

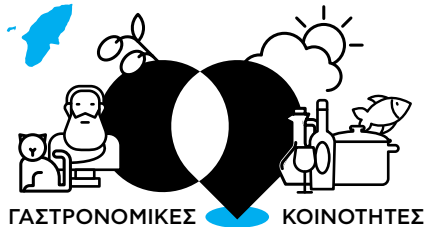
ΣΑΛΑΜΙΝΑ


ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ

GASTRO
NOMY &
WINETOURLISM



ΣΑΛΑΜΙΝΑ



Ο γαστρονομικός οδηγός Σαλαμίνας, στοχεύει στην ανάδειξη του «Γαστρονομικού Πλούτου» της περιοχής της Σαλαμίνας και σχεδιάστηκε στο πλαίσιο του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Γεύσεις Ελλήνων εκλεκτές II: Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός» του Προγράμματος CLLD/LEADER 2014-2020.

Τοπικοί επαγγελματίες, από τον ευρύτερο χώρο της γαστρονομίας (αγροτικός τομέας - μεταποίηση - εστίαση - φιλοξενία) δικτυώθηκαν, συνεργάστηκαν και δημιούργησαν τη «Γαστρονομική Κοινότητα Σαλαμίνας», με κοινό όραμα την καταγραφή της ποιοτικής τοπικής γαστρονομικής προσφοράς, στοχεύοντας στη διασύνδεση του Τουρισμού με τον Γαστρονομικό Πολιτισμό της περιοχής και την ανάδειξη του Δήμου Σαλαμίνας σε Γαστρονομικό και Οινικό προορισμό.

Το παρόν υλοποιήθηκε από το Δίκτυο Συνεργασίας Δήμων Περιφερειακής Ενότητας Νήσων Αττικής στο πλαίσιο του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Γεύσεις Ελλήνων εκλεκτές II: Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός», του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER του ΠΑΑ 2014-2020.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Επιμέλεια έκδοσης
Γαστρονομικές Κοινότητες Ελλάδας ΑΜΚΕ

Κείμενα - Φωτογραφίες
Γιώργος Πίπτας

Επιμέλεια έκδοσης
Γιώργος Πίπτας

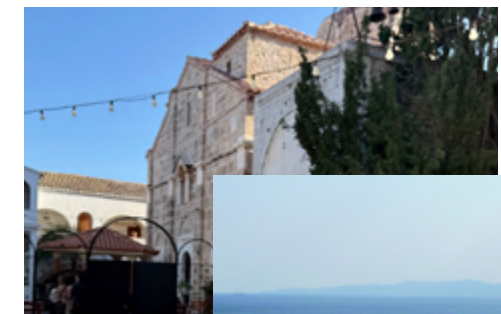
Επιμέλεια κειμένων
Μπήλιω Τσουκαλά

Καλλιτεχνική επιμέλεια
Mr. Moschos



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 4 Σαλαμίνα, νησί της ένδοξης ναυμαχίας
- 6 Από τον μύθο στην ιστορία
- 8 Ναυμαχία Σαλαμίνας
- 10 Η ναυπηγική και τα ψαροκάικα
- 12 Τοπίο και Καλλιέργειες
- 14 Αλιεία Σαλαμίνας
- 16 Κουζίνα Σαλαμίνας
- 18 Εδέσματα
- 22 Ταβέρνες
- 23 Σικελιανός
- 24 Αξιοθέατα
- 26 Γαστρονομικά Ενθύμια





ΣΑΛΑΜΙΝΑ, ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΕΝΔΟΞΗΣ ΝΑΥΜΑΧΙΑΣ

Η Σαλαμίνα, γνωστή από την αρχαιότητα και ως Κούλουρη, είναι το μεγαλύτερο νησί του Σαρωνικού Κόλπου και το κοντινότερο στις ακτές της Αττικής. Βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα του Σαρωνικού κόλπου απέναντι από τον κόλπο της Ελευσίνας. Με πληθυσμό 37.000 κατοίκων και έκταση 95 τετραγωνικών χιλιομέτρων, αποτελεί το νησί με τη μεγαλύτερη πυκνότητα μόνιμου πληθυσμού στην Ελλάδα. Μάλιστα, κατά τη θερινή περίοδο και ιδιαίτερα τους μήνες του καλοκαιριού, ο πληθυσμός του σημειώνει τεράστια αύξηση, καθώς υπολογίζεται κοντά στις 300.000. Πατρίδα του ομηρικού βασιλιά Αίαντα του Τελαμώνιου και του τραγικού ποιητή Ευριπίδη η Σαλαμίνα είναι επίσης παγκοσμίως γνωστή από την ομώνυμη ιστορική ναυμαχία το 480 π.Χ. ανάμεσα

στους Έλληνες και στην Περσική Αυτοκρατορία, το αποτέλεσμα της οποίας ήταν η νίκη των Ελλήνων και το οριστικό τέλος στα σχέδια των Περσών να εξαπλωθούν στην Ευρώπη. Ένας από τους σημαντικότερους οπλαρχηγούς της Ελληνικής Επανάστασης του 1821, ο Γεώργιος Καραϊσκάκης, είχε το στρατηγείο του στην παραλία της Σαλαμίνας, προστάτης του ήταν ο Άγιος Δημήτριος, γι' αυτό και τελευταία του επιθυμία ήταν να ταφεί στο νησί. Μέρος των οστών του Καραϊσκάκη βρίσκονται εντός του ναού του Αγίου Δημητρίου, σε κατάλληλα περιφραγμένο χώρο. Στη Σαλαμίνα ο νεοέλληνας ποιητής Άγγελος Σικελιανός έμεινε από το 1933 έως το 1950 σε μια παραθαλάσσια κατοικία απέναντι από τη Μονή Φανερωμένης.

Στριμωγμένη ανάμεσα στα Ναυπηγεία και τη Βιομηχανική ζώνη της Ελευσίνας, την Ναυπηγοεπισκευαστική ζώνη του Περάματος, τον Τερματικό Σταθμό Υγροποιημένου Φυσικού Αερίου στη Ρεβυθούσα, που αποτελεί μία από τις σημαντικότερες εθνικές υποδομές της Ελλάδας, και το Κέντρο Επεξεργασίας Λυμάτων της Αθήνας στην Ψυττάλεια -ένα από τα μεγαλύτερα Κέντρα Επεξεργασίας Λυμάτων στην Ευρώπη και διεθνώς-, κουβαλώντας ένα ένδοξο παρελθόν, η Σαλαμίνα εξελίχθηκε τα τελευταία 50 χρόνια σ' ένα νησιωτικό λαϊκό προάστιο του Πειραιά, που από την άνοιξη και έπειτα, κάθε Σαββατοκύριακο δέχεται πλήθη διψασμένων για μια απόδραση, έστω και διπλανή, εκδρομέων. Αλλά και πολλοί εργαζόμενοι στον ευρύτερο Δήμο του Πειραιά, αποφάσισαν να ζήσουν στη γαλήνη της Σαλαμίνας. Άλλωστε, η τοπική γραμμή Περάματος-Παλουκιών με διαδρομή διάρκειας 15 λεπτών λειτουργεί όλο το 24ωρο. Η γραμμή αυτή εξυπηρετεί καθημερινά και όλο το προσωπικό του Πολεμικού Ναυτικού, που υπηρετεί στις εγκαταστάσεις του Ναυστάθμου Σαλαμίνας στα Παλούκια, όπου ελλιμενίζεται ο μεγαλύτερος αριθμός πλοίων του Πολεμικού στόλου της χώρας

Η Χώρα (πρωτεύουσα) του νησιού «μετράει» περισσότερους από 30.000 μόνιμους κατοίκους και είναι μια σύγχρονη πόλη, που έχει συνδεθεί ως οικισμός με τα Παλούκια, το επίνειο του νησιού. Την πιο όμορφη εικόνα δίνουν αναμφίβολα τα νεοκλασικά σπίτια, τα οποία μαρτυρούν και την παλιά αίγλη της Σαλαμίνας. Ο παραλιακός δρόμος της πόλης, η ακτή Καραϊσκάκη, μέχρι τον Άγιο Νικόλαο, αλλά και πάρα πέρα μέχρι τον ταρσανά, είναι γεμάτος με καφετέριες, καφεενεία, όπου οι κάτοικοι του νησιού απολαμβάνουν την ηρεμία και τις χαμηλές ταχύτητες της ζωής της Κούλουρης. Μαζί τους πολλοί



Πειραιώτες έρχονται, όχι μόνο για να περάσουν το κανάλι και να νοιώσουν τη γαλήνη του νησιού δίπλα στους φιλόξενους κατοίκους του, να κάνουν την ποδηλατάδα τους ή τις πεζοπορίες τους στο δίκτυο πεζοδρομικών διαδρομών στα πευκόφυτα τοπία του, να κάνουν το μπάνιο τους στις πολυάριθμες χαλαρές παραλίες του, αλλά και για να απολαύσουν τους περίφημους θαλασσινούς μεζέδες του νησιού. Στο κέντρο ενός βιομηχανικού περιβάλλοντος (δουλιστήρια, ναυπηγεία, εργοστάσια, διαλυτήρια πλοίων, κ.ά.) το νησί μοιάζει με όαση και αναδεικνύεται ως ένας τόπος με ανθρωπιά, ταπεινότητα και με κατοίκους γεμάτους από δίψα για ζωή. Θυμίζοντας κάτι από την Ελλάδα περασμένων δεκαετιών, η Σαλαμίνα με τη θαυμαστή ιστορία και την ιδιαίτερη προσωπικότητα, κρατά ένα low profile και μια αυτάρκεια ζηλευτή.





ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΥΘΟ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

Στους αρχαιότατους χρόνους το νησί υπήρξε αυτόνομο Μυκηναϊκό βασίλειο με βασιλείς από τον οίκο των Αιακιδών, με πιο γνωστό βασιλιά τον Τελαμώννα, ο οποίος ήταν ο πατέρας του ομηρικού ήρωα Αίαντα που έλαβε μέρος στον Τρωϊκό πόλεμο με 12 καράβια. Η αυτονομία της νήσου Σαλαμίνας καταργήθηκε, όταν ο Φιλαίος, εγγονός του Αίαντα, παρέδωσε το νησί στην κυριαρχία των Αθηναίων. Από το 640 π. Χ. έως το 570 π.Χ η Σαλαμίνα πέρασε στους Μεγαρείς. Την περίοδο εκείνη, ο Αθηναίος νομοθέτης Σόλωνας έγραψε την πολεμική ελεγκία με τίτλο Σαλαμίς, με απώτερο στόχο να διεγείρει τον πατριωτισμό των συμπολιτών του, ώστε να ανακαταλάβουν το νησί. Τελικά, και μετά από εικοσαετή

πόλεμο μεταξύ Αθηναίων και Μεγαρέων, η Σαλαμίνα περιήλθε εκ νέου στην κυριαρχία των Αθηναίων μέχρι το 318 π.Χ. Στα χρόνια της ελληνιστικής, ρωμαϊκής και βυζαντινής περιόδου η Σαλαμίνα παρακμάζει, ώσπου μετά το τέλος της Δ΄ Σταυροφορίας (1202-1204) και την άλωση της Κωνσταντινουπόλεως από τους Φράγκους, περιέρχεται στην κυριαρχία Βενετών, και το 1294 παραδίδεται στον άρχοντα της Ευβοίας Βονιφάτιο από τη Βερόνα. Στα τέλη του 14ου αιώνα αποικίστηκε από Αρβανίτες. Τον 17ο αιώνα, ο Άγγλος πρόξενος Jean Siraud σε σχετική έκθεσή του γράφει: «Επάνω στο νησί υπάρχουν τρία χωριά: το ένα ονομαζόμενο Κούλουρη (σημερινή πόλη Σαλαμίνας), το άλλο Μητρόπολη

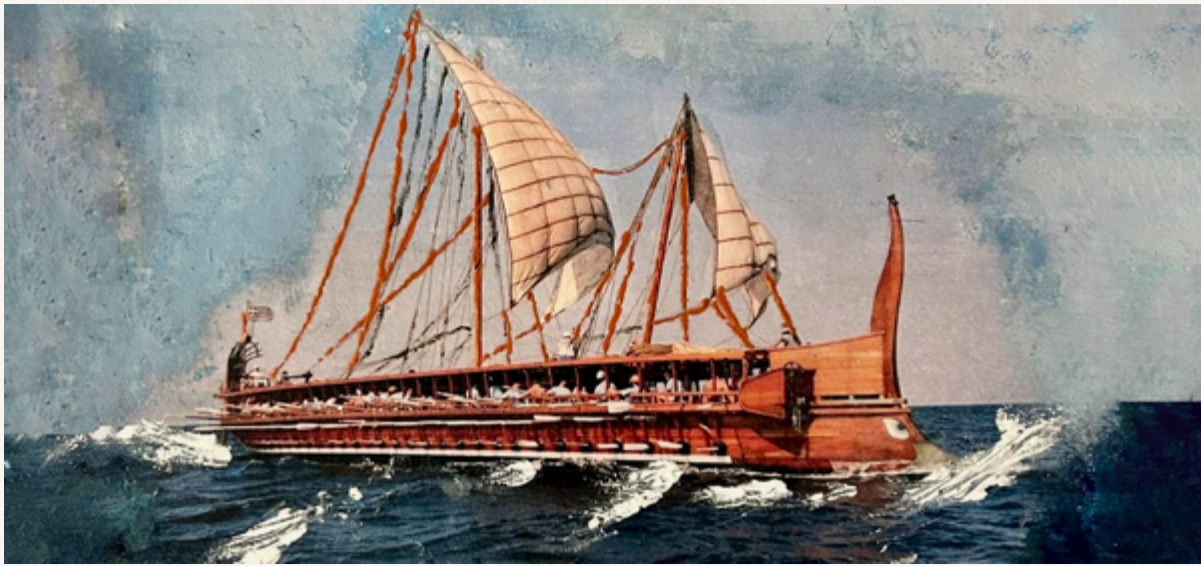


(πρόκειται περί του Αιαντείου) και το Αμπελάκι. Σ' όλο το νησί δεν υπάρχουν παρά εξακόσιες ψυχές, εν μέρει Έλληνες εν μέρει Αρβανίτες». Λίγα χρόνια αργότερα, το 1688, ο ελληνικός πληθυσμός της νήσου ενισχύθηκε με την αναγκαστική μετακίνηση αθηναϊκών οικογενειών από την Αθήνα προς τη Σαλαμίνα, λόγω της παρουσίας σε ολόκληρη την Αττική των Ενετών με επικεφαλής τον Φραγκίσκο Μοροζίνη. Η μετακίνηση αυτή έδωσε πνοή ανάπτυξης και προόδου στο νησί, δημιουργώντας έτσι τις προϋποθέσεις για τη συμμετοχή της Σαλαμίνας στα οικονομικά, κοινωνικά και πολιτιστικά δρώμενα εκείνης της εποχής. Απόρροια αυτής της ανάπτυξης ήταν η Σαλαμίνα, κατά τη διάρκεια του 18ου αιώνα, να διαθέτει αρκετά μικρά πλοία και πολλά απ'αυτά έλαβαν μέρος στην αποτυχημένη Ελληνική Επανάσταση του 1769-1770, που εκδηλώθηκε μετά από υποκίνηση των Ρώσων και έμεινε γνωστή

στην ιστορία ως Ορλωφικά. Ακολουθώντας το παράδειγμα του Μωριά και των άλλων νησιών του Σαρωνικού, η Σαλαμίνα επαναστάτησε στα τέλη Μαρτίου του 1821. Η συμβολή της Σαλαμίνας στην Ελληνική Επανάσταση ήταν σημαντική. Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι οι Σαλαμίνιοι, λόγω των προνομίων που είχαν αποκτήσει από την παρασκευή κατραμιού, είχαν το δικαίωμα της ελεύθερης οπλοφορίας κι έτσι κατά το ξέσπασμα της Ελληνικής Επανάστασης, συγκρότησαν αμέσως ετοιμοπόλεμο στρατιωτικό σώμα, που συμμετείχε στην πολιορκία της Ακρόπολης των Αθηνών τον Νοέμβριο του 1821. Στη συνέχεια οι Σαλαμίνιοι πολέμησαν κοντά στους μεγάλους οπλαρχηγούς Βάσσο, Μακρυγιάννη και τέλος προσχώρησαν πρόθυμα κάτω από τις διαταγές του αρχιστράτηγου Γεωργίου Καραϊσκάκη, τον οποίο σέβονταν και υπεραγαπούσαν.

Στις 22 Απριλίου 1827, το απόγευμα, ο Καραϊσκάκης τραυματίστηκε θανάσιμα και η σορός του κατέφθασε στο λιμάνι των Αμπελακίων το πρωί της ονομαστικής του εορτής, 23 Απριλίου 1827. Κηδεύτηκε με τιμές και τάφηκε στον Ιερό Ναό Αγίου Δημητρίου, όπου σήμερα βρίσκεται ο τάφος του.





ΝΑΥΜΑΧΙΑ ΣΑΛΑΜΙΝΑΣ

Η ναυμαχία της Σαλαμίνας διεξήχθη στις 22 Σεπτεμβρίου του 480 π.Χ., μεταξύ των Αρχαίων ελληνικών πόλεων-κρατών και της Περσικής αυτοκρατορίας και αποτέλεσε την σημαντικότερη σύγκρουση της δεύτερης περσικής εισβολής στην Ελλάδα, μετά την πρώτη, που είχε λήξει με την ήττα των Περσών στη μάχη του Μαραθώνα το 490 π.Χ.

Κατά τη δεύτερη περσική εισβολή, οι Έλληνες είχαν ηττηθεί τον Αύγουστο του 480 π.Χ. στη μάχη των Θερμοπυλών, όπου η οπισθοφυλακή των Ελλήνων διαλύθηκε, ενώ παράλληλα στη ναυμαχία του Αρτεμίσίου οι Έλληνες υπέστησαν βαριές απώλειες και υποχώρησαν, γεγονός που επέτρεψε στους Πέρσες να καταλάβουν τη Βοιωτία και την Αττική και να κάψουν την Αθήνα. Οι Σύμμαχοι ετοιμάστηκαν να υπερασπιστούν την Πελο-

πόννησο στον Ισθμό της Κορίνθου και ο στόλος αποσύρθηκε στο κοντινό νησί της Σαλαμίνας.

Παρά την αριθμητική υπεροχή του αντιπάλου, ο Αθηναίος στρατηγός Θεμιστοκλής έπεισε τους Έλληνες συμμάχους να αντιμετωπίσουν τον περσικό στόλο, με την ελπίδα ότι η νίκη θα απέτρεπε περαιτέρω θαλάσσιες επιχειρήσεις κατά της Πελοποννήσου. Ο Πέρσης βασιλιάς Ξέρξης Α΄ ήταν επίσης αποφασισμένος για την τελική σύγκρουση και με τον στόλο του (1.200 πλοία και 300.000 άνδρες) αγκυροβόλησε στο Φάληρο. Ο ελληνικός στόλος είχε 350 περίπου τριήρεις με 85.000 άνδρες υπό την αρχηγία του Ευρυβιάδη του Λακεδαιμονίου, ενώ οι 180 τριήρεις ήταν Αθηναϊκές, υπό την αρχηγία του Θεμιστοκλή.

Η πλειοψηφία των στρατηγών πρότεινε η ναυμαχία να



διεξαχθεί στον Ισθμό της Κορίνθου, για να υπερασπιστούν την Πελοπόννησο και σε έσχατη περίπτωση, αν επικρατούσαν οι Πέρσες, να έχουν τη δυνατότητα διαφυγής, ενώ οι Αθηναίοι, Αιγινήτες και Μεγαρείς επέμεναν να ναυμαχήσουν στα στενά της Σαλαμίνας. Η στρατιωτική ευφυΐα του Θεμιστοκλή αντιλαμβανόταν ότι η υπεροπλία του περσικού στόλου μόνον στα στενά θα μπορούσε να αντιμετωπιστεί από τις ελληνικές τριήρεις, καθώς τα περσικά πλοία ήταν πιο μεγάλα και πιο δυσκίνητα και εκεί θα εγκλωβίζονταν. Ο Θεμιστοκλής φοβούμενος, μάλιστα, μήπως επικρατήσει η γνώμη των στρατηγών, έστειλε κρυφά στον Ξέρξη, με τον έμπιστο δούλο του Σίκκινο, το μήνυμα ότι ο ελληνικός στόλος ετοιμαζόταν να διαφύγει από τα στενά όπου ήταν παραταγμένος, και πως αν ήθελε την νίκη, έπρεπε να επιτεθεί άμεσα. Ο Περσικός στόλος κινητοποιήθηκε αμέσως προκειμένου να πετύχει αιφνιδιασμό.

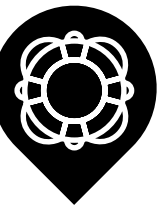
Η σύγκρουση διεξήχθη τελικά στα στενά της Σαλαμίνας, όπου ο χώρος ήταν τόσο στενός, ώστε τα περσικά πλοία, που χωρούσαν να παραταχθούν στο πρώτο μέτωπο, ήταν ισάριθμα με τα ελληνικά. Αξιοποιώντας την ευκαιρία, ο ελληνικός στόλος με τις ευκίνητες και ελαφρές τριήρεις εμβόλιζε ένα-ένα τα περσικά πλοία πετυχαίνοντας σημαντική νίκη, καθώς μέχρι το σούρουπο ο Περσικός στόλος είχε κατατροπωθεί, οπότε αναζήτησε καταφύγιο στο Φάληρο. Οι απώλειες των Περσών

ήταν 200 πλοία, ενώ οι Έλληνες είχαν χάσει 40. Η νίκη αυτή των Ελλήνων, αποτέλεσμα όχι μόνο της στρατηγικής σκέψης του Θεμιστοκλή, αλλά και της ναυτικής δεινότητάς τους, της ομοψυχίας και της γενναιότητάς τους, σήμανε την αρχή του τέλους για τα επεκτατικά σχέδια των Περσών κατά της Ελλάδας.

Ο Ξέρξης υποχώρησε στην Ασία με το μεγαλύτερο μέρος του στρατού του και τον επόμενο χρόνο, τα απομεινάρια του περσικού στρατού ηττήθηκαν αποφασιστικά στη μάχη των Πλαταιών. Οι περισσότεροι ιστορικοί πιστεύουν ότι σε περίπτωση περσικής νίκης στη Σαλαμίνα, θα σταματούσε η ανάπτυξη της Αρχαίας Ελλάδας, καθώς και του Δυτικού πολιτισμού, και οδηγούνται στο συμπέρασμα ότι η Σαλαμίνα ήταν μία από τις πιο σημαντικές μάχες στην ανθρώπινη ιστορία.



Στη βόρεια ακτή της Κυνόσουρας βρίσκεται ο Τύμβος, αφιέρωμα μνήμης, ένας κυκλικός λιθοσωρός ύψους περίπου είκοσι μέτρων κατασκευασμένος από πωρόλιθους και λατύπη, ενώ στον ίδιο χώρο βρίσκεται και το χάλκινο άγαλμα των Σαλαμινομάχων, έργο του γλύπτη Αχιλλέα Βασιλείου. Στη Σαλαμίνα, στο Κέντρο Πολιτισμού «Μητροπολίτης Ιγνάτιος», που δημιουργήθηκε το 2023, σε αίθουσα εικονικής πραγματικότητας προβάλλεται η τρισδιάστατη (3D) αναπαράσταση της Ναυμαχίας της Σαλαμίνας, όπου με εναργέστατο τρόπο παρουσιάζονται όλες οι πτυχές της.



ΝΑΥΠΗΓΙΚΗ ΨΑΡΟΚΑΪΚΑ

Η Σαλαμίνα, μέχρι τα τέλη του 20ού αιώνα, ήταν ένα νησί που φημιζόταν για την αλιεία του και τα καϊκια, αφού είχε κάποια στιγμή έναν στόλο με 80 ξύλινα καϊκια. Με την οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τη δεκαετία του '90, για επιδότηση της απόσυρσης των καϊκιών και την παράδοση των αδειών της παράκτιας αλιείας από τους ψαράδες - η ΕΕ ήθελε να μειώσει τον πληθυσμό των αλιέων και η Ελλάδα δεν εφάρμοσε κάποια στρατηγική ούτε να διατηρήσει τα σκάφη, ούτε να περιορίσει την αλιεία και μπήκε στη διαδικασία να σπάει τα σκάφη. Σε άλλες χώρες έπαιρναν από τους αλιείς μόνο τις μηχανές και τα παρόπλιζαν.

Από τα πολλά ναυπηγεία που υπήρχαν στο νησί έχουν απομείνει ελάχιστα, που κι αυτά πλέον δεν φτιάχνουν

νέα καϊκια, παρά καλαφατίζουν και συντηρούν τα παλιά. Ο Δημήτρης Κουπετώρης, ιδιοκτήτης του πιο παλιού ναυπηγείου μάς έδωσε τις παρακάτω πληροφορίες: «Τα κουλουριώτικα ναυπηγεία ασχολήθηκαν με το χτίσιμο των καϊκιών και με το καλαφάτισμα, οι δε καρναγιέρηδες και οι μάστορές τους ήταν Ξακουστοί για την τέχνη και το μεράκι τους σε όλον τον νησιωτικό χώρο του Αιγαίου. Ένα υποτυπώδες ναυπηγείο υπήρχε στην παραλία της Κούλουρης μέχρι και τη δεύτερη δεκαετία του 20ού αιώνα, και το οποίο αποτυπώθηκε σε σχέδιο από τον γνωστό αρχιτέκτονα Δημήτρη Πικιώνη. Λίγο πριν από το 1930 ξεκίνησε επίσημα η λειτουργία του καρνάγιου της οικογενείας μας από τον Μήτσο Κουπετώρη στην παράκτια περιοχή του Αγίου Νικο-



λάου. Αυτός δίδαξε την τέχνη στους γιους του Σπύρο, Βαγγέλη, Λευτέρη και Νίκο. Σπουδαίοι караβομαραγκοί του νησιού ήταν ο Αργύρης Καραντής, ο Γιάννης Δαμαλίτης, ο Γιώργος Καραγιάννης, ο Τάσος Γεροντιώτης, ο Νότης Κοφινάς, ο Νίκος Στρατής, ο Σαμιώτης Γιάννης Ψιλοπάτης, ο Νίκος Μαρμής λουκουμτζής από το Αμπελάκι και ο Βαγγέλης Δαμαλίτης από την Κούλουρη. Τα τελευταία χρόνια, αφ' ενός δεν κτίζονται νέα καϊκια, αφετέρου από τα παλιά έχουν μείνει ελάχιστα. Τα τελευταία που κτίσαμε ήταν δυο τρεχαντήρια γύρω στο 2010 ένα 23 μέτρων και ένα 15 μέτρων. Σήμερα συντηρούμαστε με την χειμερινή φύλαξη πλαστικών ιστιοπλοϊκών και κάποιες συντηρήσεις. Αναπολώ εκείνη την εποχή, τη μυρωδιά του πεύκου, τον θόρυβο των σκερπανιών, τη χαρά όταν έπεφτε στη θάλασσα το πλοίο μετά από κάθε νέα καθέλκυση! Όπως θυμάμαι σαν τώρα ένα παλιό καϊκι «Φανερωμένη», που ναυπηγήθηκε γύρω στο 1945 στη Σκιάθο, από τον ονομαστό караβομαραγκό της εποχής εκείνης Γιώργο Μυτιληναίο και έκτοτε άλλαξε οκτώ χέρια και πολλές χρήσεις (εμπορικό, τουριστικό) και κατέληξε



τέλη του 20ού αιώνα στα χέρια του Νίκου Ρηγινού που το μετέτρεψε σ' ένα από ομορφότερα παραδοσιακά καϊκια αναψυχής της Ελλάδας. Αρκετές εργασίες αποκατάστασης γινήκαν στο Ναυπηγείο μας».



Η αρχαία ελιά της Σαλαμίνας

Στη Σαλαμίνα, στην Κοινότητα Αιαντείου, υπάρχει μια πολύ μεγάλη αρχαία ελιά, γνωστή ως «Ελιά της Όρσας», με περίμετρο δώδεκα μέτρων, ενώ ο κεντρικός της κορμός είναι 5,70 μέτρα. Το δέντρο χρονολογήθηκε από τους ειδικούς, που υπολόγισαν πως η ηλικία του είναι 2.500 χρόνια και όπως όλες οι αρχαίες ελιές της Αττικοβοιωτίας είναι μεγαρίτικη (σε αντίθεση με τις νέες που είναι οι κορωνέικες). Σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση, την Ελιά της Όρσας την είχε φυτέψει ένας πολύ μεγάλος βασιλιάς, ο Στράτος, γι' αυτό και είναι η πιο μεγάλη και η πιο παλιά του νησιού. Πολύ πιθανόν, πίσω από το όνομα του Στράτου, να κρύβεται ο Τύραννος των Αθηνών Πεισίστρατος, ο οποίος το 6ο π.Χ. αιώνα έδωσε μεγάλη ώθηση στην αγροτική πολιτική, με αποτέλεσμα τη δημιουργία του Αττικού ελαιώνα που αποτελούνταν από τουλάχιστον 50.000 ελαιόδεντρα. Ο ελαιώνας καταστράφηκε κατά τη διάρκεια της Επανάστασης του 1821 και ολοκληρωτικά τον 20ό αιώνα από την αστική επέκταση της Αθήνας, και μόνο λεκτικά έχει απομείνει ο χαρακτηρισμός Ελαιώνας, που αφορά μια μικρή έκταση με έναν μικρό αριθμό αιωνόβιων ελιών. Ο Πεισίστρατος είχε καταγωγή από την Σαλαμίνα και αυτό ίσως συνέβαλε, μαζί με το γεγονός ότι απελευθέρωσε το νησί από τους Μεγαρείς, στη διατήρηση της προφορικής παράδοσης ότι εκείνος φύτεψε την ελιά της Όρσας, παράδοση την οποία δείχνει να επιβεβαιώνει η χρονολόγηση του δέντρου, που συμπίπτει με την εποχή φύτευσης του Αττικού ελαιώνα.

Σε σχέση με την ελιά της Όρσας στη Σαλαμίνα, το αξιοθαύμαστο είναι ότι ένα αρχαίο ιστορικό γεγονός (η ελιά του Πεισίστρατου) επιβίωσε μέχρι τις μέρες μας, χωρίς να έχουμε κάποια ιστορική καταγραφή, μέσω της προφορικής της του λαού, που είναι πολύ δυνατή.



ΤΟΠΙΟ ΚΑΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ

Στην αρχαιότητα στη Σαλαμίνα καλλιεργείτο κριθάρι, αμπέλι, ενώ τα κατάλοιπα παλιών ελαιοτριβείων αποδεικνύουν ότι υπήρχε σημαντική παραγωγή λαδιού, ενώ «ευάμπελος και μελισσοτρόφος» χαρακτηριζόταν η Κούλουρη από τον Ευριπίδη.

Το νησί της Σαλαμίνας έχοντας δεχθεί διαχρονικά πυκνά κύματα εποίκησης (προσφυγιάς, εσωτερικής μετανάστευσης) και τα τελευταία 50 χρόνια, ένα ισχυρό ρεύμα παραθεριστικής κατοικίας, έχασε την παράκτια φυσικότητά του, στερήθηκε καλλιεργήσιμες εκτάσεις που μετατράπηκαν σε οικόπεδα, ωστόσο κατόρθωσε να διασώσει τμήματα (κυρίως ορεινά) της φυσιογνωμίας του. Έτσι σε αρκετά σημεία του νησιού μπορούμε να διακρίνουμε στοιχεία αυθε-

ντικού μεσογειακού τοπίου, παραλίες με βλάστηση, χωράφια καλλιεργημένα με φιστικιές, αμυγδαλιές και συκιές, μπουστάνια με λαχανικά, ελαιώνες σε λόφους, και ημιορεινά πευκοδάση.

Ιστορικά, οι παραγωγικές δραστηριότητες στο νησί, σε σχέση με την αξιοποίηση του φυσικού περιβάλλοντος, εκτός των τυπικών γεωργικών ασχολιών -ελιές, δημητριακά, όσπρια, αμπέλια, δεντροκομικά και λαχανικά- συμπεριελάμβαναν την παραγωγή ρετσίνας, κάρβουνου και κατραμιού (περιζήτητο τον 18ο αιώνα). Στις μέρες μας, παρότι ο αγροτικός πληθυσμός έχει μειωθεί σημαντικά, θα βρει κανείς πολλά ντόπια προϊόντα. Ένα όμορφο χαρακτηριστικό στους δρόμους της Κούλουρης, που δείχνει

και τους καρπούς της, είναι τα υπαίθρια εκθετήρια μπαξεβανικών από ντόπιους περιβολάρηδες, που πωλούν ανάλογα την εποχή λαχανικά, φρούτα, σταφύλια, σύκα, αμύγδαλα, κελυφωτά φιστίκια, φραγκόσυκα, ρόδια κ.ά. Η Σαλαμίνα, είχε διαχρονικά σημαντική παραγωγή λαδιού, γεγονός που συμπεραίνουμε από την ύπαρξη πάρα πολλών ελαιοτριβείων, σε έναν τόσο μικρό τόπο. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια επιστροφή στην αξιοποίηση των λιόδεντρων, ίσως και λόγω της οικονομικής κρίσης, ενώ από τα αμπελάκια ακόμα οινοποιείται τοπικός οίνος από τοπικές ποικιλίες, σαββατιανό, μοσχάτο, ροδίτη και σιδερίτη.



ΑΛΙΕΙΑ ΣΑΛΑΜΙΝΑΣ

Αν είναι ένα νησί στο Αιγαίο που τράφηκε για τα καλά από τη θάλασσα, αυτή είναι Σαλαμίνα. Περιβαλλόμενη από την Αττική, να την προστατεύει από τους ανέμους, οι ψαράδες της παράκτιας αλιείας της, δεν νοιάζονταν για τις φουρτούνες και ψάρευαν συνεχώς, αφού τα νερά ήταν πάντα ήρεμα. Ταυτόχρονα, στις δυτικές της ρηχές ακτές θα έβρισκε κανείς του κόσμου τα όστρακα. Δεν είναι τυχαίο ότι οι αμμόδεις ή με μικρά βότσαλα ακτές της, είναι κατάσπαρτες από κελύφη οστράκων. Μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του 1980, στη Σαλαμίνα θα μπορούσε να βρει κανείς κάθε είδος οστράκων και οστρακοειδών. Κυδώνια, γυαλιστερές, χτένια, μύδια, στρείδια, σκάτιλιες, πετροσωλήνες, καλόγνωμες, φούσκες, πίνες, πορφύρες, πεταλίδες, αχινοί, καβούρια αλλά και

γαρίδες, караβίδες, αστακοί, κολοχτύπες, και τέλος θαλασσινά καλαμαράκια, σουπιές και χταπόδια. Παιγνίδι των παιδιών, τρεχάματα στις ακρογιαλιές για το ποιος θα μαζέψει τα περισσότερα, να τα φέρουν στο σπίτι, πολύτιμη λεία για να τραφεί η οικογένεια. Αλλά και στις μέρες μας, μπορεί τα πιτσιρίκια να μην παίζουν όπως παλιά στη θάλασσα, αλλά συναντάς στην ακροθαλασσιά νέους και ηλικιωμένους με το καλάμι, την απόχη, τις πετονιές, να ψαρεύουν γαύρους, σπάρους, στείρες, κοκκοβιούς, μαριδούλες, κεφάλους. Με βαρκούλες και με δικτάκια, τσαπαρί και παραγαδάκια, βλέπεις ερασιτέχνες ψαράδες να ψαρεύουν μπαρμπουνάκια, σαργούς και άλλα δευτερότητα ψαράκια. Στις μέρες μας, παρόλο που κάποια όστρακα έχουν εξαφανισθεί, σ' άλλα έχει μειωθεί ο

πληθυσμός τους, σ' άλλα έχει απαγορευθεί η αλιεία τους, και παρόλο που ο στόλος των αλιευτικών έχει περιορισθεί -πριν πενήντα χρόνια 40 γρι-γρι και 40 τράτες φέρναν στην Κούλουρη ό,τι ψάρι υπήρχε στο Αιγαίο-, στη Σαλαμίνα θα βρίσκεις πάντα, κάποια από τα οστρακοειδή, θαλασσινά και ψάρια που επιθυμεί η καρδιά σου. Και δεν έχεις παρά να επισκεφθείς τη Δημοτική Ιχθυαγορά στο λιμάνι της Κούλουρης για να τα δεις.

«Την εποχή της δεκαετίας του 1970 η Σαλαμίνα ήταν μετά την Μηχανιώνα το δεύτερο σε δύναμη αλιευτικό λιμάνι της Ελλάδας, με τα 80 ψαροκάικά της. Όταν φεύγαν το βράδυ τα γρι-γρι με τις βάρκες τους τους με τα πυροφάνια, έβλεπες μια γραμμή 5 μιλίων φωτισμένη που ξεκινούσε από την Κούλουρη και έφτανε μέχρι τα Μέγαρα. Και έβλεπες το πρωί να έρχονται μέχρι τα μπούνια με ψάρια, και να τα φορτώνουν σε φορτηγά ψυγεία που τα παραλάμβαναν και τα στέλναν στην Ιχθυόσκαλα του Κερατσινίου. Τώρα δεν έμειναν ούτε 10, τα σπάσαν όλα και πήραν αποζημιώσεις», μας λέει εκφράζοντας τη στεναχώρια του ένας παλιός ψαράς.



ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΛΑΜΙΝΑΣ

Η κουζίνα των κατοίκων της Σαλαμίνας, μέχρι τη δεκαετία του 1960 -όταν ακόμα η κοινωνία ζούσε στη λογική της αυτάρκειας με όσα είχε και την προκαταναλωτική της εποχή- βασιζόταν στα αγαθά που παρήγαγε ο τόπος στη στεριά και στη θάλασσα, στη μαγειρική και τις διατροφικές συνήθειες των ντόπιων κατοίκων, των Αρβανιτών, που έφτασαν στο νησί τον 16ο αιώνα, και των λοιπών μεταναστών και προσφύγων που έφτασαν και εγκαταστάθηκαν αργότερα στο νησί. Η διατροφή των Κουλουριωτών στηριζόταν στην Αγία Τριάδα της Μεσογείου, στάρι, ελιά και αμπέλι, και στη συνέχεια στα όσπρια, τα λαχανικά, τα φρούτα και στα ψάρια, τα θαλασσινά και οστρακοειδή.

Με γνώμονα την εποχικότητα, οι Κουλουριώτισσες έψηναν το ψωμί τους, μάζευαν τις ελιές τους και φτιάχναν το λάδι τους, μάζευαν την άνοιξη άγρια χόρτα και βλασάρια που αφθονούσαν στους αγρούς, προμηθεύονταν όσπρια, λαχανικά και φρούτα από τα περιβόλια που ήταν γύρω από την πόλη, τα θαλασσινά και τα ψάρια από τους ψαράδες ή τους πλανόδιους ψαρομανάβηδες, ενώ αυτά που δεν παράγονταν στο νησί τα προμηθεύονταν από τον μπακάλη σε χύμα μορφή, όπως πελτέδες, ζάχαρη, καφέ, ρέγγες, μπακαλιάρo υγρόλατο κ.ά. Το κρέας το έτρωγαν σπάνια, τις Κυριακές ή τις εορτές όταν δεν ήταν περίοδος νηστείας, γιατί τον καιρό



της φτώχειας η νηστεία βοηθούσε πολύ να ξεπεραστεί το αίσθημα της στέρησης! Σε γενικές γραμμές, η παραδοσιακή κουζίνα στηριζόταν στην ικανότητα των νοικοκυριών με τα λίγα υλικά που ήταν διαθέσιμα να κάνουν ευφάνταστες συνταγές για να δημιουργηθεί η απαραίτητη ποικιλία γεύσεων.

Για παράδειγμα, με τα χόρτα του βουνού που τα μάζευαν από το φθινόπωρο ως την άνοιξη (πρεκαλίδες, καυκαλίθρες, ζωχοί, βρούβες, καραδαμίδες, άγριες ρόκες, τσουκνίδες, παπαρούνες, αλλά και αντράκλες που φύτρωναν στα ποτιστικά εδάφη) και μαζί με τα καλλιεργημένα (σπανάκι) έφτιαχναν πίτες, τα μαγειρεύαν με ψάρια, θαλασσινά, με όσπρια και με κρέας ή εμπλούτιζαν τις σαλάτες.

Με τον καιρό εντάχτηκαν στην κουζίνα γεύσεις από όλη την Ελλάδα, από την εθνική μας κουζίνα και τη

Μικρασιάτικη (ντολμαδάκια γιαλαντζί, γιουβαρλάκια, πολίτικος χαλβάς κ.ά).

Γεύσεις κουλουριώτικης κουζίνας, που δεν θα συναντήσουμε σε πολλές άλλες περιοχές της χώρας, είναι αυτές που έχουν αρβανίτικη προέλευση όπως το πλατέτσι, οι ντρόμτσες, οι γκόγκλες, το κουγκουλουάρι κ.ά.

Τα άφθονα ψάρια, οστρακοειδή και θαλασσινά του νησιού, σε συνδυασμό με ζυμαρικά ή χορταρικά έδωσαν την ευκαιρία στις Κουλουριώτισσες να φτιάξουν υπέροχα φαγητά (αχιβάδες σαγανάκι, αχιβάδες πιλάφι, πινοκεφτέδες, καλαμάρια γεμιστά, σουπιές με σπανάκι κ.ά), αλλά και να κάνουν παστά ψάρια (γαύρο, λακέρδα, σκουμπρί) και έτσι να έχουν να προσφέρουν στους άντρες τους, όλο τον χρόνο, μεζέδες για το ούζο τους.



ΚΥΔΩΝΙΑ ΚΑΙ ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ

Η Σαλαμίνα, το νησί που απέχει μισό μίλι από την Αττική, με τα περισσότερα όστρακα -μετά την τεράστια σε μέγεθος Λέσβο-προσφέρει ένα σωρό από ουζο-μεζέδες, που προσελκύουν, όχι μόνο τους ντόπιους να τους γευτούν το μεσημέρι πριν πάνε για φαγητό στην οικογένειά τους, αλλά και να ξεσηκώσουν στεριανούς από μακριά να έρθουν να τους απολαύσουν. Τα πλέον συνήθη όστρακα είναι τα κυδώνια και οι γυαλιστερές, ενώ αρκετές φορές δεν λείπουν οι καλόγνωμες και οι σκατίλιες.



ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Παίρνουμε ένα χταπόδι φρέσκο, χτυπημένο και παραγουλιασμένο ή από κατάψυξη ξεπαγωμένο, το πλένουμε και το κρεμάμε απλωμένο σ' ένα σύρμα στον ήλιο για να στεγνώσει. Αφού στεγνώσει, το σχίζουμε πόδι -πόδι, τα πλοκάμια τα λαδώνουμε ελαφρώς και τα ψήνουμε στα κάρβουνα. Ιδανικά θα πρέπει να σιγοψηθούν σε χαμηλή φωτιά για αρκετή ώρα φροντίζοντας η θράκα να μην είναι πολύ δυνατή, για να μην αρπάξουν γρήγορα. Για να νιώθουμε το χταπόδι μαλακό στο στόμα, το κόβουμε, αφού ψηθεί, σε λεπτές φέτες. Από πάνω μπορούμε να το περιχύσουμε με ένα ωραίο λαδόξιδο. Ο κορυφαίος ουζομεζές.



ΕΔΕΣΜΑΤΑ



ΓΑΡΙΔΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Κόβουμε τις γαρίδες και τις βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ. Ψιλοκόβουμε τον άνηθο και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, και τα ρίχνουμε στο μπολ. Προσθέτουμε τριμμένη φρυγανιά, τον κρόκο, το αλάτι και το πιπέρι, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Πλάθουμε με τα χέρια μας τους κεφτέδες, τους περνάμε διαδοχικά από τη φρυγανιά, ώστε να καλυφθούν τελείως, και τους τοποθετούμε σε ένα βαθύ τηγάνι με ηλιέλαιο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.



ΣΑΡΔΕΛΑ ΨΗΤΗ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Σαρδέλες στην Κούλουρη βρίσκουμε κατά το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου, αφού το ψάρεμά τους επιτρέπεται από 1 Μαρτίου έως 15 Δεκεμβρίου. Βέβαια, τον Αύγουστο είναι πιο γεμάτες με τα πολύτιμα για τον οργανισμό μας λιπαρά ω3. Οι σαρδέλες γίνονται υπέροχες φουρνιστές, θαυμάσια όμως ψήνονται και στη σχάρα, σε ελάχιστο χρόνο. Πλένουμε τις σαρδέλες και τις στεγνώνουμε. Τις αλείφουμε με λάδι λεμόνι, αλατοπιπερώνουμε γενναία και τις τοποθετούμε πάνω στη θράκα ψήνοντάς τις για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά.



ΛΑΚΕΡΔΑ

Η ανάγκη για αξιοποίηση του μεγάλου όγκου των αλιευμάτων δημιούργησε συνταγές όπως η λακέρδα, δηλαδή το πάστωμα της παλαμίδας και των λοιπών ψαριών, όπως το ρίκι και το σκουμπρί. Κόβουμε την παλαμίδα σε χοντρές φέτες, αφαιρούμε το κόκαλο της μέσης, το κεφάλι, τα εντόσθια και την ουρά και ξεπλένουμε με κρύο νερό για να απομακρυνθεί κάθε ίχνος αίματος και κατόπιν τις στραγγίζουμε. Καλύπτουμε τις φέτες με αλάτι και τις αφήνουμε στο ψυγείο προκειμένου να «ψηθούν». Τις ξεπλένουμε και τις τακτοποιούμε σε αποστειρωμένο γυάλινο βάζο με ηλιέλαιο. Τις σερβίρουμε σε πιάτο, ραντίζοντας με ελαιόλαδο και λίγο χυμό λεμονιού.



ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Τα γεμιστά καλαμάρια είναι ένα νόστιμο και πολύ ωραίο πιάτο, ιδανικό όχι μόνο για τις ημέρες της νηστείας, αλλά για όλον τον χρόνο. Η γέμιση περιέχει κρεμμυδάκια, σκόρδο, ρύζι, τα ψιλοκομμένα πλοκάμια των καλαμαριών, ντομάτα τριμμένη, μαϊντανό, μάρθο ή άνηθο, ντοματοπελτέ, που όλα μαζί σοτάρονται στην αρχή και κατόπιν σιγοβράζουν, και το μείγμα αφού κρυώσει τοποθετείται μέσα στα καθαρισμένα καλαμάρια, που αφού σιγοβράσουν γύρω στα 20 λεπτά, τα σερβίρουμε με τη σάλτσα τους.



ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το σκόρδο, ίσα ίσα να αρωματίσει το λάδι. Ρίχνουμε τη μουστάρδα, το κρασί, το λεμόνι κι όταν αρχίσουν να κοχλάζουν προσθέτουμε τα μύδια, σκεπάζουμε με το καπάκι και μαγειρεύουμε για περίπου 6 – 7 λεπτά, μέχρι να ανοίξουν τα μύδια. Αποσύρουμε από τη φωτιά, σκορπίζουμε τον μαϊντανό και σερβίρουμε.



ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

Ένα εορταστικό Κυριακάτικο φαγητό, αφού οι κόκκορες δεν ήταν και πολλοί στην Σαλαμίνα. Σοτάρουμε τον κόκκορα κομμένο σε μερίδες και κατόπιν τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Ρίχνουμε τη ντομάτα και μπαχαρικά της επιλογής μας, σβήνουμε με κρασί και σιγομαγειρεύουμε. Δέκα λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ρίχνουμε τα σπιτικά χυλοπιτάκια. Ανακατεύουμε απαλά, αφήνουμε για 10 λεπτά να ξεκουραστεί ο κόκκορας και σερβίρουμε, πασπαλίζοντας κάθε μερίδα με τριμμένο κεφαλοτύρι.



ΕΔΕΣΜΑΤΑ



ΣΚΑΤΙΛΙΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Βάζουμε τις σκατίλιες (αχιβάδες της λάσπης) σε μια λεκάνη με θαλασσινό νερό και αφήνουμε να αποβάλλουν την άμμο που έχουν. Κατόπιν τις ρίχνουμε στο σαγανάκι με λίγο νερό, και όταν αρχίζουν να ανοίγουν, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο, μαϊντανό και αλατοπίπερο. Τις αφήνουμε να βράσουν λίγο, να φύγουν λίγα υγρά και ο ζωμός να γίνει νοστιμότερος. Σερβίρουμε με το σαγανάκι και επικουρικά λίγο λεμονάκι.



TABEPNES

Πέρα από το αναμφισβήτητο ιστορικό ενδιαφέρον που παρουσιάζει το νησί, δεν είναι λίγοι εκείνοι που επισκέπτονται τη Σαλαμίνα για την ανεπιτήδευτη ομορφιά της, για τον απελευθερωμένο σχεδόν από τουριστικούς σκοπούς χαρακτήρα της, για την αυθεντικότητά της. Το ίδιο ακριβώς συμβαίνει και με τα καφενεία της και τα ταβερνάκια της. Στην Κούλουρη υπάρχουν ακόμα ταβέρνες με ατόφιες γεύσεις, χωρίς προσπάθειες μιμητισμού gourmet εστιατορίων, καθώς το νησί είναι όντως μια εναλλακτική απόδραση από την Αθήνα, ένας προορισμός που δελεάζει αυτούς που αρέσκονται στην απλότητα και την αυθεντικότητα, αρνούμενοι τα δήθεν και τους νεωτερισμούς. Ωστόσο, για εκείνους που έχουν πιο απαιτητικά γούστα, αλλά και για τους Κουλουριώτες που επιθυμούν να δοκιμάσουν κάτι

καινούργιο και πιο μοδάτο και για να μην τρέχουν στον Πειραιά, έχουν ανοίξει κέντρα εστίασης με κουζίνες πιο εξελιγμένες.

Το σίγουρο είναι πάντως, ότι όσοι ταξιδεύουν για να γνωρίσουν τη Σαλαμίνα, θα πρέπει να καταφύγουν στα αυθεντικά ταβερνάκια του νησιού. Κόσμος απλός, σερβίρισμα οικογενειακό, χταποδάκι και σαρδέλες στη θράκα, παστά (γαύροι, λακέρδες, σκουμπριά), μπακαλιάρος σκορδαλιά, τηγανητά καλαμαράκια, μαριδούλα, λαϊκά ψαράκια, λίγα μαγειρευτά, και άμα έχεις τύχη, όστρακα και οστρακοειδή και πρώτα ψάρια (σφυρίδες, τσιπούρες, λυθρίνια). Πολλά οικογενειακά ταβερνάκια θα τα βρεις πάνω στο κύμα, σε ήσυχους κολπίσκους και τα πιο πλούσια σε μενού στην ακτή Καραϊσκάκη στην Κούλουρη.



ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΣΙΚΕΛΙΑΝΟΥ

Λίγα μέτρα από το μοναστήρι της Φανερωμένης, πάνω στην ακροθαλασσιά, βρίσκεται μια κατοικία που ήταν το καταφύγιο του Άγγελου Σικελιανού τα τελευταία χρόνια της ζωής του. Ο μεγάλος Έλληνας ποιητής, που διεκδίκησε ανεπιτυχώς 5 φορές το Νόμπελ Λογοτεχνίας, οραματίστηκε έναν καθολικό θρησκευτικό μύθο, που να κλείνει μέσα του τη λατρεία της φύσης, τις αρχέγονες μητριαρχικές θρησκείες, το αρχαίο ελληνικό πνεύμα, την ορφική διδασκαλία και τον Χριστιανισμό. Εκτός του πλούσιου ποιητικού του έργου, με τις «Δελφικές Εορτές» στους Δελφούς με τις παραστάσεις του Προμηθέα Δεσμώτη και των Ικέτιδων του Αισχύλου που ανέβηκαν στο αρχαίο θέατρο, επιχείρησε μαζί με την πρώτη του σύζυγο, την Αμερικανίδα Εύα Πάλμερ, μελετήτρια του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού, να

δημιουργήσει τη «Δελφική Ένωση», μια παγκόσμια ένωση για τη συναδέλφωση των λαών και το «Δελφικό Πανεπιστήμιο», στόχος του οποίου θα ήταν να συνθέσει σε έναν ενιαίο μύθο τις παραδόσεις όλων των λαών.

Ο Άγγελος Σικελιανός ήρθε για πρώτη φορά στη Σαλαμίνα γύρω στο 1930 και στο μοναστήρι της Φανερωμένης γνωρίστηκε με τον μοναχό Αμβρόσιο, με τον οποίο αναπτύσσουν στενή φιλία και το 1933 ο Αμβρόσιος τού παραχωρεί το παλιό λεμβαρχείο της μονής, μια διώροφη κατοικία. Σε αυτό το ταπεινό κτίσμα έζησε ο Σικελιανός σχεδόν μέχρι τον θάνατό του το 1951, μαζί με τη δεύτερη γυναίκα του, Άννα Σικελιανού, μοιράζοντας τη ζωή του ανάμεσα

στην Αθήνα και στη Σαλαμίνα. Εδώ αποσυρόταν για να γράψει, εμπνεόμενος από την ομορφιά του τοπίου, αλλά και από τη συναναστροφή του με τους ντόπιους, που τον αγκάλιασαν με θέρμη και δέος.





ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

ΜΟΝΗ ΦΑΝΕΡΩΜΕΝΗΣ

Η Ιερά Μονή Φανερωμένης είναι ιστορικό μοναστήρι που βρίσκεται στα βορειοδυτικά παράλια της Σαλαμίνας. Εκεί υπήρχε ένας πολύ παλιός και ημιερειπωμένος βυζαντινός ναός, στον οποίο και βρέθηκε εικόνα της Παναγίας από τον Λάμπρο Καννέλο, που έκτισε και μόνασε στο μοναστήρι για να αγιοκαταταχθεί από την Ορθόδοξη εκκλησία με το όνομα Όσιος Λαυρέντιος.

Ο ναός διακοσμείται με αγιογραφίες υψηλής αισθητικής -υπολογίζονται στις 3.500 οι μορφές και οι παραστάσεις- από τον αγιογράφο από το Άργος, Γεώργιο Μάρκου και τους μαθητές του. Η εν λόγω μονή δεν κυριεύτηκε ποτέ από τους Τούρκους. Αποτέλεσε καταφύγιο κατατρεγμένων, νοσοκομείο αγωνιστών και λημέρι και στρατηγείο των οπλαρχηγών Καραϊσκάκη, Μακρυγιάννη, Τζαβέλα, Κριε-

ζώτη, Μαυροβουνιώτη κ.ά., όπου συνεδρίαζαν πριν λάβουν μέρος στις επιχειρήσεις της Αττικής, της Αθήνας και του Φαλήρου.



ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

Στο πρώην Καποδιστριακό Δημοτικό Σχολείο του νησιού, από τον Ιούνιο του 2010, στεγάζεται το Αρχαιολογικό Μουσείο Σαλαμίνας, όπου θα βρει κανείς εκθέματα από την εποχή του εοικισμού του νησιού από τους Αιγινήτες κατά τους προϊστορικούς χρόνους και φυσικά χάρτες και πληροφορίες αναλυτικές για τη ναυμαχία της Σαλαμίνας. Από τα πολλά εκθέματα ξεχωρίζουν τα πήλινα αγγεία, ειδώλια, κτερίσματα τάφων και τα επιτύμβια ανάγλυφα. Σημαντικό είναι το κείμενο του πατέρα της ιστορίας Ηρόδοτου, που κάνει το προοίμιο στα Ιστορικά του (ΙστορίαΙ): "Ο Ηρόδοτος από την Αλικαρνασσό εκθέτει εδώ τις έρευνές του, για να μη ξεθωριάσει με τα χρόνια ό,τι έγινε από τους ανθρώπους, μήτε έργα μεγάλα και θαυμαστά, πραγματοποιημένα άλλα από τους Έλληνες και άλλα από τους βαρβάρους, να σβήσουν άδοξα- ιδιαίτερα γίνεται λόγος για την αιτία που αυτοί πολέμησαν μεταξύ τους."



ΣΠΗΛΙΑ ΤΟΥ ΕΥΡΙΠΙΔΗ

Το Σπήλαιο Ευριπίδη βρίσκεται στο νότιο τμήμα της Σαλαμίνας, προς τα νότια παράλιά της και τον Όρμο Περιστερία και απέχει περίπου 14 χιλιόμετρα Ν.-ΝΔ.

Η πρόσβαση γίνεται από καθαρό μονοπάτι και στην είσοδο του σπηλαίου υπάρχει μια ασφάλινη πόρτα. Το σπήλαιο δεν αποτελεί οργανωμένο αρχαιολογικό χώρο και δεν επιτρέπεται η είσοδος σε αυτό. Το σπήλαιο χρησιμοποιούνταν από τη Νεολιθική περίοδο (5300-4300 π.Χ.) ως χώρος λατρείας, μετατράπηκε σε χώρο ταφής στα μυκηναϊκά χρόνια, όμως είναι πιο γνωστό ως «ποιητικό εργαστήριο» του Ευριπίδη κατά την Κλασική εποχή.



ΚΟΛΩΝΕΣ ΦΑΡΟΣ

Ο Φάρος βρίσκεται στη νότια πλευρά της Σαλαμίνας, στην Κόγχη, στο ακρωτήρι Λυκόπουλο, μεταξύ των παραθεριστικών οικισμών Περιστερία και Κολώνες. Το κτίριο του Φάρου κτίστηκε στις αρχές του 20ού αιώνα. Αποτελείται από ένα πέτρινο κτίσμα 134,75 τ.μ., που έχει τοποθετημένο στο κέντρο του κτιρίου, πύργο ύψους 11 μέτρων, ο οποίος στην απόληξή του, φέρει μεταλλικό κλωβό. Ο Φάρος στην Κόγχη Σαλαμίνας χαρακτηρίστηκε το 2002 ως Ιστορικό Διατηρητέο Μνημείο και αποτελεί εμβληματικό και σημειολογικό μνημείο, τόσο για το ιστορικό νησί της Σαλαμίνας, όσο και για την περιφέρεια Αττικής.



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΕΝΘΥΜΙΑ

Ο επισκέπτης της Κούλουρης έχει να πάρει ως γαστρονομικά ενθύμια δύο γλυκά που θα τα βρει στα ζαχαροπλαστεία-φούρνους του νησιού, το κουγκουλουάρι και το πλατέτσι, ενώ στην Ιχθυαγορά και σ' ένα πρατήριο-κιόσκι θα βρει ψάρια και όστρακα που ψαρεύονται καθημερινά από ντόπιους αλιείς και βουτηχτάδες.



ΚΟΥΓΚΟΥΛΟΥΑΡΙ

Κουγκουλουάρι στα αρβανίτικα σημαίνει κάτι που περιέχει κολοκύθα και στη Σαλαμίνα έτσι ονοματίζουν ένα είδος γλυκού που περιέχει γλυκιά κολοκύθα, ξανθές και μαύρες σταφίδες, σκόνη κανέλας, και αποτελούσε μέρος ενός παλιού εθίμου των αρβανίτικων τριήμερων που περιλαμβάνει ανταλλαγές δώρων μεταξύ νύφης και πεθεράς. Το ιδιαίτερο και εντυπωσιακό νόστιμο γλυκό φτιάχνεται στις μέρες μας και στα ζαχαροπλαστεία του νησιού.



ΠΛΑΤΕΤΣΙ

Το πλατέτσι, μία παραδοσιακή κουλουριώτικη συνταγή, ένα είδος λαδόψωμου με τραγανή και πολύ γευστική γεύση, παρασκευάζεται με καλό σταρένιο αλεύρι και ποιοτικό ελαιόλαδο. Σε μια άλλη εκδοχή έχει γέμιση από τυρί.



ΨΑΡΑΚΙΑ ΠΕΛΑΓΙΣΙΑ

Μαρίδες, σαρδέλες, κολιοί, γαύροι για τηγάνισμα, σουπιές, καλαμάρια, θράψαλα για ψήσιμο, σκορπίνες, ζαργάνες και μπακαλιαράκια για σούπα.



ΟΣΤΡΑΚΑ ΚΑΙ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

Καβούρια, γαρίδες, αχινοί, κυδώνια, γυαλιστερές, μύδια, χάβαρα, μεζέδες αζεπέραστοι για ούζο και καλή καρδιά.

ΣΑΛΑΜΙΝΑ



ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ
ΔΩΡΕΑΝ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

