07/01/2023

Τσιγαρίδες… ένα ξεχασμένο έθιμο του Δωδεκαημέρου (ΦΩΤΟ)

/ Παράδοση

Η πίστη και η παράδοση βιώνονται.

Δεν πρέπει να ξεχνάμε τα ” παλιά έθιμα “… και σήμερα μπορούμε να τα αναβιώσουμε στα σπίτια μας!

Παράδοση, είναι και η παρασκευή **χοιρινής τσιγαρίδας, “ καλαμαράκια του βουνού** “, τα ονομάζουν κάποιοι χαριτολογώντας, έθιμο αρκετών περιοχών της πατρίδας μας (Ξηρομέρου Αιτωλοακαρνανίας, Ευρυτανίας, Αργιθέας Αγράφων, Καρδίτσας, Τρικάλων, Καλαμπάκας, Γρεβενών, Βοΐου Κοζάνης, Φλώρινας, Παραμυθιάς Θεσπρωτίας και σε αρκετές περιοχές της Πελοποννήσου).

Παλαιότερα ήταν έθιμο του ” **Δωδεκαημέρου** ” και προερχόταν από το οικόσιτο χοιρινό της κάθε οικογένειας, αφού τότε δεν υπήρχαν στα χωριά, κρεοπωλεία.
Σήμερα η συνταγή αυτή μπορεί να παρασκευαστεί από αρχές Νοεμβρίου μέχρι και τον Φεβρουάριο, με τον ακόλουθο τρόπο:

Σε μια κατσαρόλα, (παλαιότερα χάλκινη επικασσιτερωμένη – γανωμένη) βάζουμε μέχρι την μέση, χοιρινό λαιμό με λίπος ή χοιρινή πανσέτα χωρίς κόκαλο κομμένα σε κύβους, όπως τα λουκούμια . Προσθέτουμε κρύο νερό, χωρίς να σκεπάσει το κρέας.

* Προσθέτουμε λίγη ρίγανη ή ξερό βασιλικό, όσο αλάτι επιθυμούμε και ένα κρεμμύδι κομμένο στα τέσσερα.

* Ξεκινάμε με δυνατή φλόγα (ηλεκτρικό μάτι, υγραέριο ή ξύλα).

* Όταν εξατμιστεί το νερό και αρχίζει να λιώνει το λίπος χαμηλώνουμε την φλόγα.

* Όλη την διάρκεια της παρασκευής ανακατεύουμε το κρέας, με ξύλινη κουτάλα για να μην κολλήσει στον πάτο του σκεύους.

*Όταν αρχίζουν να ροδίζουν οι ” τσιγαρίδες ” και ξεροψηθούν, είναι έτοιμες τις βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και προσθέτουμε λεμόνι.

Το υγρό που μένει στο σκεύος είναι λίπος (λίγδα το έλεγαν οι παλαιοί) και το χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα ή για φωτιστικό καύσιμο. Μετά την Νηστεία των Χριστουγέννων, πρέπει να μην υπερβάλουμε στην κατανάλωση κρεάτων με λίπος, όσο και αυτά αποτελούν πρόκληση λόγω της γεύσης τους!

Το λίπος όπως και τα χρησιμοποιημένα φυτικά έλαια δεν τα απορρίπτουμε στον νεροχύτη του σπιτιού μας, αλλά σε ειδικούς κάδους ανακύκλωσης.

Κείμενο – Φωτογραφίες *: Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος*