



Μπακαλιάρος και 25η Μαρτίου Γαστρονομία, επανάσταση και τα μυστικά για να τον φτιάξετε



Υπάρχουν κάποια πράγματα που, στο πλαίσιο της οικογενειακής μαγειρικής, θεωρούνται νόμοι για κάθε σπίτι, για παράδειγμα, το γουρουνόπουλο ή η γαλοπούλα τα Χριστούγεννα, ο χαλβάς, η ταρταρσαλάτα και η λαγάνα για την Καθαρά Δευτέρα και το αρνί για το Πάσχα. Κάθε σημαντική στιγμή εθιμοτυπικά και θρησκευτικά, δηλαδή, έχει και το φαγητό της. Το ίδιο συμβαίνει λοιπόν και με την 25η Μαρτίου, την ημέρα που συμπίπτει ο Ευαγγελισμός με την εθνική μας επέτειο.

Θα με ρωτήσετε «μα γιατί τρώμε ψάρι τη συγκεκριμένη μέρα κι όχι κάτι άλλο;». Η απάντηση είναι απλή κι έχει να κάνει με τις βαθιά ριζωμένες θρησκευτικές συνήθειες αυτού του τόπου: η εν λόγω ημέρα είναι η μία από τις δύο της Σαρακοστής, που μπορούμε να καταναλώσουμε ψάρι, με βάση τις επιταγές της εκκλησίας. Ναι, ξέρω και τι θα με ρωτήσετε στη συνέχεια. «Μα χάθηκαν τα ψάρια; Γιατί μπακαλιάρο και μάλιστα παστό;». Θα προχωρήσω το ερώτημά σας παραπέρα θέτοντας κι εγώ μια επιπλέον ερώτηση: «Για ποιο λόγο θεωρείται παραδοσιακή μια συνταγή όταν το βασικό της συστατικό δεν είναι καν ελληνικό;» Θα εκπλαγείτε, αλλά η Ελλάδα εισάγει τον παστό μπακαλιάρο που αλειεύεται στις βόρειες θάλασσες από τον 17ο αιώνα. Το συγκεκριμένο ψάρι μπορούσε να διατηρηθεί άψογα επί μακρόν, ήταν φθινό κι έτσι έφτανε σε κάθε γωνιά της χώρας, ακόμη και στις πιο ορεινές περιοχές – δεν είναι τυχαίο ότι τον αποκαλούσαν ψάρι του βουνού. Οπότε η συνήθεια της κατανάλωσής του επιβλήθηκε γρήγορα και μάλιστα εξελίχθηκε σε μια από τις πιο αγαπημένες μας, γαστρονομικά.

Στην αγορά, πλέον, τον βρίσκουμε σε δύο διαφορετικούς τρόπους παστώματος (παστό και υγράλατο), ενώ η τιμή του πλέον είναι τιμημένη καθώς ο πληθυσμός του ψαριού έχει μειωθεί σημαντικά με την πάροδο των χρόνων – φυσικά, το να είναι φιλεταρισμένο αυξάνει κι άλλο το μπάτζετ που πρέπει να διαθέσουμε για την

αγορά του. Αυτό που πρέπει να προσέχετε πάντως, σε κάθε περίπτωση, είναι να διαλέγετε κομμάτια όσο το δυνατόν πιο λευκά και να αποφεύγετε τα ξερά και κιτρινωπά.

Η κλασική συνταγή τον θέλει να τηγανίζεται σε κουρκούτι, να σερβίρεται με χόρτα εποχής ή παντζάρια και να συνδυάζεται ιδανικά με μια καλή ρετσίνα, ενώ του πάει πολύ και το τραγανό και δροσερό ασύρτικο. Υπάρχουν, βέβαια, κι άλλες συνταγές όπως η πελοποννησιακή εκδοχή του μπακαλιάρου πλακί και οι εκ Κέρκυρας ορμώμενες και πεντανόστιμες, μπιάνκο και μπουρδέτο. Όπως κι αν προτιμήσετε να τον φτιάξετε πάντως, κρατήστε στο μυαλό σας ότι το επιμελημένο ξαρμύρισμα επιβάλλεται – υπολογίστε ότι θα χρειαστείτε τουλάχιστον 24 ώρες, ανάλογα με το πόσο χοντρά είναι τα κομμάτια κι ότι θα πρέπει να αλλάζετε το νερό κάθε πεντάωρο, περίπου. Για να τον κάνετε πιο αφράτο και λευκό φροντίστε, αφού τον ξαλμυρίσετε, να τον βάλετε για περίπου δύο ώρες σε γάλα, ενώ για το τηγάνισμα προτιμήστε ένα απαλό ελαιόλαδο, χωρίς έντονη γεύση. Έξτρα τιπ: το ψυγείο είναι ο καλύτερος βοηθός σας, καθώς το κουρκούτι στο οποίο θα βυθίσετε τα κομμάτια του μπακαλιάρου πρέπει να είναι καλά παγωμένο – φτιάξτε το και βάλτε το μπολ στη συντήρηση για τουλάχιστον δύο ώρες, πριν αρχίσετε την «επιχείρηση τηγάνισμα».

