

ΜΟΥΣΤΟΣ, ο άχαρος έφηβος

Της Ευγενίας Ζάλιου

Το βασικό γλυκαντικό σε μια ατέλειωτη σειρά από αρχαία ελληνικά και ρωμαϊκά γλυκά και ψωμιά, ήταν ο μούστος. Μια καλή παρομοίωση για τον μούστο είναι αυτή του άχαρου έφηβου, που δεν έχει ούτε τη χάρη και τη γλύκα του μικρού παιδιού, του σταφυλιού δηλαδή, αλλά ούτε το κύρος και τη σοφία του ενήλικου, δηλ. του κρασιού. Όπως η εφηβεία είναι η πιο έντονη και δραματική περίοδος της ζωής μας, έτσι και ο μούστος καθορίζει το μέλλον του κρασιού. Σίγουρα ο πρώτος άνθρωπος που πολτοποίησε σταφύλια δεν σκεφτόταν να κάνει κρασί, αλλά απλώς να χρησιμοποιήσει τον σταφυλόζουμο, είτε για να απολαύσει τη γλυκάδα του πίνοντάς τον, είτε για την ξινίλα του, όπως έκαναν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, που το έριχναν στα ψάρια όπως εμείς τα λεμόνια. Ο χυμός του σταφυλιού, πέρα από την οινοποίηση, κατέχει μεγάλη θέση στην παγκόσμια μαγειρική από κτίσεως κόσμου. Μέχρι και σήμερα, ο τρόπος που χρησιμοποιούμε τον μούστο δεν έχει αλλάξει σχεδόν καθόλου. (*)

Στη Νάουσα τα παλιότερα χρόνια η γύρω περιοχή ήταν γεμάτη αμπέλια και για το λόγο αυτό οι νοικοκυρές έκαναν άπειρες νοστιμιές με βάση το σταφύλι, το μούστο και το κρασί. Ο χυμός από άγουρα σταφύλια, το “αρντένι” όπως λέγεται, χρησιμοποιείται από τις παλιές νοικοκυρές μέχρι και σήμε-

ρα ακόμη, υποκαθιστώντας το λεμόνι. Είναι πολύ ξινό, σχεδόν πικρίζει στο στόμα. Για να το κάνουν, παίρνουν “αγουρίδες” δηλ. πράσινα σταφύλια ή σταφύλια που δεν γλυκαίνουν. Τα στυμπίζουν, “λαγαρνούν” δηλ. περνούν από λεπτή σήτα τον σταφυλόζουμο και τον χρησιμοποιούν αμέσως. Για να διατηρηθεί όλο το χρόνο τον βράζουν αρκετά ώστε να γίνει πηχτό, σκούρο σιρόπι, όπως το μέλι από μούστο. Το “αρντένι” το χρησιμοποιούσαν για ξινό στο ψάρι, τις διάφορες σούπες, την άρμη κλπ. Νοστιμότητες είναι οι ψητές πιπεριές στην φωτιά, ξεφλουδισμένες και περιχυμένες με λάδι και “αρντένι”. Όταν πάλι συνοδεύονται με φασολάδα και τρώγονται στον “μπαξέ” είναι ακόμα πιο νόστιμες! Υπάρχει μια καταπληκτική συνταγή για μελιτζανοσαλάτα με αγουρίδα, την οποία δοκίμασα στο σπίτι



1950: Τρύγος στο σπίτι του Αλέκου Τσιάκου. Πάτημα σταφυλιών στην κουντάνα για να βγει μούστος

της Κικής Γκότση.

Το “αρντένι” το χρησιμοποιούσαν και σαν φάρμακο. Όταν είχαν ρίγος με πυρετό, έκοβαν αγουρίδα σταφύλι, το στράγγιζαν στο ποτήρι και το έπιναν. “Εγώ δεν ήπια, αλλά με το έλεγε η μάνα μου. Ο αδερφός της είχε πάθει. Ρίγος με πολύ πυρετό. Και τους είπαν στραγγίστε αγουρίδα και δώστε να πιει. Έπεσε ο πυρετός και συνήρθε αμέσως”, μου είπε η Διαμαντούλα Παναγιώτου ηλικίας 72 χρονών.

Με τον μούστο γίνεται η “σταφυλαρμιά”, σταφύλια δηλ. διατηρημένα μέσα σε μούστο ή κρασί. Μια μοναδική λιχουδιά με γλυκόξινη, αρωματική γεύση. Η δυσκολία δεν είναι στην παρασκευή της όσο στο να πετύχεις να προσεγγίσεις μια γεύση τόσο σύνθετη, όσο το γλυκό - ξινό - αλμυρό και ωστόσο ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο σταφύλι τουρσί. (**). Η γλυκόξινη γεύση της σταφυλαρμιάς, είναι η χαρακτηριστική ελληνική γεύση, με ρίζα την αρχαιότητα.

Για τη σταφυλαρμιά διάλεξαν συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών “κρούσταλλα”, “κολοκυθάδες” ή “φούστιανες”. Τα κρούσταλλα είναι νιαουσιανά άσπρα σταφύλια, μυτερά με χοντρή φλούδα. Οι κολοκυθάδες είναι πολύ καρπερό άσπρο σταφύλι με λεπτή φλούδα, λίγα κουκۇτσια και στρόγγυλη ρόγα. Είναι “κρέχτα” σαν τα κρούσταλλα, αλλά λίγο πιο σκληρά. Συναντιούνται στη Νάουσα από τα πολύ παλιά χρόνια (κολοκυθάς αυγουλάτος).

Οι δύο παραπάνω ποικιλίες ήταν και τα αγαπημένα επιτραπέζια σταφύλια των Ναιουσαίων. “όταν τα εβαζάμι στο στόμα έφτιαναν κρακ-κρακ από κρεχτάδα, δεν ήταν “τσιουρβάς”, θυμάται ο πατέρας μου Βαγγέλης Ζάλιος, ηλικίας σήμερα 86 ετών.

Σταφυλαρμιά έκαναν και με τις “φούστιανες”, όψιμα άσπρα Έδεσσας, που τα μάζευαν τελευταία από όλες τις άλλες ποικιλίες. “Για να κάνουμε σταφυλαρμιά, διαλέγαμε σταφύλια καλά, τραγανά, κολοκυθάδες και κρούσταλλα. Ήταν ωραία, όπως το φρέσκο σταφύλι που το κόβεις και το τρως από το αμπέλι. Έτσι ήταν. Διατηρούνταν στον μούστο. Είχε μόνο μια μικρή διαφορά

στη γεύση. Όχι δεν πίναμε τον μούστο. Μόνο τα σταφύλια τρώγαμε. Ο μούστος ήταν αραιός και τον βάζαμε στο καδί”, μου αφηγήθηκε ο πατέρας της φίλης μου Κώστας Δαλαμάρας 86 ετών, από τους πιο παλιούς οινοποιούς της πόλης μας.

Για να κάνουν σταφυλαρμιά, έπλυναν καλά τα σταφύλια, αφαιρούσαν αν τύχαινε να υπάρχουν χαλασμένες ρόγες και τα άφηναν να στραγγίσουν. Έπαιρναν ένα μικρό καδί ή πήλινο πιθάρι την “γκαβάνα”, αράδιαζαν μέσα τα σταφύλια, την γέμιζαν με μούστο και έριχναν σινάπι. Η δοσολογία για 2 κιλά σταφύλια και τον ανάλογο μούστο, είναι δύο γεμάτες κουταλιές σούπας σπόρο σιναπιού. Σκέπαζαν το στόμιο της γκαβάνας με πετσέτα και την έκλειναν καλά με το καπάκι της. Έτσι κλεισμένη έπρεπε να μείνει στο κελάρι μερικούς μήνες, ώστε τα σταφύλια να παραμείνουν τραγανά και να αποκτήσουν την εκλεπτυσμένη γεύση τους. Μέχρι τις νηστείες των Χριστουγέννων ήταν έτοιμη η ορεκτική και τόσο δροσιστική σταφυλαρμιά, που τρώγονταν σαν επιδόρπιο στις χειμωνιάτικες βεγγέρες και στα νυχτέρια. Μια διαφορετική εκδοχή της παραπάνω καταπληκτικής λιχουδιάς είναι κι αυτή που την έφτιαχναν με κρασί και όχι με μούστο. Έβαζαν μέσα στο πιθάρι ή στο καδί τα σταφύλια με τον σιναπόσπορο, το γέμιζαν με καλό κρασί και το άφηναν για αρκετούς μήνες, ώστε να απορροφήσουν τα σταφύλια αρκετή από την έντασή του. Η γεύση της σταφυλαρμιάς εξαρτιόταν από την ποικιλία του σταφυλιού και την ποιότητα του κρασιού.

Η σταφυλαρμιά σαν μέθοδος συντήρησης των σταφυλιών, αναφέρεται στο “Γεωπονικόν” του Αγαπίου Λάνδου - 16ος αιώνας μ.χ., στα “Λαογραφικά” του Ευσταθίου Θεσσαλονίκης - 11ος αιώνας και στο “Βυζαντινών βίος και πολιτισμός” του Φαίδωνος Κουκουλέ.

Οι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν τον μούστο σε πολλά και διάφορα φαγητά. Ο Αθήναιος περιγράφει ένα φαγητό με ψάρια καρυκευμένα με μούστο, το οποίο μάλιστα αναφέρει ως παράδειγμα υψηλής μαγειρικής τέχνης, σημειώνοντας ότι τέτοιες δημιουργίες είναι εν τέλει αυτές που έσωσαν τον άνθρωπο

από τον κανιβαλισμό. Ο Ρωμαίος Απίκιος χρησιμοποιούσε βρασμένο μούστο σε μια σάλτσα με τυρί για μαρουλοσαλάτα, σε κριθαρόσουπες και ως άρωμα σε πλούσια πιάτα με κυνήγι και πουλερικά.

Βέβαια από τη αρχαιότητα, τον χυμό του σταφυλιού τον χρησιμοποιούσαν κυρίως ως γλυκαντικό, παρά ως υποκατάστατο του λεμονιού. Γιατί εκτός από το μέλι της μέλισσας, που ήταν δυσεύρετο και κατά συνέπεια πολυτιμότερο, ο γλυκός μούστος και τα παράγωγά του, ήταν τα μόνα γλυκαντικά. Το μέλι που γίνεται από τον σταφυλοχυμό, είναι γνωστό από τα πανάρχαια χρόνια και η ελληνική ονομασία του είναι “σίρραιον” ή “έψημα”. Πανελλαδικά όμως επικράτησε με την τούρκικη λέξη “πετιμέζι” και προφέρεται ανάλογα με το τοπικό ιδίωμα: “πετουμέζι”, “πεκμέζι”, “πετμέζι” κ.α. Στη Νάουσα το γλυκό παχύρρευστο αυτό σιρόπι, το ονομάζουμε “μέλι από μούστο”.

Οι αρχαίοι Έλληνες χρησιμοποιούσαν διάφορες παραλλαγές πετιμεζιών (βρασμένου μούστου), τα οποία διαφοροποιούνταν από την πυκνότητα τους. Το γλεύκος ήταν ό,τι καλύτερο, φρέσκος χυμός δηλ. από τα υπερώριμα και λιαστά σταφύλια, το οποίο βέβαια δεν είχε μεγάλη διάρκεια ζωής. Κατόπιν ήταν τα αρχαία πετιμέζια, τα έψημα, ο ειψητός και το σίρραιον, τα οποία διέφεραν μεταξύ τους στην πυκνότητα. Όλα αυτά ήταν φθινά υποκατάστατα του μελιού. Οι Ρωμαίοι είχαν ιδιαίτερες προτιμήσεις σε πετιμέζια από ορισμένες ποικιλίες, όπως η ποικιλία Chian ή Chianti σήμερα.

Το πετιμέζι είναι φυσικό σιρόπι που γίνεται από την συμπύκνωση του μούστου με βράσιμο. Η γλυκύτητά του οφείλεται στο φυσικό σάκχαρο των σταφυλιών και το μοναδικό του υλικό είναι ο μούστος. Κανονικά δεν προστίθεται καθόλου ζάχαρη.

Για να κάνουμε στη Νάουσα το “μέλι από μούστο”, αυτή τη θαυμάσια τοπική σπεσιαλιτέ μας, χρειάζονται σταφύλια οινοποίησης, γιατί τα επιτραπέζια έχουν πολύ σάκχα και λίγο χυμό. Όσο πιο υψηλόβαθμος είναι ο μούστος, τόσο γλυκύτερο γίνεται το “μέλι”. Η υψηλή περιεκτι-

κότητα του μούστου σε σάκχαρο εξασφαλίζει πυκνότητα και ποιότητα στο σιρόπι. Οι παλιοί αμπελουργοί τραβούσαν μούστο όταν πατούσαν τις πιο εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών. Ο μούστος πρέπει να είναι φρέσκος και να έχει πάνω από 13 βαθμούς (BAUME). Τώρα, ο μούστος που διατίθεται στο εμπόριο είναι από σταφύλια κατώτερης ποιότητας και φθάνει τους 10 - 11 / 2 βαθμούς.

Όπως σε ολόκληρη την ελληνική ύπαιθρο, έτσι και στη Νάουσα το “μέλι” από τη οικογενειακή παραγωγή, ήταν το μόνο που είχαν στη διάθεσή τους οι νοικοκυρές για να γλυκαίνουν τις τροφές, χωρίς να επιβαρύνονται οικονομικά. Το μέλι της μέλισσας και η ζάχαρη απαιτούσαν κάποιο κόστος για τις πολυμελείς οικογένειες και έτσι το μέλι από τον μούστο ήταν ό,τι καλύτερο. Εξάλλου στη Νάουσα, σχεδόν όλοι είχαν αμπελοκαλλιέργειες και έτσι οι νοικοκυρές εξασφάλιζαν από τον Σεπτέμβρη την πρώτη ύλη για τα γλυκά που θα έκαναν όλο το χειμώνα. Όποια οικογένεια δεν είχε αμπέλι, αγόραζε σταφύλια και έκαναν απαραίτητα “μέλι”.

Η διαδικασία παρασκευής του δεν είναι δύσκολη αλλά χρειάζεται ιδιαίτερος κόπος, που παλιά διαρκούσε δύο ολόκληρες μέρες. Την πρώτη μέρα πατούσαν τα σταφύλια για να βγει ο μούστος, που στην συνέχεια τον σουρώναν και τον έκοβαν με χώμα. Έριχναν δηλ. μέσα στο καδί ασπρόχωμα για να σταματήσει το “βράσιμο” δηλ. η φυσική ζύμωση του μούστου, χάρη στο ανθρακικό νάτριο που περιέχει.

Την επόμενη μέρα έκαναν “κατασταλαγή” δηλ. σουρώναν και πάλι τον μούστο, περνώντας τον από πυκνό τουλπάνι και γιδίσιο τουρβά. Στη συνέχεια όλο το υλικό το έβαζαν στο καζάνι και το έβραζαν 10?. Το περνούσαν και πάλι από το τουλπάνι και τέλος το έβραζαν σε σιγανή φωτιά, μέχρι το απόγευμα. Κατά διαστήματα ξάφριζαν την επιφάνεια με φύλλα συκιάς. Όταν ήταν έτοιμο το “μέλι”, είχε απομείνει το 1/3 περίπου της αρχικής του ποσότητας. Εάν έβαζαν ζάχαρη έμενε το 1/2. Επειδή έκαναν πολύ “μέλι”, το λιγότερο 50 κιλά μούστο, το βράσιμο γινόταν στο καζάνι, στο μπαξέ του σπιτιού. Ήταν μια κουραστική

μέρα για τη νοικοκυριά, αλλά όμως έτσι εξασφάλιζαν το βασικό υλικό για χίλιες δυο λιχουδιές.

Τώρα η διαδικασία για να κάνουμε μέλι, έχει απλουστευθεί. Από το εργαστήριο του Κώστα Δαλαμάρα ή της Σοφούλας Μουραφελή μπορούμε να προμηθευτούμε έτοιμο "κομμένο" μούστο και στην συνέχεια να φτιάξουμε το "μέλι" μας. Έχουμε πολλούς πελάτες. Κάθε χρόνο με ειδοποιούν ένα μήνα νωρίτερα. Πουλώ γύρω στα 150 κιλά μούστο. Συνήθως έρχονται ηλικιωμένες. Έχουμε και λίγες νεαρές που έχουν πάρει τις συνταγές από τις μάνες τους. Σε πολλές δίνουμε και εμείς την συνταγή" μου εκμυστηρεύτηκε ο θεός Κώστας.

"Από 15 Σεπτεμβρίου - 20 Οκτωβρίου, την περίοδο του τρύγону, ετοιμάζω και πουλώ γύρω στα 200 κιλά μούστο, έτοιμο "κομμένο" και λαγαρισμένο. "Κόβω" ολόκληρο μεγάλο βαρέλι, δύο και τρεις φορές. Πέρυσι συμπτωματικά μου περίσσεψε μούστος και για να μη χαλάσει, τον έβαλα στον καταψύκτη στους -3 βαθμούς για μια βδομάδα. Όταν τον έβγαλα και τον δοκίμασα μήπως ξίνισε, με ευχάριστη έκπληξη διαπίστωσα ότι έγινε ένα υπέροχο ποτό, σταφυλάδα. Ήταν το κάτι άλλο, φυσικός υπόξινος χυμός σε χρώμα υπόλευκο προς το ροζέ, που μπορούσε να αραιωθεί με λίγο νερό. Φέτος σκέφτομαι να συζητήσω με έναν χημικό και να μου πει πως μπορώ να τον διατηρήσω αυτόν τον χυμό" μου είπε η Σοφούλα Μουραφελή.

Η Λιλίκα και ο Κώστας Δαλαμάρας, μου περιέγραψαν ως εξής τα μυστικά που πρέπει να γνωρίζουμε για να κάνουμε "μέλι": "Πρώτα -πρώτα για να γίνει καλό το "μέλι", πρέπει να είναι καλά και τα σταφύλια. Αν θέλεις να γίνει το "μέλι" ξανθό, βάζεις άσπρο σταφύλι, αν θέλεις σκούρο, βάζεις μαύρα σταφύλια. Με όλα τα κρασοστάφυ-



1951: Εξω από το σπίτι του Παναγή Διαμιάντη

λα γίνεται, με τη διαφορά ότι το ξινόμανρο θέλει να δέσει περισσότερο, επειδή έχει λίγο περισσότερα οξέα, ενώ υπάρχουν άλλες ποικιλίες που είναι λίγο πιο γλυκά. Συνήθως εμείς κάνουμε από μοσχάτο, ροδίτη και ξινόμανρο ανακατεμένα.

Όταν τρηνούσαμε παίρναμε σταφύλια, τα ρίχναμε στην κάδα και τα πατούσαμε αμέσως. Το ζουμί πρέπει να είναι φρέσκο, να μη σταθεί το σταφύλι ως την άλλη μέρα. Το περνούσαμε από το τρυπητό και το βάζαμε στο καδί. Τότε σε μεγάλα ξύλινα καδιά φκιάναμι μούστο, για να γένει μπόλικο το "μέλι". Όχι σε μπακούρια. Μετά κόβαμε τον μούστο με ασπρόχωμα και το ρίχναμε λίγο- λίγο, ανακατεύοντας συνέχεια. Το ασπρόχωμα όταν θα ετοιμάζεται να κόψει τη ζύμωση, αρχίζει να αφρίζει σαν μύρα. Τότε σταματούμε να το ρίχνουμε. Αφού ρίξεις σιγά-σιγά όλο το χόμα, ανακατεύουμε να κάτσει λίγο ο αφριός. Σκεπάζουμε το καδί με ένα τσουβάλι, πετσέτα ή τραπεζομάντιλο και το αφήνουμε έτσι όλη τη νύχτα, να καθαρίσει. Το χόμα κάθεται κάτω κι απάνω μένει ο αφριός. Το ασπρόχωμα το ρίχνουμε για να μην πάρει ζύμωση ο μούστος και αρχίζει να ωριμάζει σε κρασί. Σε 50 κιλά μούστο ρίχνουμε ένα κιλό χόμα.

Την άλλη μέρα κάνουμε "κατασταλαγή". Έχει πολύ φασαρία. Με μια σήτα καθαρούμι τον αφριό από πάνω-πάνω προσεχτικά χωρίς να κουνήσουμε το κατακάθι και μεταγγίζουμε το μούστο σε άλλο δοχείο περνώντας τον από τσαντίλα (τουλπάνι). Τον στραγγίζαμε καλά και το χώμα που μένει από κάτω, για να μη γίνει φύρα, είχαμε εκείνα τα χρόνια ένα γίδιο τουρβά και το περνούσαμε από 'κει. Έσταζε -έσταζε λαγαρός ο τελευταίος μούστος και το χώμα έμενε στον τουρβά. Ύσταρα το πετούσαμε. Τώρα τον μούστο που είναι λαγαρισμένος, τον βάζουμε στο καζάνι και τον δίνουμε μια βράση, να κοχλάσει 10'. Σβύνουμε τη φωτιά και τον αφήνουμε, για να κατακάσει όσο χώμα απόμεινε. Μόλις κρυώσει, τον λαγαρούμε πάλι από τουλπάνι και έτσι γίνεται λαγαρός. Δεν μένει καθόλου χώμα.

Ύσταρα από όλη αυτή τη διαδικασία, που τη λέμε "κατασταλαγή", βάζουμε τον μούστο στο καζάνι και σε σιγανή φωτιά τον βράζουμε, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Επειδή δεν προσθέταμε ζάχαρη έπρεπε να βράσει πολλές ώρες, μέχρι το βράδυ. Από 50 κιλά έβγαине μια γκαβάνα. Εκείνο όμως ήταν μέλι καλό! Τώρα σε 5 κιλά μούστο βάζουν ένα κιλό ζάχαρη και χρειάζεται λιγότερο βράσιμο. Μόλις άρχισε να βράζει έβγαζε αφριό. Με ένα κλωνάρι σνκόφυλλα παίρναμε και τον πετούσαμε. Δα το πάρεις έτσι και δα το πετάς, δα το τινάζεις. Πάλι δα παίρνεις Επειδή το καζάνι δεν χωρούσε 50 κιλά, βάζαμε τον μισό μούστο κι όταν σώνονταν στο βράσιμο, σιγά-σιγά προσθέταμε και τον υπόλοιπο. Νύχτωνε ώσπου να δέσει το "μέλι". Είχε κούραση όλη μέρα. Βάλε ξύλα από κάτω και φύσα και να ανάβει και σβήνει"

"Όταν δέσει το μέλι και πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά, παίρνουμε 3- 4 κλωνιά βασιλικό ή σμέρνο (χωρίς σπόρο και άνθη, να είναι πράσινος, φρέσκος) τον κλώθουμε ένα γύρω και τον αφήνουμε μέσα να πάρει ευωδιά το "μέλι". Μόλις κρυώσει, τον βγάζουμε". Τα παλιά τα χρόνια βάζαμε στις γκαβάνες τα μέλια. Τώρα στα βάζα. (Μαρτυρία Μαρίκας Διαμάντη).

"Το ασπρόχωμα το παίρναμε από ορισμένα πετρώδη μέρη. Στις μπιστιριές που λέμε. Ανοίγουμε τρύπα, καθαρούμι λίγο και από μέσα

βγάζουμε το καθαρό. Είναι το "πουρόχωμα" αυτό που έχει τρύπες. Όπως είπα τα πετρώματα κάπου-κάπου έχουν φλέβες μαλακά μέσα, από εκεί βγαίνει αυτό το χώμα. Μερικές γυναίκες βγάζουν πουρόχωμα απ' του Αϊ-Γιώργη την εκκλησία, όπως κατεβαίνεις για τις εργατικές κατοικίες.

Ο μούστος κόβεται και με στάχτη ή σινάπι. Αλλά δεν έχει την νοστιμιά που δίνει το ασπρόχωμα. Εμείς καμιάφρας δεν κόψαμε με στάχτη. Μόνο με χώμα". (Κώστας - Λιλίκα Δαλαμάρα).

"Στη Νάουσα ερχόταν και από τα γύρω χωριά για να πάρουν πουρόχωμα. "Εμείς δεν τον "κόβαμε" με στάχτη το μούστο, αλλά μ' ένα χώμα που μας το έφεραν από τη Νάουσα. ήταν ένα χώμα άσπρο, ψιλό σαν ασβέστη" (Μαρτυρία Μαρίκας Κουτρούκη από τη Στενήμαχο Ανατ. Ρωμυλίας 84 χρόνων, από το βιβλίο της Εύης Βουτσινά).

"Μέλι με κόρες"

Το "μέλι", όμως, εκτός από γλυκαντικό είναι και θαυμάσιο συντηρητικό για άλλα φρούτα. Έτσι οι ναουσαίες παράλληλα με το παχύρρευστο - ευωδιαστό μέλι, έκαναν και "μέλι με κόρες" ένα πλούσιο και μοναδικό παρασκεύασμα από κομμάτια μελιτζάνας, κυδώνι και άσπρης κολοκύθας, βρασμένα μέσα στο μέλι. Ένα καταπληκτικό γλυκό, που είναι επίσης υπέροχο, σερβιρισμένο πάνω σε ζεστή μπομποτά. "Πρωί-πρωί καρύδια σπασμένα και κόρες, και έτρωγες με ψωμί και ήσουν χορτάτος όλη μέρα".

Για να κάνουμε το "μέλι με κόρες" χρειαζόμαστε άσπρη κολοκύθα "τσαλιά", μελιτζάνες και κυδώνι. Η κολοκύθα πρέπει να είναι ψωμάτη και ώριμη, για να μην ζαρώσει. Με το μαχαίρι καθαρίζουμε την εξωτερική της φλούδα και από μέσα τα σπόρια και το εσωτερικό της. Αφήνουμε μόνο το ψωμί. Το κόβουμε σε μακρόστενα κομμάτια πάχους ίσα με ένα δάχτυλο. "Εμείς εκείνα τα χρόνια κεντούσαμε τις κόρες. Με το μαχαίρι κόβαμι γύρω-γύρω ένα δοντάκι, ένα δοντάκι, όλες τις κόρες. Γένονταν καγκελωτές. Χρειάζονταν πολύ υπομονή. Τώρα δεν τις φκιάνουμε έτσι" (Μαρτυρία Λιλίκας Δαλαμάρα).

Τις μελιτζάνες τις κόβαμε στρογγυλές φέτες πάχους 1 1/2 εκ. και τα κυδώνια μακρόστενα όπως την κολοκύθα. Πριν τα βάλουμε να βράσουν μαζί με το "μέλι" τα αφήνουμε σε ασβεστόνερο για να σφίξουν και να μη διαλυθούν. Παίρνουμε λιωμένο ασβέστη ή αν δεν είναι λιωμένος τον περνάμε από φαρδύ τρουπητό. Ο ασβέστης να είναι κατά προτίμηση από το επάνω μέρος, δηλ. η κρέμα και τον αραιώνουμε καλά με νερό. Η αναλογία είναι δύο πλόχερα (χούφτες) ασβέστη σε έναν κουβά νερό για 50 κιλά μούστο. Αφήνουμε μέσα τα κομμάτια δύο-τρεις ώρες, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. Μετά τα βγάζουμε και τα πλένουμε πολύ καλά σε άφθονο τρεχούμενο νερό. Στη συνέχεια τα ρίχνουμε στον μούστο που ήδη βράζει, έχει απομείνει ο μισός και ετοιμάζεται να γίνει μέλι. Βράζουν για πολλές ώρες μαζί ώστε να πάρουν τη γλύκα από το μέλι και να γίνουν σκουρόχρωμες "κόρες". *"Το κυδώνι δεν το πολυβάσαμε, γιατί ξίνιζε το μέλι. Αν θέλεις να βάλεις για όρεξη λίγο και να το βγάλεις ύσταρα"* (Μαρτυρία Μαριγούλας Σεραφείμ ετών 88).

Το μέλι το έκαναν σκέτο, με ένα είδος "κόρες" ή με διάφορες κόρες. Ανάλογα με το τι ήθελε η κάθε νοικοκυρά. Το έβαζαν σε ξεχωριστές γκαβάνες και τρώγονταν σα γλυκό ή όταν νήστευαν έβαζαν στο πιάτο μέλι με κόρες και το έτρωγαν με ψωμί. Δεν είχε τότε μαρμελάδες ούτε μήλα ούτε ροδάκινα. Για τις μπομπότες και τις μουστόπιτες το έβαζαν σε άλλες γκαβάνες.

Το μέλι αποθηκευμένο καλά στις γκαβάνες στο κελάρι, διατηρούνταν όπως είδαμε όλο το χρόνο και μ' αυτό έκαναν μουστόπιτες, σουτζούκια, μουστοκούλουρα, μπομπότα με μέλι, γκρακλιάνο, το έβαζαν στο τσάι. Μέλι στο ψωμί, ήταν η αγαπημένη λιχουδιά των παιδιών, γι' αυτό και στο παιχνίδι του "λούλιακα", δηλ. όταν κυνηγούσαν το καλοκαίρι πυγολαμπίδες και τις κολλούσαν στο μέτωπο για να "φέγγουν"ν στο σκοτάδι τη νύχτα, έλεγαν το τραγούδι:

*"Ελα-έλα λούλιακα
να σι δώσου μέλι
μέλι κι καρύδι
πέτσα απού γουμάρι
κι ένα πουρτουκάλι."*

Μουστόπιτα

Η μουστόπιτα (η αρχαία και βυζαντινή "οινούτα") είναι ένα ελαφρύ κρεμώδες γλυκό με διακριτικό άρωμα σταφυλιού. Τρώγεται φρέσκια, πασπαλισμένη με καρύδια και λίγη κανέλλα. Φτιάχνεται και σερβίρεται στα γρήγορα, για απρόσμενες επισκέψεις.

Παλιά ήταν το γλυκό που έστελνε η πεθερά στη νύφη, αμέσως μετά τον αρραβώνα. Στολισμένη με καρύδια μέσα σε μεγάλη πορσελάνινη πιατέλα με λουλουδάκια "πιατάντζα", ήταν τα πρώτα γλυκά χαιρετίσματα της πεθεράς, μαζί με ένα ζευγάρι παντόφλες, συνήθως σε κόκκινο χρώμα. Επίσης τις αποκριές η πεθερά και οι πολύ κοντινές συγγένισες, έστελναν στη νύφη μουστόπιτα στην πιατέλα. Την "κεντούσαν" με κανέλλα, σχηματίζοντας μπακλαβοτά τετράγωνα και γύρω-γύρω τελείωμα με κολιέδες σαν δαντέλα. Ενδιάμεσα την στόλιζαν με ολόκληρα "ξεκλείδια" καρύδια και την πασπάλιζαν με στουμπισμένα καρύδια. "Οι πεθερές συναγωνίζονταν ποια και ποια να τη στολίσει καλύτερα". Και στις λεχώνες, το χαρακτηριστικό γλυκό που πήγαιναν ήταν ο χαλβάς και η μουστόπιτα. Όμως και καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα ήταν το ελαφρύ και αγαπημένο γλυκό μικρών και μεγάλων. Το "μέλι" υπήρχε άφθονο σ' όλα τα ναουσαϊκά σπίτια και έτσι η παρασκευή της ήταν ζήτημα ελάχιστου χρόνου.

Η επιτυχία της οφείλεται στην καλή ποιότητα που πρέπει να έχει το "μέλι" δηλ. να είναι από υψηλόβαθμα σταφύλια, που προέρχονται από ξερικά μέρη. Να είναι διαυγής και να έχει γλυκό βαθυκόκκινο χρώμα. Τη διαύγεια την πετυχαίνουμε με τη σωστή αναλογία στα υλικά και το χρώμα από την ποικιλία των σταφυλιών.

Για να κάνουμε μουστόπιτα χρειάζονται 1 ποτήρι καλό "μέλι" για κάθε 4 ποτήρια νερό και 3/4 ποτηριού νεσεστές ή για κάθε ποτήρι νερού υπολογίζουμε μια γεμάτη κουταλιά σούπας νεσεστέ (ο νεσεστές είναι άμυλο από καλαμπόκι και έτσι η κρέμα της μουστόπιτα γίνεται απαλή και λεία). Αν τη θέλουμε πιο γλυκιά από το φυσικό

σάκχαρο των σταφυλιών, βάζουμε και 2 κουτ. σούπας ζάχαρη. Κρατούμε ένα ποτήρι νερό, όπου διαλύουμε το νεσεστέ. Μέσα σε πλατιά κατσαρόλα ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό και το μέλι, τα ανακατεύουμε και τα ζεσταίνουμε ελαφρώς, σε χαμηλή φωτιά. Στη συνέχεια βάζουμε το νεσεστέ ανακατεύοντας σιγά-σιγά με ξύλινη ή σιματινή κουτάλα, για να μην σβολιάσει. Ψήνουμε τη μουστόπιτα μέχρις ότου αρχίσει να βγάζει πυκνές-ψιλές φουσκάλες. Στην αρχή η κρέμα είναι θολή, με το βράσιμο πήζει, σκουραίνει και γίνεται διαυγής. Τότε είναι έτοιμη.

Κλείνουμε το μάτι της κουζίνας συνεχίζοντας για λίγο ακόμα το ανακάτεμα. Την αφήνουμε να κρυώσει λίγο και τη σερβίρουμε σε ρηγά πιατάκια, σε μπωλ ή πιατέλα. Πασπαλίζουμε την επιφάνειά της, που γυαλίζει σαν καθρέπτης, με κανέλλα και καρύδια. Μέχρις ότου κρυώσει δεν την κουνάμε. Διατηρείται 2-3 μέρες σε δροσερό μέρος ή στο ψυγείο. Φρέσκια βέβαια έχει άλλη νοστιμιά.

Η πιο νόστιμη όμως μουστόπιτα γίνεται τον Σεπτέμβρη, την περίοδο του τρύγου. Χρησιμοποιούμε σκέτο μούστο ("κομμένο" και βρασμένο) σε αναλογία 6 ποτήρια με 1 ποτήρι νεσεστέ (όχι πολύ γεμάτο). Δεν βάζουμε καθόλου ζάχαρη. Η διαδικασία παρασκευής της είναι όπως αναφέρθηκε πιο πάνω. Η γεύση της όμως είναι ανεπανάληπτη. Το Σεπτέμβρη όλες οι πεθερές έστειλαν στις αρραβωνιασμένες νύφες, μουστόπιτα από μούστο.

Σουτζούκια.

Παίρνουμε καλά άσπρα καρύδια, τα καθαρίζουμε, τα σχίζουμε στη μέση (μεσάδια) και τα αρμαθιάζουμε δηλ. με μια βελόνα τα περνούμε σε γερή κλωστή, συνήθως σπάγκο και τα σπρώχνουμε κοντά-κοντά, σχηματίζοντας αρμαθιά. Στη συνέχεια σ' ένα μικρό καζανάκι ή σε μια μεγάλη κατσαρόλα ετοιμάζουμε τη μουστόπιτα, η οποία θα πρέπει να είναι λίγο πιο πηχτή από την κανονική, βάζοντας 1 ποτήρι λιγότερο νερό. Βουτάμε τις αρμαθιές, μέσα, με μια κουτάλα τις περιχύ-

νουμε με μουστόπιτα και τις βγάζουμε για να στραγγίσουν και να κρυώσει το πρώτο στρώμα. Συγχρόνως χαμηλώνουμε τη φωτιά, να βράσει απαλά η μουστόπιτα. Αυτό επαναλαμβάνεται αρκετές φορές, μέχρις ότου δημιουργηθεί γύρω από τα καρύδια ένα παχύ στρώμα κρέμας και γίνει ένας κύλινδρος με διάμετρο περίπου 4 εκ. Έτσι σχηματίζονται τα σουτζούκια που μοιάζουν με χοντρή λαμπάδα.

Οι Στενημαχιώτες στο Χωροπάνι, τα λένε μουστολαμπάδες. Διατηρούνται κρεμασμένα σε δροσερό μέρος που αερίζεται. Τα παλιά χρόνια, περνούσαν τα σουτζούκια σε καλαμίδια ή στον κλώστρη και τα κρεμούσαν ψηλά στο ταβάνι, όπως τα λουκάνικα, μέσα σε πάνινες σακούλες. Είναι ένα πολύ γευστικό σπιτικό γλύκισμα, που το έτρωγαν κόβοντας ένα κομματάκι όσες φορές ήθελαν να γλυκαθούν και στις χειμωνιάτικες βεγγέρες. Είναι το γλυκό που περιέμεναν τα εγγονάκια από τη γιαγιά, σε κάθε γιορτή, αφού οι σοκολάτες και άλλες γνωστές λιχουδιές, ήταν σπάνιο είδος την εποχή εκείνη.

Βέβαια τα παρασκευάσματα που αναφέραμε πιο πάνω τα συναντούμε και σε άλλα μέρη της Ελλάδας με όμοιες ή παραπλήσιες ονομασίες και γεύσεις. Όμως το "μέλι με κόρες" πουθενά αλλού δεν συναντιέται μ' αυτή την ονομασία και τη θαυμάσια γεύση. Οι απλές λεπτομέρειες στον τρόπο παρασκευής του και πάνω απ' όλα ο υπέροχος χυμός του ναουσαΐκου ξινόμαυρου σταφυλιού, πιστεύω ότι είναι τα στοιχεία που κάνουν το "μέλι με κόρες" αξεπέραστο, μοναδικό. Δεν απομένει, παρά να το δοκιμάσετε!

Υποσημειώσεις

* Νταϊάνα Κόχυλα "Τα Νέα" Οκτώβρης 1997.

** Εύη Βουτσινά "Η Καθημερινή" Οκτώβρης 1999