



ΛΥΚΟΥΡΙΝΟΣ

Ο θρακιώτικος!

Με καταγωγή από την Αίνο της Ανατολικής Θράκης, το παστό και καπνιστό κεφαλήπουλι είναι το εκλεκτότερο ελληνικό αλίπαστο.

Ένα διαμάντι από το θησαυροφυλάκιο των ελληνικών γεύσεων είναι ο παστός και καπνιστός κέφαλος, ο λυκουρίνος, μεζές θρακιώτικος. Στην αγορά της Κωνσταντινούπολης υπήρχε μεγάλη ζήτησή του, αλλιά και σε όλες τις πόλεις – κέντρα του ελληνισμού με τις ακμάζουσες αγορές.

Η αδιαμφισβήτητη πηγή της παραγωγής του, όσο μπορώ να ανιχνεύσω τα στοιχεία, τρεις αιώνες πίσω, ήταν η Αίνος της Ανατολικής Θράκης, στην ανατολική πλευρά των εκβολών του Έβρου. Στην Αίνο ήταν ανεπτυγμένη η αλιεία· στην πολύτιμη «Εμπορική Εγκυκλοπαίδεια ΕΡΜΗΣ Ο ΚΕΡΔΩΟΣ του Νικ. Παπαδόπουλου», τυπωμένη στη Βενετία το 1816 (ανατύπωση το 1989 Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ), αναφέρεται ότι η Αίνος «...έχει καλήν αλιευτικήν και οι παστοί και καπνιστοί κέφαλοί της εγκρίνονται». Οι Αινίτες έφτιαχναν και εκλεκτό αυγοτάραχο από τους θηλυκούς κέφαλους, ενώ με τα αυγά από τα μεγάλα σαζάνια που ψάρευαν στον Έβρο (ήταν πλωτός μέχρι την Αδριανούπολη) έφτιαχναν έναν ξεχωριστό παραμά, ο οποίος ήταν περιζήτητος. Ενας ακόμα εκλεκτός ψαρομεζές ήταν το καπνιστό και λιόκαυτο

χέλι, που, αφού το καθάριζαν, αφαιρούσαν μαστορικά το δέρμα του, το αλάτιζαν, τύλιγαν το σώμα σε δαφνόφυλλα και πιπέρι, ξανατραβούσαν το δέρμα προς τα πάνω και το κρεμούσαν στον ήλιο. Στεγνόπια το έκοβαν φέτες.

Ο ρικουρίνος που προτιμούσαν στην Κωνσταντινούπολη ήταν αυτός από τον μεγάλο κέφαλο, αλλιώς οι Αινίτες τεχνίτες τον έφτιαχναν και με κεφαλήπουλο (μικρότερους κέφαλους). Αυτό το μικρότερο, αλλιώς εξίσου εκλεκτό, ονομαζόταν νίτικο (αινίτικο δηλαδή).

Πώς θα τον σερβίρουμε

Ευτυχώς, εδώ και λίγα χρόνια ο μερακλής παραγωγός Γιώργος Πασχαλίδης στο Φανάρι Κομοτηνής παράγει, μεταξύ άλλων, και το ρικουρίνο προς τέρψιν όλων ημών κι έτσι βρίσκουμε τους ρικουρίνους συσκευασμένους σε κενό αέρος. Κατά καιρούς, τους βρίσκουμε και ξεπετσιασμένους.

Για να τον απολαύσουμε, πρέπει πρώτα να αφαιρέσουμε με προσοχή την πέτσα (αν δεν έχει αφαιρεθεί), χωρίς να γδάρουμε το πάχος που είναι κάτω απ' αυτήν. Κατόπιν, εάν ο κέφαλος είναι μεγάλος, κόβουμε λεπτά, ροξά φετάκια μέχρι το κεντρικό κόκαλο (όπως κάνουν και για τον καπνιστό σολομό). Μετά γυρίζουμε το ψάρι από την άλλη πλευρά και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία. Αν όμως έχουμε ένα μικρό κεφαλήπουλο, μετά την αφαίρεση της πέτσας, μπορούμε να αφαιρέσουμε ολόκληρο το φιλέτο και να το κόψουμε κομμάτια. Επειδή η διαδικασία είναι λίγο μπελαλίδικη, υπάρχουν έμπειροι πωλητές που κάνουν αυτήν τη λεπτοδουλειά για μας.

Ο καλύτερος τρόπος να τον σερβίρουμε είναι να απλώσουμε τα φετάκια σε μια πιατελίτσα, να τα ραντίσουμε με εκλεκτό λάδι, προαιρετικά και με λίγες σταγόνες λεμονιού. Στην άκρη βάζουμε φρεσκοκομμένο κρεμμύδι ανακατεμένο με άνηθο για να παίρνει κανείς αν θέλει, όσο θέλει. Το συνοδεύουμε με λεπτές φέτες ψωμιού, προτιμότερο ψημένες, και ούζο ή τσίπουρο.

Τις πληροφορίες για την Αίνο έχω καταγράψει προ ετών στην Αλεξανδρούπολη από τις Αινίτισσες κυρίες Δέσποινα Πολίτου, Δόμνα Τζανετάκη και Κατίνα Βαθσαμίδου.

Πηγή: Καθημερινή, Εύη Βουτσινά