

Αρνί στη σούβλα και κοκορέτσι 5000 χρόνων, από την εποχή του Ομήρου!



Φωτιά" θα πάρουν σε λίγες μέρες οι σούβλες και τα κάρβουνα για να "φιλοξενήσουν" τα παραδοσιακά πασχαλινά εδέσματα. Αρνί, κατσικάκι και κοκορέτσι θα έχουν την τιμητική τους στο πασχαλινό τραπέζι, ωστόσο ελάχιστοι είναι εκείνοι που γνωρίζουν ότι όλες οι παραπάνω γεύσεις αλλά και ο τρόπος παρασκευής τους ήταν γνωστά στους αρχαίους Έλληνες, πριν από πέντε χιλιάδες χρόνια!

Όταν, μάλιστα, έψηναν στη σούβλα και καθώς δεν υπήρχαν τότε πινέλα, αλλά ούτε και λαδολέμονο, βουτούσαν ένα κλαδί από πεύκο σε χυμούς από άγουρο σταφύλι και άγουρο δαμάσκνο και άλειφαν το κρέας προσδίδοντάς του μια ιδιαίτερη γεύση από φρούτα και ρετσίνα. 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. Οι επίσημες ονομασίες στην αρχαία ελληνική ήταν "πλεκτή" για το κοκορέτσι και "γαρδούμιο" για τη γαρδούμπα. Με τον ίδιο τρόπο, ο σεφ Νίκος Φωτιάδης φτιάχνει σήμερα αρνί και κοκορέτσι για την οικογένειά του - και όχι μόνο - ωστόσο διευκρινίζει ότι αντί για κλαδί από πεύκο χρησιμοποιεί πευκοβελόνες στο ψήσιμο των αμνοεριφίων. "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 και τονίζει ότι όσοι δοκιμάζουν το κοκορέτσι που φτιάχνει με την ίδια συνταγή, μένουν εντυπωσιασμένοι από το αποτέλεσμα.

"Το μέλι στο κοκορέτσι δεν είναι τόσο εμφανές, ωστόσο η παρουσία του στο ψήσιμο προσδίδει μια εξαιρετική υφή στο τελικό αποτέλεσμα", προσθέτει. Εποσημαίνει, πάντως, ότι οι σούβλες δεν αναπτύχθηκαν ιδιαίτερα στην αρχαία Ελλάδα, καθώς δεν καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρεάτων.

Σήμερα, πέραν της γνωστής σε όλους σούβλας, κάθε τόπος έχει τη δική του πασχαλινή παράδοση που περιλαμβάνει πολλές και διαφορετικές παραλλαγές - από το κλέφτικο στη Μακεδονία και το ρίφι με πάτουδα στη Νάξο, μέχρι τη γάστρα στην Ήπειρο και τα γαρδούμια στην Κρήτη.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα νησιά, όπου - στις

περισσότερες περιπτώσεις - το αρνί είναι γεμιστό με διάφορα χόρτα και ρύζι και ψήνεται στο φούρνο. Το ρίφι με πάτουδα της Νάξου είναι ουσιαστικά ερίφιο με σέσκουλα, κουτσουνάδες από τις παπαρούνες που βγαίνουν το Πάσχα, μάραθο, μυρώνια και φρέσκο κρεμμυδάκι. Λίγο βορειότερα, στη Μυτιλήνη, η παραδοσιακή συνταγή επιβάλλει το αρνί να είναι γεμιστό με σκέτο ρύζι, χωρίς χόρτα, αλλά με κουκουνάρι, σταφίδες και εντόσθια.

Στην Ήπειρο κυριαρχεί η γάστρα, στο ίδιο μήκος κύματος με τη ρεβυθάδα της Σίφνου. Μέσα στο σκεύος, το κρέας "συνοδεύεται" από χόρτα του βουνού που ευδοκιμούν στην περιοχή και μετά το μαγείρεμα προτίθεται αυγολέμονο.

Στην Πάτρα, η παραδοσιακή συνταγή υπαγορεύει το αρνί να ψήνεται μαζί με κοιλίες και ποδαράκια, ενώ στη Μάνη το αποκαλούμενο ρεγάλι μοιάζει με κρέας κοκκινιστό με λίγο ζουμί και κόκκινη σάλτσα.

Στην Κρήτη, η παραδοσιακή κατσαρόλα είναι εκείνη που "φιλοξενεί" έναν ξεχωριστό μεζέ, που φτιάχνεται με τρεις διαφορετικούς τρόπους, τα γαρδούμια. Αυτά παρασκευάζονται είτε με το ποδαράκι του αρνιού με το νύχι, τυλιγμένο με εντεράκι, είτε με την κοιλιά του αρνιού τυλιγμένη σε εντεράκι, είτε με το συκώτι, τη μπόλια και το έντερο.

Ένας άλλος τρόπος μαγειρέματος, εναλλακτικός της σούβλας, του φούρνου ή της γάστρας είναι το κλέφτικο, που συναντάται σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, αλλά και σε άλλα μέρη της χώρας. Φέρει την ονομασία του από την περίοδο της τουρκοκρατίας, όταν οι αρματωλοί και οι κλέφτες για να μην τους αντιληφθούν οι Τούρκοι, άνοιγαν έναν λάκκο στο χώμα, τοποθετούσαν κάρβουνα και το κρέας του αρνιού δεμένο μέσα δέρμα του και σκέπαζαν πάλι με κάρβουνα και χώμα. Το κρέας ψηνόταν χωρίς οσμές και καπνούς, ώστε να μην γίνεται αντιληπτό και οι παρασκευαστές του είχαν για αρκετές μέρες φαγητό, καθώς ήταν αρκετό να σκάψουν λίγο το χώμα για να βγάλουν λίγες μερίδες ακόμη. Η ιδέα του ψησίματος χωρίς αέρα ενσωματώθηκε στο χριστό φούρνο, η είσοδος του οποίου χιτίζεται με πηλό και σπάει την επόμενη μέρα, αφού έχει ψηθεί το κρέας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. "Η συνήθεια του θαψίματος υπήρχε από τα αρχαία χρόνια για καθαρά χρηστικούς λόγους και πήρε νέα μορφή όταν οι αρχαίοι Έλληνες υιοθέτησαν από τους αρχαίους

άραβες τον χριστό φούρνο. Η είσοδος του χιτίζεται για να μην υπάρχει καθόλου αέρας, διαφορετικά το κρέας θα καεί. Με το άναμμα, όμως, του φούρνου, την τοποθέτηση του φαγητού και το χτίσιμο της πόρτας διασφαλίζεται μια σταθερή θερμοκρασία, ιδανική για ένα ομοιόμορφο ψήσιμο επί πολλές ώρες", σχολιάζει ο κ. Φωτιάδης.

Διαφορετικές συνταγές, κατά τον σεφ, υπάρχουν πολλές και για τη μαγειρίτσα και αφορούν την παρουσία ή μη διαφόρων χόρτων, αρωματικών και ειδών εντοσθίων. Ιδιαίτερη θέση, άλλωστε, στο γιορτινό μακεδονικό τραπέζι έχουν και οι τζιγεροσαρμάδες, φτιαγμένοι με ψιλοκομμένα εντόσθια, ρύζι, σταφίδες, κουκουνάρι και δυόσμο μέσα στη μπόλια του αρνιού. Η αντίστοιχη συνταγή στην Ήπειρο είναι το λεγόμενο τρίμμα που φέρει μέσα στην μπόλια τα εντόσθια αλλά και χοντροκομμένα πασχαλινά αυγά και φρυγανισμένο ψωμί. Σε πολλές περιοχές, επίσης, κυριαρχεί το σπληνάντερο, κατά το οποίο το παχύ έντερο των αμνοεριφίων γεμίζει με τη σπλήνα, με ρύζι κανέλα, καρπούς και σταφίδες, ενώ δεν λείπει και το κεφαλάκι, ένας μεζές που σερβίρεται στη λογική ότι δεν πετιέται ποτέ τίποτα φαγώσιμο.

Τσουρέκια και γλυκά ολοκληρώνουν το πασχαλινό τραπέζι με την απαραίτητη γλύκα που επιβάλλει ένα επιδόρπιο.

"Τα τσουρέκια άρχισαν να φτιάχνονται από τα βυζαντινά χρόνια και έχουν δεχτεί επιρροές από την ανατολή και τα αρώματά της. Οι παραλλαγές τους ανά περιοχή εξαρτώνται από τους λαούς με τους οποίους συνεργάζονταν ή με τους οποίους πολεμούσαν οι λαοί του βυζαντίου", τονίζει ο κ. Φωτιάδης. Δεν παραλείπει, μάλιστα, να αναφέρει τα γλυκά επιδόρπια με τυρί που σερβίρονται στα νησιά, όπως τα καλτσούνια στην Κρήτη, τα πιτάκια με ανάλατη μυζήθρα και κανέλα στη Νάξο και τα μελιτίνια στη Σαντορίνη. Παραδοσιακές γεύσεις συνταγές και τρόποι μαγειρέματος χιλιάδων χρόνων επιβιώνουν ακόμη στις περισσότερες περιοχές της χώρας, περνούν από γενιά σε γενιά και κατά καιρούς συγκεντρώνονται σε βιβλία μαγειρικής και σχετικές εκδόσεις χάρη στο μεράκι και το φιλότιμο κάποιων ανθρώπων.

"Είναι, όμως, κρίμα που οι όποιες προσπάθειες είναι αποσπασματικές", λέει ο κ. Φωτιάδης και εύχεται να υπάρξει κάποια στιγμή μια συνολική συντονισμένη μελέτη με στόχο μια συνολική καταγραφή.

**OLYMPIA MARBLE
PTY LTD**
1-3 CHALDER ST, MARRICKVILLE NSW 2204
Ph. 9565 1415 - Mob. 0418 462 020
www.olympiamarble.com.au e-mail: olympia1@bigpond.net.au

Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΜΝΗΜΕΙΩΝ

ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΖΗΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΗΛΙΑ Ή ΤΟΝ ΑΝΔΡΕΑ

Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΜΝΗΜΕΙΩΝ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΜΝΗΜΕΙΩΝ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΟΙΜΗΤΗΡΙΑ ΣΤΟ NSW
ΔΙΑΘΕΤΟΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΣΧΕΔΙΑ
MONUMENTAL STONEMASONRY

SENIOR CITIZENS DISCOUNTS

