

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΥ ΚΥΝΗΓΙΟΥ ΤΩΝ ALTER EGO

Το διαδικτυακό κυνήγι θησαυρού ξεκίνησε στα μέσα του περασμένου Δεκεμβρίου.

Η εισαγωγή του περιελάμβανε το τραγούδι των Χαϊνηδων «Συνταγές Μαγειρικής», ένα κείμενο του Γρηγόριου Ξενόπουλου που δημοσιεύθηκε στην πρώτη έκδοση του Τσελεμεντέ και εκθειάζε την Καλλιρόη Παρέν – Σιγανού ως γυναίκα μορφωμένη, αγωνίστρια και ταυτόχρονα εξαιρετική μαγείρισσα και τέλος ένα κείμενο από το βιβλίο του Νίκου και της Μαρίας Ψιλάκη «Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα» που έδωσε και το αντικείμενο του παιχνιδιού.

Έτσι φροντίσαμε να σας βάλουμε στο κλίμα για το τι παιχνίδι επρόκειτο να ακολουθήσει.

Ένα παιχνίδι, με πρωταγωνίστρια μια γυναίκα της μέσης αστικής τάξης, η οποία παρακολουθώντας τις σύγχρονες σταρ μαγείρισσες στην τηλεόραση, αποφάσισε να κάνει και εκείνη καριέρα, θεωρώντας μάλιστα τον εαυτό της πιο άξιο και πιο ικανό από τις συναδέλφισες της στην μικρή οθόνη.

Το όνομα της Κανέλλα!

Εμφανίστηκε να μιλά απταιστώς το Κρητικό ιδίωμα και έτοιμη να δώσει μια σειρά από συνταγές, τις οποίες υλοποιούσε, ενώ η ζωή της γεμάτη ευτράπελα και ανατροπές, τις επιφύλασσε άλλοτε ευχάριστες και άλλοτε δυσάρεστες εξελίξεις.

Μέσα από τις συνταγές της αλλά και τη ζωή της, σας κάλεσε να περιηγηθείτε στο Ρέθυμνο του περασμένου αιώνα.

Πρώτη συνταγή το Φουκάκι. Μια συνταγή που έφτασε στις μέρες μας από την εποχή των Ενετών. Σας κάλεσε να την

υλοποιήσετε με ρομαντική διάθεση, γεγονός που παρέπεμπε στην εξοχική ταβέρνα «Ρομάτζο» στον Κουμπέ όπου και έχει μείνει στην ιστορία της πόλης για τους κρασομεζέδες της.

Δεύτερη συνταγή τα κουλουράκια μεθυσμένα. Η ίδια εμφανίστηκε να έχει μεθύσει ήδη από τη χαρά της με τη γνωριμία μαζί σας και υλοποιώντας τη συνταγή της, σας κάλεσε να ενώσετε όλα τα υλικά με κρασί, τονίζοντας μάλιστα, ότι ενωμένα τα υλικά γίνονται ολομέθυστα και δίδουν ένα εξαιρετικό και εύγεστο κουλουράκι. Η λύση ήταν τα παλιά οινοποιία της Ένωσης Ρεθύμνου στον Κουμπέ.

Τρίτη συνταγή ήταν ο Μπακαλιάρος τηγανιτός. Πολύ χαρούμενη μαγείρεψε για σας μπακαλιάρo παστό παραπέμποντας σας στο παλιό παστοποιίο ψαριών στον Κουμπέ, το οποίο σήμερα λειτουργεί ως εστιατόριο με το όνομα «Παστοποιίο».

Τέταρτη συνταγή «Το μαγγύρι» το παραδοσιακό ζυμαρικό, το οποίο και παρέπεμπε στο εργοστάσιο ζυμαρικών, χαλβαδοποιίας λαδάδικο και σαπωνοποιίας του Γεωργίου Γαγάνη, που κάλυπτε τις ανάγκες του νομού σε μακαρόνια, χαλβά και ταχίни. Οριοθετείται στο τετράγωνο μεταξύ της οδού Αρκαδίου στα δυτικά, το στενάκι της οδού Ψαρών βορινά, της οδού Νεάρχου νότια και ενετικού λιμανιού ανατολικά, δηλ. απέναντι από τα ερείπια του παλιού βενετσιάνικου ηλιακού ρολογιού.

Στην Πέμπτη συνταγή μάθαμε, ότι η Κανέλλα ήταν παντρεμένη. Όμως το όνομα του συζύγου της δεν θα το μάθαμε ποτέ! Η ίδια τον αποκαλούσε «σάρακα» και εμφανίστηκε να μην τον συμπαθεί καθόλου! Ήδη βέβαια από τους προηγούμενους γρίφους μας είχε κάνει γνωστό, ότι είχε και μια θεία, τη Ζουμπουλιά με σύζυγο το θείο της τον Αγησίλαο. Η συνταγή της ήταν η σουμάδα, για την οποία χρησιμοποίησε ένα παλιό χειρόγραφο του Παύλου

Βλαστού. Οι ομάδες κλήθηκαν έτσι να εντοπίσουν το εργαστήριο για τις σουμάδες, τα λουκούμια και τις γαζόζες του ΑΝΔΡΕΑ Γρηγοριάδη, το οποίο διατηρούσε στο πατρικό του σπίτι, στην οδό Παπαμιχελάκη, πίσω από το τούρκικο σχολείο.

Στον έκτο γρίφο, η Κανέλλα μας ενημέρωσε, ότι ο «σάρακας» είχε αρρωστήσει και νοσηλευόταν στο νοσοκομείο. Θέλησε να του ετοιμάσει πορτοκαλάδα και θυμήθηκε έτσι μια συνταγή συμπυκνωμένου χυμού που μας παρέπεμπε στην επιχείρηση παρασκευής συμπυκνωμένης πορτοκαλάδας και άλλων χυμών, με την ονομασία «Ρίθυ» του Γ. Θεοδωράκη, που οι τελευταίες της εγκαταστάσεις βρισκόταν στη γέφυρα Ζουρίδας.

Η μεγάλη ανατροπή ήρθε στον έβδομο γρίφο με τον «σάρακα» να εγκαταλείπει τα εγκόσμια και την Κανέλλα να μας διηγείται τα της ευτράπελης κηδείας που ακολούθησε. Η ίδια δήλωσε Κυρία πάντως και του ετοίμασε μνημόσυνο. Συνταγή μας εδώ τα κόλλυβα και λύση το εργαστήριο του Γεωργίου και της αδερφής του Κατίνας Ζακάκη στη γωνία των οδών Λορέντζου Μαβίλη και Μελετίου Πηγά. Η Ζακάκενα έφτιαχνε τα καλύτερα κόλλυβα της εποχής και ήταν ξακουστή σε όλη την πόλη και τα περίχωρα.

Ακολούθησε ο όγδοος γρίφος με την Κανέλλα στα όρια της παράκρουσης, καθώς στο σπίτι της είχε εγκατασταθεί η πεθερά της, η οποία όχι μόνο είχε επιβάλλει αυστηρό πένθος με μοιρολόγια και αναμμένα θυμιατά, καντήλια και άλλα τινά, αλλά απαιτούσε και αυστηρή νηστεία. Η Κανέλλα έδωσε συνταγή για λαδόντακο και οι κυνηγοί αξιοποιώντας όλα τα στοιχεία του γρίφου έπρεπε να εντοπίσουν το ελαιοτριβείο Αλη Βαφή, μετέπειτα Λαδάδικο «Δασκαλαντωνάκη» απέναντι και βόρεια από τον Ιερό Ναό Τεσσάρων Μαρτύρων, όπου σήμερα λειτουργεί το «Σ/Μ Μαμαλάκη».

Στον 9^ο γρίφο η Κανέλλα έχοντας μάθει, ότι οι ομάδες δεν τα πήγαν καλά με τον «λαδόντακο», κατηγόρησε ευθέως την πεθερά της και τελικά την έδιωξε από το σπίτι, όταν εκείνη την κατηγόρησε, ότι δεν φτιάχνει ωραίο γιαούρτι. Δίδει λοιπόν συνταγή για γιαούρτι και οι κυνηγοί εντοπίζουν το κατάστημα του Περβολιανάκη στο Μακρύ Στενό με τα ωραία γαλακτερά.

Στον 10^ο γρίφο ήρθε πάντως η απόλυτη ανατροπή. «Στις εννιά του μακαρίτη άλλο έβαλα στο σπίτι» διατυμπανίσε η Κανέλλα, η οποία με ξεκαρδιστικό τρόπο περιέγραψε την γνωριμία της με το νέο της σύντροφο, τον Θεμιστοκλέα, που έγινε κάτω από ιδιαίτερες συνθήκες στην Φορτέτζα. Η Κανέλλα αποφάσισε, παράλληλα, και ετοίμασε γουρουνόπουλο στο φούρνο με λεμονόφυλλα και οι κυνηγοί εντόπισαν το φούρνο της Μπαξεβάνενας στον Πλάτανο, όπου οι παλιές αρχόντισσες του Ρεθύμνου, μαγείρευαν τα ψητά τους τις Κυριακές και τις γιορτινές ημέρες.

Στον 11^ο γρίφο η Κανέλλα έσφυζε από ευτυχία. Παρά τα κωμικοτραγικά γεγονότα που εκτυλίχθηκαν από την ξαφνική επίσκεψη της Θείας Ζουμπουλιάς, εκείνη βρήκε χρόνο το χρόνο και μαγείρεψε κοιλιά με σκορδόξιδο. Η εκτέλεση της συνταγής παρέπεμπε στην ταβέρνα του Φίσα στα Πεταλάδικα, ο οποίος μαγείρευε μόνο κοιλιές και εντόσθια ζώων.

Στον 12^ο γρίφο η Κανέλλα αποκάλυψε τις ερωτικές της περιπέτειες με τον Θεμιστοκλέα στους αγρούς και μίλησε για την περιπέτεια που είχε, όταν τους ανακάλυψε η πεθερά της και τους κυνήγησε με το δίκαννο. Απτόητη συνέχισε την καριέρα της και μας κάλεσε να μαγειρέψουμε πέρδικα με τσίπα. Η ανάγνωση του γρίφου οδηγούσε στα πέρα Περβόλια, ανατολικά από το σημερινό δρόμο Μπιζανίου, όπου βρισκόταν η ταβέρνα του Κωστή Χατζηδάκη ή «Μπουρνόβα». Ο χώρος είχε μια σπάνια

ιδιομορφία. Από την μεριά του δρόμου λειτουργούσε μπακάλικο και πίσω απ' αυτό υπήρχε η ταβέρνα με νόστιμους μεζέδες μέσα σε ένα πανέμορφο κήπο, ο οποίος ήταν χωρισμένος σε τετράγωνα με πρασινάδες, λουλούδια και σε κάθε τετράγωνο καθόταν μια παρέα. Στην ίδια αυλή από την δυτική πλευρά ο Χατζηδάκης είχε στήσει ένα δίπατο, μεγάλο κλουβί, που στο κάτω μέρος είχε πέρδικες και κότσυφες και στο πάνω, καναρίνια, καρδερίνες, φλώρους και άλλα ωδικά πουλιά.

Ο 13^{ος} γρίφος ήρθε πάρα πολύ γρήγορα. Η Κανέλλα χωρίζει τον Θεμιστοκλέα καθώς εκείνος της ζήτησε να παντρευτεί αλλά εκείνη δεν ήθελε άλλο «σάρακα» στο κεφάλι της. Μαγειρεύει χοχλιούς με ξινόχοντρο και δηλώνει, ότι στο εξής θα περνά τον καιρό της στον αργαλειό υφαίνοντας. Η λύση του γρίφου ήταν η κοσμική ταβέρνα «ΕΝΤΕΛΒΑΪΣ» στην παραλία, εκεί που τραγούδησε για πρώτη φορά στο Ρέθυμνο την «Ανυφαντού», ο αείμνηστος Νίκος Ξυλούρης.

Ο 14^{ος} γρίφος «βρήκε» την Κανέλλα να έχει βγει να κυνηγήσει λαγούς. Η έξοδος της αυτή όχι μόνο συνοδεύτηκε από ευτράπελα αλλά της έδωσε την ευκαιρία να έρθει πιο κοντά με ένα γείτονα της, χήρος και εκείνος, τον ιεροψάλτη τον Παντελεήμονα. Μαγείρεψαν και έφαγαν λαγό στιφάδο και η Κανέλλα συνέστησε σε όλους να υλοποιήσουν τη συνταγή και να φάνε όλο το λαγό, χωρίς να τους ανακόψει οποιαδήποτε αιτία από το φαγητό τους. Η λύση ήταν το ΜΑΓΕΡΕΙΟ του ΠΑΝΤΕΛΗ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗ ΣΤΗΝ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΡΤΑ. ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΠΟΥ ΠΕΘΑΝΕ Ο ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ ΜΙΑ ΠΑΡΕΑ ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΩΝ ΕΤΡΩΓΕ ΛΑΓΟ ΣΤΙΦΑΔΟ ΣΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ. ΜΟΛΙΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΘΗΚΕ Η ΕΙΔΗΣΗ, ΟΙ ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟΙ ΣΤΑΜΑΤΗΣΑΝ ΝΑ ΤΡΩΝΕ ΚΑΙ ΑΡΧΙΣΑΝ ΝΑ ΚΛΑΙΝΕ. ΤΟ ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΟ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΔΙΗΓΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΤΟ

ΒΙΒΛΙΟ ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΤΣΙΡΙΜΟΝΑΚΗ «ΡΕΘΕΜΝΙΩΤΕΣ ΑΦΗΓΗΜΑΤΑ» ΣΕΛΙΔΕΣ 9 ΩΣ 11.

Ο 15^{ος} γρίφος ακολούθως έφερε την Κανέλλα να βρίσκεται πλέον σε νέα φάση της ζωής της. Μια ένεση που προοριζόταν για την κατσικά της, προκειμένου να φέρει στον κόσμο κατσικάκια, κατά λάθος περάστηκε στην ίδια την Κανέλλα. Έτσι ο Ιεροψάλτης ο Παντελεήμων, που έκαμε και το λάθος αυτό, βρέθηκε και πατέρας και σύζυγος της πρωταγωνίστριας μας, η οποία μας κάλεσε να φτιάξουμε γαμοκούλουρα για το γάμο της και να τα στολίσουμε. Η λύση ήταν ο φούρνος του Γάσπαρη στην οδό Μεσολογγίου όπου όλο το χρόνο είχε στη βιτρίνα του στολισμένα κουλούρια του γάμου.

Έτσι φτάσαμε στον τελικό γρίφο όπου η Κανέλλα με ένα κείμενο γεμάτο αγάπη για τις ομάδες και τους κυνηγούς ζήτησε ένα συγκεκριμένο προϊόν και ένα συγκεκριμένο σημείο συλλογής του, προκειμένου να κλείσουν με γλυκό αυτή την γνωριμία τους.

Έτσι σας κάλεσε να βρείτε το θησαυρό της ως ακολούθως:

«Θυγατέρες του σκοταδιού...

Σας γυρεύω χρόνια τώρα....

Σας ψάχνω, διψώντας για το μυστικό σας !

Θέλω τον τόπο της σύναξης σας!

Θέλω το σημείο που μπορώ να βρω τα δώρα με τα μύρα και τις μυρωδιές, τα έλαια του αιθέρα και τα σμύρνα της φύσης.

Δείξτε που και εγώ θα τα κρατήσω ως μονάκριβο πολύτιμο θησαυρό στα έγκατα των μυστικών μου αναμνήσεων από εποχές αλλοτινές!»

Η λύση ήταν το κίτρα, το παραδοσιακό προϊόν του νομού μας, το οποίο απειλείται σήμερα με εξαφάνιση. Τα κίτρα θεωρούνται ως το αρχαιότερο εσπεριδοειδές που έγινε γνωστό στην Μεσόγειο από τις χώρες της Περσίας και της Ινδίας και πολλοί επιστήμονες θεωρούν, ότι τα μήλα των εσπερίδων ήταν τα κίτρα. Η συλλογή τους στο Ρέθυμνο παλαιότερα γινόταν στην σημερινή οδό Σβάϊτσερ.

Έτσι ολοκληρώθηκε το διαδικτυακό κυνήγι θησαυρού των Alter Ego.

Οι συνταγές που χρησιμοποιήθηκαν προέρχονται από τα βιβλία της Μαρίας και του Νίκου Ψιλάκη «Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα – Το θαύμα της Κρητικής διατροφής» και «Ψωμί και γλυκίσματα των Ελλήνων» καθώς και από το βιβλίο «Ρεθυμνιώτικες Γεύσεις» που είχε εκδώσει η Πρώην Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ρεθύμνου.