

Αγαπητές παραλήπτριες, αγαπητοί παραλήπτες,

Σήμερα παραλαμβάνετε την τρίτη επιστολή με τίτλο «Μυστικά και μεταμφιέσεις του παστού μπακαλιάρου», του πιο ταξιδιάρη συνοδοιπόρου του εγχειρήματος αυτού. Ο μπακαλιάρος είναι ένας πραγματικός μετανάστης που καταφέρνει κατά τη διάρκεια των αιώνων να ταξιδέψει παντού. Έχει αποτελέσει «μήλον της Έριδος» για κράτη, θρησκείες, εμπόρους, αλλά και απλούς ανθρώπους που πάλεψαν για να τον καθιερώσουν ως μια από τις κορυφαίες διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων: για παράδειγμα, στη Δανία είναι το Πρωτοχρονιάτικο γεύμα, στις ορθόδοξες και καθολικές χώρες είναι από τις βασικές τροφές της νηστείας.

Η γεύση του είναι από τις πιο γνώριμες παγκοσμίως. Τη γνωρίζει ο πλούσιος και ο φτωχός και την έχουν εντάξει στη διατροφή τους, ενώ έχει καταρρίψει όλα τα κοινωνικά στερεότυπα και τις τάξεις. Μετακινείται με εκπληκτική ταχύτητα και είναι βέβαια και πονηρός. Αλλάζει μορφές στο φαγητό και πολλές φορές κρύβεται μέσα σε αυτό. Δεν τον αναγνωρίζεις πάντα. Έρχεται μεταμφιεσμένος. Το αλάτι αποτελεί την κύριά του κάλυψη και ασπίδα. Στόχος του να φτάσει στα χέρια και στα σπίτια όλων των «Θαυμαστών» του. Τον μπακαλιάρo, τον γνωρίζουν από τη Χιλή ως την Σκανδιναβία και από την Καλαμάτα μέχρι την Αγγλία, στην οποία θα ταξιδέψουμε σήμερα.

Η κεντρική ιστορία της επιστολής αυτής είναι μια ιστορία μυστηρίου και ίντριγκας, που τοποθετείται στη Νότια Αγγλία και στο δραστήριο λιμάνι της, το Μπρίστολ. Βρισκόμαστε στο 1480, εποχή κατά την οποία ο μπακαλιάρος είναι ιδιαίτερα σημαντικό προϊόν, κυρίως στην αγορά του Μπρίστολ, που λειτουργούσε ως θαλάσσιος ενδιάμεσος σταθμός μεταξύ της Ισλανδίας και της Μεσογείου.

Το 1475 η επονομαζόμενη Χανσεατική ένωση, που ήλεγχε το εμπόριο όλης της Βόρειας Ευρώπης, απαγόρευσε στους εμπόρους του Μπρίστολ να αγοράζουν μπακαλιάρo από την Ισλανδία. Οι έμποροι αναγκάστηκαν να ψάξουν άλλους θαλάσσιους δρόμους. Εκείνη την εποχή, δύο άνδρες, ο τελωνειακός Τόμας Κροφτ και ο έμπορος Τζον Τζέι οργανώθηκαν και ναύλωσαν πλοία με σκοπό να ανακαλύψουν ένα νησί που φήμες έλεγαν ότι υπήρχε στον Ατλαντικό, το επονομαζόμενο «Νησί της Βραζιλίας», όπου θα μπορούσαν να ψαρεύουν και να παστώνουν τον μπακαλιάρo με ψυχία, χωρίς τους περιορισμούς που έθεταν κάθε τόσο οι έλεγχοι και οι ρυθμίσεις του εμπορίου της ευρύτερης περιοχής. Αν και δεν αποκάλυψαν ποτέ την ανακάλυψη ενός νησιού, εμπορεύτηκαν μπακαλιάρo. Στο τέλος, ο Κροφτ κατηγορήθηκε για λαθρεμπόριο και απάτη, αλλά λόγω έλλειψης αποδείξεων, απαλλάχθηκε. Η μόνη ένδειξη που είχε ο ανακριτής ήταν τα σαράντα γαλόνια αλατιού που είχαν φορτωθεί στα καράβια Τζορτζ και Τρίνιτυ και η άδεια για εμπορική εκμετάλλευση μπακαλιάρου, η οποία, βέβαια, λόγω της θέσης του Κροφτ ως τελωνειακού, ήταν παράτυπη. Ο ίδιος ο Κροφτ ισχυρίστηκε στην απολογία του ότι το αλάτι είχε φορτωθεί για την αποκατάσταση και συντήρηση των εν λόγω πλοίων και την διατήρηση των ψαριών που θα τάζαν το πλήρωμα.

Η ιστορία αυτή μας δημιούργησε μια ομιχλώδη ατμόσφαιρα που σίγουρα θέλαμε να ανακαλύψουμε και να αποκαλύψουμε. Ποια ήταν η κατηγορία; Ποιος ο ένοχος; Ποιοι οι συνεργοί και ποια τα κίνητρα; Μια ιστορία που

σίγουρα παγίδευσε στα πλοκάμια της τον Λουκά Αναγνωστόπουλο και τον οδήγησε να την διηγηθεί αναδεικνύοντας τα στοιχεία μιας κλειστής, διεφθαρμένης κοινωνίας στο κείμενο «Ο μπακαλιάρος του Μπρίστολ και το μυστηριώδες νησί». Όσο πιο ανοιχτό και απέραντο είναι το γαλάζιο και τα διαμάντια του τόσο μεγαλύτερες είναι και οι συγκρούσεις που γίνονται γι' αυτό.

Και ποιος θα ήταν ο τρόπος για να διατηρηθεί ο μπακαλιάρος εκτός του νερού; Τον δρόμο τον είχαν δείξει οι Βάσκοι, που πάστωναν τον μπακαλιάρo ήδη από τον πρώιμο Μεσαίωνα. Το τραγουδάκι που δημιουργήσαμε θα μπορούσε να ήταν το τραγούδι-σύντροφος των ναυτικών, που θα τους υποδείκνυε και τον τρόπο με τον οποίο θα παστώσουν τον μπακαλιάρo. Τη μουσική έγραψε ο Αλέξανδρος Βαμβούκος, ο οποίος ερμήνευσε «το πάστωμα».

Βέβαια, δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε και στην Καλαμάτα, που είναι και το σημείο αναφοράς μας. Σύμφωνα με διάφορους γαστρονομικούς θρύλους η Αγγλία έκανε ανταλλαγή προϊόντων με την Καλαμάτα. Τους έδινε μπακαλιάρo και έπαιρνε μεσσηνιακή σταφίδα. Ο Μεσσηνιος συνταξιούχης μας Ανδρέας Ζαγάκος, μας μετέφερε με την αφήγησή του σε μία εποχή πιο σύγχρονη μέσα από την παιδική του ανάμνηση για την «σταρ των συνταγών», την παραδοσιακή συνταγή του Μπακαλιάρου τσιλαδιά. Οι μεταμφιέσεις και τα ταξίδια του μπακαλιάρου, αλλά και τα ρητά που υπάρχουν για τον μπακαλιάρo, αποτέλεσαν έμπνευση και για την Mariana Kútylas-Vrsaloníc, που συνέθεσε και τραγούδησε το τραγούδι “¿Quiéñ corta el bacalao?” («Ποιος κόβει τον μπακαλιάρo;») το οποίο στη συνέχεια απέδωσε ελεύθερα στα ελληνικά ο Σταμάτης Πολενάκης..

Τα ηχητικά αρχεία μπορείτε να τα ακούσετε ακολουθώντας τον παρακάτω σύνδεσμο:

<https://soundcloud.com/okypus/sets/bacalao>

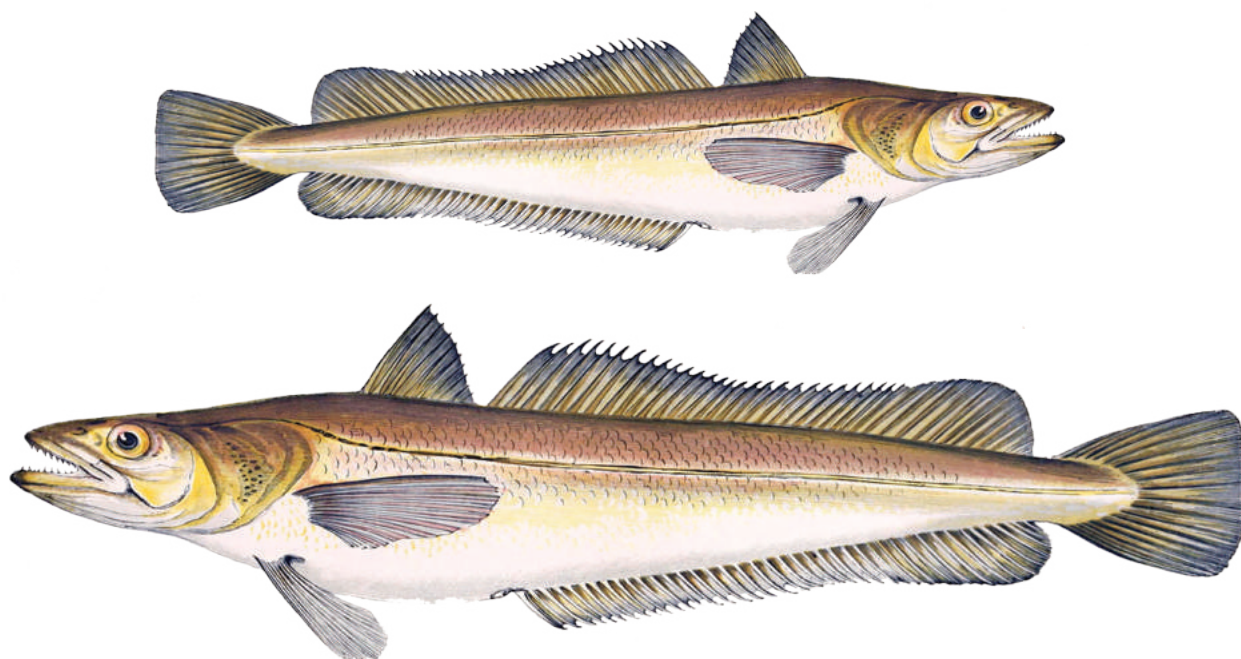
Στην εικαστική παρουσίαση της Ελίζας Κορδόση ο μπακαλιάρος τριγυρνάει σε τόπους μακρινούς και μεταμφιέζεται για να μπλέξει τους θαυμαστές του στα δίκτυα του. Στη συνολική δημιουργία συμμετείχαν επίσης η Μαργαρίτα Σταυράκη, η Αθηνά Στούρνα και η Άννα Τσίχλη. Τον συντονισμό της αποστολής έκανε η Ιλιάννα Παζαρτζή.

Πολλές πληροφορίες της έρευνάς μας τις αντλήσαμε από τις συνομιλίες που είχαμε με τον Ηλία Μπιτσάνη, δημοσιογράφο, τον Βασίλη Σταθάκη, ιδιοκτήτη ιστορικού παντοπωλείου που εμπορεύεται μπακαλιάρo στο κέντρο της Καλαμάτας και τον Παύλο Γκραίκη, επιχειρηματία και γραμματέα του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας.

Και σε αυτό το σημείο θα σας αφήσουμε να σας οδηγήσει ο μπακαλιάρος σε ένα ταξίδι μυστικοπάθειας, ίντριγκας και μεγάλων εκπλήξεων.

Θίασος Ωκύπους

# Μυστικά & μεταμφιέσεις του παστού μπακαλιάρου



# σημειώσεις ενός ανακριτή



## Κατηγορία

παράνομη αλίευση και εμπορία μπακαλιάρου,  
απάτη και φοροδιαφυγή

## Κύριοι ένοχοι

Τόμας Κροφτ – Τελωνειακός  
Τζον Τζέι – Έμπορος

## Κύριος συνεργός

Μπακαλιάρος

Μεταμφιεσμένος; Σε τι;

- παστός. Η τεχνική αυτή ήταν δημοφιλής στους Αιγύπτιους και στους Ρωμαίους. Αυτοί που πρώτοι πάστωσαν τον μπακαλιάρo ήταν οι Βάσκοι. Ήταν άλλωστε ο πιο καλός και εύκολος τρόπος για να διατηρηθεί το ψάρι εκτός ψύξης και το αλάτι είναι ένα προϊόν που υπάρχει σε αφθονία.
- τον έκρυβαν μέσα σε κομμάτια πάγου που τον διατηρούσαν φρέσκο.
- ο παστός μπακαλιάρος θεωρείται το ψάρι του φτωχού και το ψάρι «του βουνού».
- σε πολλές συνταγές παραδοσιακές αλλά και πασίγνωστων σεφ, τον βρίσκουμε μεταμφιεσμένο, ακόμα και κρυμμένο, όπως στην παραδοσιακή συνταγή του μπακαλιάρου σκορδαλιά με το άφθονο κourκούτι.
- το σώμα του διαπερνά μια άσπρη γραμμή και από τις δυο πλευρές.

## Κίνητρο

Αξία;

- κερδοφόρα αγορά.
- η Καθολική εκκλησία ορίζει τον μπακαλιάρo ως ψάρι της νηστείας και τον επιβάλλει ως κύριο διατροφικό προϊόν.
- υπάρχει μεγάλη αναζήτηση από τους εμπόρους και από τις χώρες για την εξερεύνηση ενός νησιού στον Ατλαντικό όπου θα υπάρχει άφθονος ο μπακαλιάρος. Μάλλον αυτό αντιλήφθηκαν και οι Κροφτ και Τζέι και έστειλαν τα πλοία Τζορτζ και Τρίνιτυ για να ανακαλύψουν ένα τέτοιο νησί.
- ο μπακαλιάρος είναι το ψάρι των φτωχών, των σκλάβων αλλά και μία μεγάλη ευκαιρία να πλουτίσουν οι έμποροι και διάφοροι άλλοι.
- τα πρώτα χρόνια της δημιουργίας του ελληνικού κράτους οι Άγγλοι έστελναν στην Ελλάδα μεγάλες ποσότητες μπακαλιάρου, τις οποίες αντάλλασαν με φορτία κορινθιακής σταφίδας. Αυτός είναι προφανώς και ο λόγος που στην Κορινθία, την Αχαΐα, και γενικότερα στην Πελοπόννησο, συναντάμε πολλές συνταγές με μπακαλιάρo, κάποιες από αυτές μάλιστα περιέχουν και σταφίδες.

# ο μπακαλιάρος του Μπρίστολ και το μυστηριώδες νησί

του Λουκά Αναγνωστόπουλου



## Μπρίστολ, άνοιξη του 1481

Η άμαξα στομάτησε μπροστά στο διώροφο σπίτι της Broad Street. Είχε ήδη βραδιάσει και η καταχνιά σκέπαζε το λιμάνι του Μπρίστολ. Ο τελωνειακός Τόμας Κροφτ δεν είχε καμία όρεξη να κυκλοφορεί τέτοιες ώρες στους δρόμους της πόλης. Όμως είχε την άποψη πως όλες οι ώρες είναι καλές για συμφωνίες και περισσότερα χρήματα στο πουγκί. Υπήρξε τελωνειακός για χρόνια και είδε το εμπόριο ν' ανθίζει. Τα έσοδα από νόμιμες και όχι τόσο νόμιμες δραστηριότητες είχαν αυξήσει τον πλούτο και τη δύναμη του Τελωνείου και του ίδιου.

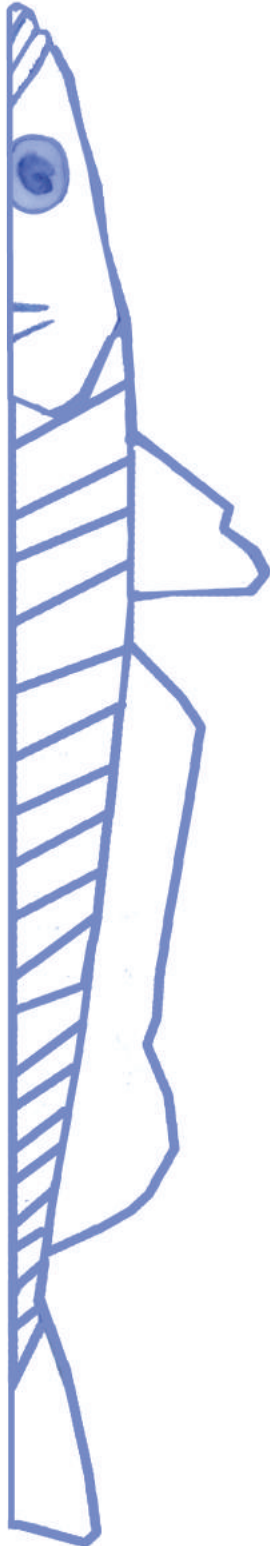
Στην είσοδο τον περίμενε χαμογελαστός ο Τζον Τζέι. «Καλώς τον πλούσιο φίλο μου και μελλοντικό συνέταιρο» είπε καθώς εγκάρδια έσφιξε το χέρι του Κροφτ. «Σα να βιάζεστε λιγάκι κύριε Τζέι» απάντησε ο τελωνειακός κοιτώντας τον έμπορο και πλοιοκτήτη στα μάτια. «Οι ανακαλύψεις νησιών, όπως το νησί της Βραζιλίας που ψάχνετε, δεν είναι στα προσωπικά και επιχειρηματικά μου ενδιαφέροντα» συνέχισε περιμένοντας να δει τι συμφωνία είχε να του προτείνει ο δαιμόνιος έμπορος. «Μην ανησυχείτε, ούτε εμένα με ενδιαφέρουν μυθικά νησιά χαμένα στη μέση του πουθενά» ανταπάντησε ο Τζέι και ξέσπασε σε γέλια. «Δεν έχω όρεξη να βυθίσω τα πλοία μου ψάχνοντας για τις Ινδίες, όπως ένας ονειροπόλος Γενοβέζος πιτσιρικάς μου πρότεινε. Πώς τον λέγανε; Α ναι. Χριστόφορο Κολόμβο. Έχω μια καλύτερη πρόταση. Βάζετε μερίδιο από το κεφάλαιό σας στα πλοία μου και θα κερδίσετε πολλαπλάσια από το εμπόριο μπακαλιάρου. Φέρετε... αυτό το υπέροχο ψάρι που τρώνε μανιωδώς οι φτωχοί και εμπορεύονται λυσσαλέα οι πλούσιοι».

«Μόνο που το εμπόριο του μπακαλιάρου δεν είναι εύκολη υπόθεση στις ημέρες μας, κύριε Τζέι. Οι καταραμένοι Δανοί και οι άπληστοι υποκριτές της Χανσεατικής Ένωσης μας κάνουν τη ζωή δύσκολη. Τι ακριβώς έχετε κατά νου;» ρώτησε ο Κροφτ κοιτώντας σταθερά στα μάτια τον έμπορο. «Ένα σχέδιο που δεν μπορεί να αποτύχει κύριε Κροφτ... και πολλά λεφτά για όλους μας».

## Οκτώβριος του 1481

Ο Κροφτ ήταν χαμένος στα χειρόγραφα και τις εμπορικές συμφωνίες. Ήδη στα σαράντα του χρόνια κρατούσε στα χέρια του τις τύχες του Τελωνείου. Φαινομενικά ήταν ατάραχος και έδειχνε αφοσιωμένος στις καθημερινές υποθέσεις. Το μυαλό του όμως ταξίδευε αλλού. Στις 24 Σεπτέμβρη, τα πλοία Τζορτζ και Τρίνιτυ είχαν πιάσει λιμάνι. Όπως ήταν αναμενόμενο, το νησί της Βραζιλίας δε βρέθηκε. Αντιθέτως ξεκίνησε μια έρευνα εναντίον του. Δεν πήρε καθόλου καιρό στους ερευνητές να





ανακαλύψουν τη συμμετοχή του τελωνειακού στο ταξίδι των δυο πλοίων. Ήταν ασυμβίβαστο για έναν υπάλληλο του Τελωνείου να εμπλέκεται σε εμπορικές δραστηριότητες.

Χτύπησε η πόρτα του γραφείου του. «Περάστε», είπε μαζεύοντας τα υπόλοιπα έγγραφα και αφήνοντας ένα χαρτί μόνο. Τα τρία μέλη της επιτροπής για τη διερεύνηση παράνομων πράξεων, μπήκαν στο γραφείο του Κροφτ. «Κύριε Κροφτ, εν ονόματι του Βασιλιά Εδουάρδου Δ', είμαστε υποχρεωμένοι να σας κάνουμε ορισμένες ερωτήσεις για τους λόγους που φαίνεστε να είστε ιδιοκτήτης πλοίων που εμπορεύονται αγαθά». Ο τελωνειακός έβγαλε τέσσερα μεγάλα πουγκιά από το συρτάρι του. «Κύριοι, είμαι πιστός υπήκοος της Αυτού Μεγαλειότητας και με ενδιαφέρει όσο τίποτα άλλο η ευημερία του Βασιλείου. Αυτά τα πουγκιά είναι μια μικρή ένδειξη ευγνωμοσύνης για τον Βασιλιά και τους εξαιρετους υπαλλήλους του. Σας παρακαλώ δεχτείτε τα ως δώρο».

Τα μέλη της επιτροπής κοιτάχτηκαν μεταξύ τους. Εξάλλου ήταν γνωστό πως περισσότερο και από τη δικαιοσύνη ο Βασιλιάς λάτρευε τον πλούτο. Ανοιξαν τα πουγκιά και ένα μικρό ρυάκι από χρυσά νομίσματα κύλησε στο τραπέζι. Η μορφή του αγγέλου πάνω στο νόμισμα έδινε ένα σαρκαστικό ύφος στην όλη συναλλαγή. Αγγελικές μορφές σε νομίσματα άλλαζαν χέρια ανάμεσα σε έκπτωτα παιδιά. Στο μυαλό των μελών το ταξίδι από το Λονδίνο στα δυτικά ήταν κουραστικό. Έπρεπε να αποζημιωθούν και αυτοί κάπως. «Καλώς, κύριε Κροφτ. Το δεχόμαστε ως δώρο και μόνο. Τι έχετε να πείτε για τις κατηγορίες εναντίον σας;»

Μπροστά στην επιτροπή παρουσιάστηκε ένα βασιλικό έγγραφο με τα ονόματα των μελών της επιτροπής από κάτω, χωρίς υπογραφές. Μετά από τα απαραίτητα εισαγωγικά κατέληγε ως εξής: «Βρίσκουμε τον κύριο Κροφτ αθώο από τις κατηγορίες για συμμετοχή σε εμπόριο καθώς το κεφάλαιο που διέθεσε στα πλοία Τζορτζ και Τρίνιτυ προοριζόταν για την ανανέωση, την ενίσχυση και τη συντήρηση των εν λόγω πλοίων με την πρόθεση να ψάξει και να βρει ένα συγκεκριμένο νησί που ονομάζεται Νησί της Βραζιλίας».

«Νομίζω κύριοι πως είμαστε έτοιμοι για υπογραφή» τους είπε χαμογελώντας.

### **Δεκέμβριος του 1481**

Έπεφτε ψιλό χιόνι στο λιμάνι του Μπρίστολ. Μπορεί να ήταν μεσημέρι αλλά το τσουχτερό κρύο σε συνδυασμό με το χιόνι απέτρεπε τους κατοίκους της πόλης να κυκλοφορούν, ειδικά αν δεν είχαν κάποια δουλειά.

Δυο άντρες βαριά ντυμένοι περπατούσαν χαζεύοντας παράλληλα τη Θάλασσα και τη μουντάδα του ορίζοντα. «Ωραίος καιρός δεν είναι για περίπατο και κουβέντα αγαπητέ κύριε Κροφτ;» ρώτησε φανερά ευδιάθετος ο Τζον Τζέι. «Εξαρτάται από το είδος των νέων που μου φέρνετε κύριε Τζέι. Τρεις μήνες κοντά έπιασαν τα πλοία λιμάνι και το μόνο που έχω ως τώρα είναι ενοχλήσεις από επιτροπές βασιλικές και τελωνειακές» απάντησε κακόκεφος ο Κροφτ.

«Σας είχα πει αγαπητέ συνέταιρε πως το σχέδιο δεν μπορούσε να αποτύχει. Νησί της Βραζιλίας δεν υπάρχει, αλλά βρήκαμε το Νησί του Βακαλάου. Μπορεί να χρειαστεί να περάσουμε ολόκληρο τον καταραμένο ωκεανό για να φτάσουμε βόρεια, αλλά ευλογημένο το όνομα του Μεγαλοδύναμου, τα ψάρια κυριολεκτικά ανέβαιναν μόνα τους στο κατάρτωμα. Στην επιστροφή και πριν πιάσουμε το Μπρίστολ, ξεφορτώθηκαν στο σημείο που συμφωνήσαμε με τον προμηθευτή. Καλό θα ήταν για τη δική σας ασφάλεια, να μην το γνωρίζετε. Τα λεφτά μου τα έδωσε στο χέρι και στο τέλος της χρονιάς θα μου δώσει το είκοσι τοις εκατό της συνολικής πώλησης. Συνεπώς, είμαι στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσω πως αύριο κιόλας σε μέρος και με τρόπο που θα μου υποδείξετε εσείς, θα σας φέρω το μερίδιό σας.»

Ο Κροφτ δεν είχε συχάσει πλήρως. «Είμαστε σίγουροι ότι τα πληρώματα δεν πρόκειται να μιλήσουν;» ρώτησε με μια υποψία ανησυχίας στη φωνή του. «Μην ανησυχείτε καθόλου, αγαπητέ συνέταιρε. Οι αξιωματικοί είναι καριέρας και δεν θέλουν να τελειώσει σύντομα. Όσο για τους φτωχοδιάβολους, ξέρουν πολύ καλά πως αν ανοίξουν το στόμα τους, οι ίδιοι και η οικογένειά τους θα εξαφανιστούν και δεν θα μάθει κανείς ποτέ για αυτούς. Η οικονομική ζωή της πόλης και η ευημερία του Βασιλείου είναι σημαντικότερη από μερικούς μπεκρήδες και τις βρωμοοικογένειές τους», απάντησε σίγουρος και χαμογελαστός ο Τζέι.

Ο τελωνειακός έτριψε τα χέρια του από χαρά, αλλά για κάποιον ουδέτερο παρατηρητή έμοιαζε να θέλει να ζεσταθεί από το κρύο. «Θα συμφωνήσω κύριε Τζέι πως ο περίπατος στο κρύο ζωντανεύει το κορμί και την ψυχή. Ακούστε τώρα τι θα γίνει. Για δυο χρονάκια θα καθίσετε ήσυχος και θα λέτε ιστορίες στις ταβέρνες για το Νησί της Βραζιλίας. Εξάλλου τα λεφτά φτάνουν και περισσεύουν να κάνετε ένα – δυο νόμιμα εμπορικά ταξίδια που θα δικαιολογήσουν τον πλούτο σας. Αν συνεχίσει η αναγόρευση της Χανσεατικής Ένωσης, σε δυο χρόνια θα ανακαλύψετε έναν χάρτη που θα σας οδηγήσει στο Νησί της Βραζιλίας. Τότε πάλι το συζητάμε για τον μπακαλιάρo. Αύριο θα πάτε στον κύριο Μπανκς. Είναι δικός μου τραπεζίτης. Εσείς φέρτε τα λεφτά. Τα υπόλοιπα αφήστε τα σε μένα. Καλές γιορτές, κύριε Τζέι!».

Οι δύο άνδρες έβγαλαν τα καπέλα τους, χαιρετήθηκαν και οι δρόμοι τους χώρισαν. Εξάλλου το χιόνι άρχισε να πυκνώνει.



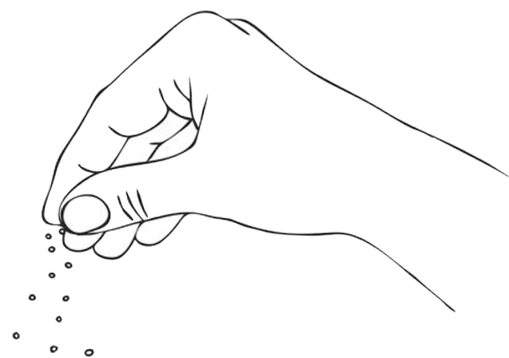
# το πάστωμα



## Μπακαλιός

Πιάσε τα ψαράκια  
κόψε τα κεφάλια  
Βγάλε τα εντόσθια  
αφαίρεσε τα λέπια  
κόψε τα πτερύγια  
φιλετάρισε τα όλα

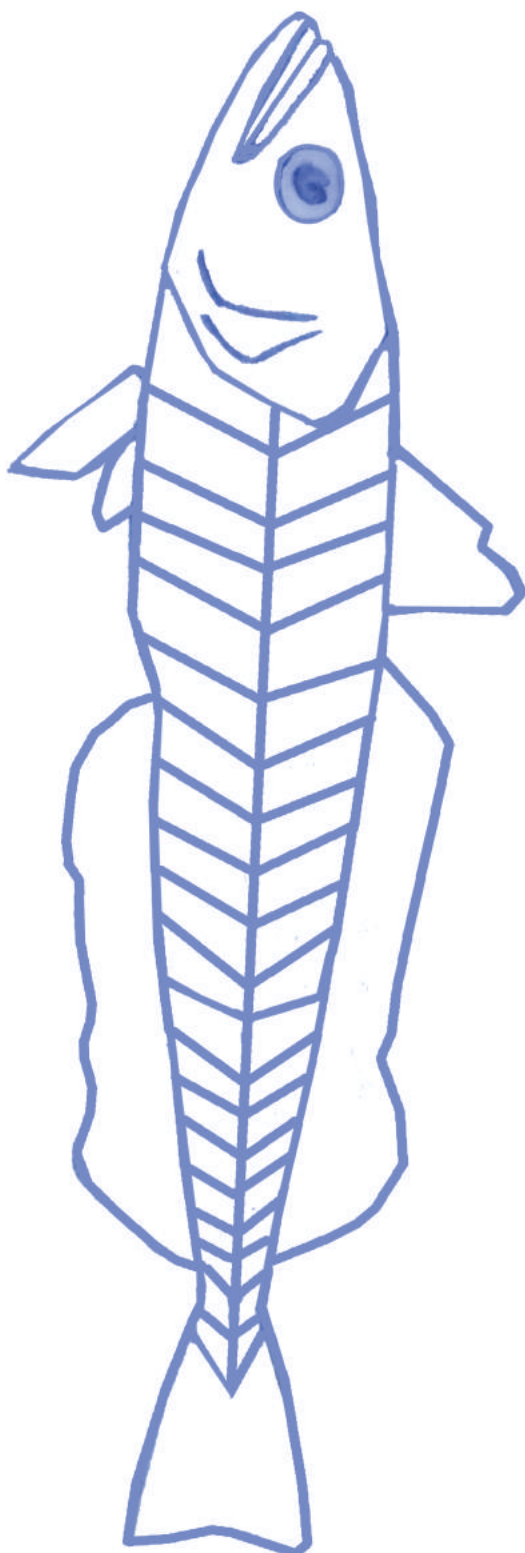
ρίξε το αλάτι  
καλά  
ρίξε κι άλλο αλάτι  
μετά  
όλο το αλάτι  
Ξανά



## Χρήσιμες συμβουλές

### για το πάστωμα του μπακαλιόρου

- για σωστό αλάτισμα, στρώσε αρκετό αλάτι στον πάτο του δοχείου, βάλε τα ψάρια σου απλωτά, ρίξε κι άλλο αλάτι να σκεπαστούν καλά και αν θες συνεχίζεις με όσες στρώσεις ψάρια θέλεις βάζοντας μπόλικο αλάτι ανάμεσα.
- κάθε μια-δυο μέρες πρέπει να τα κοιτάς για να σιγουρεύεσαι ότι έχουν ακόμη άλμη. Αν δεν βλέπεις πάνω στα ψάρια σου κρυστάλλους αλατιού, ρίξε κι άλλο αλάτι για να απορροφήσει κάθε είδους υγρασίας.
- ο χρόνος παστώματος στο αλάτι είναι περίπου 15-20 μέρες.
- θυμήσου ότι θα πρέπει να μυρίζουν αλατάκι και θαλασσινή φρεσκάδα ψαριού. Αν μυρίζουν άσχημα, κάτι έκανες λάθος και χάλασαν. Μην τα φας με τίποτα.
- όταν θελήσεις να τα φας να θυμάσαι ότι χρειάζεται να μουλιάσουν στο νερό για 12-24 ώρες.



## Apocalypsis

Ήθελα κάτι διαφορετικό, μια σπίθα να μου βάλει φωτιά να εμπνευστώ, να ταξιδέψω, να γίνω ένα με πολλούς άλλους ταξιδευτές που είτε έψαξαν μια καλύτερη ζωή είτε έψαξαν χωρίς λόγο. Σε κάθε περίπτωση, το ταξίδι τους ενώνεται πάντα με το ταξίδι μιας τροφής, ζωικής ή όχι. Είναι ένα ζωντανό ταξίδι που μεταφέρει μυστικά, προβλήματα που ψάχνουν για λύσεις, κυρίως ατέρμονες, μιας και η ψυχή αν δεν βρει τον τόπο της δεν στέλνει σήμα για όνειρα.

Το ταξίδι της τροφής είναι μακρά ιστορία. Έχει γεύση, μνήμη καλή και κακή. Μεταφέρει μυστικά, πάθη, ελπίδα, αλλαγές ζωής, ατυχείς συγκυρίες, έρωτες ξαφνικούς, διάπτοντες αστέρες, μέχρι και χρηματιστηριακές επιχειρήσεις. Κάτι σαν ένα φιλμ νουάρ με μια γεύση από ρομαντική κομεντί, αλλά και δράμα τόσο όσο χρειάζεται. Όπως και το αλάτι στα φαγητά, τόσο όσο.

Κάπως έτσι να ξέρετε, αγαπητοί μου, ταξίδεψε και ο μπακαλιάρος μέσα στα χρόνια. Ψάρι των φτωχών, μπήκε με φόρα στα σαλόνια, καθιερώθηκε σε εθνικές γιορτές και εκτιμήθηκε δεόντως από πολύ κόσμο. Και από το πόπολο και από την αριστοκρατία. Έκρυβε λέει πολλά ο μπακαλιάρος στα πιάτα που τον σερβίραν παλιότερα. Πολλοί τον έβρισκαν μέσα σε μπεσαμέλ τον 17ο αιώνα και οι απόγονοι αυτών, τον βρήκαν σε κουρκούτι.

Εγώ για την σημερινή ιστορία θα τον κάνω κεφτέ, γιατί καθώς χρυσίζει στο τηγάνι, θα έχω έτοιμη μια γλυκοκαυτερή σάλτσα ντομάτας και θα τον βάλω σε θρόνο μοσχομυριστού ψωμιού, για να μας αποκαλύψει ό,τι έχει δει μέχρι τώρα...

Σσσσς, έρχεται ο πρίγκιψ!

# η συνταγή



## Υλικά

### για τους κεφτέδες μπακαλιάρου

300 γρ. φιλέτο παστού μπακαλιάρου,  
5 φέτες μπαγιάτικο ψωμί,  
2 κρεμμυδάκια φρέσκα, μαϊντανό,  
1/2 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα,  
1 μεγάλη πατάτα βραστή,  
αλάτι, πιπέρι, αλεύρι για το πανάρισμα,  
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα,  
λεμόνι για το τέλος.

## Υλικά

### για την γλυκοκαυτερή σάλτσα

1 κιλό ντομάτες,  
1 κουταλιά αλάτι,  
2 σκελίδες σκόρδο,  
2 κουταλιές ζάχαρη,  
2 κουταλιές πετιμέζι,  
2 φύλλα δάφνη,  
1 κουταλιά κοφτή μπούκοβο,  
3-4 φύλλα βασιλικού.

Ξαλμυρίζουμε τον μπακαλιάρo από την προηγούμενη μέρα, βάζοντάς τον σε νερό και αλλάζοντας δύο - τρεις φορές το νερό. Αν έχει δέρμα τον τοποθετούμε με το δέρμα προς τα επάνω ώστε να βγει εύκολα την επόμενη μέρα. Πρώτα φτιάχνουμε τη γλυκοκαυτερή σάλτσα. Πλένουμε καλά τις ντομάτες και τις αφήνουμε να στεγνώσουν. Καθαρίζουμε από τα κοτσάνια και τους σπόρους. Τους σπόρους τούς ρίχνουμε σε σουρωτήρι, ώστε να κρατήσουμε τα υγρά που θα βγάλουν.

Κόβουμε τις ντομάτες σε 4 κομμάτια. Τις λιώνουμε στο μούλτι ή στο μίξερ. Βάζουμε την κασαρόλα σε δυνατή φωτιά και ρίχνουμε τον πολτό της ντομάτας, το αλάτι, τη ζάχαρη, το σκόρδο, τα υγρά από τους σπόρους και τον μισό βασιλικό, να βράσουν για 30 λεπτά. Προσέχουμε γιατί είναι σάλτσα που «αρπάζει». Οπότε ανακατεύουμε συχνά. Βράζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να μειωθεί ο όγκος της σάλτσας και να αρχίσει να γίνεται πηχτός. Όταν έχουν εξατμιστεί αρκετά τα υγρά, η σάλτσα μας είναι έτοιμη. Αν θέλουμε για καλύτερη υφή και για σωστή συντήρηση, την «περνάμε» από το μούλτι και την αποθηκεύουμε σε αποστειρωμένο βάζο. Έπειτα φτιάχνουμε τους κεφτέδες. Στο μούλτι βάζουμε τις φέτες του ψωμιού, τον μαϊντανό, το κρεμμυδάκι, την βρασμένη πατάτα και το αλατοπίπερο. Μπορούμε να προσθέσουμε και λίγη πάπρικα. Χτυπάμε μέχρι το μείγμα να γίνει σφιχτό, αλλά διακεκομμένα και όχι συνεχώς για να μην διαλυθούν τα υλικά. Στη συνέχεια, ψιλοκόβουμε το φιλέτο του μπακαλιάρου σε πολύ μικρά κομμάτια και το προσθέτουμε στο μείγμα. Ανακατεύουμε πολύ καλά με μια κουτάλα σιλικόνης ή μία ξύλινη για να πάει το ψάρι σε όλο το μείγμα. Πλάθουμε μεσαίου μεγέθους κεφτεδάκια και τα αλευρώνουμε καλά, τινάζοντας το περίσσιο αλεύρι. Τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο για 5-7' μέχρι να ροδίσουν και τα βάζουμε σε πιατέλα στρωμένη με απορροφητικό χαρτί. Ρίχνουμε χυμό μισού λεμονιού στα κεφτεδάκια μπακαλιάρου και τα σερβίρουμε με την γλυκοκαυτερή σάλτσα ντομάτας, πάνω σε φρέσκο ψωμί. Συμβουλή μου, να έχετε καφαλίσει το ψωμί σας.

**Γεωργία Κουτσούκου**

Σε γνωρίζω μπακαλιάρε,  
και ας έρχεσαι μεταμφιεσμένος.

Ισπανικό ρητό

