

Μουσταλευριά: 3 συνταγές για το παραδοσιακό γλυκό του τρύγου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Κάθε σπίτι έχει τη δική του συνταγή για την παραδοσιακή κρέμα που φτιάχνεται κάθε χρόνο τέτοια εποχή με μούστο και αλεύρι ή νισεστέ. Σκουρόχρωμη ή ανοιχτόχρωμη, πληθωρική ή πιο φίνα, με καρύδι, αμύγδαλο ή σουσάμι, πάντα μας αρέσει η μουσταλευριά

Τρύγος χωρίς μουσταλευριά δεν γίνεται. Από άκρη σε άκρη της Ελλάδας, όπου υπάρχουν αμπέλια, στα σπίτια φτιάχνεται αυτό το πολύ παλιό, συνδεδεμένο με τον αγροτικό κύκλο γλύκισμα και μοιράζεται σε συγγενείς και γείτονες. Τα ζαχαροπλαστεία και τα γαλακτοπωλεία γεμίζουν κεσεδάκια με τον παχύρρευστο χυλό από μούστο και αλεύρι ή νισεστέ. Αρωματισμένη με κανέλα, γαρίφαλο, μοσχοκάρυδο, καμιά φορά και αρμπαρόριζα, πασπαλισμένη με σπασμένο καρύδι, αμύγδαλο ή σουσάμι, η βελούδινη, πλούσια κρέμα, καθησυχαστική και ιδιαιτέρως θρεπτική –από παλιά τη θεωρούσαν «δυναμωτικό» γλυκό, ιδίως για τα παιδιά και τους εργάτες του αμπελιού– είναι δεμένη με αυτή την εποχή.

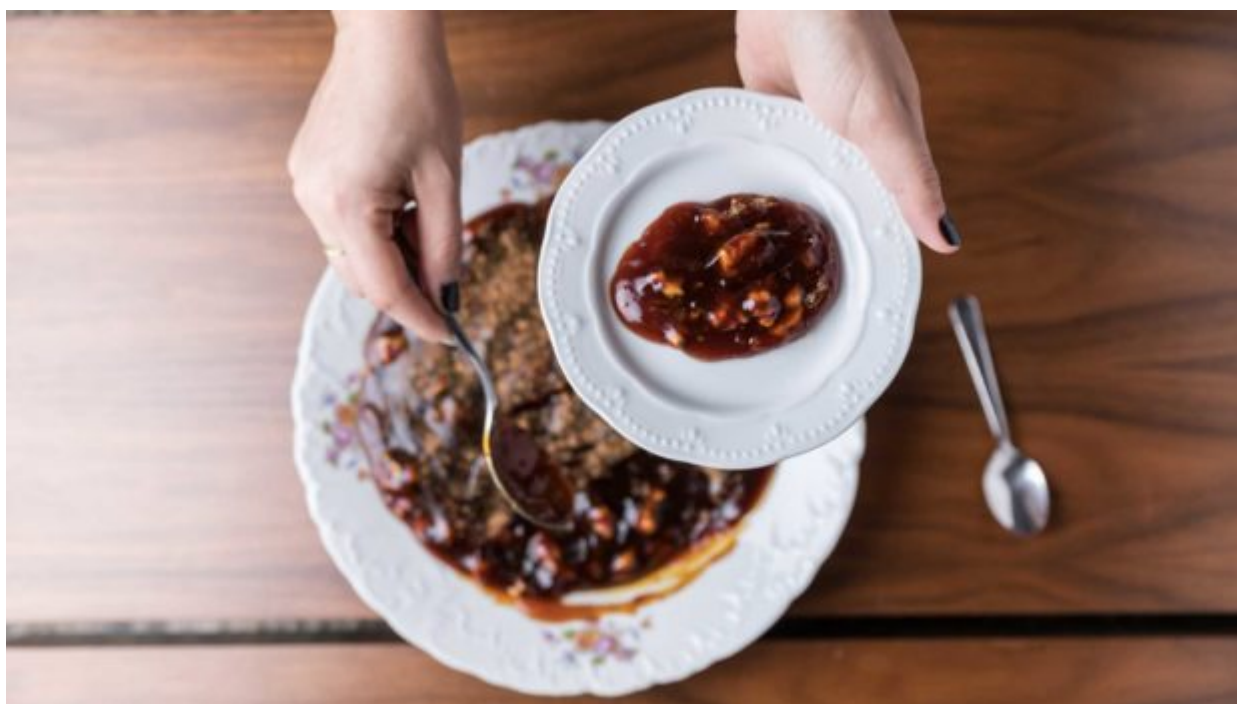
«Βρίσκω ότι η μουσταλευριά ή μουστόπιτα (η αρχαία και βυζαντινή οινούττα) είναι μοναδική ντελικάτετσα», έγραφε η Εύη Βουτσινά στο βιβλίο της Γεύση Ελληνική, για να εξηγήσει μερικές σειρές πιο μετά: «Μιλάω για τη δυνατή, βαθυκόκκινη κρέμα που έφτιαχνε η μάνα μου στη Λευκάδα από σταφύλι βερτζαμί ή κεφαλλονίτικη ρομπόλα, που όταν κρυώσει κόβεται σχεδόν με το μαχαίρι κι είναι λαμπερή σαν το ρουμπίνι, απλωμένη σε πιάτα με λίγη κανελίτσα από πάνω, με μπόλικο σουσάμι και κοπανισμένα αμύγδαλα ή καρύδια! Ή για τη λιασμένη μουσταλευριά που φύλαγε η γιαγιά μου στην κασέλα της, κόκκινη σαν το κεράσι, ελαφρά λαστιχωτή. Την ψιλόκοβε μέσα στα γιορτινά σπερνά η γιαγιά μου και όλες οι γιαγιάδες σαν τη δική μου, προς αγαλλίαση των πάντων! Ή για τη μουσταλευριά της Σάμου από τα μοσχάτα της σταφύλια, δυνατή και αρωματική, ένα γλύκισμα για Θεούς. Στη Σάμο, τη μουσταλευριά δεν τη λιάζουν, τη στεγνώνουν στον φούρνο και τη φυλάνε όπως το κυδωνόπαστο, σε κομμάτια». Κάθε τόπος έχει τα δικά του, όσον αφορά στη μουσταλευριά.



Το «κόψιμο» του μούστου

Η βάση της μουσταλευριάς είναι ο μούστος, ο χυμός του σταφυλιού. Πριν χρησιμοποιηθεί στο γλυκό όμως χρειάζεται μια μικρή επεξεργασία. Πρέπει να τον «κόψουμε», δηλαδή να διακόψουμε τον «βρασμό» του. Αλλιώς θα «ζυμωθεί» και θα μετατραπεί σε κρασί. Η διαδικασία που ακολουθούμε για να γίνει αυτό βοηθάει επίσης στο να καθαρίσει από ξένες ουσίες, να γίνει διαυγής και να δέσει ελαφρώς. Για να γίνει αυτό, χρησιμοποιούμε είτε κοσκινισμένη στάχτη από ξύλα είτε ασπρόχωμα.

Διαλύουμε τη στάχτη (ή το ασπρόχωμα) μέσα στον μούστο (1 κουτ. σούπας στάχτη ανά 1 λίτρο μούστου) και αδειάζουμε σε μια κατσαρόλα. Αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά: θα αρχίσει να φουσκώνει και να σχηματίζει αφρό, οπότε τον ξαφρίζουμε σχολαστικά. Μόλις καθαρίσει ο μούστος, τον τραβάμε από τη φωτιά και τον αφήνουμε ένα βράδυ να ηρεμήσει. Στο διάστημα αυτό θα καθίσουν στον πάτο όλες οι στερεές ουσίες. Την επόμενη μέρα τον σουρώνουμε με διπλό τουλπάνι ή πολύ ψιλό σουρωτό. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μία-δύο φορές, αν χρειαστεί, και ο μούστος είναι έτοιμος για χρήση. Μπορούμε να τον διατηρήσουμε σε μπουκάλια στην κατάψυξη, για να φτιάχνουμε γλυκά όλο τον χρόνο.



Η ίδια βάση με μικρές διαφορές

Αν βάλουμε λευκά σταφύλια η μουσταλευριά βγαίνει ανοιχτόχρωμη, πιο ξανθή, με κόκκινα γίνεται λίγο πιο σκούρη και με γεύση λίγο πιο πολύπλοκη. Αν δεν έχουμε μούστο, μπορούμε να φτιάξουμε μουσταλευριά με πετιμέζι που θα αραιώσουμε με νερό σε αναλογία 1:2. Έτσι ετοιμάζεται πιο γρήγορα. Ο καθένας, πάντως, έχει τα μικρά του μυστικά για το γλυκό-σύμβολο του τρύγου και του φθινοπώρου, που άλλοτε είναι πιο κρεμώδες, άλλοτε με υφή σαν ελαφρύ ζελέ. Εδώ έχουμε τρεις διαφορετικές συνταγές. Μία του μοναχού Επιφάνιου, στολισμένη με φιλέ αμυγδάλου, χοντροκομμένα καρύδια και σταφίδα μαύρη, μία της καλομαγείρισσας Νικολέτας Δελατόλλα Φωσκόλου από την Τήνο, που της προσθέτει ένα κλαδάκι αρμπαρόριζα, και μία της δικής μας Νικολέτας Μακρυωνίτου, με καβουρντισμένο αλεύρι, χυμό πορτοκάλι, κανέλα και σουσαμοκάρυδα – μας τη φέρνει κάθε χρόνο τέτοια εποχή και εξαφανίζεται σε λίγα λεπτά. Είπαμε, θέλει παρέα η μουσταλευριά.

kathimerini.gr