό τα έκοβαν. Έτσι, γέμισαν και τις υπόλοιπες στάμνες. Τελευταία ήρθε η σειρά για τα σιτζούκια.

- Τσι φκιάντς ικεί Μαρ'γώ;

- Ιά, πέρασα 'που τ' τζαντήλα ό,τ' είχαν του χαρανί ως τουν πάτου κι τώρα ανακατώνου αλιεύρ κι μούστον ιά να φκιάσουμι τ' μουσταλιβριά.

- Σύρι να φερ'ς ιένα σιόλ να ιδώ αν ίνκιν ου μούστους πόχου στουν ταβά, είπε επιτακτικά η αδερφή της. Ήθελε να δοκιμάσει αν έχει την πυκνότητα που έπρεπε. Αυτό γινόταν με τη χρησιμοποίηση γυάλινου σκεύους. Έρριχναν μια μικρή ποσότητα μέσα σ'ένα πιατάκι του γλυκού και το γύριζαν δεξιά κι αριστερά. Όταν «έγλυφε» λίγο πάνω στο γυαλί και στη συνέχεια κυλούσε ελεύθερα, ήταν έτοιμος.

- Μωρέε, ούδι παραγγιλιά να τουν είχα! είπε ικανοποιημένη η Ελένη και συνέχισε: Ρίξι μέσα τώρα ν' κανιέλλα, του καρουφύλ κι τ' αλιεύρ.

- Ισύ ανακάτουνι σιγά-σιγά κι έχι του νου σ' να μη γκρουνταβιάσ.

.....

Σχεδόν για όλα τα φαγητά στο βιβλίο **Η γιαγιά μ' η Μαριγώ** δίνεται περιγραφή. Ο τρόπος γραφής είναι κύρια λογοτεχνικός κι απευθύνεται σε αναγνώστη που χαίρεται το ταξίδι στη Σιάτιστα των περασμένων αιώνων. Έτσι μια καινούργια νοικοκυρά που ... δεν στοχεύει στο ταξίδι αλλά στην παρασκευή του φαγητού δύσκολα θα καταλάβει τη δόση του αλατιού «ταχμινά».

Έτσι πιστεύω πως η Σουζάννα Παπαναούμ - Σιάπαντα οδηγήθηκε στην απόφαση να ξαναγράψει τη Σιατιστινή Κουζίνα σε άλλη φόρμα όπως:

Υλικά:

Εκτέλεση:

.....

Εδώ και πάλι η Σουζάννα Παπαναούμ - Σιάπαντα πρωτοτυπεί. Δημιουργεί δική της φόρμα . Δίνει π.χ. τον τίτλο του φαγητού και στη νεοελληνική και στο Σιατιστινό γλωσσικό ιδίωμα . Σημειώνει:

Χασλαμάς (Γιαουρτίνα) και σε αρκετές περιπτώσεις σπάει τη μονοτονία ανάπτυξης μιας συνταγής παραθέτοντας αποσπάσματα από τις ηθογραφίες του πατέρα της. Έτσι το φαγητό και το γλύκισμα εντάσσεται στο Σιατιστινό κύκλο εθίμων.

Σε άλλες περιπτώσεις ακολουθεί διαφορετικό αλλά εξ ίσου ενδιαφέροντα τρόπο παρουσίασης: Δίπλα στη συνταγή εκθέτει συγκεκριμένες θεραπευτικές ιδιότητες του παρασκευάσματος, δίνοντας ταυτόχρονα και την επιστημονική εξήγηση της ευεργετικής του δράσης. Για το σκοπό αυτό ανατρέχει σε ειδικούς και τεκμηριώνει τις πληροφορίες που έχει από την προφορική παράδοση. Παράδειγμα το αρμοζούμι:



Αρμιά (λάχανο τουρσί)

Υλικά:

- 2 λάχανα (τα λάχανα που χρησιμοποιούσαν για την αρμιά τα έλεγαν «τζιαρούχια»)
- χοντρό αλάτι
- νερό όσο να τα σκεπάσει

Εκτέλεση:

Βγάζουμε ένα αρκετά μεγάλο σε βάθος τμήμα του κοτσανιού, ώστε να σχηματιστεί μια τρύπα. Γεμίζουμε το σημείο εκείνο με χοντρό αλάτι. Αφήνουμε τα λάχανα σε δοχείο 2 μέρες να μαραθούν λίγο και ύστερα προσθέτουμε τόσο νερό, όσο να τα σκεπάσει. Κατά διαστήματα κουνάμε το δοχείο γιατί πρέπει πότε-πότε να ανακατεύεται το νερό με το αλάτι. Πάνω στα λάχανα πρέπει να τοποθετήσουμε μια λεία μεγάλη πέτρα -την πέτρα 'που'ν αρμιά- για να συγκρατεί τα λάχανα μέσα στο νερό. Σε ένα περίπου μήνα η αρμιά θα είναι έτοιμη για σαρμάδες ή σαλάτα. Την καρδιά από το λάχανο τουρσί, «τον γκούλιου», μπορούμε να τον ψιλοκόψουμε και να τον κάνουμε σαλάτα. Ρίχνουμε από πάνω λάδι και κόκκινο πιπέρι και απολαμβάνουμε τη νοστιμιά του.

Τα παλιά χρόνια χρησιμοποιούσαν ειδικό δοχείο, του καδί 'α 'ν αρμιά. Ήταν ξύλινο, έμοιαζε με βαρέλι φαρδύ στο κάτω μέρος και στενότερο στο επάνω με καπάκι. Στο κάτω μέρος υπήρχε βρύση, του κουφουτσίλ.

Γέμιζαν λοιπόν το καδί λάχανα αφού έκαναν τη σχετική προετοιμασία και τοποθετούσαν πάνω τους έναν δίσκο στρογγυλό που έκαναν με κληματόβεργες και πάνω σ' αυτόν την πέτρα που αναφέραμε παραπάνω. Για ν' ανακατέψουν το ζουμί, άνοιγαν του κουφουτσίλ, γέμιζαν ένα δοχείο με αρμοζούμι και το ζανάριχναν στο καδί από το επάνω μέρος. Αυτή την κίνηση την επαναλάμβαναν αρκετές φορές ώσπου να γίνει η αρμιά.

Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας και όταν η αρμιά ήταν σχεδόν έτοιμη έβγαζαν αρμοζούμι και το έπιναν. Ήταν πολύ νόστιμο και χωνευτικό. Συνήθιζαν να το δίνουν και σε άτομα μεθυσμένα, γιατί τα βοηθούσε να συνέλθουν.

Την επιστημονική εξήγηση για την ευνοϊκή επίδραση που έχει το αρμοζούμι στους μεθυσμένους μας δίνει ο κ. Λάζαρος Γεωργ. Σιάπαντας, γεωπόνος:

Το αρμοζούμι δημιουργείται από την γαλακτική ζύμωση των υδατανθράκων του κραμβολάχανου που βρίσκεται στο κιούπι με νερό, αναεροβίως. Η ανάπτυξη του γαλακτικού οξέος διατηρεί το τουρσί. Αν μπει αέρας το τουρσί χαλάει. Μυρίζει άσχημα γιατί γίνεται πρωτεόλυση των πρωτεϊνών (υδρόθειο - κλούβια αυγά). Το ζίνισμα του λάχανου δημιουργεί γαλακτικό οξύ το οποίο εξουδετερώνει την αιθυλική αλκοόλη η οποία είναι επικολημένη στα τοιχώματα του στομάχου του ανθρώπου που έχει καταναλώσει κάποιο οινοπνευματώδες ποτό. Ο μεθυσμένος ρεύεται και βγάζει αέριο -διοξειδίο του άνθρακος- αποτέλεσμα της μετατροπής της αλκοόλης σε νερό και αέριο.

Μα ας πάρουμε τα πράγματα με τη σειρά:

Χαρακτηριστικός είναι ο τίτλος του βιβλίου

ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κόπιασέτσι να φάμι!

Ένα κάλεσμα απ' τα παλιά που συνηθίζεται και σήμερα .

Καλοδιάθετο ευγενικό κάλεσμα, που σημαίνει: κάντε τον κόπο να μας τιμήσετε να φάμε μαζί.

Εκφράζει μια στάση ζωής, μια κοινωνική συνείδηση ... τουλάχιστο παράξενη για όσους δε γεύτηκαν φιλοξενία στα μέρη μας. Ο προσκεκλημένος δεν είναι απλά ευπρόσδεκτος, αλλά επί πλέον του αναγνωρίζει η οικοδέσποινα ότι αυτός θυσιάζει κάτι, κάνει κόπο, για να δεχτεί τη φιλοξενία της. Κάποιοι θα το έλεγαν Ευρωπαϊκή φινέτσα, εμείς θα το πούμε απλά Σιατιστινή φιλοξενία.

Ο τίτλος λοιπόν προιδεάζει για την κουλτούρα του τόπου στον οποίο αναφέρονται οι συνταγές.

Το βιβλίο συνεχίζεται με την περιγραφή του Σιατιστινού εξοπλισμού κουζίνας των περασμένων χρόνων. Θα σας διαβάσω κάποια αποσπάσματα και θα δείτε τις φωτογραφίες με τις οποίες η συγγραφέας φρόντισε να εφοδιάσει το βιβλίο της.

(ταυτόχρονα με την παρουσίαση της κ. Γκουτζιαμάνη - Στυλιανάκη γινόταν και ψηφιακή προβολή των φωτογραφιών του βιβλίου).

Τότε, ανάλογα με την οικονομική τους κατάσταση, όλοι οι νοικοκυραίοι, φρόντιζαν ώστε στο κατώι να υπάρχουν οπωσδήποτε τα «ζαχιρέδια» Τα εφόδια δηλαδή που δεν θα άφηναν την οικογένεια σε καμιά περίπτωση να πεινάσει.

Το κατώι εκείνης της εποχής ήταν το «ψυγείο» του σπιτιού, επειδή ήταν δροσερό και η αποθήκη του, επειδή είχε απλοχωριά. Αποτελούνταν από διάφορους χώρους, καθένας από τους οποίους είχε το όνομα που του είχε δώσει η νοικοκυρά - μαγαζί, μπουντρούμι, κλπ - και εξυπηρετούσε έναν συγκεκριμένο σκοπό.

Έτσι αν κάναμε σήμερα, νοερά, μια επίσκεψη στους χώρους αυτούς, θα μέναμε έκπληκτοι από το ωραίο θέαμα που θ' αντικρίζαμε. Πρώτα-πρώτα παντού επικρατούσε τάξη και καθαριότητα. Μπαίνοντας στη μισιά και ανοίγοντας την πόρτα του κατωγιού, θα βλέπαμε ακριβώς απέναντι βαρέλια στη σειρά, μέσα στα οποία φύλαγαν τις ποικιλίες των κρασιών. Επίσης και βαένια - πολύ μεγάλα βαρέλια- , απαραίτητα στους αμπελουργούς που έβγαζαν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Σ ' αυτόν τον χώρο δέσποζε με τον όγκο του το πουστάβ' , (πατητήρι σταφυλιών) και υπήρχε διάχυτη η μυρωδιά του ξύλου των βαρελιών , ανακατεμένη με την ευωδιά του κρασιού.

Οι τοίχοι ήταν σκεπασμένοι από σινιά διαφόρων μεγεθών που τα χρησιμοποιούσαν για πίτες κι από «λιγκέρια» που ήταν πιάτα από χαλκό. Από ταβάδες, όπου έβραζαν τα γλυκά του κουταλιού, από γκιούμια και γκιουμόπκα που χρησίμευαν για τη μεταφορά και τη φύλαξη πόσιμοι νερού, γιατί παλιά η Σιάτιστα υπέφερε από λειψυδρία.

.....

Σε μια γωνιά του κατωγιού, φρόντιζαν να υπάρχει αφράτο χώμα ή άμμος και εκεί «φύτευαν» τα κεφάλια των πράσων , για να διατηρούνται. Άλλοι τα έβραζαν σε μια γωνιά του κήπου, αλλά μέσα στο κατώι το αποτέλεσμα ήταν καλύτερο.

.....

Η κουζίνα ήταν χώρος που βρίσκονταν μέσα στο σπίτι, όπου οι νοικοκυρές μαγείρευαν κυρίως κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Το καλοκαίρι χρησιμοποιούσαν γι' αυτόν τον σκοπό το μα'ειριό, που βρίσκονταν -ιδιαίτερα στα σπίτια που ήταν κτισμένα σε παλαιότερες εποχές- σε κάποιο σημείο της αυλής. Βασική συμβουλή από τις μεγαλύτερες στις νεότερες ήταν: «Αμα θέλ 'τς του φαί σ' να έν' καλό, μη φεύχ'ς 'πού του μα'ειριό».

Αφού γνωρίσαμε το νοικοκυριό αρχίζει η παρέλαση των φαγητών .

Ας δούμε κάποια απ' αυτά αναλυτικά, για να προσεγγίσουμε και τον τρόπο γραφής.

Κουλου κ'θόπ'τα γλυκιά (Κολοκυθόπιτα γλυκιά)

Υλικά:

- 1 1/2 κιλό κόκκινη κολοκύθα καθαρισμένη και κομμένη σε κομμάτια
- 4-5 κουταλιές βούτυρο λιωμένο
- ζάχαρη κοινή (τόση, όσο γλυκιά θέλουμε την πίτα)
- 5 αυγά χτυπημένα με το πιρούνι
- 1 κουταλάκι του τσαγιού σιμιγδάλι
- 250 γραμμάρια (περίπου) βούτυρο για το άλειμμα των φύλλων και της επιφάνειάς της.
- λίγο αλάτι (στη μύτη του κουταλιού)
- 4 κουταλιές (περίπου) της σούπας ζάχαρη
- 1/2 σακουλάκι ξανθές σταφίδες

Εκτέλεση:

Κόβουμε την κολοκύθα κατά μήκος στα δύο. Μετά την κόβουμε σε φέτες

-όπως το πεπόνι- την καθαρίζουμε και κάθε φέτα την κάνουμε 5-6 κομμάτια.

Βάζουμε τα κομμάτια να βράσουν και μόλις μαλακώσουν τα βάζουμε σε τουλπάνι ή τούλι και τα αφήνουμε να στραγγίσουν καλά. Τοποθετούμε το υλικό μας σε μια μικρή κατσαρόλα και το γυρίζουμε με λίγο βούτυρο, ώστε να μην υπάρχει ίχνος υγρού και ρίχνουμε ζάχαρη τόση, όσο γλυκιά θέλουμε τη γέμισή μας. Ρίχνουμε λίγο-λίγο και δοκιμάζουμε. Το ίδιο κάνουμε και με την κανέλα. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τις σταφίδες.

Στρώνουμε στο ταψί το κάτω φύλλο της ζύμης. Το βουτυρώνουμε και αδειάζουμε τη γέμιση. Τη στρώνουμε ομοιόμορφα και ρίχνουμε 2-3 κουταλιές βούτυρο σ' όλη την επιφάνειά της. Σκορπίζουμε επάνω τις σταφίδες και τοποθετούμε το δεύτερο φύλλο που πρέπει να είναι πλασμένο λεπτό. Το βουτυρώνουμε και ρίχνουμε επάνω το τελευταίο φύλλο με τις πτυχές που δίνουν ξεχωριστή όψη στην πίτα. Κάνουμε «τουν κόθουρου», δηλαδή το τελείωμα γύρω-γύρω στην πίτα.

Την χαράζουμε με το μαχαίρι ελαφρά, (τετράγωνα ή μπακλαβαδωτά), προσέχοντας να μη κόψουμε το φύλλο που είναι στον πάτο, ρίχνουμε βούτυρο στην επιφάνεια και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 40-45 λεπτά (εξαρτάται από το φούρνο). Σημασία έχει να ροδοκοκκινίσει. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο την πασπαλίζουμε με άχνη και κανέλα.

Στη Σιάτιστα η κολοκυθόπιτα η γλυκιά, είναι συνδεδεμένη με τα Θεοφάνια ως εξής: Την μέρα αυτή μετά την απόλυση της εκκλησίας, οι επίτροποι που λέγονταν «πνιχτάδες», κρατώντας ένα κουδούνι, επισκέπτονταν τα σπίτια της ενορίας, μοίραζαν από ένα κομματάκι γλυκιά πίτα και μάζευαν χρήματα για την εκκλησία. Αυτή η πίτα είχε μέσα ένα σταυρουδάκι. Σε όποιο σπίτι «έπεφτε» το σταυρουδάκι, η νοικοκυρά είχε την τιμή, να ετοιμάσει την γλυκιά κολοκυθόπιτα που θα μοιραζόταν κατά τον ίδιο τρόπο, τα επόμενα Θεοφάνια. Σήμερα, μόλις τελειώσει η Λειτουργία, προσφέρουν από ένα κομματάκι πίτα στο εκκλησίασμα.

Σαραϊλί

Στη συνταγή για το σαραϊλί ακολουθεί την ίδια φόρμα:

Υλικά, εκτέλεση, πληροφορίες για την εορταστική περίοδο που γίνονταν. Εδώ όμως εκδηλώνεται εντονότερα η δασκάλα που έχει μέσα της. Δεν ξεχνάει τη χρήση ... εποπτικών μέσων και βοηθάει την μετάδοση της γνώσης παρασκευής του γλυκού σαραϊλί με εικόνα. Παραθέτει τις τρεις φωτογραφίες για να μας δείξει πως πετυχαίνουμε τους κυλίνδρους του γλυκού.

Και συνεχίζει με κείμενο ηθογραφίας του πατέρα της για να θυμηθούμε κάτι από τις παλιές αποκριές, τότε που τρώγαμε το σαραϊλί.

Σιτζιούκια ή ιτζιούκια



Υλικά:

-1 φλιτζάνι τσαγιού «δεμένο» μούστο

-1 φλιτζάνι τσαγιού κρύο νερό

-1 κουτάλι σούπας νισεστέ

-3 κουτάλια περίπου αλεύρι

-κανέλα

-καρύδια καθαρισμένα και κομμένα στη μέση (περίπου 10-12 καρύδια για την κάθε ραμματιά)

Εκτέλεση:

Σε ένα ράμμα (γερή άσπρη κλωστή) ραμματιάζουμε (περνάμε με βελόνι) τα καρύδια, καθαρισμένα και κομμένα στα δύο. Στο κάτω μέρος κάνουμε με την κλωστή μεγάλο κόμπο, ο οποίος θα συγκρατεί τα καρύδια. Στο επάνω μέρος, αφού κάνουμε και πάλι κόμπο, πρέπει με την υπόλοιπη κλωστή να σχηματίσουμε θηλειά, η οποία θα μας βοηθήσει να κρεμάσουμε το ιτζιούκ' «στον κλούτσο». «Ου κλούτσους» είναι γάντζος που έχει σχήμα τελικού σίγμα και χρειάζεται για το κρέμασμα των ραμματιών .Κρεμάμε δηλαδή το ιτζιούκ' από τη θηλειά στον κλούτσο και με τον κλούτσο, στη συνέχεια, το κρεμάμε στον κλώστη. Κάνουμε όσες ραμματιές θέλουμε (το μήκος της καθεμιάς είναι περίπου 20 εκατοστά).

Στα ιτζιούκια που ήταν για κέρασμα ή για κατανάλωση στο σπίτι, έβαζαν για κάθε ένα, διπλή ραμματιά καρύδια. Αν όμως προορίζονταν για αρραβώνες, η ραμματιά έπρεπε να είναι τριπλή.

Ετοιμάζουμε την μουσταλευριά, ακολουθώντας την διαδικασία για την παρασκευή της μουστόπ'τας, μόνο που τώρα έχουμε προσθέσει και το νισεστέ. Μετά βουτάμε μια-μια τις ραμματιές στη μουσταλευριά ως εξής: βουτάμε κάθε μια ραμματιά και μ' ένα κουτάλι βοηθάμε να πάει η μουσταλευριά σε όλα τα σημεία. Μετά την κρεμάμε στερεώνοντας «τουν κλούτσου» σε σχοινί που έχουμε από πριν δέσει, ή σε κλώστη που έχουμε τοποθετήσει ανάμεσα σε δύο στηρίγματα και τα αφήνουμε έτσι περίπου 10 λεπτά. .

Από κάτω έχουμε έναν ταβά (ταψί) γιατί στάζει. Μόλις στερεοποιηθεί η μουσταλευριά πάνω στα καρύδια, ξαναβουτάμε την ραμματιά στο χυλό που διατηρούμε ζεστό και την ξανακρεμάμε. Αν δούμε ότι ο χυλός πηχτώνει, του προσθέτουμε λίγο νερό με ζάχαρη (1 φλιτζανάκι του καφέ ζεστό νερό όπου έχουμε λιώσει 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη).

Κρεμάμε τα ιτζιούκια, κρυώνουν , τα ξαναβυθίζουμε στο χυλό κλπ. Αυτό επαναλαμβάνεται περίπου 3-4 φορές. Όσο το τελευταίο στρώμα είναι νωπό, τα στολίζουμε με αμύγδαλα ζεματισμένα και ξεφλουδισμένα. Μετά τα αφήνουμε να στεγνώσουν στον αέρα αρκετές μέρες, μέχρι να «παγώσουν» καλά.

Πολλές φορές κατά την διάρκεια της παρασκευής, καθώς ήταν κρεμασμένα τα ιτζιούκια, έφενγε μέρος από το περίβλημα της μουσταλευριάς, οπότε η νοικοκυρά έλεγε : «ούι, ούι άχαρ', τσήρα ιδά, ξυπουλίθ'κιν του ιτζιούκ'!», οπότε φρόντιζε αμέσως να το καλύψει

Το ιτζιούκ' είναι γλυκό που το έτρωγαν και το κερνούσαν κυρίως την περίοδο των Χριστουγέννων. Ως τότε τα παιδιά τα απολάμβαναν μόνο ...δια της οράσεως.

Επίσης, όταν έφθανε στη Σιάτιστα κάποιος από την ξενιτιά, το άτομο που πρώτο αντιλαμβάνονταν το γεγονός και που έτρεχε να αναγγείλει την καλή είδηση στην οικογένεια του

ξενιτεμένου (να φέρ' τα σ'χαρίκια), ανταμείβονταν με ιτζιούκι. Αυτόν που έφερνε τα σ'χαρίκια τον αποκαλούσαν σ'χαρ'καν.

Θα κλείσουμε την ενότητα αυτή με μερικές από τις πολυτιμότες συμβουλές της έμπειρης Σουζάννας Παπαναούμ -Σιάπαντα για την παρασκευή των γλυκών του κουταλιού.



Ήταν χάρμα οφθαλμών ο δίσκος ο στρωμένος με το κατάλευκο «κοφτό» ή πλεχτό με βελονάκι ωραίο εργόχειρο, «μι τουν χουκάν» τον γεμάτο με τα λαχταριστά κομμάτια του γλυκού και με τα ποτήρια δίπλα, τα γεμάτα με δροσερό νερό.

.....

Μερικές χρήσιμες οδηγίες για τα γλυκά του κουταλιού.

Για να δοκιμάσουμε αν «έδεσε» το σιρόπι ή αν μαλάκωσε το γλυκό, χρησιμοποιούμε πάντα στεγνό κουτάλι, γιατί αν είναι βρεγμένο, ζαχαρώνει το γλυκό. Στεγνό κουτάλι χρησιμοποιούμε και όταν βγάζουμε από το βάζο κομμάτια για να τα προσφέρουμε.

Στην περίπτωση που το γλυκό ζαχαρώσει κάνουμε το εξής: βάζουμε το βάζο με το γλυκό σε μια κατσαρόλα με ζεστό νερό, που θα καλύπτει το βάζο ως το σημείο που βρίσκονται τα κομμάτια και το σιρόπι. Λιώνει η ζάχαρη εντελώς και βγάζουμε τα κομμάτια. Αδειάζουμε το σιρόπι σε κατσαρόλα, ρίχνουμε λίγο ζεστό νερό, περίπου ένα φλιτζάνι του καφέ, λίγο ξινό η χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε και μετά προσθέτουμε και τα κομμάτια. Βράζουν 2-3 λεπτά, κρύνει το γλυκό και το μαζεύουμε πάλι στο βάζο.

Πληθωρικό, λεπτομερές γράψιμο, διανθισμένο με χιούμορ, κρατά αδιάπτωτο το ενδιαφέρον του αναγνώστη, δεν αφήνει αμφιβολίες, δεν δημιουργεί ανασφάλεια στην καινούργια μαγείρισσα.

Για να ολοκληρώσει το θέμα της η συγγραφέας προχωρεί ένα βήμα παραπέρα από τα συνηθισμένα : Περιγράφει παρασκευή τραχανά, πέτουρων, τυριού μπάτζιου και ψωμιού.

Ειδικά στο ψωμί κάνει πολύ λεπτομερή περιγραφή παρασκευής του προζυμιού του αλλά και - μέσω ηθογραφίας του πατέρα της - διατυπώνει μια πολύ τολμηρή πρόταση : χρήση του ψωμιού ως θεραπευτικού μέσου οσφυαλγίας. Ας το δούμε

Ψωμί με προζύμι



Προζύμι: (όταν το ετοιμάζουμε πρώτη φορά)

Υλικά:

-1 φλιτζάνι του τσαγιού αλεύρι

-λίγο αλάτι

-ζεστό (όχι καυτό) νερό

-λίγα τριμμένα φυλλαράκια από ξερό βασιλικό (μισό κουταλάκι)

Εκτέλεση: Σε ένα μικρό πήλινο δοχείο βάζουμε τα παραπάνω υλικά, τα ζυμώνουμε και κάνουμε μαλακό ζυμάρι. Το σκεπάζουμε με μία πετσέτα, κουκουλώνουμε το δοχείο με κουβέρτα και το τοποθετούμε σε ζεστό σημείο του δωματίου. Την άλλη μέρα ρίχνουμε μέσα ακόμα λίγο αλεύρι και λίγο νερό και το ανακατεύουμε. Το σκεπάζουμε κατά τον ίδιο τρόπο και το βάζουμε στην άκρη. Την ίδια διαδικασία ακολουθούμε και την τρίτη μέρα. Είναι έτοιμο το προζύμι όταν φουσκώσει και έχει πολλές μικρές τρύπες. Συνήθως πιάνει επάνω από την αρχή της διαδικασίας μία κρούστα. Αυτή την κρούστα την αφαιρούμε κάθε φορά πριν προσθέσουμε το καινούργιο αλεύρι και το νερό.

Σημείωση: Συνήθως όταν ήθελαν να ζυμώσουν ψωμί, δανείζονταν οι νοικοκυρές προζύμι η μία από την άλλη, ή φύλαγαν προζύμι στο π'νάκ το οποίο ήταν ξύλινο βαθύ πιάτο με καπάκι, για να μη μπαίνουν κάθε φορά στη διαδικασία παρασκευής του. Ο δε βασιλικός που χρησιμοποιούσαν, φρόντιζαν να είναι από αυτόν που μοιράζουν στην εκκλησία την ημέρα της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού, στις 14 Σεπτεμβρίου.

Όταν επιχειρεί κανείς να γράψει παραδοσιακές συνταγές διατρέχει διπλό κίνδυνο:

Ή να γράψει έτσι, ώστε η γραφή του να πάρει μια θέση στη βιβλιοθήκη της Λαογραφίας και, τιμημένη από τους ειδικούς στην καλύτερη περίπτωση, να είναι αντικείμενο μελέτης επιστημόνων,

Ή να προσαρμόσει έτσι τα κείμενά του στις απαιτήσεις της εποχής, στη σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή του νοικοκυριού, ώστε να προφέρει στον αναγνώστη έναν ακόμα τσελεμεντέ.

Η επιτυχία της Σουζάννας έγκειται στο ότι απόφυγε και τους δυο κινδύνους.

Οι συνταγές τις είναι κατανοητές, εφαρμόσιμες, φιλικές προς το χρήστη του 21ου αιώνα, χωρίς να προδίδει στο ελάχιστο τα όσα ακούσματα φύλαγε στο μυαλό της από τη μητέρα της και τη γιαγιά της, τα όσα εκείνες ήξεραν από τις δικές τους μάνες και γιαγιάδες.

Το βιβλίο μπορεί να γίνει χρήσιμο εργαλείο στην καινούργια νοικοκυρά, έχει θέση όμως και στην κουζίνα της έμπειρης Σιατιστινής μαγείρισσας, γιατί θα της θυμίσει κάτι που ξέχασε μέσα στον έντονο ρυθμό της σύγχρονης ζωής, θα την παρακινήσει να ξαναδοκιμάσει κάτι, θα την κάνει να καμαρώνει στις «ξένες» φιλενάδες της δείχνοντας ...καταγραμμένη τη γαστρονομική μας παράδοση.

Καλή η κόκα κόλα ... αλλά ου λάγκιρους ...ιλιάτς.

Χρωστούμε ένα ευχαριστώ στη Σουζάννα, γιατί συμβάλλει στη διάσωση της αυθεντικής Σιατιστινής Κουζίνας.

Την ευχαριστούμε, γιατί πρόσθεσε έναν ακόμη στέρεο κρίκο στην αλυσίδα της καταγραφής των πληροφοριών και αναμνήσεων για μια Σιάτιστα που δεν θέλουμε να ξεχάσουμε, που δεν θέλουμε να φύγει.