Βόπες Σαβούρο

written by Άννη Νούνεση | 02.01.2023



Με το “ευχαριστώ” στο στόμα ήταν η Τίνα. Πριν προλάβεις να της κάνεις το ζητούμενο, άνοιγε το στόμα και ξεστόμιζε το “ευ’. Ευχαριστώ έλεγε και το επαναλάμβανε. Το παρακαλώ την αποθούσε.

Είχε ορκιστεί core moto και όλα τα ζητούσε αναλόγως. Έλεγε για παράδειγμα “μμμ” να πάρω πιπέρι και εννοούσε “φέρε πιπέρι, όπως έρχεσαι” γιατί τον είχε τον άνδρα της για όλες τις δουλειές! “θέλω παπούτσια”, θα έλεγε και θα περίμενε ο σύζυγος να μαντέψει και το χρώμα. Για το νούμερο βέβαια δε γινόταν λόγος γιατί εκείνος όφειλε να το ξέρει. Όπως όφειλε να γνωρίζει την κρέμα που έβαζε στο πρόσωπο “δια τας ρυτίδας” , το ύφασμα που προτιμούσε για ταγιέρ, το μαλλί που ήθελε για την ζακέτα της και το μεταξωτό που αγόραζε πάντα από το ίδιο μαγαζί για το πουκάμισο της.

Ώφειλε να γνωρίζει το φαγητό που αγαπά, το ψάρι που συχαίνεται. Ο κύριος εκείνος, ο καημένος είχε στο passé του ταπεινή καταγωγή. Πέντε αδέλφια καί μία αδελφή και τρώγανε όλοι ψάρι. Αλήθεια είναι, που το αγόραζε και βέβαια το καθάριζε πάντα αυτός μα ποτέ κανείς δεν του είχε κάνει θέμα για τον τρόπο

μαγειρέματος.

Στο σπίτι το καινούργιο, εκεί που έγινε γαμπρός είχανε θέμα στο μαγείρεμα. Να σας το πω λίγο μια στιγμή στην μητρικήν μου! “Αβέβανο ομπίε”, είχανε δηλαδή μανίες. Σοφρίτο, μόνο με πουρέ. Μπουρδέτο μόνο με τους σκορπιούς τους μαύρους. Την παστιτσάδα από κόκορα του Σπύρου ή από κρέας της Πεπίνας και το σαβούρο μόνο από μπαρμπούνια κόκκινα από την τράτα.

Εκείνο το πρωί του φέρανε ένα καλάθι βόπες. Ψυγείο τους είχανε του πάγου φυσικά. Πάγο που έφερνε in core moto ο Λευτέρης με ΜΜΜ που έκανε η κυρία καθώς περνούσε από το μαγαζί να πάρει και το φύλλο για την σπανακόπιτα που ήταν το μόνο πράγμα που έφτιαχνε η ίδια μια και ανήρ ως άρχων και λιοντάρι της ζούγκλας του σπιτιού δεν ήθελε να βάλε μέσα ρύζι όπως όριζε της γυναίκας του η αστική καταγωγή.

Πήρε λοιπόν τις βόπες στο σπίτι φρέσκες, φρέσκιες παχουλές κούκλες, κομόνες όπως τι είπε καθως τις έριξε στον νεροχύτη! Εκείνη την ώρα ακούστηκε το μπαμ της πόρτας του σαλονιού που έκλεισε απότομα. Έτσι και με ένα ΜΜΜ in core moto έκλεινε πάντα όταν έμπαινε στο σπίτι ψάρι, μήπως και μυρίσουν οι κουρτίνες σαν το σπίτι του που μύριζε πάντα ψαρίλα.

Αυτός καθάρισε τις βόπες. Χέρια χοντρά, βόπες παχιές, βρώμισε ο τόπος ψάρι, μύρισε θάλασσα και λίγο φρέσκο βούρκο. Τηγάνισε αμέσως όλο το καλάθι και τοποθέτηση το ψάρι σε πιατέλα. Τότε δεν ξέρανε να βάζουν το ψάρι στο χαρτί, δεν είχαν κιόλας. Σούρωσε ζεστό το τηγανόλαδο και γέμισε τον πάτο.

Την ώρα που βουτούσε το ψωμί, φρέσκο στο λάδι να το φάει άνοιξε η πόρτα της κουζίνας. Με ένα ΜΜΜ in core moto την ξανάκλεισε η κυρία η οποία πάλι με ΜΜΜ ακούστηκε να λέει στην μητέρα της. “Μαμά αν κάμει τις βόπες σαβούρο, δεν θα το αντέξω”!

Σ.Σ:
Η ονομασία του φαγητού είναι σαφής παραφθορά του βενετσιάνικου “pesce en saor” και παραπέμπει στον Μεσαίωνα, την εποχή που μεγάλο μέρος της νησιωτικής κυρίως Ελλάδας βρισκόταν σε ενετική κατοχή.. Στα λατινικά “pesce en saor” σημαίνει ψάρι σε σάλτσα – μαριναρισμένο.

Το σαβόρο λοιπόν είναι μια σάλτσα η οποία μοιάζει με τουρσί και στην οποία οι Κερκυραίοι συνήθιζαν να συντηρούν τα ψάρια, στις εποχές που δεν υπήρχαν ψυγεία. Το ξύδι που είναι η βάση του σαβόρο, είναι συντηρητικό ενώ το δεντρολίβανο έχει απολυμαντικές ιδιότητες.

Το σαβούρο ήταν η βασική τροφή των Βενετσιάνων ναυτικών γιατί μπορούσε να διατηρηθεί για πολύ καιρό και έτσι τα πληρώματα δεν πάθαιναν σκορβούτο από έλλειψη βιταμίνης.

Με το πέρασμα των χρόνων η συνταγή δέχτηκε μια πιο αριστοκρατική τροποποίηση, με την προσθήκη της σταφίδας, που βοηθάει στη χώνεψη, σπάει την ξινίλα και απαλύνει

τη μυρωδιά του ψαριού. Η μοντέρνα συνταγή πια, προβλέπει και κουκουνάρι.