

απεζιού των



«Οι διατροφικές

συνήθειες είναι σημαντικό στοιχείο της κουλτούρας του καθενός, από τα πιο ανθεκτικά μάλιστα: ακόμα και όταν γευόμαστε τα καλύτερα μαγειρεμένα πιάτα του κόσμου, διατηρούμε μια ιδιαίτερη προτίμηση για τις γεύσεις που συνηθίσαμε στην παιδική μας ηλικία»

Tzvetan Todorov, «Ο φόβος των βαρβάρων και η σύγκρουση των πολιτισμών»

Τα σαλιγκάρια είναι άγγελοι της πρώτης άνοιξης, του φθινοπώρου, της εποχής που

αρχίζει να σπέρνεται η αφθονία της καθιερωμένης άνοιξης και του καλοκαιριού. Εμφανίζονται όμως και τη δεύτερη άνοιξη, την κανονική, κρεμασμένοι πάνω στους ανθισμένους ασπαλάθους. Έτσι όπως τα ξυπνούν από τη νάρκη τους οι στάλες της βροχής και σέρνονται αργά πάνω στα χόρτα και τα μυριστικά βότανα, λες και τρυγούν την ουσία και τη γεύση του τόπου. Και καθώς είναι απασχολημένα με τις δραστηριότητες που πρέπει γρήγορα να κάνουν, όπως οι ερωτικές περιπτώξεις, είναι αχολόσκαστο κυνήγι για τους παραδοσιακούς τροφосуλλέκτες ανθρώπους. Έτσι ήταν πάντα. Ήδη από την παλαιολιθική εποχή τα σαλιγκάρια ήταν νόστιμη και εξαιρετικής ποιότητας τροφή. Οι Νεάντερταλ που είχαν για σπίτι τους τη βραχοσκεπή της Μποίλα στην όχθη του ποταμού Βοϊδομάτη στην Ήπειρο, από τις πιο παλιές εποχικές κατοικίες Homo που έχει ερευνηθεί στον ελλαδικό χώρο, κάπου 14.000 έως και 10.000 χρόνια πριν από σήμερα, στην τελευταία παγετώδη εποχή, τρέφονταν κυρίως με κόκκινα ελάφια – αυτά ακολουθούσαν στις μετακινήσεις τους – αλλά συμπλήρωναν το διαιτολόγιό τους και με λίγα σαλιγκάρια.

Αργότερα όμως, οι άνθρωποι της Μεσολιθικής εποχής (10.000 με 8.000 χρόνια πριν από σήμερα) που έμεναν στο σπήλαιο του Κύκλωπα στα Γιούρα των βορείων Σποράδων, τα έβαλαν στο κέντρο του τραπεζιού τους και ήταν βασικό στοιχείο του διαιτολογίου τους. Το ίδιο και στο σπήλαιο Φράχθι της Ερμιονίδας. Οι άνθρωποι αυτής της εποχής είχαν κάνει θεόρατα πολιτισμικά άλματα, ταξίδευαν μέχρι τη Μήλο για να προμηθευτούν οψιδιανό για να κάνουν τέλειες λεπίδες, καλλιεργούσαν φυτά και εξημέρωναν ζώα, αλλά τα σαλιγκάρια παρέμειναν στο τραπέζι τους. Τους έτρωγαν, αλλά δεν πέταγαν το «σπίτι» τους, το καβούκι τους. Το τρυπούσαν και τα κρεμούσαν στον λαιμό τους. Ήταν το πρώτο κόσμημα που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος για να δείχνει ωραίος και η πρώτη ένδειξη των φιλοσοφικών αναζητήσεών του για τη ζωή και το θάνατο, αφού συνόδευαν με αυτά τα διάτρητα όστρεα και τους νεκρούς τους στο ύστερο ταξίδι τους.



Μετά, στην Κρήτη και στο Αιγαίο την εποχή του Χαλκού, στη θαυμαστή πολιτεία του Ακρωτηρίου στην προϊστορική Θήρα και στα μινωικά ανάκτορα, οι χοχλιοί ήταν λιχουδιά και κόσμημα του τραπεζιού τους, και τέτοια παραμένει μέχρι σήμερα. Μάλιστα, μέχρι τις ημέρες μας που άρχισε η οργανωμένη εκτροφή σαλιγκαριών, η συλλογή τους το φθινόπωρο με τα πρωτοβρόχια και την άνοιξη με τις δροσιές του Απρίλη, ήταν μια από τις πιο ισχυρές, ζωντανές, αναμνήσεις της εποχής του τροφосуλλέκτη ανθρώπου. Η πιο γνωστή συνταγή μαγειρέματος των χοχλιών στην Κρήτη, οι μπουμπουριστοί, μπορεί να μην έχει αλλάξει διόλου από τότε, αφού όλα τα υλικά υπήρχαν σε κάθε μινωικό σπίτι, τα σαλιγκάρια, το ελαιόλαδο, το ξύδι από τα σταφύλια, το θαλασσινό αλάτι, κι αν όχι το δενδρολίβανο, κάποιο αρωματικό βότανο από τα πολλά που πάντα διάθετε η



Μακαρία γη.

Η προετοιμασία μιας λιχουδιάς

Εξίσου πρωτόγονη είναι και η προεργασία που υποβάλλονται οι χοχλιοί πριν μαγειρευτούν με οποιοδήποτε τρόπο. Ένα ακόμη πλεονέκτημα αυτών των γαστερόποδων, είναι ότι κλείνονται στο «σπίτι» τους – οι αρχαίοι έλληνες που τους αγαπούσαν ιδιαίτερα τους έλεγαν «φερέοικους» –, τραβούν μια «κουρτίνα», και διατηρούνται ζωντανοί για όσο καιρό χρειάζεται μέχρι να εμφανιστεί η νέα σοδιά των ελεύθερων στη φύση χοχλιών. Πριν λοιπόν τους μαγειρέψουν τους τεστάρουν αν είναι ζωντανοί. Αφαιρούν με ένα μαχαιράκι τη μεμβράνη που έχουν δημιουργήσει για να κλειστούν στον εαυτό τους και παρατηρούν αν μαζεύονται. Όσοι αντιδρούν είναι ζωντανοί και βρώσιμοι, όσοι μένουν ακίνητοι είναι πεθαμένοι και άχρηστοι. Άλλοι τους τεστάρουν βάζοντάς τους σε νερό, όσο χρειάζεται για να βγουν και όχι να πνιγούν. Τους ζωντανούς τους κάνουν πολλά νερά και τρίβουν το καβούκι τους για να καθαρίσει καλά. Μετά τους ξεβράζουν. Τους βράζουν σε

αλατισμένο νερό πρώτα σε «σιγαλή» φωτιά για να βγουν έξω οι χοχλιοί και μετά τη δυναμώνουν για 5 λεπτά, προσθέτοντας και ένα ποτήρι ξύδι το οποίο θα ξεκολλήσει όσα υπολείμματα έτυχε να μείνουν πάνω στο καβούκι τους. Οι χοχλιοί ψοφούν και μένουν έξω. Τους ξεπλένουν καλά και τους βάζουν ξανά στην κατσαρόλα με νερό που μόλις τους σκεπάζει και πολύ-πολύ αλάτι, για να βράσουν για άλλα 10 λεπτά. Τους ξεπλένουν ξανά, τους σουρώνουν και κρατούν αυτούς που θέλουν να μαγειρέψουν. Τους άλλους τους διατηρούν στην κατάψυξη.



Χοχλιοί «αμπούμπουρα» στο τηγάνι της Δήμητρας

Όπως και να μαγειρέψεις χοχλιούς είναι απαραίτητος αυτός ο μπελάς της προετοιμασίας, αλλά και το αρκετό αλάτι, ειδικά για τους μπουμπουριστούς. Τους λένε έτσι γιατί μαγειρεύονται «αμπούμπουρα», δηλαδή μπρούμυτα.

Οι θρυλικοί μπουμπουριστοί χοχλιοί, πραγματική γεύση της Κρήτης, αρχίζουν την πορεία τους προς τον ουρανό «αμπούμπουρα», σε τηγάνι που πριν έχει ζεσταθεί καλά το ελαιόλαδο. Προηγουμένως, η Δήμητρα από το Ροδοβάνι Σελίνου, βάζει σε

ένα ευρύχωρο σκεύος αλεύρι, αλάτι, πιπέρι και τους χοχλιούς, και τους αλευρώνει. Έτσι τους βάζει στο τηγάνι. Όταν ροδίσει το αλεύρι, περίπου 8 λεπτά χρειάζονται, προσθέτει αρισμαρί (δενδρολίβανο) – μόνο τα φύλλα και ίσως ένα-δυο κλαδάκια – και μπόλικο ξύδι, ένα ποτήρι του κρασιού στην τηγανιά. Σκεπάζει το τηγάνι και το τραβά αμέσως από τη φωτιά.



Πιο αυθεντική μας φαίνεται η συνταγή που οι χοχλιοί, χωρίς να βραστούν πριν, αλλά μετά την πρώτη διαλογή τους βάζουν «αμπούμπουρα» έτσι ζωντανούς όπως είναι σε τηγάνι που ο πάτος του έχει στρωθεί με αλάτι, και μετά στη φωτιά. Οι χοχλιοί καίγονται και τραβιούνται μέσα παίρνοντας μαζί τους πολύ αλάτι. Όταν εξατμιστούν τα υγρά τους και το λίγο νερό που χρειάζεται για να βράσουν περίπου 10 λεπτά, ρίχνουν το λάδι, τους τηγανίζουν 5 λεπτά μαζί με τα κλωνιά του δενδρολίβανου για να απλωθεί το άρωμά του, και τους σβήνουν με ξύδι.



Χοχλιοί με ξινόχοντρο της κυρίας Αργυρώς

Κι ο ξινόχοντρος είναι ένα αρχέγονο φαγητό της εποχής του «τίποτε δεν πάει χαμένο, όλα έχουν την αξία τους κι εμείς την αναδεικνύουμε με τον καλύτερο (και νοστιμότερο) τρόπο». Ο ξινόχοντρος γίνεται από ξινισμένο γάλα και αλεσμένο σιτάρι, και διατηρείται για τις εποχές του χρόνου που οι αγελάδες είναι ισχνές. Τότε τον βγάζουν και τον μουσκεύουν σε χλιαρό νερό 3 ώρες πριν τον

μαγειρέψουν. Αυτό κάνει και η κυρία Αργυρώ στη φράγκικη γειτονιά της Αργυρούπολης Ρεθύμνου, στη σκιά των ορέων των Σφακίων, που διατηρεί διάχυτη την ευωδιά της παράδοσης. Η κυρία Αργυρούλα γράφει σε ένα χαρτί τη συνταγή των χοχλιών με ξινόχοντρο, όπως έκαναν οι παλιές νοικοκυρές στα τετράδια με τις εξαιρετικές μαγειρικές τους:

«Βράζω τους χοχλιούς για 10 λεπτά. Βάζω λάδι στην κατσαρόλα και ρίχνω τους
β...ους τραβάω και τους
ο...αι προσθέτω και την
ν...ήρι χόντρο και βάζω
8...υτιά μέχρι να ψηθεί ο



...και της Ντίνας στην «Αρχαία Λάππα»

Η Ντίνα δεν μαγειρεύει μόνο για την οικογένειά της, αλλά για πολλούς ανθρώπους

που έρχονται στην Αργυρούπολη, στο εστιατόριο «Αρχαία Λάππα» στην είσοδο του χωριού, για να δοκιμάσουν τις πατροπαράδοτες – πιο σωστά τις μητροπαράδοτες – συνταγές της Κρήτης. Εκεί λοιπόν ακολουθεί το δικό της δρόμο για να φτάσει στους νόστιμους χοχλιούς με τον ξινόχοντρο:

Αφαιρεί τη μεμβράνη από ένα κιλό χοχλιούς, τους οποίους βάζει σε κρύο νερό για να δει αν θα σαλέψουν. Ζεσταίνει αλατισμένο νερό και βράζει τους χοχλιούς για λίγο. Ζεσταίνει στο τσικάλι το λάδι και σοτάρει δυο ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τους χοχλιούς, και τα σβήνει με ένα ποτηράκι κρασί. Τα αφήνει να ψηθούν 15 λεπτά και όταν εξατμιστεί το κρασί προσθέτει δυο ντομάτες τριμμένες στον χοντρό τρίφτη, ένα καρότο, ένα κολοκυθάκι και ένα ποτήρι νερό και τα αφήνει να βράσουν 10 λεπτά. Προσθέτει δυο ποτήρια νερό και τον ξινόχοντρο (δυο διπλές χούφτες) και όλα μαζί ψήνονται για άλλα 20 λεπτά. Αν χρειαστεί βάζει και άλλο νερό. Όταν κατεβάζει το τσικάλι, το αφήνει κλειστό.

Πηγή: taxidionline.blogspot.gr