

1 Ιανουαρίου 2021

Έθιμα του Δωδεκαημέρου... χοιρινά τσιγαρίδια

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



Κείμενο - Φωτογραφίες: Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος



Μπορεί, η διαχείριση της πανδημικής νόσου του κορονοϊού (Covid – 19) να μας έχει περιορίσει στα σπίτια μας, δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε την Ορθόδοξη πίστη και τις εθνικές παραδόσεις μας.

Παραδοσιακή είναι και η παρασκευή της " χοιρινής τσιγαρίδας ", έθιμο αρκετών περιοχών της πατρίδας μας (Ξηρόμερου Αιτωλοακαρνανίας, Ευρυτανίας , Αργιθέας Αγράφων, Καρδίτσας ,Τρικάλων, Καλαμπάκας Βοΐου Κοζάνης...).

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 τον Δεκέμβριο μέχρι και τον Φεβρουάριο, με τον ακόλουθο τρόπο:

*Σε χάλκινη επικασσιτερωμένη (γανωμένη) κατσαρόλα, βάζουμε μέχρι την μέση, χοιρινή πανσέτα χωρίς κόκαλο κομμένη σε κύβους (όπως τα λουκούμια).

* Προσθέτουμε λίγο κρύο νερό, χωρίς να σκεπάσει το κρέας.

- * Προσθέτουμε λίγη ρίγανη και όσο αλάτι επιθυμούμε.
- * 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 και ροδίζουν οι " τσιγαρίδες " και ξεροψηθούν τις βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και προσθέτουμε λεμόνι.

Καλή όρεξη...



Χοιρινά τσιγαρίδια, σε χάλκινη (γανωμένη) κατσαρόλα.



Οι παλαιοί τα ονόμαζαν καλαμαράκια του βουνού!



Φωτ. Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος

Το υγρό που μένει στο σκεύος είναι λίπος (λίγδα το έλεγαν οι παλαιοί) και παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν για μαγείρεμα ή για καύσιμο φωτισμού.

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

Κείμενο- Φωτογραφία: Σπύρος Θεοδ. Κουτσοχρήστος