

## Κολλιτσάνοι: ανεμώνες για το τσίπουρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



*photo: Φιλάρετος Ψημμένος*

Αν με ρωτήσετε ποιος μεζές ξεχωρίζει ένα αυθεντικό από ένα τουριστικό τσιπουράδικο στον Βόλο, μία είναι η απάντηση: οι κολλιτσάνοι!

Μην ψάχνεται στο internet, δεν θα βρείτε αναφορές. Η google δεν τους έχει καταγράψει ακόμη. Προέρχονται από τη θάλασσα και θα έκαναν κάθε Ιάπωνα σουσοφάγο να παραληρεί. Προέρχονται από τα χρόνια της φτώχειας και της ανάγκης, όταν οι Πηλιορείτες έτρωγαν ό,τι φυτό μπορούσε να φαγωθεί.

Οι κολλιτσάνοι είναι μικρά φυτά της θάλασσας, είναι θαλάσσιες ανεμώνες. Βρίσκονται κολλημένοι πάνω στα βράχια και τις πέτρες στα ρηχά. Κουνούν τα πλοκάμια τους και μαζεύουν την τροφή τους αμέριμνοι, μέχρι να τους ξεκολλήσει ο άνθρωπος με ένα μαχαίρι. Τότε μπαίνουν σε ένα τρυπητό και ξεπλένονται με άφθονο νερό, να φύγουν τα πετραδάκια και η άμμος. Εκεί μέσα στο τρυπητό μαλάσσονται για να μαλακώσουν, σαν μικροσκοπικά χταπόδια. Ακολουθεί το αλεύρωμα και το τηγάνι.

Το αποτέλεσμα άκρως θαλασσινό. Μια αέρινη κρούστα αλευριού και μέσα μαλακό

και ζεστό το ανεμωνάκι, που μυρίζει θάλασσα. Και δώσ' του τα τσίπουρα.

Όποτε τρώω κολλιτσάνους φαντασιώνομαι δίπλα μου τον Ιάπωνα καλεσμένο μου, που του λέω με περηφάνια “δοκίμασε τώρα τεμπούρα θαλάσσιας ανεμώνης’”, εδώ, στη Νέα Ιωνία, όπου οι πρόσφυγες της Μικρασίας παντρεύτηκαν τους φτωχοκένταυρους του Πηλίου.

του Φιλάρετου Ψημμένου

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)