

Τσιπουράδικα Βόλου

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/08/2011 06:45

Λίγη ιστορία

Τα "Τσιπουράδικα" έχουν μια ιστορία που ξεκινά από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα.

Από παλιά, όταν όλα ήταν πιο αγνά και αυθεντικά όταν όλοι οι κάτοικοι της περιοχής ήταν τα μέλη μιας μεγάλης παρέας, τα τσιπουράδικα ήταν το σημείο συνάντησης για να περάσουν τις όμορφες αλλά και για πολλές φορές γεμάτη καημούς ζωή τους. Εκεί μοιράζονταν τις χαρές τους αλλά και τις δύσκολες στιγμές τους.

Στο λιμάνι αλλά και στις γειτονιές της πόλης, εκεί που ήταν ο τόπος συνάντησης των ντόπιων, συνεχίζει τώρα να είναι ο απαραίτητος τόπος που ο σημερινός επισκέπτης του Βόλου θα επισκεφθεί.

Η ζωντανή παράδοση της περιοχής που ήταν μια μικρή ιεροτελεστία έγινε στις μέρες μας θεσμός και έχει αγαπηθεί ιδιαίτερα από τους φίλους επισκέπτες.

Όποιος έρθει στο Βόλο και γνωρίσει από κοντά την μοναδική ατμόσφαιρα των Τσιπουράδικων είναι σίγουρο πως θα έρθει ξανά και ξανά.

Η όλη συνήθεια ξεκίνησε από τους πρόσφυγες της Μικράς Ασίας που είχαν εγκατασταθεί στο Βόλο και κυρίως από αυτούς που δούλευαν στο λιμάνι.

Αφού τελείωναν την δουλειά τους το μεσημέρι συγκεντρώνονταν στα τότε καφεενδάκια του λιμανιού για να πιουν το τσιπουράκι τους, το οποίο τις περισσότερες φορές είχε την συνοδεία μεζέδων σερβιρισμένους σε μικρά πιατάκια, συνήθεια που συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Με τα χρόνια η συνήθεια της μεσημεριανής συνάντησης στα τσιπουράδικα του λιμανιού με τους θαλασσιούς μεζέδες, έγινε τρόπος ζωής και για τους βολιώτες εργάτες. Σιγά σιγά οι παρέες γίνονταν όλο και πιο μεγάλες, οι μεζέδες όλο και πιο πλούσιοι και εξεζητημένοι αλλά η όλη διαδικασία κρατούσε πάντα την αυθεντικότητά της.

Τα Τσιπουράδικα της περιοχής καθιερώθηκαν και έγιναν με τα χρόνια ο τόπος συνάντησης των βολιωτών όχι πλέον μόνο το μεσημέρι.

Η φήμη των τσιπουράδικων εξαπλώθηκε στην ευρύτερη περιοχή, μετέπειτα σε όλη την Ελλάδα και δεν άργησαν να γίνουν γνωστά ακόμη και στο εξωτερικό. Όλοι οι επισκέπτες του Βόλου (Ελληνες και ξένοι τουρίστες) θα περάσουν να γνωρίσουν από κοντά τα φημισμένα Τσιπουράδικα και οι περισσότεροι από αυτούς θα γίνουν και φανατικοί θαμώνες τους.

Το μυστικό της επιτυχίας τους κρύβεται στην αυθεντικότητα των προσφερομένων μεζέδων, στην ατέλειωτη ποικιλία τους (με κάθε νέα παραγγελία οι μεζέδες είναι διαφορετικοί και σίγουρα φεύγοντας δεν θα τους έχετε δοκιμάσει όλους) και στο γνήσιο τσίπουρο.

Η γεύση έχει τον πρώτο λόγο, αλλά αν προσπαθήσετε να μάθετε τις συνταγές μάλλον δεν θα βρείτε απάντηση, μιας και τα μυστικά της παρασκευής τους αποκαλύπτονται μόνο σε όποιους θα συνεχίσουν την παράδοση.

<http://mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/tsipouradiko2.jpg>

Οδηγός για το τσιπουράδικο

Ο Βόλος και η Νέα Ιωνία φημίζονται για τα πολλά καταπληκτικά παραδοσιακά τσιπουράδικα που προσφέρουν εξαιρετικούς και νόστιμους μεζέδες με την κατανάλωση του τσίπουρου.

Απολαύσεις μεσημέρι και βράδυ.

Τα τσιπουράδικα είναι ανοικτά μεσημέρι και βράδυ εκτός από ορισμένα που είναι μόνο μεσημέρι. Αξίζει να τα ψάξετε.

Γνωρίστε όλη την ιεροτελεστία

Ποτέ δεν παραγγέλνεις στο τσιπουράδικο.

Απλά δείχνεις με το χέρι πόσα τσίπουρα θέλεις (όσα δηλαδή και τα άτομα της παρέας).

Ο μεζές είναι δουλειά του γκαρσονιού

Εσύ δεν επεμβαίνεις. Οι συνήθως ψαρομεζέδες και οι διάφοροι άλλοι μεζέδες από πατάτα ψημένη και μελιτζάνα μέχρι σαγανάκι συνοδεύουν κάθε παραγγελία τσίπουρου.

Απολαυστικοί τσιπουρομεζέδες που προσφέρονται.

Χταποδάκι, τουρσί, μελιτζάνα, πατατοσαλάτα, τονοσαλάτα, γαύρο μαρινάτο, χταποκεφτέδες, γαύρο στο αμπελόφυλλο, μύδια, μυδοπίλαφο, καβούρια, κυδώνια, μπρεσκοουρές, πατάτα ψητή, τσίρο, κολιό, σαρδέλα, σαλάχι τηγανιτό, καπνιστό σκουμπρί, γεμιστό καλαμάρι, γαρίδες σαγανάκι, σουβλάκι θαλασσινών, σουπιές ψητές με σκόρδο, πατζαροσαλάτα με σκορδαλιά και καρύδια, караβίδα κ.ά.

Σε κάθε νέα παραγγελία αλλάζει και ο μεζές.

(δεν κατόρθωσε κανείς να γευθεί όλους τους μεζέδες ενός τσιπουράδικου)

Τα μπουκαλάκια από τα 25αράκια παραμένουν στο τραπέζι μέχρι να το αποχωριστείτε, όσα και να είναι στον αριθμό.

Μία μόστρα

Έτσι θα παραγγέλνετε ολόκληρο το μπουκάλι με τσίπουρο

Εκλεκτοί μεζέδες

Συνήθως έρχονται αργά. Φούσκες, μπρεσκοουρές, μελάني χταποδιού σοταρισμένο με βούτυρο.

diaskedasi.gr

Απ: Τσιπουράδικα Βόλου

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 14/08/2011 13:35

Σε λιγες ημερες θα ειμαι εκει στο Τσιπουραδικο ΠΟΣΕΙΔΩΝ :kiss:
