

Μεσα από τα μάτια μιας γιαγιάς>>

Συνέντευξη με τη γιαγιά για το παραδοσιακό ψωμί

1. Από πότε θυμάσαι να φτιάχνεις ψωμί; Ποιος σου έμαθε;

Θυμάμαι να φτιάχνω ψωμί από τότε που ήμουν μικρό κορίτσι, γύρω στα 10 μου χρόνια. Η μητέρα μου ήταν εκείνη που μου το έμαθε. Κάθε Σάββατο φτιάχναμε ψωμί για όλη την εβδομάδα, και εγώ τη βοηθούσα με το ζύμωμα.

2. Τι σε έκανε να αγαπήσεις τη διαδικασία του ζυμώματος;

Το ζύμωμα έχει κάτι το μαγικό. Είναι σαν να δίνεις ζωή σε κάτι με τα χέρια σου. Μου άρεσε επίσης η μυρωδιά του φρέσκου ψωμιού, που γέμιζε το σπίτι και μας έφερνε όλους κοντά.

3. Ποια είναι τα βασικά υλικά που χρησιμοποιείς για το παραδοσιακό ψωμί;

Το ψωμί θέλει λίγα αλλά καλά υλικά: αλεύρι, νερό, μαγιά ή προζύμι, λίγο αλάτι, και πολλή αγάπη. Κάποιες φορές έβαζα και λίγο ελαιόλαδο για πιο πλούσια γεύση.

4. Χρησιμοποιείς κάποια ιδιαίτερη μέθοδο ή μυστικό για τη ζύμη;

Το μυστικό είναι το προζύμι. Θέλει χρόνο και φροντίδα, αλλά κάνει το ψωμί πολύ πιο γευστικό. Επίσης, πάντα έλεγα ότι η ζύμη θέλει ζεστά χέρια και υπομονή. Όσο πιο πολύ την αγαπάς, τόσο πιο καλό βγαίνει το ψωμί.

5. Πόσος χρόνος χρειάζεται για να γίνει το ψωμί από την αρχή μέχρι το τέλος;

Με το προζύμι, χρειάζεσαι σχεδόν μια μέρα. Πρέπει να το ετοιμάσεις από την προηγούμενη, να το αφήσεις να φουσκώσει καλά, μετά να το ζυμώσεις ξανά και να περιμένεις. Αλλά η μυρωδιά και η γεύση αξίζουν τον κόπο!

6. Φτιάχνατε ψωμί για κάποια ιδιαίτερη γιορτή ή περίσταση;

Ναι, ειδικά για το Πάσχα και τα Χριστούγεννα φτιάχναμε στολισμένα ψωμιά, όπως το Χριστόψωμο, που είχε πάνω σχέδια από ζύμη. Επίσης, στο χωριό μας φτιάχναμε πάντα ψωμί για τα πανηγύρια και για τις χαρές.

7. Υπήρχαν κάποια έθιμα που συνδέονται με το ψωμί;

Φυσικά! Όταν έβγαζες το πρώτο ψωμί από το φούρνο, έπρεπε να το σταυρώσεις και να πεις “Δόξα τω Θεώ”. Ήταν ιερό το ψωμί. Επίσης, λέγαμε ότι αν πετάξεις ψωμί, είναι αμαρτία.

8. Πιστεύεις ότι το ψωμί που φτιάχνουμε σήμερα είναι διαφορετικό από το παραδοσιακό; Ποια η διαφορά;

Ναι, είναι διαφορετικό. Το ψωμί σήμερα γίνεται γρήγορα, αλλά χάνει τη γεύση και την ποιότητά του. Το παραδοσιακό έχει άλλη γλύκα, γιατί φτιάχνεται με υπομονή και καλά υλικά.

9. Πώς αισθάνεσαι που λιγότεροι άνθρωποι φτιάχνουν πια το δικό τους ψωμί;

Με στενοχωρεί λίγο, γιατί είναι μια τέχνη που χάνεται. Το ψωμί του σπιτιού είναι κάτι ξεχωριστό. Μακάρι να μάθουν οι νέοι να το φτιάχνουν.

10. Τι σημαίνει για σένα το παραδοσιακό ψωμί;

Το παραδοσιακό ψωμί είναι παράδοση, αγάπη και οικογένεια. Είναι η ζεστασιά του σπιτιού και οι αναμνήσεις μου με τη μητέρα μου.

11. Αν έδινες μια συμβουλή σε κάποιον που θέλει να μάθει να φτιάχνει ψωμί, ποια θα ήταν;

Να μην βιάζεται! Το ψωμί θέλει χρόνο και φροντίδα. Αν το κάνεις με την καρδιά σου, θα πετύχει πάντα.