28/02/2022

Ακριβότερη ως και 15% η λαγάνα την Καθαρά Δευτέρα

/ Επικαιρότητα

Ακριβότερα σε ποσοστό ως και 15% θα προμηθευτούν οι καταναλωτές στη Θεσσαλονίκη την παραδοσιακή λαγάνα για την Καθαρά Δευτέρα (7/3) καθώς οι αρτοποιοί δηλώνουν αδυναμία ν' απορροφήσουν τις αυξήσεις σε πρώτες ύλες και ενέργεια, ενώ υπολογίζουν ότι φέτος θα φουρνίσουν συνολικά γύρω στα 450.000 τεμάχια προκειμένου να τα διαθέσουν προς πώληση.

Όπως εξήγησε, μιλώντας στο Αθηναϊκό/Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων, η πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» Έλσα Κουκουμέρια, με την ανατίμηση αυτή (σ.σ. πέρυσι η τιμή ανά τεμάχιο κυμαινόταν από 2,20-3 ευρώ), οι αρτοποιοί «δεν θα μεγεθύνουν τα κέρδη τους, αλλά θα περιορίσουν τις μεγάλες τους ζημιές». Χαρακτηριστικά ανέφερε, ότι η τιμή στα άλευρα καταγράφεται φέτος αυξημένη κατά 40% σε σχέση με πέρυσι «και γενικώς οι πρώτες ύλες στα αρτοποιία έχουν ανατιμηθεί σε ποσοστό από 30% έως και 50%», τη στιγμή μάλιστα που, όπως λέει, που καταγράφονται μεγάλες αυξήσεις στην ενέργεια.

Υπενθυμίζεται ότι οι αρτοποιοί του νομού Θεσσαλονίκης είχαν προχωρήσει σε αύξηση της τιμής της λαγάνας το 2019, όταν προηγουμένως για έντεκα χρόνια τη διατηρούσαν αμετάβλητη.

Γύρω στις 450.000 λαγάνες θα φουρνίσουν οι αρτοποιοί

Σε ό,τι αφορά τις προσδοκίες των αρτοποιών για την κίνηση στα αρτοποιεία την Καθαρά Δευτέρα, η πρόεδρος του «Προφήτη Ηλία» εμφανίστηκε συγκρατημένα αισιόδοξη, εξηγώντας ότι «πέρυσι και πρόπερσι, λόγω των μέτρων που είχαν επιβληθεί για την αποφυγή διάδοσης του κορονοϊού, οι καταναλωτές δεν πήραν μία λαγάνα, αλλά και δύο και τρεις. Φέτος, η κατάσταση είναι διαφορετική και ύστερα από δύο χρόνια "κλεισούρας", ο κόσμος έχει ανάγκη να βγει έξω. Έτσι, πιστεύω ότι οι Θεσσαλονικείς θα τηρήσουν μεν το έθιμο της λαγάνας, αλλά χωρίς να προβαίνουν σε υπερβολές».

Στο πλαίσιο αυτό, η ίδια εκτίμησε ότι φέτος οι αρτοποιοί του νομού θα φουρνίσουν περί τις 450.000 λαγάνες, όταν πέρυσι την αντίστοιχη ημέρα «ο αριθμός αυτός είχε ξεπεραστεί κατά πάρα πολύ». Μάλιστα, σύμφωνα με την Κουκουμέρια, και τη φετινή Τσικνοπέμπτη η κίνηση στα αρτοποιεία «ήταν η χειρότερη των τελευταίων πέντε χρόνων τουλάχιστον».

Η κ. Κουκουμέρια εξήγησε ότι η παρασκευή της παραδοσιακής λαγάνας που γίνεται με το χέρι, αποτελεί μια επίπονη διαδικασία 12 ωρών και την Καθαρά Δευτέρα, θα πρέπει ο κάθε φούρνος να δουλέψει από τις 21:00 το βράδυ της Κυριακής, μέχρι τις 15:00 το μεσημέρι της επομένης, προκειμένου να ανταποκριθεί στη ζήτηση (ως και 700 τεμάχια η μέση κατανάλωση ανά μαγαζί). Αυτό, σύμφωνα με την ίδια, καθιστά σαφές ότι θα πρέπει ο φούρναρης να πληρώσει τριπλό μεροκάματο, «τη στιγμή που το περιθώριο κέρδους για τον αρτοποιό είναι πλέον μηδαμινό».

Το παραδοσιακό έθιμο της λαγάνας

Το παραδοσιακό έθιμο της λαγάνας παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στο νηστίσιμο τραπέζι της Καθαράς Δευτέρας. Η λαγάνα είναι άζυμος άρτος, που σημαίνει ότι παρασκευάζεται χωρίς προζύμι και φαίνεται ότι χρησιμοποιήθηκε από τους Ισραηλίτες κατά τη νύχτα της Εξόδου τους από την Αίγυπτο, υπό την καθοδήγηση του Μωυσή. Έκτοτε, επιβαλλόταν από τον Μωσαϊκό Νόμο για όλες τις ημέρες της εορτής του Πάσχα, μέχρι που ο Χριστός στο τελευταίο του Πάσχα ευλόγησε τον ένζυμο άρτο.

Η ιστορία της λαγάνας διατρέχει όλη τη διατροφική παράδοση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ο Αριστοφάνης στις «Εκκλησιάζουσες» λέει «Λαγάνα πέττεται», ενώ ο Οράτιος στα κείμενά του, αναφέρει τη λαγάνα ως «Το γλύκισμα των φτωχών».

Το έθιμο της λαγάνας παρέμεινε αναλλοίωτο ανά τους αιώνες και συνηθίζεται να

παρασκευάζεται με μεράκι από τον αρτοποιό της γειτονιάς, τραγανή λαχταριστή και σουσαμένια και να καταναλώνεται κατά την Καθαρά Δευτέρα, την Πρωτονήστιμη Δευτέρα της Σαρακοστής.

Όσο γιατί η συγκεκριμένη Δευτέρα λέγεται «Καθαρά» αναφέρεται ότι η ονομασία προήλθε από τη συνήθεια που είχαν οι νοικοκυρές το πρωί της ημέρας αυτής να πλένουν με ζεστό νερό και στάχτη όλα τα μαγειρικά σκεύη, ως «ημέρα κάθαρσης». Στη συνέχεια τα κρεμούσαν στη θέση τους, όπου και παρέμεναν μέχρι τη λήξη της νηστείας. Επίσης, κατά την ημέρα αυτή εξέρχονταν όλοι οικογενειακώς στην ύπαιθρο και έστρωναν κάτω στη γη και έτρωγαν νηστίσιμα φαγητά όπως χαλβά, ελιές, ταραμά και -φυσικά- λαγάνα.

Πηγή ΑΠΕ ΜΠΕ