

ΗΛΙΑ ΜΠΙΤΣΑΝΗ

“Γουρνοχαρές”
και “γουρνοσφαξιές”
από Χριστούγεννα
μέχρι αποκριές



Ένα ταξίδι στην ιστορία,
τη λαογραφία και την τοπική γαστρονομία

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2019

Στη φωτογραφία εξωφύλλου
τμήμα αγγειογραφίας του 6ου π. χ. αιώνα
που βρίσκεται στο Λούβρο
και απεικονίζει θυσία χοίρου

“Γουρνοχαρές” και “γουρνοσφαξίες” από Χριστούγεννα μέχρι αποκριές

*Ένα ταξίδι στην ιστορία,
τη λαογραφία και την τοπική γαστρονομία*

Κάποια στιγμή πριν μερικά χρόνια έγραψα μια σειρά άρθρων στην “Ελευθερία” μια σειρά άρθρων σχετικών με τη θέση του χοιρινού στη ζωή των ανθρώπων του τόπου και ειδικότερα στη Μεσσηνή που δικαίως διεκδικεί τον χαρακτηρισμό του τόπου στον οποίο “γεννήθηκε” η γουρνοπούλα.

Μύθοι και αλήθειες συμπλέκονται στην τοπική παράδοση, κάτι που ενισχύεται από την απουσία τεκμηρίων σχετικά ορισμένους ισχυρισμούς. Σε εκείνη τη σειρά άρθρων παρουσίασα πολλές γραπτές μαρτυρίες που “καθάριζαν” την ιστορία από τους μύθους, όσο και αν είναι αυτοί ελκτικοί και εύπεπτοι.

Στην πορεία συγκέντρωσα μια σειρά από καινούργια στοιχεία που εμπλουτίζουν την ιστορία και παρέχουν το υλικό μιας μονογραφίας. Την οποία αποφάσισα να εμπλουτίσω με παραδοσιακές και κλασικές συνταγές μαγειρικής με χοιρινό, καθώς έχω την πεποίθηση ότι τοπική γαστρονομία αποτελεί σημαντικό λαογραφικό στοιχείο. Το σύνολο της προσπάθειας παραδίδω στους ενδιαφερόμενους, πιστεύοντας ότι αποτελεί ένα λιθαράκι στην προσπάθεια καταγραφής της τοπικής ιστορίας.

“ΓΟΥΡΝΟΧΑΡΕΣ” ΚΑΙ “ΓΟΥΡΝΟΣΦΑΞΙΕΣ”

Περίοδος "γουρνοχαράς" από τα Χριστούγεννα μέχρι τις Αποκριές σε διάφορες περιοχές της χώρας, και είναι μια ευκαιρία να φωτίσουμε όσο είναι δυνατόν μια παράδοση που έγινε βιομηχανία. Στα δικά μας μέρη η λέξη που χρησιμοποιούμε είναι "γουρνοσφαξιάς", που έρχεται πιο... βάρβαρο αλλά και ειλικρινές σε σχέση με αυτό που συμβαίνει. Πρόκειται για μια αρχέγονη τελετουργία της οποίας τα ίχνη χάνονται στο χρόνο, καθώς το γουρούνι αποτελούσε βασικό στοιχείο της οικιακής οικονομίας. Τις παλαιότερες εποχές που το κρέας ήταν είδος πολυτελείας, η εκτροφή γουρουνιών με σκοπό την παραγωγή παστού κρέατος που μπορούσε να συντηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ήταν συνυφασμένη με τη ζωή της οικογένειας.

ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΜΕΣΣΗΝΗ

Ανατρέχοντας στην ιστορία διαπιστώνουμε ότι «η μυθολογία, ιστορία, φυλογενετική εξέλιξη και χρησιμοποίηση του χοίρου στην Ελλάδα και παγκοσμίως, από τη Χαλκολιθική ως



Ο Εύμαιος ήταν ο πιστός χοιροβοσκός του Οδυσσέα, που έκανε κάθε προσπάθεια για να διατηρηθεί η περιουσία του κυρίου του κατά τη διάρκεια της εικοσάχρονης απουσίας του. Ανάγλυφο από τερακότα, 460-450 π. χ. στο Μητροπολιτικό Μουσείο Τέχνης της Νέας Υόρκης. Διακρίνονται: Πηνελόπη, Οδυσσέας, δεξιά, ως ξεσκούφωτος ζητιάνος, Τηλέμαχος, αριστερά από την Πηνελόπη, χωρίς γένια, Εύμαιος, καθισμένος κάτω και αριστερά πιθανότατα άλλος βοσκός.

τη σύγχρονη εποχή, είναι θέματα που απασχολούν την επιστήμη. Τούτο γιατί το παμφάγο αυτό θηλαστικό είναι σύντροφός μας εδώ και 11.000 χρόνια περίπου. Με την εξαίρεση δύο θρησκειών (εβραϊκή και ισλάμ), το σύνολο της ανθρωπότητας χρησιμοποιεί χοίρειο κρέας προς παρασκευή πληθώρας φαγητών ή "σκευασμάτων" [...] Υπάρχουν δύο είδη κοινωνιών στην ιστορία του πλανήτη, των "χοιρό-φιλων" και των "χοιρό-φοβων". Φυσικά η πρώτη με κυριότερους εκπροσώπους τον Κινέζικο και ελληνορωμαϊκό ή "Δυτικό" πολιτισμό, είναι απείρως πολυπληθέστερη από τη δεύτερη που περιορίστηκε στη Μέση Ανατολή και τμήμα της Βόρειας Αφρικής ύστερα από βιολογικώς "λαθεμένα", ή αν θέλετε θρησκευτικώς "ατυχή" διδάγματα της Παλαιάς Διαθήκης και του Κορανίου. Το φαινόμενο της επικράτησης του συμπαθούς παμφάγου θηλαστικού στη διατροφική αλυσίδα του ανθρώπου, παρά τον ανηλεή πόλεμο που δέχτηκε από δύο θρησκείες, είναι όχι μόνο αξιοσημείωτο αλλά και ευεξηγήτο. Ο χοίρος επικράτησε σα ζώο θυσίας, ζώο σφαγής, ζώο - ρακοσυλλέκτης, ακόμη και σα ζώο συντροφιάς για τον απλούστατο λόγο ότι συνέζησε με τον άνθρωπο για κάπου 11 χιλιετίες»⁽¹⁾.

Ειδική αναφορά στην εκτροφή γουρουνιών κατά την αρχαιότητα κάνει ο Καθηγητής Πέτρος Θέμελης ο οποίος αναφέρει ότι "δεν έλειπαν τα χοιροστάσια από τις αγροικίες της Μεσσηνίας. Το χοιρινό, η ντόπια «γουρουνοπούλα» ήταν για τους Μεσσήνιους, ειδικά στα ρωμαϊκά χρόνια, το εθνικό φαγητό τους και εξακολουθεί να είναι". Και προσθέτει ότι "η αύξηση κατανάλωσης χοιρινού στα ρωμαϊκά χρόνια προκύπτει από τη μελέτη των οστών των ζώων της Μεσσηνίας σύμφωνα με τον αρχαιοζωολόγο Gunter Nobis. Οι Χοίροι της Μεσσηνίας, σύμφωνα με τον Nobis, ανήκουν σε μικρόσωμη αρχέγονη ράτσα πολύ διαδομένη στην αρχαιότητα"⁽²⁾.

Θα μπορούσαν να αναφερθούν πολλά πράγματα για την παρουσία του γουρουνιού στη ζωή του ανθρώπου στη διαδρομή των χιλιετιών και ειδικότερα στην Ελλάδα, έχει μεγαλύτερο ενδιαφέρον όμως η υπόθεση τα νεότερα χρόνια και μάλιστα στη δική μας περιοχή.

ΠΕΡΙ ΧΟΙΡΩΝ ΜΥΘΟΙ

Οι απαγορεύσεις της μωαμεθανικής θρησκείας σε σχέση με την κατανάλωση κρέατος γουρουνιού έχουν τροφοδοτήσει κατά καιρούς διάφορους εύπειτους μύθους. Στην τοπική ιστοριογραφία συναντάται η άποψη του Θόδωρου Τσερπέ σύμφωνα με την οποία «στο οδοιπορικό του ο καθηγητής Κορύλλος το 1890, αναφέρει τη Μεσσήνη σαν μια πλούσια πόλη, την ειρωνεύεται δε σκληρά, λέγοντας ότι εκεί είδε να τρέφονται πολλαπλάσια γουρούνια από τους ανθρώπους, τα οποία μάλιστα κυκλοφορούσαν ελεύθερα στους δρόμους. Αυτό είναι αληθινό, αλλά την εξήγηση του φαινομένου, δεν μπορούσε να τη δώσει ο γιατρός, που δεν είχε επαρκείς ιστορικές γνώσεις. Η υπέρμετρη εκτροφή των χοίρων, των ακάθαρτων ζώων, των καταραμένων από το Μωάμεθ, ήταν η παράλληλη με την απλυσία επίθεση των πονηρών Νησιωτών, για να διώξουν τους Τούρκους από την πόλη τους στα 300 χρόνια της Τουρκοκρατίας, και το κατάφεραν. Στη Μεσσήνη δεν έμεινε τούρκικος πληθυσμός, ο οποίος κατέκλυσε την Ανδρούσα»⁽³⁾.

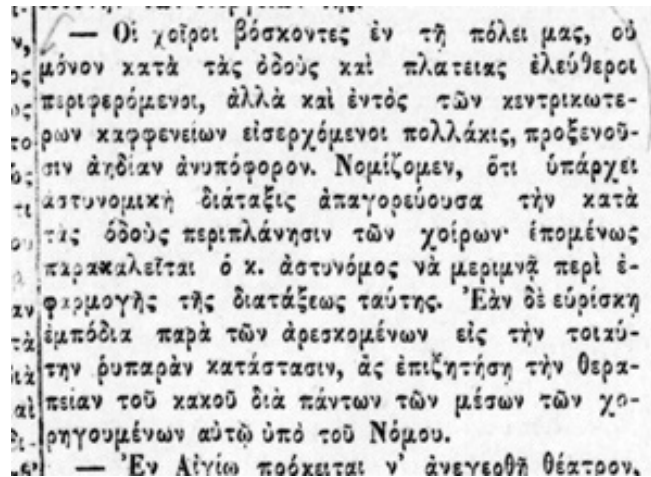
Πρόκειται για έναν μύθο που παραπέμπει στο λογοτεχνικό έργο του Ιωάννη Κονδυλάκη «Πως ερώμισε το χωριό». Ορισμένα αποσπάσματα είναι χαρακτηριστικά: «Πολλάκις είχε ακούσει από τον πατέρα του την ιστορίαν διά την οποίαν εξεπούλησεν από το Μόδι και με-

τώκησεν εις το ορεινόν χωρίον Ακαράνου. Η αφορμή ήταν ένας Τούρκος με συμπάθιο και ένας χοίρος με συχώρεσι, ως έλεγε δια να εκφράσει το μίσος του κατά του Τούρκου εκείνου ιδιαίτερος και κατά των Τούρκων εν γένει. Το Μόδι ήτο τότε ακόμη τουρκοχώρι. Είχεν ολίγους Χριστιανούς, αλλά ήσαν ταπεινοί κατωμερίτες, τριτάριδες, δηλαδή καλλιεργηταί των τουρκικών κτημάτων με απολαυήν ενός ποσοστού από το εισόδημα. Σχεδόν δούλοι. Ο μόνος όστις είχε κάποιαν ανθρωπίνην αξιοπρέπειαν και υπερηφάνειαν, διότι είχε και αρκετήν περιουσίαν ώστε να μη δουλεύει τους αγάδες, ήτο ο πατέρας του ο Μιχάλης Αλεφούζος [...] Μίαν ημέραν έμαθαν οι Μοδιανοί έξαφνα ότι ο (γιος του) Σταμάτης Αλεφούζος εξηγόρασε τα πατρικά του κτήματα και μετ' ολίγας ημέρας εγκατεστάθη εις το πατρικόν του σπίτι δίπλα εις το κονάκι του Αρίφη. Μία δε από τα πρώτας του φροντίδας ήτο να φέρει εξ Ακαράνου μίαν γουρούναν με 6-7 γουρουνόπουλα, τόσον θορυβώδη και αεικίνητα, ώστε ενόμιζες ότι εγέμισε χοίρους το χωριό. Και πράγματι εγέμισε, διότι και όσοι εκ των Χριστιανών Μοδιανών δεν είχαν ηγόρασαν, και όσοι τους είχαν δεμένους τους άφηναν ελεύθερους να περιφέρωνται εις το χωριό και εις τους πέριξ αγρούς, να επισκέπτωνται ενίοτε το τουρκικόν καφενείον, να εισέρχωνται εις τας τουρκικάς αυλάς, προς μεγάλην αγανάκτησιν και φρίκην των χανουμισών, και ν' αναστατώνουν τους λαχανοκήπους των αγάδων».

ΤΑ ΓΟΥΡΟΥΝΙΑ ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ

Ας δούμε τι ακριβώς έγραφαν το 1891 οι Κορύλλος και Θεοχάρης τους οποίους επικαλείται ο Θ. Τσερπές: «Αι οικίαί, πλην ολίγων εξαιρέσεων, είναι χθαμαλαί και ακανονίστως ωκοδομημέναι, αι δε οδοί, στεναί τα πλείστα και σκιολιαί, πλήρεις παντοειδών ακαθαρσιών, ανασκαλευομένων αεννάως υπό των απειράριθμων χοίρων, ίσων ή πλειόνων τον αριθμόν προς τους κατοίκους της πόλεως. Εν Νησίω οι σύνοικοι των κατοίκων χοίροι, απολαύουσι απάντων των αστικών του πολίτου δικαιωμάτων, στερούνται δε μόνον των πολιτικών. Το φυτώριον των χοίρων κομίζεται, ως φαίνεται, εκ Μάνης. Διότι έξωθεν του δημοτικού μαγαζείου, ότε ημείς διετρίβομεν εκεί, πλείστα χοιρίδια επωλούντο υπό των Μανιατών, αγοραζόμενα αποκλειστικώς σχεδόν υπό Νησιωτών»⁽⁴⁾.

Το πρόβλημα με τα γουρούνια που κυκλοφορούσαν σε σπίτια και δρόμους δεν υπήρχε μόνο στη Μεσσήνη έτσι ώστε να δικαιολογεί τους μύθους που εξηγούν την παρουσία τους. Ηταν προφανώς πολύ μεγαλύτερο στην Καλαμάτα, και μάλιστα μια δεκαετία ενωρίτερα, καθώς πληροφορούμαστε ότι είχε διορι-



Η περιφορά των γουρουινών στους δρόμους δεν ήταν μόνον Νησιώτικο φαινόμενο. Το απόκομμα από την εφημερίδα "Ανόρθωσις" στις 24/9/ 1882 για τα γουρούνια που... κυκλοφορούσαν στην πόλη της Καλαμάτας

στεί από τη δημοτική αρχή «χοιροφονεύς της πόλεως»⁽⁵⁾.

Λίγο αργότερα ο Γυμνασιάρχης Καλαμάτας επέστρεψε απογοητευμένος από την περιόδεια του σε σχολεία των επαρχιών Πυλίας και Μεσσήνης, καθώς εκτός των άλλων «εν τω Αβραμίου της επαρχίας Μεσσήνης δημοτικώ σχολείω εύρε παίδας και χοίρους συναγελαζόμενους, ερώτησε δε τον περίφημον εκείνον διδάσκαλον αν οι χοίροι εισίν οι γονείς των χοίρων μαθητών του»⁽⁶⁾.

Στην Καλαμάτα οι διαμαρτυρίες ήταν συνεχείς: «Οι χοίροι βόσκοντες εν τη πόλει μας, ου μόνον κατά τας οδούς και πλατείας ελεύθεροι περιφερόμενοι, αλλά και εντός των κεντρικωτέρων καφφενείων εισερχόμενοι πολλάκις, προξενούσιν αηδίαν ανυπόφορον. Νομίζομεν, ότι υπάρχει αστυνομική διάταξις απαγορεύουσα την κατά τας οδούς περιπλάνησιν των χοίρων. Επομένως παρακαλείται ο κ. αστυνόμος να μεριμνά περί εφαρμογής της διατάξεως ταύτης. Εάν δε ευρίσκη εμπόδια παρά των αρεσκομένων εις την τοιαύτην ρυπαράν κατάστασιν, ας επιζητήση την θεραπείαν του κακού δια πάντων των μέσων των χορηγουμένων αυτώ υπό του Νόμου»⁽⁷⁾.

Οι πληροφορίες και τα δημοσιεύματα αντανακλούν την κατάσταση που επικρατούσε την εποχή εκείνη με την εκτροφή γουρουνιών και την ελεύθερη κυκλοφορία τους στους δρόμους, υπόθεση που συνεχιζόταν και δεκαετίες χρόνια αργότερα. Σε τοπική εφημερίδα της Καλαμάτας το 1906 διαβάζουμε:

«Οχι μόνον πολλοί συμπολίτες μας παραπονούνται ότι τρομακτικών όγκων χοίροι, προφανώς αδέσποτοι, περιτρέχουσι καθ' όλας τας διευθύνσεις τας οδούς της πόλεως, βόσκοντες μακαρίως και γρυλίζοντες εκκωφαντικώς, χωρίς να λαμβάνηται ουδένα μέτρον περισταλτικόν κατά της φοβεράς συγχρωτήσεως χοίρων και ατόμων, αλλά και ημείς πολλάκις καθ' οδόν παρετηρήσαμεν ολόκληρα τάγματα χοίρων περιτρεχόντων εν πάση ελευθερία τας οδούς και δη τας κεντρικωτέρας!

Δήλαδή, ωρισμένως πλέον αι Καλάμαι, ο τόπος αυτός του εμπορίου τον οποίον συχνά επισκέπτονται τόσο ξένοι, έχει καταντήσει κυριολεκτικώς γουρουνότοπος»⁽⁸⁾.

Παρόμοιες καταστάσεις εντοπίζονται μέχρι και το 1918 στην Καλαμάτα: «Τέλος πάντων αυτοί οι κύριοι ιδιοκτήται χοίρων δεν παίρνουν χαμπάρι από ευκοσμίαν πόλεως ώστε να μαζεύσουν τους χοίρους τους; Και αν τούτο αυτοί οι ιδιοκτήται δεν θέλουν να το καταλάβουν, ας κάμη την δουλειά της η Αστυνομία με τα αυστηρότερα μέτρα, τα οποία επιβάλλουσιν οι νόμοι. Ισως τότε θα καταλάβουν οι κύριοι κάτοχοι ότι ζουν μέσα εις πόλιν και όχι εις αγρούς της ιδιοκτησίας των και του κεφίου των»⁽⁹⁾.

ΥΠΟ ΔΙΩΓΜΩ

Την επόμενη χρονιά όμως τα πράγματα αγριεύουν και τα γουρούνια που κυκλοφορούν στους δρόμους σκοτώνονται από ειδικό απόσπασμα χωροφυλάκων: «Ο διοικητής της Μοιραρχίας κ. Κουλούρης αντιληφθείς την κρατούσαν ακαταστασίαν εξ αυτοπροσώπου μεταβάσεως εις όλας τας συνοικίας της πόλεως, εν συνανοήσει μετά του κ. Νομάρχου απεφάσισεν την λήψιν διαφόρων μέτρων όπως μη η πόλις δίδει την χειροτέραν εντύπωσιν εις τους ξένους. Ούτω απεφασίσθη χθες όπως απαγορευθή αυστηρώς η περιφορά των χοίρων εις τας οδούς της πόλεως και παρουσιάζεται ούτω θέαμα απελπιστικόν δι' ένα τόπον. Ειδικόν απόσπασμα χωροφυλάκων θα φονεύη τους εις τας οδούς περιφερόμενους χοίρους, τους δε κάτοχους των θέλει συλλαμβάνη και παραπέμψη αμέσως εις δίκην. Ο κ. Κουλούρης μας

εδήλωσεν ότι και πολλά άλλα μέτρα εν συνειδησίαι μετά της διοικητικής αρχής θέλει λάβη δια την καθαριότητα της πόλεως⁽¹⁰⁾.

Ως εκ τούτου η περιφορά των γουρουνιών στους δρόμους ήταν ένα γενικό φαινόμενο και όχι... τουρκοδικωτικό έθιμο του Νησιού, στο οποίο έφθασαν οι απαγορεύσεις που προαναφέρθηκαν. Όπως αναφέρει ο Θοδ. Τσερπές «η χοιροτροφία διετηρήθη στη Μεσσήνη μέχρι τα 1920 και περιωρίσθη σημαντικά κατόπιν των αυστηρών μέτρων της Χωροφυλακής, να τρυπάνε με σπάθες κάθε γουρούνι που θα κυκλοφορεί στο δρόμο, θυμούμαστε δε όλοι οι παλαιότεροι τέτοιες κωμικοτραγικές στιγμές στους δρόμους της Μεσσήνης»⁽¹¹⁾.

Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι το εβδομαδιαίο παζάρι στη Μεσσήνη ονομαζόταν «γουρνοπάζαρο», διεξαγόταν μπροστά από τα «δημοτικά μαγαζιά» όπως αναφέρουν οι Κορύλλος - Θεοχάρης, δηλαδή εκεί που βρίσκονται η πλατεία και το πάρκο. Απομακρύνθηκε τη δεκαετία του 1950 από τον τότε δήμαρχο Σταύρο Τσούση και μεταφέρθηκε στις παρυφές της πόλης τότε, στην οδό Δαγρέ.

Από τα όσα προαναφέρθηκαν, προκύπτει ότι στο γουρνοπάζαρο πρωταγωνιστούσαν οι Μανιάτες. Όπως φαίνεται η εκτροφή γουρουνιών στη Μάνη ήταν βασική δραστηριότητα και από ορισμένους αποδίδεται στο γεγονός ότι υπήρχε άφθονη τροφή με χαρούπια (ξυλοκερατιές). Ετσι ικανοποιούσαν τις ανάγκες πολλών οικογενειών σε κρέας και παράγωγά τους, ταυτοχρόνως όμως αποτελούσαν και εμπορεύσιμο είδος.

Σχετικά με την κατανάλωση χοιρινού κρέατος κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας υπάρχει μια ενδιαφέρουσα προσέγγιση σύμφωνα με την οποία: «Οι διαφορετικές θρησκευτικές πεποιθήσεις των χριστιανών - μουσουλμάνων συνιστούσαν ένα μακροχρόνιο πεδίο διαφορετικότητας, αντιστάσεων αλλά και προσαρμογών στα πολιτισμικά πρότυπα που σταδιακά διαμορφώνονταν μεταξύ του επικυρίαρχου και του υπόδουλου. Προς ενίσχυση της παραπάνω άποψης, παρατηρούμε σε ένα χωριό της Πελοποννήσου ο αντρικός πληθυσμός που είχε εξισλαμιστεί, ενώ ο γυναικείος παρέμενε χριστιανικός, η οικογένεια όταν μαγειρεύει το κρέας στο ίδιο ταψί, στη μια πλευρά τοποθετούσαν το χοιρινό κρέας για τις γυναίκες και στην άλλη το πρόβειο για τους άντρες, ενώ ένα κομμάτι ζυμάρι τοποθετούσαν στο κέντρο για να συγκρατήσει τα υγρά του ψησίματος (προφανώς για να μην μολυνθεί το πρόβειο κρέας από το ζυμάρι του ακάθαρτου, κατά τη θρησκευτική άποψη των Τούρκων, χοιρινού)»⁽¹²⁾.

ΜΕΤΡΑ ΔΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

— Ἡ περιφορά τῶν χοίρων

Ὁ διοικητὴς τῆς Μοιραρχίας μοίραρχος κ. Κουλούρης ἀντιληφθεὶς τὴν κρατοῦσαν ἠκαταστασίαν ἐξ αὐτοπροσώπου μεταβάσας εἰς διὰ τὰ συνοικίας τῆς πόλεως, ἐν συνεννοήσει μετὰ τοῦ κ. Νομάρχου ἀπεφάσισε τὴν λήψιν διαφόρων μέτρων ὥπως μὴ ἡ πόλις ἴδῃ τὴν χειροτέραν ἐντύπωσιν εἰς τοὺς ἕξους. Οὕτω ἀπεφασίσθη χθὲς ὥπως ἀπαγορευθῇ αὐστηρῶς ἡ περιφορά τῶν χοίρων εἰς τὰς ὁδοὺς τῆς πόλεως καὶ παραιοῦσας αἰ οὕτω θέαμα ἀπεισιτυκῶν δι' ἓνα τόπον.

Εἰδικὸν ἀπόστασμα χωροφυλάκων θὰ φωνεῖ τοῦ εἰς τὰς ὁδοὺς καὶ πλατείας τῆς πόλεως περιφερομένους χοίρους, τοὺς δὲ κατοικοῦς τῶν θέλει συλλαμβάνη καὶ παραπέμπη ἁμέσως εἰς δίκην.

Ὁ κ. Κουλούρης μᾶλλον ἐδήλωσεν, δεῖ καὶ πολλὰ ἄλλα μέτρα ἐν συνεννοήσει μετὰ τῆς διοικητικῆς ἀρχῆς θέλει λάβη διὰ τὴν καθαριότητα τῆς πόλεως.

Αστυνομική διαταγή να φωνεύονται τα γουρούνια που κυκλοφορούσαν στους δρόμους - Απόκομμα από την εφημερίδα "Θάρρος" 3/10/1919

ΓΟΥΡΟΥΝΙ ΚΑΙ ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Το γουρούνι για ολόκληρους αιώνες αποτελούσε σημαντικό παράγοντα για την οικιακή οικονομία. Αυτό είχε να κάνει με το γεγονός ότι εξασφάλιζε στις κατά κανόνα πολυμελείς οικογένειες τις ανάγκες για κρέας (και όχι μόνον). Και αυτό γιατί μπορούσε να εξασφαλιστεί εύκολα η τροφή, έφθανε σε μεγάλο βάρος (ακόμη και περισσότερα από 200 κιλά) του οποίου τουλάχιστον το 70% ήταν κρέας και μπορούσε με την κατάλληλη επεξεργασία να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Τα χοιροσφάγια από πολλούς μελετητές θεωρούνται ως μια αρχέγονη διαδικασία που σχετίζεται με εξιλαστήριες και καθαρτήριες θυσίες. Η διαδικασία στις περισσότερες περιοχές της Μεσσηνίας ξεκινούσε από... τα πανηγύρια. Σε αυτά οι χωρικοί είχαν ήδη πουλήσει τη σταφίδα και τα σύκα οπότε με τα χρήματα που εισέπρατταν ικανοποιούσαν διάφορες ανάγκες από τα προικιά των κοριτσιών μέχρι την αγορά του γουρουνιού. Ειδική περίπτωση αποτελούσε το παζάρι στο Νησί που λειτουργούσε μια φορά την εβδομάδα ήδη από το 17ο αιώνα και αποτελούσε τόπο ανταλλαγής προϊόντων ή και αγορών για μια ευρύτατη αγροτική ενδοχώρα. Το πλήθος των παροικιών που σχετίζονται με το γουρούνι και ξεκινούν από την αγορά του, υποδηλώνουν τη μεγάλη του σημασία στην καθημερινή ζωή των χωρικών. Ατελώς και με διαφορετικό νόημα έχει φθάσει μέχρι τις ημέρες μας η έκφραση "γουρούνι στο σακί". Η πραγματική έκφραση ήταν "γουρούνι στο σακί για να μην αβασκαθεί!" και συνιστούσε μια δοξασία για τον τρόπο μεταφοράς με το σακί. Που αποτελούσε και τον πλέον πρακτικό τρόπο αλλά δημιουργούσε και προβλήματα στα ζώα μεταφοράς καθώς γρύλιζε και κουνιόταν όλη την ώρα. Για το λόγο αυτό σύμφωνα με τα όσα έχουν κληροδοτήσει οι παλαιότεροι, πολλές φορές η μεταφορά γινόταν με μεγάλα κοφίνια. Και επειδή όλα αυτά στους νεότερους μπορεί να φαντάζουν περίεργα, πρέπει να σημειωθεί ότι τα γουρουνόπουλα για εκτροφή αγοράζονταν μικρά (κάτω από 10 κιλά) και για λόγους οικονομίας, καθώς το κρατούσαν για παραπάνω από ένα χρόνο και μπορούσε να φθάσει μέχρι 150-200 κιλά.

Τα γουρούνια που αγόραζαν για εκτροφή ήταν αρσενικά και σε σπάνιες περιπτώσεις - όταν δεν έβρισκαν- θηλυκά. Ακόμη πιο σπάνια ήταν η εκτροφή χοιρομητέρων που προϋπέθετε και μεγάλο αρσενικό αναπαραγωγής, στη λαϊκή "καπρί!". Το ασυγκράτητο του αρσενικού οδήγησε και στη γνωστή έκφραση "καπρί" για άντρες με ζωώδη συμπεριφορά. Το γουρούνι μετά την αγορά και τη μεταφορά στο χωριό οδηγείτο στο χώρο που θα έμενε: Ένας μικρός περιφραγμένος χώρος με καλύβι για να προστατεύεται το ζώο μακριά από το σπίτι, πολλές φορές σε περιόδους που η κατάσταση το επέτρεπε, ακόμη και έξω από το χωριό. Ο χώρος λεγόταν κουμάσι και ο λόγος της απομάκρυνσης ήταν η βρώμα που επικρατούσε στο χώρο αυτό. Η περίφραξη απαραίτητη για την προστασία των υπολοίπων δραστηριοτήτων στην αυλή και τον κήπο, καθώς το γουρούνι δεν αφήνει τίποτε. Από την ονομασία του χώρου προκύπτει και η παροιμιακή έκφραση "είναι κουμάσι αυτός" για τον άνθρωπο με "βρώμικο" (ή κακό) χαρακτήρα.

Επεμβάσεις-βασανιστήρια

Λίγες ημέρες μετά την εγκατάσταση του γουρουνιού στο κουμάσι γινόταν το πρώτο βασανιστήριο: Το μουνούχισμα ή επί το ευγενικότερο ευνουχισμός. Επώδυνη διαδικασία κατά την παράδοση για να παχαίνει πιο γρήγορα και να μην μυρίζει το κρέας του "βαρβατίλα". Η

ιστορία αυτή απαιτούσε τους ειδικούς του χωριού που ήταν γνωστοί ως "μουνουχάρηδες". Προσόν η ικανότητα να γίνει το μουνούχισμα χωρίς να μολυνθεί το ζώο που ζούσε σε συνθήκες κάθε άλλο παρά υγιεινές. Η τομή πλενόταν με άφθονο οινόπνευμα για να μην αφορμίσει, γεγονός που έκανε ακόμη πιο επώδυνη τη διαδικασία για το ζώο του οποίου οι φωνές ακούγονταν σε όλο το χωριό. Ευνουχισμός γινόταν και στα σπανίως εκτρεφόμενα θηλυκά για να μην "γουβράνε" δηλαδή να μην αγριεύουν αναζητώντας αρσενικό για ζευγάρωμα. Ο ευνουχισμός των θηλυκών ήταν σπάνιος και ως εκ τούτου σπάνιζαν και εκείνοι που γνώριζαν το μυστικό. Μετά την επέμβαση το γουρούνι ταλαιπωρημένο για μερικές ημέρες ήταν ανόρεχτο αλλά στη συνέχεια... δεν άφηγε τίποτε.

Ο βασανισμός όμως είχε και συνέχεια: Επειδή τα γουρούνια με τη μύτη έσκαβαν αυλές και κήπους, του περνούσαν σε αυτή ένα χοντρό σύρμα, το χαλκά όπως λεγόταν. Από αυτό προκύπτουν και οι παροιμιακές εκφράσεις όπως αυτή που λέει "τούβαλε χαλκά στη μύτη". Επώδυνη ήταν και η διαδικασία καυτηριασμού του "κόρακα": Μερικές φορές στην πίσω πλευρά του ουρανίσκου έβγαζε ένα μαύρο εξάνθημα που του είχαν δώσει αυτό το όνομα. Αυτό το εμπόδιζε να φάει και οι έμπειροι χωρικοί εκτροφείς το αντιλαμβάνονταν από την ανορεξία. Η επέμβαση... χειρουργική: Το άρπαζαν, το ξάπλωναν στο έδαφος και όταν άρχισε να σκουίζει τρομοκρατημένο του έβραζαν ανάμεσα στα δόντια ένα ξύλο και το κρατούσαν ανοιχτό. Τότε έχωναν στο στόμα του ένα πυρακτωμένο σίδερο και το ακουμπούσαν στο εξάνθημα που εξαφανιζόταν και σταδιακά επανερχόταν η όρεξη στο γουρούνι. Από τη διαδικασία αυτή προέρχεται και η έκφραση "βγάλε τον κόρακα" για κάποιον που καταριούνται να σταματήσει να μιλάει.

Εκτροφή

Με τα πολλά το γουρούνι ήταν έτοιμο και το έτρεφαν για 1,5 χρόνο περίπου έτσι ώστε από τα 7-8 κιλά να φθάσει ακόμη και κοντά στα 200 κιλά. Πράγμα που σημαίνει ότι στο κουμάσι υπήρχε ένα μικρό και ένα μεγάλο ζώο και χρειαζόταν ένα χρονικό διάστημα προστασίας που τα χώριζαν. Η εκτροφή γινόταν με ό,τι περίσσευε από τις δραστηριότητες της οικογένειας: Αποφάγια και φλούδες, πλύμα, λιοκόκκια και ό,τι άλλο διέθετε η περιοχή. Το πλύμα ήταν μια... σούπα με ζεστό νερό ή τυρόγαλο, πίτουρο, απόσυκα και άλλα άχρηστα στον άνθρωπο υλικά. Από αυτό προέρχεται και η παροιμιακή έκφραση ότι το φαγητό είναι "πλύμα" - ουσιαστικά... δεν τρώγεται από τον άνθρωπο. Τα λιοκόκκια (σπασμένος ελαιοπυρήνας με σημαντικά υπολείμματα ελαίων στις μεθόδους επεξεργασίας εκείνων των εποχών) ανακατεύονταν επίσης με νερό και πίτουρο, μείγμα που το έβραζαν για να μαλακώσει ο ελαιοπυρήνας.

Τα γουρούνια δεν άφηναν τίποτε όρθιο ενώ έτρωγαν μεγάλες ποσότητες. Φυσικά δεν μπορούσε να διανοηθεί κάποιος ένα ελαφρό... πιάτο για το φαγητό τους αφού θα το ανέτρεπαν και θα πήγαινε χαμένο, ειδικά αν δεν τους... άρεσε. Έτσι επινοήθηκε ο κορύτος που ήταν μεγάλο (για να χωράει πολύ) και βαρύ αγγείο (συνήθως από πέτρα και αργότερα από τσιμέντο), ενώ το τενεκεδένιο ήταν το καθίκι. Παροιμιακές εκφράσεις υπάρχουν και για τα δύο δοχεία: Όταν κάποιος έτρωγε πολύ ανεξαρτήτως ποιότητας έλεγαν "έφαγε έναν κορύτο", ενώ "καθίκι" χαρακτηρίζεται ακόμη και τώρα ο "βρωμερός" άνθρωπος.

Ανάλογα με τις εποχές και την περιοχή, η τροφή του ζώου εμπλουτιζόταν με διάφορα υλικά, όπως οι καψαλισμένες φραγκοσυκιές και τα φραγκόσυκα, οι φλούδες του καρπουζιού



Χοίρος και παιδιά το 1903 κάπου στην Πελοπόννησο - Φωτογραφία του Fred Boissonas
[Από τη σελίδα στο φέισμπουκ Lizas-Photographic-Archive-of-Greece]

(όταν οι νοικοκυρές δεν τις έκαναν... γλυκό), τα βελανίδια, τα χαρούπια και γενικώς με ό,τι προσέφερε απλόχερα η φύση. Πολλές φορές γινόταν ελεγχόμενη απελευθέρωση από το κουμάσι και ελευθέρα βοσκή με ό,τι μπορούσε να ανακαλύψει και φυσικά με τον περιορισμό του χαλκά που το εμπόδιζε να σκάψει το έδαφος με τη μούρη του. Η έκφραση αναγκαία για να θυμηθούμε και τη λαϊκή παροιμία πως "όλα τα γουρούνια έχουν την ίδια μούρη", που παραπέμπει στο "γουρούνι" που είναι ο κακός άνθρωπος και το συνειρμό ότι όλοι οι κακοί έχουν την ίδια συμπεριφορά.

Κατά τη λαϊκή παράδοση στο πλύμα δεν έπρεπε να πέσει καμία μύγα γιατί τότε μπορούσε να "σκάσει" το χοιρινό. Πρόκειται για δοξασία που προφανώς έχει τη βάση της στην παρατήρηση αιώνων αλλά δεν είναι διαθέσιμη κάποια επιστημονική πληροφορία.

Πρέπει να σημειωθεί ακόμη ότι τους καλοκαιρινούς μήνες για να δροσίζεται το γουρούνι άνοιγαν ένα λάκκο στο κουμάσι και έριχναν νερό με αποτέλεσμα το ζώο να κυλιέται στις λάσπες. Από αυτή την ιστορία έχει προκύψει και η λαϊκή έκφραση ότι "κυλιέται σαν γουρούνι" για το βρώμικο. Για την ακρίβεια η έκφραση είναι "κυλιέται σαν γουρούνι στο λοζό" όπου λοζός κατά το αρκαδικό γλωσσάρι είναι "θολωτό κτίσμα στο οποίο ζούσαν τα γουρούνια".

Η σφαγή

Οι γουρνοσφαξίες, όπως έχει ήδη προαναφερθεί, είναι μεταβλητές ανάλογα με την περιοχή. Συνήθως στα ορεινά γίνονταν την περίοδο των Χριστουγέννων, ενώ στα πεδινά την

πρώτη εβδομάδα της Αποκριάς. Ενδεχομένως αυτό έχει να κάνει με τη δυνατότητα εκτροφής των μεγάλων ζώων, καθώς το χιόνι ήταν απαγορευτικό για την αναζήτηση τροφής στο δάσος που ήταν εξαιρετικά συνήθης στις ορεινές περιοχές.

Κατά την παράδοση τα γουρούνια σφάζονταν την Πέμπτη και την επόμενη Πέμπτη έφτιαχναν το παστό. Την ονομαζόμενη Τσικνοπέμπτη από τις μυρουδιές που αναδύονται είτε από το τσιγάρισμα του κρέατος είτε από το ψήσιμο στη θράκα του κρέατος που έχει καπνιστεί. Ολη η διαδικασία αποτελούσε "πανηγύρι" για την οικογένεια αλλά και για το χωριό. Αρχέγονη τελετουργία, σχετική αφθονία προϊόντων που παρείχε το γουρούνι και το επιστέγασμα μιας προσπάθειας επιβίωσης. Για ημέρες οι νοικοκυραίοι ετοίμαζαν τα αναγκαία για τη σφαγή και την τακτοποίηση των σφαγίων. Από τα ειδικά μαυρομάνικα μαχαίρια (γουρνομάχαιρα), τα τσεκουράκια (μαναρίτσες), τα καζάνια (λεβέτια), τις χάλκινες κατσαρόλες (τετζέρια), τις σκαφίδες, τα κιούπια (που θα έβαζαν το παστό), τα ξύλα για τις φωτιές και για το κάπνισμα του κρέατος και άλλα χρήσιμα αντικείμενα. Ολα είχαν τη δική τους τάξη μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας, όλα έπρεπε να είναι στη θέση τους για να γίνουν τα πάντα με τον τρόπο και στο χρόνο που προβλεπόταν.

Η αρχή γινόταν τη Δευτέρα όταν από πρωί-πρωί η νοικοκυρά άναβε φωτιά κάτω από το καζάνι που ήταν γεμάτο νερό και θα ήταν απαραίτητο για να μαδήσει το σφαγμένο ζώο, δηλαδή να καθαρίσει το δέρμα του. Από αυτό προέρχεται η έκφραση "το νερό μαδάει", δηλαδή είναι τόσο ζεστό που μπορεί να φύγει το δέρμα. Προϋπόθεση για το επόμενο βήμα ήταν να ξεθερμίζει το νερό στο καζάνι.

Η νοικοκυρά με την οποία ήταν περισσότερο εξοικειωμένο το γουρούνι καθώς το τάζε καθημερινά, φρόντιζε να το παγιδεύσει για να μην ξεφύγει: Του έδενε το μπροστινό με το αντίθετο πσινό πόδι με μια τριχιά για να μην μπορεί να ξεφύγει και το οδηγούσε στον τόπο που θα γινόταν η σφαγή. Τα πολύ παλιά χρόνια κατά το αρχέγονο πρότυπο, θύτης ήταν ο αρχηγός της οικογένειας. Μετά η σφαγή γινόταν από τους ειδικούς της οικογένειας ή του χωριού. Οι άντρες άρπαζαν το γουρούνι και το ακινητοποιούσαν, χρειαζόταν μεγάλη δύναμη για να γίνει κάτι τέτοιο γιατί το ζώο αντιλαμβανόταν ότι κάτι κακό γίνεται και αντιδρούσε βίαια. Για να μην δαγκώσει κανέναν τοποθετούσαν στο στόμα του ένα λεμόνι, ενώ ταυτοχρόνως σε κάποιες περιοχές το λιβάνιζαν για να πάρει μυρωδιές το κρέας και κυρίως τα εντόσθια μέχρι να ξεψυχήσει το πληγωμένο ζώο. Ο ειδικός στο σφάξιμο χτύπαγε με το μαχαίρι στο λαιμό το γουρούνι και μερικές φορές νωρίτερα το χτυπούσαν με την ανάποδη του τσεκουριού στο κεφάλι για να ζαλιστεί και να μην αντιδρά βίαια. Μετά την ολοκλήρωση της σφαγής ο θύτης έβγαζε τον καρούτζαφλα (οισοφάγο) του ζώου και η νοικοκυρά τον καθάρριζε για να τον ρίξει στη συνέχεια στα κάρβουνα. Ο πρώτος μεζές με λίγο κρασί και τις απαραίτητες ευχές για καλοφάγωτο ήταν έτοιμος.

Μετά από αυτό ξεκινούσε η διαδικασία για να γδάρσιμο του γουρουνιού. Ανοίγαν μια τομή σε ένα από τα πίσω πόδια (συνήθως κατά τη λαϊκή δοξασία το δεξί), περνούσαν μία βέργα με τρύπα και από εκεί διοχέτευαν τον αέρα ανάμεσα στο δέρμα και το κρέας.

Όταν φούσκωνε το δέρμα άπλωναν το σφαγμένο γουρούνι πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια (συνήθως στο σοφρά) και το ξεθέρμιζαν με το καυτό νερό σκεπάζοντας με ένα τσουβάλι για να διατηρείται η θερμοκρασία για να μαδιέται εύκολα. Στη συνέχεια με μαχαίρια αφαιρούσαν τις τρίχες σέρνοντας την τροχισμένη κόψη από εμπρός προς τα πίσω. Τα πολύ παλιά χρόνια έγδερναν το δέρμα για να κατασκευάσουν τα περίφημα γουρνοτσάρουχα ή

το έβαζαν πάνω στα σαμάρια ως... αδιάβροχο. Ενώ με τις τρίχες σε ορισμένες περιοχές έφτιαχναν βούρτσες. Το σφαχτό καθαριζόταν προσεκτικά με ζεστό νερό και τριβή με σκληρό αντικείμενο, ενώ κοβόταν το κεφάλι και δινόταν στη νοικοκυρά για να το καθαρίσει.

Στη συνέχεια αναποδογύριζαν το γουρούνι και αφαιρούσαν τα εντόσθια. Δεν πετούσαν τίποτε, όλα ήταν χρήσιμα. Μέχρι και τα κόκαλα έβραζαν και τα έφτιαχναν σούπα με τραχανά. Με τα χοντρά έντερα παρασκεύαζαν την περιφήμη οματιά που έχει μείνει στις αναμνήσεις εκείνων που έζησαν αυτές τις εποχές και σήμερα σπανίως έχει κάποιος την ευκαιρία να δοκιμάσει αφού κατά πώς φαίνεται δεν μπορεί να βιομηχανοποιηθεί. Με τα λεπτά έντερα παρασκευάζονταν τα λουκάνικα. Το συκώτι, η καρδιά και τα πνευμόνια τηγανίζονταν και καταναλώνονταν την ίδια ημέρα. Σύμφωνα με ορισμένες ακαθόριστες παραδόσεις, αφαιρούνταν προσεκτικά η χολή που χρησίμευε για θεραπευτικούς σκοπούς. Η φούσκα (ουροδόχος κύστη) αποτελούσε τη χαρά των παιδιών καθώς τη φούσκωναν και γινόταν το μπαλόني της χρονιάς (και μάλιστα ανθεκτικό) σε μια εποχή που το πλαστικό ήταν άγνωστο.

Όταν ολοκληρώνονταν η αφαίρεση των εντοσθίων πλενόταν πολύ σχολαστικά το εσωτερικό του σφάγιου και ακολουθούσε ο τεμαχισμός του κρέατος. Πρώτη κίνηση το ξεσφύρτισμα: Έκοβαν σε λωρίδες και αφαιρούσαν το παχύ μέρος (λίπος με λίγο κρέας) από το κρέας του γουρουνιού, τις γνωστές τσιγαρίδες. Με τον ίδιο τρόπο έκοβαν το κρέας και καθάριζαν τα κόκαλα από τα τελευταία υπολείμματα κρέατος. Χάραζαν τις λωρίδες κρέατος εσωτερικά, έριχναν χοντρό αλάτι, τις δίπλωναν σε ρολό και τις άφηναν να στραγγίξουν στα καζάνια ή άλλα δοχεία για 8 ημέρες, τοποθετώντας από κάτω ταψιά για να μαζεύονται τα υγρά. Ορισμένα κομμάτια που προορίζονταν για κατανάλωση τις Αποκριές τα κρεμούσαν από το τζάκι και τα κάπνιζαν χρησιμοποιώντας αρωματικά ξύλα (διαφορετικά κατά περιοχές ανάλογα με τη διαθεσιμότητα), ενώ κρατούσαν και το κρέας που χρειαζόταν για τα λουκάνικα.

Τα προϊόντα

Το λουκάνικο ήταν και παραμένει αγαπημένο προϊόν οικοτεχνικής επεξεργασίας του χοιρινού κρέατος. Οι νοικοκυρές καθάριζαν και ζεματούσαν τα εντόσθια για να τα κόψουν στη συνέχεια σε πολύ μικρά κομμάτια, όπως επίσης και το κρέας που είχαν κρατήσει. Όλα αυτά ανακατεύονταν με μπαχαρικά (κανελογαρούφαλλα, μπαχάρια, πιπέρι), αλατίζονταν και μούλιαζαν σε κρασί και στη συνέχεια γέμιζαν τα λεπτά έντερα του ζώου. Στη Μεσσηνία συνήθως στη γέμιση προστίθεντο μικρά κομματάκια στεγνής φλούδας πορτοκαλιού που έδιναν ξεχωριστή γεύση, αλλού όμως χρησιμοποιούνται άλλα υλικά όπως είναι το πράσο στην ιδιαιτέρων επιδόσεων σε λουκάνικα Θεσσαλία. Στα λουκάνικα έκαναν μικρές τρύπες και τα κρεμούσαν στο τζάκι για να καπνιστούν μέχρι να φύγουν τα υγρά τους.

Η οματιά ήταν ένα άλλο εξαιρετικής γεύσης παρασκεύασμα, αυτή τη φορά με το παχύ έντερο του ζώου. Για τη γέμιση έβραζαν σιτάρι, ανακάτευαν ψιλοκομμένα μυρωδικά, κυρίως καυκαλήθρες, και καβουρντισμένα κομμάτια μπόλιας με γλυκάδια και μπαχαρικά. Όταν γέμιζαν τα έντερα τα περνούσαν από καυτό νερό, τα τρυπούσαν και τα έψηναν στο φούρνο.

Μετά από 8 ημέρες άρχιζε το "λιώσιμο" του παστού. Ένα μεγάλο καζάνι γέμιζε μέχρι τη μέση με νερό και με δυνατή φωτιά άρχισε να βράζει. Τότε πετούσαν μέσα κατ' αρχήν τις τσιγαρίδες και τις έβραζαν μέχρι να μαλακώσουν. Όταν τελείωναν τις άπλωναν στη σκαφίδα και σειρά έπαιρναν διαδοχικά για βράσιμο η μπόλια, το κεφάλι και τα πόδια. Για να συνεχιστεί

ο βρασμός με τις λωρίδες κρέατος, το πνευμόνι και τον πατσά και με τρόπο που να μην διαλύονται. Και να ολοκληρωθεί με το βρασμό των λουκάνικων. Στη σκαφίδα έκοβαν μικρά κομμάτια τις τσιγαρίδες, το κρέας και το λουκάνικο.

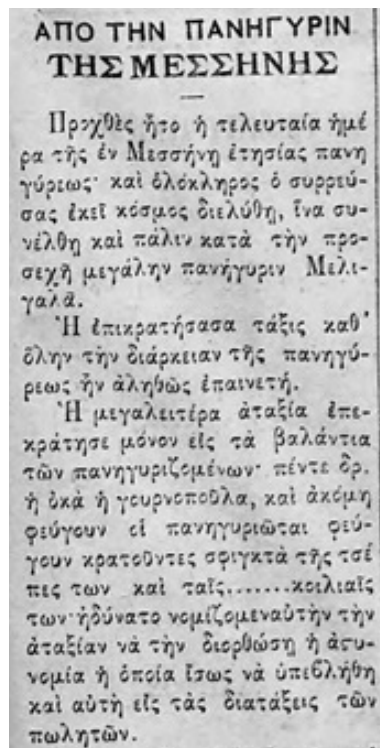
Στη συνέχεια αφαιρούσαν το λίπος που είχε κορφιάσει, απομάκρυναν το νερό και έριχναν στο καζάνι την μπόλια και στη συνέχεια το λίπος που είχαν μαζέψει μαζί με κρασί. Έριχναν στη συνέχεια τις τσιγαρίδες και διαδοχικά τα υπόλοιπα υλικά. Τα έβραζαν όλα μαζί και αφού τα ανακάτευαν καλά, τα σταύρωναν και τα λιβάνιζαν, κατέβαζαν το καζάνι από τη φωτιά και έριχναν διάφορα μπαχαρικά. Το παστό ήταν έτοιμο και όταν κρύνε ακολουθούσε η αποθήκευση στα κιούπια όπου τοποθετούνται ανακατεμένα κομμάτια τσιγαρίδας, λουκάνικου και κρέατος. Εμεναν εκεί για μήνες μέχρι και το καλοκαίρι εξασφαλίζοντας το κρέας της οικογένειας αλλά και τις υποχρεώσεις φιλοξενίας πολλές φορές.

ΓΟΥΡΝΟΠΟΥΛΑ

Το ενδιαφέρον της ιστορίας έχει να κάνει με το γεγονός ότι το γουρούνι συνδέεται και με τις δύο γιορτές συλλογικής μνήμης του Νησιού (Μεσσήνης). Αν στις Αποκριές έχουμε γουρνοσφαξίες, στο πανηγύρι έχουμε τη γουρνοπούλα. Πέρα από τους μύθους, φαίνεται πως η γουρνοπούλα στο φούρνο αποτελεί τοπική γαστρονομική παράδοση που επεκτάθηκε τις τελευταίες δεκαετίες. Το ψητό γουρούνι περιλαμβάνεται στον κατάλογο των φαγητών που εμφανίζονται κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα. Οι γουρνοπούλες πάνε και έρχονται στις μυθιστορίες του Αλέξανδρου Παπαδιαμάντη με πολύ χαρακτηριστικό το απόσπασμα που ακολουθεί: «Εκεί μίαν των ημερών, εις την πλατείαν του Αργους, όπου έψηναν τις γουρνοπούλες, επήγε και εκάθητο ώραν πολλήν, κοιτάζων απλήστως τις σούβλες με τα ροδίζοντα αχνιστά γουρουνόπουλα [...] Τότε του έδωκε μιαν φέταν ψωμί και ένα κομμάτι από το ψητόν χοιρίδιον»⁽¹³⁾. Η μυθιστορία αναφέρεται στην περίοδο μετά την καταστροφή του Δράμαλη και είναι από τις πρώτες αναφορές σε γουρνοπούλες, με μια διαφορά: Πρόκειται για σουβλιστά γουρουνόπουλα στη θράκα και όχι για τη γνωστή γουρνοπούλα που ψήνεται με τις ώρες στο φούρνο.

Σε επίσημο γεύμα στα Φιλιατρά το 1877 αναφέρεται μεταξύ άλλων ότι σερβιρίστηκε «μικρόν χοιρίδιον εις το φούρνο»⁽¹⁴⁾. Η πηγή αναφέρεται σε γεύμα παραγόντων όπου ψήνεται μικρό γουρουνόπουλο λόγω και του αριθμού των συνδαιτημόνων. Και δεν μπορούσε να γίνει διαφορετικά καθώς ένα μεγάλο σφάγιο δεν θα μπορούσε να συντηρηθεί.

Επανερχόμενοι στην αφετηρία θα πρέπει να υπογραμμίσουμε ότι «από τη μέχρι τώρα διερεύνηση η πρώτη αναφορά στο πανηγύρι της Μεσσήνης γίνεται το 1943 οπότε



Η γουρνοπούλα στο Νησιώτικο πανηγύρι - Απόκομμα από το "Θάρρος" 25/8/1901

στην αθηναϊκή εφημερίδα "Φήμη" δημοσιεύεται η εξής είδηση: "Η κατά την 23η Αυγούστου τελουμένη πανήγυρις εφάνη πολυπληθεστέρα και λαμπροτέρα πάσης άλλης, καθ' όσον ετιμήθη από την υπαλληλίαν Καλαμών, επικεφαλής της οποίας διεκρίνετο ο άξιος διοικητής Μεσσηνίας. Εσφάγησαν υπέρ τα 2.000 αρνιά"⁽¹⁵⁾.

Οι διατροφικές ανάγκες των πανηγυριωτών γέννησαν την ανάγκη για περισσότερο εμπορευματοποιημένη τροφή. Το ψητό γουρνόπουλο μπήκε στο πανηγύρι του Βουλκάνου, καθώς οι προσκυνητές απελευθερώνονταν από τη νηστεία. Και παρουσιάζει εξαιρετικό ενδιαφέρον η περιγραφή του πανηγυριού στο Βουλκάνο τη δεκαετία του 1880: «Παντοειδή στεγάσματα, οπωροπωλεία, μαγειρεία, ζαχαροπλαστεία και οινοπωλεία [...] οι δε από πάσης πανηγύρεως μη ελλείποντες εμπορίσκοι εσταμάτων ημάς ανά παν βήμα. [...] Αλλ' ό,τι μάλλον περιεργον, ήτο το πλήθος οπτών χοιριδιών προς πώλησιν εμπεπερασμένων εις οβελούς"⁽¹⁶⁾. Πρόκειται για την πρώτη αναφορά στη χρήση του γουρουνιού κατά τη διάρκεια του πανηγυριού, καθώς στο Νησί το πανηγύρι γινόταν λίγες ημέρες αργότερα στα «εννιάμερα».

Οι πρώτες πληροφορίες για την παραδοσιακή γουρνοπούλα εμφανίζονται στην αυγή του 20ού αιώνα: «Η μεγαλύτερα αταξία επεκράτησε μόνον εις τα βαλάντια των πανηγυριζόμενων» πέντε δρ. η οκά η γουρνοπούλα, και ακόμη φεύγουν οι πανηγυριώται κρατούντες σφιγκτά τις τσέπες των και ταις κοιλιαίας των' ηδύνατο νομίζομεν αυτήν την αταξίαν να την διόρθωση η αστυνομία η οποία ίσως να υπεβλήθη και αυτής εις τα διατάξεις των πωλητών»⁽¹⁷⁾.

Την επόμενη χρονιά "ο ρητινίτης έρρεεν άφθονος καθ' όλας τας ημέρας της πανηγύρεως, τα χοιρίδια εν πλησμονή παραδόσαντα το πνεύμα εις την μάχαιραν του σφαγέως και εψημένα ηγωνίζοντο να ελαττώσωσι τα βουλιμιώδη ένστικτα των πανηγυριστών"⁽¹⁸⁾.

Και οι αναφορές συνεχίζονται πλέον κάθε χρόνο: «Η γουρνοπούλα 4 δρχ. η οκά και 3 η γουρούνα. Και η μια και η άλλη θα γίνη παραίτιος δυσεντεριών και μεγάλης χρήσεως καθαρτηρίων φαρμάκων. Η ενέργεια μάλιστα αυτή ήρξατο από τους πανηγυριστάς των πρώτων ημερών. Αυτό συμβαίνει άλλως τε κατ' έτος. Ομιλος νέων εκ Καλαμών καταρρίπτων τας κοινωνικάς ψευδοπρολήψεις της σοβαρότητος κατόπιν ωραιότατου δείπνου εκ γουρνοπούλας και του συνεπακόλουθου ρητινίτου εξήλθε εις την πλατείαν άδων κατά στυθμούς και προκαλών την περιέργειαν και έκπληξιν πάντων των Νησιωτών, πολλοί των οποίων εκ των γνωριμιών παρεκάλουν να τους προσφέρωσι τράτον και ευωδέστατον ρητινίτην»⁽¹⁹⁾.

Από την επόμενη χρονιά πλέον η γουρνοπούλα άρχισε να αναφέρεται ως έθιμο και μάλιστα πατροπαράδοδο: «Εν Μεσσήνη γίνεται και η κατ' έθος κατανάλωσις της γουρνοπούλας αίτινες εις μακράς σειράς προκλητικαί παρατάσσονται εις τα ταψιά. Χρειάζεται όμως μεγάλη υπομονή και έρευνα να επιτευχθεί η καλώς εψημμένη»⁽²⁰⁾.

Λίγα χρόνια αργότερα: «Σήμερον τελευταίαν ημέραν της πανηγύρεως θα εκδράμουν μέχρι Μεσσήνης, καθώς επεκράτησε, πολλοί Καλάμιοι διά να διασκεδάσουν με την φαιδράν κοσμοπλημμύραν, αλλά και διά να καταβροχθίσουν πατροπαράδοτον γουρνοπούλαν καλοψημένην μεν αλλά απροσδιορίστου ηλικίας»⁽²¹⁾.

Οι επισκέπτες μετά το τέλος των Βαλκανικών Πολέμων «συνεχίζουν να καταφθάνουν διά να καταβροχθίσουν κατά καθήκον πατροπαράδοτον γουρνοπούλαν, καλοψημένην μεν αλλά απροσδιορίστου ηλικίας»⁽²²⁾.

Ας δούμε μερικές αναφορές τα επόμενα χρόνια:

1923: "Το κυριώτερον χαρακτηριστικόν στοιχείον της πανηγύρεως ήτο η γουρνοπούλα.

Γαρνιρισμένη με άφθονη σκόνη κοκκινιστή. Εννοείται γουρνοπούλα ανήλικος, μόλις δέκα τέσσερας Μαΐους αριθμούσα. Και οι γευθέντες μεμαρτυρήκασι⁽²³⁾.

1936: “Αλλά τι συμβολίζει το πανηγύρι του Νησιού; Γουρνοπούλα. Μα για να γευσθής πρέπει νάχεις ή μυαλό ή... μέσον. Ωρα 8 1/2 κλειστές οι πάγκες όπου κοιτώνται εις παρατάξεις γαργαλιστικές οι γουρνοπούλες που η απόνοιά τους θα ερέθιζε και τον φανατικώτερον... Παναγουλακιστή εν ημέρα Μεγάλης Παρασκευής.

Και γουρνοπούλα ευτυχώς κατόρθωσα να μην γευσθώ αφού το εξοχικό όπου με την παρέα μου καταφύγαμε μας την εσερβίρισε αλμυρά σαν τη θάλασσα. Εκρινα λοιπόν σκόπιμον να τονίσω το σημείο αυτό για εκείνους που σήμερα θα εκδράμουν στο πανηγύρι για να ροκανίσουν την τραγανιστή κλασσική “πέτσα” η οποία κατά μέγα ποσοστό τραβάει τον κόσμο προς τη γειτονική πόλι όπου εφέτος παρατηρείται μια εξαιρετική κίνησις⁽²⁴⁾.

1936: “Δε στάλεγα γω ρε μεράκι μου πως χρειάζεται να ν το ρίχνει κανείς λιγάκι όξω για να λήη πως είναι άντρωπος; Περ μου τώρα, σου ξηγήθηκα ώμορφα προχτές στο πανηγύρι όπου είχε μαζευτή ούλη η καπνικαρέα της Μεσσηνίας; Εγώ μάνα μου ακόμη γλίσω τα δάχτυλά μου από την “κόρτσα” της γουρνοπούλας που την τραγάνιζα στο στόμα σαν μπιμπελώ μπεμπεκίστικο. Βέβαια οι περισσότερες γουρνοπούλες σε περνάγανε στα χρόνια ρε Κατινάκι. Αλλά μπορούνε τώρα οι μάγγες οι νησιώτες να μου ξηγηθούν εμένα σκάρτα, άπαξ και ξέρουνε πως άμα θα χόλωνα θαν τους τα έκανα γυάλα; Γιατί μεταξύ κατεργαρέων υπάρχει ειλικρίνεια. Για τούτο και μου κατεβήκανε περί ξεροψημένο που έτρωγε η μάνα και του παιδιού δεν έδινε. Χόρτασες πια ταρτάνα μου; Να σου πω δηλαδή κι' εγώ δεν έπεσα έξω. Γιόμισα και τα τρία πατώματα της παραδαρμένης μου μέχρι διαρρήξεως. Και του χρόνου ρε περισσότερα μου νάμαστε καλά και να ξηγηθούμε πλουσιώτερα⁽²⁵⁾.

1937: “Αν υπήρξε κάτι δια το οποίον πάντες εστενοχωρήθησαν, κάτι δια το οποίον η πανήγυρις έχασε κατά πολύ από το τοπικό της χρώμα, κάτι τέλος το οποίον έθλιψεν ιδιαίτέρως τους φίλους Καλαματιανούς οι οποίοι την Κυριακήν το απόγευμα εξέδραμον εις την πόλιν μας εν συναγεμώ, αυτό ήτο η έλλειψις της ψημένης γουρνοπούλας. Περί τας ολίγας παρουσιασθείσας προς πώλησιν διεξήγοντο ομηρικάι μάχαι δια την απόκτησιν ενός κομματιού, εχρειάζοντο δε να παρίστανται όργανα της τάξεως προς αποφυγήν διαπληκτισμών.

Και όμως γουρνοπούλες προς πώλησιν ήσαν πολλές, αλλ' ο φτωχόκοσμος που τις είχε και περίμενε το πανηγύρι για να τας δώση και να οικονομηθή, δεν το έκαμεν, διότι η διατίμησις της ψημενης γουρνοπούλας κατά την γνώμη του ήτο χαμηλή. Είχε δε δίκαιον να μη μπορή να καταλάβη γιατί εις την εποχήν γενικής των ειδών ανατιμήσεως, αυτός ήτο υποχρεωμένος να προσφέρη τους κόπου του φθηνά. Και έτσι το πλείστον των πανηγυριστών την επέρασεν με ψωμοτύρι, οι δε συμπαθείς Καλαματιανοί, συνειθισμένοι χρόνια τώρα να ψωνίζουν στο πανηγύρι μας την γουρνοπούλα τους, εγύρισαν στην πόλιν τους με άδεια χέρια. Ευχόμεθα του χρόνου καλλίτερα⁽²⁶⁾.

1938: “Πολλοί Καλαματιανοί εισέβαλον εις την πανήγυριν του Νησιού για να γευθούν την πατροπαράδοτη γουρνοπούλα. Οι Νησιώτες έχουν τέτοια ειδικότητα εις το ψήσιμο ώστε και γουρουνίτσες που άγουν ηλικίαν δεκαπενταετή, τις προχειρίζουν γουρνοπούλες του γαλάτου. Δεν μπορεί να νοηθή πανηγύρι χωρίς γουρνοπούλα. Ο Καλαματιανός πρέπει να μασήση σφέρτσα γουρουνίσια επιπασμένη με σκόνη Νησιώτικη⁽²⁷⁾.

1949: “Οι λαμαρίνες με τις κλασσικές γουρνοπούλες αριθμούνται σε πολλές δεκάδες και η αναδισομένη ευωδία ερεθίζει την όσφρηση. Δραχμές 30.000 η οκά και... βάλε και μένα

μπάρμπα. Οπου και να γυρίσεις, όπου και να σταθείς θα χορτάσεις – με το μάτι φυσικά – γουρνοπούλα λαχταριστή και προκλητικώτατη. Τα αντέχοντα βαλάντια αγοράζουν, ενώ η “φουκαράντζα” πλησιάζει, οσφραίνεται και αντιπαρέρχεται...”⁽²⁸⁾

Από τα όσα προεκτέθησαν είναι φανερό ότι από τις αρχές ήδη του 20ού αιώνα η γουρνοπούλα στο νησιώτικο πανηγύρι αποτελούσε πλέον παράδοση και από τη μέχρι τώρα έρευνα προκύπτει πως είναι η μοναδική περιοχή που αναφέρεται αυτός ο τρόπος ψησίματος. Στο φούρνο έβαζαν μεγάλα ζώα (και μάλιστα θηλυκά αφού τα αρσενικά προορίζονταν για τις γουρνοσφαξίες), που κρατούσαν το βάρος λόγω του τρόπου ψησίματος και μπορούσαν να πουληθούν σε μικρά κομμάτια στο πλήθος των πανηγυριστών. Ακριβώς για το λόγο αυτό είναι συνυφασμένη η γουρνοπούλα με το νησιώτικο πανηγύρι, καθώς αποτελούσε πρόχειρο και γευστικό φαγητό που μπορούσε να ικανοποιήσει τις ανάγκες των επισκεπτών μιας μεγάλης γιορτής.

Στο πέρασμα του χρόνου η γουρνοπούλα άρχισε να δίνει το “παρών” σε όλα τα πανηγύρια και τις τελευταίες δεκαετίες αποσυνδέθηκε από αυτά και αποτέλεσε προϊόν που διατίθεται σε καθημερινή σχεδόν βάση, με αιχμή της κατανάλωσης τις μεγάλες γιορτές.

Στο σημείο αυτό ολοκληρώνεται μια μικρή περιδιάβαση στο χρόνο και τη σημασία του γουρουνιού στην οικογενειακή ζωή αρχικά και τις γιορτές αργότερα. Η παραπέρα διερεύνηση των πηγών μπορεί να δώσει μια ακόμη πιο ολοκληρωμένη εικόνα σε ένα σημαντικό κεφάλαιο της ζωής στην περιοχή μας.



Η πρώτη γραπτή αναφορά για τη γουρνοπούλα στο πανηγύρι εντοπίζεται τη δεκαετία του 1880 όταν το Δεκαπενταύγουστο στο χώρο γύρω από τη Μονή Βουλκάνου (φωτο από παλιά καρτ ποστάλ) διαπιστώνεται ότι υπήρχε “πλήθος οπτών χοιριδίων προς πώλησιν εμπεπερασμένων εις οβελούς”

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

(1) Θ. Τ. Αντίκα «Συς, χοίρος ή *sus scrofa* στην ιστορία της διατροφής του ανθρώπου»

(2) Πέτρος Θέμελης «Μεσσηνιακή οικονομία και κοινωνία κατά την αρχαιότητα» - Μαυιατάκειον Ίδρυμα, Πρακτικά Α' Διεθνούς Συνεδρίου "Ιστορική μνήμη και οικονομική ανάπτυξη", Αθήνα και Κορώνη 2-5 Ιουλίου 2009.

(3) Θεόδωρου Μιχ. Τσερπέ «Ιστορία της πόλεως Μεσσήνης» - Πέρα από το μύθο, κατά τη διάρκεια της πρώτης τουρκοκρατίας σύμφωνα με τον Εβλιγιά Τσελεμπή, το Νησί ήταν χωριό μωαμεθανικό. Το 1686 οι Ενετοί κατά τον Σάθα "εχάλασαν" το Νησί και κανένας δεν γνωρίζει τι απέγινε ο μουσουλμανικός πληθυσμός, αν εκδιώχθηκε δηλαδή ή θανατώθηκε. Κατά τη διάρκεια της δεύτερης τουρκοκρατίας οι μουσουλμάνοι δεν επέστρεψαν στο Νησί όπου έμεναν πλέον ελάχιστοι, καθώς επέλεξαν ως τόπο εγκατάστασης την Ανδρούσα που ήταν οχυρή θέση και μακριά από τη θάλασσα.

(4) Χ. Π. Κορούλλου και Στ. Θεοχάρη «Πεζοπορία από Πατρών εις Καλάμας»

(5) Εφημερίδα «Δήμος» 19/3/1880: «Λωποδύτης Κρητικός, διαμένων ενταύθα και διορισθείς εσχάτως παρά της ενταύθα δημοτικής αρχής χοιροφονεύς της πόλεως, είχεν ως κύριον έργον αυτού προ πολλού τας νυκτοκλοπάς».

(6) Εφημερίδα «Δήμος» 4/6/1880

(7) Εφημερίδα "Ανόρθωσις" 24/9/1882

(8) Εφημερίδα «Φως» 19/1/1906

(9) Εφημερίδα "Θάρρος" 12/10/1918

(10) Εφημερίδα "Θάρρος" 3/10/1919

(11) Θεόδωρου Μιχ. Τσερπέ ό.π.

(12) Αννας Ματθαίου «Η διατροφή κατά

την τουρκοκρατία» - Περιοδικό "7 Ημέρες" (ένθετο "Καθημερινής")

(13) Αλ. Παπαδιαμάντη «Μεγαλείων οψώνια» - 1892

(14) Ιωαν, Κάππου/Κ. Γερογιάννη «Εκπαιδευτικές και άλλες ειδήσεις της περιόδου 1859-1893 από το ανέκδοτο ημερολόγιο του δάσκαλου Παπαϊωάννη Φιλόπουλου εκ της κωμοπόλεως Λαγκαδίων της Γόρτυνος»: «Εις το γεύμα είχαν προσκαλέσει τον ειρηνοδίκην Θεοδόσιον Θωμόπουλον μετά του γραμματέως του, τον αδελφόν του Θωμά, τον Αντώνιον Λαμπίρην, Λεωνίδα Σκλαβούνον και Ιωάννην Σπέντζαν. Ευχαριστήθημεν άπαντες διαρκεσάσης της τραπέζης περί τας 2 περίπου ώρας. Είχομεν την μανέστραν μας μετά νεροβράστου κρέατος και μικρόν χοιρίδιον εις τον φούρνον, έτι και γιαούρτην, διάφορα φρούτα, οίον απίδια, σύκα, φουντούκια κ.λπ. Ακολούθως διελύθημεν». Πηγή Ιντερνετ.

(15) Ηλία Μπιτσάνη «Σελίδες από την ιστορία του Νησιού (Μεσσήνης)» - 2005

(16) Αικατερίνη Ζάρκου περιοδικό "Ποικίλη Στοά" - 1886

(17) "Θάρρος" 25/8/1901

(18) Εφημερίδα "Φως" 23-8-1902

(19) "Θάρρος" 25/8/1904

(20) "Θάρρος" 21/8/1905

(21) "Θάρρος" 23/8/1911

(22) "Θάρρος" 24/8/1919

(23) "Σημαία" 6/9/1923

(24) "Θάρρος" 27/9/1936

(25) "Θάρρος" 29/9/1936

(26) "Σημαία" 30/9/1937

(27) "Σημαία" 27/9/1938

(28) "Θάρρος" 22/9/1949

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Όπως προαναφέρθηκε, κανένα μέρος του χοιρινού δεν έμεινε ανεκμετάλλευτο. Μέσα από τους αιώνες διαμορφώθηκαν παραδοσιακές τεχνικές οι οποίες έφθασαν μέχρι τις ημέρες μας. Ο κύκλος των ανθρώπων που μόνοι τους και από την γενιά σε γενιά έχουν αποκτήσει την τεχνογνωσία, μειώνεται στο πέρασμα του χρόνου. Αυτή την τεχνογνωσία κατέγραψε στο εξαιρετικό ιστολόγιο “Παραδοσιακές συνταγές της Κατίνας” από το Βασιλίτση, η Ελένη Γούλα. Πρόκειται για αυθεντικές συνταγές που αφηγήθηκαν η μητέρα της Κατίνα Γούλα και η αδελφή της μητέρας της Παναγούλα Γαϊτάνη. Με θερμές ευχαριστίες για την άδεια της να περιλάβω στην εργασία αυτή και τις συνταγές από το ιστολόγιο, τις καταθέτω ως σημαντική συμβολή στη συλλογική μνήμη του τόπου.



"Παραδοσιακό λιώσιμο παστού στη Μεσσήνη στο πλαίσιο αποκριάτικων εκδηλώσεων"

Χοιρινό παστό

Παραδοσιακή Μεσσηνιακή συνταγή, (από τον παλιό καιρό που δεν υπήρχαν ψυγεία και το πάστωμα ήταν ο τρόπος φύλαξης και διατήρησης του κρέατος) με εξαιρετικά πλούσια και αρωματική γεύση. Τρώγεται είτε μόνο του είτε ως συστατικό σε άλλα πιάτα, όπως στον καγιανά. Πεντανόστιμος μεζές για κρασί ή ούζο.

Υλικά

- 18 κιλά χοιρινό κρέας (καλύτερα ψαρονέφρι)
- 3 κιλά κρασί
- 1 κιλό αλάτι χοντρό
- δυο χούφτες θρούμπη
- κανέλα
- πορτοκαλόφλουδα ξερή τριμμένη
- λάδι τόσο όσο χρειάζεται για να σκεπάσει το παστό.

Παρασκευή

«Κόβουμε το κρέας κομμάτια μακρουλά και το αλατίζουμε μαζί με θρούμπη. Το διπλώνουμε ρολό, το βάζουμε σε καλάθι και το αφήνουμε σε σκιερό μέρος για δέκα μέρες περίπου.

(Παλιά το αλατίζανε τη Δευτέρα, που άρχιζε το τριώδιο και το βγάζανε από το αλάτι την άλλη Πέμπτη, την Τσικνοπέμπτη). Όταν περάσουν οι μέρες, το βγάζουμε από το καλάθι, το πλένουμε με ζεστό νερό και το βάζουμε σε μπόλικο νερό να βράσει.

Όταν κοντεύει να βράσει ρίχνουμε στην κατσαρόλα και το κρασί.

Μετά βγάζουμε το κρέας και το περνάμε λίγο στο τηγάνι να φύγουν τα νερά του.

Το βγάζουμε στη σκαφίδα και ρίχνουμε πορτοκαλόφλουδα, κανέλα και ό,τι άλλο μπαχαρικό θέλουμε. Το παστό είναι έτοιμο. Το φυλάμε σε στάμνα να το σκεπάζει το λάδι.

Μπορούμε αν θέλουμε να ρίξουμε μέσα και το λάδι από το τηγάνισμα».

Σήμερα, αν πρόκειται να φυλάξουμε το παστό στο ψυγείο και όχι στο ντουλάπι, δε χρειάζεται να γίνει πολύ αλμυρό για να μη χαλάει, έτσι αφήνουμε το κρέας στο αλάτι μόνο μία μέρα και όχι δέκα.



Λουκάνικα

Φτιάξτε μόνοι σας σπιτικά λουκάνικα, με κρέας της επιλογής σας και χωρίς συντηρητικά, με τον παραδοσιακό τρόπο που τα φτιάχνουν στην Μεσσηνία. Γίνονται εύκολα, είναι πεντανόστιμα και κυρίως ξέρετε τι τρώτε.

Υλικά

- χοιρινό κρέας
- έντερα χοιρινά
- κρασί
- πορτοκαλόφλουδα ξερή τριμμένη
- θρούμπη
- κανέλα
- αλάτι
- πιπέρι

Παρασκευή

«Πλένουμε τα άντερα του χοιρινού πολύ καλά, τα κόβουμε στο μέγεθος που θέλουμε και δένουμε τη μια άκρη από το καθένα με γερή κλωστή.

Κόβουμε το κρέας μικρά κομμάτια το βάζουμε σε λεκάνη και το ανακατεύουμε με το κρασί, το αλάτι, το πιπέρι και όλα τα μυρωδικά.

Παίρνουμε ένα μαλακό λυγισμένο ξυλαράκι (π.χ. ελιά ή λυγαριά) ή ένα συρματάκι που το έχουμε κάνει οβάλ σαν θηλιά, και το βάζουμε στην άκρη του άντερου, που δεν είναι δεμένη και το κρατάμε ανοιχτό. Γεμίζουμε το άντερο με τα κομμάτια το κρέας. Σπρώχνουμε τα κομμάτια και να τα ζουλάμε με το χέρι, για να φεύγει ο αέρας.

Όταν τελειώσουμε, δένουμε το λουκάνικο και από την άλλη μεριά και του κάνουμε μερικές τρύπες με μια βελόνα σε όλο το μήκος για να φύγει όσος αέρας έχει μείνει μέσα. Ύστερα καπνίζουμε τα λουκάνικα να μαραθούνε καλά. Τα τρώμε ψητά στα κάρβουνα ή τα «λιώνουμε» (βράζουμε) στο παστό και τα φυλάμε σε πήλινη στάμνα».



Οματιά

Υπέροχη παραδοσιακή γαστρονομική απόλαυση της περιοχής, που έφτιαχναν οι νοικοκυρές στα γουρουνοσφαξίματα. Βαρύ αλλά πεντανόστιμο χειμωνιάτικο φαγητό, που οι ρίζες του φτάνουν μέχρι την αρχαιότητα.

Υλικά

- Τα χοντρά άντερα ενός χοιρινού.
- 1 κιλό καυκαλίδες ψιλοκομμένες (Όσο περισσότερες τόσο πιο νόστιμη η οματιά)
- το πνευμόνι του χοιρινού ψιλοκομμένο
- 1 κιλό πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι)
- 2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- μαϊντανός
- λάδι λίγο
- αλάτι
- κανέλα
- πιπέρι
- πορτοκαλόφλουδα ξεραμένη και τριμμένη

Την οματιά τη φτιάχνανε όταν σφάζανε το χοιρινό, σήμερα μπορεί να γίνει οποτεδήποτε.

Παρασκευή

«Πρώτα καθαρίζουμε τα άντερα καλά, αφού τα γυρίσουμε ανάποδα με μια δρούγα (βέργα) και τα βάλουμε ένα- ένα κάτω από την ανοιχτή βρύση. Όταν τα καθαρίσουμε όλα, τα κόβουμε σε κομμάτια όσο θέλουμε μεγάλα (μια αντεριά μπορεί να την κόψουμε σε 10 κομμάτια π. χ.) και τα βάνουμε σε μια λεκανίτσα με λεμόνι ή κρασί για να φύγει η μυρωδιά. Ύστερα ετοιμάζουμε τη γέμιση: Πλένουμε και ψιλοκόβουμε τις καυκαλίδες. Ψιλοκόβουμε το πνευμόνι. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σιγαρίζουμε μαζί με το πνευμόνι, ύστερα βάνουμε τις καυκαλίδες, τα μυρωδικά το αλάτι και το πιπέρι. Αφού σιγαριστούν όλα ρίχνουμε νερό να βράσουν. Όταν βράσουν ρίχνουμε το μπλουγούρι να πάρει ένα χούχλο και μετά σβήνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να φουσκώσει. Πρέπει να μην είναι πηχτό (αν πήξει ρίχνουμε ζεστό νερό) γιατί αν είναι πηχτό θα σπάσει το άντερο στο φούρνο (κάνει πουφ- πουφ και πετάγεται παντού). Βουτάμε τα άντερα σε ζεστό νερό και τα γεμίζουμε με τη γέμιση έτσι όπως είναι ζεστή ακόμα. Δεν γεμίζουμε πολύ τα άντερα γιατί το μπλουγούρι φουσκώνει στο ψήσιμο. Τα δένουμε και από τις δυο άκρες, τα ξεπλένουμε με ζεστό νερό και τα βάνουμε σε λαδωμένο ταψί. Ρίχνουμε μέσα λίγο νερό και ψήνουμε το φαγητό σε δυνατό φούρνο για μία ώρα περίπου. Αν θέλουμε γυρίζουμε τα άντερα όσο ψήνονται να ροδίσουνε και από τη μια και από την άλλη μεριά».



Καρύτσαφλας χοιρινός

Δεν είναι εύκολο να βρεί κανείς έναν τέτοιο μεζέ. Αν όμως βρεθείτε σε χωριό την εποχή που σφάζουν τα γουρούνια, μη παραλείψετε να τον δοκιμάσετε.

«Όταν το έσφαζε το γουρούνι -ο παππούλης σας ο Σάκουλας, να πούμε- έβγανε αμέσως το καρύτσαφλα (είναι ο λαϊμός του γουρουνιού).

Τονε χάραζε σταυρωτά και τονε βάνανε οι άντρες στα κάρβουνα και τον ψήναμε.

Τον κόβαμε μπουκιές, ρίχναμε λεμόνι και τον τρώγαμε.

Τον περιμέναμε πώς και πώς».



Οι φωτογραφίες από κείμενο της Κωνσταντίνας Δρακουλάκου στο eleftheriaonline.gr με τίτλο "το λιώσιμο του παστού"

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Το χοιρινό συνεχίζει να κατέχει περίοπτη θέση στην κουζίνα μας , μέσα από παραλλαγές που προσαρμόζονται στις σύγχρονες συνθήκες ζωής και τις τεχνολογικές δυνατότητες. Φυσικά υπάρχει ένα πλήθος φαγητών που δεν χρειάζονται ιδιαίτερη... παρουσίαση, άλλωστε οι μπριζόλες, τα ψητά και τα σουβλάκια έχουν την τιμητική τους. Οπως επίσης το παστό και το λουκάνικο που πέρασαν εδώ και πολλά χρόνια στη σφαίρα της εμπορευματοποίησης με τη δημιουργία μικρότερων ή μεγαλύτερων βιοτεχνικών μονάδων, πολλές από τις οποίες παράγουν εξαιρετικά προϊόντα. Στις νεότερες εκδοχές η μαγειρική παρουσιάζει πλήθος από παραλλαγές που δεν είναι δύσκολο να αναζητήσει κάποιος στο διαδίκτυο. Στην εργασία αυτή σκέφθηκα να περιλάβω και λίγες συνταγές “κλασσικές” για την περιοχή μας, που προέρχονται από την οικογενειακή παράδοση.



Παστό

Φυσικά και μπορεί κάποιος να βρει εξαιρετικό παστό σε όλα τα σουπερ μάρκετ, τα κρεοπωλεία και τα ειδικά καταστήματα. Δεν είναι καθόλου κακή ιδέα όμως να δοκιμάσετε να κάνετε παστό με τα... δικά σας τα χέρια, ακολουθώντας εκσυγχρονισμένη την παραδοσιακή τεχνική.

Αγοράζουμε 2 κιλά χοιρινό ωμοπλάτη (χωρίς κόκαλα), με ή χωρίς το δέρμα και το τεμαχίζουμε σε κομμάτια. Σε ένα ανοιξείδωτο ταψί το αλατίζουμε με 150 περίπου γραμμάρια χοντρό αλάτι και το αφήνουμε στο ψυγείο 3-4 ημέρες μέσα σε ένα στραγγιχτήρι για να φεύγουν τα υγρά που παράγονται κατά την αφυδάτωση του κρέατος. Το βγάζουμε από το ψυγείο και το ξεπλένουμε να φύγει τυχόν αλάτι που μένει. Στη συνέχεια το βράζουμε σε νερό που να το σκεπάζει, μέχρι να μαλακώσει χωρίς να διαλύονται οι μερίδες. Κατά τη διάρκεια του βρασμού



αρχικά ξαφρίζουμε με τη βοήθεια τρυπητής. Στραγγίζουμε το κρέας σε τρυπητό και σε ένα τηγάνι βαθύ με μπόλικο ελαιόλαδο, τηγανίζουμε το κρέας σε μια στρώση πάντα και από όλες τις πλευρές του. Όταν πάρει χρυσαφί χρώμα σβήνουμε κάθε τηγανιά με μισό ποτηράκι κρασί. Στο ίδιο λάδι επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσει το κρέας. Πασπαλίζουμε τα τηγανισμένα κομμάτια κρέατος με μείγμα από θρούμπι, πιπέρι, κίμινο, λίγο γαρύφαλο και λίγη κανέλα. Τα τοποθετούμε σε γυάλινο βάζο προσπαθώντας να μην μένουν μεγάλα κενά ανάμεσα στα κομμάτια κρέατος. Ανάμεσα σε αυτά τοποθετούμε κομμάτια πορτοκαλόφλουδας, την οποία έχουμε κόψει πολύ λεπτή χωρίς το άσπρο μέρος. Γεμίζουμε το βάζο με φρέσκο λάδι ώστε να σκεπαστεί το κρέας. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και το λάδι του τηγανιού αν δεν έχει τηγανιστεί πολλή ώρα. Συντηρούμε το παστό στο ψυγείο.

Γουρνοπούλα

Παντού μπορεί κάποιος να βρει γουρνοπούλα, μπορεί όμως να την ψήσει και μόνος του καθώς πρόκειται για μια απλή διαδικασία. Την οποία χρειάζεται να ακολουθήσει προσεκτικά και να περιμένει... υπομονετικά οσφριζόμενος τις εκπομπές του φούρνου.

Αγοράζουμε ένα κομμάτι περρίπου 2-2,5 κιλά (ανάλογα με το ταψί) χοιρινό ωμοπλάτη (χωρίς κόκαλο) με το δέρμα. Ζητάμε από το χασάπη να το χαράξει σε μερίδες μόνον από την πλευρά του κρέατος χωρίς να κοπεί το δέρμα. Αλατοπιπερώνουμε μόνο από την πλευρά του κρέατος. Σκουπίζουμε καλά με χαρτί κουζίνας το δέρμα ώστε να φύγει όλη η υγρασία. Με μια κουταλιά της σούπας αλάτι χοντρό τρίβουμε και κάνουμε “μασάζ” για 5 λεπτά περρίπου καλά το δέρμα ώστε να πάει παντού. Σε μια λεκάνη κόβουμε κυδωνάτες 4-5 μεγάλες



πατάτες ανάλογα με το χώρο του ταψιού. Τις ανακατεύουμε με ένα μείγμα χτυπημένο στο σέικερ από ελαιόλαδο, λεμόνι, μουστάρδα, πιπέρι, ανάλογο αλάτι και ρίγανη. Τις ρίχνουμε γύρω-γύρω στο κρέας προσέχοντας να μην βραχεί το δέρμα του. Προσθέτουμε το μείγμα στο οποίο ανακατέψαμε τις πατάτες. Καλό θα είναι το δέρμα να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο οριζόντια ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα. Για την... οριζοντίωση μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πατάτες κάτω από το κρέας προσέχοντας πάντα να μην ακουμπήσουν στο δέρμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 250 βαθμούς για μισή ώρα (πάνω κάτω εστία) και στη συνέχεια χαμηλώνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς για άλλη μιάμιση ώρα. Αν χρειαστεί περισσότερο υγρό προσθέτουμε λίγο νερό στο ταψί και για να μην καούν οι πατάτες μπορούμε να σκεπάσουμε με αλουμινοχαρτο μόνον τις πατάτες και όχι το κρέας. Το ψήσιμο γίνεται πάντα με το δέρμα προς τα πάνω και ο συνολικός χρόνος ψησίματος είναι περίπου μια ώρα για το κάθε κιλό κρέας.

Κότσι

Όπως έχουμε προαναφέρει, από το χοιρινό δεν πετάγεται τίποτε. Και το κότσι είναι ένα μέρος που μπορεί να γίνει εξαιρετικός μεζές για την... οينوπνευματοποίηση, αλλά και φαγητό για το οικογενειακό και φιλικό τραπέζι. Αρκεί να υπάρχει υπομονή γιατί το κολαγόνο χρειάζεται χρόνο για να μαλακώσει. Προτιμώ την εκδοχή στη γάστρα με δέρμα το οποίο γίνεται πολύ μαλακό και όχι ξεροψημένο όπως η γουρνοπούλα.

Αγοράζουμε 2 κότσια χοιρινό (2-2,5 κιλά, βγαίνουν κάπου 5 μερίδες, το κότσι έχει πολύ κόκαλο). Αποβραδίζ αλατοπιπερώνουμε τα δύο κότσια και τα μαρινάρουμε με ένα μείγμα χτυπημένο σε σέικερ που έχει 2 κουταλιές ελαιόλαδο, χυμό από 1-2 πορτοκάλια, μια κουταλιά σούπας μέλι, μια κουταλιά σούπας μουστάρδα. Προσθέτουμε 2-3 καρότα κομμένα σε μεγάλες ροδέλες, 2-3 πουρίθρες σκόρδο κομμένες στα δύο, λίγο δεντρολίβανο και θυμάρι. Από πάνω βάζουμε ένα πορτοκάλι με τη φλούδα κομμένο σε χοντρές ροδέλες. Την άλλη μέρα



τοποθετούμε τα κότσια με τη μαρινάδα και όλα τα υλικά σε μια γάστρα. Ψήνουμε με σκεπασμένη τη γάστρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 250 βαθμούς για 20 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Μια ώρα μετά την τοποθέτηση της γάστρας στο φούρνο προσθέτουμε τις πατάτες κομμένες κυδωνάτες, τις οποίες έχουμε αλατοπιπερώσει και λαδώσει. Συνολικός χρόνος ψησίματος είναι 3 ώρες. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει γάστρα, χρησιμοποιούμε βαθύ ταψί το οποίο σκεπάζουμε με λαδόκολλα και πάνω από αυτή αλουμινόχαρτο.

Χοιρινό με σέλινο

**Κλασικός τρόπος μαγειρέματος του χοιρινού, ο οποίος στην παραδοσιακή και προ...
χοληστερίνης συνταγή περιλαμβάνει το κρέας με δέρμα που το κάνει ακόμη πιο νόστιμο
και μαλακό. Αλλά γίνεται πολύ νόστιμο και χωρίς δέρμα. Ο συνδυασμός με τα χόρτα
κάνει το πιάτο υψηλής διατροφικής αξίας.**

Αγοράζουμε 1-1,5 κιλό ωμο-
πλάτη (με ή χωρίς δέρμα) κομ-
μένο σε μερίδες. Ρίχνουμε
αλάτι, πιπέρι και κανέλλα στο
κρέας και το τσιγαρίζουμε καλά
από όλες τις πλευρές. Σβή-
νουμε με κρασί και συνεχίζουμε
για 1-2 λεπτά μέχρι να εξατμι-
στεί η αλκοόλη. Ρίχνουμε 1-2
κουταλιές πελτέ ή ντομάτες
έτσι ώστε το τελικό αποτέλε-
σμα να μην είναι πολύ κόκκινο.
Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία
και βράζουμε περίπου 1-1,5 ώρα
ώστε το κρέας να μαλακώσει,
προσθέτοντας νερό αν χρει-
άζεται. Σε αυτή την ποσότητα
χρειαζόμαστε 700 γραμμάρια
τυφερό σέλινο, 500 γραμμά-



ρια άγρια χόρτα κατά προτίμηση πικρά, 1-2 πράσα και ό, τι άλλο από χορταρικά μας αρέσει
(φρέσκα κρεμμυδάκια, καυκαλήθρες, αγγουρίτσες). Πλένουμε τα χορταρικά και τα κόβουμε.
Ξεθερμίζουμε σέλινα και χόρτα σε νερό που βράζει (1-2 λεπτά) και τα στραγγίζουμε στο
στραγγιχτήρι. Βγάζουμε το κρέας που έχει βράσει από την κατσαρόλα και βάζουμε στο ζουμί
στρώσεις από σέλινα, χόρτα, πράσα και μπουρουδιές πασπαλίζοντας με λίγο αλάτι και προ-
σθέτοντας λίγο ελαιόλαδο. Πάνω από αυτά τοποθετούμε πάλι το κρέας και βράζουμε σε σι-
γανή φωτιά για περίπου μισή ώρα ακόμη μέχρι να γίνουν και τα λαχανικά. Σε περίπτωση
που έχουν μείνει υγρά στο φαγητό, ανεβάζουμε τη θερμοκρασία κουνώντας πάνω από το
μάτι και σε επαφή με αυτό ώστε να εξατμιστούν τα νερά και να μην “πιάσει το φαγητό”. Δέ-
νουμε τη σάλτσα με μπόλικο λεμόνι (χυμό από 1-2 λεμόνια) στο οποίο έχουμε διαλύσει ένα
κουταλάκι του γλυκού αλεύρι.

Αλλη εκδοχή είναι να δέσουμε τη σάλτσα με αυγολέμονο: Χτυπάμε καλά ένα αυγό σε ένα
βαθύ πιάτο, ρίχνουμε το λεμόνι, προσθέτουμε σιγά-σιγά ζωμό από το φαγητό που βράζει,
αποσύρουμε το φαγητό πάνω από το μάτι και ρίχνουμε το αυγολέμονο σε όλη την επιφάνεια
κουνώντας ελαφρά την κατσαρόλα για να μην κόψει το αυγό.

Χοιρινό κρασάτο

Και αν αντί για το φούρνο προτιμάτε την κατσαρόλα, μια άλλη κλασική συνταγή... πάει με όλα. Ακόμη και με ωμά ή βραστά λαχανικά

Αγοράζουμε 1-1,5 κιλό χοιρινό κομμένο χωρίς δέρμα σε μικρά κομμάτια. Αλατοπιπερώνουμε το κρέας και το τσιγαρίζουμε σε λάδι ώστε να ροδίσει καλά από όλες τις πλευρές. Προς το τέλος προσθέτουμε ένα κομμένο κρεμμύδι και δυό πουρίθρες σκόρδο και συνεχίζουμε για λίγο το τσιγάρισμα. Σβήνουμε με κρασί, αφήνουμε να εξατμιστεί η αλκοόλη, προσθέτουμε νερό με μέτρο και το αφήνουμε να βράσει σε μεσαία θερμοκρασία για 1- 1,5 ώρα, δοκιμάζοντας να έχει μαλακώσει



και παρακολουθώντας το νερό για να μην κολλήσει. Λίγο πριν το τέλος προσθέτουμε λεμόνι και ρίγανη. Σερβίρουμε με πατάτες (τηγανητές ή πουρέ) ή ρύζι.

Η παραδοσιακή και κλασική κουζίνα παρουσιάζουν ένα πλούτο εκδοχών στη χρήση των προϊόντων χοιρινού με την προσθήκη παστού ή λουκάνικου στον καγιανά, το σπετζοφαί, τις πανσέτες και άλλες γαστρονομικές απολαύσεις.

Πέρα από το παραδοσιακό και το κλασικό για κάθε περιοχή, υπάρχει και το νεοτερικό στην κουζίνα. Το αφήνουμε στην εμπειρία και τη φαντασία του καθενός.

Και “καλή σας όρεξη”...

ΓΟΥΡΝΟΠΟΥΛΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ

Κάποτε η γουρνοπούλα είχε την τιμητική της στο Νησιώτικο πανηγύρι. Από τότε κύλησε χρόνος και έγινε “σήμα κατατεθέν” για ολόκληρη τη Μεσσηνία καθώς πωλείται... νυχθημερόν όλο το χρόνο. Αυτή η γουρνοπούλα είναι εντελώς διαφορετική από εκείνη που ψήνεται στη αργά-αργά στη σούβλα πάνω από τα κάρβουνα, όπως το αρνί. Πρόκειται για γουρνοπούλα που ψήνεται για πολλές ώρες στο φούρνο. Για να υπάρξει μια γενική εικόνα σχετικά με



Στη φωτογραφία ο Παναγιώτης αριστερά ετοιμάζεται να γυρίσει τη γουρνοπούλα για να πάρει θέση στο “δεύτερο γύρο του ψησίματος”, όπως έχει ήδη πάρει θέση αυτή που βρίσκεται δεξιά

τη διαδικασία με την οποία παρασκευάζεται η “παραδοσιακή γουρνοπούλα”, ζήτησα τα φώτα του Παναγιώτη Μπαρνασά που ψήνει κάθε χρόνο αμέτρητες γουρνοπούλες στο φούρνο του στην Καλαμάτα. Ο οποίος πρόθυμα με ξενάγησε στο χώρο της παραδοσιακής γαστρονομίας. Στο κείμενο που ακολουθεί περιγράφονται τα βήματα χωρίς λεπτομέρειες ... ζυγαριά και χρονόμετρο, οι αριθμοί δείχνουν απλώς κάθε φορά την τάξη μεγέθους.

Η προετοιμασία γίνεται από τον χασάπη ο οποίος καθαρίζει το χοιρινό από τα εντόσθια και το περνά σε μια χοντρή ξύλινη σούβλα που χρειάζεται και στη μετακόμιση και στο γύρισμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αλατοπιπερώνει το εσωτερικό, προσθέτει ρίγανη και μερικές φορές πορτοκαλόφλουδες. Στη συνέχεια ράβει καλά με μια σακοράφα την τομή στο χοιρινό για να μην χάνονται τα υγρά και να βράσει εσωτερικά το κρέας ώστε να γίνει “ζουμερό”. Στο φούρνο το περνούν καλά εξωτερικά με λεμόνι έτσι ώστε να γίνει όξινο το δέρμα, να ξεροψηθεί και να γίνει τραγανό. Και στη συνέχεια το αλείφουν με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Όταν τελειώσει η προετοιμασία το τοποθετούν σε μακρόστενη λαμαρίνα στην οποία έχουν βάλει ξύλα με τρόπο ώστε να ακουμπάει σε αυτά και όχι στη λαμαρίνα. Η οποία χρησιμεύει στη συγκεκριμένη περίπτωση μόνον για να κρατάει τα υγρά που αποβάλλονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το βάρος της ψημένης γουρνοπούλας υπολογίζεται περίπου στο 50% του αρχικού.

Η γουρνοπούλα τοποθετείται με την κοιλιά προς τα πάνω και ψήνεται σε αυτή τη θέση στο μισό χρόνο του συνολικού που χρειάζεται, μέχρι να ροδοψηθεί. Το καλό ψήσιμο γίνεται σε χαμηλή σχετικά θερμοκρασία και για πολλή ώρα. Υπολογίζεται ότι χρειάζεται μια και λίγο παραπάνω ώρα για κάθε 10 κιλά χοιρινού. Στο μισό του συνολικού χρόνου ψησίματος τη βγάζουν από το φούρνο και τη γυρίζουν ανάποδα με την κοιλιά προς τα κάτω ώστε να συνεχισθεί και να ολοκληρωθεί το ψήσιμο.

