16 Οκτωβρίου 2015

Έχουμε τραχανά απλωμένο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



photo: Κική Τριανταφύλλη

Με σκληρό σιτάρι και φρέσκο κατσικίσιο γάλα φτιάξαμε ζυμάρι και το τρίψαμε πάνω στο ρομόνι για να γίνουν οι σβώλοι του τραχανά. Το δικό μας το φυλάει η μάνα μου σαν τα μάτια της. Το κληρονόμησε από τη ρουμελιώτισσα γιαγιά μου, που αν ζούσε σήμερα θα ήταν 122 χρονών, σκέψου δηλαδή πόσους οκάδες τραχανά έχει τρίψει αυτό το εργαλείο.

Κάθε χρόνο τέτοιο καιρό φτιάχνουμε -πρώτα εμείς- τον τραχανά της χρονιάς και μετά το ρομόνι αρχίζει να περιοδεύει σε σπίτια συγγενικά, σε θειάδες και ξαδέρφες για να φιάξουν κι αυτές το δικό τους, φυσικά πάντα μαζί με τη μαμά μου. Δεν αποχωρίζεται ποτέ το ρομόνι της, γιατί είναι αυτό που την συνδέει με τη μάνα της.

Ισως πάλι είναι μια πρόφαση για να συναντηθούν οι γυναίκες της οικογένειας και να κάνουν κάτι όλες μαζί, άλλωστε, έτσι πρέπει. Κάποτε στα χωριά τον τραχανά τον τρίβανε όλες μαζί οι γειτόνισσες στις αυλές με τραγούδια και κουβεντολόι και

τα πιτσιρίκια βάζανε κι αυτά από δίπλα ένα χεράκι. Τώρα πάνε αυτά**.**

Βρες, λοιπόν, ένα ρομόνι και ξεκίνα. Στρώσε ένα μεγάλο άσπρο σεντόνι στο κρεβάτι που θα απλώσεις τον τραχανά κι άλλο ένα μικρότερο στο τραπέζι που θα τον φιάξεις. Είναι απλό, πολύ απλό, χρόνο θέλει για να στεγνώσει καλά ο τραχανάς.



photo: Κική Τριανταφύλλη

Υλικά

- **5 κιλά κίτρινο σκληρό σταρένιο αλεύρι**
- **2 λίτρα φρέσκο γάλα***

Σε μια λεκάνη κοσκινίζουμε το αλεύρι, προσθέτουμε λίγο-λίγο το γάλα και αρχίζουμε να το τρίβουμε με τα χέρια μέχρι να γίνουν σβώλοι ζύμης θρουλιστοί.

Αφού το δουλέψουμε καλά καλά για ώρα (δεν πρέπει να γίνει σαν το ζυμάρι του ψωμιού ή για φύλλο, χρειάζεται να είναι πιο στεγνό), το παίρνουμε με τις χούφτες και το τρίβουμε πάνω στο ρομόνι. Από κάτω τρέχει σε λεπτά τρίματα ο φρέσκος τραχανάς. Κάθε φορά που γίνεται ένα λοφάκι, το παίρνουμε μέσα στο σεντόνι, το αδειάζουμε πάνω στο κρεβάτι και το απλώνουμε.

Ο τραχανάς θα μείνει απλωμένος στο κρεβάτι περίπου μια βδομαδα μέχρι να στεγνώσει (δεν πρέπει να τον δει ο ήλιος). Μετά, θα τον περάσουμε από τη σίτα

για να πέσει το αλεύρι – το οποίο με λίγο ακόμη γαλατάκι θα δώσει κι άλλο τραχανά- και θα τον απλώσουμε ξανά. Χρειάζονται άλλες δέκα μέρες, περίπου, για να στεγνώσει εντελώς και να μην κινδυνεύει να μουχλιάσει. Κατόπιν θα μπει σε πάνινες σακούλες και θα «ξεχειμωνιάσει» σε ένα δροσερό και σκοτεινό χώρο. Εγώ προτιμώ να παίρνω από τον τραχανά της μαμάς μου μικρές ποσότητες σε σακουλάκια και να τον φυλάω στο ψυγείο. Ετσι δεν παθαίνει ποτέ τίποτα**.**

Τιπς

*Βάλαμε φρέσκο κατσικίσιο γάλα, ελαφρύ, (1,5% λιπαρά), ό,τι γάλα κι αν πάρετε όμως καλός θα γίνει.

Πάντα στο τέλος μένουν μερικά σβωλαράκια ζύμης –μπιρμπιλόνια τα έλεγε η γιαγιά μου- που τα μαγειρεύουμε αμέσως. Τα ρίχνουμε να βράσουν σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει, τα σουρώνουμε και τα σερβίρουμε με μια απλή σάλτσα ντομάτα και τριμμένο τυρί.**

***Για μας τους Ρουμελιώτες δεν υπάρχει φαγητό που να μπορεί να προσφέρει περισσότερη θαλπωρή από ένα πιάτο τραχανά βρασμένο με γάλα, λίγο βούτυρο και τριμμένη φέτα. Όμως, εκτός από αυτή τη σούπα-βάλσαμο, λίγος τραχανάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ένα σωρό φαγητά και πίτες για να τα νοστιμίσει και να τραβήξει τα υγρά.

της Κικής Τριανταφύλλη

Πηγή: bostanistas.gr