

10 Ιουλίου 2017

Μεσσηνία: Κολυμπάει στο λάδι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Βουνό, θάλασσα και μερικά εκατομμύρια λιόδεντρα συμμαχούν για να προσφέρουν στην περιοχή εξαιρετικές πρώτες ύλες, που έχουν όλα τα εχέγγυα για να κάνουν γνωστή και περιζήτητη την ντόπια μαγειρική παράδοση σε όλο τον κόσμο.

Μα έχει πάρα πολύ, κολυμπάει στο λάδι! «Αλλιώς δεν θα τους αρέσει, θα τους φανεί στεγνό», λέει ο Καλαματιανός σεφ Σπύρος Κομπογιαννίτης αναφερόμενος στους πελάτες του εστιατορίου του. Το ελαιόλαδο είναι το άλφα και το ωμέγα στην κουζίνα της Μεσσηνίας και χρησιμοποιείται παντού – και σε μεγάλες ποσότητες. Μέχρι και σχετικά πρόσφατα, ουσιαστικά δεν είχε μπει βούτυρο στα σπίτια της Καλαμάτας, πόσω μάλλον σε εκείνα της Μάνης. Όλα τα έφτιαχναν με λάδι: πίτες, φαγητά, ακόμα και γλυκά. Μέχρι και τους κουραμπιέδες και τον μπακλαβά! Πολλά νοικοκυριά εξακολουθούν να μαγειρεύουν αποκλειστικά με ελαιόλαδο. Άλλωστε, το έχουν ευχερές και άφθονο.

Μάλλον δεν υπάρχει Μεσσήνιος που να μην έχει δικό του λάδι. Η πόλη της Καλαμάτας τα Σαββατοκύριακα του Νοεμβρίου, και για όσο καιρό διαρκεί το μάζεμα των ελιών, ερημώνει. Όλοι είναι στα χωριά και στα χωράφια τους και μαζεύουν ελιές – 13.500.000 ελαιόδεντρα είναι αυτά (συνολικός αριθμός σε όλο τον νομό). Η Μεσσηνία είναι κατά κανόνα η περιοχή με τη μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου: 40.000-50.000 τόνους ετησίως (εναλλάσσεται στην πρώτη θέση με νομούς της Κρήτης).

Τεχνογνωσία και για ερασιτέχνες

Η παραγωγή και η διακίνηση ελαιολάδου δεν γίνονται πάντα με τους καλύτερους όρους. Χαρακτηριστικά, στην Ελλάδα μόνο το 20% του παραγόμενου ελαιολάδου τυποποιείται, το υπόλοιπο διακινείται χύμα. Έχοντας αυτό κατά νου, ο καθηγητής Βασίλης Δημόπουλος και η Άννα Μηλιώνη ξεκίνησαν πριν από πέντε χρόνια να οργανώνουν το εργαστήριο γευσιγνωσίας ελαιολάδου στο ΤΕΙ Πελοποννήσου. Παράλληλα συγκροτήθηκε και η ομάδα γευσιγνωσίας ελαιολάδου, η οποία στελεχώθηκε με όσους ήθελαν να ασχοληθούν με το θέμα: μάγειρες, μικροπαραγωγούς και απλώς γαστρονομικά ανήσυχους Καλαματιανούς. Ένας από τους στόχους του εργαστηρίου και της ομάδας είναι ακριβώς το να εκπαιδευτούν οι ερασιτέχνες παραγωγοί. «Αφού φτιάχνει που φτιάχνει ο καθένας το δικό του λάδι, ας το φτιάχνει καλό. Τα σπιτικά ελαιόλαδα έχουν περιθώρια βελτίωσης και για κάτι τέτοιο δεν χρειάζονται πολλά: λίγη τεχνογνωσία παραπάνω, κάποιες διορθώσεις και συμβουλές πάνω στους παραδοσιακούς τρόπους που γνωρίζει όποιος παράγει ελαιόλαδο», λέει ο κ. Δημόπουλος.

Στο εργαστήριο γίνονται συχνά διήμερα εκπαιδευτικά σεμινάρια γευσιγνωσίας ελαιολάδου. Οι συμμετέχοντες είναι παραγωγοί από τη Μεσσηνία, τη Χαλκιδική και άλλες περιοχές της Ελλάδας, πτυχιούχοι χημικοί και τεχνολόγοι τροφίμων, επίδοξοι σεφ. Δεκάδες άνθρωποι έχουν περάσει από τα «θρανία» του εργαστηρίου. Ένα από τα πρώτα πράγματα που μαθαίνουν είναι τα γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά του λαδιού: φρουτώδες (η μύτη πρωταγωνιστεί), πικρό (γίνεται αντιληπτό στο πίσω μέρος της γλώσσας) και πικάντικο (γίνεται αντιληπτό περισσότερο στον φάρυγγα, δηλαδή η επίγευση).

Αρώματα και γεύσεις Ταϋγέτου

Πέρα από το ελαιόλαδο, ένα άλλο κύριο συστατικό της κουζίνας των Μεσσηνίων είναι το... βουνό: ο Ταΰγετος, μεγάλος τροφοδότης, προσφέρει την περίφημη άγρια ρίγανη, τσάι, δεκάδες άλλα βότανα και αρωματικά, καρύδια, μέλι και κάστανα. Τα ορεινά βοσκοτόπια προμηθεύουν τους ντόπιους με νόστιμα κρεατικά, ενώ οι μυζήθρες που έχουν αφεθεί να ξεραθούν σε υψόμετρο θεωρούνται ανώτερης ποιότητας. Τα χοιρινά, είτε γίνονται ψητή γουρνοπούλα, όπως τη λένε στην περιοχή, με τραγανή πέτσα, είτε παστώνονται με κρασί και πορτοκάλι και καπνίζονται σε ξύλα ελιάς – έτσι φτιάχνεται το παστό ή σύγλινο, όπως το λένε στη Μάνη.

Στην αγορά της Καλαμάτας

Παστά, και όχι μόνο, βρίσκει κανείς στην αγορά της Καλαμάτας κάθε Τετάρτη και

Σάββατο πρωί. Ανάλογα με την εποχή, έχει καρπούζια από την Τριφυλία, ελιές από την Καρδαμύλη, ντομάτες χοντροκατσαρές από την Πύλο, μελιτζάνες από τα Φιλιατρά, χορταρικά από τον Αετό, σύκα από τη Μεσσήνη, μέλι και τσάι του βουνού από την Αλαγονία. Οι περισσότεροι ιδιώτες και επιχειρηματίες της εστίασης ψωνίζουν από εδώ. στην πόλη είναι λιγοστά τα μανάβικα, αφού οι Καλαματιανοί εμπιστεύονται τους ντόπιους παραγωγούς που βρίσκουν στην αγορά. Σε μια γωνιά της είναι και τα ψαράδικα. Τη φρέσκια κόκκινη γαρίδα Καλαμάτας δεν τη βρίσκεις εύκολα, αλλά ο Μεσσηνιακός κόλπος αφθονεί σε ψάρια κάθε είδους. Οι επαγγελματίες ψαράδες, όταν δεν έρχονται στην αγορά, βγαίνουν νωρίς το πρωί στο λιμάνι, στον μόλο, και πουλάνε την ψαριά της ημέρας μέσα από το καΐκι. Η παραλιακή άλλωστε θεωρείται η καρδιά της πόλης, τουλάχιστον το καλοκαίρι. Τον χειμώνα η δραστηριότητα και η κίνηση μεταφέρονται στο ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας, κάτω από το κάστρο και πάνω από τη μεγάλη πλατεία.

Από την Καλαμάτα στο Παρίσι

Η Μεσσηνία είναι πολύ πλούσιος νομός, με ποικιλία πρώτων υλών και παραγωγών και με μεγάλο κομμάτι εξαγωγών. Ελιές, λάδι, μέλι, ξίδι, αλάτι χοντρό, κηπευτικά, τυροκομικά και άλλα βρίσκουν τον δρόμο τους για τις αγορές του εξωτερικού, σε πολυτελή εστιατόρια του Παρισιού για παράδειγμα. Σε αυτό το τελευταίο έχει συμβάλει ο Αλέξανδρος Ράλλης και η εταιρεία του Profil Grec. Γεννημένος και μεγαλωμένος στο Παρίσι, αλλά πιστός στη μεσσηνιακή καταγωγή του, ο κ. Ράλλης επέλεξε εκλεκτούς παραγωγούς του τόπου του και πλέον εμπορεύεται τα προϊόντα τους. Το μικρό μαγαζί στην Μπελβίλ του Παρισιού επισκέπτονται συχνά σεφ ακριβών εστιατορίων της γαλλικής πρωτεύουσας για να προμηθευτούν τα καλούδια της Μεσσηνίας.

Προϊόντα-σύμβολα

Υπόξινη και ελαφρώς πικάντικη είναι η φέτα που παράγεται στη Μεσσηνία. Η χλωρίδα της περιοχής δίνει την ιδιαίτερη γεύση στα τυριά, τόσο στη φέτα όσο και στη σφέλα, προϊόν ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) που παράγεται αποκλειστικά στη Μεσσηνία και στη Λακωνία. Η σφέλα μοιάζει με τη φέτα, αλλά είναι ακόμα πιο πικάντικη και αλμυρή, το «τυρί της φωτιάς», όπως το λένε οι ντόπιοι. Φτιάχνεται από αιγοπρόβειο γάλα, κόβεται σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες, εξ ου και η ονομασία) και ωριμάζει τρεις μήνες σε βαρέλια ή σε δοχεία. Τρία-τέσσερα είναι τα βασικά τυροκομεία της περιοχής και μερικά εξάγουν και στο εξωτερικό τα τυριά τους.

Άλλο θρυλικό προϊόν της περιοχής, τα μεσσηνιακά σύκα μαζεύονται τον Αύγουστο, αποξηραίνονται στα αλώνια, στις λιάστρες, για 2-3 ημέρες και μετά παραδίδονται

στο εργοστάσιο. Ο συνεταιρισμός Συκική επεξεργάζεται σχεδόν όλη την παραγωγή σύκων των νομών Μεσσηνίας, Αρκαδίας και Λακωνίας. Σχεδόν το 90% εξάγεται.

Μπορεί οι εποχές των μεγάλων εξαγωγών σταφίδας να έχουν περάσει ανεπιστρεπτί, αλλά το άλλοτε εθνικό προϊόν βρήκε νέες χρήσεις και έδωσε ώθηση στην τοπική οικονομία. Το 1998 η εταιρεία Παπαδημητρίου έβγαλε στην κυκλοφορία το πρώτο ελληνικό βαλσαμικό ξίδι. Με μεγάλο μέρος της παραγωγής να εξάγεται, η εταιρεία ενισχύει την αγροτική παραγωγή απορροφώντας μεγάλες ποσότητες σταφίδας -το κύριο συστατικό του βαλσαμικού- και προσφέροντας θέσεις εργασίας. Άλλο εξαιρετικό προϊόν της εταιρείας είναι οι μεσογειακές μουστάρδες της, που πρωτοκυκλοφόρησαν το 2004.

Τα μεσσηνιακά κονφί

Στη Μεσσηνία περηφανεύονται ότι φτιάχνουν τα καλύτερα λαδερά. Αυτά γίνονταν ανέκαθεν με πολύ λάδι, σε ποσότητα και με τρόπο που θυμίζουν κάπως τη γαλλική τεχνική κονφί, δηλαδή μαγείρεμα ενός υλικού σε μεγάλη ποσότητα λίπους ή λαδιού, σχεδόν χωρίς νερό, σε χαμηλή φωτιά, για πολλή ώρα. Αυτό συνέβαινε γιατί όλα τα σπίτια είχαν άφθονο το ελαιόλαδο και, ελλείψει άλλων υλικών, προσέφερε στους ανθρώπους τα απαραίτητα λιπαρά για να παίρνουν ενέργεια. Τα λαχανικά μαγειρεμένα σε πολύ λάδι γίνονται πιο γλυκά, μελώνουν. Για παράδειγμα, οι κολοκυθοκορφάδες μαγειρεύονται με μισό λίτρο ελαιόλαδο!

Βασικό κρεατικό της Μεσσηνίας είναι το χοιρινό. Αυτό παστώνουν με αλάτι και έπειτα το καπνίζουν σε ξύλα ελιάς για να γίνει το περίφημο παστό ή σύγλινο (το όνομα προέρχεται από τη γλίνα, το λιωμένο λίπος του χοιρινού μέσα στο οποίο το διατηρούν αναλλοίωτο για καιρό), με αυτό γιορτάζουν στα πανηγύρια και στις γιορτές, ετοιμάζοντας τη γνωστή γουρνοπούλα. Με χοιρινό ψαχνό και λίπος φτιάχνονται και τα περίφημα μεσσηνιακά λουκάνικα, αρωματισμένα με πορτοκάλι, βότανα και μπαχαρικά. Προϊόντα που δημιουργήθηκαν σε εποχές που οι άνθρωποι δεν είχαν άλλα μέσα συντήρησης του κρέατος, έξοχα παραδείγματα οικιακής οικονομίας. Παστό και λουκάνικο βγάζουν ακόμη τις Κυριακές και όταν έχουν μουσαφिरαίους για να συνοδεύσουν τσίπουρο και κρασί. Πολλές νοικοκυρές βάζουν 2-3 μικρά κομμάτια στα λαδερά τους, για νοστιμιά.

Από κοντά και τα πουλερικά, που κάποτε κάθε νοικοκυριό είχε στην αυλή του. Τον κόκορα τον κάνουν κοκκινιστό με χυλοπιτάκι και ντομάτα ώριμη, γινωμένη. Τα αγριόχορτα του τόπου είναι απαραίτητο συνοδευτικό σε όλα τα τραπέζια. Μάραθα, πρασουλήθρες, ζοχάρια, καυκαλήθρες και αγριολάπατα συμμαγειρεύονται με κατσίκι, μπαίνουν σε πιτάκια και σούπες. Στα περισσότερα χωριά της Μεσσηνίας οι μαγειρικές παραδόσεις είναι ζωντανές ακόμη. Οι γυναίκες συνεχίζουν να...

εμπιστεύονται μόνο τα δικά τους κοκόρια για τα μαγειρέματά τους, εξακολουθούν να λιάζουν τραχανάδες στον δυνατό μανιάτικο ήλιο και να προτιμούν το χοντρό αλάτι από τις σπηλιές της Τραχήλας (παραθαλάσσιο χωριό με φυσικές αλυκές).

Αν για μια κατηγορία φαγητών φημίζεται η Μεσσηνία, εκτός από τα λαδερά, αυτά είναι τα κοκκινιστά της. Λογικό, αφού οι ντομάτες τους είναι από τις νοστιμότερες της εγχώριας παραγωγής. Υπάρχουν ακόμη παραγωγοί που καλλιεργούν παλιές ντόπιες ποικιλίες, τις οποίες νοικοκυρές και μοντέρνοι foodies προτιμούν για τα μαγειρέματά τους.

Συνταγές της Καλαμάτας

Τσιγαριαστοί κολοκυθοκορφάδες με φρέσκια ντομάτα

Μπακαλιάρος τσιλαδιά

Τραχανάς με ντομάτα στο τηγάνι

Πηγή: kathimerini.gr