

ΤΣΙΠΟΥΡΟ (το εθνικό μας ποτό)

Πηγή: greek cooke

Το τσίπουρο είναι βαθιά χωμένο μέσα στη ζωή μας. Εκφράζει τη φιλοσοφία του Έλληνα. Είναι το κατ' εξοχήν παρείστικο ποτό. Έχει ταυτιστεί με την παρέα, το κουβεντολόι, πάντα μετά τσιμπολογήματος, και μια χαλαρή διάθεση που αν το καλοσκεφτείτε, δεν συνδέεται με κανένα άλλο ποτό.

Η απόλαυση όμως που προσφέρει δεν οφείλεται μόνο στις ευχάριστες παραστάσεις που συνειρμικά ξανάρχονται στο μυαλό μας.

Η γεύση του, δεν αφήνει ασυγκίνητο κανέναν, είτε το δούμε θετικά είτε αρνητικά. Το αλκοόλ του δυνατό, το δυνατότερο από όλα τα οινοπνευματώδη, αν αναλογιστούμε ότι 20 γράδα (μονάδα μέτρησης του οινοπνευματικού βαθμού για το τσίπουρο και το ούζο) αντιστοιχούν σε 46 οινοπνευματικούς βαθμούς -το ούισκι και τα άλλα οινοπνευματώδη έχουν 40 περίπου βαθμούς- ενώ τα 28 γράδα αντιστοιχούν σε πάνω από 70 βαθμούς.

Παρ' όλα αυτά είναι αξιοθαύμαστο το πόσο καλοζυγισμένο είναι αυτό το τρομερά υψηλό ποσοστό οινοπνεύματος με τα σύνθετα αρώματα που παραπέμπουν στο κλασσικό γλυκάνισο και στο μαραθόσπορο, και με μια κρυμμένη γλύκα που μένει στο στόμα, επίγευση τη λένε οι ειδικοί.

Η ειδοποιός διαφορά όμως του τσίπουρου από τα άλλα οινοπνευματώδη, δεν βρίσκεται μόνο στην ποσότητα του αλκοόλ. Ούτε σ' αυτό που θα λέγαμε γευσιγνωστική ανάλυση. Βρίσκεται στη φιλοσοφία που διέπει το εθνικό μας ποτό και που το κάνει να είναι ένα κατ' εξοχήν ποτό του τραπέζιού.

Στο τραπέζι λοιπόν βρίσκεται η θέση του -και όχι στο μπαρ- και γύρω από το τραπέζι όλοι εμείς. Εμείς που απολαμβάνουμε τις αρετές του. Και κάποιοι από μας, που το ψάχνουμε λίγο παραπάνω, μπορούμε να ξεχωρίσουμε -κι αυτό σας καλώ να κάνετε και όλοι εσείς- το πόσο εντυπωσιακός και συνάμα απολαυστικός είναι ο τρόπος που τιθασειύει τις έντονες γεύσεις των μεζέδων. Των επίσης έντονων μεζέδων που και αυτοί με τη σειρά τους προσπαθούν να το κοντράρουν. Κόντρα στην κόντρα λοιπόν. Και ποιος είναι ο νικητής;

Η απόλαυση θα μπορούσα να ισχυριστώ και νομίζω δεν θα βρεθούν πολλοί από σας που να διαφωνήσουν μαζί μου. Γιατί σκεφθείτε, κάθε φορά που βάζετε στο στόμα σας μια μπουκιά ιωδιούχου [αβγοτάραχο](#) □□, πόση είναι η απόλαυση από την καυτερή γουλιά που ακολουθεί. Και κάθε φορά που η γλώσσα σας γίνεται «τσαρούχι» από την κάψα της σκορδαλιάς και την αλμύρα του μπακαλιάρου, και η αλμύρα αυτή «παιδεύει» τη γλώσσα, τον ουρανίσκο και το λαρύγγι σας, που αλλού θα αναζητήσετε τη «γιατρεία» παρά στο θαυματουργό εθνικό μας ποτό;

Αυτούς τους μεζέδες λοιπόν, επίσης υπερβολικά αγαπάμε, γιατί χωρίς αυτούς δεν θα υπήρχε η απόλαυση του τσίπουρου και ίσως δεν θα υπήρχε αυτό το ίδιο το ποτό. Είναι τα δυο άκρα αντίθετα, που βρίσκονται διαρκώς σε σύγκρουση και που το ένα δεν μπορεί να υπάρξει χωρίς το άλλο, ή για να θυμηθούμε μια λαϊκή ρύση «εμείς μαζί δεν κάνουμε και χώρια δεν μπορούμε».

Αυτοί οι μεζέδες είναι πολύ συγκεκριμένοι, ως προς τις γευστικές τους ιδιότητες - αλμυροί, πικάντικοι, ιωδιούχοι, πιεράτοι- αλλά τόσο πολυπληθείς σε αριθμό, άπειροι θα μπορούσαμε να πούμε:

- Σχεδόν όλα τα θαλασσινά, μαγειρεμένα με όποιον τρόπο μπορείτε να φανταστείτε, πολλά απ' αυτά ακόμη και ωμά.

- Όλα τα λαχανικά, ωμά, φρέσκα ή τουρσί, μαγειρεμένα, τηγανιστά, ψητά. Σχεδόν όλα τα τυριά -ωμά, ψημένα ή τηγανισμένα- και κυρίως τα πικάντικα.
- Κρέατα παστά, καπνιστά, τηγανιστά, μαγειρεμένα. Τα θρεπτικότερα και υγιεινότερα όσπρια, ιδίως όταν στο μαγείρεμα δεν τσιγκουνευόμαστε την καυτερή πιπεριά.
- Και ακόμη, αβγά, ελιές, πατάτες, σαλιγκάρια, πίτες και ότι άλλο βάζει ο νους σας.

Όλα λοιπόν, θυσιά στο βωμό του τσίπουρου και φυσικά όλα για χάρη της δικής μας απόλαυσης.

Προσοχή όμως! Ποτέ τσίπουρο ανέρωτο. Τα αιθέρια έλαια που περιέχει και που κατά τους «ειδικούς» είναι αφροδισιακά, απορροφώνται από το βλεννογόνο της γλώσσας πολύ πιο εύκολα αν είναι αραιωμένα σε νερό.

Σε αντίθετη περίπτωση θα καταλήξουν στο στομάχι και εκεί ποιος ξέρει τι αντιμετώπισης θα τύχουν από τα αδηφάγα οξέα του, τα γαστρικά υγρά.