

20 Απριλίου 2020

Το αρνί ...αλλιώς στα νησιά του Αιγαίου, λόγω παράδοσης και όχι λόγω κορωνοϊού

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Στα νησιά της Δωδεκανήσου, δεν θα χρειαστεί να ισχύσουν μέτρα αστυνόμευσης για τους οβελίες, διότι δεν αποτελούν μέρος του παραδοσιακού πασχαλινού τραπέζιου.



Φωτογραφία αρχείου: ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΟΝΗΣ/EUROKINISSI.

Σε όλα τα νησιά της Δωδεκανήσου σε αντίθεση με τις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας στο πασχαλινό τραπέζι δεν περιλαμβάνονταν στο μενού ο οβελίας, τα κοκορέτσια και τα συναφή εδέσματα.

Το παραδοσιακό τραπέζι της Ανάστασης περιλαμβάνει μαγειρίτσα (το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου μετά το Χριστός Ανέστη) και την Κυριακή μεσημέρι τον «Λαμπριάτη», που είναι αρνί ή κατσίκι στο φούρνο γεμιστό με ρύζι και εντόσθια, που στα χωριά της Ρόδου ονομάζεται «καππαμάς». (σ.σ. προτιμούνται για το ψήσιμο οι παραδοσιακοί θολωτοί φούρνοι όπου υπάρχουν).

Στο νησί της Καλύμνου το γεμιστό αρνί ονομάζεται «μουούρι» και στην Όλυμπο της Καρπάθου (στο πιο παραδοσιακό χωριό της Δωδεκανήσου) ονομάζεται «βυζάντι» έχοντας σαφή αναφορά στην γαστρονομία του Βυζαντίου.

Στο νησί της Καρπάθου, αλλά και στο νησί της Χάλκης, το αρνάκι ή το κατσικάκι στον φούρνο, ονομάζεται «οφτό» και στο νησί της Αστυπάλαιας «λαμπριανός».

Στο νησί της Καλύμνου «Μουούρι» ονομάζεται τόσο η διαδικασία, η οποία ακολουθείται για να ετοιμαστεί το πασχαλινό φαγητό, όσο και το ίδιο το φαγητό, που είναι ένα γεμιστό αρνί ψημένο σε φούρνο που σφραγίζεται με λάσπη. Οι ρίζες

του, σύμφωνα με την παράδοση, βρίσκονται στην εποχή των πειρατών, αλλά και της τουρκοκρατίας, αφού με αυτό τον τρόπο δεν φαίνονταν τα σημάδια του καπνού, ενώ η μυρωδιά του φαγητού δεν μαρτυρούσε ότι γιόρταζαν το Πάσχα. Η προετοιμασία ξεκινάει το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου. Αφού τοποθετηθεί μέσα στο φούρνο το μουούρι, σφραγίζεται ο φούρνος με λάσπη.

Στην Όλυμπο της Καρπάθου, ετοιμάζουν αρνί ή κατσίκι, γεμιστό με μυρωδικά και ρύζι ψημένο μέσα σε πήλινο σκεύος στον σφραγισμένο με λάσπη ξυλόφουρνο. Το φαγητό που ονομάζεται «βυζάντι» σιγοψήνεται στο φούρνο όλη τη νύχτα και είναι έτοιμο τις πρωινές ώρες της Κυριακής του Πάσχα. Αφού ανοιχτεί, στήνεται γλέντι με καρπάθιο κρασί και παραδοσιακούς χορούς.

Για το «Μουούρι» της Καλύμνου μια παραδοσιακή συνταγή είναι να αλειφθεί το αρνάκι εξωτερικά και εσωτερικά με ένα μείγμα από τη σάλτσα πελτέ, το βούτυρο, το αλάτι και το πιπέρι. Τα εντόσθια βράζονται λίγο και ψιλοκόβονται, ενώ σε τηγάνι τσιγαρίζονται για λίγο με ελαιόλαδο τα κρεμμύδια. Οι μαγείρισες προσθέτουν λίγη ντομάτα πελτέ, αλάτι, πιπέρι και ρίχνουν τα εντόσθια ψιλοκομμένα που τα αφήνουν να ψηθούν για λίγο, ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα. Μετά ρίχνουν το ρύζι στο μείγμα της γέμισης και προσθέτουν νερό και ανακατεύοντας συνεχώς, αλλά δεν πρέπει να βράσουν εντελώς. Με τρυπητή κουτάλα γεμίζουν το αρνί και το ράβουν και μετά βάζουν το αρνάκι στο μουούρι (πήλινο σκεπαστό σκεύος) ή σε βαθιά γάστρα με σκέπασμα. Το καλύπτουν με αλουμινόχαρτο και το ψήνουν σε παραδοσιακό φούρνο με ξύλα από το απόγευμα της προηγούμενης μέρας μέχρι το επόμενο πρωί (περίπου 12 ώρες).

Στην Αστυπάλεια τη Μεγάλη Εβδομάδα μυρίζει κανέλα και σαφράν. Τα γαλατοκούλουρα, με κατσικίσιο γάλα, κανέλα και ζάχαρη, και τα κίτρινα κουλούρια, με το χλωρό ανθότυρο και το περίφημο ντόπιο σαφράν, έχουν την τιμητική τους, αλλά ιδιαίτερα είναι και τα λαζαράκια, που είναι ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου. Στο νησί τρώνε επίσης ψάρι με ζαφορά και πιλάφι, φτιάχνουν λαμπρόπιτες (πιτάκια με χλωρή και σαφράν), γιαπράκια και αυγότες (πλεκτή κοτσίδα με κόκκινα αυγά και μαύρο σουσάμι). Πρωταγωνιστής είναι ο λαμπριανός: το κατσίκι με ρύζι και συκωτάκια που ψήνεται σε πήλινη γάστρα όλη τη νύχτα.

Πασχαλιάτικα αρνιά στο βόρειο Αιγαίο

Με τη βοήθεια των μέτρων που λήφθηκαν για την αντιμετώπιση της διασποράς του κορονοϊού τις μέρες του Πάσχα, το βόρειο Αιγαίο ανακαλύπτει ξανά τις παραδοσιακές συνταγές που τα τελευταία χρόνια είχαν απωθηθεί από το πασχαλιάτικο τραπέζι.

Το εμβληματικό αρνάκι ή κατσικάκι στο φούρνο, επιστρέφει στον προγραμματισμό του οικογενειακού τραπέζιού της γιορτής για τη μέρα της Λαμπρής. Απωθώντας το εισαγόμενο ξένο για τα νησιά έθιμο του σουβλιστού αρνιού. Το έθιμο που κυριολεκτικά οι νησιώτες έμαθαν ότι υπήρχε στα μεταπολιτευτικά χρόνια όταν ο ψητός στη σούβλα οβελίας «εισέβαλε» στα νησιώτικα σπίτι μέσω της τηλεόρασης και των γνωστών «Πάσχα στα στρατόπεδα»!

Στη Λήμνο βασιλιάς της παραδοσιακής πασχαλινής κουζίνας είναι το «Κασπακ'νό» αρνί ή κασίκι στο φούρνο με ρύζι και λιωμένο φρέσκο λημιό τυρί «καλαθάκι» από πάνω. Καταγωγή του όπως μαρτυρά και το όνομά του, από το χωριό Κάσπακας

Το ρύζι βράζει με το ζυμό του ψημένου κρέατος το οποίο τοποθετείται πάνω στο ρύζι. Το μαγείρεμα ολοκληρώνεται με το ξαναψήσιμο με το τυρί σε ροδέλες κομμένο να το σκεπάζει μέχρι να ροδίσουν.

Στη Λήμνο επίσης ψήνουν στο φούρνο αρνιά γεμιστά με ρύζι σταφίδες, μάραθο, φρέσκα κρεμμυδάκια, αλατοπίπερο ,λάδι και άλλα μυρωδικά.

Το απόλυτο πασχαλινό φαγητό στη Λέσβο είναι το γεμιστό αρνάκι ή κατσικάκι! Συκωτάκια ανακατεμένα με ρύζι και μπόλικά φρέσκα μυρωδικά. Μυστικό της επιτυχίας του το πολύωρο ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία για να απελευθερωθούν και να ανακατευτούν τα αρώματα. Συνοδεύεται αποκλειστικά από σαλάτες εποχής. Σε κάποια μικρασιάτικα σπίτια στη Λέσβο το αρνί κυρίως μαγειρεύεται και «φρικασέ» με μαρούλια και αυγολέμονο.

Στη Χίο το Πασχαλινό αρνί ψήνεται στο φούρνο πάνω σε ένα στρώμα από κληματόβεργες.

Τέλος στη Σάμο το αρνί ή το κασίκι είναι και εκεί γεμιστό με ρύζι, φρέσκα και ξερά κρεμμυδάκια, άνηθο και τη συκωταριά του ζώου ψιλοκομμένη. Στη σαμιώτικη γέμιση χρησιμοποιείται και το πνευμόνι του ζώου αφού προηγουμένων βράσει. Σαμιώτικο μυστικό το ψιλοκομμένο ξινό μήλο και η λίγη κανέλα στη γέμιση.

Λουκάς Μαστής - Στρατής Μπαλάσκας

Πηγή: ekirikas.com