



ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

Ένα από τα εκλεκτότερα εδέσματα ανά τους αιώνες!

Σφαιρίδια συμπυκνωμένης θαλασσινής γεύσης είναι τα διατηρημένα αυγά των ψαριών, που παρά τις σημαντικές διαφορές τους τρώγονται όλα με τον ίδιο τρόπο: απολαυστικά. Μοσχάτα κρασιά, ωραία λιάδια «κεχριμπάρι», αστακοουρές, παστά κεφαλόπουλα και αυγοτάραχα τάζει η Φραγκογιαννού στους ενόρκους της δίκης για να σώσει τον γιο της στη «Φόνισσα» (1903) του Παπαδιαμάντη. Γιατί, όπως όλοι γνωρίζουμε, αν θέλεις να δωροδοκήσεις κάποιον θα του τάξεις τα καλύτερα, και ένα από τα εκλεκτότερα εδέσματα θεωρείται το αυγοτάραχο, που μαζί με τον ταραμά, το χαβιάρι και τα αυγά άηλων ψαριών έχουν κάνει γκραν σουζέ ανά τους αιώνες.

Απ' όπου κι αν προέρχονται, από οξύρρυγχους και σοηομούς, από μπακαλιάρους και από ρέγγες, από αχινούς και παλαμίδες, δημιουργούν εκρήξεις απόλαυσης στους ουρανίσκους μας. Είτε αποτελούν τη βάση για τις κλασικές ταραμοσαλάτες και τις ρεγγοσαλάτες, τις μους αυγοτάραχου, τα ντιπ και

τους αφρούς της μοριακής γαστρονομίας, είτε τρώγονται σκέτα, τα αυγά των ψαριών καταλαμβάνουν ένα μεγάλο και γευστικότατο κομμάτι της γαστρονομίας.

Τα συντηρημένα σε αλάτι αυγά των ψαριών ή των μαλακίων λέγονται αυγοτάραχο (αυγό + τάριχος). Μπορεί να προέρχεται από μεγάλα ψάρια όπως είναι τα αυγωμένα φαγγριά, οι κέφαλοι και οι συναγρίδες, αλιλά και από χταπόδι! Ο θέμος Ποταμιάνος στο βιβλίο «Τα ψάρια και η μαγειρική» (εκδόσεις Εστία, 1956) ισχυρίζεται πως το καλύτερο αυγοτάραχο στην Ελλάδα το δίνουν τα χταπόδια, όμως «δεν βρίσκονται στο εμπόριο, μόνο αν έχετε φίλο κανένα ψαρά». Στο Βυζάντιο, πάντως, τα αυγοτάραχα δεν έλειπαν ποτέ από τα τραπέζια των πλουσίων αρχόντων και των ηγουμένων στα μοναστήρια.

Στις μέρες μας, το γνωστότερο και πιο φημισμένο είναι το αυγοτάραχο που φτιάχνεται από ολόκληρους τους λοβούς των αυγών του θηλυκού κέφαλου (μπάφα). Είναι προϊόν ΠΟΠ και προέρχεται αποκλειστικά από τις μπάφες που έχουν αλιευθεί στη λιμνοθάλασσες μας στα περίφημα ιβάρια (ή διβάρια), που είναι νησίδες ιχθυοληπτικοί σταθμοί. Εκεί, στις άκρες της λιμνοθάλασσας, οι ψαράδες τοποθετούν δικτυωτές ιχθυοπαγίδες, τις πείρες, απ' όπου τα ψάρια δεν μπορούν να φύγουν εύκολα. Με τον τρόπο αυτό μένουν, τρέφονται με φυσικό τρόπο και αναπαράγονται εκεί.

Αργότερα αλιεύονται με απόχες και με κοφτερά μαχαίρια αφαιρούνται οι δύο επιμήκεις κυλινδρικοί λοβοί με τα αυγά από την κοιλιά των ψαριών, πολύ προσεκτικά, καθώς η οποιαδήποτε αμυχή μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν. Αν σχιστεί η πολύ λεπτή μεμβράνη που καλύπτει τα αυγά, τότε ο λοβός αχρηστεύεται και δεν μπορεί να βγει στην αγορά. Μετά την αφαίρεση των λοβών, το ξαύγωμα δηλαδή, οι αυγόσακοι ξεπλένονται καλά και παστώνονται με αλάτι. Ακολουθεί η ξήρανση και έπειτα το κέρωμα, με εμβάπτιση σε υγροποιημένο κερί, ώστε να αυξηθεί η διάρκεια ζωής του αυγοτάραχου, που ξεπερνά τον ένα χρόνο.

Για να το απολαύσουμε, το βγάζουμε από το ψυγείο μία ώρα πριν το καταναλώσουμε, το κόβουμε σε πολύ λεπτές φετούλες, αφαιρούμε το κερί, και το σερβίρουμε σκέτο, με φρυγανισμένο ψωμί, σε σαλάτες και καναπεδάκια, σε πιάτα με ψάρια και θαλασσινά, μαζί με αποξηραμένα σύκα και βερίκοκα. Το συνοδεύουμε με τσίπουρο, single malt και καπνιστά ούισκι, βότκα, τεκίλα και σαμπάνια που απελευθερώνουν τη συμπυκνωμένη γεύση και τα ιωδιούχα αρώματά του. Το τρίμμα αυγοτάραχου που θα βρούμε στην αγορά σε βαζάκια, είναι τριμμένο και αφυδατωμένο αυγοτάραχο που αναβαθμίζει σε μεγάλη γαστρονομική απόλαυση τα σκέτα ζυμαρικά, τα ριζότι και τις σούπες. Σήμερα, αρκετά ψαροεστιατόρια φτιάχνουν δικό τους αυγοτάραχο από τα μεγάλα ψάρια που ψήνουν αλιλά και από χταπόδια, όταν φυσικά είναι η εποχή τους!