

Το κυδώνι. Το «μήλο» της Αφροδίτης.



Από όλα τα φρούτα που τρώγονται, το κυδώνι ξεχωρίζει ως η βασίλισσα. Είναι γεμάτο στη λαογραφία, με τις ρίζες της στην Κεντρική Ασία από ένα χρόνο πριν από τον άνθρωπο χτισμένο πόλεις και κάστρα, και είναι ένα πολυδύναμο φρούτα που μπορεί να προστεθεί σε μια φρυγμένων κρέας, για να ψητό, ένα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιδόρπιο, μια πάστα, ένα βούτυρο, ακόμη και το λικέρ.

Πριν από λίγες ημέρες, καθώς βρισκόμουν σε διακοπές και είχαν το χρόνο, μέχρι μερικές φέτες κυδώνι με το δέρμα και τους βρασμένο με ζάχαρη για πέντε περίπου τέσσερις ώρες σε

χαμηλή φωτιά, προσθέτοντας χυμό λεμονιού στο τέλος για να αντισταθμίσουν τους γλυκύτητα . Τα σκληρά κίτρινα φρούτα μετατρέπεται σε ένα αρωματικό σκούρο κόκκινο με νόστιμα σιρόπι και ένα γλυκό άρωμα που γεμίζει την κουζίνα. Υπάρχουν διάφορα είδη κυδώνι και τα καλύτερα είναι αυτά που είναι περίπου το μέγεθος ενός μεγάλου μήλου. Απολαμβάνω αυτά για πρωινό με πρόβειο γιαούρτι και για επιδόρπιο κατά τη διάρκεια της νύχτας. Η αριστερή πάνω σιρόπι κάνει μια εξαιρετική εγκάρδια. Αν μειωθεί το σιρόπι ακόμη περισσότερο αν γίνεται γλυκύτατος ζελέ.

Η καλύτερη κυδωνιά ήρθαν από τα Χανιά, την θάλασσα, το λιμάνι και τη δεύτερη μεγαλύτερη πόλη στη βορειοδυτική ακτή της Κρήτης. Πήγαμε εκεί τον περασμένο Ιούνιο και έμεινε στο κέντρο της πόλης της παλιάς πόλης των οποίων η προέλευση είναι πολύ νωρίτερα. Δεν επιτρέπεται αυτοκίνητα. Η δική μας γοητευτικό μικρό ξενοδοχείο που είχαν δει πολλές ανακαινίσεις χρονολογείται από τον 14ο αιώνα και είχε απότομη ξύλινη σκάλα και πέτρινους τοίχους πάχους που ήταν προφανώς στην τελευταία και ίσως να αντέχουν από πολιορκία. Κάθε πρωί που κάθισε σε ένα χαλαρό πρωινό της Κρητικής ομαλή κρεμώδη πρόβειο γιαούρτι, το Κρητικό μέλι, κριθάρι καρβελιών, μαρμελάδα, καφές και φέτες τους μαρμάρινα πρωινό κέικ. Το λαμπρό καλοκαιρινό ήλιο μέσω της ροής στο παράθυρο παραθυρόφυλλο με τα κόκκινα γεράνια, και να συσχετισθεί με την δροσερή Κρητική μπλε του τείχους στο δρομάκι τρόπο καθορίζονται παρακάτω. Ήμουν στον ουρανό.

Η παλιά ονομασία για τα Χανιά, η Κυδώνια, και σαν αποτέλεσμα, όταν έφτασε στην Προβηγκία κυδώνι, ήταν γνωστή ως cydonea ή cotonea που έγινε στα γαλλικά coing (εξ ου και η αγγλική, κυδώνια) κυδώνι με πάστα που ονομάζεται cotignac.

Μια ιστορία που διάβασα πρόσφατα στα ελληνικά είχε τίτλο «Το μήλο της "Εριδος"»

μια θεότητες που ήταν θεά της διχόνοιας και οι οποίοι, δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός, ήταν παντρεμένη με τον Άρη, τον θεό του πολέμου. Στο γάμο του σχήματος πολλές όμορφες νύμφη της θάλασσας, η Θέτις να όμορφος πρίγκιπας αλλά θνητός Πηλέας, όλοι οι θεοί και θεότητες από Όλυμπος ήταν παρόντες, συμπεριλαμβανομένων και Ήρα, η γυναίκα του Δία, η Αφροδίτη, η θεά του έρωτα και της ομορφιάς που γεννήθηκε από τον αφρό της θάλασσας (εξ ου και το όνομά της), και η Αθηνά, η και με ρεαλισμό και τη συνετή και πολιούχου θεάς των Ελλήνων στον Τρωικό Πόλεμο. Ένα από τα σύμβολα ήταν η κουκουβάγια της Αθήνας. Ως ταραξίας και γνωρίζοντας τις γυναίκες, Έρις παράγει μια όμορφη "χρυσό μήλο", το οποίο ως παράδοση συνεχίζεται, είναι τα αισθησιακά και ρομαντικά κυδώνι, και προτείνει ένα διαγωνισμό για να επιλέξουν την πιο όμορφη θεά. Το "μήλο", το βραβείο. Που είναι μια λογική και διπλωματική άνδρα, ο Δίας παρεμβαίνει και παραγγελίες του στόλου των ποδιών αγγελιοφόρο, τον Ερμή, προκειμένου να ληφθούν οι τρεις θεότητες στο δάσος, στους πρόποδες του βουνού Ίδη, όπου Παρίσι, γνωστό και ως Αλέξανδρος, ο γιος του Τρωικού Βασιλιού Πρίαμος, τείνει τα πρόβατα του (γιατί κάτι τέτοιο είναι μια άλλη ιστορία). Παρίσι προσφέρονται διάφορα ελκυστικά κίνητρα από τις τρεις θεότητες με το γιατί θα πρέπει να διαλέξει ένα και το άλλο, αλλά δεν είναι τελικά επιλέγει Αφροδίτης καθώς του προσφέρει την πιο όμορφη γυναίκα στον κόσμο με τη σύζυγό του. Είναι η Ελένη, η γυναίκα του Μενέλαος. Αλλά αυτό είναι μια άλλη ιστορία και την ηθική του Τρωικού Πολέμου.

Η γυναίκα μου, η δική μου «οικιακή θεά», έκανε κυδωνιά επικολλήσετε σε αρκετές περιπτώσεις. Είναι μια εργασία της αγάπης που χρειάζεται περίπου πέντε ώρες από την συνεχή ανάδευση φοβούνται την πάστα κολλάει προς τα κάτω για να καεί. Συνιστάται η ανάδευση τυλίγετε σας βραχίονα σε μια πετσέτα για προστασία από την χοχλάζοντας λάβα της πάστα. Ακόμη ένα λεπτό απροσεξία μπορεί να σημαίνει μια παρτίδα άκυρα. Ωστόσο, η εργασία που αξίζει τον κόπο η πάστα είναι θεϊκό και εάν αποθηκεύονται και θα διαρκέσει πολλά χρόνια και την απόλαυση επισκέπτες ως θεραπεία μετά το δείπνο. Τα φρούτα, επίσης, μπορούν να αποθηκευτούν σε σκοτεινούς χώρους για σημαντικό χρονικό διάστημα και του δίνει ένα ευχάριστο άρωμα που έχουμε χρησιμοποιούνται για την μυρωδιά τα ρούχα μας.

Κυδώνια, επρόκειτο για τα χρυσά μήλα των Εσπερίδων, τα κορίτσια που έτειναν οπωρώνας της Ήρας που βρισκόταν σε ένα νησί που δεν απέχει πολύ από το νότιο άκρο της Ισπανίας κοντά σήμερα Κάντιθ. Τα χρυσά φρούτα ήταν ένα δώρο από τη Γαία, η μητέρα της γης, όταν παντρεύτηκε τον Δία και της Ήρας ήταν καλυμμένα με πολλές επικεφαλής δράκο. Ένα από το έργο του Ηρακλή ήταν να κλέψουν μια χρυσή "μήλο" από τον κήπο των Εσπερίδων. Ίσως να ήταν και η ελκυστική μήλο στον κήπο της
Εδέμ;

Η Ανδαλουσία μαυριτανικός ποιητής από τον ένατο αιώνα, Ja'far al Mashafi-, ο πρωθυπουργός στην τότε χαλίφης της Κόρδοβα, αισθησιακά έγραψε ένα ποίημα για

το κυδώνι οποία, όπως είπε, είχε το άρωμα ενός αγαπούσε γυναίκα, και η ίδια η σκληρότητα του καρδιά (αλλά δεν θα πάω εκεί).

Υπάρχει μια όμορφη Κρητική κουτάλι-γλυκά κατασκευασμένα από κυδωνιά ζάχαρη, γεράνι νερό και χυμό λεμονιού. Αυτό σερβίρεται σε μια μικρή γυάλινη πλάκα με ένα κουταλάκι. Έχουν επίσης και ένα πιάτο με χοιρινό κρέας κομμένο σε φέτες και κυδώνι. Αυτό είναι ένα ισχυρό φρούτων που θα απόλαυση των αισθήσεων και μπορεί να αποθηκευτεί σε ποικίλες μορφές των πολλών. Είναι η ίδια η Θέτιδα φρούτων. Είμαστε τυχεροί στην Αυστραλία για να είναι σε θέση να αυξηθεί κυδώνι και αναπτύσσεται καλά σε Brisbane αν νομίζω ότι είναι δυστυχώς παραμεληθεί ως λιχουδιά κάπως σαν το ρόδι. Πρόκειται για ένα ταχέως αναπτυσσόμενο δέντρο και το θέαμα της ένα δέντρο φορτωμένο με χρυσά φρούτα είναι πολύ όμορφη και με ένα υπέροχο άρωμα. Ένα γνωστό αυστραλιανό μαγειρική εμπειρογνομόνων τώρα αγοράς κυδωνιά επικολλήστε υπό την επωνυμία, Maggie Beer. Είναι, μαζί με τη Stephanie Alexander, έχει γράψει μερικά θαυμάσια βιβλία μάγειρας που θεωρούμε ότι μας μαγείρεμα "Βίβλου". Maggie Beer της κυδωνιά επικολλήστε έρχεται σε ελκυστικά ξύλινα κουτιά, αλλά πιστεύουμε ότι η γυναίκα μου η σπιτική πάστα γούστα ακόμα καλύτερα, όπως συμβαίνει συχνά με την εμπορική παραγωγή, σε αντίθεση με το μαγείρεμα στο σπίτι.

Θα ήθελα να συστήσει ένα υπέροχο βιβλίο που ονομάζεται Κρητική Μαγειρική της Μαρίας και του Νίκου Ψιλάκη (ISBN 960-7448-24-3) και άλλο ένα ευχάριστο που ονομάζεται Jane Grigson τη Φρούτα Βιβλίων από Penguin (ISBN 0-14-046998-2) από την οποία μάθει πολλά σχετικά με το κυδώνι και την ιστορία της. Έχει το ποίημα μαυριτανικός το βιβλίο. Ας το κυδώνι αποπλανώ εσάς. Η κυδωνιά χαρά σας περιμένει.