

Τ Α Β Ι Ω Μ Α Τ Α Μ Ο Υ

Γεννήθηκα στους Αγίους Αποστόλους Βοιών Λακωνίας .

Οι γονείς μου ήσαν αγρότες, δούλευαν σκληρά για την οικογένειά τους. Ζούσαμε λιτά και βοηθούσα, όσο μπορούσα, σε όλες τις καθημερινές εργασίες. Είχα δίπλα μου αγαπημένα πρόσωπα, που με έμαθαν πολλά και τους ευγνωμονώ. Γονείς, δασκάλους, παππού και γιαγιά, θείους και θείες. Σημείωνα όσα μου μάθαιναν για το νοικοκυριό, είχα ιδιαίτερο τετράδιο για τις συνταγές. Πολλές φορές διασκεδάζα, αυτοσχεδιάζοντας πάνω στα γλυκά και τα μαγειρέματα.

Συμμετείχα σ' όλες τις αγροτικές εργασίες και τις κρατώ στη μνήμη μου άλλοτε ως "ιεροτελεστία" και άλλοτε ως "πανικό". Θαύμαζα την τάξη, την καθαριότητα, την αυστηρότητα, έπρεπε να γίνουν όλα στην ώρα τους και σωστά:. Η ετοιμασία του ψωμιού και το κάψιμο του φούρνου, το άλεσμα του χόντρου, το άλεσμα του καφέ, το άρμεγμα των αγελάδων και το τυροκομικό. Το μάζεμα της ελιάς και η διατήρησή της, ο τρύγος, το πάτημα των σταφυλιών, το κρασί, το ξίδι, η τσικουδιά... ακόμη και το βράσιμο του σαπουνιού. Κάθε οικογένεια έκανε όλες αυτές τις κοπιαστικές δουλειές, γιατί έπρεπε να είναι αυάρκης και αυτοδύναμη.

Κάτι ξεχωριστό ήταν το μάζεμα του αλατιού στις αλυκές, πέρα από τα Βιγκλάφια. Συνοδευόταν από νυχτερινά ψαρέματα με πυροφάνι στη βάρκα του θείου "Στούκα" στην Πούντα, ψήσιμο στην παραλία, μέσα στη γαλήνη της νύχτας με αμέτρητα αστέρια να μας φωτίζουν.

Η πατριδα μου δέχτηκε επιρροές από πρόσφυγες της Μικράς Ασίας και από πολλά νησιά: Κύθηρα, Σάμο, Χίο, Ύδρα, Σπέτσες, Κρήτη. Έχει δικά της προϊόντα, πρώτες ύλες για τη διατροφή: δημητριακά, λαχανικά (βατικιώτικα κρεμμύδια), όσπρια, λάδι μοναδικής ποιότητας, βρώσιμες ελιές, μυρωδικά, βότανα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως αυτά του Κάβο Μαλέα και της Μονεμβασίας, και το εκλεκτό θυμαρίσιο μέλι από τον Πάρνωνα. Έχει ανεπτυγμένη κτηνοτροφία σε αιγοπρόβατα, αγελάδες, χοιρινά και πουλερικά.

Σ' όλα αυτά τα γνήσια υλικά στηρίζω τις συνταγές μου, χρησιμοποιώ περισσότερα μυρωδικά και λιγότερα μπαχαρικά. Είναι συνταγές απλές, εύκολες για τον καθένα, υγιεινές. Στους προγόνους μας εξασφάλισαν μακροζωία. Γιατί όχι και σε εμάς;

Χρυσούλα Καρκάνη- Σούμπαση

MY LIFE

My parents were farmers who worked hard for their family. We lived simply and I helped, as much as I could, with all the everyday chores. I had loved ones by my side, parents, teachers, grandparents, uncles and aunts, who taught me many things and I am grateful for that. I kept notes of everything they taught me about housekeeping and I had a special notebook for the recipes. Many times I had fun improvising with the sweets and the recipes.

I took part in all the farming chores which I sometimes recollect as ‘divine’ and at other times as ‘panic’. I admired order, cleanliness, strictness and everything had to be done on time and correctly: the preparation of the bread and the burning of the oven, the grinding of the wheat, the grinding of the coffee, the milking of the cows and the cheese-making. The olive picking and looking after the olive trees, the picking of the grapes, the stepping on the grapes, the winemaking, the vinegar, and the ‘tsikoudia’ (an alcoholic drink made from the pip of the grapes). The boiling of the soap, even the “kolliva” which I learnt how to make when my mother-in-law passed away. Every family did all these tiring chores, because they had to be self-sufficient and strong.

The collection of salt from the salt pools, past Viglafia, was something really special. This included night fishing with lamps on my uncle boat (nicknamed “Stoukas”) in Pounda, cooking on the beach, in the tranquillity of the night with countless stars shining on us.

My home town was influenced by refugees from the Middle East and from many islands: Kythira, Samos, Chios, Hydra, Spetses, Crete. It has its own produce, basic nutritional products: cereals, vegetables (onions from Vatika), legumes, oil of a unique quality, edible olives, aromatic herbs, herbs with special characteristics like those of Cape Malea and Monenvasia and the selected thyme honey from mount Parnon. It has well-developed breeding of goats, sheep, cows, pigs and live poultry.

My recipes are based on all these natural ingredients. I use herbs rather than spices. They are simple recipes, which were easily made by our ancestors. Why shouldn’t they be easy for us to make too?

Chrisoula Karkani – Soubasi