

Το ψωμί της Καθαρής Δευτέρας ...



Η ιστορία της λαγάνας

«Είτα ευθύς έβγαινε από την επάνω πόρταν του μαγαζιού, την προς τον μαχαλάν, διήρχετο τον λιθόστρωτον δρομίσκον, κι έφθανεν εις τον φούρνου του Μπάρμπα-Μάρκου του Βούργαρη. Εκεί είχε βαλμένον πάντοτε το τακτικό του γιουβέτσι της ημέρας, το οποίον ήτο έτοιμον περί τας δώδεκα της μεσημβρίας. Εστρώνετο επάνω εις τον σοφάν σταυροπόδι, σιμά στο «κεπένι» του φούρνου, έπαιρνε μισό ψωμί ή κατά προτίμησιν δύο λαγάνες, έτρωγεν όλον το γιουβέτσι, έπινε μισήν οκάν κρασί, και «το έπαιρνε δίπλα», ή επάνω εις τον σοφάν του φούρνου ή εις την παγκέτταν της γειτονικής ταβέρνας, κι εροχάλιζε πολύ γοερά, επί δύο ώρας και μισήν, το θέρος, ή μόνον επί μίαν ώραν τον χειμώνα.» Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης

Η λαγάνα είναι το καθιερωμένο ψωμί της Καθαρής Δευτέρας, όμως παλαιότερα ήταν και το ψωμί της καθημερινότητας των απλών ανθρώπων όπως τόσο παραστατικά αναφέρει στο παραπάνω απόσπασμα ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης.

Η ιστορία της λαγάνας, λέει, πως είναι ο άρτος ο αζύμωτος που παρασκευάζεται χωρίς προζύμι. Συναντούμε τέτοιους «άρτους» από τα πολύ παλιά χρόνια, στις Γραφές ακόμα. Χρησιμοποιήθηκε σαν έδεσμα από τους Ισραηλίτες κατά τη νύχτα της Εξόδου τους από την Αίγυπτο υπό την αρχηγία του Μωυσή. Στη συνέχεια επιβαλλόταν από το Μωσαϊκό Νόμο για όλες τις ημέρες της εορτής του Πάσχα, μέχρι που ο Χριστός στο τελευταίο του Πάσχα ευλόγησε τον ένζυμο άρτο.



Αν πάμε και πιο παλιά, από τα πρώιμα χρόνια της αρχαιότητας θα δούμε πως η λαγάνα είναι μέρος της διατροφικής παράδοσης. Ο Αριστοφάνης στις “Εκκλησιάζουσες” λέει “*Λαγάνα πέττεται*” δηλαδή «*Λαγάνες γίνονται*». Και όσοι έχουν ασχοληθεί με τον Αριστοφάνη λένε πως η λαγάνα που αναφέρει είναι άρτος με λάδι. Την συναντάμε και με την ονομασία πόπανα που είναι άρτος επίπεδος που προσφερόταν σαν θυσία στους θεούς και το αποκαλούσαν και λάγανα. Ο Οράτιος στα κείμενά του αναφέρει τη λαγάνα ως «*Το γλύκισμα των φτωχών*».

Γνωστή είναι και η ονομασία *Πλακουντάρια* και μάλιστα «*καπυρώδη*» δηλ. αποξηραμένα, ψωμί φτιαγμένο από σιμιγδάλι, ίσως, και τηγανισμένο σε λάδι. Ονομάζεται και *αρτολάγανα* και πάντα ήταν φτιαγμένη με αλεύρι καλής ποιότητας, κρασί, πιπέρι, μέλι, και γάλα.

Για την ετυμολογία της λαγάνας δεν υπάρχουν επιφυλάξεις, προέρχεται από το αρχαίο *λάγανον*. Το *λάγανον* ανάγεται σε θέμα *λαγ-* από αμάρτυρο επίθετο *λάγος* που θα πει *χαλαρός*, απ’ όπου και λαγαρός ή λάγνος. Το βρίσκουμε π.χ. στους Εβδομήκοντα, όπου τα λάγανα δεν ταυτίζονται με τα άζυμα ψωμιά (άρτους αζύμους πεφουραμένους εν ελαίω και λάγανα άζυμα κεχρισμένα εν ελαίω, στην Έξοδο).

Η λαγάνα είναι άρρηκτα δεμένη στους νεότερους χρόνους με το *ψωμί της Καθαρής Δευτέρας*. Συνήθως ζυμώνεται και «πατιέται» με τα χέρια μόνο, για να γίνει επίπεδη. Και έτσι την επόμενη της τελευταίας Κυριακής των Απόκρεων, της Τυρινής, έχει την τιμητική της.



Την μέρα αυτή λοιπόν που ο άνθρωπος καθαρίζει την ψυχή και το σώμα του για να φτάσει στο τέρμα δηλαδή στο Πάσχα και να αναστηθεί ξανά με την Ανάσταση του Κυρίου, το ψωμί, το «σώμα» του Χριστού κατά τα εκκλησιαστικά κείμενα είναι το βασικό έδεσμα. Κι επειδή έπρεπε να διαφέρει από αυτό των υπόλοιπων ημερών της έδιναν και ένα ιδιόμορφο σχήμα, αυτό της λεγόμενης “*κυρα-Σαρακοστής*”, που παριστάνει μια μακριά γυναίκα που έχει ένα σταυρό στο κεφάλι. Φτιάχεται από ζυμάρι, αλάτι, αλεύρι και νερό που δεν έχει στόμα για να μην μιλάει και να κουτσομπολεύει όλες τις μέρες που κρατούσε η νηστεία μέχρι το Πάσχα. Έχει επτά πόδια όσες και οι εβδομάδες μέχρι το Μεγάλο Σάββατο όπου το τελευταίο το έκρυβαν σε ένα ξερό σύκο ή σε ένα καρύδι και όποιος το έβρισκε ήταν ο τυχερός της επόμενης χρονιάς. Τα χέρια της είναι σταυρωμένα σαν να προσεύχεται και η ποδιά της γεμάτη με νηστήσιμα φαγητά. Τα πιο παλιά χρόνια την κρεμούσαν στο ταβάνι ή δίπλα στο εικονοστάσι και χρησίμευε σαν ημερολόγιο.