

1 Μαΐου 2019

Κοκορέτσι έτρωγαν οι Αρχαίοι Έλληνες από τα χρόνια του Ομήρου και το ονόμαζαν «πλεκτή»...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Γεύσεις γνωστές στους αρχαίους, το «γαρδούμιο» και η «πλεκτή», δηλαδή η γαρδούμπα και το κοκορέτσι, αναφέρονται ακόμα και στα ομηρικά έπη. Ο τρόπος παρασκευής δεν διέφερε πολύ.

Για να παρασκευάσουν κοκορέτσι μαρινάριζαν τα έντερα σε ξύδι, νερό και μέλι. Το ξύδι λειτουργούσε ως αντισηπτικό και αφυδάτωνε το έντερο από τα πολλά λίπη, ενώ το μέλι δημιουργούσε μια καραμελωμένη κρούστα.

Όταν δε, έψηναν στη σούβλα αρνί ή κασίκι και καθώς δεν υπήρχαν τότε πινέλα αλλά ούτε και λαδολέμονο, βουτούσαν ένα κλαδί από πεύκο σε χυμούς από άγουρο σταφύλι και άγουρο δαμάσκηνο και άλειψαν το κρέας προσδίδοντάς του μια ιδιαίτερη γεύση από φρούτα και ρετσίνα.

«Το κοκορέτσι είναι καταγεγραμμένο στα έργα του Ομήρου, ο οποίος μας αποκαλύπτει ότι το έφτιαχναν από την αρχαία Ελλάδα. Οι λεπτομέρειες, μάλιστα, που αφορούν την παρασκευή του είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες», αναφέρει ο σεφ Νίκος Φωτιάδης. «Το μέλι στο κοκορέτσι δεν είναι τόσο εμφανές, ωστόσο η παρουσία του στο ψήσιμο προσδίδει μια εξαιρετική υφή στο τελικό αποτέλεσμα», υποστηρίζει.

Ο ίδιος φτιάχνει αρνί και κοκορέτσι του με τον τρόπο των αρχαίων, διαφοροποιώντας μικρά σημεία. Για παράδειγμα, στο ψήσιμο των αμνοεριφίων αντί

για κλαδί από πεύκο χρησιμοποιεί πευκοβελόνες.

Πάντως, επισημαίνει ότι οι σούβλες δεν αναπτύχθηκαν ιδιαίτερα στην αρχαία Ελλάδα, καθώς δεν καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρεάτων. Στις περισσότερες περιοχές της χώρας επιβιώνουν παραδοσιακές συνταγές και τρόποι μαγειρέματος χιλιάδων χρόνων, περνώντας από γενιά σε γενιά.

Κατά καιρούς συγκεντρώνονται σε βιβλία μαγειρικής και σχετικές εκδόσεις χάρη στο μεράκι και το φιλότιμο κάποιων ανθρώπων, τονίζει ο κ. Φωτιάδης και εύχεται να υπάρξει κάποια στιγμή μια συνολική συντονισμένη μελέτη με στόχο μια συνολική καταγραφή.

Πηγή: [thestival.gr...](#) - ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ, [iellada.gr](#)