

ΣΙΓΑ ΤΑ ΜΟΥΣΜΟΥΛΑ



Το συνιστούν όλοι: Πρέπει να τρώει κανείς όσο περισσότερα φρέσκα φρούτα και λαχανικά, στην εποχή τους, τη στιγμή που η φύση μας μοιράζει απλόχερα αρώματα, γεύσεις, χρώματα.

Είναι δεκάδες οι τροφές που μας προσφέρει αυτή η εποχή, τη στιγμή που η άνοιξη φθάνει στο μέγιστο της λάμψης της, αρνούμενη πεισματικά να παραχωρήσει τη θέση της στο καλοκαίρι. Τι να πρωτοθυμηθεί κανείς; Σπαράγγια; παντζάρια; καρότα και αγκινάρες; Κουνουπίδια, αγγούρια, φρέσκα κρεμμυδάκια, φασόλια όλων των τύπων, αρακάς και κουκιά, μαρούλια και σαλάτες, λάχανα και πατάτες. Ντομάτες, πιπεριές και μελιτζάνες. Σπανάκι, μαϊντανός, κολοκυθάκια και κολοκυθοανθοί. Και ακόμα, φράουλες, κεράσια, βερύκοκα, ροδάκινα και κεράσια, βύσσινα και μούρα, βατόμουρα, δαμάσκηνα, λωτοί και ρίμπες. Και πολλά άλλα.

Ανάμεσα στα φρούτα που γεμίζουν τα τελάρα των μανάβικων, ελεύθερων ή στριμωγμένων και “πνιγμένων” στο λευκό τους φως μέσα σε σουπερμάρκετ, ή που κρέμονται από τα φορτωμένα κλαδιά των δένδρων, είναι και **“η αυτού ταπεινότης του, το μούσμouλο”**.

“Σιγά τα μούσμouλα”. Γνωστή η ρήση. Είναι όμως έτσι; Πόσα άραγε ξέρουμε για τα μούσμouλα για να τα σνομπάρουμε με αυτό τον τρόπο; Πόσοι άραγε ξέρουν περισσότερες από... δύο χρήσεις τους; Και η μία να μην είναι το να τα φάμε φρέσκα.

Και εγώ, τι ήξερα για αυτό το δένδρο που “φυτρώνει σχεδόν παντού”; Όπου και εάν ριζεις κουκούτσια του, τον επόμενο χρόνο θα δεις να ξεφυτρώνει ένα μικρό βλαστάρι. Τίποτα δεν ήξερα πέραν του ότι είναι όμορφο, είναι η... Καμάρα για τις μέλισσες της περιοχής (σαν τόπος συνάντησης, οι θεσσαλονικιές θα καταλάβουν) και κάνει νοστιμότετους καρπούς που τρώγονται φρέσκοι και στα όρθια, στα κλεφτά, ποτέ σε ένα τραπέζι.



Για χάρη, όμως μιάς μικρής που εδώ και λίγες ημέρες έχει μάθει και κάθε φορά που επιστρέφοντας από τη βόλτα μας και μπαίνοντας στον κήπο, μου λέει : “πάμε κότσουμε μούσμouλα, μπαμπά μου”, εγώ θα ψάξω και θα βρω και άλλες δυνατές χρήσεις αυτού του ταπεινού και περιφρονημένου μικρού φρούτου.

Η εικόνα της μικρής να τεντώνεται να κόψει “τα κίτινα, μπαμπά μου, τα ώιμα” από τα χαμηλότερα κλαδιά του δένδρου, και της μητέρας της να τη κοιτάει από το παράθυρο όλο τρυφερότητα, με κάνει να αλλάξω τον αρχικό χαρακτηρισμό στον –πολύ πιο σωστό, δεν βρίσκετε, δεδομένης και της **μικρής κορώνας** που έχουν οι καρποί στο... ποπουδάκι τους– **“η αυτού ΥΨΗΛΟΤΗΣ του, το εστεμμένο φρούτο”**.



Το **μούσμουλο**, λοιπόν, είναι ο καρπός της μουσμουλιάς. Δένδρο που όλοι έχουμε δει, είτε καταπράσινο, με εκείνα τα μεγάλα, σκληρά, καταπράσινα από πάνω και σταχτοπράσινα και χνουδωτά από κάτω, φύλλα, είτε κατάφορτο από τους χαρακτηριστικούς πορτοκαλο-κίτρινους καρπούς του. Δεν μπορεί, όλο και θα έχετε απλώσει το χέρι να κόψετε ένα-δύο καρπούς από τα κλαδιά κάποιου δένδρου, έτσι όπως κρέμονται έξω από κάποιο φράκτη. Σκούπισμα πάνω στο ρούχο, λίγο τρίψιμο μέσα στα δάκτυλα, μικροδαγκωματιά να απομακρυνθεί το... σύμβολο της μοναρχίας, αποφασιστικό δάγκωμα να κοπεί στη μέση, και... “φτού” τα κουκούτσια στο έδαφος.

Έως εκεί, όμως. Δεν ξέρω πολλούς να κάνουν κάτι περισσότερο, άντε να αγοράσουν και κανένα κεσεδάκι από τη λαϊκή. Για να τα φάνε φρέσκα. Παρ’ ότι, με μια πρώτη ματιά, μοιάζουν αρκετά με τα βερούκοκα, δεν έχουν –σήμερα– αντίστοιχα πολλές χρήσεις οι καρποί τους.

Α, αυτοί οι καρποί. Μικροί στο μέγεθος (σαν μεγάλες ρόγες από ροζακί σταφύλι, τις περισσότερες φορές, όταν δεν είναι “φορτσαρισμένα” από την εντατική καλλιέργεια και τις ορμόνες), με 1 έως και 4 κουκούτσια που αφήνουν ελάχιστο χώρο στη σάρκα, που ούτως η άλλως περιορίζεται μέσα σε μία πολύ λεπτή αλλά σκληρή και τραχιά φλούδα. Άστε που δεν επιδέχονται περαιτέρω επεξεργασίας γιατί είναι ευαίσθητοι και τρώγονται νωποί σαν φρούτο. Με λίγα λόγια, δράμα σκέτο. “Σιγά τα... μούσμουλα”, λοιπόν.

Έλα όμως που αυτά τα μούσμουλα έχουν μία γλυκό-ξινούτσικη (και ολίγον στυφή) γεύση, πραγματικά **πολύ νόστιμη**. Έλα που η –λίγη– σάρκα τους τα κάνει, σαν τα κεράσια, όταν βρεθείς κάτω από μία μουσμουλιά και αρχίσεις να τρως, να μη σταματάς, το ένα φέρνει το άλλο.

Και από διατροφική άποψη; Είναι πλούσια σε βιταμίνη C. Έχουν μπόλικη τανίνη. Διάφορα οργανικά οξέα. Ζάκχαρα. Και πολλές φυτικές ίνες και άλλες πεπτικές ουσίες που τα κάνουν ευεργετικά για άτομα με προβλήματα στο έντερο. Σας αρέσει (ή πρέπει) να περπατάτε πολύ; Σας ενθουσιάζει το ποδήλατο (του δρόμου, κυρίες μου, του δρόμου, όχι του γυμναστηρίου); Γενικά, έχετε, μήπως, έντονη φυσική δραστηριότητα; Τα μούσμουλα θα σας φανούν πολύ χρήσιμα. Πλούσια σε ποτάσιο, μαγνήσιο, σελήνιο, κάλιο, φώσφορο και καροτίνες (βιταμίνη A), συνιστώνται σε όσους έχουν έντονη φυσική δραστηριότητα για ώρες. και συνεπώς πρέπει να

ανακτούν το νερό, τα μεταλλικά άλατα και τις αντιοξειδωτικές ουσίες που χάνουν. Όχι τυχαία, λοιπόν, ήσαν γνωστά από την αρχαία εποχή. Με την μεγαλύτερη διάδοσή τους να την έχουν τον Μεσαίωνα, τότε που, λόγω όλων αυτών των συστατικών και ιδιοτήτων, τα χρησιμοποιούσαν για να αντιμετωπίσουν διάφορες ενοχλήσεις.

Αυτά την εποχή της φτώχειας. Όταν ο άνθρωπος είχε πιο ανεπτυγμένα αντανεκλαστικά και δεν άφηγε τίποτα να πάει χαμένο. Πόσο μάλλον ένα τόσο νόστιμο φρούτο. Σήμερα ανήκει στη κατηγορία “ξεχασμένα”.

Πράγματι. Με ο πέρασμα των αιώνων και με τον άνθρωπο να δίνει όλο και μεγαλύτερη έμφαση σε καλλιέργειες με μεγαλύτερο οικονομικό ενδιαφέρον, τα μούσμουλα άρχισαν να παραμερίζονται, να νοιώθουν την ανθρώπινη “περιφρόνηση” και την απαξίωση. Έτσι, όλο και αραιότερα τα εύρισκε κανείς στα μανάβικα, στις αγορές. Συνέχιζαν, όμως, να διατηρούν τη θέση τους στους μπαξέδες και τους κλειστούς κήπους των μοναστηριών, όπου τα χρησιμοποιούσαν για την παραγωγή των ελιξιρίων και των τονωτικών τους, χαρακτηριστικά δείγματα της αγάπης των μοναχών για τα βότανα και τη βοτανολογία.

Έτσι τα μούσμουλα, αν και κινδύνεψαν να εξαφανισθούν, δεν χάθηκαν. Και για όλες αυτές τους τις ιδιότητες δεν πρέπει να ξεχασθούν και να χαθούν στα χρόνια που θα ‘ρθουν. Αντίθετα, απαιτούν σεβασμό και υπομονή. Ξέρατε εσείς ότι το μάζεμά του γίνεται όταν είναι ακόμη άγουρο και η ωρίμανσή του απαιτεί χρόνο και γίνεται πάνω σε... στρώσεις από άχυρα; Εγώ όχι.

Στον φρενήρη σύγχρονο κόσμο μας, δεν θα είμαστε χαμένοι εάν **ξανα-ανακαλύψουμε τα “μούσμουλα της σοφίας”**. Τα μούσμουλα που, συνδεδεμένα με τη λαϊκή σοφία (που προτείνει να μάθουμε να περιμένουμε για κάθε τι την κατάλληλη, τη σωστή στιγμή), λέει για την αρετή της υπομονής ότι “με τον χρόνο και τα... άχυρα ωριμάζουν τα μούσμουλα”.



Στη γειτονιά μου έχει αρκετές μουςμουλιές. Μέσα σε κήπους αλλά και στα πεζοδρόμια. Έχω και εγώ στον κήπο μου ένα. Ένα ενήλικο φυτό εννοώ, γιατί μικρά υπάρχουν δεκάδες. Είπαμε, όπου πέσει κουκούτσι του, αυθάδικα ζητάει μια θέση στον ήλιο της επόμενης χρονιάς. Καλλιεργείται και σαν καλλωπιστικό δένδρο, τόσο για τα μεγάλα, όμορφα φύλλα του, όσο και για τα άνθη του. Κάνει συστάδες από άνθη, τα οποία έχουν μία λεπτή και πολύ ευχάριστη μυρωδιά. **Είναι σημαντικό δένδρο για τη μελισσοκομία**, τόσο για την εποχή που ανθίζει όσο και για τη μεγάλη διάρκεια της ανθοφορίας του, η οποία, επιπλέον, δεν επηρεάζεται από αέρα, κρύο ή βροχή. Η ανθοφορία του δέντρου ξεπερνά τον μήνα, και έτσι βλέπουμε πάνω στο δένδρο άνθη που άλλα είναι ακόμα κλειστά και άλλα σε πλήρη άνθηση. Έτσι και αργότερα, οι καρποί της μουςμουλιάς δεν έχουν όλοι την ίδια ωρίμανση.

Τα δέντρα είναι γεμάτα μέλισσες και το βουητό απερίγραπτο, το ίδιο και η μυρωδιά από τα άνθη. Δεν ξέρω εάν το έχουν σκεφθεί ποτέ έτσι οι μελισσοουργοί μας, ίσως θα

έπρεπε όμως να γίνει επέκταση τις καλλιέργειας του και γι' αυτόν τον λόγο. Το μέλι που παράγουν οι μέλισσες από τα λουλούδια της μουσμουλιάς, τον μήνα Δεκέμβριο, παρακαλώ, έχει πολύ δυνατό άρωμα και είναι σπανιότατο. Ξέρω ότι παράγεται στο Παλέρμο της Σικελίας, αλλά δεν γνωρίζω καθόλου εάν έχουμε και εδώ, στις περιοχές με το “γλυκό” χειμερινό κλίμα, τέτοια ποικιλία. Για την ώρα, το δένδρο στον κήπο μου, είναι ένας καλός λόγος για να παραμένουν οι μέλισσες, με ευεργετικά αποτελέσματα και στα υπόλοιπα δένδρα και λουλούδια μου. Ευτυχώς, γιατί αν περίμεναν από εμένα...

Παίρνω το θάρρος να μου επιτρέψω να αφιερώσω αυτές τις λίγες γραμμές στη [Λίλα](#). Όχι μόνο γιατί η “κορώνα” στο πίσω μέρος του φρούτου παραπέμπει στο “στέμμα” της, αλλά –κυρίως– με την ελπίδα ότι, ακόμα και εάν έχει και αυτό το δένδρο στο κτήμα της (τι κτήμα, η “**αυλή των θαυμάτων**” πρέπει να είναι εκεί κάτω), δεν θα ξέρει και πολλούς τρόπους να μη πάνε χαμένα τα κιλά και κιλά από φρούτα που κάνουν. Τι λες κι' εσύ Λίλα, έχω δίκιο ;

Τα πρώτα από τα μούσμουλα που μαζέψαμε με τη κόρη μου, τα έκανα μαρμελάδα. Με παίδεψε αρκετά (το καθάρισμά τους, ε, είναι μία περιπέτεια), αλλά τώρα έχουμε μία διαφορετική μαρμελάδα στο ντουλάπι μας. [Μαρμελάδα μούσμουλο](#), μήλα και λεμόνι. Κάναμε όμως και φρουροσαλάτα. Μαζί με φράουλες και ένα ροδάκινο. Αλλά φροντίσαμε και τους μεγάλους. Το λικέρ από μούσμουλα, σε δύο εκδόσεις του, μόνο με [μούσμουλα](#) ή από [κουκούτσια](#), ωριμάζει στο “κοτεινό ντουάπι του μπαμπά μου”. Αργεί ακόμη η ώρα του. Και για τη μαμά, την πάντα χαϊδεμένη μαμά, ετοιμάσαμε [Φιλιά από μούσμουλα](#). Μια... διαφορετική, όλο γλύκα, συνταγή.

Ποιος επιμένει, λοιπόν, ακόμη και τώρα, να λέει: “Σιγά τα μούσμουλα”;