

29/12/2024

Συνέντευξη από τη γιαγιά μου για την παρασκευή ψωμιού

- Γιαγιά, πώς γινόταν παλιά η παραγωγή του ψωμιού;
- Αχ, τότε όλα ήταν πιο απλά και φυσικά. Εμείς, στην αρχή, παίρναμε το σιτάρι και το αλέθαμε στο μύλο. Δεν είχαμε αλεύρι έτοιμο όπως τώρα, έπρεπε να το φτιάξουμε εμείς οι ίδιοι. Το σιτάρι το αγοράζαμε ή το καλλιεργούσαμε στον κήπο μας. Όταν το αλέθαμε, το αλεύρι ήταν πιο χοντρό και δεν είχε καμία σχέση με τα σημερινά.
- Και πώς το ζυμώνατε;
- Χρειαζόμασταν πολύ λίγα πράγματα για να φτιάξουμε τη ζύμη. Βάζαμε το αλεύρι σε μια μεγάλη λεκάνη, το αλάτι και το προζύμι που το κρατούσαμε από την προηγούμενη φορά. Το προζύμι ήταν κάτι σαν μαγιά που την κρατούσαμε σε μια γωνιά του σπιτιού, σε ένα μικρό βαζάκι. Κάποιες φορές, αν δεν είχαμε προζύμι, βάζαμε μαγιά από τον φούρνο, αλλά το προζύμι είχε μια μοναδική γεύση. Προσθέταμε νερό και ζυμώναμε πολύ ώρα με τα χέρια, για να γίνει η ζύμη μαλακή και ελαστική.
- Πόση ώρα χρειαζόταν για να φτιαχτεί το ψωμί;
- Ε, έπρεπε πρώτα να αφήσουμε τη ζύμη να φουσκώσει. Αυτό το κάναμε για περίπου μία με μιάμιση ώρα. Η ζύμη μεγάλωνε, φούσκωνε, και τότε την ξαναζυμώναμε για λίγο. Μετά την πλάθαμε σε μικρές φραντζόλες ή σε καρβέλια και τα αφήναμε να ξεκουραστούν λίγο ακόμα.
- Και πώς το ψήνατε;
- Αχ, το ψήσιμο ήταν το αγαπημένο μου! Εμείς τότε είχαμε φούρνο ξυλόσομπα, όχι ηλεκτρικό φούρνο όπως τώρα. Έπρεπε να ανάψουμε ξύλα και να περιμένουμε να γίνει καλή η φωτιά. Όταν ο φούρνος ζεσταινόταν καλά, τοποθετούσαμε το ψωμί μέσα και το ψήναμε για περίπου μιάμιση ώρα. Η μυρωδιά του ψωμιού ήταν κάτι μοναδικό! Όταν το βγάzaμε, το ψωμί ήταν ζεστό και τραγανό απ' έξω και μαλακό μέσα.

- Μπορούσες να το κάνεις κάθε μέρα αυτό;
- Όχι, δεν το κάναμε κάθε μέρα. Συνήθως το φτιάχναμε δύο ή τρεις φορές την εβδομάδα, γιατί το ψωμί διατηρούνταν καλά για λίγες μέρες, αν το αποθηκεύαμε σωστά.

Συνήθως δεν περίσσευε, γιατί δεν είχαμε πολλά πράγματα να φάμε. Εάν περίσσευε, το έτρωγαν τα ζώα.

- Ποιο ήταν το πιο αγαπημένο σου ψωμί;
- Το πιο αγαπημένο μου ψωμί ήταν το ψωμί που έφτιαχνε η μαμά μου. Είχε μια γεύση που δεν τη βρίσκεις πια σήμερα, ήταν αφράτο και ελαφρύ. Και θυμάμαι, μας έβαζε πάντα λίγο λάδι ή ζάχαρη πάνω στο ψωμί όταν το τρώγαμε ζεστό και έβγαине από τον φούρνο, ήταν πεντανόστιμο!

Γιώργος Γαμβρουλάς