



# ΤΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΤΟΥ Νίκου Καζαντζάκη

Πολλές φορές έχει επισημανθεί η αξία του έργου του Καζαντζάκη ως πηγή λαογραφικών πληροφοριών, ως πηγή που μας βοηθά να γνωρίσουμε την Κρήτη όπως την είχε ζήσει ο Κρητικός συγγραφέας. Φαίνεται πως ήταν τόσο έντονα τα παιδικά του βιώματα ώστε να τον ακολουθούν για πάντα εικόνες, μουσικές, μυρωδιές και γεύσεις. Στα αυτοβιογραφικά κείμενά του φαίνεται να νοσταλγεί την εποχή και να θυμάται καθετί που είχε σημαδέψει τα χρόνια της παιδικής αγνότητάς του: τις χανούμισες της γειτονιάς, την Εφεντίνα, τον Άγιο Μηνά τον ψαροκαβαλάρη, τους τρυγητάδες, το κρασί, τα σοκάκια του Μεγάλου Κάστρου και τον παπού του τον Μυλοποταμίτη που κρατούσε πάντα το ψητό στα λεμονόφυλλα γουρουνόπουλο και το πήγαινε στο σπιτικό της κόρης του!

περιοδ. "Υπερ X"

τ.χ. 37 Χαγώνια 2004

Μιλώντας πριν από χρόνια με τον μακαρίτη τον πρωτανήπιό του, τον Νίκο Σακλαμπάνη (άρχοντας και τούτος και ευπατρίδης του Μεγάλου Κάστρου!) μου είχε πει πως ο Καζαντζάκης δεν έγραψε καμιάν υπερβολή γι' αυτήν την εικόνα! Ακόμη και στα γεράματά του νοσταλγούσε τη γεύση του ψητού γουρουνόπουλου. Κι όταν ερχόταν στην Κρήτη έπαιρνε από το κεράκι το πρωτανήπι, το πήγαινε βόλτες παντού και του έλεγε ιστορίες. Ε, το γουρουνόπουλο στα λεμονόφυλλα αποτελούσε μία από τις πιο έντονες γευστικές του μνήμες:

- Εσύ δεν πρόφταξες να φας από το γουρουνόπουλο του παππού σου και δεν θα το καταλάβεις όπως και να σου το πω!

Ο Νίκος, όμως, είχε επηρεαστεί τόσο πολύ από τη νοσταλγία του θείου του, που το ψητό γουρουνόπουλο έγινε και δικό του βίωμα. Άλλωστε, πέρα από τις όποιες περιγραφές υπήρχε και η «Αναφορά στο Γκρέκο», έργο αυτοβιογραφικό και πολύτιμο, μια και μέσα από τις σελίδες του ο Καζαντζάκης ανοίγει την ψυχή του. Το χοιρινό των Χριστουγέννων μοσχομυρίζει, πυρπολεί και τη δική μας διάθεση:



«Δυο φορές το χρόνο, τη Λαμπρή και τα Χριστούγεννα, κινούσε από το μακρινό χωριό ο παππούς μου κι έρχονταν στο Μεγάλο Κάστρο να δει τ' αγγόνια του και την κόρη. Λογάριαζε πάντα κι έρχονταν να χτυπήσει την πόρτα την ώρα που κάτεχε πως το θειό ο γαμπρός του δεν ήταν στο σπίτι. Γέρος κοτσονάτος, με σκούρα άσπρα μαλλιά, με γαλάζια γελομένα μάτια, με βαριές χερούκλες δυο ρόζους- άπλωνε να με χαδέψει, και το δέρμα μου ξεγδέρνονταν. Φορούσε την κυριακάτικη του σκούρα λουλακιά φουφούλα, μαύρα στιβάνια, άσπρο με γαλάζιες βούλες κεφαλομάντηλο. Και κρατούσε, τυλιγμένο σε λεμονόφυλλα, το ίδιο πάντα πεσκέσι: Ένα γουρουνόπουλο ψητό στο φούρνο· γελούσε, το ξεσκέπαζε και μοσχομύριζε το σπίτι· κι από τότε τόσο πολύ έσμιξε, έγινε ένα ο παππούς μου με το ψητό γουρουνάκι και με τα λεμονόφυλλα, που δεν μπορώ πια να μυριστώ ψημένο χοιρινό κρέας ή να μπω σε περιβόλι λεμονιές, χωρίς ν' ανέβει

## • ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΧΟΝΤΡΟ

Τι θα λέγατε για ένα φαγητό από το χριστουγεννιάτικο τραπέζι της οικογένειας Καζαντζάκη; Τα Χριστούγεννα της κρητικής παράδοσης δεν έχουν γαλοπούλα· ο διατροφικός πολιτισμός του νησιού δίνει ιδιαίτερη έμφαση στα γιορταστικά εδέσματα και στην τελετουργία της οικογενειακής σύναξης πάνω από το πλούσιο τραπέζι!

1 κιλό χοιρινό  
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα  
4-5 κουταλιές ελαιόλαδο  
χυμό 1 λεμονιού  
3 κουταλιές ξίδι  
2 ποτήρια χόντρο  
αλάτι, πιπέρι

Πλένομε το κρέας και το κόβομε σε κύβους. Ζεσταίνομε το λάδι στην κατσαρόλα και τσιγαρίζομε το κρέας με το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσου. Σβήνομε με το λεμόνι και το ξίδι, ρίχνομε και 1 ποτήρι νερό και βράζομε για 40 λεπτά περίπου. Προσθέτομε 6 ποτήρια νερό και όταν βράσει ρίχνομε το χόντρο, αλάτι και πιπέρι και σιγοβράζομε άλλα 20 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά. Σβήνομε τη φωτιά και σκεπάζομε την κατσαρόλα με καθαρή πετσέτα για 10 λεπτά πριν σερβίρομε.

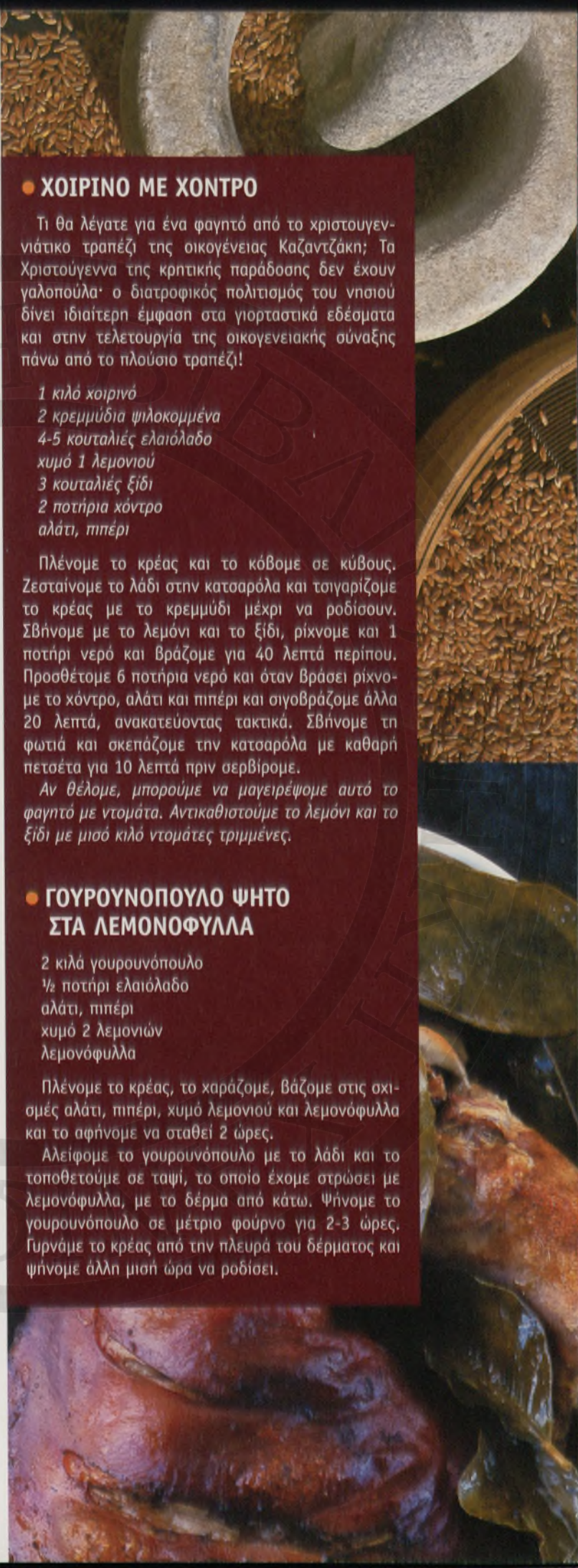
Αν θέλομε, μπορούμε να μαγειρέψομε αυτό το φαγητό με ντομάτα. Αντικαθιστούμε το λεμόνι και το ξίδι με μισό κιλό ντομάτες τριμμένες.

## • ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΣΤΑ ΛΕΜΟΝΟΦΥΛΛΑ

2 κιλά γουρουνόπουλο  
½ ποτήρι ελαιόλαδο  
αλάτι, πιπέρι  
χυμό 2 λεμονιών  
λεμονόφυλλα

Πλένομε το κρέας, το χαράζομε, βάζομε στις οχιμές αλάτι, πιπέρι, χυμό λεμονιού και λεμονόφυλλα και το αφήνομε να σταθεί 2 ώρες.

Αλείφομε το γουρουνόπουλο με το λάδι και το τοποθετούμε σε ταψί, το οποίο έχομε στρώσει με λεμονόφυλλα, με το δέρμα από κάτω. Ψήνομε το γουρουνόπουλο σε μέτριο φούρνο για 2-3 ώρες. Γυρνάμε το κρέας από την πλευρά του δέρματος και ψήνομε άλλη μισή ώρα να ροδίσει.





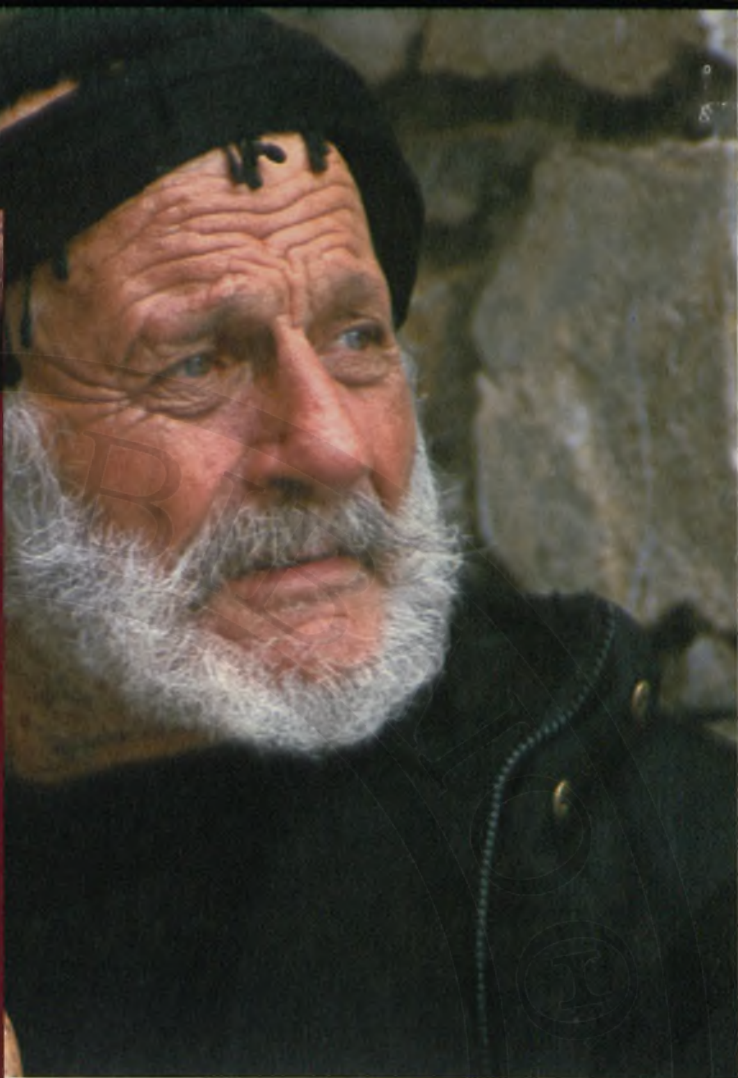
## ● ΤΣΙΛΑΔΙΑ

1 κεφαλή χοίρου  
ή 2 κιλά χοιρινό κρέας  
τα πόδια του χοίρου  
φλούδα 1 πορτοκαλιού  
1 ποτήρι χυμό νεραντζιού  
½ ποτήρι χυμό πορτοκαλιού  
½ ποτήρι χυμό λεμονιού  
½ ποτήρι ξίδι  
αλάτι, πιπέρι  
κύμινο, μοσχοκάρυδο

Βράζουμε το κρέας σε κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό για 2 ώρες περίπου. Την ώρα που αρχίζει ο βρασμός αφαιρούμε τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια για να μείνει καθαρό το ζουμί. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, ανασύρουμε το κρέας και, αφού κρυώσει, αφαιρούμε τα κόκαλα.

Σουρώνουμε το ζουμί (το οποίο πρέπει να είναι περίπου 7 ποτήρια, γι' αυτό συμπληρώνουμε νερό), ρίχνουμε μέσα το κρέας σε κομμάτια και προσθέτουμε τους χυμούς, τη φλούδα πορτοκαλιού και τα μπαχαρικά. Το βάζουμε να πάρει μια βράση και σβήνουμε τη φωτιά. Όταν κρυώσει η τσιλαδιά, τη μοιράζουμε σε δοχεία και τη βάζουμε στο ψυγείο να πήξει.

Διατηρείται αρκετές μέρες. Πριν τη σερβίριση αφαιρούμε το λίπος που έχει σχηματιστεί στην επιφάνεια.



στο μυαλό μου, γελαστός, απέθαντος, με το ψητό γουρουνόπουλο στα χέρια, ο παππούς μου. Και χαίρουμε γιατί όσο ζω θα ζει κι αυτός μέσα μου, κανένας άλλος πια στον κόσμο δεν τον θυμάται, και θα πεθάνουμε μαζί. Ο παππούς μου ετούτος στάθηκε ο πρώτος που μ' έκαμε να μη θέλω να πεθάνω για να μην πεθάνουν οι πεθαμένοι μου· από τότε, πολλοί αγαπημένοι μου που πέθαναν κατέβηκαν όχι στο χώμα παρά μέσα στη θύμησή μου, και ξέρω πια πως όσο ζω θα ζούνε».

Η εικόνα επανέρχεται συχνά στη μνήμη αλλά και στα κείμενα του συγγραφέα. Η κάθε εποχή είχε και το σύμβολό της. Κι η κάθε γιορτή το ίδιο. Στην παιδική μνήμη η εικόνα του παππού που καταφτάνει στο Κάστρο με το μοσκομυρισμένο πεσκέσι του σημαίνει... Χριστούγεννα:

«...πλάκωνε ο χειμώνας, ανάβαμε στο σπίτι το μαγκάλι, καθόμασταν γύρα – όταν έλειπε ο κύρνης – η μητέρα η αδελφή μου κι εγώ, και ψήναμε κάστανα ή ρεβίθια στη χόβολη· και περιμέναμε πότε να γεννηθεί ο Χριστός να 'ρθει ροδομάγουλος ο παππούς με το ψητό γουρουνόπουλο τυλιγμένο στα λεμονόφυλλα».

Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι του Καπετάν Ψωμή (έτσι λέγανε τον πατέρα του Καζαντζάκη στο Μεγάλο Κάστρο) δεν περιείχε μόνο το γουρουνόπουλο του παππού... Η μητέρα του φρόντιζε να είναι πλούσιο, με τα γιορταστικά φαγητά που είχε μάθει στο χωριό της και που αποτυπώνουν τον γευστικό κώδικα μιας άλλης εποχής. Φοιτητής στην Αθήνα το 1902 αποζητούσε το χοιρινό με





Απάκι. Γεύση και άρωμα Χριστουγέννων.

χόντρο! Το έγγραψε κιόλας στη μητέρα του:

«Αλήθεια έχω μεγάλη χαρά πως θα 'μαι μαζί σας τα Χριστούγεννα. Θα πάω τη νύχτα στην εκκλησία, θα κάμω το σταυρό μου, θ' ανάψω ένα κερί, Κύριε ελέησον, Κύριε ελέησον! Και θα γυρίσω σπίτι και θα 'ναι έτοιμο το τραπέζι και ο χοίρος θ' ανιζει με το στάρι».

Χριστούγεννα χωρίς χοίρο δεν γίνονται! Κι ο Καζαντζάκης το γνωρίζει καλά. Ο «πεντακάθαρος» χοίρος κρέμεται στα κεφάλια των Χριστιανών και οι Τούρκοι, που η θρησκεία τους απαγορεύει την κατανάλωση χοιρινού, ζηλεύουν τα απάκια και τα λουκάνικα:

«...Είχαν σφάζει χτες τους χοίρους, είχαν καφαλίσει την τρίχα τους, τους είχαν ανοίξει και βγάλει τα σωθικά και τους είχαν παραδώσει έτοιμους, εφτακάθαρους, στις γυναίκες τους και στις θυγατέρες — αυτές πια θα γνοιαστούν σήμερα πώς θα γίνει η πηχτή, πώς να γεμίσουν τ' άντερα να κάμουν λουκάνικα, και να στοιβάξουν σε κιουπάκια και σε πιθαρόπουλα τη γλίνα, το παστό κρέας, τα σύγλινα και τ' απάκια.

Είχαν λοιπόν ξυπνήσει πρώτες σήμερα οι νοικοκυράδες, ανασκουμπώθηκαν, έστψαν σε μεγάλες φωτιές τα λεβέτια κι άρχισαν να κοπανίζουν, ξημερώματα, το πιπέ-

ρι και το κύμινο για τα λουκάνικα και να στύβουν νεράντζια και λεμόνια για την πηχτή· κι ο χοίρος, παχύς, ακίνητος, νιολοισμένος, φρεσκοξουρισμένος, κρέμουνταν ανάποδα από τα τσιγκέλια της κουζίνας και περίμενε.

— Μην τύχει, μωρή Μάρθα, και μπάσεις χοιρινό μέσα στο σπίτι μου και μαγαρίσω! έλεγε χτες βράδυ στη δούλα του ο Αγάς, που άκουε ολημέρα τους χοίρους σε κάθε αυλή να γκουίζουν και να σφάζονται. Φτου σας, ταβλόπιστοι, που μαγαρίζετε με χοιρινό και ψήνετε λουκάνικα και γεμίζετε βρώμα τον αγέρα!

Τρελαίνονταν ο Αγάς για τα χοιρινά λουκάνικα, δεν υπήρχε νοστιμότερος μεζές για τη ρακή, κι η παμπόνηρη καμπούρα του τα πάσερνε κάθε χρόνο σαν τάχα να 'ταν από παστό κρέας καμήλας. Ήξερε ο Αγάς τι 'ταν, μα έκανε τον κουτό, έτρωε κι έγλειφε και τα δάκτυλά του, και συνάμα κρατούσε και το νόμο του Προφήτη...»

Μυρωδιές και αρώματα, γεύσεις αυθεντικές της Κρήτης. Ο Καζαντζάκης, ταξιδευτής του κόσμου ακατάλαγιστος, δεν σταμάτησε ούτε στιγμή να επιστρέφει στην παιδική του ηλικία και να γεύεται πότε την πηχτή, πότε το χοιρινό με τα λεμονόφυλλα και πότε το χοίρο με το στάρι. Νομίζω πως χόρταινε με τούτη τη θύμιση! X

**[ Χριστούγεννα χωρίς χοίρο δε νοούνται Χριστούγεννα. ]**  
**[ Κι ο Καζαντζάκης το γνώριζε καλά! ]**