

# Το πιο νόστιμο φαγητό ... το κολατσιό στο λιομάζωμα

Δημήτρης Ρουκάς

M.Sc. Τεχνολόγος Γεωπόνος,

Επιστημονικός Συνεργάτης

Π.Ε. Πιερίας.



Το λιομάζωμα είναι συνήθως οικογενειακή υπόθεση, δε λείπουν φυσικά και οι φίλοι που προσφέρονται να βοηθήσουν, αλλά και οι εργάτες όταν χρειάζονται. Αποτελεί μια δύσκολη δουλειά όπως και οι περισσότερες αγροτικές δουλειές. Το μάζεμα ξεκινά το πρωί στρώνοντας τα δίκτυα περιμετρικά της ελιάς ώστε κατά το τίναγμα οι καρποί να συγκεντρώνονται πάνω τους, με αποτέλεσμα να είναι πιο εύκολο το μάζεμα μέσα στις κλούβες και απαλλαγμένες από το χώμα και συνεχίζει μέχρι να νυχτώσει. Για να μπορέσεις να αντέξεις την δουλειά χρειάζονται και μερικά μικρά διαλείμματα, να καθίσεις για να πάρεις μια ανάσα συνήθως κατά τις 9 με 10 το πρωί και ένα μεσημεριανό κολατσιό «να χάψεις μια μπουκιά ψωμί». Το μεσημεριανό κολατσιό την εποχή που μαζεύονται οι ελιές αποτελεί μια μικρή ανάπαυλα στο μέσον της ημέρας...για να μπορείς να συνεχίσεις το λιομάζωμα μέχρι να νυχτώσει.

Το κολατσιό στο χωράφι μπορεί να είναι ένα απλό ελαφρύ γεύμα, όσοι όμως δουλέψαμε σε αυτά ξέρουμε πολύ καλά, πως το πιο νόστιμο φαγητό το γευτήκαμε τελικά εκεί. Τύφλα να έχουν τα γκουρμέ πιάτα μπροστά στις τηγανισμένες με ελαιόλαδο αυγόφετες πασπαλισμένες με ζάχαρη ή μέλι. Με την πρώτη δαγκωματιά το στόμα γέμιζε νοστιμιά και οι γευστικοί κάλυκες δεχόταν την γλυκιά έκρηξη της ζάχαρης, του ψωμιού και την ακαταμάχητη γεύση του χωριάτικου αυγού, όπως θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος ιδιόκως που παρουσιάζει εκπομπή μαγειρικής. Η ώρα του κολατσιού ιερή, δε χάνεται ποτέ, παίρνει δύναμη ο εργάτης και η δουλειά «φτουράει πιο εύκολα». Το ξέρει καλά ο νοικοκύρης αυτό και το τηρεί με ευλάβεια.

Το κολατσιό στις ελιές, είναι συνήθως απλό γίνεται πάνω σε πλαστικές κλούβες που μπορεί να είναι τραπέζι και καρέκλα μαζί ή στο χώμα πάνω σε ένα κιλίμι κάτω από τον αιθαλή ίσκιο της ελιάς. Πρωταγωνίστριες στο κολατσιό είναι πάντα οι ελιές, ιδίως οι πράσινες, οι τσακιστές του περασμένου χρόνου. Επίσης στο κολατσιό συνήθως υπάρχει κανένα αγγουράκι κάμπουσες ντομάτες κομμένες από τον κήπο, όλο άρωμα και νοστιμιά. Την τιμητική του φυσικά έχει το τυρί. Η νοικοκυρά ξέρει πολύ καλά πως μετά το φαγητό θέλουμε και λίγο γλυκό. Για αυτό, φροντίζει από το προηγούμενο βράδυ να πιαστεί και να κάνει ένα γρήγορο κέικ ή μια γλυκιά πίτα. Φυσικά φαγητό χωρίς ποτό δε γίνεται. Έτσι πάντα μέσα από το πανέρι βγαίνει κανένα μπουκάλι κρασί ή τσίπουρο, πάντα το καλύτερο. Πολλές φορές παίζει και καμία κονσέρβα ή κεφτέδες τηγανιτοί ακόμη και λουκάνικα χωριάτικα σπιτικά. Γενικά αποφεύγονται τα λαδερά με σάλτσες, ή οι σούπες στο χωράφι, επειδή αυτά θέλουνε πιάτα.

Αυτό είναι το γεύμα στο χωράφι, απλό μα και τόσο πλούσιο σε γεύση. Δεν θα υπάρξει ποτέ νοστιμότερο φαγητό από αυτό του χωραφιού. Φαγητό ευλογημένο γιατί σε βοηθάει να ξεποστάσεις μετά τον κάματο. Εκεί στο χωράφι καταλαβαίνεις την κούραση, το φαγητό αλλά και την ξεκούραση. Στα χρόνια που πέρασαν πολλά μπορεί να άλλαξαν, το μαντίλι που παίρναν μαζί τους οι νοικοκυραίοι με τις ελιές και το τυρί τους τώρα αυτό μπορεί να έγινε τάπερ ή πλαστικό ψυγειακι. Πλέον μέχρι και πρόχειρό τραπέζι από πλαστικές κλούβες έχουμε για να βάζουμε πάνω το φαγητό. Όμως ευτυχώς ένα δεν άλλαξε, η συντροφικότητα και τα χωρατά στην λίγη ώρα της ανάπαυλας.

Ένα τέτοιο γευστικό μεσημεριανό κολατσιό με φίλεψε στο κτήμα που μάζευέ τις ελιές του, ο Δημήτρης Γκούτζας στο Μελιάδι Πιερίας, μέλος της ομάδας ελαιοπαραγωγών ολοκληρωμένης διαχείρισης του συνεταιρισμού Κάτω Αγιάνη Πιερίας.

