

ΓΙΑΝΝΗΣ Κ. ΤΣΙΑΜΗΤΡΟΣ

**Β. ΕΘΙΜΑ, ΖΩΗ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ
ΒΛΑΧΩΝ**

Άρθρα του Γ. Κ. Τσιαμήτρου κατά ημερολογιακή και
χρονολογική σειρά σε εφημερίδες και ιστοσελίδες της
Βέροιας



‘Καπετάνιος’

Γιάννης Τσιαμήτρος (Κοτρώνης), 1931

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΑΠΟΚΡΙΕΣ - ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ ΒΕΡΟΙΑΣ (14.02-2009, ‘ΛΑΟΣ’)	4
2. ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ - ΒΟΣΚΟΠΟΥΛΕΣ - ΜΑΓΚΕΣ (25-02-2012, ‘ΛΑΟΣ’)	7
3. ΔΡΩΜΕΝΑ & ΜΕΤΑΜΦΙΕΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ (14.02.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ & στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	9
4. ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ - ΒΟΣΚΟΠΟΥΛΕΣ - ΜΑΓΚΕΣ, ΠΑΛΙΟ ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΟ ΕΘΙΜΟ ΣΤΗ ΒΕΡΟΙΑ (20.02.2015 ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	11
5. ΑΠΟΚΡΙΕΣ ΒΕΡΟΙΑΣ - ΠΑΡΕΛΘΟΝ - ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ (07.03.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	16
6. Ο ΚΛΗΔΟΝΑΣ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΦΩΝΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ (22-06-2009, ‘ΛΑΟΣ’)	18
7. ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΡΠΙΡΟΥΝΑΣ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ (22-06-2013, ‘ΛΑΟΣ’)	21
8. Ο ΚΛΗΔΟΝΑΣ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΣΕΡΡΩΝ (20.06.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	22
9. ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΟΥ ΚΛΗΔΟΝΑ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΙΡΠΙΡΟΥΝΑΣ (Γκ.λιάτα)	25
10. Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΣΤΟ ΞΗΡΟΛΙΒΑΔΟ (18.07.2009, ‘ΛΑΟΣ’)	35
11. ΕΘΙΜΑ ΠΑΣΧΑ (ΓΕΝΙΚΑ) & ΠΑΣΧΑ ΣΤΟΥΣ ΑΡΜΑΝΟΥΣ / ΒΛΑΧΟΥΣ (‘ΛΑΟΣ’)	37
12. ΕΘΙΜΑ ΑΝΥΠΑΝΤΡΩΝ ΚΟΡΙΤΣΙΩΝ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ (27-02-2010, ‘ΛΑΟΣ’)	41
13. ΕΘΙΜΑ ΒΛΑΧΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΚΕΤΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΓΕΝΝΑ (13.03.2010, ‘ΛΑΟΣ’)	43
14. ΟΤΑΝ ΟΙ ΒΛΑΧΟΙ ΕΒΓΑΙΝΑΝ ΣΤΟ ΞΗΡΟΛΙΒΑΔΟ ΓΙΑ ΞΕΚΑΛΟΚΑΙΡΙΑΣΜΑ (ΜΟΝ’ ΚΑΡΤΕΡΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ, ΝΑ ΒΓΟΥΝ ΟΙ ΒΛΑΧΟΙ ΣΤΑ ΒΟΥΝΑ) (05-08-2010, ‘ΛΑΟΣ’ & 06-07-2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	45
15. ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΤΥΠΩΜΑ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ (20.11.2010, ‘ΛΑΟΣ’)	47
16. ΡΟΥΣΑΛΙΑ, ΕΘΙΜΑ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ (11-06-2011, ‘ΛΑΟΣ’)	48
17. ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΑ ΒΛΑΧΩΝ ΚΑΙ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΩΝ (4.6.2014 μέχρι 27.6.2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και Ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	51
Βιβλιογραφία:	58
18. ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΠΑΔΙ (17.07.2014 μέχρι 07.08.2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ & ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	59
19. ΚΟΥΡΟΣ, ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΑΛΛΙΩΝ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΦΑΝΤΩΝ (20-9-2014 μέχρι 18.10.2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	69
20. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΒΛΑΧΟΧΩΡΙΩΝ ΑΝ. ΒΕΡΜΙΟΥ (20.12.2014 μέχρι 07.02.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	75
21. ΑΡΡΑΒΩΝΑΣ ΚΑΙ ΓΑΜΟΣ ΣΤΟ Α. ΒΕΡΜΙΟ (14.03.2015 μέχρι 24.03.2015 ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ & στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)	86
22. ΔΕΙΣΙΔΑΙΜΟΝΙΕΣ - ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ (18.04.2015 μέχρι 30.04 2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	96
23. ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ (16.05.2015 μέχρι 06.06.2016, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)	105

24. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ (Τζιόκουρι) (13.06.2015 μέχρι 27.06.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ').....	112
25. ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ (04.07.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')	119
26. ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ & ΠΑΡΟΙΜΙΑΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ (11.07.2015 μέχρι 08.08.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ').....	121
27. ΑΔΕΛΦΟΠΟΪΑ (22.08.2015 μέχρι 05.09.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')	128
28. ΓΕΝΝΗΣΗ (12.09.2015 μέχρι 26.09.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')	132
29. ΘΑΝΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΑΦΙΚΑ ΕΘΙΜΑ (03.10.2015 μέχρι 17.10.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ') .	137
30. ΔΙΑΤΡΟΦΗ (07.11.2015 μέχρι 05-03.2016, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ' και αρχές του 2017 στην ιστοσελίδα 'ΦΑΡΕΤΡΑ').....	146
31. ΕΘΙΜΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΒΛΑΧΟΦΩΝΩΝ* ΒΕΡΟΙΑΣ & ΔΙΑΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΚΑΛΑΝΤΩΝ ΑΠΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΣΥΛΛΟΓΩΝ (19.12.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ').....	164
32. ΔΩΔΕΚΑΗΜΕΡΟ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ ΤΟΥ Α. ΒΕΡΜΙΟΥ (Κείμενο από το υπο έκδοση βιβλίο του Γιάννη Τσιαμήτρου με τίτλο 'Βλαχοχώρια Ανατολικού Βερμίου' 167	

Συγκεντρωμένα άρθρα για τις ΑΠΟΚΡΙΕΣ, δημοσιευμένα στις 14.02-2009, 25.02.2012 στον 'ΛΑΟΣ' & στις 14.02.2015 20.02.2015, 07.03.2015 στην 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ & στην ιστοσελίδα ΦΑΡΕΤΡΑ.

Σημείωση: Στα άρθρα αυτά σχετικά με αυτό το έθιμο, αρκετά πράγματα επαναλαμβάνονται. Παραθέτουμε αυτούσια τα άρθρα για να μη παρέμβουμε στην επικαιρότητα του κάθε δημοσιεύματος

1. ΑΠΟΚΡΙΕΣ - ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ ΒΕΡΟΙΑΣ (14.02-2009, 'ΛΑΟΣ')

Α) Οι Αποκριές και το Καρναβάλι ήταν ένα ξέσπασμα και ξεκούρασμα των ανθρώπων, με ερωτική και σεξουαλική ελευθεριότητα, για να έρθει η Σαρακοστή με την σωματική συντήρηση και την πνευματική περισυλλογή μέχρι το Πάσχα.. Ονομάστηκαν Αποκριές, επειδή τη περίοδο αυτή, συνηθίζεται να μην τρώνε κρέας οι Χριστιανοί, δηλαδή «να απέχουν από κρέας». Λέγεται επίσης της Τυροφάγου, γιατί την εβδομάδα αυτή τρώνε μόνο γαλακτοκομικά για να προετοιμαστούν σιγά - σιγά για τη νηστεία της Σαρακοστής. Το Καρναβάλι που είναι Ρωμαϊκή λέξη έχει την ίδια έννοια με τις Αποκριές (αποχή από το κρέας) - Καρναβάλι (carno-is=κρέας valeo=απέχω). Όπως και στο Δωδεκαήμερο έτσι και στις Αποκριές (με τις μεταμφιέσεις, τους χορούς, τα σατιρικά τραγούδια, τα φαγοπότια, την θύμηση των νεκρών και το κάψιμο των κέδρων) επιζητείται η γονιμότητα, η βλάστηση, η καρποφορία και γενικά η μετάβαση από τον χειμώνα στην άνοιξη, συμβολισμός που υπήρχε και στις αρχαίες Διονυσιακές γιορτές.

Όλοι συμφωνούν ότι τα έθιμα της Αποκριάς έχουν τις ρίζες τους βαθιά στην αρχαιότητα και σηματοδοτούν την μετάβαση από το χειμώνα στην άνοιξη, την αναγέννηση της φύσης. Μάλιστα, υπάρχουν πολλές ομοιότητες με τα "Σατουρνάλια", μια από τις αρχαιότερες γιορτές προς τιμήν του Διονύσου, κατά την οποία οι πιστοί μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν και κατανάλωναν άφθονη ποσότητα κρασιού προς τιμή της θεότητας και από τις αρχαιότερες «Διονυσιακές γιορτές» των Ελλήνων, όπου οι άνθρωποι μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν πίνοντας κρασί και το κέφι έφτανε στο κατακόρυφο προς τιμή του Διόνυσου .Υπάρχουν ομοιότητες επίσης με τις παλιές «εθνικές» γιορτές της Ρωμαϊκής εποχής (Κρόνια, Λουπερκάλια κλπ) όπου δέσποζαν το γλέντι, η ψυχαγωγία και το «μασκάρεμα».

Σήμερα, σε πολλές περιοχές της χώρας, αναβιώνουν έθιμα του παρελθόντος που σχετίζονται με τις **Απόκριες**, προσελκύοντας μεγάλο αριθμό συμμετεχόντων και επισκεπτών, κυρίως όμως αποδεικνύοντας την ανάγκη του ανθρώπου να διασκεδάσει, απεκδυόμενος την εικόνα του και φορώντας έναν άλλο μανδύα. Έτσι η γιορτή διατήρησε τα δύο βασικά σκέλη της: Το φαγοπότι και τη μεταμφίεση. Το καρναβάλι αποτελεί αφορμή για ξεφάντωμα και πειράγματα. Η περίοδος της Αποκριάς θεωρείται κατεξοχήν περίοδος εκτόνωσης, μια περίοδος κατά την οποία ο άνθρωπος ξεφεύγει από την καθημερινότητά του και εξωτερικεύει τα πάθη του με τη βοήθεια της μεταμφίεσης.

Σημαντικές τελετές διεξάγονται την περίοδο της Αποκριάς στην Νάουσα της Μακεδονίας με τις «Μπούλες», με τους «Γιανίτσαρους» στα Λεχαινά Ηλείας στην Πελοπόννησο με τους «Καρνάβαλους» στο Σωχό Μακεδονίας, με τους «Μπαμπούγερους στο Φλάμπουρο Σερρών, με τα «Κετσέκια» στο Ποντισμένο Σερρών κλπ.

Μεγαλύτερα κέντρα καρναβαλίστικου ξεφαντώματος ήταν, όπως και σήμερα, η Πάτρα με το περιβόητο Πατρινό καρναβάλι, που έχει τις ρίζες του στις αρχές του 19ου αιώνα, η Ξάνθη, η Θήβα με τον περίφημο «βλάχικο γάμο» της. Στη Θήβα γίνεται και σήμερα ο «βλάχικος γάμος» που αρχίζει από την Τσικνοπέμπτη και αποτελείται από το προξενί, το γάμο δυο νέων και τελειώνει με την πορεία των προικιών της νύφης και το γλέντι των συμπεθερών. Όλες αυτές οι διαδικασίες είναι γεμάτες από σατυρική αθυροστομία, κέφι, γλέντι και χορό. Στην Πάτρα γίνεται το μεγαλύτερο καρναβάλι της Ελλάδας με διάρκεια δύο μηνών και τη τελευταία Κυριακή της αποκριάς γίνεται παρέλαση αρμάτων με επικεφαλής το ομοίωμα του θεού της αποκριάς του «Καρνάβαλου» και ακολουθία διάφορων άλλων έξυπνων μασκαρεμάτων, με τη συμμετοχή 40.000 καρναβαλιστών, και πλήθους επισκεπτών ενώ το κέφι δίνει και παίρνει.

Στην περίοδο αυτή έχουμε σε όλη την Ελλάδα ποικιλόμορφα παγανιστικά έθιμα και δρώμενα (δραματικές παραστάσεις): Τα «εξ αμάξης» στην Αγιάσο Λέσβου, Τη «Δίκη του Αγά» στην Χίο, τον «Γέρο και την Κορέλα» στην Σκύρο, Τα «Ζευγάρια» στην Άνδρο, τον «Τρίφτη» στην Σάμο, την «Τσαμπούνα» στην Σάμο, Τα «Σκάλιθρα» στην Λέσβο, Τον «Πίρονα» στην Ζάκυνθο, Τα «Φεστίνια» στην Ζάκυνθο, Τα «φαλοφόρια», Ελασσόνα, Ρέθυμνο, Ολυμπος Καρπάθου, Τον «Καλόγερο» στην Αγία Ελένη Σερρών και Μελίκη Ημαθίας, την «Σοπάνικα» στην Ξάνθη, «Πως το τρίβουν το πιπέρι» στον Τίρναβο, Το «Μπουράνι» στον Τίρναβο, Τον «Μπέη» σε Διδυμότειχο, Καστανιές, Πεντάλοφο, Ρίζια Ν. Έβρου, Τον «Καντή» στο Ρέθυμνο, Τα «Φαλλοτράγουδα» στην Κήρανθο Εύβοιας, Τα «Ερωτόπαθα» στην Σέριφο, Την «Καμήλα» στη Σίφνο, Τους «Καλόγερους» στο Χωριό Άγιος Γεώργιος στα ανατολικά της Βιζύης Ανατολικής Θράκης (έθιμο διαφορετικό από αυτό των Σερρών), Τον «Κούκερο ή χούχουτο» στο Ευκάριο Θράκης, τον «Μπέη ή Κιομπέη» στους Ορτάκιους Αλεξανδρούπολης, τους «Πιτεράδες» στο χωριό Κωστί Αλεξανδρούπολης κλπ.

Στην Κοζάνη γίνεται το έθιμο του φανού, κατά το οποίο φωτιές και υπαίθρια γλέντια στήνονται σε διάφορες γειτονίες της πόλης. Οι "φανοί", οι μασκαράδες που περιφέρονται σε όλη την πόλη, οι λαϊκοί οργανοπαίκτες και οι μπάντες στους δρόμους, το κρασί, τα "κιχιά" και τα κεράσματα σε όλους, η έντονη σκωπτική διάθεση και η καθολική συμμετοχή στα δρώμενα, είναι τα χαρακτηριστικά των αποκριάτικων ημερών. Σήμερα, τις ημέρες του καρναβαλιού η Κοζάνη αποδεσμεύεται από τα καθημερινά προσχήματα και επαναφέρει το τοπικό γλωσσικό ιδίωμα για να εκφραστεί αυθεντικότερα και να ξεφαντώσει διονυσιακά. Το μεσημέρι της μεγάλης αποκριάς γίνεται παρέλαση αρμάτων και μεταμφιεσμένων ομάδων που εκπροσωπούν την κάθε γειτονιά. Ακολουθεί βράβευση της πιο εντυπωσιακής συμμετοχής, από το Δήμο Κοζάνης, σε ειδική τελετή που γίνεται στο πάρκο του Αγίου Δημητρίου. Το βράδυ της μεγάλης αποκριάς σε κάθε γειτονιά ανάβουν οι "φανοί", μεγάλες φωτιές γύρω από τις οποίες χορεύουν και τραγουδούν μικροί και μεγάλοι. Το κρασί, τα "κιχιά", τα κεράσματα για όλους, αλλά κυρίως το ιδιαίτερα "καυτό" περιεχόμενο των τραγουδιών που λέγονται "ξιανέντροπα" ή "νοικουκυρίσια", αποτελούν εγγύηση άμυνας στο τσουχτερό κρύο που επικρατεί εκείνη την εποχή.

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε το αποκριάτικο έθιμο της Νάουσας με τις «Μπούλες» όπου κυριολεκτικά τις ημέρες των Αποκριών η Νάουσα αποτελεί πόλο έλξης για όσους αναζητούν ένα πραγματικά παραδοσιακό καρναβάλι. Έχουν γραφτεί πάρα πολλά για το καρναβάλι της Νάουσας και δεν χρειάζεται να τα επαναλάβουμε. Όμως αυτό που έχει μεγάλη σημασία και πρέπει να σημειώσουμε είναι να δώσουμε συγχαρητήρια στον κόσμο της Νάουσας που κατάφερε να διατηρήσει το καρναβάλι του γνήσια παραδοσιακό, χωρίς ξενικά πρότυπα, όπου δεν γίνεται απλή αναβίωση του εθίμου, αντιθέτως το έθιμο συνεχίζεται αυθεντικό όπως τα παλιά χρόνια, πράγμα που δείχνει ότι οι άνθρωποι αυτοί αγαπούν και σέβονται τον τόπο τους.

B) ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ ΒΕΡΟΙΑΣ

Στην **Βέροια** το καρναβάλι ήταν επίσης εντυπωσιακό, όμως στις αρχές της 10ετίας του '60 ατόνησε εξαιτίας ενός θανάτου κάποιου πλούσιου Εβραίου πιθανόν από καρναβαλιστές κατά την περίοδο της Αποκριάς. Από τότε έγιναν κάποιες προσπάθειες αναβίωσης του καρναβαλιού από μέρους του Δήμου της Βέροιας ,πιστεύουμε με λάθος προσανατολισμό (ξενικά και μοντέρνα πρότυπα) με επιτυχία αλλά χωρίς διάρκεια. Αυτό που ήταν σημαντικό την περίοδο της Αποκριάς στην Βέροια ήταν το έθιμο των «**Καπεταναραίων**» το οποίο αναβιώνει τα σημερινά χρόνια ο «Λαογραφικός Σύλλογος Βλάχων Βέροιας» και το οποίο είχε ανθήσει πολύ στα χρόνια του μεσοπολέμου. Το έθιμο τελούνταν από ντόπιους Βεροιωτάδες και από Βλαχόφωνους Έλληνες της Βέροιας. Το μπουλούκι των Βλάχων ήταν το πιο εντυπωσιακό. Το έθιμο είχε πολλές ομοιότητες με το τις Μπούλες της Νάουσας. Στον 19ο αιώνα οι καπεταναραίοι της Βέροιας είχαν και μάσκες, όμως μετά την απελευθέρωση το 1912 δεν φορούσαν μάσκες. Απο τον Αη Δημήτρη οι νεαροί άντρες της Βέροιας (καλοί χορευτές) προετοιμάζονταν από μόνοι τους με δικά τους χρήματα και χωρίς την παρέμβαση κάποιου συλλόγου ή του Δήμου. Συγκεντρώνονταν η ομάδα και ιδιαίτερα οι βλάχοι έλεγαν «**τσε βα σφουτσιέμ λα Παριάσινι**; = τι θα κάνουμε τις Αποκριές;». Ετοίμαζαν τις φορεσιές τους με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Ήταν το μόνο μέλημα τους και περιμένανε πως και πως τις Αποκριές. Μάζευαν πολλά ασήμια, σιρίτια, στολίδια, κιουτσέκια (διπλές, τριπλές ασημένιες αλυσίδες) για να τα βάλουν στο στήθος. Την Κυριακή της Αποκριάς τα μπουλούκια αφού ντύνονταν με ευλάβεια στα σπίτια τους συναντιόντουσαν στην πλατεία Ωρολογίου μετά το σχόλασμα της εκκλησίας και αρχίζανε τις πατινάδες στους μαχαλάδες της πόλης όπου χόρευαν σε κάθε μαχαλά ο καθένας τον δικό του χορό με την σειρά. Στους μαχαλάδες έκαναν συνήθως το εξής έθιμο: Δύο τσολιάδες πάλευαν με τα σπαθιά και σε κάποια στιγμή ο ένας έπεφτε κάτω προσποιούμενος τον νεκρό. Οι μουσικοί έπαιζαν έναν πένθιμο σκοπό. Έρχονταν ο άλλος από επάνω και έκανε αναπαράσταση γδαρσίματος αρνιού χρησιμοποιώντας μια τριχιά (σχονί) σαν να έβγαζε τα έντερα του «νεκρού». Σε κάποια στιγμή ο πεθαμένος ζωντάνευε (στοιχείο νεκρανάστασης) και συνεχιζόταν ο χορός. Το βράδυ το γλέντι συνεχιζόνταν σε καφενείο μέχρι τις πρωινές ώρες, κοιμόντουσαν λίγο μαζί με την φορεσιά και την Καθαρά Δευτέρα έκαναν το ίδιο πράγμα και στο τέλος κατέληγαν στην τοποθεσία **Ελιά** όπου σερβίρονταν και ο παραδοσιακός Βεροιώτικος φασουλοταβάς. Οι οργανοπαίχτες ήταν από τη Νάουσα και την Εδεσσα (χάλκινα όργανα).

Το μπουλούκι αποτελούνταν από φουστανελοφόρους, βοσκοπούλες και μάγκες και **όλοι τους ήταν άντρες**. Δεν υπήρχαν γυναίκες στο μπουλούκι. Οι φουστανελοφόροι φορούσαν τσαρούχια με φούντα, καλτσοδέτες, μάλλινες μεγάλες άσπρες κάλτσες ή άσπρα χολέβια (τσουάριτς), πουκαμίσα (καμάσια) με πολλές δίπλες στο μπροστινό μέρος, άσπρο ψιλό καλοδουλεμένο τσιπούνι, από μέσα είχαν μάλλινη φανέλα (κατασάρκο) με κεντήματα στα μανίκια, γιλέκο(τσαμαντάνι), μαντήλι στο λαιμό και φυσικά είχαν τα ασημικά στο στήθος. Οι άλλοι μισοί άντρες ήταν μεταμφιεσμένοι σε βοσκοπούλες και οι «μάγκες» (συνήθως δύο) φορούσαν Αρβανίτικη φορεσιά (φυσικλίκια, πιστόλια, μαύρη ζίβρα=σαλβάρι, μαύρο πουκάμισο και μαύρο γιλέκο, μαύρο καπέλο στο κεφάλι με ψεύτικα μεγάλα μαλλιά για να είναι αγριωποί). Αυτοί φύλαγαν το μπουλούκι με καμτσίκια (ένας μπροστά κι ένας από πίσω). Είχαν κι έναν καπετάνιο ως αρχηγό.

Οι χοροί που χορεύονταν ήταν η Πατρώνα, τα Τσάμικα (το Καραϊσούφ, τα Σάλωνα, τα Μαγιά, ένα ξεχασμένο τώρα Μπεράτικο τσάμικο), Μπεράτικα, Συρτά, το Καραπατάκι η Γκάντα, Χασαπιές, η Ζαχαρούλα και άλλα. Ο καθένας είχε το χορό του. Ήταν καταπληκτικοί χορευτές και εντυπωσίαζαν με την χορευτική τους δεινότητα. Το στοιχείο του αυτοσχεδιασμού του πρωτοχορευτή ήταν εμφανές και απaráμιλλο. Σπουδαίοι χορευτές Καπεταναραίοι στον μεσοπόλεμο ήταν ο Γιάννης Κοτρώνης (Τσιαμήτρος), ο Τάκης Κυρίτσης, ο

Γιώργης Αράβας, ο Μόκανος, ο Αρίστος Ζαρογιάννης, ο Περικλούσιος Δημούλας, ο Τάκης Πατσιαβούρας, ο Νίκος Βουρδούνης και άλλοι πολλοί.

(Για το έθιμο των Καπεταναραίων Βέροιας πληροφορητής μας είναι Ο 89χρονος Κώστας Τσιαμήτρος (Ψωμάς), ο οποίος συμμετείχε ενεργά στο έθιμο στον μεσοπόλεμο και ήταν σπουδαίος χορευτής).

2. ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ - ΒΟΣΚΟΠΟΥΛΕΣ - ΜΑΓΚΕΣ (25-02-2012, 'ΛΑΟΣ')

Πολλά έχουν ειπωθεί για τις Αποκριές και το Καρναβάλι και θεωρούμε ότι μια επανάληψη ερμηνείας των γιορτών αυτών θα ήταν περιττή. Ωστόσο πρέπει να επισημάνουμε ότι, οι μεταμφιέσεις της περιόδου αυτής αλλά και της περιόδου του Δωδεκαημέρου όπως μας λένε οι κορυφαίοι μας λαογράφοι (Πολίτης, Λουκάτος, Ρωμαίος, Μέγας κ.ά.) σε μορφή ομάδων, λαϊκών δρώμενων και θιάσων γίνονταν από νέους ΑΝΤΡΕΣ περισσότερο, ενώ τα έθιμα της Πασχαλιάς και του καλοκαιριού (Λαζαρίνες, Κλήδονα, Πιρπιρούνα κλπ) τελούνταν από ΓΥΝΑΙΚΕΣ ως επί το πλείστον.

Παρακάτω παραθέτουμε μερικά από τα λαϊκά δρώμενα, που γίνονταν περισσότερο από άντρες στα διάφορα μέρη της Ελλάδας:

Τα «εξ αμάξης» στην Αγιάσο Λέσβου, η «Δίκη του Αγά» στην Χίο, ο «Γέρος και η Κορέλα» στην Σκύρο, τα «Ζευγάρια» στην Άνδρο, οι «Κουδουνάτοι» της Νάξου, ο «Τρίφτης» στην Σάμο, ο «Καντής» στο Ρέθυμνο, τα «Φαλλοτράγουδα» στην Κήρανο Εύβοιας, τα «Ερωτόπαθα» στην Σέριφο, η «Καμήλα» στη Σίφνο οι «Λεράδες» στην Κρήτη, οι «Τζαφιέδες» στην Κάρπαθο, η «Τσαμπούνα» στην Σάμο, τα «Σκάλιθρα» στην Λέσβο, ο «Πίρονας» στην Ζάκυνθο, τα «Φεστίνια» στην Ζάκυνθο, τα «Φαλοφόρια» στην Ελασσόνα, Ρέθυμνο και Όλυμπο Καρπάθου, το «Κρέμασμα της γριάς Συκούς» στην Καλαμάτα, οι «Γιανίτσαροι» στα Λεχαινά Ηλείας, η «Κυριακή της Τυροφάγου» στην Μεσήνη, του «Κουτρούλη ο γάμος» στην Μεθώνη, το «Στοιχείο της Χάρμαινας» στην Άμφισσα, ο «Βλάχικος γάμος» στην Θήβα, οι «Τζαμάλες και το γαϊτανάκι» στα Γιάννενα, ο «Καλόγερος» στην Αγία Ελένη Σερρών και Μελίκη Ημαθίας, οι «Μπούλες» στην Νάουσα, «Πως το τρίβουν το πιπέρι» στον Τίρναβο, το «Μπουράνι» στον Τίρναβο, ο «Μπέης» σε Διδυμότειχο, Καστανιές, Πεντάλοφο, Ρίζια Ν. Έβρου, οι «Καρνάβαλοι» στο Σωχό Μακεδονίας, οι «Μπαμπούγεροι» στο Φλάμπουρο Σερρών, η «Σοπάνικα και το Κάψιμο του Τζάρου» στην Ξάνθη, οι «Καλόγεροι» στο Χωριό Άγιος Γεώργιος στα ανατολικά της Βιζύης Ανατολικής Θράκης (έθιμο διαφορετικό από αυτό των Σερρών), τα «Κετσέκια» στο Ποντισμένο Σερρών, ο «Κούκερος ή χούχουτος» στο Ευκάριο Θράκης, ο «Μπέης ή Κιομπέης» στους Ορτάκιους Αλεξανδρούπολης, οι «Πιτεράδες» στο χωριό Κωστή Αλεξανδρούπολης, οι «Φανοί» στην Κοζάνη κλπ.

Στην Βέροια το καρναβάλι ήταν επίσης εντυπωσιακό, όμως στις αρχές της 10ετίας του '60 ατόνησε εξαιτίας ενός θανάτου κάποιου πλούσιου Εβραίου πιθανόν από καρναβαλιστές κατά την περίοδο της Αποκριάς. Από τότε έγιναν κάποιες προσπάθειες αναβίωσης του καρναβαλιού από μέρους του Δήμου της Βέροιας, πιστεύουμε με λάθος προσανατολισμό (ξενικά και μοντέρνα πρότυπα) με κάποια επιτυχία αλλά χωρίς διάρκεια.

Αυτό που ήταν σημαντικό την περίοδο της Αποκριάς στην Βέροια ήταν το έθιμο των «Καπεταναραίων, Βοσκοπούλων και Μαγκών», το οποίο είχε ανθήσει πολύ στα χρόνια του μεσοπολέμου. Το έθιμο τελούνταν με μπουλούκια ντόπιων Βεροιωτάδων, διπλανών χωριών (π.χ. Κόκοβα σημερινό Πολυδένδρι) και από βλαχοφώνους της πόλης. Το μπουλούκι των βλάχων από το Ξηρολίβαδο ήταν το πιο εντυπωσιακό. Από τα άλλα βλαχοχώρια

(Σέλι, Κουμαριά) δεν είχαμε ιδιαίτερο μπουλούκι. Εάν ήθελε κάποιος από αυτά τα χωριά να συμμετέχει στο έθιμο πήγαινε με το μπουλούκι των Ξηρολιβαδιωτών.

Το έθιμο είχε πολλές ομοιότητες με τις **‘Μπούλες’** της Νάουσας. Στον 19ο αιώνα οι **‘Καπεταναραίοι’** της Βέροιας είχαν και μάσκες, όμως μετά την απελευθέρωση το 1912 τις έβγαλαν. Από τον Αϊ Δημήτρη οι νεαροί άντρες της Βέροιας (καλοί χορευτές) προετοιμάζονταν από μόνοι τους με δικά τους χρήματα και χωρίς την παρέμβαση κάποιου συλλόγου ή του Δήμου. Στην ουσία το έθιμο είχε να κάνει με την αναβίωση και την νοσταλγία της **‘Κλεφτουριάς’** επί Τουρκοκρατίας με διονυσιακά στοιχεία, κάτι που κατά την γνώμη μας συμβαίνει και με τις **«Μπούλες»** της Νάουσας.

Συγκεντρώνονταν η ομάδα (μπουλούκι) πολύ πριν από τις αποκριές και ιδιαίτερα οι βλάχοι έλεγαν **«τσε βα σφουτσιέμ λα Παριάσινι; = τι θα κάνουμε τις Αποκριές;»**. Ετοίμαζαν τις φορεσιές τους με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Ήταν το μόνο μέλημα τους και περιμένανε πως και πως τις Αποκριές. Μάζευαν πολλά ασήμια, σιρίτια, στολίδια, κιουτσέκια (διπλές, τριπλές ασημένιες αλυσίδες) για να τα βάλουν στο στήθος.

Την **Κυριακή της Αποκριάς** τα μπουλούκια, αφού ντύνονταν με ευλάβεια στα σπίτια τους, συναντιόντουσαν στην πλατεία Ωρολογίου μετά το σχόλασμα της εκκλησίας και αρχίζανε τις πατινάδες στους μαχαλάδες της πόλης, όπου χόρευαν σε κάθε μαχαλά ο καθένας τον δικό του χορό με την σειρά. Ξεκινούσαν από την **‘παλιά Κεντρική’**, όπως λέμε τώρα, όχι από την **Μητροπόλεως** (αυτή ήταν τότε μικρή πάροδος). Σε κάθε σπίτι που πήγαιναν (συγγενικό ή φιλικό τους) έβαζαν και τον νοικοκύρη να χορέψει, πράγμα που συμβαίνει στην Νάουσα ακόμα και τώρα και ασφαλώς είχαμε τα σχετικά κεράσματα από τα κορίτσια του σπιτιού.

Στους μαχαλάδες έκαναν συνήθως το εξής έθιμο: Ένας **‘Μάγκας’** προκαλούσε έναν **«Καπετάνιο»** και στην συνέχεια πάλευαν. Στο τέλος ο **‘Μάγκας’** ‘τρυπούσε’ με το μαχαίρι του τον αντίπαλό του και τον έριχνε κάτω. Οι μουσικοί έπαιζαν έναν αργό τούρκικο σκοπό. Ο **‘Μάγκας’** έρχονταν από επάνω και έκανε αναπαράσταση γδαρσίματος αρνιού χρησιμοποιώντας το ζωνάρι του **‘Καπετάνιου’**, σαν να έβγαζε τα έντερα του ‘νεκρού’. Σε κάποια στιγμή ο πεθαμένος ζωντάνευε (στοιχείο νεκρανάστασης) και συνεχίζονταν ο χορός. Το βράδυ το γλέντι συνεχίζονταν σε καφενείο μέχρι τις πρωινές ώρες, κοιμόντουσαν λίγο μαζί με την φορεσιά, την **Καθαρά Δευτέρα** έκαναν το ίδιο πράγμα και στο τέλος κατέληγαν στην τοποθεσία **Ελιά**, όπου σερβίρονταν και ο παραδοσιακός Βεροιώτικος φασουλοταβάς. Οι οργανοπαίχτες ήταν από τη Νάουσα και την Έδεσσα (χάλκινα όργανα).

Το μπουλούκι αποτελούνταν από **Φουστανελοφόρους, Βοσκοπούλες** και **Μάγκες** και **ΟΛΟΙ ΤΟΥΣ ΗΤΑΝ ΑΝΤΡΕΣ**. Δεν υπήρχαν **ΓΥΝΑΙΚΕΣ** στο μπουλούκι. Οι **‘Φουστανελοφόροι’** φορούσαν τσαρούχια με φούντα, καλτσοδέτες, μάλλινες μεγάλες άσπρες κάλτσες ή άσπρα χολέβια (τσουάριτς), πουκαμίσα (καμάσια) με πολλές δίπλες στο μπροστινό μέρος, άσπρο ψιλό καλοδουλεμένο τσιπούνι, από μέσα είχαν μάλλινη φανέλα (κατασάρκο) με κεντήματα στα μανίκια, γιλέκο (τσαμαντάνι), μαντήλι στο λαιμό και φυσικά είχαν τα ασημικά στο στήθος. Οι άλλοι μισοί άντρες ήταν μεταμφιεσμένοι σε **‘Βοσκοπούλες’** και οι **«Μάγκες»** (συνήθως δύο) φορούσαν Αρβανίτικη φορεσιά (φυσικλίκια, πιστόλια, μαύρη ζίβρα = σαλβάρι, μαύρο πουκάμισο και μαύρο γιλέκο, μαύρο καπέλο στο κεφάλι με ψεύτικα μεγάλα μαλλιά για να είναι αγριωποί). Αυτοί φύλαγαν το μπουλούκι με καμτσίκια (ένας μπροστά κι ένας από πίσω). Είχαν κι έναν καπετάνιο ως αρχηγό.

Οι χοροί που χορεύονταν ήταν: **Πατρώνα, Τσάμικα (Καραϊσούφ, Σάλωνα, Μάγια κλπ), Μπεράτικα, Συρτά, Καραπατάκι, Γκάνιτα, Χασαπίες, Ζαχαρούλα** και πολλοί άλλοι ξεχασμένοι τώρα χοροί. Ο καθένας είχε το χορό του. Ήταν καταπληκτικοί χορευτές και εντυπωσίαζαν με την χορευτική τους δεινότητα. Το στοιχείο του αυτοσχεδιασμού του πρω-

τοχορευτή ήταν εμφανές και απaráμιλλο. Σπουδαίοι χορευτές Καπεταναραίοι στον μεσοπόλεμο ήταν ο **Γιάννης Κοτρώνης (Τσιαμήτρος)**, ο **Τάκης Κυρίτσης**, ο **Γιώργης Αράβας**, ο **Μόκανος**, ο **Αρίστος Ζαρογιάννης**, ο **Περικλούσιος Δημούλας**, ο **Τάκης Πατσιαβούρας**, ο **Νίκος Βουρδούνης** και άλλοι πολλοί.

Εδώ και μερικά χρόνια ο **Σύλλογος Βλάχων Βέροιας** αναβιώνει το έθιμο και του αξίζουν συγχαρητήρια, γιατί η Βέροια ζωντανεύει αυτές τις ημέρες (κάτι που της λείπει). Μέχρι και πέρσι, που παρακολούθησαμε την αναβίωση του εθίμου, παρατηρήσαμε τις παρακάτω διαφοροποιήσεις σε σύγκριση με την αυθεντική παλιά εκδοχή, που τελούνταν στον μεσοπόλεμο:

α) Παρουσία πραγματικών γυναικών στο έθιμο (το έθιμο γίνονταν μόνο από **ΑΝΤΡΕΣ**).

β) Απουσία των αντρών μεταμφιεσμένων σε **‘βοσκοπούλες’**.

γ) Απουσία των **‘Μαγκών’**, συνήθως **δυο** στον αριθμό, οι οποίοι προστάτευαν το μπουλούκι.

δ) Ο χρόνος τέλεσης του εθίμου την Παρασκευή (το έθιμο τελούνταν από το μεσημέρι της **Κυριακής** και τελείωνε το μεσημέρι της **Καθαράς Δευτέρας** στην περιοχή **‘Ελιά’**).

ε) Απουσία του στοιχείου **‘πάλης και νεκρανάστασης’**, που παρατηρείται και σε πολλά αποκριάτικα δρώμενα από όλη την Ελλάδα.

στ) Διαφορετική αμφίεση των **‘Καπεταναραίων’**.

Επαναλαμβάνουμε ότι συγχαίρουμε τον **Σύλλογο Βλάχων** της Βέροιας και ευελπιστούμε σε μια καλύτερη μελλοντική αναβίωση του εθίμου (από όλους τους Βεργιώτες) με τα αναφερθέντα στοιχεία, κοντά στην αρχική μορφή του εθίμου και με περισσότερα μετά από σχετική έρευνα, έτσι ώστε η πόλη μας να γίνει πόλος έλξης για επισκέπτες. Τα έθιμα της **Νάουσας (Μπούλες)** και της **Κοζάνης (Φανού)**, που κρατάνε τα αποκριάτικα έθιμά τους απόφια, αποτελούν ζωντανό παράδειγμα.

Τελειώνοντας αυτό το σημείωμα, θεωρούμε πως, εάν επιθυμούμε να έχουμε ένα **‘στίγμα’**, μια τουριστική **‘ατραξιόν’**, για τις Αποκριές στην πόλη μας (όπως συμβαίνει στις γειτονικές μας πόλεις) ο **Δήμος της Βέροιας** επιβάλλεται να εστιάσει το ενδιαφέρον του σε αυτό το έθιμο και **μόνο** και να δώσει έτσι μια παραδοσιακή νότα (και όχι μοντέρνα και ξενική όπως συνήθως γίνεται) στο βεργιώτικο καρναβάλι. Αυτό θα γίνει εάν αγκαλιάσει όλους τους Συλλόγους της πόλης, έτσι ώστε να έχουμε πολλά μπουλούκια **«Καπεταναραίων»** τις κανονικές ημέρες τέλεσης του εθίμου. Είναι μια πρόταση, που την καταθέτουμε, γιατί πιστεύουμε ακράδαντα ότι θα ευοδωθεί με επιτυχία και γιατί στο παρελθόν αποτελούσε έθιμο **ΟΛΩΝ** των Βεργιωτών (ντόπιων και βλαχοφώνων), αλλά και των περιχώρων, όπως μας λένε οι παλιότεροι.

(Για το έθιμο μαρτυρίες έχουμε από τους μακαρίτες (πλέον) **Ξηρολιβαδιώτες Τάκη Κυρίτση**, **Γιώργη Αράβα** και τον **92** χρόνο τώρα **Κώστα Η. Τσιαμήτρο (Ψωμά)**, οι οποίοι συμμετείχαν ενεργά στο έθιμο στον μεσοπόλεμο και ήταν σπουδαίοι χορευτές)

3. ΔΡΩΜΕΝΑ & ΜΕΤΑΜΦΙΕΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ (14.02.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ & στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

Οι Αποκριές και το Καρναβάλι ήταν ένα ξέσπασμα και ξεκούρασμα των ανθρώπων, με ερωτική και σεξουαλική ελευθεριότητα, για να έρθει η Σαρακοστή με την σωματική συντήρηση και την πνευματική περισυλλογή μέχρι το Πάσχα. Ονομάστηκαν Αποκριές, επει-

δή τη περίοδο αυτή, συνηθίζεται να μην τρώνε κρέας οι Χριστιανοί, δηλαδή «να απέχουν από κρέας». Λέγεται επίσης της Τυροφάγου, γιατί την εβδομάδα αυτή τρώνε μόνο γαλακτοκομικά για να προετοιμαστούν σιγά - σιγά για τη νηστεία της Σαρακοστής.

Το Καρναβάλι που είναι Ρωμαϊκή λέξη έχει την ίδια έννοια με τις Αποκριές (αποχή από το κρέας)-Καρναβάλι (*carno-is*=κρέας *valeo*=απέχω). Όπως και στο Δωδεκαήμερο έτσι και στις Αποκριές (με τις μεταμφιέσεις, τους χορούς, τα σατιρικά τραγούδια, τα φαγοπότια, την θύμηση των νεκρών και το κάψιμο των κέδρων) επιζητείται η γονιμότητα, η βλάστηση, η καρποφορία και γενικά η μετάβαση από τον χειμώνα στην άνοιξη, συμβολισμός που υπήρχε και στις αρχαίες Διονυσιακές γιορτές.

Όλοι συμφωνούν ότι τα έθιμα της Αποκριάς έχουν τις ρίζες τους βαθιά στην αρχαιότητα και σηματοδοτούν την μετάβαση από το χειμώνα στην άνοιξη, την αναγέννηση της φύσης. Μάλιστα, υπάρχουν πολλές ομοιότητες με τα "Σατουρνάλια", μια από τις αρχαιότερες γιορτές προς τιμήν του Διονύσου, κατά την οποία οι πιστοί μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν και κατανάλωναν άφθονη ποσότητα κρασιού προς τιμή της θεότητας και από τις αρχαιότερες «Διονυσιακές γιορτές» των Ελλήνων, όπου οι άνθρωποι μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν πίνοντας κρασί και το κέφι έφτανε στο κατακόρυφο προς τιμή του Διόνυσου. Υπάρχουν ομοιότητες επίσης με τις παλιές «εθνικές» γιορτές της Ρωμαϊκής εποχής (Κρόνια, Λουπερκάλια κλπ), όπου δέσποζαν το γλέντι, η ψυχαγωγία και το «μασκάρεμα».

Πρέπει να επισημάνουμε ότι, οι μεταμφιέσεις της περιόδου αυτής αλλά και της περιόδου του **Δωδεκαημέρου**, όπως μας λένε οι κορυφαίοι μας λαογράφοι (**Πολίτης, Λουκάτος, Ρωμαίος, Μέγας κ.α.**) σε μορφή ομάδων, λαϊκών δρώμενων και θιάσων, γίνονταν από νέους **ΑΝΤΡΕΣ** περισσότερο, ενώ τα έθιμα της Πασχαλιάς και του καλοκαιριού (**Λαζαρίνες, Κλήδονα, Πιρπιρούνα** κλπ) τελούνταν από **ΓΥΝΑΙΚΕΣ** ως επί το πλείστον.

Σήμερα, σε πολλές περιοχές της χώρας, αναβιώνουν έθιμα του παρελθόντος που σχετίζονται με τις **Απόκριες**, προσελκύνοντας μεγάλο αριθμό συμμετεχόντων και επισκεπτών, κυρίως όμως αποδεικνύοντας την ανάγκη του ανθρώπου να διασκεδάσει, απεκδυόμενος την εικόνα του και φορώντας έναν άλλο μανδύα. Έτσι η γιορτή διατήρησε τα δύο βασικά σκέλη της: Το φαγοπότι και τη μεταμφίεση. Το καρναβάλι αποτελεί αφορμή για ξεφάντωμα και πειράγματα. Η περίοδος της Αποκριάς θεωρείται κατεξοχήν περίοδος εκτόνωσης, μια περίοδος κατά την οποία ο άνθρωπος ξεφεύγει από την καθημερινότητά του και εξωτερικεύει τα πάθη του με τη βοήθεια της μεταμφίεσης.

Μεγαλύτερα κέντρα καρναβαλιστικού ξεφάντωματος ήταν, όπως και σήμερα, η Πάτρα με το περιβόητο Πατρινό καρναβάλι, που έχει τις ρίζες του στις αρχές του 19ου αιώνα, η Ξάνθη, η Θήβα με τον περίφημο «Βλάχικο Γάμο» της. Στη Θήβα γίνεται και σήμερα ο «βλάχικος γάμος» που αρχίζει από την Τσικνοπέμπτη και αποτελείται από το προξενικό, το γάμο δυο νέων και τελειώνει με την πορεία των προικιών της νύφης και το γλέντι των συμπεθερών. Όλες αυτές οι διαδικασίες είναι γεμάτες από σατυρική αθυροστομία, κέφι, γλέντι και χορό. Στην Πάτρα γίνεται το μεγαλύτερο καρναβάλι της Ελλάδας με διάρκεια δύο μηνών και τη τελευταία Κυριακή της αποκριάς γίνεται παρέλαση αρμάτων με επικεφαλής το ομοίωμα του θεού της αποκριάς του «Καρνάβαλου» και ακολουθία διάφορων άλλων έξυπνων μασκαρεμάτων, με τη συμμετοχή 40.000 καρναβαλιστών, και πλήθους επισκεπτών ενώ το κέφι δίνει και παίρνει.

Στην περίοδο αυτή έχουμε σε όλη την Ελλάδα ποικιλόμορφα παγανιστικά έθιμα και δρώμενα (δραματικές παραστάσεις) με μεταμφιέσεις: Τα «**εξ αμάξης**» στην Αγιάσο Λέσβου, τη «**Δίκη του Αγά**» στην Χίο, τον «**Γέρο και την Κορέλα**» στην Σκύρο, τα «**Ζευγάρια**» στην Άνδρο, τους «**Κουδουνάτους**» της Νάξου τον «**Τρίφτη**» στην Σάμο, τη

«**Τσαμπούνα**» στην Σάμο, τα «**Σκάλιθρα**» στην Λέσβο, τους «**Λεράδες**» στην Κρήτη, τον «**Πίρονα**» στην Ζάκυνθο, τα «**Φεστίνια**» στην Ζάκυνθο, το «**Κρέμασμα της γριάς Συκούς**» στην Καλαμάτα, τη «**Κυριακή της Τυροφάγου**» στην Μεσσήνη, τα «**Φαλοφόρια**» σε Ελασσόνα, Ρέθυμνο, Όλυμπο Καρπάθου, τους «**Τζαφιέδες**» στην Κάρπαθο, τον «**Καλόγερο**» στην Αγία Ελένη Σερρών και Μελίκη Ημαθίας, του «**Κουτρούλη ο γάμος**» στην Μεθώνη, το «**Πως το τρίβουν το πιπέρι**» στον Τίρναβο, το «**Μπουράνι**» στον Τίρναβο, το «**Στοιχείο της Χάρμαινας**» στην Άμφισσα, το «**Μπέη**» σε Διδυμότειχο, Καστανιές, Πεντάλοφο, Ρίζια Ν. Έβρου, τον «**Καντή**» στο Ρέθυμνο, τα «**Φαλλοτράγουδα**» στην Κήρανθο Εύβοιας, τους «**Γιανίσαρους**» στα Λεχαινά Ηλείας, τα «**Ερωτόπαθα**» στην Σέριφο, την «**Καμήλα**» στη Σίφνο, τους «**Καλόγερους**» στο Χωριό Άγιος Γεώργιος στα ανατολικά της Βιζύης Ανατολικής Θράκης (έθιμο διαφορετικό από αυτό της Αγίας Ελένης Σερρών), τον «**Κούκερο ή χούχουτο**» στο Ευκάριο Θράκης, τον «**Μπέη ή Κιομπέη**» στους Ορτάκιους Αλεξανδρούπολης, τους «**Πιτεράδες**» στο χωριό Κωστή Αλεξανδρούπολης, τις «**Τζαμάλες και το γαϊτανάκι**» στα Γιάννενα, τους «**Καρνάβαλους**» στο Σωχό Μακεδονίας, τους «**Μπαμπούγερους**» στο Φλάμπουρο Σερρών, τη «**Σοπάνικα και το Κάψιμο του Τζάρου**» στην Ξάνθη, τα «**Κετσέκια**» στο Ποντισμένο Σερρών, τον «**Κούκερο ή χούχουτο**» στο Ευκάριο Θράκης κλπ.

Στην **Κοζάνη** γίνεται το έθιμο του φανού, κατά το οποίο φωτιές και υπαίθρια γλέντια στήνονται σε διάφορες γειτονιές της πόλης. Οι "φανοί", οι μασκαράδες που περιφέρονται σε όλη την πόλη, οι λαϊκοί οργανοπαίκτες και οι μπάντες στους δρόμους, το κρασί, τα "κιχιά" και τα κεράσματα σε όλους, η έντονη σκωπτική διάθεση και η καθολική συμμετοχή στα δρώμενα, είναι τα χαρακτηριστικά των αποκριάτικων ημερών. Σήμερα, τις ημέρες του καρναβαλιού η Κοζάνη αποδεσμεύεται από τα καθημερινά προσχήματα και επαναφέρει το τοπικό γλωσσικό ιδίωμα για να εκφραστεί αυθεντικότερα και να ξεφαντώσει διονυσιακά. Το μεσημέρι της μεγάλης αποκριάς γίνεται παρέλαση αρμάτων και μεταμφιεσμένων ομάδων που εκπροσωπούν την κάθε γειτονιά. Ακολουθεί βράβευση της πιο εντυπωσιακής συμμετοχής, από το Δήμο Κοζάνης, σε ειδική τελετή που γίνεται στο πάρκο του Αγίου Δημητρίου. Το βράδυ της μεγάλης αποκριάς σε κάθε γειτονιά ανάβουν οι "φανοί", μεγάλες φωτιές γύρω από τις οποίες χορεύουν και τραγουδούν μικροί και μεγάλοι. Το κρασί, τα "κιχιά", τα κεράσματα για όλους, αλλά κυρίως το ιδιαίτερα "καυτό" περιεχόμενο των τραγουδιών που λέγονται "ξιανέντροπα" ή "νοικουκυρίσια", αποτελούν εγγύηση άμυνας στο τσουχτερό κρύο που επικρατεί εκείνη την εποχή.

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε το αποκριάτικο έθιμο της **Νάουσας** με τις «**Μπούλες**», όπου κυριολεκτικά τις ημέρες των Αποκριών η Νάουσα αποτελεί πόλο έλξης για όσους αναζητούν ένα πραγματικά παραδοσιακό καρναβάλι. Έχουν γραφτεί πάρα πολλά για το καρναβάλι της Νάουσας και δεν χρειάζεται να τα επαναλάβουμε. Όμως αυτό που έχει μεγάλη σημασία και πρέπει να σημειώσουμε είναι να δώσουμε συγχαρητήρια στον κόσμο της Νάουσας που κατάφερε να διατηρήσει το καρναβάλι του γνήσια παραδοσιακό, χωρίς ξενικά πρότυπα, όπου δεν γίνεται απλή αναβίωση του εθίμου, αντιθέτως το έθιμο συνεχίζεται αυθεντικό όπως τα παλιά χρόνια, πράγμα που δείχνει ότι οι άνθρωποι αυτοί αγαπούν και σέβονται τον τόπο τους.

4. ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ - ΒΟΣΚΟΠΟΥΛΕΣ - ΜΑΓΚΕΣ, ΠΑΛΙΟ ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΟ ΕΘΙΜΟ ΣΤΗ ΒΕΡΟΙΑ (20.02.2015 ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

Στην **Βέροια** το καρναβάλι ήταν εντυπωσιακό, όμως στις αρχές της 10ετίας του ‘60 ατόνησε εξαιτίας ενός θανάτου κάποιου πλούσιου Εβραίου πιθανόν από καρναβαλιστές

κατά την περίοδο της Αποκριάς. Από τότε έγιναν κάποιες προσπάθειες αναβίωσης του καρναβαλιού από μέρους του Δήμου της Βέροιας, πιστεύουμε με λάθος προσανατολισμό (ξενικά και μοντέρνα πρότυπα) με κάποια επιτυχία αλλά χωρίς διάρκεια.

Αυτό που ήταν σημαντικό την περίοδο της Αποκριάς στην Βέροια ήταν το έθιμο των **«Καπεταναραίων, Βοσκοπούλων και Μαγκών»**, το οποίο είχε ανθήσει πολύ στα χρόνια του μεσοπολέμου. Το έθιμο τελούνταν με μπουλούκια ντόπιων Βεροιωτάδων, διπλανών χωριών (π.χ. Κόκοβα σημερινό Πολυδένδρι) και από βλαχοφώνους της πόλης. Το μπουλούκι των Βλάχων από το Ξηρολίβαδο ήταν το πιο εντυπωσιακό. Από τα άλλα βλαχοχώρια (Σέλι, Κουμαριά) δεν είχαμε ιδιαίτερο μπουλούκι. Εάν ήθελε κάποιος από αυτά τα χωριά να συμμετέχει στο έθιμο πήγαινε με το μπουλούκι των Ξηρολιβαδιωτών. Όταν οι Βεροιώτες δεν έβγαζαν μπουλούκι, τότε έρχονταν και ντύνονταν με το μπουλούκι των Βλάχων. Από τους ντόπιους Βεροιώτες που ντύνονταν Καπεταναραίοι, αναφέρεται ο **Κολοκοτρώνης** (μαρτυρία του μακαρίτη **Τσιαμήτρου Η. Κώστα**).

Την περίοδο του μεσοπολέμου οι Καπεταναραίοι της Βέροιας δε φορούσαν προσωπίδες ούτε και έφεραν πάλες. Φορούσαν μόνο μαντήλια δεμένα στο λαιμό. Στο μπουλούκι συμμετείχαν μόνο άντρες και μικρά παιδιά αλλά ποτέ γυναίκες. Κατά τη μαρτυρία του **Κώστα Η. Τσιαμήτρου** (πατέρα μου) τελευταία φορά που ντύθηκαν Καπεταναραίοι οι Βλάχοι της Βέροιας με αρχηγό του μπουλουκιού τον ίδιο, ήταν το 1940. Μετά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο δυστυχώς το έθιμο ατόνησε και χάθηκε. Τα τελευταία χρόνια γίνεται μια προσπάθεια αναβίωσής του, με κάποια όμως διαφοροποίηση, που αλλοιώνει, την παραδοσιακή λειτουργικότητά του, κατά τη γνώμη μας όπως θα εξηγήσουμε παρακάτω.

Το έθιμο είχε πολλές ομοιότητες με τις **‘Μπούλες’** της Νάουσας. Στον 19ο αιώνα οι **‘Καπεταναραίοι’** της Βέροιας είχαν και μάσκες, όμως μετά την απελευθέρωση το 1912 τις έβγαλαν. Από τον Αϊ Δημήτρη οι νεαροί άντρες της Βέροιας (καλοί χορευτές) προετοιμάζονταν από μόνοι τους με δικά τους χρήματα και χωρίς την παρέμβαση κάποιου συλλόγου ή του Δήμου.

Είναι ένα χορευτικό-θεατρικό δρώμενο, με ρίζες που δύσκολα ανιχνεύονται, όπως συμβαίνει με τα περισσότερα από τα έθιμά μας. Σίγουρα όμως, όπως είπαμε, οι ρίζες αυτές είναι κοινές με άλλα έθιμα της περιοχής, όπως οι Μπούλες και τα Ρουγκάτσια. Τώρα, όπως το βλέπουμε, δείχνει να έχει να κάνει με την αναβίωση και την νοσταλγία της **‘Κλεφτουριάς’** επί Τουρκοκρατίας με διονυσιακά στοιχεία, κάτι που κατά την γνώμη μας συμβαίνει και με τις **«Μπούλες»** της Νάουσας, όπως προαναφέραμε.

Γραπτές αναφορές για το έθιμο:

Ο ιστορικός της Βέροιας **Αναστάσιος Χριστοδούλου** αναφέρει σχετικά με τις Αποκριές στη Βέροια προ της απελευθέρωσης αλλά και κατά τη διάρκεια του μεσοπολέμου:

«Η Βέροια εφημίζετο πάντοτε για τα εξαιρετικά καρναβάλια που παρουσίαζε κάθε χρόνο τις αποκριές, ιδίως κατά τους χρόνους της δουλείας, στους οποίους οι Βεργιώτες ξεφάντωναν εις εθνικές εκδηλώσεις μέχρι παρεξηγήσεως. Παρέες διάφορες ντυμένοι με την δοξασμένη του αρματολού φουστανέλα και τα επακόλουθα εξαρτήματα, πισλιά, τσαρούχια, σιάπκα, κάλτσες, βουδέτες και άφθονα ασημικά, περιέτρεχον την πόλιν χορεύουσαι και τραγουδούσαι Εθνικά άσματα.

Ο Λάκης Καλλιάνδρας ντυμένος γυναικεία ευρωπαϊκά, κοκώνα αποκαλούμενος, με την ομπρέλα αναποδογυρισμένη, συνέλεγε τα εκ των παραθύρων και των κύκλω θεωμένων, ριπτόμενα νομίσματα, γροσάκια, μεταλλίκια, προς ψυχαγωγίαν των μεταμφιεσμένων.

Τους αρματολούς και κλέφτες, τους οποίους ημείς αποκαλούσαμε "Καπεταναραίους" συνώδευαν όργανα εγχώρια. Οι οργανοπαίχται καίτοι Τουρκόγιουφτοι, εγνώριζον εν τούτοις και τα Εθνικά μας τραγούδια, τα οποία ευχαρίστως ηκούοντο, παιζόμενα».

Ο Βεροιώτης **Στέφανος Ζάχος** στο βιβλίο του 'Αναμνήσεις ενός Βεροιώτη', μας περιγράφει τις Αποκριές στη Βέροια κατά την περίοδο προ της απελευθέρωσης:

*«Η Βέροιά μας δεν ήταν μόνο θεατρόφιλη και μουσικόφιλη, αλλά ήταν και καρναβαλόφιλη. Και επί τουρκοκρατίας το καρναβάλι ήταν πάντα στην πρώτη γραμμή. Γραιοί και Βλάχοι ντυμένοι **Καπεταναίοι** ασημοστολισμένοι, **βοσκοπούλες** με τις χρυσοκέντητες φορεσιές και τα φλωριά στο λαιμό, με εγχώρια όργανα γύριζαν στους δρόμους και ασταμάτητα χοροπηδούσαν δίδοντας χαρά και κέφι σ' όλη την πόλη».*

Η ομάδα (μπουλούκι) συγκεντρώνονταν πολύ πριν από τις αποκριές και ιδιαίτερα οι Βλάχοι έλεγαν **«Τσε βα σφουτσιέμ λα Παριάσινι; = Τί θα κάνουμε τις Αποκριές;»**. Ετοιμάζαν τις φορεσιές τους με μεγάλη προσοχή και φροντίδα. Οι περισσότεροι είχαν δικές τους φορεσιές, μερικοί όμως τις δανείζονταν από παλιούς χορευτές, φίλους και συγγενείς τους. Ήταν το μόνο μέλημα τους και περιμένανε πως και πως τις Αποκριές. Μάζευαν πολλά ασημιά, σιρίτια, στολίδια, κιουστέκια (διπλές, τριπλές ασημένιες αλυσίδες) για να τα βάλουν στο στήθος.

Το ντύσιμο του νέου τελεστή του εθίμου ξεκινούσε από το Σάββατο το βράδυ της Αποκριάς. Στο σπίτι του νέου που επρόκειτο να ντυθεί 'Καπετάνιος' βοηθούσαν οι γυναίκες της οικογένειας, όπως και παλιοί καπετάνιοι που ξέρανε. Τα ασημικά ράβονταν όλα στο χέρι από μοδίστρα ή από τις γυναίκες της οικογένειας.

Την **Κυριακή της Αποκριάς** τα μπουλούκια, συναντιόντουσαν στην πλατεία Ωρολογίου ή στην πλατεία του Άγιου Αντωνίου μετά το σχόλασμα της εκκλησίας και αρχίζανε τις πατινάδες με όργανα στους μαχαλάδες της πόλης. Ξεκινούσαν από την **'παλιά Κεντρική'**, όπως λέμε τώρα, όχι από την **Μητροπόλεως** (αυτή ήταν τότε μικρή πάροδος). Σε κάθε σπίτι που πήγαιναν (συγγενικό ή φιλικό τους) έβαζαν και τον νοικοκύρη να χορέψει, πράγμα που συμβαίνει στην Νάουσα ακόμα και τώρα και ασφαλώς είχαμε τα σχετικά κεράσματα από τα κορίτσια του σπιτιού. Βέβαια στις στάσεις του μπουλουκιού στους μαχαλάδες χορεύανε συνήθως οι νέοι που ήταν από εκείνον το μαχαλά και ο κάθε ένας είχε τον δικό του χορό. Χορεύανε επίσης και σε κεντρικά σημεία της πόλης (πχ. μπροστά στο καφενείο «ΑΛΤ»), μπροστά στην Ελιά, κλπ).

Τα όργανα που χρησιμοποιούσαν από παλιά ήταν οι ζουρνάδες που παίζονταν κυρίως από τουρκόγιουφτους μουσικούς της περιοχής. Αργότερα από τις αρχές του 20^{ου} αι. όταν καθιερώθηκαν στη μουσική ζωή του τόπου τα χάλκινα όργανα (τρομπέτα-κλαρίνο-τρομπόνι), οι Βλάχοι κυρίως, έπαιρναν για το έθιμο κομπανίες με χάλκινα από τη Νάουσα και την Έδεσσα.

Τα μέλη του μπουλουκιού μοιράζονταν τα έξοδα για τα όργανα. Το μπουλούκι μάζευε και λεφτά από τον κόσμο. Συνήθως μια 'βοσκοπούλα' γυρνούσε μια ομπρέλα ανάποδα και όλοι οι θεατές, άλλοι από τα μπαλκόνια και άλλοι κάτω στο δρόμο, έριχναν μέσα ό,τι ψιλά είχαν.

Το βράδυ το γλέντι συνεχιζόταν σε καφενείο μέχρι τις πρωινές ώρες, κοιμόντουσαν λίγο με την φορεσιά και την Καθαρά Δευτέρα το έθιμο επαναλαμβάνονταν με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Τέλος κατέληγαν στην τοποθεσία Ελιά, όπου σερβιρόταν και ο παραδοσιακός Βεροιώτικος φασουλοταβάς.

Το μπουλούκι αποτελούνταν:

α) Από νέους άνδρες φουστανελοφόρους, ντυμένους με την κλεφταρματολίτικη φορεσιά των καπεταναίων (**Καπεταναραίοι**).

β) Από νέους άνδρες ντυμένους με γυναικεία φορεσιά (**Βοσκοπούλες**). Τις γυναικείες μορφές τις υποδύονταν **ΠΑΝΤΑ** άνδρες.

γ) Από δύο άνδρες ντυμένους στα μαύρα με την αρβανίτικη Μπουραζάνα που φορούν μαύρες περούκες και στα χέρια κρατούν καμτσίκια (**Μάγκες**).

Ο Κώστας Η. Τσιαμήτρος μας περιγράφει πώς κινούνταν το μπουλούκι στους δρόμους της Βέροιας:

«Οι Μάγκες πήγαιναν ένας μπροστά από το γκρουπ και ένας πίσω, αυτοί κάνανε κουμά-ντο στο μπουλούκι! Όταν ο μπροστινός μάγκας γυρνούσε και χτυπούσε το καμτσίκι, σταματούσαν όλοι, σχημάτιζαν κύκλο και άρχιζαν το χορό, μετά χτυπούσε πάλι το καμτσίκι και ξεκινούσαν την πατινάδα. Όποτε αποφάσιζαν οι Μάγκες, το μπουλούκι έκανε στάση. Όταν το μπουλούκι άλλαζε κατεύθυνση τότε ο τελευταίος μάγκας γινόταν πρώτος. Όταν χτυπούσε το καμτσίκι όλοι οι Καπεταναραίοι έκαναν σβούρα. Χόρευαν και οι καπεταναραίοι και οι βοσκοπούλες. Στο δρόμο δεν τραγουδούσαμε γιατί τα όργανα, τα χάλκινα, παίζαν πολύ γερά».

Στους μαχαλάδες έκαναν συνήθως το εξής έθιμο: Ένας ‘**Μάγκας**’ προκαλούσε έναν «**Καπετάνιο**» και στην συνέχεια πάλευαν. Στο τέλος ο ‘**Μάγκας**’ ‘τρυπούσε’ με το μαχαίρι του τον αντίπαλό του και τον έριχνε κάτω. [Οι μουσικοί έπαιζαν έναν αργό τούρκικο σκοπό, το ‘**Κισά Μπαζάκ**’, που το χορεύανε με το μαχαίρι]. Ο ‘**Μάγκας**’ έρχονταν από επάνω και έκανε αναπαράσταση γδαρσίματος αρνιού χρησιμοποιώντας το ζωνάρι του ‘**Καπετάνιου**’, σαν να έβγαζε τα έντερα του ‘νεκρού’. Σε κάποια στιγμή ο πεθαμένος ζωντάνευε (στοιχείο νεκρανάστασης) και συνεχίζονταν ο χορός. Ο χορός αυτός ήταν τόσο παραστατικός, ώστε οι γυναίκες φώναζαν τρομαγμένες, νομίζοντας ότι ήταν αλήθεια.

Το μπουλούκι αποτελούνταν από **Φουστανελοφόρους**, **Βοσκοπούλες** και **Μάγκες** και **ΟΛΟΙ ΤΟΥΣ ΗΤΑΝ ΑΝΤΡΕΣ**. Δεν υπήρχαν **ΓΥΝΑΙΚΕΣ** στο μπουλούκι.

Τα ρούχα πού αποτελούσαν το ντύσιμο του **Καπετάνιου** ήταν:

Τα τσαρούχια, που ήταν συνήθως κόκκινα με μαύρη φούντα.

Τα σκουφούνια, (κάλτσες), που γίνονταν από τις νοικοκυρές με κατάσπρο μαλλί.

Το μπινιβρέκι ήταν ένα μακρύ ανδρικό εσώρουχο μέχρι τον αστράγαλο που έδενε με υφασμάτινο κορδόνι.

Οι μπέτσφες ήταν άσπρες κάλτσες που έφταναν από το μηρό μέχρι τον αστράγαλο και φοριούνται πάνω από το μπινιβρέκι.

Τα χολέβια (τσουάριτς) ήταν άσπρα υφάσματα ραμμένα εφαρμοστά γύρω από τον μηρό και το κάτω μέρος του ποδιού μέχρι τους αστραγάλους. Αυτά τα είχαν οι Βλάχοι. Εάν δεν φορούσαν τσουάριτς, τότε είχαν τα μπινιβρέκια και τις μπέτσφες.

Η κοντέλα (κ.μάδια) ήταν ένα πουκάμισο με πολύ φαρδιά μανίκια. Στην περίπτωση των Βλάχων η κ.μάδια είχε την θέση της φουστανέλας γιατί στο μπροστινό της μέρος είχε πολλές δίπλες, όπως η ξεχωριστή φουστανέλα. Μέσα από την κοντέλα φορούσανε μάλλινη άσπρη φανέλα (**κατασάρκου**) με κεντήματα στα μανίκια.

Το τσιπούνι. Είναι επενδύτης και ήταν συνήθως ένα άσπρο, ψιλό καλοδουλεμένο υφαντό με δίπλες στο πίσω μέρος, όπως γίνεται στη φουστανέλα. Το φορούσαν οι Βλάχοι Καπεταναραίοι.

Η φουστανέλα ήταν το βασικότερο κομμάτι στη φορεσιά του Καπετάνιου. Ήταν κοντή αρματωλική και έφτανε 4-5 δάχτυλα πάνω από το γόνατο. Οι Βλάχοι είχαν συνήθως καμάσια και τσιπούνη αντί της φουστανέλας. Μπορούσαν να έχουν, όμως, και φουστανέλα.

Το πισλί (τσαμαντάνι) ήταν ένα είδος γιλέκου που φοριόταν πάνω από το πουκάμισο. Ήταν φτιαγμένο από βελούδινο ή μάλλινο ύφασμα και παλιότερα πάνω του ράβονταν τ' ασήμια.

Οι βουδέτες, μαύρες υφασμάτινες ταινίες, που κρατούσαν τις κάλτσες (με φούντα στην άκρη τους) και δένονταν κάτω από το γόνατο στις μπέτσες.

Το μαντήλι που φοριόταν γύρω από το λαιμό και συχνά στερεώνονταν με ομφαλωτό κόσμημα.

Τα ασημικά περιλάμβαναν μια μεγάλη ποικιλία από κοσμήματα. Παλιά, όλα ράβονταν ένα-ένα πάνω στον Καπετάνιο το Σαββατόβραδο, παραμονή της Αποκριάς. Μπροστά στο στήθος είναι ραμμένα τα ρούπια (κέρματα). Είναι περασμένα σε αλυσίδες που καταλήγουν σε σταυρούς και χαϊμαλιά. **Χαμαϊλιά** είχαμε κυρίως τετράγωνα που εικόνιζαν τον Άγιο Γεώργιο και τον Άγιο Δημήτριο. Όλα είχαν στο εσωτερικό τους, όπως και οι σταυροί, τίμιο ξύλο. Τους **τοκάδες** τους έβαζαν περασμένους από λουριά κάτω από τη μέση στη φουστανέλα από τις δύο μεριές. Εντυπωσιακά ήταν και τα **κολάνια** που φορούσαν στη μέση και τα **κιουστέκια** στο στήθος ή την πλάτη.

Οι άλλοι μισοί άντρες ήταν μεταμφιεσμένοι σε «**Βοσκοπούλες**» και οι «**Μάγκες**» (συνήθως δύο) φορούσαν Αρβανίτικη φορεσιά (φυσικλίκια, πιστόλια, μαύρη ζίβρα = σαλβάρι, μαύρο πουκάμισο και μαύρο γιλέκο, μαύρο καπέλο στο κεφάλι με ψεύτικα μεγάλα μαλλιά για να είναι αγριωποί). Αυτοί φύλαγαν το μπουλούκι με καμτσίκια (ένας μπροστά κι ένας από πίσω). Οφείλουμε να τονίσουμε ότι το μπουλούκι είχε έναν Καπετάνιο ως αρχηγό.

Οι χοροί που χορεύονταν ήταν: **Πατρώνα, Τσάμικα (Καραϊσούφ, Σάλωνα, Μάγια κλπ), Μπεράτικα, Συρτά, Καραπατάκι, Λεωνίδας, Γκάντα, Χασαπιές, Ζαχαρούλα** και πολλοί άλλοι ξεχασμένοι τώρα χοροί. Ο καθένας είχε το χορό του. Ήταν καταπληκτικοί χορευτές και εντυπωσίαζαν με την χορευτική τους δεινότητα. Το στοιχείο του αυτοσχεδιασμού του πρωτοχορευτή ήταν εμφανές και απaráμιλλο. Σπουδαίοι χορευτές Καπεταναραίοι στον μεσοπόλεμο ήταν **ο Γιάννης Κοτρώνης (Τσιαμήτρος), ο Τάκης Κυρίτσης, ο Γιώργης Αράβας, ο Μόκανος, ο Αρίστος Ζαρογιάννης, ο Περικλούσιος Δημούλας, ο Τάκης Πατσιαβούρας, ο Νίκος Βουρδούνης** και άλλοι πολλοί.

Τελειώνοντας αυτό το σημείωμα θα επαναλάβουμε αυτό που γράψαμε πριν δυο χρόνια στον τοπικό τύπο. Εάν επιθυμούμε σαν πόλη να έχουμε ένα 'στίγμα', μια τουριστική 'ατραξιόν', για τις Αποκριές στην πόλη μας (όπως συμβαίνει στις γειτονικές μας πόλεις) ο **Δήμος της Βέροιας** (πολιτιστικός του φορέας) επιβάλλεται να εστιάσει το ενδιαφέρον του σε αυτό το έθιμο και **μόνο** και να δώσει έτσι μια παραδοσιακή νότα (και όχι μοντέρνα και ξενική όπως συνήθως γίνεται) στο βεργιώτικο καρναβάλι. Αυτό θα γίνει εάν αγκαλιάσει όλους τους Συλλόγους της πόλης, έτσι ώστε να έχουμε πολλά μπουλούκια «**Καπεταναραίων**» τις **ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ** ημέρες τέλεσης του εθίμου. Είναι μια πρόταση, που την καταθέτουμε, γιατί πιστεύουμε ακράδαντα ότι θα ευοδωθεί με επιτυχία και γιατί στο παρελθόν αποτελούσε έθιμο **ΟΛΩΝ** των Βεργιωτών (ντόπιων και βλαχοφώνων), αλλά και των περιχώρων, όπως μας λένε οι παλιότεροι.

[Για το έθιμο μαρτυρίες είχαμε από τους μακαρίτες Ξηρολιβαδιώτες **Τάκη Κυρίτση, Γιώργη Αράβα και Κώστα Η. Τσιαμήτρο (Ψωμά)**, οι οποίοι συμμετείχαν ενεργά στο έθιμο στον μεσοπόλεμο και ήταν σπουδαίοι χορευτές.

Πηγή επίσης: Άρθρο του Χρήστου Ζάλιου με τίτλο **‘ΟΙ ΚΑΠΕΤΑΝΑΡΑΙΟΙ ΤΗΣ ΒΕΡΟΙΑΣ’** που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό "ΝΙΑΟΥΣΤΑ", Αρ. τεύχους 146, Ιανουάριος-Μάρτιος 2014].

5. ΑΠΟΚΡΙΕΣ ΒΕΡΟΙΑΣ - ΠΑΡΕΛΘΟΝ - ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ (07.03.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)

Όσον αφορά στις αποκριές της πόλης της Βέροιας, κάνοντας μια αναδρομή στο παρελθόν, όντας παλιός σχετικά βεργιώτης και έχοντας το θάρρος της γνώμης, καταθέτω τα εξής:

Η Βέροια είχε πολύ καλό καρναβάλι, τόσο πριν τον 2^ο Παγκόσμιο πόλεμο, όσο και μετά από αυτόν. Άλλωστε, η πόλη μας παλιά δεν είχε τίποτε να ζηλέψει από τις άλλες πόλεις της Ελλάδας σχετικά με τον λαϊκό πολιτισμό και στα λαϊκά δρώμενα. Ο σκοτωμός, όμως, ενός συμπολίτη μας τις ημέρες της αποκριάς στις αρχές της 10ετίας του ‘60 μάλλον συνετέλεσε ώστε το καρναβάλι ειδικά να αποδυναμωθεί.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στον μεσοπόλεμο στη διάρκεια της αποκριάς ανθούσε το έθιμο των ‘Καπεταναραίων’ από όλους τους Βεριοιώτες, ο ‘βλάχικος γάμος’ από τους Βλάχους κλπ.

Βέβαια δεν μπορούμε να ξεχάσουμε τις γραφικές, όμορφες και καλοκάγαθες φιγούρες των αδελφών Δροσινού μετά τον πόλεμο, οι οποίοι κάθε αποκριά έκαναν πατινάδα στους δρόμους της Βέροιας με ζουρνάδες. Με το πηγαίο κέφι τους και τα χαμογελαστά τους πρόσωπα συνέχιζαν μόνοι τους πλέον να εκφράζουν το λαϊκό βεργιώτικο καρναβάλι μέχρι και το τέλος της δεκαετίας ‘70 - αρχές ‘80. Ήταν σαν να έλεγαν ασυνείδητα: Εμείς εδώ είμαστε!! Αν και είμαστε οι μοναδικοί, δεν θα πάσουμε, όσο ‘βαστάνε τα κότσια’ μας, να κάνουμε το ‘αντέτι’!! Ποιός, όμως, καταλάβαινε τότε τι πραγματικά αυτοί εκπροσωπούσαν; Λίγοι!! Γιατί μετά τον πόλεμο και το επακόλουθο φαινόμενο της αστικοποίησης, η Βέροια, η πρωτεύουσα του Ν. Ημαθίας, είχε γίνει μια πόλη με πολλές πλέον πληθυσμιακές ομάδες (πίερες, χασιώτες, κοζανίτες, γρεβενιώτες, ηπειρώτες κλπ) και, κατά τη γνώμη μου, έχασε την πολιτιστική της ταυτότητα, που είχε στο παρελθόν. Μερικοί μάλιστα ντρεπόταν που καταγόταν από λαϊκά στρώματα. Αυτό δεν συνέβαινε και δεν συμβαίνει μόνο στις αποκριές γιατί, για παράδειγμα, οι Βεργιώτες είχαν ξεχάσει ακόμα και την μεγάλη επιτυχία των ‘Γιορτών Παραγωγής’, που οργάνωνε ο ‘Τουριστικός Όμιλος Βέροιας’ το καλοκαίρι.

Στη δεκαετία του ‘80 είχε γίνει, βέβαια, μια προσπάθεια αναβίωσης του βεργιώτικου καρναβαλιού από τον Δήμο Βέροιας (επί δημαρχίας Α. Βλαζάκη), η οποία, κατά τη γνώμη μου, βασίστηκε σε λανθασμένη βάση. Δηλαδή, έγινε πράγματι καρναβάλι με παρέλαση αρμάτων και πολύ κόσμος στο κεντρικό δρόμο της πόλης, αλλά με το ύφος του καρναβαλιού της Πάτρας και του Ρίο. Γρήγορα το καρναβάλι αυτό ξεφούσκωσε, μάλλον, γιατί δεν είχε λαϊκό έρεισμα και πολιτική βούληση για συνέχεια.

Το 1985 το Λύκειο Ελληνίδων Βέροιας αναβίωσε με επιτυχία το έθιμο των ‘Καπεταναραίων’ με χορευτές του και τους αδελφούς Δροσινού στους δρόμους της Βέροιας, που καλύφτηκε από τηλεοπτικό κρατικό κανάλι. Πολλές λαογραφικές πληροφορίες για το έθιμο δόθηκαν από εμένα (ήμουν τότε ταυτόχρονα χοροδιδάσκαλος του Λυκείου και του Λ.Σ. Βλάχων Βέροιας).

Τα τελευταία χρόνια, μια ευχάριστη νότα στην περίοδο των αποκριών είναι η διοργάνωση του εθίμου των ‘Καπεταναίων’ από τον ‘Λαογραφικό Σύλλογο Βλάχων Βέροιας’ και του αξίζουν συγχαρητήρια. Σε εντελώς πρόσφατη μάλιστα δημοσίευση (03.03.2015) στον τύπο της Βέροιας, ο εν λόγω σύλλογος εξέφρασε το παράπονό του (και με το δίκιο του),

γιατί ο φορέας πολιτισμού της πόλης μας (ΚΕΠΑ) δεν ενέταξε την εκδήλωση του στον γενικό προγραμματισμό του εορτασμού της αποκριάς της πόλης. Ακόμα ο σύλλογος δήλωσε ότι ο κόσμος, που παρακολούθησε τη εκδήλωση, αναρωτήθηκε γιατί ο Δήμος της Βέροιας δεν φρόντισε να υπάρχει επαρκής και κατάλληλος φωτισμός στη πλατεία του Δημαρχείου.

Όσον αφορά στο τελευταίο (φωτισμός), έχω να δηλώσω ότι σχεδόν ποτέ ο Δήμος της Βέροιας δεν το έχει φροντίσει για οποιοδήποτε λαϊκό δρώμενο στη πλατεία του Δημαρχείου. Αυτό συνέβαινε ακόμα και σε εκδηλώσεις, θυμάμαι πολύ καλά, του χορευτικού του ΚΕΠΑ (Δήμου Βέροιας) στην περίοδο της Αποκριάς!!

[Στο σημείο αυτό θέλω να εκφράσω την άποψή μου ότι το τμήμα Λαογραφίας του ΚΕΠΑ μπορεί να προσφέρει πολλά και ο Δήμος οφείλει να του δώσει προτεραιότητες].

Βέβαια, έχω τις ενστάσεις μου σχετικά με τον τρόπο που ο Λαογραφικός Σύλλογος Βλάχων Βέροιας παρουσιάζει το έθιμο των 'Καπεταναραίων'. Και, εν συντομία, γίνομαι σαφής: Το έθιμο των 'Καπεταναραίων' τελούνταν από όλους τους Βεργιώτες (ελληνόφωνους και βλαχόφωνους), μόνο από **ΑΝΤΡΕΣ**, την Κυριακή της Αποκριάς και την Καθαρά Δευτέρα, με συγκεκριμένες φορεσιές (φουστανελοφόροι, βοσκοπούλες, μάγκες) και καθορισμένη δράση [έχω κάνει σχετική έρευνα που την έχω δημοσιοποιήσει αρκετές φορές].

Θα μπορούσε να απαντήσει κανείς ότι υπάρχει εξέλιξη με διαφορετικές σύγχρονες συνθήκες και το παρόν είναι διαφορετικό από το παρελθόν. Είναι μια ολόκληρη συζήτηση αυτή! Ωστόσο, ας πει κάποιος, για παράδειγμα, στους Ναουσαίους να κάνουν βασικές αλλαγές στο έθιμό τους, στις Μπούλες! Θα τον 'κράξουν', που λέει ο λαός. Είναι ορισμένα βασικά λαϊκά έθιμα και δρώμενα, που δεν αλλάζουν, γιατί έχουν πολύ βαθιές ρίζες, δική τους λειτουργικότητα και επιμονή των πολιτών σε αυτά. Κατά τη γνώμη μου, το έθιμο, όπως παρουσιάζεται από τον ΛΣΒΒ, είναι στην ουσία ένα 'Αποκριάτικο Γλέντι' και έτσι ταιριάζει να ονομάζεται.

Ωστόσο, εδώ δεν είναι το θέμα. Σημασία έχει ότι ο ΛΣΒΒ δημιουργεί μια πάρα πολύ καλή αποκριάτικη ατμόσφαιρα και αυτό πρέπει να το παραδεχτούμε όλοι. Εγώ, βέβαια προσωπικά, θα πρότεινα το έθιμο των 'Καπεταναραίων' να γίνεται από πολλούς συλλόγους της Βέροιας, γιατί όλοι οι Βεργιώτες τον έκαναν παλιά και γιατί θα μπορούσε να αποτελέσει έναν τουριστικό πόλο έλξης για τη πόλη μας στην περίοδο του καρναβαλιού.

Εν κατακλείδι, εκφράζοντας τη ταπεινή μου γνώμη, θα πρότεινα ο Δήμος της πόλης μας, πάρα πολύ έγκαιρα να οργανώσει το Βεργιώτικο καρναβάλι, ερχόμενος σε συνεννόηση με όλους τους συλλόγους και δίνοντας άμεση προτεραιότητα στο λαϊκό μας πολιτισμό. Για παράδειγμα, στις δυο κύριες ημέρες της Αποκριάς, όλοι μαζί οι σύλλογοι της πόλης να κάνουν παρέλαση με λαϊκά δρώμενα της δικιάς τους πληθυσμιακής ομάδας με προεξέχον, ως τουριστικό πόλο έλξης, το γνήσιο, τονίζω, έθιμο των 'Καπεταναραίων', που παρουσιάζει εξίσου ενδιαφέρον με αυτό της Νάουσας (Μπούλες).

Ο προσανατολισμός σε εκδηλώσεις, που προβάλλουν το λαϊκό μας πολιτισμό, είναι και πιο ανέξοδος, αλλά και ικανοποιεί περισσότερο το λαϊκό αίσθημα. Δεν αμφισβητώ ότι ο Δήμος Βέροιας πραγματοποιεί πολιτιστικές εκδηλώσεις. Πάρα πολλές!! Όμως δίνεται προτεραιότητα σε πολυέξοδες εκδηλώσεις, που έχουν την προοπτική του δυτικοευρωπαϊκού και αμερικάνικου πολιτισμού. Εάν, όμως, υπήρχε η βούληση από τους άρχοντες της πόλης μας για τη προβολή του λαϊκού μας πολιτισμού, είμαι σίγουρος ότι θα είχαμε καλύτερα αποτελέσματα και θα βάζαμε ένα σοβαρό θεμέλιο για σπουδαίες μελλοντικές μαζικές και λαϊκές εκδηλώσεις σε όλες τις εποχές του χρόνου. Άλλωστε, στο εγχείρημα αυτό πέτυχαν πολλές πόλεις μας.

Είναι σίγουρο πως τέτοια πράγματα δεν γίνονται από τη μια στιγμή στην άλλη. Χρειάζεται χρόνος, σωστός προγραμματισμός και επιμονή. Τον δρόμο μας τον δείχνουν, έτσι

απλά, με το παράδειγμά τους, στο δικό τους καρναβάλι, η Νάουσα, η Κοζάνη, η Μελίκη, η Καστοριά κλπ. Με σταθερότητα, μεθοδικότητα, υπομονή και, πάνω από όλα, με περισσή αγάπη προς τη πόλη τους, προς τον ίδιο τους τον εαυτό και σεβασμό στο λαϊκό πολιτισμό!! Προσωπικά δεν συνιστώ υπευθυνότητα μόνο στις αρχές της πόλης μας, αλλά και στους ίδιους τους πολίτες, γιατί ο ένας είναι καθρέφτης του άλλου. Η Βέροια οφείλει και μπορεί να αποκτήσει τη δική της τουριστική ατραξιόν στη περίοδο της Αποκριάς και όχι μόνο. Αρκεί να το θελήσουν όλοι!! (Αρχές - Πολίτες).

[Συγκεντρωμένα άρθρα για τον ΚΛΗΔΟΝΑ και την ΠΙΡΠΙ-ΡΟΥΝΑ στις 22.06.2009 , 20.03.2010 στον ‘ΛΑΟ’ & στις 22.06.2013, 20.06.2015 στην ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’

Σημείωση: Σε αυτά τα άρθρα, σχετικά με τα αναφερθέντα έθιμα, επαναλαμβάνονται αρκετά πράγματα. Παραθέτουμε αυτούσια τα άρθρα για να μη παρέμβουμε στην επικαιρότητα του κάθε δημοσιεύματος]

6. Ο ΚΛΗΔΟΝΑΣ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΦΩΝΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ (22-06-2009, ‘ΛΑΟΣ’)

Η λέξη κλήδονας προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «κληδών», που σημαίνει προγνωστικό ήχο, δηλαδή λέξεις ή φράσεις τυχαίες που ακούγονται κατά την διάρκεια μαγικών τελετών και στις οποίες αποδίδεται έπειτα προφητική σημασία. «Οι αρχαίοι την ημέρα της εορτής των Νουμηνίων είχαν τη συνήθεια του κληδονισμού, εκκληδονίζοντο, δηλαδή μάντευαν το μέλλον με τον κλήδονα. Η ίδια τακτική συνεχίστηκε και κατά την έλευση του χριστιανισμού και την ένταξη των παγανιστικών εθίμων στο χριστιανικό εορτολόγιο. Το δρώμενο αυτό μάλιστα με άλλα έθιμα που ανάγονται στις θερινές τροπές του ηλίου συνδέθηκε με την εορτή των γενεθλίων του Αγ. Ιωάννη του Προδρόμου, του μεγαλύτερου προφήτη που προμήνυσε την έλευση του Χριστού, παρόλο που η Εκκλησία επιχείρησε μάταια να το καταδικάσει και να το καταργήσει, παρομοιάζοντας το με βακχική-παγανιστική τελετή».

«Το έθιμο συναντάται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας με διάφορες παραλλαγές. Στους βλαχόφωνους πρόκειται για την πρώτη εθιμική εκδήλωση που πραγματοποιείται την καλοκαιρινή περίοδο, όταν αυτοί εγκατέλειπαν τα χειμαδιά και ανέβαιναν στα βουνά για να ξεκαλοκαιριάσουν. Η ονομασία που δίδεται από τους βλάχους για το δρώμενο είναι Ταγιανί, δηλ του Αη-Γιάννη, αλλά ο όρος αυτός δεν διατηρείται σήμερα. Αντίθετα, στις μέρες μας είναι γνωστό με την ονομασία Γκαλιάτα, καθώς έτσι ονομάζεται το στολισμένο με λουλούδια δοχείο που οι κοπέλες γεμίζουν με νερό από τρεις βρύσες. Γκαλιάτα σημαίνει στα βλάχικα στην κυριολεξία καρδάρι για το άρμεγμα των γιδοπροβάτων, κουβάς θα λέγαμε σήμερα, παρόλο που στο δρώμενο χρησιμοποιείται μεταλλικό υδροδοχείο, το γκιούμι. Το έθιμο βέβαια έχει διάφορες μικροπαραλλαγές στα βλαχοχώρια μας όμως σε γενικές γραμμές είχε ως εξής»:

«Το απόγευμα λοιπόν της παραμονής της εορτής του Γενεθλίου του Αγ. Ιωάννη του Προδρόμου, όλες οι νιόπαντρες και οι ελεύθερες κοπέλες τραγουδώντας βγαίνουν σε παρέες στην άκρη του χωριού, όπου αρχίζει το δάσος, για να βρουν ένα βότανο που ονομάζεται «κουσίτσα», κοτσίδα δηλαδή, γιατί το πλέκουν στις κοτσίδες τους ανάμεσα στα μαλλιά.

Όποια βρει το βότανο αυτό, το σημαδεύει δένοντας το με μια κόκκινη κλωστή και στη συνέχεια το σκεπάζει με φύλλα για να μη το δουν και το συλλέξουν οι άλλες παρέες».

«Στη συνέχεια όλες οι κοπέλες συγκεντρώνουν κάθε είδος λουλουδιού και κυρίως τη *sulhina* ή *sulfina*, το οποία ονομάζεται και *galiata*, αφού προορίζεται για τον στολισμό του ομώνυμου δοχείου. Ο στολισμός, που γίνεται σε κάποιο από τα σπίτια των κοριτσιών της παρέας και συνοδεύεται από γαμήλια τραγούδια, πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεγμένος, ώστε κάθε παρέα να είναι περήφανη για την δικιά της γκαλιάτα. Μέσα στις γκαλιάτες βάζουν τα σημάδια τους, δηλαδή κοσμήματα, δεμένα σε μικρά μπουκετάκια λουλουδιών».

«Την γκαλιάτα την κρατούν ένα ή δύο ανύπαντρα κορίτσια και μαζί με την υπόλοιπη παρέα πηγαίνουν σε τρεις βρύσες όπου θα πάρουν νερό τραγουδώντας «Ούμπλα σόρα βεάρσα φράτε = γέμισε αδελφή χύσε αδελφέ» και άλλα τραγούδια με διάφορες ανα βλαχοχώρι παραλλαγές. Η κοπέλα που κρατάει την γκαλιάτα δεν πρέπει να μιλάει όταν γεμίζει το νερό για να μη χάσει τις προφητικές και θεραπευτικές ιδιότητες του, γι' αυτό και το ονομάζουν «άπα μούτα = αμίλητο νερό», Τα μεσάνυχτα οι κοπέλες επιστρέφουν στο σπίτι και «πάνε την γκαλιάτα για κατάκλιση» κάτω από ένα δέντρο ή από μια τριανταφυλλιά αφού τη σκεπάσουν με ένα κόκκινο νυφιάτικο πέπλο, και την κλειδώσουν με κλειδαριά, έτσι ώστε να αστρονομιστεί όλο το βράδυ».

«Πολύ νωρίς το πρωί της 24 Ιουνίου οι κοπέλες και οι νύφες ντυμένες με τα γιορτινά ρούχα πηγαίνουν πάλι στο δάσος, όπου θα μαζέψουν τις κρυμμένες «κουσίτσες» τους και αν τα καταφέρουν και τις κουσίτσες των άλλων. Το κόψιμο της κουσίτσας πρέπει να γίνει ανάποδα, με τις πλάτες στραμμένες στην κουσίτσα. Στην συνέχεια οι νιόπαντρες την τυλίγουν γύρω από τη μέση τους για υγεία, για να έχουν εύκολη γέννα και για να μην αισθάνονται πόνους κατά τη διάρκειά της. Οι ανύπαντρες δένουν με την κουσίτσα το κεφάλι τους και την πλέκουν στις κοτσίδες τους για να μεγαλώσουν».

«Τραγουδώντας γεμίζουν τις γκαλιάτες τους με νερό, ενώ συνοδεύονται από δύο αγόρια με ξύλινες σπάθες, που τις προφυλάσσουν από τα αγόρια άλλων παρεών, που συνήθως παραφυλάγουν στα σοκάκια για να τους «χαλάσουν» τις γκαλιάτες. Το «χάλασμα» της γκαλιάτας συνεπάγεται κακοχρονιά για όλες τις κοπέλες, καθώς η τέλεση του δρώμενου επέφερε κατά την πίστη τους εύνοια σε κάθε τομέα».

«Στα σπίτια που επισκέπτονται δίνουν λίγο νερό από την γκαλιάτα τους και παίρνουν από ένα αργυρό νόμισμα και λίγο καθαρό νερό ως αντάλλαγμα. Με το νερό της γκαλιάτας βρέχουν τα μαλλιά για να μεγαλώσουν οι κοτσίδες τους και πλένουν το πρόσωπό τους για να ασπρίσει. Με τα χρήματα που θα συγκεντρώσουν θα αγοράσουν φαγώσιμα και υλικά για να φτιάξουν πίτες ή κουλουράκια, τα οποία καταναλώνουν σε γλέντι, γνωστό ως «μπιάρι= πιώμα», σε κάποιο σπίτι. Κατά την αποχώρησή τους εύχονται: «σ'ντι βουρ ουάρα κάμα γκίνι=και του χρόνου καλύτερα»

«Το έθιμο κλείνει το απόγευμα με την εξαγωγή των κοσμημάτων από την γκαλιάτα στο μεσοχώρι. Αυτά πρέπει να είναι ασπρισμένα, γιατί αν έχουν μαυρίσει οι κάτοχοί τους θα πάθουν πολλές συμφορές κατά τη διάρκεια του έτους ή θα έχουν κακή παντρεία ή θα αργούσε το προξενιό. Από τα λουλούδια με τα οποία στολίζουν το γκιούμι, κρατούν και αποξηραίνουν μερικά για υγεία και τα τοποθετούν στο εικονοστάσι. Αυτά έβραζαν σε νερό και έλουζαν με το έγχυμα τους αρρώστους, αυτά έβραζαν στα προικιά για το σκώρο, αυτά έφεραν πάνω τους οι γερόντισσες σαν φυλαχτό, με αυτά θυμιάτιζαν τα σπίτια και για να αποτρέψουν τη βασκανία, αυτά έκαιγαν για να θεραπεύσουν με τον καπνό τον πονοκέφαλο και για να αποκτήσουν παιδιά οι άτεκνες. Από τα λουλούδια, ως σύμβολα γονιμότητας της γης, οι κοπέλες και οι νιόπαντρες προσπαθούν με την τέλεση του δρώμενου να αποκομί-

σουν την γονιμότητα. Εδώ βλέπουμε να συμφύρεται (ανακατεύεται χωρίς τάξη) ο αποτρεπτικός με τον γονιμικό χαρακτήρα του δρώμενου».

«Η παραπάνω περιγραφή του δρωμένου τηρείται σε όλα τα βλαχοχώρια με μικρές αποκλίσεις που αφορούν στα είδη των λουλουδιών της γκαλιάτας, στον στολισμό της γκαλιάτας με αργυρά ασημικά, στη δοξασία ότι τα ασημικά που θα πλυθούν με το νερό της γκαλιάτα δεν μαυρίζουν ποτέ, αλλά και στο ότι οι γυναίκες που τελούν το δρώμενο συνοδεύονται στο γλέντι από άντρες».

Στο Ξηρολίβαδο από ότι ρωτήσαμε τις γεροντότερες γυναίκες το δρώμενο της γκαλιάτας ταυτόχρονα θεωρούνταν και λιτανεία για βροχή. Σαφώς πρόκειται για ενοποίηση δύο εθίμων, του κλήδονα και της πιρπιρούνας, που ήταν επίκληση για βροχή. Αυτό άλλωστε γίνονταν και στη Σαμαρίνα όπως μας αναφέρουν οι άγγλοι αρχαιολόγοι Wace και Thompson στο έργο τους «Οι Νομάδες των Βαλκανίων».

«Παρόλες τις παραλλαγές του εθίμου τόσο στους βλαχόφωνους έλληνες όσο και στους υπόλοιπους σε όλη την επικράτεια(θράκες, σαρακατσάνοι, πόντιοι, μακεδόνες, θεσσαλοί, πόντιοι, νησιώτες, κρητικοί, μικρασιάτες, επτανήσιοι, ρουμελιώτες, ηπειρώτες, μωραϊτες, αρβανίτες κλπ) κοινά στοιχεία στο έθιμο του κλήδονα είναι, το αμίλητο νερό, η ύπαρξη του δηλαδή του νερού και των λουλουδιών ως συμβόλων θεραπείας, αποτροπής του κακού, προφητείας και γονιμότητας, οι τρεις βρύσες, το υδροδοχείο που μεταφέρουν οι κοπέλες το νερό, τα ασπρισμένα κοσμήματα, τα τραγούδια που λένε, η «κατάκλιση» του υδροδοχείου με το νερό και τα λουλούδια το βράδυ της παραμονής του Αη Γιαννιού στον έναστρο ουρανό (να αστρονομιστεί) και άλλα πολλά. Όλα αυτά τα βασικά κοινά στοιχεία του δρωμένου δείχνουν την κοινή τους καταγωγή που ανάγεται σαφώς σε τελετουργικά, μαγικοθρησκευτικά στοιχεία της αρχαιότητας».

«Όπως γίνεται αντιληπτό, από όσα ως τώρα παρατέθηκαν ο κλήδονας αποτελούσε στις παραδοσιακές κοινωνίες ένα δρώμενο, δια του οποίου όλα τα θηλυκά μέλη της κοινότητας επιζητούσαν να προβλέψουν τον μελλοντικό τους σύντροφο, παρόλο που για αυτό αποφάσιζαν πάντα οι γονείς τους; Και οι ίδιες δεν είχαν καμμία πρωτοβουλία. Μετέπειτα η τέλεση του δρώμενου αποτελούσε μια ευκαιρία για έξοδο από το σπίτι και για κάποια μορφή «γνωριμίας» των νέων, μια ευκαιρία απελευθέρωσης από τις αυστηρές πειθαρχίες που επέβαλε η βλάχικη κοινωνία. Η απελευθέρωση εν τούτοις αυτή υπάκουε και πάλι σε κάποιους κοινωνικούς κανόνες και βάσει αυτών τελούνταν το δρώμενο. Έτσι ερμηνεύεται και η μεταγενέστερη θεώρηση του δρώμενου του κλήδονα ως «νυφοπάζαρου»».

«Στις μέρες μας το θρησκευτικό ή ορθότερα το μαγικοθρησκευτικό στοιχείο έχει εκπέσει και το τελετουργικό στοιχείο, που συνήθως προβάλλεται, μετατίθεται σε ένα παιχνίδι κοινωνικών σχέσεων, σε μια διασκέδαση, σε ένα γλέντι. Όταν μάλιστα παρουσιάζεται σε κάποιο φεστιβάλ διαφαίνεται ότι οι κοπέλες που συμμετέχουν στο δρώμενο δεν αναζητούν βέβαια τον μελλοντικό τους σύζυγο αλλά συμμετέχουν στα τελούμενα εν είδει λαϊκού θεάτρου».

«Ωστόσο, μολονότι, η μαγικοθρησκευτική πίστη που εξέθρεψε αυτό το δρώμενο έχει εκλείψει, το ίδιο εξακολουθεί να συγκινεί. Η αγάπη και η αγωνία για την παράδοση και την πιστή της τήρηση εξαρτάται από εμάς τους ίδιους που με τις ενέργειές μας οφείλουμε να αποδείξουμε ότι πραγματικά την αγαπούμε, τη σεβόμαστε, σεβόμενοι όμως και τα σύμβολα που την εκφράζουν. Η παράδοση πρέπει να θεωρηθεί ως μια μετα-ιστορική πραγματικότητα με δυναμικό χαρακτήρα».

Πηγή: Οι παράγραφοι που είναι σε παρενθέσεις πάρθηκαν από εργασία του Σιώκη Δημ. Νικολάου που παρουσιάστηκε στο Α΄ Διεθνές Συνέδριο για τον Ελληνικό Πολιτισμό Σουφλί Έβρου (17-20 Νοεμβρίου 2005) με τον τίτλο "Ο Κλήδονας στους Βλάχους"

χους: η μετατροπή ενός δρωμένου σε πανηγύρι" ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΥΤΗΚΕ το 2009 ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ "ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ", ΤΟΜ. 14 (2009), σελ. 539-560.

7. ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΡΠΙΡΟΥΝΑΣ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ (22-06-2013, 'ΛΑΟΣ')

Σημ: Προφορά συμβόλου: (') = άφωνο κλειστό φωνήεν, όπως προφέρεται στη γαλλική λέξη *que*.

Έχουν γραφτεί πολλά για την Πιρπιρούνα. Το έθιμο εντοπίζεται σε όλους του λαούς των Βαλκανίων και γίνεται συνήθως σε εποχή ανομβρίας, όπου ένα κορίτσι συνήθως μικρό, φτωχό και ορφανό με λουλούδια, πρασινάδες, βούζια, κλπ σε όλο της το σώμα, μαζί με την παρέα άλλων κοριτσιών, όλοι τους γυρίζουν από σπίτι σε σπίτι και τραγουδάνε, παρακαλώντας το Θεό να βρέξει (έχουμε πάρα πολλές παραλλαγές αυτού του εθίμου). Οι νοικοκυρές ρίχνουν νερό επάνω στο κορίτσι, προκαλώντας με αυτόν τον τρόπο τη βροχή να έρθει. Ο συμβολισμός της κατάβρεξης έχει ομοιοπαθητικό χαρακτήρα: Όπως «βρέχει» πάνω στην Πιρπιρούνα, να βρέξει και στη διψασμένη γη.

Στην περίπτωση των Βλάχων έχουμε και μια άλλη παράδοση παραλλαγή εκτός από το έθιμο της *γκ'λιάτας* που περιγράψαμε σε άλλο μας σημείωμα (συνδυασμός πιρπιρούνας και κλήδονα για τους Σαμαριναίους και τους Ξηρολιβαδιώτες Βλάχους). Και αυτό για τρεις λόγους: Πρώτον, γιατί υπάρχει ένα σπάνιο βλάχικο τραγούδι, δεύτερο, γιατί το τραγουδούσαν μεγάλοι (ενήλικες) που ντύνανε μια Πιρπιρούνα, πάλι άντρα, και μάλιστα τον ψηλότερο της παρέας τους, και τρίτον, γιατί εκτός από τις επικλήσεις για την αύξηση των αγαθών κλπ, έχει και αιχμές κατά της τοπικής αρχής.

Γιατί, όπως η ανομβρία τους στερούσε αγαθά, έτσι και η τοπική πολιτικοστρατιωτική αρχή τους αφαιρούσε αγαθά με τη μέθοδο της φορολογίας, και μάλιστα την άδικη, αφού ο βοϊβόδας (Τούρκος διοικητής Καζά -Νομαρχίας θα λέγαμε σήμερα) λογάριαζε και τους πεθαμένους μαζί με τους ζωντανούς! Και φαίνεται από το τραγούδι ότι ο βοϊβόδας δεν τους έσβηνε ποτέ από τα φορολογικά του τεφτέρια.

Έτσι οι καημένοι ραγιάδες, με την ελπίδα στην Πιρπιρούνα, που πίστευαν ότι θα τους έφερνε την ευλογημένη βροχή περίμεναν και τις ακόλουθες υλικές ή ηθικές συνέπειες:

Πρώτον, να μείνει η προίκα απείραχτη και να μη χαλάσουν τα συνοικέσια.

Δεύτερον, να πάρει ο αφέντης βοϊβόδας το λουφέ του(αμοιβή χωρίς κόπο) και τα τεφτέρια του.

Τρίτον, να γλυτώσει ο κοσμάκης, η φτωχολογιά απ'τα σίδερα της φυλακής και την ντροπή.

Τέλος, τους δίνονταν η ευκαιρία να υψώσουν (!), κάτω από το έθιμο, μια φωνή διαμαρτυρίας, με αιχμές καλοστημένες, κατά της άδικης κορυφής της εξουσίας.

Ιδού, λοιπόν, γιατί άντρες αναλάμβαναν το έθιμο, αφού υπήρχαν και άλλοι σκοποί.

Μια Πιρπιρούνα «αντρική και δυνατή», όπως λέει το τραγούδι:

*«Εαοα-έαοα Πιρπιροάνια, ούν' νβιάστ' ντι βερντιάτσ', ντι βερντιάτσ', σι ντι-νφλοριάτσ'.
Ιάσι ντοάμν', ιάσι ντοάμν', ιάσι αφέντι βοϊβόντα, κου τιφτέρλου δι κου κουντιίλου, κάρι
σκριέστι μόρτουλ κου γίουλου. Εσίτσι βίνιτσι, εσίτσι άλμπι, εσίτσι βιτσίνι, σου βιντέτσ', σου
κ'ντάτσ, σου μιστέτσ, κ' ν' αντούτσι πλούαια βρούτ' μπουν' τεάτσ' λα λούμεα τούτ'. Σ' κρεάσκ'
ιέργκιλε βερντέτσιλε, σι άφλ' σ' πάσχ' όϊλι σι πράβτζιλε. Τα σι κρεάσκ' γκράνιλε, οάρτζιλε σι*

οβιάσιλε, μπόμποτλε σι πρ'βτζιλε. Σι σι ούμπλ' αλγκίνιλε, σι ουμπλέμ' αμπάριλε σι ουμπλέμου μπούτσιλε, φουάιλε, β'τελάχιλε σ' σι αλίν' στοάτζιλε. Σχίμπ' κάσα ιμπλινάτ' σι ντι άσεντζ' κάμα μσιάτ'. Κου α φιάτιλορ πριτσιέ νε ν-τσιπούτ' του γουνιέ, σ' ντοάρμ' κσόλτσι ισουσίτιλι. σι σχ'ρσ'άσκ' φιάτιλι, σι σ'αντούν' κουλιάστρ'ντι, κουλιάστρ'ντι σι γκουγκούτσε. σι σ' χ'ρσ'άσκ' πικουράρι, γκ'λινάρλι, σι κ'πράρι, β'κάρλι, β'λμάτσ'λι σικ'ράτζ'λι, βαϊνάτζ'λι, άλμπιλι σι βί-νιτσιλι. σι σ' χ'ρσιάσκ' σι βοϊβόντα κ' βα σ' λιά λουφέλ' πουγκιάκ' σι β'ρ' ντι νόϊ του πιτέκ'. Κου ούν' πλοάε πιρπιρούτ' σ' χίμπ' γκίνι λούμεα τούτ'.

Μετάφραση: Νάτη, νάτη η Περπερούνα, καταπράσινη νυφούλα, από χόρτα και λουλούδια. Έβγα, κύρη και κυρά, έβγα, αφέντη βοϊβόντα, με κοντύλι και τεπτέρι, που και τον νεκρό ανασταίνει. Βγείτε, βένετοι (γαλαζοφορεμένοι φουστανελάδες) και άσπροι, βγείτε γείτονες, να ιδείτε, τραγουδάκι να της πείτε, που βροχή μας φέρνει μόνο και καλά στον κόσμο όλο. Να γενούν παχιά χορτάρια να τα τρων τα πρόβατα, τα αρνιά και τα χαϊβάνια. Να τρανέσουν τα στάρια, τα κριθάρια και οι βρώμες, τ'αραποσίτια, τα σφαχτάρια. Να μεστώσουν τα τσαμπιά, μέλι η μελισσοφωλιά, να γεμίσουμε τ' αμπάρια και τα βαρελοπιθάρια, τα τουλούμια, τα ασκιά, να γενούνε τρανά σωριά. Να 'ν' το σπίτι γεμισμένο κι από σήμερα πιο ωραίο. Των κοριτσιώνε τα προικιά ακέραια να 'ναι στη γωνιά, να 'χουν οι λογοδοσμένοι ξεγνοιασιά. Να χαρούν οι κοπελιές τις κιτροανθοαγκαλιές, κιτρανθούς και κρίνα. Να χαρούν προβατοτρόφοι, οι κοτάδες κι οι γιδοτρόφοι, αγελαδάρηδες κι αλογάδες, σικαλογεωργοί και βαϊνάδες, ασπροντυμένοι, γαλαζοφορεμένοι. Να χαρεί κι ο βοϊβόντας, σαν πάρει το λουφέ του στο πουγκί, κανείς από εμάς στη φυλακή. Με μια βροχή πιρπιρουνάτη να 'ν' καλά όλη η πλάση.

Όταν το τραγούδι τελειώνει, το συγκεντρωμένο πλήθος άρχιζε κι αυτό να τραγουδάει ρυθμικά:

Εά μιστέτσι, Πιρπιρούνια, Πιρπιρούνια αχ'ντοάσ', αχ'ντοάσ' μπ'ρμπ'τοάσ', μπ'ρπ'τουάσ' σ'ν'τουάσ'.

Μετάφραση: Για κεράστε την Πιρπιρούνα, την Πιρπιρούνα τη βαθιά, τη βαθιά κι αντρειωμένη, αντρειωμένη και γεροφτιαγμένη.

Η αντρική αυτή Πιρπιρούνα ανέβαινε και σε ξυλοπόδαρα (**τσιοάτσι**) και το θέαμα γινόταν επιβλητικό. Τα φτιάχνανε από κορυφές οξιάς (**αλνέϊ ντι φάγκου**), αφού αφαιρούσανε όλα τα πλάγια κλαδιά, εκτός από ένα κλαδί, το πιο κατάλληλο, σε ύψος και αντοχή, που το κονταίνανε. Πάνω σε αυτό το κλαδί πατούσε το πόδι. Έτσι κάνανε δύο ξυλοπόδαρα για τα δύο πόδια, όπως είναι φυσικό.

Η οικογένεια του κάθε σπιτιού έδινε στην Πιρπιρούνα για αμοιβή μια χούφτα αλάτι, που το κουβαλούσε ο τελευταίος της πομπής σε ένα σακούλι. Η τελετή της Πιρπιρούνας σταματούσε μόνο όταν ολοκληρώνονταν οι επισκέψεις σε όλα τα σπίτια του χωριού!

(πηγή: Γεώργιος Πλατάρης-Τζίμας, Μετσοβίτης ερευνητής - Ζωγράφος)

8. Ο ΚΛΗΔΟΝΑΣ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΣΕΡΡΩΝ (20.06.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Πληροφορίες για το δρώμενο του Κλήδονα αντλούνται από τον Όμηρο και τον Ησίοδο, αλλά και αργότερα από Βυζαντινούς συγγραφείς του 11 - 12ου αιώνα. Η λέξη 'Κλήδονας' κατά την άποψη πολλών λαογράφων προέρχεται από την ελληνική λέξη 'κλήδων' που σημαίνει που σημαίνει τον μαντικό ψίθυρο, οιωνό, προμήνυμα. Το δρώμενο, όπως και άλ-

λα παγανιστικά έθιμα που συνέβαιναν με τις θερινές τροπές του ήλιου, συνδέθηκε με την γιορτή των Γενεθλίων του Αγίου Ιωάννη του Προδρόμου. Τον άγιο, η λαϊκή παράδοση τον θέλει λιτοδίαιτο, να τριγυρνάει στα βουνά, μαζεύοντας θεραπευτικά βότανα και αγριολούλουδα.

Με διάφορες παραλλαγές σε όλη την Ελλάδα (και φυσικά στα βλαχοχώρια) στις 23 & 24 Ιουνίου γιορτάζεται την παραμονή και την ημέρα της γιορτής του Γενέθλιου του Α. Ιωάννη. Το έθιμο τελείται αποκλειστικά από γυναίκες και έχει να κάνει με το ριζικό, τη γονιμότητα και την κάθαρση. Οι Βλάχοι ονομάζουν το δρώμενο ‘**Αηγιαννή**’ ή πιο διαδεδομένα ‘**Γκ.λιάτα**’. Η λέξη ‘γκ.λιάτα’ σημαίνει κυριολεκτικά το ξύλινο δοχείο γάλακτος (καρδάρι).

Στις Σέρρες, το σπουδαίο αυτό δρώμενο αναβίωσε στη γειτονιά του Ιμαρέτ που εδρεύει ο Σύλλογος Βλάχων Σερρών μετά τον 2^ο Παγκόσμιο πόλεμο από βλάχες γυναίκες από τα Καλύβια του Λαϊλιά και του Χιονοχωρίου. Εδώ και χρόνια την ευθύνη της συνέχισης του δρώμενου έχουν οι γυναίκες και οι νεαρές κοπέλες του Συλλόγου, συνεπικουρούμενες από την ευρύτερη γειτονιά.

Την παραμονή του Αη Γιαννιού (23 Ιούνη) συγκεντρώνονται νεαρές κοπέλες, ελεύθερες, αρραβωνιασμένες και νιόπαντρες για να ανηφορίσουνε σε κοντινή πλαγιά, όπου θα μαζέψουνε λουλούδια για το στολισμό του κλήδονα. Το μάζεμα κρατούσε ώρα με τραγούδια και πειράγματα. Στα βλάχικα Καλύβια του Λαϊλιά ήταν στη ‘Σιόποτλου Αλ Τάλα’ και στο Χιονοχώρι στην Αγία Κυριακή.

«Αντουνάτσ-β φιάτι τρας αντράμου γκ.λιάτα, πλότσι πλότσι ντι ασήμι, ζουνίτσα ντι χρυσάφι»

Μετάφραση: *Μαζευτείτε κορίτσια να φτιάξουμε τον κλήδονα τοκάδες από ασήμι και ζώνη από χρυσάφι»*

Επιστρέφοντας στο χωριό με την αγκαλιά τους γεμάτη λουλούδια κατευθύνονται στο μεσοχώρι. Εκεί θα στολιστούν πρώτα οι μικρές κανάτες των κοριτσιών και στο τέλος το γκιούμι, η γκ.λιάτα. Τα αγριολούλουδα, σύμβολο γονιμότητας, τοποθετούνται με τάξη γύρω από το λαιμό και δένονται με ασπροκόκκινη κλωστή.

«Κοπέλες και νύφες αλλάζουν αλλάζουν κι αρματώνονται, οι κοπέλες μαζεύουν λουλούδια και οι νύφες κάνουν την γκ.λιάτα»

Η κάθε κοπέλα ρίχνει στο γκιούμι προσωπικά της ασημικά και κοσμήματα, τα λεγόμενα ‘σημάδια’. Αυτά θα σκεπαστούν με μια μεγάλη κόκκινη μαντίλα κεντημένη με χάντρες, το ‘**σβόνλον**’, παρόμοια με αυτή που φοράει η νύφη στο γάμο. Γιαυτό και μια άλλη ονομασία του κλήδονα στους Βλάχους είναι και **μβιάστα** (νύφη).

«Λε τον κυρ Γιώργη λεί γι’ ανηψιά του Ρήγα θυγατέρα, πέντε πασάδες την κρατούν και δέκα βοϊβορντάδες, κι από φλουρί δε φαίνεται και από μαργαριτάρι»

Αφού ετοιμαστεί ο Κλήδονας, η γκ.λιάτα μένει στο κέντρο και οι γυναίκες, μεγάλες και μικρές, θα ετοιμαστούν για χορό για να τον τιμήσουν. Τραγουδούν και χορεύουν πιασμένες από τον αγκώνα, κοντά η μια στην άλλη, όπως σε όλους τους τελετουργικούς χορούς.

«1. Τ’Αη Γιαννή λεί τ’Αη Γιαννή, τ’Αη Γιαννή Γιαννίσματα τσι βίνις αρμάς αρμάς.....

2. Φεγγαράκι μου λαμπρό φέγγε μου να περπατώ φέγγε μου και λόγιασε δυο παιδιά Ρωμιόπουλα.....»

Μια κοπέλα με το γκιούμι στο κεφάλι της και με συνοδεία κοριτσιών επισκέπτονται τρεις βρύσες. Στην καθεμιά βρύση γεμίζουν με νερό, άκριτο και μαγικό, αφαιρώντας τη μαντίλα. Τα κορίτσια που την κρατάνε είναι αμίλητα, ενώ οι υπόλοιπες ανταλλάσσουν πειράγματα και τραγουδάνε:

«Μι λαμ μούμι σπιλάμου, λα σιόποτλου ντιν ν'κιάρι σ'λα γκούρνα ντι στουρνάρι

Μετάφραση: *Πλενόμουν, ξεπλενόμουν, στη βρύση από τ'ανήλιο και στην πέτρινη τη γούρνα»*

Κατόπιν γυρίζουνε στο μεσοχώρι και εκεί θα ξαναχορέψουν την γκ.λιάτα. Έπειτα ο κλήδονας θα μεταφερθεί σε γειτονικό σπίτι κοριτσιού που να έχει ζώντες και τους δυο γονείς της. Θα τοποθετηθεί σε ψηλή βεράντα, ασφαλής από τα αγόρια, όπου θα αστρονομιστεί από το μαγικό φεγγάρι. Τα κορίτσια αγρυπνούν όλο το βράδυ, κάνοντας γλυκά, με γέλια και κουτσομπολιά, καθώς πρόκειται για μια νύχτα προσμονής για τα μελλούμενα.

*Κίνησα το δρόμο δρόμο, το στενό το μονοπάτι, βρίσκω μια μηλιά στο δρόμο, πούχει μήλα φορτωμένη. Απλωσα να κόψω ένα. -Μη με κόβεις, μη με τρώγεις, είμαι μήλο μα-
ραμένο τ'άχει αγάς μου μετρημένα»*

Πριν ξημερώσει η πομπή θα ανέβει σε ύψωμα για να δούνε τον ήλιο πως θα 'γυρίζει'. Κατόπιν θα ετοιμάσουν στεφάνια και σταυρούς λουλουδιασμένους για να πάρουν τον δρόμο της επιστροφής. Τα στεφάνια θα κρεμαστούν στην εξώπορτα του σπιτιού τους και οι σταυροί στο εικονοστάσι. Ηρθε η ώρα να βγει η γκ.λιάτα. Οι γυναίκες την προσμένουν με ανυπομονησία και τραγουδούν:

*-Ιού ν'ντουρνίς, ασάρα νουάπτα; -Ιό ν'ντουρνί λα νάουλι φρατς. Νάουλι φρατς
σ'νάουλι νουράρι. Ιό ν'ντουρνί λα μούμα ν'νσίνο..*

Μετάφραση: *Πού μου κοιμήθηκες ψες βράδυ; Κοιμήθηκα στα εννιά μου αδέρφια,
Εννιά αδέρφια και εννιά νύφες, κοιμήθηκα στις μάνας μου το στήθος»*

Έφτασε η στιγμή της κορύφωσης του δρώμενου! Τα κορίτσια αφαιρούν το μαντήλι, μοιράζονται μεταξύ τους τα λουλούδια και ένα από αυτά θα μπει κάτω από το προσκέφαλό τους, ελπίζοντας να τους χαρίσει αυτόν που θα παντρευτούν. Θα χρησιμεύσουν επίσης και για θεραπεία ασθενειών. Το άκριτο νερό χύνεται στις λευκές πλάκες. Κορίτσια και αγόρια προσπαθούν να πλυθούν με αυτό το νερό.

*«Λε λε λιλίτσι αρόσι, αρόσι κα μινζιάννα, ανάλτ. κα φιντάνι. Κομ σμι φάκου σ' α-
ρούπου, σ' αντούκου α κάσ.;*

Μετάφραση: *Ένα λουλούδι κόκκινο σαν ντομάτα, ψηλό σαν φιντάνι. Πώς θα γίνει να
το κόψω και να το πάω στο σπίτι;»*

Μέσα στο γκιούμι έχουν μείνει μόνο τα σημάδια. Η επικεφαλής του δρώμενου, συνήθως η μεγαλύτερη-σοφότερη με μαντικές ικανότητες, θα τα μοιράσει στις κατόχους. Κάθε φορά που επιστρέφει ένα από τα σημάδια, δίνει μια πρόβλεψη για τον μελλοντικό σύζυγο. Θα δώσει μια αρεστή πρόβλεψη να μη τις κακοκαρδίσει:

«-Μύλος η δουλειά! Ανεμόμυλος είναι ... νερόμυλος είναι ... δεν ξέρω, μυλωνάς πάντως είναι!

-Γαμπρό περιμένεις, μα γιατρός σου έρχεται που θα ντυθεί γαμπρός»

Τώρα θα κάψουνε τα περσινά στεφάνια του Κλήδονα που τα φύλαγαν με προσοχή όλο το χρόνο. Καίγοντάς τα κάνουν μια ευχή στη Παναγιά να τις έχει γερές ως τον επόμενο κλήδονα. Στο άναμμα της φωτιάς του Αη Γιαννιού θα βοηθήσουν όλοι, ακόμα και άντρες που ως τώρα παρακολουθούσαν διακριτικά από μακριά.

Οι γυναίκες, που βρίσκονται τριγύρω, παρακολουθούν με μεγάλη προσοχή, κρίνουν τα μελλούμενα και σειρά έχει ο χορός και το τραγούδι. Η φωτιά καίει στο μεσοχώρι, ο χορός ξεκινάει με τους μεγάλους και συνεχίζεται με τους μικρότερους, αγόρια και κορίτσια.

«Άκου το πουλί Μπεϊνα μ' πως μορφολαλεί, πως μορφολαλεί για την άνοιξη, το φθινόπωρο. Τούρκοι αγνάντευαν και χασκάντευαν και χασκάντευαν για μια καλογριά σέρνει το χορό, τον καγκελικό...»

Ο χορός θα κρατήσει ώρες. Τα παιδιά συμμετέχουν στο γλέντι, πρώτα δείχνουν τις δικές τους δυνατότητες στο χορό και μετά στην υπερπήδηση της φωτιάς. Θα περάσουν από πάνω τρεις φορές, προσπαθώντας να μη καούν. Όποιος καταφέρει να μην καεί, θα έχει καλοτυχία σε όλη την υπόλοιπη χρονιά. Αργά το βράδυ η φωτιά θα σβήσει και όλοι αναχωρούν για τα σπίτια τους, ευχόμενοι και του χρόνου...

(πηγή: Ημερολόγιο 2015 του Συλλόγου Βλάχων Ν. Σερρών «Γεωργάκης Ολύμπιος»)

9. ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΟΥ ΚΛΗΔΟΝΑ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΙΡΠΙΡΟΥΝΑΣ (Γκ.λιάτα)

(από το υπό έκδοση βιβλίο του Γιάννη Τσιαμήτρου με τίτλο 'Βλαχοχώρια του Α. Βερμίου').

Γενικά

Στη πραγματικότητα πρόκειται για δύο έθιμα, κυρίως των γυναικών, που τελούνταν την εποχή του καλοκαιριού, όπου, όπως σε όλη την Ελλάδα, στο μεν πρώτο υπήρχαν στοιχία λαϊκής μαντείας και στο δε δεύτερο γινόταν παράκληση για βροχή στις φυσιολογικές περιπτώσεις ανομβρίας του καλοκαιριού. Παραθέτουμε αυτά τα έθιμα μαζί γιατί σε ορισμένα βλαχοχώρια τελούνταν ταυτόχρονα σαν ένα έθιμο, όπως θα εξηγήσουμε παρακάτω.

Θα αρχίσουμε με την παράθεση μέρους μιας ανακοίνωσης του **Σιώκη Δημ. Νικολάου**, υποψήφιου (τότε) διδάκτορα - θεολόγου, την οποία ο εν λόγω ερευνητής παρουσίασε το 2005 στο Α' Διεθνές Συνέδριο για τον Ελληνικό Πολιτισμό με θέμα: «*Η πανήγυρις: Μία διαχρονική ματιά στον κοινωνικό-οικονομικό και κοινωνικό της ρόλο*», Σουφλί Έβρου (17-20 Νοεμβρίου 2005). Ο τίτλος της ανακοίνωσης είναι '*Ο κλήδονας στους Βλάχους: η μετατροπή ενός δρώμενου σε πανηγύρι*'. Αυτή η μελέτη επίσης δημοσιεύθηκε το 2009 στο περιοδικό 'Ηπειρώτικα Γράμματα', τόμος 14, σελ. 539-560.

Θεωρούμε ότι είναι μια πάρα πολύ καλή εργασία με επιτόπια έρευνα και πλουσιότατη βιβλιογραφία και, εάν προβούμε σε μια απλή της σκιαγράφηση, θα μειώσουμε κατά πολύ την αξία της. Θα αντιγράψουμε μόνο το τμήμα, όπου γίνεται η ανάλυση του εθίμου και που έχει ως εξής:

«...Το δρώμενο του Κλήδονα αποτελεί μια ιδιαίτερη εθιμική εκδήλωση, για την οποία αντλούμε πληροφορίες από τους αρχαίους Έλληνες συγγραφείς (Όμηρο, Ησίοδο, Ηρόδοτο, Αισχύλο, Σοφοκλή), αλλά και από τους βυζαντινούς Μιχαήλ Ψελλό (11ος αι.), Θεόδ. Βαλσαμώνα, Ιω. Ζωναρά (12ος αι.) και Ιωσήφ Βρυέννιο (15ος αι.). Η λέξη κλήδονας προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη *κληδών*, που σημαίνει τον μαντικό ψίθυρο, την προφητική ρήση, και γι' αυτό κατ' επέκταση σημαίνει τον οιωνό, το προμήνυμα, τη φήμη, το μάντευμα. Οι αρχαίοι την ημέρα της εορτής των Νουμηνιών είχαν και τη συνήθεια του κληδονισμού, εκκληδονίζοντο, μάντευαν δηλαδή το μέλλον με τον κλήδονα.

Η ίδια τακτική συνεχίστηκε και κατά την έλευση του χριστιανισμού και την ένταξη των παγανιστικών εθίμων στο χριστιανικό εορτολόγιο. Το δρώμενο μάλιστα μαζί με άλλα

έθιμα, που ανάγονται στις θερινές τροπές του ηλίου συνδέθηκε με την εορτή των Γενεθλίων του Αγ. Ιωάννη του Προδρόμου, του μεγαλύτερου προφήτη που προμήνυσε την έλευση του Χριστού, παρόλο που η Εκκλησία επιχείρησε μάταια να το καταδικάσει και να το καταργήσει, παρομοιάζοντάς το με βακχική - παγανιστική τελετή. .

Η πολεμική που ασκήθηκε από την Εκκλησία για την εξάλειψη του εθίμου εκφράζεται ολοκάθαρα με τις λαϊκές ρήσεις ‘*αυτά τα λεν’ στον κλήδονα*’, ‘*τέτοια να τα λες στον κλήδονα*’, ‘*τέτοια εγώ τ’ ακούω στον κλήδονα*’, με τις οποίες χαρακτηρίζονται άνθρωποι που πιστεύουν σε τέτοιες δεισιδαιμονίες και λένε πράγματα απίστευτα, έτσι ώστε το έθιμο να καταντήθει συνώνυμο της ελαφρότητας. Με διάφορες παραλλαγές το δρώμενο απαντάται εκτός από τα βλαχοχώρια και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και τελείται την παραμονή της εορτής του Γενεθλίου του Αγίου Ιωάννη του Προδρόμου, δηλαδή την 23η Ιουνίου. Τελείται αποκλειστικά από γυναίκες, όπως και τα περισσότερα δρώμενα του εαρινού εθιμικού κύκλου, συνδέεται για τις κοπέλες και τις νιόπαντρες με την πρόβλεψη της τύχης, της μοίρας τους, δηλαδή με το ριζικό τους, αλλά και με την εξασφάλιση γονιμότητας.

Πρόκειται για την πρώτη εθιμική εκδήλωση που πραγματοποιείται την καλοκαιρινή περίοδο, όταν οι Βλάχοι κτηνοτρόφοι εγκατέλειπαν τα χειμαδιά και ανέβαιναν στα βουνά για να ξεκαλοκαιριάσουν. Η ονομασία που δίδεται από τους Βλάχους για το δρώμενο είναι ‘*Ταγιανί*’, δηλ. ‘*του Αη-Γιάννη*’, αλλά ο όρος αυτός δεν διατηρείται σήμερα. Αντίθετα, στις μέρες μας είναι γνωστό με την ονομασία ‘*Γκαλιάτα*’, καθώς έτσι ονομάζεται το στολισμένο με λουλούδια δοχείο που οι κοπέλες γεμίζουν με νερό από τρεις βρύσες. Γκαλιάτα σημαίνει στην κυριολεξία καρδάρι για το άρμεγμα των γιδοπροβάτων, κουβάς θα λέγαμε σήμερα, παρόλο που στο δρώμενο χρησιμοποιείται μεταλλικό υδροδοχείο, το γκιούμι.

Δεν θα επεκταθούμε στον κατά τόπους τρόπο τέλεσης του δρωμένου, που είναι όμοιος με μικρές παραλλαγές, αλλά θα δώσουμε σε γενικές γραμμές τα βασικά του στοιχεία έτσι όπως καταγράφηκαν στα 1900 και 1903 από τους Περικλή Παπαχατζή και Μάρκο Μπέζα αντίστοιχα στην Κλεισούρα Καστοριάς και σε συνάρτηση με άλλες γραπτές και προφορικές μαρτυρίες, όταν ακόμη το όλο τελετουργικό δεν είχε πάρει πανηγυρικό χαρακτήρα.

Το απόγευμα λοιπόν της παραμονής της εορτής του Γενεθλίου του Αγ. Ιωάννη του Προδρόμου, δηλαδή την 23η Ιουνίου, όλες οι νιόπαντρες και οι ελεύθερες κοπέλες τραγουδώντας βγαίνουν σε παρέες στην άκρη του χωριού, όπου αρχίζει το δάσος, για να βρουν ένα βότανο που ονομάζεται *cusitsa*, κοτσίδα δηλαδή, γιατί το πλέκουν στις κοτσίδες τους ανάμεσα στα μαλλιά. Όποια βρει το βότανο αυτό το σημαδεύει δένοντάς το με μια κόκκινη κλωστή και στη συνέχεια το σκεπάζει με φύλλα για να μην το δουν και το συλλέξουν οι άλλες παρέες.

Στη συνέχεια όλες οι κοπέλες συγκεντρώνουν κάθε είδος λουλουδιού και κυρίως τη *sulhina* ή *sulfina*, το οποίο ονομάζεται και *galiata*, αφού προορίζεται για τον στολισμό του ομώνυμο δοχείου. Ο στολισμός, που γίνεται σε κάποιο από τα σπίτια των κοριτσιών της παρέας και συνοδεύεται από γαμήλια τραγούδια, πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεγμένος, ώστε κάθε παρέα να είναι περήφανη για την γκαλιάτα της. Μέσα στις γκαλιάτες βάζουν τα σημάδια τους, δηλαδή κοσμήματα, δεμένα σε μικρά μπουκετάκια λουλουδιών.

Την γκαλιάτα την κρατούν ένα ή δυο ανύπαντρα κορίτσια και μαζί με την υπόλοιπη παρέα πηγαίνουν σε τρεις βρύσες, όπου θα πάρουν νερό τραγουδώντας *Umpla sora, vearsa frate...* ή *Una lilitsi aroschi...* ή *Tayiani gianismatacia...* ή *Mults’ iram’...* ή *Suatsili*. Η κοπέλα που κρατάει την γκαλιάτα δεν πρέπει να μιλάει όταν τη γεμίζει με νερό, γι’ αυτό και το ονομάζουν *apa muta*, αμίλητο ή άκριτο νερό, και του προσδίδουν θεραπευτικές ιδιότητες. Το κλεισουριώτικο τραγούδι *Mults’ iram’...*, που λέγεται στη γκαλιάτα, αναφέρει χαρακτηριστικά την αδυναμία της κοπέλας που μεταφέρει το αμίλητο νερό, να μιλήσει:

‘Πολλοί ήμασταν, πολλοί μαζευτήκαμε και για περίπατο ξεκινήσαμε. Την αγαπημένη στο δρόμο συναντήσαμε. Καλημέρα της ‘‘δώσαμε’’ και η αγαπημένη στράφηκε προς την άλλη πλευρά, δεν ήθελε να μας κάνει το χατίρι...’. Τα μεσάνυχτα οι κοπέλες επιστρέφουν στο σπίτι και ‘‘πάνε την γκαλιάτα για κατάκλιση’’ κάτω από ένα δέντρο ή από μια τριανταφυλλιά, αφού την σκεπάσουν με ένα κόκκινο νυφιάτικο πέπλο, το *zavon* ή *zvonlu*, και την κλειδώσουν με κλειδαριά, έτσι ώστε να αστρονομιστεί όλο το βράδυ.

Πολύ νωρίς το πρωί της 24ης Ιουνίου οι κοπέλες και οι νύφες ντυμένες με τα γιορτινά ρούχα πηγαίνουν πάλι στο δάσος, όπου θα συλλέξουν τις κρυμμένες ‘κουσίτσες’ τους και αν τα καταφέρουν και τις κουσίτσες των άλλων. Το κόψιμο της κουσίτσας πρέπει να γίνει ανάποδα, με τις πλάτες στραμμένες στην κουσίτσα. Στη συνέχεια οι νιόπαντρες την τυλίγουν γύρω από τη μέση τους για υγεία, για να έχουν εύκολη γέννα και για να μην αισθανθούν πόνους κατά τη διάρκειά της. Οι ανύπαντρες κοπέλες δένουν με την κουσίτσα το κεφάλι τους και την πλέκουν στις κοτσίδες τους για να μεγαλώσουν.

Τραγουδώντας γεμίζουν τις γκαλιάτες τους με νερό, ενώ συνοδεύονται από δυο αγόρια με ξύλινες σπάθες, τις *hoardi*, που τις προφυλάσσουν από τα αγόρια άλλων παρεών, που συνήθως παραφυλάγουν στα σοκάκια για να τους ‘χαλάσουν’ τις γκαλιάτες. Το ‘χάλασμα’ της γκαλιάτας συνεπάγεται κακοχρονιά για όλες τις κοπέλες, καθώς η τέλεση του δρωμένου επέφερε κατά την πίστη τους εύνοια σε κάθε τομέα.

Στις οικίες που επισκέπτονται δίνουν λίγο νερό από τη γκαλιάτα τους και παίρνουν από ένα αργυρό νόμισμα και λίγο καθαρό νερό ως αντάλλαγμα. Με το νερό της γκαλιάτας βρέχουν τα μαλλιά για να μεγαλώσουν οι κοτσίδες τους και πλένουν το πρόσωπό τους για να ασπρίσει. Με τα χρήματα που θα συγκεντρώσουν, θα αγοράσουν διάφορα φαγώσιμα και υλικά για να κάνουν μια πίτα ή κουλουράκια, τα οποία και καταναλώνουν σε γλέντι, γνωστό ως *beari* (πιώμα), σε κάποια οικία. Κατά την αποχώρησή τους εύχονται ‘*sh’ di var’ oara ma gini*’ (και του χρόνου καλύτερα). Το δρώμενο κλείνει το απόγευμα με την εξαγωγή των κοσμημάτων από την γκαλιάτα στο μεσοχώρι. Αυτά πρέπει να είναι ασπρισμένα, γιατί αν έχουν μαυρίσει οι κάτοχοί τους θα πάθουν πολλές συμφορές κατά τη διάρκεια του έτους ή θα έχουν κακή παντρεία ή θα αργούσε το προξενιό. Από τα λουλούδια με τα οποία στολίζουν το γκιούμι, κρατούν και αποξηραίνουν μερικά για υγεία και τα τοποθετούν στο εικονοστάσι. Αυτά έβραζαν σε νερό και έλουζαν με το έγχυμα τους αρρώστους, αυτά έβαζαν στα προικιά για τον σκώρο, αυτά έφεραν πάνω τους οι γερόντισσες ως φυλαχτό, με αυτά θυμιάτιζαν τα σπίτια και για να αποτρέψουν την βασκανία, αυτά έκαιγαν για να θεραπεύσουν με τον καπνό τον πονοκέφαλο και για να αποκτήσουν παιδιά οι άτεκνες. Από τα λουλούδια, ως σύμβολα γονιμότητας της γης, οι κοπέλες και οι νιόπαντρες προσπαθούν με την τέλεση του δρωμένου να αποκομίσουν την γονιμότητα. Εδώ βλέπουμε να συμφύρεται ο αποτρεπτικός με τον γονιμικό χαρακτήρα του δρωμένου.

Η παραπάνω περιγραφή του δρωμένου τηρείται σε όλα τα βλαχοχώρια με μικρές αποκλίσεις, που αφορούν στα είδη των λουλουδιών που συλλέγονται για το στολισμό της γκαλιάτας [εκτός από *sulfina*, *fearica* (φτέρη) στη Νιζόπολη και *marandu* (αμάραντος) στο Νυμφαίο Φλώρινας και στα Βιτώλια της π.Γ.Δ.Μ., αγιάννη ή αρμένι (άσπρο λουλούδι) στη Βλάστη Κοζάνης και γιαννάκια (ασπροκόκκινα λουλούδια) στη Φούρκα της Ηπείρου], στον στολισμό της με αργυρά ασημικά περασμένα σε μια κόκκινη κλωστή (στο Ξηρολίβαδο και στο Σέλι Βέροιας), στη δοξασία ότι τα ασημικά που θα πλυθούν με το νερό της γκαλιάτας δεν μαυρίζουν ποτέ και ότι όταν βγάζουν την πρώτη κουσίτσα η κοπέλα ή η νύφη πρέπει να έχει στο στόμα της μια *mishcatura* (μπουκιά ψωμιού) για το καλό (στη Νιζόπολη της π.Γ.Δ.Μ.), αλλά και στο ότι οι γυναίκες που τελούν το δρώμενο συνοδεύονται στο γλέντι και από άντρες (στο Μεγάροβο, το Τύρνοβο και το Κρούσοβο της π.Γ.Δ.Μ.).

Στην Αβδέλλα Γρεβενών οι άνδρες στην προσπάθειά τους να διακωμωδήσουν την εθιμική αυτή εκδήλωση των γυναικών, μαζεύονται στο μεσοχώρι και αφού ντύσουν νύφη κάποιον χωρατατζή της παρέας, τον ανεβάζουν καβάλα σε έναν γάιδαρο και διασχίζουν όλο το χωριό λέγοντας σκωπτικά τραγούδια και ρίχνοντας τουφεκίες στον αέρα. Στη συνέχεια περνούν από τρεις βρύσες, όπου τον βάζουν να προσκυνήσει, μιμούμενοι τα όσα κάνουν και οι γυναίκες, και ακολούθως επιστρέφουν στο μεσοχώρι για να συνεχίσουν το γλέντι τους με τραγούδι και χορό μέχρι το πρωί. Από την σκωπτική αυτή πράξη του εθίμου δεν λείπουν και τα αγόρια μικρότερης ηλικίας (10-20 ετών), που το βράδυ του κλήδονα μεταμφιεσμένα με τα ρούχα τους ανάποδα, βαμμένα στο πρόσωπο με καπνιές φούρνου και φέροντας κρεμασμένα κουδούνια στη μέση συνοδεύουν κάποιον αρχηγό, τον *araru* (αράπη), που κρατάει ένα γιαταγάκι στο χέρι. Όλη η παρέα επιτίθεται στα κορίτσια με τις γκαλιάτες και προσπαθεί να τις «χαλάσει», αλλά οι κοπέλες προφυλάσσονται από άλλα αγόρια οπλισμένα με ξύλινα σπαθιά.

Στην Βλάστη Κοζάνης συνηθιζόταν παλαιότερα μια εν πολλοίς παρόμοια μεταμφίεση των μικρών παιδιών μέχρι 14 ετών, γνωστή ως 'ταταβράκε'. Οι ταταβράκες ντύνονταν με ένα σώβρακο και ένα πουκάμισο και βάζονταν στο πρόσωπο και στα χέρια με καπνιά από το τζάκι, ενώ στα χέρια κρατούσαν δεκανίκια. Περιφέρονταν σε όλο το χωριό χοροπηδώντας και ακολουθώντας την πομπή των κοριτσιών με τις γκαλιάτες, ενώ προσπαθούσαν να αρπάξουν από τους κήπους των σπιτιών καρπούς από τα οπωροφόρα δέντρα.

Στη Σαμαρίνα Γρεβενών τη γκαλιάτα μεταφέρει μια κοπέλα ντυμένη νύφη, που την ονομάζουν 'αρουμάνα'. Την συνοδεύουν δυο άλλα κορίτσια και κρατούν πάνω από το κεφάλι της μια ανοιχτή ομπρέλα, στοιχείο νεωτερικό που συνδέεται αναμφίβολα με το διαμετακομιστικό εμπόριο που πραγματοποιούσαν στις χώρες τις Κεντρικής Ευρώπης οι κυρατζήδες Βλάχοι της Σαμαρίνας. Η ομπρέλα, που πιθανόν αντικατέστησε το παλαιότερο *zavon* ή *zvonlu*, καθίσταται στην προκειμένη περίπτωση σύμβολο επίδειξης πλούτου και ευμάρειας και καταδεικνύει έτσι την αστικοποίηση των Βλάχων. Στο έργο των Άγγλων αρχαιολόγων Wace και Thompson 'Οι Νομάδες των Βαλκανίων', δίδεται η εξήγηση ότι στη Σαμαρίνα το δρώμενο της γκαλιάτας θεωρούνταν λιτανεία για βροχή. Πρόκειται για την ενοποίηση δυο εθίμων, του κλήδονα και της πιρπιρούνας, που ήταν επίκληση για βροχή και ακολουθεί στο τελετουργικό της διαφορετικό τυπικό. Έτσι μπορεί να ερμηνευθεί και η παρουσία της ομπρέλας στο δρώμενο της γκαλιάτας...».

Στη συνέχεια ο ερευνητής, Ν. Σιώκης, αναλύει στην ανακοίνωσή του τη μετατροπή αυτού του μαγικοθηρησκευτικού και τελετουργικού δρώμενου σε πανηγύρι, διασκέδαση και 'νυφοπάζαρο' με διάφορες επακόλουθες παραλλαγές και θεατροποίηση (του εθίμου).

Από το ημερολόγιο 2015 του **Συλλόγου Βλάχων Ν. Σερρών «Γεωργάκης Ολύμπιος»** συνεχίζουμε, αντιγράφοντας πληροφορίες για το έθιμο του Κλήδονα:

«...Στις Σέρρες, το σπουδαίο αυτό δρώμενο αναβίωσε στη γειτονιά του Ιμαρέτ που εδρεύει ο Σύλλογος Βλάχων Σερρών μετά τον 2^ο Παγκόσμιο πόλεμο από βλάχες γυναίκες από τα Καλύβια του Λαϊλιά και του Χιονοχωρίου. Εδώ και χρόνια την ευθύνη της συνέχισης του δρώμενου έχουν οι γυναίκες και οι νεαρές κοπέλες του Συλλόγου, συνεπικουρούμενες από την ευρύτερη γειτονιά.

Την παραμονή του Αη Γιαννιού (23 Ιούνη) συγκεντρώνονται νεαρές κοπέλες, ελεύθερες, αρραβωνιασμένες και νιόπαντρες για να ανηφορίσουνε σε κοντινή πλαγιά, όπου θα μαζέψουνε λουλούδια για το στολισμό του κλήδονα. Το μάζεμα κρατούσε ώρα με τραγούδια και πειράγματα. Στα βλάχικα Καλύβια του Λαϊλιά ήταν στη 'Σιόποτλου Αλ Τάλα' και στο Χιονοχώρι στην Αγία Κυριακή.

«Αντουνάτσ-β φιάτι τρας αντράμου γκ.λιάτα, πλότσι πλότσι ντι ασήμι, ζουνίτσα ντι χρυσάφι»= Μαζευτείτε κορίτσια να φτιάξουμε τον κλήδονα, τοκάδες από ασήμι, ζώνη από χρυσάφι».

Επιστρέφοντας στο χωριό με την αγκαλιά τους γεμάτη λουλούδια κατευθύνονται στο μεσοχώρι. Εκεί θα στολιστούν πρώτα οι μικρές κανάτες των κοριτσιών και στο τέλος το γκιούμι, η γκ.λιάτα. Τα αγριολούλουδα, σύμβολο γονιμότητας, τοποθετούνται με τάξη γύρω από το λαιμό και δένονται με ασπροκόκκινη κλωστή.

Τραγούδι: «Κοπέλες και νύφες αλλάζουν, αλλάζουν κι αρματώνονται, οι κοπέλες μαζεύουν λουλούδια και οι νύφες κάνουν την γκ.λιάτα».

Η κάθε κοπέλα ρίχνει στο γκιούμι προσωπικά της ασημικά και κοσμήματα, τα λεγόμενα 'σημάδια'. Αυτά θα σκεπαστούν με μια μεγάλη κόκκινη μαντίλα κεντημένη με χάντρες, το 'σβόνλου', παρόμοια με αυτή που φοράει η νύφη στο γάμο. Γιαυτό και μια άλλη ονομασία του κλήδονα στους βλάχους είναι και *μβιάστα* (νύφη).

Τραγούδι: «Λε τον κυρ Γιώργη λεί γι' ανηψιά του Ρήγα θυγατέρα, πέντε πασάδες την κρατούν και δέκα βοϊοβοντάδες, κι από φλουρί δε φαίνεται και από μαργαριτάρι».

Αφού ετοιμαστεί ο Κλήδονας, η γκ.λιάτα μένει στο κέντρο και οι γυναίκες, μεγάλες και μικρές, θα ετοιμαστούν για χορό για να τον τιμήσουν. Τραγουδούν και χορεύουν πιασμένες από τον αγκώνα, κοντά η μια στην άλλη, όπως σε όλους τους τελετουργικούς χορούς.

Τραγούδια: «1. Τ' Αη Γιαννή λεί τ' Αη Γιαννή, τ' Αη Γιαννή Γιαννίσματα τσι βίνις αρμάς αρμάς..... 2. Φεγγαράκι μου λαμπρό φέγγε μου να περπατώ φέγγε μου και λόγιασε δυο παιδιά Ρωμιόπουλα.....».

Μια κοπέλα με το γκιούμι στο κεφάλι της και με συνοδεία κοριτσιών επισκέπτονται τρεις βρύσες. Στην καθεμιά βρύση γεμίζουν με νερό, άκριτο και μαγικό, αφαιρώντας τη μαντίλα. Τα κορίτσια που την κρατάνε είναι αμίλητα, ενώ οι υπόλοιπες ανταλλάσσουν πειράγματα και τραγουδάνε:

Τραγούδι: «Μι λαμ μόνι μι σπιλάμου, λα σιόποτλου ντιν ν' κιάρι σ' λα γκούρνα ντι στουρνάρι= Πλενόμουν, ξεπλενόμουν, στη βρύση από τ' ανήλιο και στην πέτρινη τη γούρνα».

Κατόπιν γυρίζουνε στο μεσοχώρι και εκεί θα ξαναχορέψουν την γκ.λιάτα. Έπειτα ο κλήδονας θα μεταφερθεί σε γειτονικό σπίτι κοριτσιού που να έχει ζώντες και τους δυο γονείς της. Θα τοποθετηθεί σε ψηλή βεράντα, ασφαλής από τα αγόρια, όπου θα αστρονομιστεί από το μαγικό φεγγάρι. Τα κορίτσια αγρυπνούν όλο το βράδυ, κάνοντας γλυκά, με γέλια και κουτσομπολιά, καθώς πρόκειται για μια νύχτα προσμονής για τα μελλούμενα.

Τραγούδι: «Κίνησα το δρόμο δρόμο, το στενό το μονοπάτι, βρίσκω μια μηλιά στο δρόμο, πούχει μήλα φορτωμένη. Άπλωσα να κόψω ένα. -Μη με κόβεις, μη με τρώγεις, είμαι μήλο μαραμένο τ' άχει αγάς μου μετρημένα».

Πριν ξημερώσει η πομπή θα ανέβει σε ύψωμα για να δούνε τον ήλιο πώς θα 'γυρίζει'. Κατόπιν θα ετοιμάσουν στεφάνια και σταυρούς λουλουδιασμένους για να πάρουν τον δρόμο της επιστροφής. Τα στεφάνια θα κρεμαστούν στην εξώπορτα του σπιτιού τους και οι σταυροί στο εικονοστάσι. Ήρθε η ώρα να βγει η γκ.λιάτα. Οι γυναίκες την προσμένουν με ανυπομονησία και τραγουδούν:

Τραγούδι: «-Ιού ν' ντουρνίς, ασάρα νουάπτα; -Ιό ν' ντουρνί λα νάουλι φρατς. Νάουλι φρατς σ' νάουλι νουράρι. Ιό ν' ντουρνί λα μούμα ν' νσίνου = Πού μου κοιμήθηκες ψες βράδυ; Κοιμήθηκα στα εννιά μου αδέλφια, Εννιά αδέλφια και εννιά νύφες, κοιμήθηκα στις μάνας μου το στήθος».

Έφτασε η στιγμή της κορύφωσης του δρώμενου! Τα κορίτσια αφαιρούν το μαντήλι, μοιράζονται μεταξύ τους τα λουλούδια και ένα από αυτά θα μπει κάτω από το προσκέφαλό τους, ελπίζοντας να τους χαρίσει αυτόν που θα παντρευτούν. Θα χρησιμεύσουν επίσης και για θεραπεία ασθενειών. Το άκριτο νερό χύνεται στις λευκές πλάκες. Κορίτσια και αγόρια προσπαθούν να πλυθούν με αυτό το νερό.

Τραγούδι: *«Λε λε λιλίτσι αρόσι, αρόσι κα μριζιάνα, ανάλτ. κα φιντάνι. Κουμ σμι φάκου σ' αρούπου, σ' αντούκου α κάσ.;= Ένα λουλούδι κόκκινο σαν ντομάτα, ψηλό σαν φιντάνι. Πώς θα γίνει να το κόψω και να το πάω στο σπίτι;»*.

Μέσα στο γκιούμι έχουν μείνει μόνο τα σημάδια. Η επικεφαλής του δρώμενου, συνήθως η μεγαλύτερη-σοφότερη με μαντικές ικανότητες, θα τα μοιράσει στις κατόχους. Κάθε φορά που επιστρέφει ένα από τα σημάδια, δίνει μια πρόβλεψη για τον μελλοντικό σύζυγο. Θα δώσει μια αρεστή πρόβλεψη να μη τις κακοκαρδίσει:

Τραγούδι: *«-Μύλος η δουλειά! Ανεμόμυλος είναι ... νερόμυλος είναι ... δεν ξέρω, μιλώντας πάντως είναι! -Γαμπρό περιμένεις, μα γιατρός σου έρχεται που θα ντυθεί γαμπρός»*.

Τώρα θα κάψουνε τα περσινά στεφάνια του Κλήδονα που τα φύλαγαν με προσοχή όλο το χρόνο. Καίγοντάς τα κάνουν μια ευχή στη Παναγιά να τις έχει γερές ως τον επόμενο κλήδονα. Στο άναμμα της φωτιάς του Αη Γιαννιού θα βοηθήσουν όλοι, ακόμα και άντρες που ως τώρα παρακολουθούσαν διακριτικά από μακριά.

Οι γυναίκες, που βρίσκονται τριγύρω, παρακολουθούν με μεγάλη προσοχή, κρίνουν τα μελλούμενα και σειρά έχει ο χορός και το τραγούδι. Η φωτιά καίει στο μεσοχώρι, ο χορός ξεκινάει με τους μεγάλους και συνεχίζεται με τους μικρότερους, αγόρια και κορίτσια.

Τραγούδι: *«Άκου το πουλί Μπεινα μ' πως μορφολαλεί, πως μορφολαλεί για την άνοιξη, το φθινόπωρο. Τούρκοι αγνάντευαν και χασκάντευαν και χασκάντευαν για μια καλογριά σέρνει το χορό, τον καγκελικό...»*.

Ο χορός θα κρατήσει ώρες. Τα παιδιά συμμετέχουν στο γλέντι, πρώτα δείχνουν τις δικές τους δυνατότητες στο χορό και μετά στην υπερπήδηση της φωτιάς. Θα περάσουν από πάνω τρεις φορές, προσπαθώντας να μη καούν. Όποιος καταφέρει να μην καεί, θα έχει καλοτυχία σε όλη την υπόλοιπη χρονιά. Αργά το βράδυ η φωτιά θα σβήσει και όλοι αναχωρούν για τα σπίτια τους, ευχόμενοι και του χρόνου...».

Από το βιβλίο του **Χρήστου Γ. Έξαρχου** με τίτλο 'Η Φούρκα της Ηπείρου - Ιστορία Λαογραφία', Θεσσαλονίκη 1987, σελ 396 - 402, μαθαίνουμε τα εξής για τον Κλήδονα (Γκ.λιάτα):

Στο βλαχοχώρι αυτό, τα λουλούδια που μαζεύουν οι γυναίκες την παραμονή τ' Αϊγιαννιού τα λένε 'γιαννάκια' (ασπροκόκκινα, φουντωτά και μυρωδάτα λουλούδια). Τα λένε επίσης και 'σταυροβότανα'. Τα παίρνουν από τα ψηλότερα κοντινά μέρη του χωριού. Τραγουδούν τότε τα παρακάτω τραγούδια:

'Τα λιβάδια μωρ Διαμάντου', 'Οι κλέφτες από ταϊ βουνά', 'Αγιογιάννημ' σταυροβότανι', 'τόρα το βράδυ βραδάκι', 'περνά στην άκρη από το γιαλό', 'μπαίνω σε πιριβόλι μέσα στις λιμουγιές'.

Τα κορίτσια επιστρέφουν με τα λουλούδια στα χέρια και τραγουδούν (χορεύοντας) στη βρύση του μαχαλά τους το τραγούδι:

-Νίτσα μας στολίζιτι στον Αϊγιάννη πάγινι. Νίτσαμ' ποιος σ' άρισι; -Ιμένα ου Γιάννους μ' άρισι, ου Γιάννους ου Πλανόγιαννους, που πλανεύει τα κουρίτσια κι τις όμορφις.

Εκεί στη βρύση αρχίζουν να φτιάχνουν την Γκ.λιάτα. Παίρνουν, δηλαδή, μια κανάτα και την δένουν από έξω με λουλούδια και γίνεται σαν δεμάτι. Ένα κορίτσι ρίχνει μέσα στη κανάτα νερό χωρίς μιλιά (αμίλητο) και η κάθε μια ρίχνει επίσης από ένα ασημένιο είδος. Το ηλιοβασίλεμα ξεκινούν να πάνε στα σπίτια τους. Αυτή που κρατάει τη γκ.λιάτα προπορεύεται και όλες μαζί τραγουδούν το: *‘Φιγγάρι μου ψηλό κι λαμπροφουρεμένου’*. Αφού φάνε, επιστρέφουν στις 8 το βράδυ κατά μαχαλάδες στη πλατεία του χωριού, λέγοντας το ίδιο τραγούδι. Κάθε μαχαλάς έχει τη δικιά του γκ.λιάτα και όλες μαζί τραγουδούν και χορεύουν το τραγούδι: *Ν’ άσπρου τριαντάφυλλου κρατώ κι θέλου να του βάβου*. Στο τέλος κάθε σειράς λένε το στίχο: *λουλουδάκι μυρωδάτο σε κρατώ κι αναστενάζω*.

Επίσης χορεύουν και τραγουδούν τα εξής: *Στουν Άδη θα κατέβου κι στουν Παράδεισου, Σαββάτο μέρα κίνησιν η Παναγιώτα*.

Μαζεύονταν βέβαια κόσμος, άναβαν φωτιές στην πλατεία και πηδούσαν από πάνω τρεις φορές *‘για να καούν οι ψύλλοι και οι κοριοί’*. Λέγανε: *‘Φύγετε ψύλλοι και κοριοί’*. Στις 12 τα μεσάνυχτα φεύγουν για το μαχαλά τους, τραγουδώντας πάλι με την γκ.λιάτα μπροστά. Τη βάζουν σε μια άκρη του κήπου για να αστρονομιστεί και πάνε για ύπνο.

Την άλλη μέρα ο κούκος δεν ακούγεται πια. Τα γιαννάκια δεν τα μυρίζουν γιατί έχουν βαριά μυρουδιά που φέρνει φυματίωση. Οι γυναίκες, αφού πλυθούν στις βρύσες ρίχνουν τρεις χούφτες νερό πάνω και προς τα πίσω από το κεφάλι τους για να μεγαλώσουν τα μαλλιά τους. Μαζεύουν από τον κήπο τους σέλινο, δυόσμο, μαϊντανό, μολόχα, χαμομήλι και από το βουνό τσάι, φλαμούρι, σαλέπι και τα στεγνώνουν για το χειμώνα. Βγάζουν και απλώνουν τα μάλλινα του σπιτιού και τις προίκες για να μη τα τρώει ο σκόρος. Κυλιούνταν μέσα στα χωράφια που ήταν σπαρμένα με βρύζα και στο σέλινο για να μεγαλώσουν τα μαλλιά τους.

Μετά μια εβδομάδα από την ημέρα του Κλήδονα, την ημέρα των Αγίων Αποστόλων, τ’ απόγευμα, οι γυναίκες συγκεντρώνονται πάλι στο μέρος, όπου έκαναν τη γκ.λιάτα. Την παίρνουν και πηγαίνουν τραγουδώντας στις βρύσες του κάθε μαχαλά τους, όπου την βρέχουν και τραγουδούν το τραγούδι:

Ψηλόϊ βουνό ν’ ανέβινα, ανέβινα κατέβινα, να πιλικίσου μάρμαρου, να βγάλου κρυνόνηρου, για να πουτίσου βασιλικό.

Εκεί γίνεται και το ‘Χάλασμα’ της γκ.λιάτας. Η γυναίκα που κρατάει την γκ.λιάτα ξεδένει τα λουλούδια και τα μοιράζει σε όλες. Η κάθε μια παίρνει και το ασημένιο της αντικείμενο. Εδώ η ‘Πυθία’ φανερώνει με το ‘χρησμό’ της τη μοίρα κάθε κοριτσιού. Αν το ασημένιο δαχτυλίδι ή σκουλαρίκι ή σταυρουδάκι ή κέρμα κλπ βγει καθαρό, τότε θα έχει καλή τύχη (καλή παντρεία), αν βγει λερωμένο (μαύρο), δεν θα έχει καλή τύχη. Γίνεται έτσι το μάντεμα. Τα κορίτσια, έχοντας τα λουλούδια στα χέρια, χορεύουν και τραγουδούν μέχρι το βράδυ τα εξής τραγούδια:

‘Αϊντι Μάρω στο πηγάδι’, ‘Πάρε τα γκιούμια κι έλα’, ‘Καλλίνου μι τα κίτρινα και άλλα’.

Τα λουλούδια τα φυλάγουν στο σεντούκι και τα χρησιμοποιούν για το θυμιάτισμα της λεχώνας, για αρρώστια και αερικά, αφού τα κάψουν με θυμιάμα και ζάχαρη.

Επίσης αξίζει να παρατεθεί μια παράδοση ‘Πιρπιρούνα’ των Αρμάνων της Πίνδου, που αναφέρει ο **Γιώργης Ξεάρχος** στο βιβλίο του ‘Οι Ελληνόβλαχοι (Αρμάνοι)’ Τόμος Α’, εκδόσεις Καστανιώτης, Αθήνα 2001, σελ. 264- 269, καθώς παίρνει συνέντευξη από τον ερευνητή - ζωγράφο και Μετσοβίτη Γεώργιο Πλατάρη - Τζίμα. Ο εν λόγω ερευνητής λέγει περιληπτικά μεταξύ άλλων τα εξής:

Στην περίπτωση των βλάχων έχουμε και μια άλλη παράδοση παραλλαγή ‘Πιρπιρούνας’. Και αυτό για τρεις λόγους: Πρώτον, γιατί υπάρχει ένα σπάνιο βλάχικο τραγούδι, δεύ-

τερο, γιατί το τραγουδούσαν μεγάλοι (ενήλικες) που ντύνανε μια Πιρπιρούνα, πάλι άντρα, και μάλιστα τον ψηλότερο της παρέας τους, και τρίτον, γιατί εκτός από τις επικλήσεις για την αύξηση των αγαθών κλπ, έχει και αιχμές κατά της τοπικής αρχής.

Γιατί, όπως η ανομβρία τους στερούσε αγαθά, έτσι και η τοπική πολιτικοστρατιωτική αρχή τους αφαιρούσε αγαθά με τη μέθοδο της φορολογίας, και μάλιστα την άδικη, αφού ο βοϊβόδας (Τούρκος διοικητής Καζά - Νομαρχίας θα λέγαμε σήμερα) λογάριαζε και τους πεθαμένους μαζί με τους ζωντανούς! Και φαίνεται από το τραγούδι ότι ο βοϊβόδας δεν τους έσβηνε ποτέ από τα φορολογικά του τεφτέρια.

Έτσι οι καημένοι ραγιάδες, με την ελπίδα στην Πιρπιρούνα, που πίστευαν ότι θα τους έφερνε την ευλογημένη βροχή περίμεναν και τις ακόλουθες υλικές ή ηθικές συνέπειες:

Πρώτον, να μείνει η προίκα απείραχτη και να μη χαλάσουν τα συνοικέσια.

Δεύτερον, να πάρει ο αφέντης βοϊβόδας το λουφέ του (αμοιβή χωρίς κόπο) και τα τεφτέρια του.

Τρίτον, να γλυτώσει ο κοσμάκης, η φτωχολογιά απ' τα σίδηρα της φυλακής και την ντροπή.

Τέλος, τους δίνονταν η ευκαιρία να υψώσουν (!), κάτω από το έθιμο, μια φωνή διαμαρτυρίας, με αιχμές καλοστημένες, κατά της άδικης κορυφής της εξουσίας.

Ιδού, λοιπόν, γιατί άντρες αναλάμβαναν το έθιμο, αφού υπήρχαν και άλλοι σκοποί.

Μια Πιρπιρούνα «αντρική και δυνατή», όπως λέει το τραγούδι:

«Εαοα - έαοα Πιρπιροάνια, ούν. νβιάστ. ντι βερντιάτσ., ντι βερντιάτσ., σι ντι-νφλοριάτσ. / Ιάσι ντοάμν., ιάσι ντοάμν., ιάσι αφέντι βοϊβόντα, κου τιφτέρλου σι κου κουντιίλου, κάρι σκριέστι μόρτουλ κου γιούλου. Ισίτσι βίνιτσι, ισίτσι άλμπι, εσίτσι βιτσινί, σου βιντέτσ., σου κ.νιάτσ, σου μιστέτσ, κ.ν. αντούτσι πλουάια βρούτ. μπουν. τεάτσ. λα λούμεα τούτ./ Σ' κρεάσκ. ιέργκιλε βερντέτσιλε, σι άφλ. σ. πάσχ. οίλι σι πράβτζιλε. Τα σι κρεάσκ. γκράνιλε, σάρτζιλε σι οβιάσιλε, μπόμποτλε σι πρ. βτζιλε. Σι σι ούμπλ. αλγκίνιλε, σι ουμπλέμ. αμπάριλε σι ουμπλέμου μπούτσιλε, φουάλιλε, β.τελάχιλε σ. σι αλίν. στοάτζιλε. Σχίμπ. κάσα ιμπλινάτ. σι ντι άσεντζ. κάμα μισιάτ./ Κου α φιάτιλορ πριτσιέ νε ν - τσιπούτ. του γουνίε, σ. ντοάρμ. κσόλτσι ισουσίτιλι. σι σχ.ρσ.άσκ. φιάτιλι, σι σ.αντούν. κουλιάστρ.ντι, κουλιάστρ.ντι σι γκουγκούτσε. σι σ. χ.ρσ.άσκ. πικουράρλι, γκ.λινάρλι, σι κ.πράρλι, β.κάρλι, β.λμάτσ.λι σικ.ράτζ.λι, βαϊνάτζ.λι, άλμπιλι σι βίνιτσιλι. σι σ. χ.ρσιάσκ. σι βοϊβόντα κ. βα σ. λιά λουφέλ. πουγκιάκ. σι β.ρ. ντι νόι του πιτέκ./ Κου ούν. πλοάε πιρπιρούτ. σ. χίμπ. γκίνι λούμεα τούτ.»

Μετάφραση:

Νάτη, νάτη η Περπερούνα, καταπράσινη νυφούλα, από χόρτα και λουλούδια. Έβγα, κύρη και κυρά, έβγα, αφέντη βοϊβόντα, με κοντύλι και τεφτέρι, που και τον νεκρό ανασταίνει. Βγείτε, βένετοι (γαλαζοφορεμένοι φουστανελάδες) και άσπροι, βγείτε γείτονες, να ιδείτε, τραγουδάκι να της πείτε, που βροχή μας φέρνει μόνο και καλά στον κόσμο όλο. Να γενούν παχιά χορτάρια να τα τρων τα πρόβατα, τα αρνιά και τα χαϊβάνια. Να τρανέσουν τα στάρια, τα κριθάρια και οι βρώμες, τ' αραποσίτια, τα σφαχτάρια. Να μεστώσουν τα τσαμπιά, μέλι η μελισσοφωλιά, να γεμίσουμε τ' αμπάρια και τα βαρελοπιθάρια, τα τουλούμια, τα ασκιά, να γενούνε τρανά σωριά. Να 'ν' το σπίτι γεμισμένο κι από σήμερα πιο ωραίο. Των κοριτσιώνε τα προικιά ακέραια να 'ναι στη γωνιά, να' χουν οι λογοδοσμένοι ξεγνοιασιά. Να χαρούν οι κοπελιές τις κιτροανθοαγκαλιές, κιτρανθούς και κρίνα. Να χαρούν προβοτοτρόφοι, οι κοτάδες κι οι γιδοτρόφοι, αγελαδάρηδες κι αλογάδες, σικαλογεωργοί και βαϊνάδες, ασπροντυμένοι, γαλαζοφορεμένοι. Να χαρεί κι ο βοϊβόντας, σαν πάρει το λουφέ

του στο πουγκί, κανείς από εμάς στη φυλακή. Με μια βροχή πιρπιρουνάτη να 'ν' καλά όλη η πλάση.

Όταν το τραγούδι τελειώνει, το συγκεντρωμένο πλήθος άρχιζε κι αυτό να τραγουδάει ρυθμικά:

Εά μιστέτσι, Πιρπιροάνια, Πιρπιροάνια αχ.ντοάσ., αχ.ντοάσ. μπ.μπ.τοάσ., μπ.ρπ.τουάσ. σι σ.ν.τουάσ. = Για κεράστε την Πιρπιρούνα, την Πιρπιρούνα τη βαθιά, τη βαθιά κι αντρειωμένη, αντρειωμένη και γεροφτιαγμένη.

Η αντρική αυτή Πιρπιρούνα ανέβαινε και σε ξυλοπόδαρα (τσιοάτσι) και το θέαμα γινόταν επιβλητικό. Τα φτιάχνανε από κορυφές οξιάς (αλνέϊ ντι φάγκου), αφού αφαιρούσανε όλα τα πλάγια κλαδιά, εκτός από ένα κλαδί, το πιο κατάλληλο, σε ύψος και αντοχή, που το κονταίνανε. Πάνω σε αυτό το κλαδί πατούσε το πόδι. Έτσι κάνανε δύο ξυλοπόδαρα για τα δυο πόδια, όπως είναι φυσικό.

Η οικογένεια του κάθε σπιτιού έδινε στην Πιρπιρούνα για αμοιβή μια χούφτα αλάτι, που το κουβαλούσε ο τελευταίος της πομπής σε ένα σακούλι. Η τελετή της Πιρπιρούνας σταματούσε μόνο όταν ολοκληρώνονταν οι επισκέψεις σε όλα τα σπίτια του χωριού!».

‘Γκ.λιάτα’ στους Αρμάνους/Βλάχους του Αν. Βερμίου

Στο Ανατολικό Βέρμιο (Σέλι, Ξηρολίβαδο, Κουμαριά) το συγκεκριμένο έθιμο της ‘Γκ.λιάτας’ μας παραδόθηκε σαν συνδυασμός ‘Κλήδονα’ και ‘Πιρπιρούνας’, περίπου όπως μας το περιέγραψαν οι Άγγλοι αρχαιολόγοι Wace & Thompson, οι οποίοι το είδαν στις αρχές τους 20^{ου} αιώνα στη Σαμαρίνα (αναφέρθηκε προηγουμένως στην εργασία του Ν. Σιώκη). Το έθιμο σταμάτησε κατά τη διάρκεια του μεσοπολέμου και αναβίωσε τώρα τελευταία από τον Λαογραφικό Σύλλογο Βλάχων Βέροιας. Βέβαια κάποιες γυναίκες του Ξηρολιβάδου στη δεκαετία του 80, με πρωταγωνίστρια την Τάσα του Καπρίνη, από μόνες τους το αναβίωσαν στο Ξηρολίβαδο, όπως το θυμόντουσαν από τα παλιά. Ωστόσο, δεν έχουμε λεπτομερείς πληροφορίες (συγκεκριμένα τραγούδια και ξεκάθαρη διαδικασία) για το έθιμο, παρά μόνο θαμπές αναμνήσεις από τις γεροντότερες. Το σίγουρο είναι ότι το δρώμενο γινόταν στο παρελθόν.

Πληροφορούμαστε από σχετική ανακοίνωση του ΛΣΒΒ (στον τοπικό τύπο της Βέροιας) αναβίωσης του εθίμου τα εξής:

«...αυτό άρχιζε την παραμονή, 23 Ιούνη, όταν γινόταν η πρόσκληση και μαζεύονταν τα κορίτσια της γειτονιάς ή από το ίδιο σόι. Η πρόσκληση γινόταν από μια ηλικιωμένη γυναίκα, η οποία πρόσφατα, στη διάρκεια του χειμώνα, παντρεύοντας το γιο της, είχε γίνει πεθερά. Βέβαια, στο επίπεδο των συμβολισμών, η ηλικιωμένη γυναίκα συμβόλιζε τη μεγάλη μάνα γη (Παμμήτωρ Γα), τη μάια, όπως την αποκαλούν οι Βλάχοι, τη θεά της γονιμότητας, ενώ η νεαρή κοπέλα ήταν η Ζίνα, η νεράιδα, η νύφη των νερών, της πηγής της ζωής.

Μετά το κάλεσμα, έστελναν μια νέα κοπέλα, της οποίας ζούσαν και οι δυο γονείς, να φέρει το «αμίλητο» νερό. Σαν ερχόταν η κοπέλα με το νερό, στόλιζαν παλιότερα τη γκαλεάτα, ένα κτηνοτροφικό σκεύος, αργότερα ένα γκιουμάκι, με ένα ειδικό λουλούδι, που και αυτό για αυτό το λόγο ονομαζόταν γκαλεάτα (lilisia di galeata), και οι κοπέλες έριχναν μέσα η καθεμιά ένα ασημικό (βραχιόλι, δακτυλίδι κ.τ.λ.), τα ριζικάρια, γιατί από αυτά θα έβγαινε το ριζικό, η μοίρα κάθε μιας κοπέλας, ενώ τραγουδούσαν.

Στο στόλισμα της γκαλεάτας πρωτοστατούσε η πιο έμπειρη και τηρούνταν το ίδιο εθιμοτυπικό, όπως ακριβώς όταν στολίζανε τη νύφη. Για αυτό και συχνά λέγανε τα ίδια τραγούδια.

Η στολισμένη γκαλεάτα τη νύχτα έμενε στο ύπαιθρο, κάτω από κάποιο δένδρο, για να τη δουν τα αστέρια και να έρθουν οι μοίρες να την ευλογήσουν.

Την άλλη μέρα, οι γυναίκες έχοντας την γκαλεάτα, πήγαιναν από βρύση σε βρύση, τραγουδώντας. Στις βρύσες που επισκέπτονταν, πάντοτε σε πολλαπλάσιο του 3, 6, 9, έκαναν μιμητικές, μαγικές κινήσεις, για να προκαλέσουν βροχή, που τόσο ανάγκη την είχαν οι κτηνοτρόφοι, μιας και το χορτάρι, λόγω της εποχής, άρχιζε να στεγνώνει και να καίγεται. Η καθημέριά κοπέλα έπαιρνε λίγο νερό για να λούσει συμβολικά το κεφάλι της, για να περάσουν όλοι οι πόνοι, και διάλεγε το ανάθημά της. Με αυτό κάτω από το μαξιλάρι της το κάθε κορίτσι θα ζήσει στο όνειρο ό,τι επιθυμεί.

Το έθιμο ήδη από τη δεκαετία του 60, καθώς διαφοροποιήθηκαν οι συνθήκες, έπαψε να λειτουργεί. Επιβιώνει σε ορισμένα βλαχοχώρια, όπως Σαμαρίνα, Περιβόλι-κυρίως στους κτηνοτρόφους ή αναβιώνει από πολλούς Σύλλογους...».

Ο Αναστάσιος Βασιάδης στο βιβλίο του 'Ξηρολίβαδο Χουάρα Μουσιάτα', έκδοση 2006, στη σελίδα 130 μας λέει χαρακτηριστικά:

«...Πρόσφατα ο Σύλλογος Βλάχων Βέροιας αναβίωσε την γκαλεάτα στην Βέροια, σύμφωνα με τις παραδόσεις, που προέρχονται από τα βλαχοχώρια της Πίνδου...».

Είναι προφανές (ή πολύ πιθανόν) ότι η αναβίωση δεν στηρίχθηκε εξ ολοκλήρου σε ντόπιους πληροφοριοδότες. Προσωπικά δεν ακούσαμε τόσες πληροφορίες από αρμόγιες γυναίκες του Αν. Βερμίου.

Ο ομότιμος καθηγητής γλωσσολογίας του ΑΠΘ και ξηρολιβαδιώτης **Αντώνης Μπουμπούκης** στον πρόλογο του ίδιου βιβλίου πάλι (Α. Βασιάδη, σελ. 19 - 20) μας πληροφορεί ότι οι γυναίκες στη διάρκεια του εθίμου της 'Γκ.λιάτας' έβαζαν μέσα στα μπραγκάτσια - γκιούμια ένα αγριολούλουδο με το όνομα 'αντρουπή' στα νεοελληνικά ιδιώματα των Χασίων, που στα βλάχικα του Ξηρολιβάδου το έλεγαν *αρσίνι* (ντροπή) ή *ιάρμπα ντι γκ.λιάτι* (χόρτο της γκ.λιάτας). Επίσης στόλιζαν τα αγγεία με στεφάνι από αυτό το λουλούδι. Αυτό επιστημονικά λέγεται *Filipentula hexapetala*. Είναι φυτό με μακρύ στέλεχος κι άσπρα μικροσκοπικά λουλούδια σε σχήμα ομπρελίτσας, που στη μέση φέρνει μαύρο στίγμα. Όταν το στίγμα αυτό περιοριστεί, ο λαός δίνει την εξήγηση ότι τα κορίτσια δεν έχουν πια πολλή ντροπή. Έτσι στο έθιμο της γκ.λιάτας (του Αη Γιαννιού) το λουλούδι αυτό έπαιρνε συμβολική σημασία και μαζί με το δακτυλίδι, που έριχναν στο γκιούμι, τα κορίτσια περίμεναν να δούνε στο όνειρό τους τον μελλούμενο γαμπρό.

Κατά τη διάρκεια του εθίμου (παραμονή και ημέρα του Αη Γιαννιού) λέγονταν πολλά τραγούδια από τα κορίτσια. Δεν μπορέσαμε να συγκεντρώσουμε πολλά γιατί, όπως είναι φυσιολογικό, το έθιμο είχε ατονήσει και αυτά ξεχάστηκαν, όπως είπαμε και προηγουμένως.

Πάντως, ο αείμνηστος χρονογράφος και λαογράφος της Βέροιας **Στέλιος Χ. Σβαρνόπουλος** στο βιβλίο του 'Πατριδογνωσία της Βέροιας - τόποι - άνθρωποι - συνήθειες - λαϊκή σοφία', Βέροια 1984, γράφει στις σελίδες 65 - 66:

«...μια παραλλαγή 'Κλήδονα' στις βλαχογειτονιές (της Βέροιας) που είχε ποίηση και πολλή ομορφιά ήταν η γκ.λιάτα. Οι βλαχοπούλες του μαχαλά, ανθοστολισμένες κι αυτές και το θερμάρι (γκ.λιάτα εννοεί) της κορυφαίας έκαναν χαριτωμένη παρέλαση μια που τα τυχερά τους βγήκαν καλά... Η παρέλαση συνοδεύονταν από ένα μοναδικό τραγούδι που το αποδίδω όσο το θυμάμαι... Άρχιζε η κορυφαία κι' ακολουθούσε ο χορός και πόρτες και παράθυρα άνοιγαν και καμάρωναν:

Αϊντε ταρινα ταριναρινα,

κίνησε ένα καρβάνι,
 το καρβάνι του Μπαντραλέξη.
 Αϊντε ταρινα ταριναρινα,
 πήραν άσπρα πήρα γρόσια,
 πήραν και μια βλαχοκόρη.
 Αϊντε ταρινα ταριναρινα.
 που ήταν άσπρη σαν το χιόνι,
 κόκκινη σαν το πιπέρι.
 Πάτησαν κι ένα καρβάνι,
 το καρβάνι του Μπαντραλέξη.
 Αϊντε ταρινα ταριναρινα...

Με αυτό το τραγούδι οι βλαχοπούλες γυρνούσαν όλο το μαχαλά και μετά μοιράζονταν του θερμαριού τα λουλούδια να κοιμηθούν με αυτά και να ονειρευτούν ξανά αυτόν που έβγαλε το 'σημάδι' τους. Ο γραιοκόφωνος «κλήδονας και η βλαχόφωνη «γκ.λιάτα» είναι παραλλαγές του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού μας που μεταδόθηκαν και στους γειτονικούς λαούς Τούρκους, Βούλγαρους, Αρβανίτες και γιορτάζονται με το ίδιο τυπικό...».

Οφείλουμε να πούμε ότι αυτό το ελληνόφωνο τραγούδι, που έλεγαν οι βλαχοπούλες την παραμονή του Αη Γιαννιού στο έθιμο της Γκ.λιάτας, είναι ιστορικό και αναφέρεται στην έλευση των Αρμάνων στο Βέρμιο, περίπου στις αρχές & στα μέσα του 19^{ου} αιώνα, από την περιοχή των ορεινών Γρεβενών (Αβδέλλα, Σμίξη, Σαμαρίνα, Περιβόλι), με αρχηγό των φαλκαριών τον αρχιτσέλιγκα Γ. Μπαντραλέξη.

Τραγούδια, που οι ηλικιωμένες του Βερμίου μας τραγούδησαν, είναι τα :

Πηριπούνα περπατεί το θεό παρακαλεί,
 βρέξε, βρέξε μια βροχή, μια βροχή καλή καλή,
 ντα πλουάια κου γκ.λιάτα σι σαντάπου άγκριλι,
 άγκριλι σ' άγίνιλι.
 (ρίξε βροχή με το καρδάρι, να ποτίσουν οι αγροί και τα αμπέλια)

Ούμπλι σόρα, βιάρσ. φράτε,
 σνι ντεμ άπα, αλί κριπάτε.

(γέμισε αδελφή, άδειασε αδελφέ, να δώσουμε νερό στη σκασμένη).

Είναι σίγουρο ότι οι γυναίκες κατά την διάρκεια του εθίμου έλεγαν πολλά τραγούδια, δυστυχώς όμως, επαναλαμβάνουμε, ότι δεν μπορέσαμε να τα καταγράψουμε γιατί οι μέχρι τώρα επιζώουσες ηλικιωμένες δεν τα θυμούνται από τις παλιότερές τους.

10. Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΣΤΟ ΞΗΡΟΛΙΒΑΔΟ (18.07.2009, 'ΛΑΟΣ')

Ο **Ηλίας ο Θεσβίτης** ήταν ένας εξέχων Ισραηλίτης προφήτης του Θεού. Ήταν γιος του Σωβάκ και καταγόταν από ένα χωριό της ευρύτερης περιοχής της Γαλααδ που πιθανόν ονομαζόταν Θεσβη. Κατοικούσε στη γη Γαλααδ και έδρασε στα χρόνια του βασιλιά Αχαάβ, κατά τον 9ο-10ο αιώνα ΠΚΧ. Το όνομα *Ηλίας* αποτελεί ελληνική μεταφορά του αντίστοιχου εβραϊκού ονόματος *Ελιγιαχού* (עִלְיָאָה), το οποίο σημαίνει «Ο Θεός μου είναι ο Ιεχωβά» ή «Ο Ιεχωβά Είναι Θεός». Αναφορές στον Ηλία περιέχονται και στο Κοράνιο. Ο Ηλίας υπήρξε εξαιρετικά δραστήριος, δυναμικός και θαρραλέος προφήτης, ενεργώντας ως αντιπρόσωπος του Θεού. Όλα αυτά δείχνουν με πόσο ζήλο υπηρέτησε ο προφήτης Ηλίας το θέλημα του Θεού. Ο προφήτης Ηλίας, είχε βοηθό, μαθητή και διάδοχό του τον Ελισαίο.

Πλουσιότητες είναι οι λαϊκές παραδόσεις και τα έθιμα, όχι μόνο μεταξύ των ορθόδοξων Ελλήνων. Σε πολλές περιοχές, ιδιαίτερα στη Θράκη και τη Μακεδονία, ο προφήτης Ηλίας θεωρούνταν κύριος της βροχής, των βροντών και των κεραυνών. Αυτό εξηγείται από τα γεγονότα που εξιστορούνται στην Παλαιά Διαθήκη για την ξηρασία που επέβαλε ο Ηλίας και το μετά τριετία άνοιγμα του ουρανού για να ξαναπέσει βροχή. Οι χωρικοί μάλιστα της Βόρειας Θράκης, που ήρθαν στην Ελλάδα το 1923 και εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Μακεδονία, προσφέρανε στον άγιο «κουρμπάνι».

Ο κίνδυνος από την κάψα του ηλίου, άλλα και από την καλοκαιρινή νεροποντή, συνδέθηκε με τον προφήτη Ηλία.. στις κορυφές των βουνών, όπου βρίσκονται πάντα τα εκκλησάκια του, ο προφήτης Ηλίας αντικατέστησε το Δία των αρχαίων μας προγόνων, το Δία τον νεφεληγερέτη, τον κύριο του ηλίου, αλλά και της αστραπής, της βροντής και των ανέμων, μ'ένα λόγο, το ρυθμιστή των καιρικών συνθηκών. Μ'αυτή του την ιδιότητα ο Δίας λατρεύονταν την ίδια εποχή που γιορτάζεται ο δικός μας προφήτης Ηλίας, δηλαδή στις πρώτες μέρες του τελευταίου δεκαήμερου του Ιουλίου, κατά τα λεγόμενα κυνικά καύματα. Η ιδιότητα του προφήτη Ηλία ως ρυθμιστή των καιρικών συνθηκών, που κληρονόμησε από τον νεφεληγερέτη Δία, γίνεται φανερή ανάμεσα σε άλλα, και από τις μετεωρολογικές παρατηρήσεις που γίνονται την ημέρα της γιορτής του.

Όταν αστράφτει και βροντάει πιστεύεται ότι ο προφήτης Ηλίας κυνηγάει το δράκο ή το διάβολο με το άρμα του στον ουρανό, χρησιμοποιώντας ως όπλο τον κεραυνό. Στη Σωζόπολη μάλιστα της Θράκης πίστευαν ότι όλο το 24ωρο «ό Αι Λιας τριγυρνά τον κόσμο με το άρμα του κι όταν βροντά και αστράφτει κυνηγά διαβόλους», ενώ στην Αδριανούπολη ότι διασχίζει τους ουραμούς πάνω στο άρμα του που σέρνουν τέσσερα πύρινα άλογα. Όταν τα χτυπούσε με το μαστίγιο ακούγονταν οι αστραπές· από το άρμα ακούγονταν οι βροντές και όταν οι τροχοί του έβρισκαν σε πέτρες ακούγονταν κεραυνοί!

Σε αλλά μέρη της Μακεδονίας ή δοξασία για την καταδίωξη του διαβόλου από τον προφήτη συναντάται παραλλαγμένη: Ο Ηλίας δεν κυνηγάει το διάβολο αλλά τη «λάμια», η οποία καταστρέφει τις καλλιέργειες του ανθρώπου. Οι χριστιανοί στη Βουλγαρία πίστευαν ότι ο άγιος κυνηγάει τη «λάμια» καθισμένος πάνω σε χρυσό άρμα και καταδιώκει το δράκο που τρώει τα γεννήματά τους στα χωράφια. Μόλις ο προφήτης τον δει, ρίχνει εναντίον του τους κεραυνούς. Οι αστραπές μάλιστα που δεν συνοδεύονται από βροντές δεν είναι κεραυνοί, αλλά είναι οι φλόγες που βγαίνουν από τα ρουθούνια των αλόγων του άρματος και η λάμψη της χρυσής λόγχης του.

Ο προφήτης Ηλίας τιμάται στην κορυφή λόφων, υψωμάτων και βουνών («στα ψηλώματα»). Ακριβώς γι' αυτό πολλές κορυφές φέρουν το όνομα του και οι περισσότερες έχουν εκκλησάκια εικονοστάσια αφιερωμένα σ' αυτόν. Η εξήγηση για την τιμή αυτή «στα ψηλώματα», συνδέεται με διάφορες κατά περιοχές παραδόσεις του λαού. Έτσι:

Στην Αχαΐα διηγούνται ότι Ο Αϊ Λιας ήταν ναύτης, και επειδή έπαθε πολλά στη θάλασσα και πολλές φορές κόντεψε να πνιγεί, βαρέθηκε τα ταξίδια και αποφάσισε να πάει σε μέρος που να μη ξέρουν τι είναι θάλασσα και τι είναι καράβια. Βάζει το λοιπόν στον ώμο το κουπί του και βγαίνει στη στεριά. Όποιον συναντούσε τον ρωτούσε τι είναι αυτό που βαστάει. Όσο του έλεγαν “κουπί” τραβούσε ψηλότερα, ώσπου έφτασε στην κορυφή του βουνού. Ρωτάει τους ανθρώπους που βρήκε εκεί τι είναι, και του λένε “ξύλο”. Κατάλαβε λοιπόν πώς αυτοί δεν είχαν δει ποτέ τους κουπί και έμεινε μαζί τους εκεί στα ψηλά.

Σύμφωνα με παραλλαγή της παράδοσης αυτής στην Κεφαλονιά, ο άγιος είναι στις κορυφές, γιατί δεν πάτησε ποτέ στον κάμπο, ούτε σε χώμα τον θάψανε. Γυρίζει με το άρμα του στον ουρανό και μονάχα στις κορυφές στέκει και ανασαίνει. Κι όταν ζούσε, έτσι του άρεσε να βρίσκεται στα βουνά».

Με την ημέρα της γιορτής του (20 Ιουλίου) συνδέονται και άλλες δοξασίες και έθιμα. Γίνονται νοσταλγικοί περίπατοι και εκδρομές, λαϊκά προσκυνήματα και πανηγύρια. Μερικοί απ’ αυτούς που επικαλούνται τή βοήθεια του αγίου για τή θεραπεία ασθενειών, ζώνουν το ναό με λεπτό κέρινο νήμα, με το οποίο ύστερα δένουν κατά τή λειτουργία το κεφάλι ή το μέλος του σώματος που πάσχει, με στάχυ, το οποίο κόβουν μετά τή Μεγάλη Είσοδο, «για να κοπεί» και ό πόνος. Ή δένουν πέτρα στον κορμό της ελιάς, για να κρατήσει τον καρπό της.

Αρκετές επίσης παροιμίες συνδέονται με τον προφήτη Ηλία, όπως:

Τ’ Αϊ Λιός, γυρίζει ο καιρός αλλιώς. Απού τ’ Αι Λια, μπαίνει το λάδι στην ελιά. Της Άγια Μαρίνας σύκα, και τ’ Αϊ Λιός σταφύλι, και τ’ Άγιου Παντελεήμονα γεμάτο το μαντήλι. Άγια Μαρίνα δός μου σύκα, κι Αϊ Λιά άπλωσε και έπαρε. Τ’ Αϊ Πνευμάτου βάλ’ ορνό, και τ’ Αϊ Λια φάε σύκα. . Τ’ Αϊ Λια το καρύδι, του Σωτήρος το σταφύλι, και της Παναγιάς το σύκο.

Στο Ξηρολίβαδο ορεινό, παραθεριστικό τώρα βλαχοχώρι του νομού Ημαθίας η γιορτή του Προφήτη Ηλία αποτελεί την κορυφαία εκδήλωση. Στην επίσημη ημέρα της γιορτής (20 Ιουλίου) πολύς κόσμος ανηφορίζει στην εκκλησία του Προφήτη Ηλία και μετά την πανηγυρική θεία λειτουργία γίνεται το έθιμο του πλειστηριασμού των εικόνων για οικονομική ενίσχυση του ναού. Ο πλειοδότης της εικόνας στα παλιότερα χρόνια έπαιρνε την εικόνα στο σπίτι του για ορισμένο χρονικό διάστημα και μετά την επέστρεφε στην εκκλησία. Μετά το πέρας του πλειστηριασμού πραγματοποιείται λιτάνευση των εικόνων που ξεκινάει από την εκκλησία και καταλήγει στην Μπούνα (καλό πηγάδι) στο τσαΐρι (λιβάδι). Εκεί τελείται ο αγιασμός των πηγαδιών, της μπάρας, των κοπαδιών και του δάσους. Παλιότερα εκεί στήνονταν τρανός χορός, με λιτές κινήσεις, μελωδικές αντιφωνίες, και στοιχεία από τους πανάρχαιους δωρικούς κύκλιους χορούς.

11. ΕΘΙΜΑ ΠΑΣΧΑ (ΓΕΝΙΚΑ) & ΠΑΣΧΑ ΣΤΟΥΣ ΑΡΜΑΝΟΥΣ / ΒΛΑΧΟΥΣ (‘ΛΑΟΣ’)

(Το παρόν σημείωμα αποτελεί συνένωση δύο άρθρων του Γιάννη Τσιαμήτρου, που δημοσιεύθηκαν στην εφημερίδα ‘ΛΑΟΣ’ Βέροιας, στις 02.04.2010 & 22.04.2011 αντίστοιχα)

Κάθε γιορτή έχει το δικό της χρώμα, τη δική της θέση μέσα στον εορτολογικό κύκλο. Το Πάσχα είναι η μεγαλύτερη και πλουσιότερη σε λαογραφικές εκδηλώσεις γιορτή των ορθοδόξων χριστιανών. Το χριστιανικό Πάσχα προέρχεται από το Εβραϊκό και αυτό με την σειρά του κατάγεται από την Αιγυπτιακή γιορτή **Πισάχ** (στα αιγυπτιακά σημαίνει διάβαση), που ήταν η γιορτή της εαρινής ισημερίας, σηματοδοτώντας το τέλος του χειμώνα και τον ερχομό της άνοιξης. Οι Εβραίοι κατά την παραμονή τους στην Αίγυπτο υιοθέτησαν αυτήν την γιορτή, την ονόμασαν **Πεσάχ**, συνέχισαν να την γιορτάζουν, αλλά με άλλο τώρα περιεχόμενο. Δεν ήταν πια η διάβαση του Ηλίου από τον ισημερινό, αλλά η **διάβαση της Ερυθράς Θάλασσας** και η απελευθέρωσή τους από τους Αιγυπτίους.

Οι χριστιανοί έδωσαν φυσικά νέο περιεχόμενο στην γιορτή αυτή: Τον θυσιαστικό θάνατο, την **Ανάσταση του Ιησού Χριστού** και γενικά τη διάβαση από το θάνατο στη ζωή. Το Πάσχα είναι κινητή γιορτή. Ο εορτασμός της ορίζεται, σύμφωνα με την Πρώτη Οικουμενική Σύνοδο το 325 μ. Χ., κάθε χρόνο την πρώτη Κυριακή μετά την πανσέληνο της εαρινής ισημερίας.

Η περίοδος του χριστιανικού Πάσχα δεν περιορίζεται βέβαια στις δύο εβδομάδες των σχολικών γιορτών, που γνωρίζουμε. Ουσιαστικά αρχίζει με την αρχή του Τριώδιου και τελειώνει με την Πεντηκοστή. Συνολικά πάνω από 120 μέρες. Μέσα σε αυτήν την μακρά περίοδο συντελείται καταρχάς η προετοιμασία του πιστού για να μπορέσει να παραστεί στο θείο δράμα. Η καθαυτό κλιμάκωση του δράματος αρχίζει με την **Ανάσταση του Λαζάρου** που προεικονίζει, θα έλεγε κανείς 8 μέρες πριν τον θάνατο και την ανάσταση του Χριστού και κορυφώνεται με την Ανάσταση του, την νίκη του Χριστού στον μεγαλύτερο εχθρό του ανθρώπου, τον θάνατο. Στην χαρμόσυνη περίοδο των 50 ημερών έχουμε και άλλες κορυφώσεις του θριάμβου του Χριστού: την **Ανάληψη**, που είναι η επιστροφή του Υιού στον Πατέρα (εκ δεξιών του Πατρός) και την **Πεντηκοστή** που στέλνεται το Άγιο Πνεύμα στους μαθητές του.

Μέσα σε αυτόν το δογματικό θα έλεγε κανείς περιεχόμενο της μείζονος περιόδου του Πάσχα, έχουν ενταχθεί, ως λαϊκά έθιμα, πολλές από τις προχριστιανικές, τις παγανιστικές και λατρευτικές συνήθειες. Συνήθειες, που συνδέονται με την βλάστηση και με τους κινδύνους που την απειλούν. Επομένως τα έθιμα έχουν από τη μια μεριά **γονιμικό** χαρακτήρα - γονιμότητα γης, καλή σοδειά και από την άλλη **αποτρεπτικό** χαρακτήρα - διώξιμο με μαγικό χαρακτήρα του κακού και των κινδύνων που απειλούν τη βλάστηση αυτήν την εποχή.

Από την μια μεριά έχουμε έθιμα όπως οι **γιορτές των νεκρών** με τα δύο Ψυχοσάββατα, ένα των Απόκρεω και ένα της Πεντηκοστής (του Ρουσαλιού) που, όπως λέει ο λαός, ανήκουν στα έθιμα της γονιμότητας, γιατί οι νεκροί είναι οι πρώτοι δαίμονες της βλάστησης, εφόσον από αυτούς εξαρτάται η ευόδωση των καρπών της γης. Από την άλλη μεριά έχουμε το **κάψιμο του Ιούδα**, που μολονότι συνδέθηκε με το συγκεκριμένο αυτό πρόσωπο της εκκλησιαστικής ιστορίας, είναι ένα έθιμο προχριστιανικό με χαρακτήρα αποτρεπτικό ή καθαρτικό - καίνε δηλαδή τον δαίμονα του κακού. Γιαυτό έχουμε και τις φωτιές που ανάβουν το Πάσχα για να ξορκίσουν λ.χ. το χαλάζι και άλλα κακά.

Ένα έθιμο ανοιξιάτικο και χαρούμενο και που έχει αρχαία ελληνική καταγωγή είναι οι κούνιες που γίνονται το Πάσχα. **Οι κούνιες** έχουν και γονιμικό χαρακτήρα (κουνιόμαστε για να γίνουν τα στάχια- αλλά και αποτρεπτικό- για να φύγουν τα φίδια. Η κούνια επίσης είναι ένα είδος καθαρμού με ευεργετική επίδραση του αέρα στην υγεία του ανθρώπου. Τα Έθιμα στην Ελλάδα σχετικά με τις Λαζαρίνες, το βάψιμο των κόκκινων αυγών, το καθάρισμα των σπιτιών, το ζύμωμα των κουλουριών, το στόλισμα του Επιταφίου, της Ανάστασης κλπ, είναι πάνω κάτω τα ίδια και ποικίλουν κατά τόπους, όπως είναι φυσιολογικό.

Τα κοσμικά, εθιμικά σύμβολα των ημερών έχουν ξεχωριστό ενδιαφέρον για τη λαογραφία μας που τα έχει καταγράψει και αναδείξει. Ο σπουδαίος λαογράφος μας, **Δημήτριος Λουκάτος**, ξεχώρισε μερικά από τα πιο γνωστά πασχαλινά σύμβολα, δίνοντας την ερμηνεία τους.

<http://4.bp.blogspot.com/-0yGOhLZbPbA/TarBmuy94sI/AAAAAAAAACTw/k-SJiHRC1Z4/s1600/easter-eggs-798343.jpg> **Το αβγό:** Οι ερμηνείες που δίνονται για τη χρήση του και μάλιστα σε χρώμα κόκκινο είναι πολλές. Υποστηρίζεται ότι το αβγό, ως πηγή ζωής, συμβολίζει και στα χριστιανικά χρόνια ό,τι και στα παλαιότερα: την ανανέωση της ζωής και την ευημερία. Για το χρώμα του λέγεται ότι θυμίζει προχριστιανικούς θανάτους θεών (π.χ. του Άδωνη και του Αττη). Αλλά είναι κοινή κι η λαϊκή παράδοση για το παράξενο άκουσμα της Ανάστασης:

«Όταν είπαν πως αναστήθηκε ο Χριστός, κανείς δεν το πίστευε. Μια γυναίκα, που κρατούσε στο καλάθι της αβγά, φώναξε: "Μπορεί από άσπρα να γίνουν κόκκινα;". Και, ω του θαύματος, έγιναν!»

Το τσούγκρισμα των αυγών σημαίνει την Ανάσταση του Κυρίου.

http://2.bp.blogspot.com/-MscK0v8X_nw/TarBY46-wCI/AAAAAAAAACTo/uI54ZVnd8zs/s1600/56.jpg **Λαμπάδες:** Πρόκειται για σύμβολα ελληνικά, εκκλησιαστικά αλλά ταυτόχρονα και κοσμικά. Οι λαμπάδες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της περιόδου και πόλο έλξης κυρίως των παιδιών που εντυπωσιάζονται από τα παραμυθένια χρώματα στα μαγαζιά, όπου κρέμονται κατά δεκάδες. Το χρώμα τους ποικίλλει αλλά βασικό παραμένει το κόκκινο, όπως και στο χρώμα των αυγών.

<http://4.bp.blogspot.com/--xk9Vz69gRw/TarA122UFwI/AAAAAAAAACTg/XZrDUjrs3gY/s1600/intro01.jpg> **Πυροτεχνήματα:** Από τους πρωταγωνιστές των ημερών είναι και τα ποικίλα φωτοτεχνήματα, που λειτουργούν σήμερα σαν γέφυρα ανάμεσα στο φως της Ανάστασης και τους παλιούς πυροβολισμούς. Τα βαρελότα κι οι κροτίδες εξακολουθούν να είναι απαραίτητα για την εκδήλωση της λαμπριάτικης χαράς. Πάντως, η αρχική σημασία τους ήταν μαγική για τον εκφοβισμό των δαιμόνων.

<http://2.bp.blogspot.com/-1FUu9ouk22w/TarAgh0DtZI/AAAAAAAAACTY/TZSHpIfKcLs/s1600/lambs.jpg> **Το αρνί:** Αυτό είναι σύμβολο καθαρότερα ελληνικό. Εκτός από τον «αμνό του Θεού» της εκκλησιαστικής διδασκαλίας, έχουμε και το πραγματικά σφαγμένο αρνί του Πάσχα, που θα ψηθεί με πατροπαράδοτο τρόπο στη σούβλα και θα φαγωθεί στην ύπαιθρο. Το αρνί παρουσιάζεται όμως και σαν ζωάκι, με την κόκκινη κορδέλα και το κουδούνι του στο λαιμό, στα παιχνίδια και πασχαλινά γλυκίσματα. Γύρω απ' αυτό αναπτύχθηκαν κι οι ανοιξιάτικες παραστάσεις της ελληνικής υπαίθρου, με τους φουστανελάδες, τους τσοπάνηδες και τις γκλίτσες, με τις βλαχοπούλες και τους χορούς, με τα πεύκα, τις σημαίες και τις εκκλησίες.

http://4.bp.blogspot.com/-6AJG0WVBJRs/Taq_ngW551I/AAAAAAAAACTI/DNA5Z6eCevk/s1600/tsourekietoimo4.jpg **Το τσουρέκι:** Είναι ο εξελεγμένος τύπος του πασχαλινού ψωμιού, της Λαμπροκουλούρας ή του Λαμπρόψωμου. Κάθε γιορτή έχει το ψωμί της, τον ξεχωριστό άρτο της (Χριστόψωμο, Βασιλόπιτα, Φωτόψωμο), που φέρνει δύναμη στο σπίτι, ιδιαίτερα όταν το ευλογεί ο παπάς. Τα στολίδια, που κεντάνε πάνω τους οι νοικοκυρές, είναι συχνά συμβολικά για το καλό της χρονιάς: Γεωργικά είδη στο Χριστόψωμο, ναυτικά στο Φωτόψωμο για τα ταξίδια, αβγά και στη Λαμπροκουλούρα. Από τις λαϊκές αυτές πρωτοβουλίες φτάσαμε στις εμπορικές των ζαχαροπλασטיών, που μας δίνουν πάντα στις γιορτές το τσουρέκι, μικρό ή μεγάλο, με σχέδια και παραστάσεις, ζυμωμένο με ζάχαρη και μπαχαρικά. Όλα

ξεκινούν από το λαϊκό έθιμο, γι' αυτό κι όταν τρώμε το πασχαλινό τσουρέκι πρέπει να θυμόμαστε το κουλούρι ή το ψωμί της Λαμπρής, όπως ζυμώνονταν από τις νοικοκυρές στα χωριά.

Τώρα ερχόμαστε στα έθιμα του Πάσχα στους Αρμάνους/Βλάχους Έλληνες.

Κατά τις 3 πρώτες ημέρες της Μεγάλης Εβδομάδας οι γυναίκες έπλεναν τα ρούχα και ετοιμάζαν το σπίτι. Τη μεγάλη Τετάρτη έπιαναν το ζυμάρι (**ακ'τσέ αλάτρου τρι τούτου άνλου**) για όλη τη χρονιά και παράλληλα, το βράδυ ετοιμάζαν τημπογιά για τα αβγά. Τη μεγάλη Πέμπτη, τα χαράματα - πριν σκάσει η αυγή για να μη σκάσουν τα αβγά - έβαφαν τα κόκκινα αβγά. Ένα αβγό το έβαφαν, την Τετάρτη το βράδυ, πρώτο και μόνο του για το εικόνισμα του σπιτιού και το κρατούσαν ως το άλλο Πάσχα. Με αυτό το κόκκινο αβγό σταύρωναν, το πρωί της Πέμπτης, το πρόσωπο όλων των μελών της οικογένειας, κυρίως των παιδιών, με ποικίλες ευχές: **όου αρόσου, φάτσα αρόσα** = κόκκινο αβγό, κόκκινο πρόσωπο, ή **κα όου αρόσου σι κα κιάτρ' σ'ν'τόσου** = σαν αβγό κόκκινο και σαν πέτρα γερός, ή **γκίνι βνίσι όου αρόσου, σ'ν'τόσου κα κιάτρ' μι αφλάσ, σ'ν'τόσου κα κιάτρ' σμι αλάσ** = καλώς ήρθες κόκκινο αβγό, γερό σαν πέτρα με βρήκες, γερό σαν πέτρα να με αφήσεις.

Την ίδια μέρα, πριν φέξει, κρεμούσαν έξω από το παράθυρο, μια βελέντζα κόκκινη σαν το αίμα του Χριστού που θυσιάστηκε για τους ανθρώπους, και ταυτόχρονα ετοιμάζαν τα επτάζυμα (**π'νι κου σιάπτι αλάτουρι**) και τα τσουρέκια.

Τη Μεγάλη Παρασκευή, το απόγευμα πήγαιναν στο νεκροταφείο και άναβαν κερι στους δικούς τους για συγχώρεση, ενώ το Μεγάλο Σάββατο το πρωί οι άντρες έσφαζαν τα αρνιά, οι κτηνοτροφικές οικογένειες μοίραζαν γάλα στους συγγενείς και στους φίλους, και οι γυναίκες ετοιμάζαν τη μαγειρίτσα και τα λιανώματα.

Το Πάσχα, οι Αρμάνοι δεν έβαζαν το αρνί στη σούβλα αλλά στο ταψί μαζί με τα λιανώματα, και αυτό γιατί, καθώς έσφαζαν τα αρνιά, άρχιζε το άρμεγμα των προβάτων, και οι άντρες ήταν απασχολημένοι. Αρνιά σούβλιζαν στις καλοκαιριάτικες γιορτές. Εννοείται βέβαια ότι οι γυναίκες συμμετείχαν σε όλες τις εκκλησιαστικές ακολουθίες και τα εκκλησιαστικά δρώμενα (στόλισμα επιτάφιου) των ημερών. Το βράδυ της Ανάστασης όλη η οικογένεια μετείχε στην ακολουθία της Ανάστασης, και τσούγκριζαν τα κόκκινα αβγά με ανάλογες ευχές.

Την πρώτη Παρασκευή μετά το Πάσχα, της Ζωοδόχου Πηγής, οι Αρμάνοι της Βέροιας πήγαιναν οικογενειακά στη Ντοβρά, στο μοναστήρι της Καλής Παναγιάς, άναβαν τα κεριά της Ανάστασης, και διασκεδάζαν όλη την ημέρα.

Σε ορισμένα βλαχοχώρια υπήρχε το έθιμο: **Λούνα αλ Πάστι** = η Σελήνη του Πάσχα. Στο πρώτο γεμάτο φεγγάρι μετά το Πάσχα, όλη η οικογένεια έβγαινε έξω για να παρακαλέσει τη σελήνη για το καλό του σπιτιού. Η μητέρα, με ένα ψωμί στο χέρι, με ένα ποτήρι αμίλητο νερό, ένα ποτήρι κρασί και με τόσα κουτάλια όσα και τα μέλη της οικογένειας παρακαλούσε τη σελήνη: **Γκίνι βνίσι λούνα αλ Πάστι, ιό τίνι σι τίνι κα μίνι, μπάρμπα ατά π'ν ντι κέπτου, μπάρμπα αμιά π'ν ντι μπάντι, κ'τ' αρίνα άρι μπάντι, τούτι παράτσ του πούγγκ' άλι τάτι** = Καλώς ήρθες φεγγάρι του Πάσχα, εγώ σαν και σένα και συ σαν εμένα, τα γένια τα δικά σου ως το στήθος, τα δικά μου ως το χώμα, όση η άμμος καταγής τόσα τα χρήματα στο κιμέρι (ζωνάρι - πορτοφόλι) του πατέρα.

Να σημειωθεί ότι, όταν το Πάσχα έπεφτε αργά, οι βλάχοι νομαδοκτηνοτρόφοι ετοιμάζονταν για να ανεβούν στα ψηλά θερινά βοσκοτόπια τους, και ιδίως αυτοί της Θεσσαλίας έπρεπε απαραίτητα στα τέλη του Μάη να είναι στα Γρεβενά στο πανηγύρι του Αγίου Αχιλλείου, από τη μια για να πουλήσουν υφαντά που κατασκεύαζαν οι γυναίκες το χειμώνα και από την άλλη να εφοδιαστούν με τα απαραίτητα για τη θερινή διαμονή τους στα βουνά.

Εξάλλου, η θερινή περίοδος λογίζονταν από τον Αγιογιώργη ως τον Αγιοδημήτρη. Γι αυτό συνέβαινε πολλές φορές αυτοί οι νομαδοκτηνοτρόφοι να περνούν το Πάσχα στο δρόμο.

Στη Βλαχοκλεισούρα, την ημέρα του Πάσχα, κατά τη δεύτερη Ανάσταση, όταν ο παπάς διάβαζε το ευαγγέλιο, οι κτηνοτρόφοι κτυπούσαν τα κουδούνια, για να μεταφέρουν το μήνυμα στον κόσμο αλλά και παράλληλα για το καλό των κοπαδιών. Η ημέρα του Πάσχα ήταν ημέρα χαράς και διασκέδασης, όπου στήνονταν μεγάλοι χοροί και γίνονταν επισκέψεις.

Ένα από τα σπάνια λατρευτικά δρώμενα, που τελούνταν κατά την περίοδο του Πάσχα, είναι και οι κούνιες που συνηθίζονταν στα βλαχοχώρια της Δυτικής Μακεδονίας (Κλεισούρα, Νυμφαίο), αλλά και σε χωριά του Πόντου, της Ανατολικής Θράκης καθώς και της υπόλοιπης Ελλάδας.

Το δρώμενο αυτό έχει άμεση σχέση με την «αιώρα» των Αθηναίων παρθένων κατά τη διάρκεια της εορτής των Ανθεστηρίων και θεωρείται κατάλοιπό τους. Στην αρχαιότητα μάλιστα η αιώρηση είχε καθαρτική λειτουργία που επιτυγχανόταν μέσω του αέρα. Το έθιμο μάλιστα της αιώρησης συνδεόταν με ένα μύθο που σχετιζόταν με το Διόνυσο και έναν ήρωα τον Ικάριο καταγόμενο από το Δήμο της Αττικής Ικαρία (Διόνυσος). Δεν πρόκειται δηλαδή για ένα απλό παιχνίδι ή ψυχαγωγία των χωρικών, αλλά για μια συνήθεια όχι σπάνια σε πολλές αγροτικές εορτές, που είχε αρχικά μαγικό μάλλον χαρακτήρα και αποσκοπούσε στην επίτευξη ευφορίας των καρπών και γονιμότητας των γυναικών. Οι κούνιες συνηθίζονταν την Κυριακή του Πάσχα και τη Δευτέρα της Διακαινησίμου, την Κυριακή του Θωμά, ανήμερα της εορτής του Αγίου Γεωργίου και στην εορτή του Αγίου Μάρκου.

Όπως είπαμε, το δρώμενο που είχε στην αρχή μαγικό και ευχετικό χαρακτήρα, ήταν άρρηκτα συνδεδεμένο με την ανάγκη των ανθρώπων για γονιμότητα της γης και για προσωπική ευτυχία και ευμάρεια. Αυτό καταδεικνύεται από την εαρινή περίοδο τέλεσης του δρωμένου, αλλά και από την χρήση αντικειμένων όπως τα λουλούδια, το αυγό και την μικρή πέτρα. Ο μαγικός και ευχετικός χαρακτήρας του δρωμένου επιβεβαιώνεται και από τα τραγούδια που το συνόδευαν και είχαν συγκεκριμένο περιεχόμενο, ανάλογο πάντα με το πρόσωπο που αιωρείτο και τις κρυφές του επιθυμίες. Για την νέα ανύπαντρη κοπέλα και τον ελεύθερο νέο η ευχή μέσω του τραγουδιού ήταν να καλοπαντρευτούν, ενώ για τις νύπαντρες να γυρίσει σύντομα ο καλός τους από τα ξένα.

Ο αρχικός όμως μαγικός χαρακτήρας αντικαταστάθηκε σταδιακά από την ανάγκη των ανθρώπων για κοινωνικότητα, αλλά και επίδειξη και το δρώμενο μετατράπηκε σε πανηγύρι, το οποίο συνόδευαν παραδοσιακά όργανα και χοροί.

12. ΕΘΙΜΑ ΑΝΥΠΑΝΤΡΩΝ ΚΟΡΙΤΣΙΩΝ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ (27-02-2010, ‘ΛΑΟΣ’)

Προφορά γραμμάτων: (.) = κλειστό επικεντρωμένο φωνήεν, 6 = παχύ σίγμα

Σε όλα τα βλαχοχώρια της Πίνδου τα ανύπαντρα κορίτσια δεν εκκλησιάζονταν. Το έθιμο αυτό το συναντάει κανείς τόσο στα χωριά, με μόνιμη διαμονή των κατοίκων όσο και στα χωριά που οι κάτοικοι τους, κατά τους χειμερινούς μήνες, παραχειμάζουν στους κάμπους.

Αυτό δεν σημαίνει πως οι ανύπαντρες κοπέλες έχαναν την επαφή τους με την εκκλησία ή ότι αμβλύνονταν η ηθική τους. Κάθε πρώτη του μηνός θα περνούσε ο παπάς στο σπίτι τους για αγιασμό. Επίσης στις γιορτές και τα Ψυχοσάββατα θα φέρναν τα πρόσφορα

στην εκκλησία, αλλά και τα άλλα δώρα, λάδι, κεριά, λαμπάδες, θυμίαμα, ανάμα, πάντοτε χαράματα και προτού φέξει ο ήλιος.

Τα ανύπαντρα κορίτσια, λοιπόν, τα οποία μόνο δεν εκκλησιάζονταν, συμμετείχαν στη θρησκευτική ζωή με τη νηστεία- κάθε Τετάρτη και Παρασκευή - και με τη θεία κοινωνία (κουμνικάρε).

Ιδιαίτερα, θεωρούσαν την Παρασκευή σαν ημέρα αφιερωμένη στην Αγία Παρασκευή και γιαυτό νήστευαν απαράβατα: «**Βίνιρι εάστε τζούα α-λε Στα- Βίνιρι = «Η Παρασκευή είναι η ημέρα της Αγίας Παρασκευής).**

Σε πολλά χωριά διηγούνται οι γεροντότερες πολλές ιστορίες για το πώς τιμωρήθηκαν όσες γυναίκες - αλλά κυρίως νέες - δεν κράτησαν τη νηστεία της Παρασκευής, αλλά και για το πώς τόσες άλλες βοηθήθηκαν και ελευθερώθηκαν από φοβερά δεινά μόνο με τη θαυματουργή επέμβαση της Αγίας Παρασκευής.

Τα ανύπαντρα κορίτσια πήγαιναν στην εκκλησία μόνο το απόγευμα της Μεγάλης Παρασκευής (**Βίνιρι Μάρε**) να ασπαστούν τον επιτάφιο. Καθώς και την Κυριακή των Βαΐων (**Ντουμ. νικα ντι Σταλίφλορε**), σε κάποιο μοναστήρι ή εξωκλήσι να μεταλάβουν.

Πολλών κοριτσιών δεν έχει πατήσει το πόδι τους στην εκκλησία σε ώρα λειτουργίας, ακόμα και το σήμερα ημέρα. Και ίσως αναρωτηθεί κανείς: Τότε πως περνούσαν το κυριακάτικο πρωινό τους; Θα το δούμε αργότερα.

Αυτό το έθιμο, του μη εκκλησιασμού των ανύπαντρων κοριτσιών για τα κορίτσια των βλαχοχωριών με μόνιμη εγκατάσταση των κατοίκων τους έχει κωδικοποιηθεί σε ένα πανάρχαιο τραγούδι το οποίο τραγουδιέται μέχρι και σήμερα:

«Φλοάρ. γκαλμπινιοάρα, ντιμ. ντα (περισσότερο ρουμάνικη λέξη) α φεάτελορ, σι γινα σι νι μι ατζιούτ., Ντουμ. νικα ταχινά, σι Λούνι σιάρ.. Πρι ροάουα σι νι μι ποάρτα, πρι κάλου νε ν-καλτσάτου, σι πρι κάλε νε καλκάτ. Πρι τζιόνε νι νσουράτου, πρι φεάτ. νι μαρτάτ., να ούντρον του μιάρι, του γκόρτσου, καϊβι ν-φλουράτσι».

Μετάφραση: «**Λουλούδι κιτρινόχρωμο, ανάγγειλε των κοριτσιών να'ρθουν να με βοηθήσουν την Κυριακή το πρωινό κι απόβραδο Δευτέρας. Στη δροσοστάλα αγκαλιά, σε άλογο απετάλωτο και σε δρομάκι απάτητο. Πάνω σε νιο ανύμφευτο, σε ανύπαντρο κορίτσι, μες τις μηλιές, στις αχλαδιές, στις ανθισμένες καϊσιές.**

Εδώ λοιπόν το κίτρινο λουλούδι μηνάει με το άρωμα του στ' ανύπαντρα κορίτσια να το βοηθήσουν και να του πάρουν από το φορτίο του το άρωμά του, φυσικά με το μάλιστα (ανθοσυλλογή). Πότε; Την Κυριακή το πρωί, που τα ανύπαντρα κορίτσια θα είναι μόνα τους στο σπίτι και θα πλήττουν, γιατί και δουλειές δεν πρέπει να κάνουν, καθότι είναι αργία και ημέρα λειτουργίας.

Αυτή η πρόσκληση και η πρόκληση στη μαγεία των ανοιξιότικων Πινδαϊκών οροπεδίων είναι ό,τι πρέπει για τα ανήσυχα και ευαίσθητα νιάτα. Οι εικόνες, που διαδέχονται, η μια την άλλη, στους στίχους αυτού του τραγουδιού, υποβάλλουν όλες την ημερότητα των ηθών, την ευγένεια, την απαλότητα, αλλά κυρίως την αγνότητα στις ψυχές των κοριτσιών.

Όστε: Μήνυμα με άρωμα λουλουδιών, που με τη δροσιά θα μαζευτούν και με την αύρα θα κουβαληθούν, αλλά σε άλογο ακαλίγωτο και σε δρόμο απάτητο, με νέο ανύμφευτο και κόρη αστεφάνωτη, κάτω από μηλιές και αχλαδιές και ανθιστές βερικοκιές.

Όσα είπαμε αφορούν τις ανύπαντρες Βλαχοπούλες στα χωριά με μόνιμη εγκατάσταση. Να δούμε στη συνέχεια τι γίνεται με τα κορίτσια των βλαχοχωριών με μη μόνιμη εγκατάσταση του πληθυσμού τους. Αυτά τραγουδούν μια παραλλαγή του προηγούμενου τραγου-

διού, στην οποία αναφέρεται η εναλλάξ εγκατάσταση τους στο βουνό και στον κάμπο, ως εξής:

«λουλούδι ντι του μούντι, δι αμάρ.ντ. ντι του κ'μπου, ντιμάντα α φεάτελορ, δι γιν. δι νι μι αντούν., Ντουμ'νικ. ταχινά...».

Μετάφραση: «λουλούδι μου βουνίσιο κι αμάραντε του κάμπου, ανάγγειλε των κοριτσιών ν'άρθουν να με μαζέψουν την Κυριακή το πρωινό».

Εδώ, το ειδοποιό μέρος αυτής της παραλλαγής είναι ο πρώτος και ο δεύτερος στίχος, γιατί το υπόλοιπο τραγούδι είναι ίδιο και अपαράλλακτο με το προηγούμενο τραγούδι. Στον πρώτο στίχο το κίτρινο πινδαϊκό λουλούδι προσκαλεί κοντά του τη κόρη που βρίσκεται στο βουνίσιο σπίτι της, ενώ στον δεύτερο στίχο ο αμάραντος, το ανθεκτικό αυτό λουλούδι του κάμπου, προσκαλεί την κόρη στο κυριακάτικο πρωινό στην καμπίσια κατοικία της.

Έτσι περνούσανε το πρωινό της Κυριακής τ'ανύπαντρα κορίτσια, τόσο στα βλαχοχώρια του βουνού, όσο και στα βλαχοχώρια του κάμπου.

Πάντως, για πρώτη φορά οι κόρες των Βλάχων πηγαίνουνε επίσημα στην εκκλησία την ημέρα του γάμου τους και θα άρχιζαν έτσι να εκκλησιάζονται από την πρώτη Κυριακή μετά το γάμο τους. Στον πρώτο τους εκκλησιασμό, (**«Μπιδιάρ.κ. α λι βιάστι» = εκκλησία της νύφης**), θα συνοδέψουν τη νύφη συγγενείς, φίλες και γειτόνισσες. Σε αυτόν τον πρώτο εκκλησιασμό της νύφης, η συνοδεία είναι τιμητική και αποτελείται μόνο από γυναίκες, που φτάνουν και μέχρι τα πενήντα πρόσωπα.

Στην εκκλησία θα οδηγήσουν τη νύφη στον γυναικωνίτη, όπου όλες οι έγγαμες γυναίκες έχουν ορισμένη θέση από κληρονομιά. Η νύφη θα πιάσει τη θέση της πεθεράς της. Αν η πεθερά ζει ακόμα, τότε η νύφη θα σταθεί δίπλα της.

Μετά τον πρώτο εκκλησιασμό της νύφης, η συνοδεία της θα την οδηγήσει στο σπίτι της, όπου εκεί η νύφη θα τους παραθέσει πρόγευμα, (**«βα λ. μπάγκ. σκάμου κου λαγκίτσο» = θα τους στρώσει τραπέζι με λαγγίτες**).

(πηγή: ερευνητής Γεώργιος Πλατάρης-Τζίμας από το Μέτσοβο). Τις βλάχικες λέξεις τις μεταφέραμε, όπως περίπου τις λέμε εδώ στη Βέροια με τη βοήθεια του 90χρονου Τσιαμήτρου Κώστα.

13. ΕΘΙΜΑ ΒΛΑΧΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΚΕΤΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΓΕΝΝΑ (13.03.2010, 'ΛΑΟΣ')

Προφορά συμβόλων: τελεία (.) = κλειστό επικεντρωμένο φωνήεν, 6 = παχύ σίγμα

Τα έθιμά του τοκετού και της γέννας που θα περιγράψουμε αφορούν τους βλαχόφωνους Έλληνες με μόνιμη εγκατάσταση.

Η έγκυος γυναίκα (γκριάου μπλιάρι) φροντίζονταν καλά από κάθε άποψη, ιδιαίτερα από άποψη καθαριότητας. Δεν τη έβαζαν και ούτε την άφηναν να κάνει βαριές δουλειές. Όταν φαίνονταν καθαρά η εγκυμοσύνη, την επισκέπτονταν συγγένισσες και γυναίκες της γειτονιάς, οι οποίες ήταν πάντα προσεκτικές και στις συζητήσεις (απέφευγαν να μιλάνε για κακές γέννες και για αποβολές).

Οι Βλάχοι ποτέ δεν ρωτούσαν να μάθουν την ημερομηνία που αναμένονταν η γέννηση. Κρατιόνταν μάλιστα με απόλυτη μυστικότητα η ημερομηνία γέννησης, από φόβο μην υποφέρει η έγκυος στη γέννα.

Μόλις εμφανίζονταν στη γυναίκα οι πρώτοι πόνοι, το έλεγε στην πεθερά της, η οποία και της απαντούσε: Γκίνε βίνιρι φιάτ. αμιά, κου αράου. βίνερι, κου αράου. σ'φούγκ., φιτβιόρλου σ. ν. αντούκ. (Καλώς κοπιάσαν κόρη μου, σαν τη δροσούλα ήρθαν, σαν τη δροσιά να φύγουνε, το αγόρι να μας φέρουνε).

Αμέσως ειδοποιούνταν, με μεγάλη προφύλαξη, η μαμή-πάντα πρακτική-και μόνο στην έσχατη ανάγκη καταφεύγανε στο γιατρό. Η μαμή φεύγοντας από το σπίτι της έπαιρνε απαραίτητα μαζί της το «χέρι της Παναγίας (μ'ν. αλέ Στ.-Μ.ρίε). Ήταν ένα φυτό ξυλώδες, με μακριά κάθετη προς το έδαφος μονόκλωνη ρίζα και βλαστούς πολλούς και κοντούς, που έμοιαζε σαν χέρι και ήταν ολόκληρο περίπου 10 εκατοστά

Μόλις έμπαινε στο σπίτι της ετοιμόγεννης, χαιρετούσε και έλεγε: καλή λευτεριά (λιβιουράρε μπούν. σ'αβέμου). Μετά η μαμή έβαζε το «χέρι της Παναγίας» σε μια κούπα με νερό. Αν εκείνο άνοιγε αμέσως, προβλέπονταν γρήγορη και ανώδυνη γέννα, αν αργούσε να ανοίξει, θα αργούσε και η γυναίκα να γεννήσει. Τότε η μαμή άναβε μια λαμπάδα κρατημένη από την Ανάσταση για τέτοιες ώρες (τσεάρ. τ.νούτ. ντι λα μπούν. ζμπορ (κερί κρατημένο από τον καλό λόγο-Ανάσταση).

Μετά τη γέννηση του μωρού, τα κοντινά-συγγενικά παιδιά έτρεχαν να αναγγείλουν το γεγονός στους συγγενείς και φίλους όπου και έπαιρναν φιλοδωρήματα. Αν η γυναίκα γεννούσε για πρώτη φορά, η μαμή κοίταζε το «ύστερο» και μπορούσε να πει πόσα και τι παιδιά μπορούσε να κάνει αυτή η γυναίκα. Αυτό το έλεγε με βάση τα σημάδια που είχε το έντερο. Αυτά τα σημάδια μοιάζουν σαν αδένες, σαν τα γλυκάδια. Αν τα σημάδια ήταν μεγάλη και πλατιά σαν κουκιά, τότε θα γεννιόνταν κορίτσια, αν ήταν στρογγυλά και μικρά σαν κεράσια θα γεννιόνταν αγόρια!

Οι συγγενείς, οι φιλενάδες και οι γειτόνισσες έφερναν δώρα, κυρίως τηγανίτες και άλλα είδη γλυκών. Οι άντρες την πρώτη Κυριακή μετά τη γέννηση του μωρού έφερναν ως δώρο ένα νόμισμα (μιστάρι τρι φιτβιόρλου τσε σαμιντέ = γενέσιο κέρασμα), γιαυτό πρέπει να είναι μεταλλικό και πολύτιμο (συνήθως από χρυσό).

Λένε, πως τρεις ημέρες μετά τη γέννηση έρχονται και πάνε οι Μοίρες (Ουρσίτιλε = αυτές που ορίζουν) στο δωμάτιο της λεχώνας. Η νύχτα αυτή λέγεται νουάπτεα ντι πουγουνίκου. Αυτές «μοιρώνουν» το μέλλον του βρέφους, δηλαδή προδιαγράφουν τα μέλλοντα να συμβούν στη ζωή του. Εκείνη τη νύχτα τοποθετούνται στο προσκέφαλο του μωρού μεταλλικά αντικείμενα, όπως ψαλίδι, ασημένια κέρματα αλλά και βιβλία, για να είναι δυνατό σαν σίδηρο, πλούσιο σαν το ασήμι και έξυπνο και μορφωμένο σαν το βιβλίο. Επίσης, το 3^ο βράδυ μετά τη γέννα έκαναν τραπέζι για να καλοπιάσουν τις αόρατες Μοίρες, γιατί αυτές αποφασίζουν για το μέλλον του παιδιού. Στο τραπέζι λέγονταν πολλές ιστορίες ανέκδοτα και παραμύθια για τις Μοίρες.

8 ημέρες μετά τη γέννηση, γίνονταν η βάπτισμα. Ο νουνός εκκαλείτο με μεγάλη επισημότητα, έφερνε τα δώρα και μόνο αυτός ήξερε το όνομα του παιδιού. Η βάπτισμα γίνονταν την Κυριακή, ή στη εκκλησία, ή στο σπίτι. Όταν ο νουνός πρόφερε το όνομα του βαπτιζόμενου, παιδιά, που ήταν στον νάρθηκα της εκκλησίας, έτρεχαν να «δώσουν το όνομα» (σαντούκ. νούμα) στη μητέρα του, η οποία περίμενε στην εξώθυρα του σπιτιού της για το νέο και τους μοίραζε δώρα και μπαξίσι.

Ο νουνός, όταν έβγαινε από την εκκλησία, πετούσε τουλάχιστον τρεις φορές στο αέρα κέρματα για τα παιδιά και μετά, κρατώντας το μωρό στο παιδί, πήγαινε στο σπίτι και το παρέδιδε στη μητέρα του, η οποία έκανε τρεις μετάνοιες και φιλούσε το χέρι του. Στην συνέχεια ο νουνός και οι γονείς του νεοβάπτιστου παιδιού δέχονταν ευχές: Νούνε, σ'τα. μπ.νεάτζ. νάουα νούμ. = Νουνέ, να σου ζήσει το νέο όνομα). Π.ρίντσι, σβ. μπ.νεάτζ. νούμ., βι κου ούν. Φιάτ. = Γονείς, να σας ζήσει το όνομα και με μια κόρη).

Την ημέρα της βάπτισης (τζούα ντι πιτιτζάρ.) γίνονταν γλέντι, όπου προσκαλούνταν όλοι οι συγγενείς. Ο νουνός σε καμιά περίπτωση δεν άλλαζε και αυτός στο τέλος στεφάνωνε τον, ή την βαφτισιμιά του (όταν ήταν σε ηλικία γάμου). Η λεχώνα έπρεπε να μείνει στο σπίτι 40 ημέρες, να προφυλάγεται, να τρώει καλά, για να θεωρείται καλή στο να «κατέβει το γάλα». Δεν την άφηναν ποτέ μόνη, συνοδεύονταν πάντα από κάποιον, έστω και παιδί. Αν ποτέ την άφηναν μόνη, τότε έβαζαν μια σκούπα (ουν. μέτουρ.) πίσω από την πόρτα, ή σε μια γωνιά στο δωμάτιο.

Το δωμάτιο θυμιαζότανε κάθε πρωί και βράδυ, οι πόρτες δεν ανοιγοκλείνανε μόλις βράδιαζε και όλο το βράδυ δεν δίνονταν κανένα αντικείμενο έξω από το σπίτι. Την νύχτα δεν αφήνανε απλωμένα ρούχα στην αυλή και ο παπάς, επί 40 ημέρες, διάβαζε ευχές και προσευχές και θυμιάτιζε κι αυτός να φύγουν τα «ακάθαρτα πνεύματα» = νεκουράτσιλι.

Όλες οι προηγούμενε προφυλάξεις γίνονταν για να μη «κοπεί το γάλα» και γιαυτό όλοι ρωτούσαν με ενδιαφέρον: κούμ.ου αβέτς λεχοάνα; = πώς την έχετε την λεχώνα; Λεχοάνα άρι λάπτι; = η λεχώνα έχει γάλα; Αν ποτέ κόβονταν το γάλα (κ'ντε κουρμέ λάπτιλι) από «κακιά ώρα» (ουάρ. σλάμπ.), που μπορεί να ήτανε κρύωμα (αρκουάρι), τότε σταύρωναν το βυζί της λεχώνας με 3 αδράχτια (‘ν κρουτδέμ τα’τσα κου τρέϊ φούσε) και μετά, με τα 3 αδράχτια, χτυπούσανε τρεις φορές τον τόπο ή το στρώμα του κρεβατιού που γέννησε η λεχώνα, γιατί πίστευαν ότι έτσι και οι πόνοι θα φύγουν και το γάλα θα επανέλθει σίγουρα.

Στις 40 μέρες της λοχείας η λεχώνα με το βρέφος και την μαμή (μαία, μοάσια) πήγαιναν στην εκκλησία να πάρει την ευχή της, έτσι, μπορούσε να κάνει επισκέψεις, όμως, πάντα έπρεπε να επιστρέψει σπίτι της πριν τη δύση του ηλίου. Στις επισκέψεις που έκανε, όλοι τη υποδέχονταν με χαρά και με όλων των λογίων τα καλούδια (κεράσματα). Πρώτος έπαιρνε το παιδί, αυτός που ήταν ο πιο ηλικιωμένος του σπιτιού και το πήγαινε στο τζάκι (βάτρ.). Εκεί, του «κτυπούσε» απαλά το κεφαλάκι στην «φούσκα» του τζακιού, στον (μπουχαρέ). Έδιναν επίσης στο μωρό χρήματα και μια σακούλα ζάχαρη. Αν το μωρό ήταν αγόρι του έβαζαν μια τουλούπα μαλλί άσπρο κάτω από το πηγούνι και του εύχονταν να γίνει σαν το μακροημερεύσαντα παππού του και αν ήταν κορίτσι, έβαζαν αντί άσπρο μαλλί, μαύρο μαλλί, ευχόμενοι να μείνει πάντα αγέραστη!!!

(πηγή: Γεώργιος Πλατάρης-Τζίμας Μετσοβίτης, ερευνητής, ζωγράφος - Τις βλάχικες λέξεις τις μεταφέραμε όπως περίπου τις λέμε, εδώ στη Βέροια, με τη βοήθεια του 90χρονου Τσιαμήτρου Κώστα από το Ξηρολίβαδο και του 60χρονου Τάκη Μπέκα από το Σέλι).

14. ΟΤΑΝ ΟΙ ΒΛΑΧΟΙ ΕΒΓΑΙΝΑΝ ΣΤΟ ΞΗΡΟΛΙΒΑΔΟ ΓΙΑ ΞΕΚΑΛΟΚΑΙΡΙΑΣΜΑ (ΜΟΝ' ΚΑΡΤΕΡΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ, ΝΑ ΒΓΟΥΝ ΟΙ ΒΛΑΧΟΙ ΣΤΑ ΒΟΥΝΑ) (05-08-2010, 'ΛΑΟΣ' & 06-07-2014, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Διαβάζοντας το βιβλίο της Γιώτας Φωτιάδου - Μπαλαφούτη, «Εμείς οι Βλάχοι» και συγκεκριμένα το κομμάτι που αναφέρεται στο ανέβασμα των Βλάχων από τα χειμαδιά στο βουνά μου, ξύπνησαν μέσα μου παιδικές αναμνήσεις των δεκαετιών '50-'60 που τις έζησα και ένιωσα την ανάγκη να περιγράψω αυτό το γεγονός, μοιράζοντας και τις αναμνήσεις του πατέρα μου από στις δεκαετίες του 20 και 30 (μεσοπόλεμος).

Όταν οι Βλάχοι από την Βέροια πηγαίνανε τα κοπάδια τους από τα χειμαδιά, (τον κάμπο) στα βουνά, στόλιζαν τα άλογά τους και τα μουλάρια με βελέντζες σε χρώματα τανκώ,

πορτοκαλί, κόκκινο, με πλακέντες και με χειροποίητα σεντόνια. Καθόταν επάνω οι κυράδες με αναδιπλωμένα τα φουστάνια με τις μπλέτες μέχρι τους ώμους. Των γέρων οι βελέντζες καρό ήταν σε μαύρο φόντο.

Μπροστά πήγαιναν οι γεροντότεροι, μετά οι νύφες με τα παιδιά. Ξεκινούσανε στις πέντε το απόγευμα (όχι μέσα στη ζέστη), δύο τρεις οικογένειες μαζί με όλο το σπιτομάζωμα και τα ζωντανά τους. Τα βελάσματα και τα κυπροκούδουνα, τα αλαχτύματα των σκύλων και τα τραγούδια έδιναν μια ομορφιά, καθώς όλοι ανηφορίζανε τα δεκαεννιά χιλιόμετρα από την Βέροια για το όμορφο Ξερολίβαδο, το χλιοτραγουδισμένο για την όμορφη «πάντια» (τσαΐρι) με τις στρούγκες γύρω γύρω. Όλοι τους ήταν με το τραγούδι και τα καλαμπούρια στο στόμα, που φανέρωνε την λαχτάρα τους να ξεκαλοκαιριάσουνε στις καταπράσινες πλαγιές του Βερμίου:

«Μον' καρτερώ την άνοιξη, το Μάη το καλοκαίρι, ν'ανοίξει ο γάβρος κι η οξιά, να ισκιώσουν τα λημέρια. Να βγουν οι βλάχοι στα βουνά, να βγουν στα κορφοβούνια, να βγω και εγώ που 'μαι άρρωστος ψηλά κοντά στο Ξηρολίβαδο, ν'αφήσω την ψυχούλα μου, ν'αφήσω το κορμί μου».

Ο πρώτος σταθμός ήταν στο Βρωμοπήγαδο. Ξεφόρτωναν τα ζώα ν'ανασάνουν από το βάρος τους, τα άφηναν να βοσκήσουν όλο το βράδυ και να ξεκουραστούν. Με μεγάλη υπομονή, οι γυναίκες γέμιζαν τις μπουκλες σε μια βρύση που σταγόνα σταγόνα έσταζε το δροσερό νερό. Ώρες στη σειρά οι παρέες. Οι άντρες έκοβαν τη ζεστή φτέρη από την ημέρα που την έβλεπε ο ήλιος και την έστρωναν παχιά για το βραδινό ύπνο. Οι γυναίκες έβαζαν τα μπραγκάκια στις πέτρες πάνω και με τα ξύλα που μάζευαν από γύρω, έβραζαν τους τραχανάδες και τα γάλατα για το ρόφημα το βραδινό. Πύτιαζαν τα τυριά και τζαντίλες τις κρεμούσαν στα ξύλα που σταυρωτά τα στέριωναν στα δέντρα.

Μετά τον ύπνο, τα χαράματα στις πέντε ανηφορίζαν για το χωριό για να μη τους προλάβει η ζέστη κι έτσι έφθαναν πρωί κιόλας. Τα αρρωστιάρικα μωρά μόλις πατούσαν το πόδι τους στο Ξερολίβαδο έπαιρναν χρώμα, ζωντάνευαν. Πολλές φορές έπιανε βροχή. Μια φορά, όπως μας διηγήθηκε η μαναμάρη (γιαγιά), ένα αρρωστιάρικο το'χαν επάνω σε μια κόκκινη βελέντζα. Και όπως το ξετύλιξαν όταν έφτασαν στο χωριό, βάφτηκαν τα μαγουλάκια του από την βελέντζα και η γιαγιά φώναξε «Λαϊ βιάστ., τσε ιάστι μούντι! Βετζ, βετζ νίγκ. νι γινίμ δι φιτβι.ρίκ αντούσι χρόμ. = Καλέ νύφη τι είναι το βουνό! Κοίτα, κοίτα, ακόμα δεν ήρθαμε και το μωρό έφερε χρώμα!».

Το Ξερολίβαδο! Ένα όμορφο χωριό στα 1250 μέτρα υψόμετρο, με τα βουνά τριγύρω καταπράσινα με οξιές και πεύκα και το Ξεροβούνι γυμνό χωρίς φύτρα. Κι ανάμεσά τους το οροπέδιο μ' ένα πυκνό πράσινο τσαΐρι το Μάη, που το καλοκαίρι ξεραίνονταν και χρύσιζε. Τέτοιο οροπέδιο δεν υπάρχει πουθενά! Στα πλάγια του γυμνού λόφου ήταν τα σπίτια και εκεί ψηλά ο Αϊ Λιάς, η Εκκλησία του χωριού!

Όταν έφταναν στο χωριό, αυτοί που είχαν φτάσει νωρίτερα τους καλωσόριζαν με μοσχομυρισμένο καφέ που το καβούρντιζαν στο «ντουλάπι», ένα στρογγυλό κουτί από τενεκέ περασμένο σε μια σιδερένια βέργα, που το στριφογύριζαν πάνω στη φωτιά ώρες κι έψηναν το κριθάρι, το ρεβίθι και τους σπόρους του καφέ. Κι έτσι, σαν τα'βάζαν τ'άλεθαν μέσα στο γουδί, μια γούβα από μάρμαρο μ'έναν κόπανο σιδερένιο. Μετά έκαναν τυρόπιτες και τσουκνιδόπιτες. Έτσι και αυτοί καλωσόριζαν τους επόμενους που έρχονταν από κάτω.

Τα σπίτια άνοιγαν το ένα μετά το άλλο και όλοι έπεφταν με τα μούτρα στη δουλειά. Οι άντρες και τα παιδιά στα γιδοπρόβατα. Οι γυναίκες, ως δεύτερες μέλισσες, έστηναν τα καζάνια στην πυροστιά, έφτιαχναν νόστιμα φαγητά, άλειφαν τα χαγιάτια με κοκκινόχρωμα ανακατωμένο με βουνιά για να μη σκάει και να μη βγάζει σκόνη όπως το σκούπιζαν. Τα άσπρα υφαντά (φτιαγμένα με τα χέρια τους) τα λεύκαιναν, αφού τα μούσκευαν σε νερό,

όπου ανακάτευαν φρέσκια γελαδίσια βουνιά. Τα σπίτια ήταν φτιαγμένα με κοτρώνες (ξηρολιθιά) και τα σοβάτιζαν με βουνιά κι αυτά, που την έσμιγαν με χώμα και με γιδόμαλλο κομμένο για να βαστάει. Ήταν φτιαγμένα από κοτρώνες. Η μια πέτρα πάνω στην άλλη, ξηρολιθιά. Όταν κοιμόμασταν, θυμάμαι που κτυπούσαμε τα κεφάλια μας και μάτωναν. Πάνω από την μπάρα (λίμνη του χωριού), στο γυμνό βουνό, ήταν δύο πελώριες οξιές από τις οποίες ανάλογα με τον ίσκιο τους καταλάβαιναν την ώρα (ήταν το ρολόι τους). Μόνο κάτω από τον ίσκιο τους είχε πρασινάδα όπου εκεί τα πρόβατα έπαιρναν το μεσημεριάτικο απόσταμά τους «λα μιρίτσι». Ξεκουράζονταν τα πρόβατα όρθια το ένα κοντά στο άλλο και μπλέκονταν τα κεφάλια τους. Την ώρα που στάλιζαν (Σταλίζω = αναπαύομαι το μεσημέρι σε σκιερό τόπο) και να τα έδιωχνες δεν έφευγαν, εκεί, έμεναν όρθια. Το βράδυ μόνο ξάπλωναν.

Στην μπάρα του χωριού (ένα χιλιόμετρο περίπου πλάτωμα) μαζεύονταν οι γέροι και τα μικρά παιδιά και περίμεναν τα κοπάδια που έρχονταν να ξεδιψάσουν. Οι γέροι καταλάβαιναν από τα κουδούνια ποιο κοπάδι είχε το καλύτερο γκισέμι και ασφαλώς τίνος ήταν το κοπάδι. Τα γιδοπρόβατα και τα μουλάρια τραβούσαν μέσα στη λίμνη και το νερό τους έρχονταν μέχρι το γόνατο. Κανένας από τους ανθρώπους δεν πατούσε μέσα στην μπάρα, γιατί είχε λάσπη και πολλές φορές τα ζώα χάνονταν.

Η χαρά των παιδιών ήταν όταν η μπάρα είχε νερό. Πολλές φορές είχε ξηρασία και το νερό λιγότευε, τότε αναγκαστικά ποτίζανε τα γιδοπρόβατα με τους κουβάδες από τα πηγάδια. Στην «πάντια = τσαΐρι» η κάθε οικογένεια είχε και το δικό της πηγάδι. Μια φορά που στέγνωσε η μπάρα, κουβάλησαν με τα κάρτα κοκκινόχωμα για να κρατάει το νερό από τις βροχές και τα χιόνια και από το εσωτερικό του πάτου της (είχε φλέβα που έτρεχε νερό και γέμιζε).

Το κάθε σπίτι είχε από δύο πηγάδια. Το ένα για τη λάτρα και το άλλο για να πίνουνε. Τα πηγάδια τα έσκαβαν σε δέκα πέντε μέτρα βάθος και τα 'χτιζαν με πέτρα και τα είχαν πάντα σκεπασμένα. Το πιο κρύο πηγάδι ήταν η Μπούνα (καλό) και όλοι πήγαιναν εκεί να πάρουν νερό, το βράδυ στέρευε και το πρωί είχε πάλι νερό.

Την ημέρα της γιορτής του πολιούχου του χωριού Αη Λιά σε αυτό το πηγάδι έφερναν τις εικόνες μετά την Λειτουργία (ακόμα γίνεται αυτό) και γίνονταν ο αγιασμός αφού πρώτα είχε γίνει η δημοπρασία τους για τις ανάγκες της εκκλησίας. Και το απόγευμα ο χορός με τα όργανα. Ο χορός γινότανε σε μεγάλες δίπλες. Οι γυναίκες χόρευαν με τα τσιπούνια μπροστά, οι άντρες δεύτερη σειρά και όταν πια νύχτωνε και δεν έβλεπαν, άναβαν φωτιές. Ένα κούτσουρο δαδί τους έφεγγε. Μια βδομάδα γλεντούσανε. Την δεύτερη ημέρα του Αη Λιά ψήνανε στα Πεύκα, κάθε πέυκο και οικογένεια. Έψηναν το κατσίκι, το αρνί, φαί χορός, χορός χορός που συνεχίζονταν πάλι στο χωριό, στο μεσοχώρι ...

15. ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΤΥΠΩΜΑ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ (20.11.2010, 'ΛΑΟΣ')

Το σταυροτύπωμα (τατουάζ) είναι μία συνήθεια, η οποία δεν είναι ευρέως γνωστή ότι υπήρχε στους Βλάχικους πληθυσμούς. Κι όμως από πολύ παλιά οι Βλάχοι συνήθιζαν να "στίζονται", θέλοντας με τον τρόπο αυτό να εκφράσουν την κοινωνική τους τάξη, την ιεραρχία, το θρησκευτικό συναίσθημα ή, γιατί πίστευαν πως το τατουάζ προσέδιδε περισσότερη ομορφιά και τύχη στις νέες κοπέλες ή ακόμα και λόγω προκαταλήψεων.

Οι περισσότερες γυναίκες είχαν κεντήσει το σώμα τους για να είναι όμορφες, και γιατί όταν αυτές ήταν νέες ήταν κάτι που έκαναν όλες. Οι σημερινές γιαγιάδες που είναι πάνω από 80 ετών είναι οι τελευταία γενιά, που διασώζει αυτή την πανάρχαια συνήθεια. Κάποιοι

ερευνητές (Παναγ. Αργυρόπουλος) υποστηρίζουν ότι η δερματοστιξία είχε εφαρμογή και στην αρχαιότητα (δούλοι, αιχμάλωτοι), και ότι είναι πολύ πιθανόν το τατουάζ στους βλάχους πληθυσμούς να ήταν η συνέχεια αυτού του πανάρχαιου εθίμου.

Επί Τουρκοκρατίας, λέγεται πως το σχήμα σταυρού που έφεραν οι μικρές κοπέλες, αποσκοπούσε στην αποφυγή της αρπαγής τους και του περιορισμού τους σε κάποιο χαρέμι, αφού ως σύμβολο ήταν ιδιαίτερα μισητό από τους Τούρκους. Επίσης ήταν και το κατ' εξοχήν σύμβολο αποτροπής του κακού.

Σύμφωνα με έρευνες το τατουάζ ήταν διαδεδομένο κυρίως στους Βλάχους της Μακεδονίας και της Ηπείρου. Κάρβουνο, κεραμίδι και διάφορες άλλες χρωστικές ουσίες, χρησιμοποιούνταν για το τελικό αποτέλεσμα αναμεμιγμένες με κάποιο υγρό (τσίπουρο, ρακί κ.ά.). Συνήθως έπαιρναν κάρβουνα, τα χτυπούσαν με πέτρες και τα έκαναν σκόνη σαν αλεύρι. Μετά τα ανακάτευαν με τσίπουρο για να γίνει λάσπη. Όταν έφτιαχναν το μείγμα με ένα ξυλάκι σχεδιάζαν στο χέρι ή στο μέτωπο το σημάδι που ήθελαν. Στη συνέχεια, με δύο βελόνες τρυπάγαν επάνω στις γραμμές, που είχαν χαράξει. Φυσικά και αίμα έτρεχε πολύ και ο πόνος ήταν μεγάλος. Κατόπιν τύλιγαν το χέρι ή το μέτωπο με ένα πανί, και το σημείο αυτό πρηζότανε. Το ξετύλιγαν δέκα μέρες μετά, όταν πλέον το κάρβουνο είχε μπει στο μέρος, που είχαν τρυπήσει, και το τατουάζ ήταν έτοιμο. Συνήθως το κάναν οι φίλες μεταξύ τους.

Στις μέρες μας πολλές Βλάχες μεγάλης ηλικίας φέρουν ανάμεσα στα φρύδια ή στα χέρια το σύμβολο του σταυρού ως ένδειξη του θρησκευτικού τους συναισθήματος (από εκεί μάλλον προέκυψε και η έκφραση "τον βρήκε στο σταυρό"). Άλλα σύμβολα που χρησιμοποιούσαν οι Βλάχες ('κεντήματα' τα λέγαν οι ίδιες) ήταν δέντρα, φούρκες που γνέθουν, ημερομηνίες, καθώς και κάποια που δεν δηλώνουν κάτι συγκεκριμένο.

Σύμφωνα με τον λαογράφο καθηγητή Βασίλη Νιτσιάκο «Η πρωταρχική λειτουργία του τατουάζ είναι διαφοροποιητική. Η αισθητική έπεται, αν και μόνο αυτή έχει μείνει στην μνήμη των ανθρώπων πλέον. Οι Βλάχοι το χρησιμοποιούσαν προφανώς ως σύμβολο φυλετικού διαχωρισμού. Τώρα αν ρωτήσετε τις Βλάχες θα σας πουν ότι το κάναμε για να είμαστε όμορφες. Η ομορφιά πάντα λειτουργούσε ως διεκδίκηση κοινωνικού στάτους. Οι πιο περήφανες, που είχαν και καλύτερη κοινωνική θέση χρησιμοποιούσαν και ωραιότερα και εντυπωσιακότερα σύμβολα. Το ότι η συνήθεια αυτή διασώζεται στην χώρα μας μόνο στους Βλάχους αποδεικνύει πως τέτοιες αρχέγονες συνήθειες επιβιώνουν μόνο δε κλειστές ομάδες. Οι άντρες Βλάχοι δεν έχουν τατουάζ. Οι γυναίκες το χρησιμοποιούν και ως μέσο έλξης για το άλλο φύλο. Αυτά βέβαια ήταν υπόγεια, γιατί σ' αυτές τις κοινωνίες οι κώδικες ήταν πολύ αυστηροί. Είναι κάτι που δεν ομολογούνταν αλλά είχε τη δική του κρυφή λειτουργία...».

(πηγή: Ιστοσελίδα του **ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΒΛΑΧΩΝ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΑΛΜΥΡΟΥ**

επιμέλεια: **ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Γ. ΤΣΟΥΤΣΑΣ**)

16. ΡΟΥΣΑΛΙΑ, ΕΘΙΜΑ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ (11-06-2011, 'ΛΑΟΣ')

Κατά τον ακαδημαϊκό και καθηγητή της Λαογραφίας στο πανεπιστήμιο Αθηνών κ. **Ρωμαιο** «υπάρχουν μερικά ονόματα και μερικά άλλα έθιμα στο **Ψυχοσάββατο της Πεντηκοστής**, που δείχνουν πόσο βαθιές είναι οι ρίζες των σχετικών δοξασιών. Πρώτο-πρώτο, επιβάλλεται να εξετάσουμε το όνομα του Σαββάτου αυτού. Το λαϊκό όνομα του ακόμη και σήμερα είναι το εξής: **'Του Ρουσαλιού το Σάββατο'**. Παράξενο, πραγματικά, φαίνεται το ιδιόρρυθμο τούτο όνομα. Αν όμως ανατρέξουμε στους αιώνες τότε θα βρούμε

ότι πρόκειται για ένα όνομα ρωμαϊκής γιορτής, που εορταζόταν προ Χριστού, ιδίως εδώ στα Βαλκάνια. Επρόκειτο για γιορτή αφιερωμένη ειδικά στους νεκρούς. Η γιορτή ονομάζονταν “**Ρουσάλια**” και σ’ αυτήν πήγαιναν και σκορπούσαν τριαντάφυλλα στους τάφους των αγαπημένων τους νεκρών. Τα **Rosalia** λοιπόν της αρχαίας Ρώμης ζουν ακόμη στον σημερινό ελληνικό λαό, τόσο σαν όνομα γιορτής, όσο και σαν λατρευτικό έθιμο, που σχετίζεται με γιορτή των ρόδων και των ψυχών».

Η ονομασία προέρχεται από το ουσιαστικοποιημένο λατινικό επίθετο **rosalis**, παράγωγο του ουσιαστικού **rosa**, που σημαίνει ρόδο, τριαντάφυλλο, γιατί ακριβώς τα τριαντάφυλλα αποτελούσαν αρχικά το κύριο συστατικό της γιορτής. Ο όρος επιβιώνει μάλιστα και σαν τοπωνύμιο (όπως στην παραολύμπια περιοχή της Ελασσόνας) και ως λατρευτικό έθιμο, που συναρτάται με την γιορτή των ρόδων και των ψυχών σε παραπικρικά χωριά της Ημαθίας και σε πολλά μέρη της Ελλάδας. Αλλά και το όνομα και το έθιμο δεν περιορίζεται αποκλειστικά στον ελλαδικό χώρο. Σώζεται και σε πολλά μέρη χωρών, οι οποίες κάποτε υπήρξαν εδάφη της απέραντης ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, στον σλαβικό κόσμο και στην σημερινή Ρουμανία, της οποίας μεγάλο τμήμα για ενάμιση περίπου αιώνα είχε γίνει ρωμαϊκή επαρχία.

Από μια σύντομη περιήγηση στο διαδίκτυο βρήκαμε ότι σήμερα στον ελλαδικό χώρο γιορτάζονται στα **Σουλιμοχώρια** Μεσσηνίας (τ’ Αρυσσάλιου), στο **Βραχώρι** Αργινίου (Ρουσάλια), στην **Φούρκα** Κόνιτσας (βλαχοχώρι - Αρσάλια) και στα **Μέγαρα** (Ρουσάλια), όπου εκεί υπάρχει μια διαφοροποίηση, γιατί γιορτάζονται την δεύτερη ημέρα του Πάσχα και έχουν αγερμικό χαρακτήρα, που μας ανάγει στην ελληνική αρχαιότητα, γεγονός άξιο για περαιτέρω, διεξοδικότερη μελέτη του συγκεκριμένου εθίμου (ερευνητής **Ηλίας Τζίμης** από τα Μέγαρα - προφορική συνέντευξη μου).

Οι περισσότεροι μελετητές (**Mommsen, Marquardi, Ersilia Caetano-Lovatelli, Joret, Lanciani, Fraenkel, Ramsay, Nilson** κ.ά.), σχετικά με την ερμηνεία του όρου και του εθίμου, εισηγούνται την ρωμαϊκή προέλευση. Ο **Tailez** αρνείται ρωμαϊκή προέλευση (έργο του: *Rusaliile, les Rosalis et la rose*), μερικοί σλαβιστές υποστηρίζουν χριστιανική και σλαβική επίδραση (**Schaffaric, Miklosich**), από την λέξη **Russalka** (μυθικές μορφές-νεράιδες, απλή προσωποποίηση των Ρουσαλιών) και ο **Tomaschek** συνδυάζει τα **Ρουσάλια** με τα **Βρουμάλια** (Ρωμαϊκή γιορτή στο Βυζάντιο κατά τον μήνα Δεκέμβριο μετά τα **Σατουρνάλια**).

Ο **Παύλος Καρολίδης** σε διεθνές συνέδριο Ανατολιστών συμπεραίνει ότι τα **Ανθηφόρια** ή **Βαρτουβάρια** της Μ. Ασίας ήσαν γιορτή των ανθέων και γενικά της Άνοιξης, γιορτή των ψυχών και έχουν στενή σχέση με τα **Rosalia** τα ιταλικά και διπλή σχέση με τα **Ανθεστήρια**.

Οι **Picard** και **Avezou** σχετίζουν το έθιμο με την σημιτική Ασία και εντοπίζουν την αφετηρία του στην Φρυγία. Ο **Paul Pedrizet** και ο **Collart** έχουν διαφορετική άποψη, γιατί και στις περιοχές της Μ. Ασίας αλλά και στην Μακεδονία, όπου βρέθηκε πλήθος επιγραφών σχετικά με το έθιμο, η ρωμαϊκή επίδραση είναι αισθητή (ακραίφνεις Ρωμαίοι κάτοικοι, έμποροι, υπάλληλοι, δημόσιοι εισπράκτορες κλπ).

Παρόλα αυτά, το έθιμο προϋπήρχε, απλά η επίδραση των Ρωμαίων δικαιολογεί απλούστατα την καθιέρωση του λατινικού ονόματος στο έθιμο (**Paul Lemerle** - σε μελέτη γενικά στη Μακεδονία και στους Φιλίππους). Άλλωστε, και ο **Leon Heusey** αναφέρει την ήδη ύπαρξη της γιορτής των Ρόδων στη Μακεδονία, που σχετίζονταν με την τοπική θρησκεία. Όπως και να έχει, η ύπαρξη του εθίμου και πριν τους Ρωμαίους ενισχύεται και από την παράδοση κατά την οποία στην Ημαθία, στους πρόποδες του Βερμίου ήσαν οι περίφημοι **τριανταφυλλένιοι κήποι του Μίδα** και είναι γεγονός αδιαμφισβήτητο ότι όχι μόνο το

Παγγαίο και το Βέρμιο αλλά γενικά η Μακεδονία ήταν η χώρα των Ρόδων (Ηρόδοτος VII,138).

Οι επιγραφές που μνημονεύουν τα Ρουσάλια είναι πάμπολλες στην Μακεδονία (ενώ δεν υπάρχουν στην κοιτίδα των Φρυγών, στους Θράκες, στους Γέτες και στους Δάκες). Αυτό το έθιμο, όπως μας διαβεβαιώνει ο **Κ. Κούμας**, βρίσκεται σε πλήρη ταύτιση ανάμεσα στους δίγλωσσους (Βλάχοι) και στους μονόγλωσσους Έλληνες. Το ίδιο πιστεύουν και οι **Wace και Thompson** (Νομάδες των Βαλκανίων), οι οποίοι παρατηρούν: «Την Πεντηκοστή οι Βλάχοι έχουν την γιορτή των πεθαμένων, την οποία ονομάζουν ‘Ρουσάλιε’ και το έθιμο είναι γνωστό σε όλη την Ελλάδα».

Ο **Th. Capidan** αναφέρει και δεύτερο τύπο, **Arusale**. Αυτός ο τύπος αποκτά πρόσθετη αξία (με το προθετικό α-), διότι η χρήση του προθετικού είναι αρχαιότατο ελληνικό φαινόμενο. Πολύ δε σπουδαιότερο είναι ότι, οι ειδικοί επί του θέματος επιστήμονες, Ρωμανιστές, Ρουμάνοι και μη, ομολογούν ότι οι βλαχόφωνοι κληρονόμησαν, απ’ ευθείας από την λατινική γλώσσα, τον όρο **Ρουσάλια**. Αντίθετα οι Ρουμάνοι δανείζονται αυτόν από τους Σλάβους. Επίσης από τον σλαβικό κόσμο εισήλθε στους Ρουμάνους και η επίκληση της Νεράιδας ως **Rusali**, αντίστοιχη της σλαβικής **Russalka**, η οποία απουσιάζει από τους βλαχόφωνους. Ασφαλώς και οι βλαχόφωνοι, όπως και οι ελληνόφωνοι, πιστεύουν στις νεράιδες αλλά τις προσφωνούν με άλλα ονόματα (**Frumosele, Musatele, Musatile** = ωραίες, **Albele, Albile** = άσπρες, **Dzinele, Dultele** = γλυκές και όχι **Rusali** ή **Russalka**).

Ο **Frederic Tailez** επισημαίνει το σλαβικό δάνειο και διευκρινίζει ότι, αν οι Ρουμάνοι είχαν κληρονομήσει κατευθείαν την λατινική λέξη **rosalia**, σύμφωνα με τους φωνητικούς νόμους της ρουμανικής γλώσσας, αυτή θα επιβίωνε με την περίεργη μορφή **Rusaie!** Ταυτόχρονα τονίζει ότι το έθιμο είναι παμβαλκανικό, αλλά ως προς τον χρόνο ανάγεται στην προκλασική αρχαιότητα, ως προς δε τον τόπο στις ελληνικές χώρες. Παρατηρεί δε ότι η χρήση της κάλυψης των τάφων με τριαντάφυλλα είναι ενδεχομένως δάνεια της Ιταλίας και εμφανίζεται αργά στις ελληνικές χώρες. Επί πλέον εντοπίζει στην Ημαθία το ‘βυζαντινό’ τεκμήριο, την κοιτίδα του όσου και του εθίμου, συνάμα δε την αφετηρία της εξαπλώσεώς τους.

Στους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους (5ο μ. Χ. αιώνας) τα **Ρουσάλια** απαντούν με το όνομα «**Ροδισμός**» και, κατά τους μεταγενέστερους χρόνους (**Ροζάρια**), θεωρούνται ως αντιχριστιανική γιορτή, που η Εκκλησία την καταδικάζει ως ειδωλολατρικό έθιμο. Ο ίδιος επιστήμονας (**Tailez**) μας διαβεβαιώνει ότι κατά την δίωξη του εθίμου από την Εκκλησία, το έθιμο δεν τελούνταν στα αστικά κέντρα, αλλά περισσότερο παρατηρούνταν στο ύπαιθρο και ιδιαίτερα σε κτηνοτρόφους, παρά την Εγνατία, στον Μακεδονικό χώρο, εκεί όπου ήσαν οι Βλάχοι, τους οποίους βέβαια τους θεωρεί αυτόχθονες και όχι επήλυδες από βορρά.

Συμπερασματικά, κατά τον **Tailez** πάντα, στον βορειοελλαδικό χώρο επήλθε ο συγκρητισμός, δηλαδή η επιμειξία της ειδωλολατρικής γιορτής των Ρόδων με τις χριστιανικές Αγάπες των νεκρών, όπου προσφέρονταν, φαγητά, ποτά, και προήλθαν τα μετέπειτα **Ρουσάλια**, τα οποία οι εκλατινισμένοι και εκχριστιανισμένοι κάτοικοι (Βλάχοι) και προπάντων στην μακρόχρονη στρατιωτική υπηρεσία φρουρώντας τα εκτεταμένα σύνορα της ρωμαϊκής και αργότερα βυζαντινής αυτοκρατορίας ιδιαίτερα κατά μήκος του Δουνάβεως, διέδωσαν προς όλες τις κατευθύνσεις και κυρίως προς την Ανατολική Ευρώπη.

(Πηγή: Πολλά στοιχεία αντλήθηκαν από το βιβλίο «Οι Ελληνογενείς Βλάχοι» Αθήνα 2005, Έκδοση Ένωσης Βλάχων Επιστημόνων, όπου ο κ. Α. Λαζάρου διαπραγματεύεται το θέμα)

17. ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΑ ΒΛΑΧΩΝ ΚΑΙ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΩΝ (4.6.2014 μέχρι 27.6.2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και Ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

1. ΓΕΝΙΚΑ-ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ-ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟΥ

Ο αναγνώστης θα μπορούσε να θέσει το εξής ερώτημα: Τι μας ενδιαφέρει τώρα να μάθουμε για τα τσελιγκάτα και ποια ήταν αυτά, μιας και το θέμα αυτό ανήκει πλέον στο παρελθόν. Παρόλα αυτά, θεωρούμε ότι αξίζει τον κόπο να αναφερθούν και αυτό θα διαπιστωθεί με τα παρακάτω γραφόμενα.

Οι συντεχνίες, ενώσεις δηλαδή που προστατεύουν ένα επάγγελμα, αποτέλεσαν ένα σημαντικό φαινόμενο στην βυζαντινή εποχή και ιδιαίτερα στον ελληνικό πολιτισμικό χώρο της Τουρκοκρατίας. Τέτοιες ‘συνεταιρικές’ ενώσεις ήταν οι τεκτονικές ενώσεις (χίστες-μαραγκοί), τα караβάνια (αγωγιάτες), οι ενώσεις ψαράδων, ορυχείων, ναυτικών κλπ (καθολικό φαινόμενο στην περίοδο της τουρκοκρατίας).

Ειδικότερα, οι κτηνοτρόφοι δημιούργησαν από παλιά ένα είδος άτυπου κτηνοτροφικού ορεινού συνεταιρισμού, το τσελιγκάτο, όπως επικράτησε να λέγεται, οργάνωση που διακρίθηκε για το δυναμισμό και την αντοχή της σχεδόν μέχρι την εποχή μας. Στη γέννηση του τσελιγκάτου συνέβαλε, μεταξύ άλλων, η αύξηση της νομαδικής κτηνοτροφίας, η ανάγκη των ποιμένων για κοινή χρήση μεγάλων εκτάσεων βοσκοτόπων, η ανασφάλεια που επικρατούσε στην ύπαιθρο, αλλά και η ανυπαρξία πιστωτικών οργανισμών για την εξυπηρέτηση του μεμονωμένου κτηνοτρόφου. Η έρευνα για να μάθει κανείς για τα τσελιγκάτα διευκολύνθηκε γιατί αυτά διατηρήθηκαν μέχρι τον 20^ο αιώνα, επομένως οι ερευνητές βρήκαν άφθονο υλικό από αφηγήσεις τσελιγκάδων και βοσκών, αλλά και από επιτόπια τους επίσκεψη και έρευνα.

Ο συγγραφέας Ν. Κατσαρός στο βιβλίο του ‘Τα Σαρακατσιάνικα Τσελιγκάτα του Βερμίου’, 2009, έκδοση συλλόγου Σαρακατσαναίων Ν. Ημαθίας ‘Οι Σταυραετοί’ στη σελ.32-33, κάνοντας μια ιστορική αναφορά, καταλήγει στο συμπέρασμα ότι ‘οι ομάδες των βοσκών-κτηνοτρόφων των Μακεδονικών βουνών προ του Φιλίππου του Β΄, αλλά και ύστερα από αυτόν (Ρωμαιοκρατία- Βυζάντιο), είχαν την ίδια μορφή και οργάνωση με τα τσελιγκάτα των τελευταίων αιώνων. Και αυτό συνέβαινε στον ευρύτερο ελληνικό χώρο (π.χ. Θεσσαλία), στον οποίο οι ομάδες αυτές μετακινούνταν (νομαδική ζωή) λόγω καιρικών και άλλων συνθηκών (βουνά-κάμποι), όπως ακριβώς και μέχρι τα τέλη του 19^{ου} μ.Χ. αιώνα. Πράγματι, εάν διαβάσει κανείς τους αρχαίους συγγραφείς, θα συναντήσει πλείστα παραδείγματα ημινομαδικής, τουλάχιστον, κτηνοτροφικής ζωής των αρχαίων Ελλήνων από την ομηρική εποχή ακόμα.

Ο συγγραφέας Λ. Αρσενίου (‘Τα τσελιγκάτα Σαρακατσάνων και Βλάχων’, εκδόσεις ‘έλλα’, Λάρισα, 2005) ανάγει την αρχή της ποιμενικής ζωής στους νεολιθικούς χρόνους. Η νομαδική κτηνοτροφική ζωή είναι άγνωστο πότε δημιουργήθηκε, θεωρείται όμως βέβαιο ότι διήρκεσε αιώνες. Πάντως η αύξηση προβάτων και ποιμνίων και η αναζήτηση διαβίωσης τους σε δροσερό κλίμα επέφερε τον νομαδικό τρόπο ζωής των κτηνοτρόφων (μισό χρόνο στους κάμπους και μισό χρόνο στα βουνά). Το φαινόμενο αυτό παρατηρήθηκε ιδιαίτερα στον ελληνικό χώρο, ο οποίος ποικίλει σε όρη και πεδιάδες κατά μεγάλο ποσοστό. Παρατηρήθηκε επίσης και κοινή ποιμενική ζωή (πολλά κοπάδια μαζί), όμως, δεν γνωρίζουμε ποια ήταν η ονομασία αυτού του κοινού ποιμνίου. Οι αρχαίοι Έλληνες τους μετακινούμενους κτηνοτρόφους τους ονόμαζαν ‘ποιμένες’ (‘τορπαλιζόμενους ή τροπαλιζόμενους’) και η εξελληνισμένη λέξη ‘τσελιγκάτο’ επικράτησε στη πολυεθνική Βυζαντινή αυ-

τοκρατορία. Η λέξη τσέλιγκας είναι πιθανόν σλαβικής προέλευσης (Α. Κεραμόπουλλος, G Weigand) και σημαίνει τον ηγέτη της πατριάς (φυλής, γένους).

Κατά τον ειδικό κοινωνιολόγο και αγροτικό οικονομολόγο Κ.Δ. Καραβίδα το σύστημα της νομαδικής κτηνοτροφίας υπήρχε στα Βαλκάνια πριν την έλευση των Σλάβων (6^{ος} μ.Χ. αιώνας). Σύμφωνα με τους ερευνητές, η νομαδική κτηνοτροφία αναπτύχθηκε από τους Έλληνες πολύ πριν το 600 μ.Χ. και απλώθηκε κατόπιν στα Βαλκάνια.

Κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής αυτοκρατορίας η νομαδική κτηνοτροφία (Βλάχων και Σαρακατσάνων) αποτελούσε βασικό τροφοδότη της τότε κοινωνίας και η αυτοκρατορία έλαβε μέτρα για την προστασία της με το περίφημο νόμο περί νομής (ρύθμιση βοσκοτόπων προς αποφυγή διαφωνιών ανάμεσα στα τσελιγκάτα). Κατόπιν η Οθωμανική αυτοκρατορία, εκτιμώντας και αυτή την μεγάλη οικονομική σημασία των τσελιγκάτων, συνέχισε την ίδια σχεδόν πολιτική.

Το τσελιγκάτο αποτελούσε την βάση της παραδοσιακής ζωής των νομάδων και ημινομάδων κτηνοτρόφων και ήταν μια άτυπη κοινωνική και οικονομική μονάδα- επιχείρηση, με το ζωικό της κεφάλαιο, το ανθρώπινο δυναμικό και τις πρόχειρες ή μόνιμες εγκαταστάσεις του. Ήταν μικρές κοινωνίες αποτελούμενες από 20-50 οικογένειες, βασισμένες στη δομή της πατριαρχικής οικογένειας, όπου ο πατέρας ήταν η κεφαλή. Το τσελιγκάτο θα μπορούσε επίσης να χαρακτηριστεί σαν ένας οικονομικός αυτόνομος συνεταιρισμός, όπου η τυροκομία και η κτηνοτροφία αποτελούσαν βασική πηγή εσόδων και όπου ιδιαίτερο γνώρισμά του ήταν η συγγένεια, η οποία όριζε σε μεγάλο βαθμό την οργάνωση των ανθρώπων σε γένη και όχι η εντοπιότητα, όπως συνέβαινε στο μεγαλύτερο τμήμα της ελληνικής κοινωνίας.

Το τσελιγκάτο διαρκούσε όσο χρόνο καθόριζαν τα μέλη του και διαλύονταν επίσης όταν αυτά το αποφάσιζαν. Δεν υπήρχε εποπτεύουσα ή άλλη αρχή που να διατάζει τη σύσταση αυτού του συνεταιρισμού ή να ορίζει τους κανόνες λειτουργίας του. Ήταν μια μονάδα άτυπη γιατί διέπονταν από προφορικούς εθιμικούς κανόνες, οι οποίοι, ωστόσο, ήταν πολύ ισχυροί (καμιά φορά δυνατότεροι από τους γραπτούς κανόνες). Οι κανόνες αποφασίζονταν μεταξύ των ποιμένων, ήταν παραδοσιακοί, μεταδίδονταν από γενιά σε γενιά και διατηρούνταν αναλλοίωτοι επί αιώνες.

Ο κοινωνικοοικονομικός αυτός θεσμός ίσχυε κυρίως στην παλιά νομαδική και μετακινούμενη κτηνοτροφία (6 μήνες στα χειμαδιά και 6 μήνες στα ξεκαλοκαιριά). Κάθε κτηνοτροφική οικογένεια που μετείχε στο τσελιγκάτο, διατηρούσε όλα τα δικαιώματα ιδιοκτησίας στα ζώα της, τα οποία τα ξεχώριζε από τα άλλα και τα «σημάδευε».

Το όνομα του τσελιγκάτου έφερε το επώνυμο της οικογένειας του αρχιτσέλιγκα και επειδή η διαδοχή του γίνονταν συνήθως από τα παιδιά του, υπήρχαν τσελιγκάτα ηλικίας 200 και πλέον ετών που είχαν το ίδιο όνομα. Κοινό ήταν το όνομα του τσελιγκάτου με το όνομα της στάνης

Ο αριθμός και η σύνθεση του τσελιγκάτου εξαρτάται από τον αριθμό των μελών της ευρύτερης οικογένειας του τσέλιγκα, την βοσκοϊκανότητα του λιβαδιού και από τον ίδιο τον τσέλιγκα. Πρέπει να σημειωθεί ότι, όταν τα τσελιγκάτα ήταν στην άνθησή τους (πριν τον 20^ο αιώνα), υπήρχε στενότητα λιβαδιών και μεγάλος συναγωνισμός (ιδιαίτερα ανάμεσα στους βλαχόφωνους και στους Σαρακατσάνους) στο μίσθωμα των λιβαδιών με αποτέλεσμα αυτό να εξακοντίζεται στα ύψη. Έτσι το τσελιγκάτο, για να είναι δυνατό, αναγκαζόταν να συνεργαστεί περιστασιακά και με μεμονωμένους κτηνοτρόφους ή βοσκούς με δικά τους πρόβατα. Με αυτόν τον τρόπο προστατεύονταν και οι φτωχοί κτηνοτρόφοι, οι οποίοι μάλιστα, εάν δεν είχαν χρήματα, χρηματοδοτούνταν από το τσελιγκάτο χωρίς τόκο και μπορούσαν να επιβιώσουν.

Το τσελιγκάτο έπαιρνε μια μορφή ομαδικής ζωής που εξασφάλιζε την αυτάρκεια, την συνεργασία και την υπεράσπιση με πνεύμα αλληλεγγύης, κοινού συμφέροντος, οικονομίας και εθελοντικής προσφοράς υπηρεσιών από τα μέλη χωρίς αμοιβή (εκτός των μισθωτών βέβαια). Σημαντικό ήταν ότι στο τσελιγκάτο δίνονταν μεγάλη σημασία στις ηθικές αξίες που απέρρεαν από τη αυστηρά διατηρημένη παράδοση των αρχαίων ελληνικών ηθών και εθίμων (και κατόπιν των χριστιανικών). Η νομαδική ζωή στο τσελιγκάτο υπερείχε ηθικοπλαστικά από την αστική ζωή (οικισμοί, πόλεις) και παρέμεινε με τη μορφή που πρωτοπλάστηκε, την πρωτόγονη.

2. ΤΣΕΛΙΓΚΑΣ- ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ-ΣΤΑΝΗ

Θα μπορούσε να γεννηθεί το εξής ερώτημα: γιατί αυτοί οι νομάδες άνθρωποι στο τσελιγκάτο να ζουν αιώνες σε καλύβες μακριά από τον άλλο κόσμο; Η απάντηση είναι απλή: Ο τρόπος ζωής τους υπερείχε τότε σε βασικά σημεία από τον τρόπο ζωής των κατοίκων της υπαίθρου. Δεν ήταν υποτελείς, ούτε ανήκαν σε κάποιον φεουδάρχη, κατακτητή, μπέη, τσιφλικά, έμεναν σε δροσερά μέρη, είχαν αυτάρκεια και πάνω από όλα ελευθερία, γεγονός που συντέλεσε ώστε από τους κόλπους τους να ξεπηδήσουν ονομαστοί καπετάνιοι και αμέτρητοι αρματολοί.

Όπως έχει αναφερθεί, υπήρχαν πολλές οικογένειες μέσα στο τσελιγκάτο, μια όμως οικογένεια ήταν η ευρύτερη από την οποία αναδεικνυόταν ο τσέλιγκας, ο οποίος ήταν ο αρχηγός. Αυτός έπρεπε να είναι ο αρχηγός της πατριάς, με ηγετικά προσόντα και πατρική συμπεριφορά, να είναι δραστήριος, έξυπνος, δίκαιος, τίμιος, κοινωνικός, μη αυταρχικός και γενικά αποδεκτός ώστε να τον υπακούουν όλοι. Η διαδοχή κατά βάση κληροδοτούνταν στους γιούς του (συνήθως στον πιο ικανό). Υπήρχαν όμως και περιπτώσεις κατά τις οποίες υπήρχαν πολλές φάρες (οικογένειες), όποτε αυτός εκλέγονταν από τους αρχηγούς κάθε φάρας και οι οποίοι μπορούσαν να τον καθαιρέσουν σε περίπτωση που αυτός παρατυπούσε. Επίσης, συνέβαινε να αναλαμβάνει τσέλιγκας και εκείνος που κατά κοινή αναγνώριση ήταν ικανότερος και ας μην είχε τα περισσότερα πρόβατα.

Ο τσέλιγκας είχε τεράστιες ευθύνες, αυτός φρόντιζε για όλα: μοίραζε τα κέρδη, συνεργάζονταν με τους αρχηγούς των οικογενειών και εκπροσωπούσε το τσελιγκάτο στον έξω κόσμο. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι ήταν ο αρχαιότερος 'μάνατζερ', που επινόησε σύστημα δημοσίων σχέσεων, με δώρα από βούτυρο, τυριά, αρνάκια, τα οποία προσφέρονταν για απόσπαση ευνοϊκών αποφάσεων υπέρ του τσελιγκάτου ή κάλυψη παρανομιών.

Όσον αφορά στα οικονομικά, όλοι κρατούσαν σημειώσεις (τεφτέρια), ήταν ενήμεροι, υπήρχε διαύγεια, η εκκαθάριση γίνονταν δυο φορές το χρόνο (Απρίλης, Οκτώβρης), κατά την οποία κρατούνταν χρήματα για διάφορες ανάγκες (ιατρική περίθαλψη, δικαστικά έξοδα, απόθεμα). Το πλεόνασμα μοιραζόταν στους δικαιούχους και ο τσέλιγκας βέβαια έπαιρνε επιπλέον χρήματα για τις δαπάνες και έξοδα 'παραστάσεως'. Η τήρηση αυτών των απλών αλλά απαρέγκλιτων κανόνων με πνεύμα τιμιότητας συνετέλεσε στην διαιώνιση του τσελιγκάτου, όπως επίσης και η ελευθερία των ποιμένων να επιλέγουν το τσελιγκάτο ένταξής τους και η αξιοκρατική ανάδειξη κάθε τσέλιγκα. Με λίγα λόγια, ένας καλός και δίκαιος τσέλιγκας δημιουργούσε ένα καλό τσελιγκάτο.

Είναι προφανές ότι ο τσέλιγκας κατείχε τον κυρίαρχο ρόλο, επιτηρούσε την ομαλή κοινωνικο-οικονομική λειτουργία της κοινότητας και όλα τα μέλη όφειλαν να υπακούουν σε αυτόν, τον οποίον σέβονταν λόγω της προσωπικότητάς του. Στην εκκαθάριση επίσης ο τσέλιγκας συζητούσε με τους σμίχτες για σοβαρά θέματα που ανέκυπταν, για τα οποία παίρνονταν από κοινού αποφάσεις. Ουσιαστικά οι σοβαρές αποφάσεις παίρνονταν δημοκρατικά, με συζήτηση, αλλά χωρίς πολυλογίες. Στη συζήτηση αυτή, εάν κάποιος από τα

μέλη επιθυμούσε να αποχωρήσει από το τσελιγκάτο, το ανακοίνωνε και η αποχώρηση γινόταν συνήθως φιλικά.

Ο τσέλιγκας διέμενε όπως όλοι οικογενειακώς σε καλύβες, αλλά ήταν απαλλαγμένος από τις εργασίες του ποιμνίου (φύλαξη κοπαδιού, άρμεγμα, τυροκόμιση, κούρεμα ζώων κλπ). Αρκετοί βλαχόφωνοι τσέλιγκες από πολύ νωρίς έμεναν σε σπίτια, στις διπλανές πόλεις ή χωριά. Ο τσέλιγκας αποτελούσε εξέχουσα φυσιογνωμία της ελληνικής υπαίθρου (παρουσιαστικό του, ντύσιμό του, καβάλα στο 'μπινέκι'=ωραίο και αρχοντικό άλογο), αποσπούσε τα βλέμματα και τη συμπάθεια όλων και σε αυτόν ο κόσμος έβλεπε την αρχοντιά και την ομορφιά του Έλληνα άνδρα και των παραδόσεων. Θύμιζε το μεγαλείο του ανεπανάληπτου χαμένου ελληνικού λαϊκού πολιτισμού και ήταν μια ζωντανή εικόνα ξεχασμένων θρύλων και παραδόσεων ανυπότακτων αρματολών και καπετάνιων.

Άπαντα τα μέλη του τσελιγκάτου, σμίχτες ή τσομπάνοι, μετείχαν σε όλες τις εργασίες. Επιπλέον μετείχαν βοηθητικά χωρίς αμοιβή στις εργασίες και τα μέλη των οικογενειών τους, γυναίκες και παιδιά, που τις ήξεραν εξίσου καλά.

Η επιχείρηση-τσελιγκάτο λοιπόν είχε επικεφαλής τον τσέλιγκα, κάτω από αυτόν ήταν οι αρχηγοί των οικογενειών (σμιχτάδες) με τα μέλη τους που αναλάμβαναν τις διάφορες δραστηριότητες ανάλογα με τις ικανότητές τους και τέλος οι τσομπάνηδες ή πιστικοί. Υπήρχαν και μεγάλα τσελιγκάτα με 100 και 200 μέλη, που αποτελούσαν ισχυρή παραγωγική μονάδα και είχαν αρχηγό τον αρχιτσέλιγκα.

Η Στάνη, ο οικισμός δηλαδή του τσελιγκάτου, αποτελούνταν από τα κονάκια (καλύβες), τις στρούγκες (μαντριά για το άρμεγμα), τους βοηθητικούς αποθηκευτικούς χώρους, τις ποτίστρες, τα τσαρδάκια (για τον στάλισμα των ζώων), τα μπατζαριά ή μπατζιά ή κασερίες (υπαίθρια τυροκομεία) κλπ. Πάντως, υπήρχε ιεράρχηση και η διάταξη και το μέγεθος των καλυβιών αποκάλυπταν τη δομή αυτών των νομαδικών κοινωνιών. Για παράδειγμα ο τσέλιγκας κατείχε τη μεγαλύτερη καλύβα και στο κέντρο της στάνης.

Σαν γενικό συμπέρασμα θα μπορούσαμε να πούμε ότι η ανάπτυξη της κτηνοτροφικής παραγωγής επέβαλε την από κοινού αντιμετώπιση των κοινών προβλημάτων. Γιαυτό οι κτηνοτρόφοι επινόησαν μια ειδική μορφή κοινοπραξίας, το τσελιγκάτο. Η κοινοπραξία αυτή δεν εντοπιζόνταν σε κτηνοτρόφους ίσης δυναμικότητας. Κοινοπραξία π.χ. μεγαλοκτηνοτρόφων ήταν απραγματοποίητη, γιατί προκαλούσε έλλειψη των αναγκαίων εργατικών χεριών, που ήταν αδύνατο να εξευρεθούν σε εποχή απουσίας μισθωτών. Κοινοπραξία επίσης φτωχών ποιμένων οδηγούσε στο αντίστροφο: πολλά χέρια λίγα πρόβατα. Έτσι ο μεγαλοκτηνοτρόφος (τσέλιγκας) είχε ανάγκη από σμίχτες και τσομπάνους, όπως και το αντίθετο. Εκείνο όμως που τους συνέδεε άρρηκτα και συντελούσε στη διαίωνιση της κοινής παραγωγικής σχέσης τους, ήταν η δημοκρατία και οι ηθικές αξίες. Χωρίς αυτές ήταν αδύνατο να λειτουργήσει, και πολύ περισσότερο να επιζήσει επί τόσους αιώνες το τσελιγκάτο ως θεσμός.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το τσελιγκάτο υπερείχε του τσιφλικιού (και τα δυο είναι τύποι συνεταιριστικής προσπάθειας) γιατί οι ποιμένες συνεταιριζόνταν ελεύθερα, ενώ στο τσιφλίκι, οι κολίγοι εντάσσονταν αναγκαστικά στην εξουσία του τσιφλικά. Επίσης κατά τον Καραβίδα (ό.π.), «το τσελιγκάτο παρέχει το μεγάλο πλεονέκτημα, ότι, στηριζόμενο εις την προσωπικήν δραστηριότητα των ιδίων αυτού μελών, εξασφαλίζει το κύριον στοιχείον της απεριόριστου υπερεργασίας που προσφέρει έκαστος των συνεταιρών και που αποτελεί την προϋπόθεσιν της επιτυχίας κάθε συστήματος και κάθε επιχειρήσεως οικονομικής».

3. ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟ: ΕΠΙΤΥΧΗΣ ΘΕΣΜΟΣ, ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΩΝ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΩΝ-ΒΛΑΧΩΝ

Σε πρόσφατη εργασία με τίτλο **‘Το τσελιγκάτο, ένας θεσμός επιτυχούς αυτοδιαχείρισης των κοινών’** των **Πασχάλη Αρβανιτίδη** (επίκουρος καθηγητής Οικονομικών επιστημών Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και **Φωτεινής Νασιώκα** (επιστημονικός συνεργάτης του ίδιου πανεπιστημίου) σε γενικές γραμμές συμπεραίνονται τα εξής:

«Ο ιστορικός θεσμός του τσελιγκάτου είχε δώσει λύση στη διαχείριση κοινόκτητων πόρων ή κοινών και στην αποφυγή της ‘τραγωδίας των κοινών’, που συνήθως η κρατικοποίηση και η ιδιωτικοποίηση προκαλούν. Η επιτυχία συνίσταται στην αυτοδιαχείριση ή την κοινοτικοποίηση ως δομή διακυβέρνησης στον θεσμό αυτό. Σημαντικοί παράγοντες, που κατέστησαν δυνατή την εδραίωση του τσελιγκάτου ως αποτελεσματική δομή διαχείρισης για την εποχή του, αποτέλεσαν: Η υψηλή οικονομική εξάρτηση των χρηστών από τον πόρο (στη συγκεκριμένη περίπτωση βοσκότοπος), ο ξεκάθαρος καθορισμός των μελών της ομάδας (τσελιγκάτο), τα σαφώς προσδιορισμένα όρια και βοσκοϊκανότητα του πόρου, τα χαμηλά κόστη διαχείρισής του, η συμμετοχή των χρηστών στον καθορισμό και στην επιβολή κανόνων και κυρώσεων, η δημιουργία απλών κανόνων για τη ρύθμιση της οικειοποίησης, η αξιόπιστη δέσμευση των χρηστών στους θεσμούς, η ευελιξία στη διαμόρφωση των θεσμών, οι αποτελεσματικοί μηχανισμοί αποκλεισμού μη εξουσιοδοτημένων ατόμων από την οικειοποίηση του πόρου, η κοινωνικο-πολιτισμική ομοιογένεια των χρηστών, και η ύπαρξη ισχυρού θεσμικού και κοινωνικού κεφαλαίου στην περιοχή. [...] Με την εργασία αυτή γίνεται εμφανής η αξία τέτοιων παραδοσιακών δομών (τσελιγκάτο) αυτοδιαχείρισης για την μακροχρόνια διατήρηση των κοινών πόρων. Οι θεσμοί που αναπτύχθηκαν στο τσελιγκάτο ήταν μοναδικοί, εκφράζουν τις συγκεκριμένες κοινωνικές, πολιτιστικές και οικονομικές συνθήκες της εποχής και δύσκολα μπορούν αυτούσια να μεταφερθούν σε άλλες περιοχές ή να αναπαραχθούν στο χρόνο. Ωστόσο, η εμπειρία που μας κληροδοτούν μπορεί να αποτελέσει μια στέρεη βάση για συζήτηση, σχεδιασμό και υλοποίηση ανάλογων δομών διακυβέρνησης και αυτοδιαχείρισης των κοινών, που φαίνεται να ξεπερνούν σε αποτελεσματικότητα τις απλουστευτικές και στείρες πρακτικές της κρατικοποίησης και της ιδιωτικοποίησης».

Όπως ειπώθηκε στην αρχή του κεφαλαίου, θα επισημάνουμε τις διαφορές του θεσμού του τσελιγκάτου ανάμεσα στους Βλάχους και τους Σαρακατσάνους. Η πρώτη σημαντική διαφορά έγκειται στο ότι οι Σαρακατσάνοι είναι μόνο ελληνόφωνοι, ενώ οι Βλάχοι έχουν και το λατινόφωνό τους ιδίωμα στην οικογενειακή τους ζωή. Οι Σαρακατσάνοι δεν έκτιζαν σπίτια. Είχαν τη φιλοσοφία του απλού και απέρριπταν οτιδήποτε το περιττό. Ο οικισμός του τσελιγκάτου αποτελούνταν από καλύβες (κονάκια) που τις έφτιαχναν οι ίδιοι έτσι ώστε να αντέχουν στις δύσκολες καιρικές συνθήκες. Η νομαδική ζωή των Σαρακατσάνων με τις συνθήκες της φαίνεται να χάνεται στα βάθη των αιώνων. Σύμφωνα με τον συγγραφέα Αρσενίου που αναφέραμε προηγούμενα, και οι Βλάχοι είχαν την ίδια με τους Σαρακατσάνους νομαδική ζωή, αλλά όπως δείχνουν τα πράγματα ιστορικά, οι πρώτοι επί ρωμαϊοκρατίας λατινοφώνησαν κατά τη συναλλαγή τους με τους Ρωμαίους (οδοφύλακες, οροφύλακες σε κεντρικές οδικές αρτηρίες και δερβένια). Έτσι ελληνόφωνοι πριν το 150 π.Χ. έγιναν βλάχοφωνοι μέσα σε πέντε περίπου αιώνες. Άρα οι Βλάχοι ποιμένες, κατά τον Αρσενίου, το πιθανότερο είναι να προέρχονται και αυτοί από νεολιθικές πατριές (εξημέρωση προβάτου), όπως και οι Σαρακατσάνοι.

Η αρχική νομαδική και κτηνοτροφική ζωή αμφοτέρων (Σαρακατσάνων- Βλάχων) είναι κοινή με τη διαφορά ότι σταδιακά οι Βλάχοι άρχισαν να κτίζουν σπίτια και εντάχθηκαν στην κοινωνία των οικισμών, ενώ οι Σαρακατσάνοι παρέμειναν μέχρι τελευταία (αρχές 20^{ου} αιώνα) στον καθαρό νομαδικό τρόπο ζωής (καλύβες χειμώνα-καλοκαίρι και πρωτόγονο τρόπο ζωής με τους δικούς της νόμους και χωρίς εξωτερικές επιδράσεις).

Είναι περιττό να αναφέρει κανείς τον μεγάλο αριθμό των πόλεων και χωριών που ίδρυσαν οι βλαχόφωνοι και αυτό είναι γνωστό σε όλο τον κόσμο. Πάντως, οι πόλεις και τα χωριά αυτά δημιουργήθηκαν από ενώσεις τσελιγκάτων και διάσπαρτων οικογενειακών οικισμών (ημινομάδες). Για παράδειγμα, σύμφωνα με τους Άγγλους αρχαιολόγους **Wace & Thompson** η Σαμαρίνα ιδρύθηκε τον 15^ο αιώνα σύμφωνα με αυτόν τον τρόπο και έφθασε στο σημείο τον 18^ο αιώνα να έχει 15.000 ψυχές, 18 τσελιγκάτα, τα οποία διαχειριζόταν στη Θεσσαλία και Μακεδονία. Μάλιστα έχουμε και εδραίους οικισμούς βλαχοφώνων (π.χ. χωριά ορεινής Καλαμπάκας), όπου δεν υφίσταται για πολύ καιρό ο ημινομαδικός τρόπος ζωής.

Ο συγγραφέας **Α. Κουκούδης** θεωρεί ότι, και μεν οι Βλάχοι ανέπτυξαν την κτηνοτροφία και τον νομαδισμό ή ημινομαδισμό (ιδιαίτερα στην εποχή της Τουρκοκρατίας), στη διάρκεια, όμως, όλων των αιώνων είχαν την τάση για μόνιμη εγκατάσταση και για άλλες μορφές οικονομίας, σε αντίθεση με τους Σαρακατσάνους που ήταν απόλυτα νομάδες.

Οι Σαρακατσάνοι έστηναν συνήθως θολωτές καλύβες, ενώ οι Βλάχοι συνήθως τετράπλευρες καλύβες. Οι μεγαλοτσελιγκάδες Βλάχοι δεν έμεναν στο κονάκι, όπως οι Σαρακατσάνοι αλλά σε καλαίσθητα σπίτια, είτε ήταν στα χειμαδιά, είτε στο βουνό το καλοκαίρι. Αργότερα μάλιστα όλοι οι βλαχόφωνοι που συμμετείχαν σε τσελιγκάτο διέμεναν σε σπίτια (χειμώνα-καλοκαίρι), ενώ οι Σαρακατσάνοι άργησαν πολύ να το κάνουν. Ακόμα και τώρα υπάρχουν σαρακατσάνικες οικογένειες που ξεκαλοκαιριάζουν σε καλύβες.

Για να αντιμετωπίσουν τους κινδύνους και οι δυο πληθυσμιακές ομάδες (Βλάχοι, Σαρακατσάνοι) είχαν αποκτήσει όπλα και είχαν εξασκήσει τα μέλη τους σε αυτά. Τα βλάχικα τσελιγκάτα, που ήταν τα μεγαλύτερα, διατηρούσαν περισσότερα όπλα και προκαλούσαν το δέος από όπου περνούσαν κατά τη μετακίνησή τους (αρχές 1800, **Ν. Κασομούλης**). Άλλωστε, οι Βλάχοι ήταν πολυπληθέστεροι από τους Σαρακατσάνους.

Μια σημαντική διαφορά στην διάπλαση της κοινωνικής ζωής ανάμεσα στους Βλάχους και Σαρακατσάνους νομαδοκτηνοτρόφους ήταν η ιδιοκτησία. Το αίσθημα της ιδιοκτησίας οι βλαχόφωνοι το είχαν εντονότερο, οριοθετούσαν τους βοσκότοπους, τους έκαμαν δικούς τους και δεν δέχονταν να κάνουν μέλη του τσελιγκάτου άλλους ποιμένες, για να μην αποκτήσουν δικαίωμα στην ιδιοκτησία του βοσκότοπου. Εάν έπαιρναν ποιμένες, τότε αυτοί αναγκάζονταν να πληρώσουν στον τσελιγκάτο κάποιο ενοίκιο βοσκής. Επίσης το τσελιγκάτο, εάν είχε πολλά πρόβατα για να μη βάλει άλλους ποιμένες στη δύναμή του, προσλάμβανε ως έμμισθους τσομπάνους αγρότες, που δεν διέθεταν δικά τους πρόβατα.

Κατά αυτόν τον τρόπο το τσελιγκάτο έχασε την απλή του μορφή (παραδοσιακοί κανόνες, επάρκεια, 'ευ ζην') και λειτουργούσε με τους κανόνες της οικονομίας της αγοράς και της απληστίας για πλουτισμό. Έτσι με την ιδιοκτησία δυστυχώς εισήλθαν στη ζωή τους συνήθειες ξένες από τις παραδοσιακές και πανάρχαιες. Συνήθειες κακές, όπως εκμετάλλευση της εργασίας των απλών τσομπάνηδων, απάνθρωπη καταπίεση, τσακωμοί, μαχαιρώματα, κλοπές κλπ. Αυτές οι συνήθειες δεν είναι εγγενείς των βλαχοφώνων, αλλά επίκτητες και δεν σημαίνει ότι στο σύνολο τους αυτοί ήταν κακοί έναντι των υπολοίπων Ελλήνων. Δυστυχώς η ιδιοκτησία δημιουργεί τέτοιου είδους κακές συνήθειες σε όλους τους ανθρώπους.

Το τσελιγκάτο αυτού του τύπου αποτέλεσε έτσι οικονομική μονάδα με κανόνες αγοράς, όπως είπαμε, συνεπώς αυξήθηκε το μέγεθος των βλάχικων τσελιγκάτων. Αυτά τα τσελιγκάτα αναγκάστηκαν να προσφέρουν εργασία σε ανέργους των χωριών, να διατηρούν αγέλες από μουλάρια και άλογα για τις μετακινήσεις τους και να αποτελούν φυτώρια πληθώρας ειδικευμένων επαγγελματιών. Τα κυριότερα επαγγέλματα, εκτός του κτηνοτρόφου, ήταν: Χασάπηδες, εκδορείς, τυροκόμοι, ξυλέμποροι, μαραγκοί, καρεκλοποιοί, ράφτες, σα-

μαράδες, τσαγκάρηδες κλπ. Έτσι τα βλάχικα τσελιγκάτα αποτέλεσαν πυρήνα προσφοράς και δημιουργίας εργασίας και δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι πολλά επαγγέλματα πέρασαν στα χέρια των βλαχοφώνων (αγωγιάτες, χαντζήδες, βιοτέχνες, έμποροι, πραματευτάδες, αργυροχρυσοχόιοι, ωρολογοποιοί, ζαχαροπλάστες, μαχαιροποιοί, υφαντουργοί, και γενικά οποιοδήποτε επάγγελμα ήταν προσοδοφόρο). Είναι γνωστό το γεγονός ότι με τα επαγγέλματα αυτά (ιδιαίτερα του εμπόρου) οι Βλάχοι κατέφθασαν σε όλες τις πόλεις του τότε γνωστού κόσμου, απέκτησαν τεράστιες περιουσίες και έγιναν οι μεγάλοι ευεργέτες του νεοσύστατου ελληνικού κράτους.

4. ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟΙ ΑΓΩΝΕΣ, ΣΤΑΔΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΜΗ ΤΟΥ.

Πρέπει να σημειωθεί ότι εκτός από τους νομάδες Σαρακατσάνους και Βλάχους, υπήρχαν και άλλοι Έλληνες που συγκροτούσαν τσελιγκάτα, ‘οι νομαδίζοντες χωρικοί’, όπως τους ονομάζει ο **Συράκης**. Για παράδειγμα το τσελιγκάτο της πατριάς Σίμου Μπακάλη στη Θεσσαλία, που διασώθηκε μέχρι την εποχή μας.

Το τσελιγκάτο διατηρήθηκαν ανά τους αιώνες παρ’όλες τις πολεμικές αναστατώσεις και τις κοινωνικές διαφοροποιήσεις, επίσης στον ελληνικό χώρο διαδραμάτισαν και έναν επιπλέον ρόλο: υπήρξαν στήριγμα του ένοπλου αγώνα σε όλες τις δοκιμασίες του έθνους, και κυρίως στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας. Τα τσελιγκάτα διατηρούσαν στους κόλπους τους το ανυπότακτο πνεύμα. Πρόσφεραν οπλαρχηγούς, παλικάρια, περίθαλψη, πληροφορίες, εφόδια, και γενικά όλες εκείνες τις υπηρεσίες που εξασφαλίζει σε τακτικό στρατό το εκάστοτε οργανωμένο κράτος, χωρίς να ανατεθεί σε αυτά τέτοια αποστολή από κανέναν. Για τον ελληνισμό, λοιπόν, το τσελιγκάτο υπήρξε στήριγμα στις δοκιμασίες του και στις πολεμικές περιπέτειες. Μ’αυτήν την δεύτερη ιδιότητά του το τσελιγκάτο κατατάσσεται στα συλλογικά εκείνα όργανα που στήριζαν τον ελληνισμό στον μεγάλο του αγώνα. Οι ναοί, τα μοναστήρια, τα ‘κρυφά’ ή φανερά σχολεία, οι δημογεροντίες στα χωριά, οι συντεχνίες στις πόλεις, τα αρματολίκια στα βουνά είναι μερικά από τα όργανα που είχε στη διάθεσή του ο ελληνισμός για την σφυρηλάτηση των εθνικών δυνάμεων στη διάρκεια της μακράς δουλείας του. Σ’αυτά πρέπει να τοποθετηθεί και το τσελιγκάτο (Βλάχων, Σαρακατσάνων και υπολοίπων Ελλήνων).

Είναι φυσικό η νομαδική ζωή και το τσελιγκάτο να περάσουν από διάφορα στάδια (κλειστή οικονομία-εμπορευματική παραγωγή). Ιδιαίτερα στο στάδιο της εμπορευματικής παραγωγής το τσελιγκάτο έφθασε στην μεγαλύτερή του ακμή. Αρχίζει, όμως, να γίνεται μόνιμη εγκατάσταση αρκετών κτηνοτρόφων (πρώτα βλαχοφώνων και μετέπειτα Σαρακατσάνων) από τα ορεινά στις πεδιάδες. Έτσι αυτοί από νομάδες κτηνοτρόφοι, που ήταν, σταδιακά γίνονται γεωργοί-κτηνοτρόφοι, ελεύθεροι επαγγελματίες, υπάλληλοι, επιστήμονες.

Συγκεκριμένα, μετά την επανάσταση του ‘21 και με την προοδευτική απελευθέρωση της χώρας, το 1870 η κτηνοτροφία δέχεται ισχυρό πλήγμα με τη μείωση αιγοπροβάτων ένεκα της αύξησης των καλλιεργήσιμων εκτάσεων. Μείωση των βοσκοτόπων συντελέστηκε και με τη μετανάστευση των Ελλήνων της Μικράς Ασίας το 1922, όταν έγιναν απαλλοτριώσεις μεγάλων ιδιοκτησιών, για να τους δοθεί γη. Η παρακμή και η σταδιακή εξαφάνιση του τσελιγκάτου έγινε με την απαλλοτρίωση των τσιφλικιών (1917- 1925) και την συνακόλουθη εντατικοποίηση των καλλιεργειών. Η διοικητική αναδιοργάνωση του ελληνικού κράτους (1938) υποχρέωσε με νόμο όλους τους νομάδες να εγγραφούν στα δημοτολόγια, με συνέπεια να υπηρετήσουν τη στρατιωτική τους θητεία. Έτσι, ήρθαν σε επαφή με αξίες διαφορετικές από τις δικές τους και έγιναν φορείς αλλαγών. Αγόρασαν θερινά ή χειμερινά λιβάδια για την εξασφάλιση της κτηνοτροφίας προκειμένου να αποκτήσουν μόνιμη διαμονή. Οι συζυγικές οικογένειες αυτονομήθηκαν αγοράζοντας γη, και απελευθερώθηκαν από τον οικονομικό συνεταιρισμό του τσελιγκάτου. Το σύστημα παρα-

γωγής μεταβλήθηκε με αποτέλεσμα, να γίνει παράλληλα στροφή και στη γεωργία (ιδιαίτερα από τους Σαρακατσάνους-Θεσσαλία). Όπως ήταν φυσικό άλλαξε η φυσιγνωμία του αρχηγού της οικογένειας με αυτήν του εκμεταλλευτή-επιχειρηματία. Οι παραδοσιακές γνώσεις αντικαταστάθηκαν από τις νέες τεχνικές και τα παιδιά υποχρεώθηκαν να πάνε στα σχολεία. Σταδιακά οι Σαρακατσάνοι εγκατέλειψαν τα στοιχεία της πολιτιστικής τους ιδιαιτερότητας, ωστόσο ο νομαδισμός συνεχίστηκε μέχρι τη δεκαετία του '70.

Ιδιαίτερα στη δεκαετία του 1950, η πολιτική των χαμηλών τιμών των αγροτικών προϊόντων έπληξε την νομαδική κτηνοτροφία. Η ανταγροτική πολιτική και ο βίαιος εκσυγχρονισμός διέλυσε τον ιστό της ορεινής κοινωνίας. Τα κοπάδια αντικαταστάθηκαν από 'μονάδες' (με χιλιάδες ζώα με μαζική παραγωγή σε κρέας και σε γάλα), έπεσε η ποιότητα τα ελληνικού κρέατος (ειδικές εισαγόμενες τροφές κλπ). Η κατάσταση αυτή προκάλεσε τέτοιες πληθυσμιακές αναστατώσεις, ώστε εκατομμύρια ορεινών κατοίκων μεταβλήθηκαν σε πρόσφυγες και μετανάστες μέσα στην πατρίδα τους. Η δήθεν ορθολογική αλλά ουσιαστικά στρεβλή ανάπτυξη των πόλεων (μαγαζιά: εμπορικά, χασάπικα, ταβέρνες και άλλα παρεμφερή) με την συνακόλουθη μη αξιοποίηση των πηγών πλούτου της παραδοσιακής ορεινής οικονομίας, επιβάρυνε αφάνταστα την εθνική οικονομία και τον ελληνικό λαό.

Κανένας φυσικά δεν υποστηρίζει ότι έπρεπε τα τσελιγκάτα να διατηρηθούν στην αρχηγική τους μορφή. Επιβάλλονταν, όμως, να εκσυγχρονιστούν σταδιακά. Αυτό που συνέβη ήταν μια βίαιη διάλυση τους με το πρόσχημα του 'εκσυγχρονισμού' και της ευθυγράμμισης με τα ισχύοντα στην Ευρώπη, χωρίς να ληφθούν υπόψη οι διαφορές μεταξύ της Ελλάδας και των ευρωπαϊκών χωρών.

Με λίγα λόγια, στην περίπτωση του τσελιγκάτου δεν έγινε μια σύγχρονη κτηνοτροφική-βιομηχανική εκμετάλλευση και ανάπτυξη, εφαρμοσμένη στα ελληνικά δεδομένα, με απελευθέρωση των τιμών, τον ανταγωνισμό και με όλα τα μέτρα που αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο της αστικής οικονομίας. Αντιθέτως, χρησιμοποιήθηκε η αστυνόμευση των τιμών με αγορανομικές διατάξεις φεουδαρχικής οικονομίας (μεσάζοντες, διαφθορά, διαπλοκή) και με την πολιτική των τιμών των κτηνοτροφικών προϊόντων κάτω του κόστους, που είχε βαρύτερες συνέπειες στην εθνική οικονομία. Έτσι οι περισσότεροι νομαδοκτηνοτρόφοι (Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Κουπατσαράιοι, Αρβανιτόβλαχοι και οι υπόλοιποι ορεισίβιοι Έλληνες) μεταβλήθηκαν αναγκαστικά και βίαια από πλάνητες ποιμένες σε αγρότες και κατοίκους χωριών, με μια συνακόλουθη αστική εξέλιξη (σύγχρονα επαγγέλματα, επίδοση στις τέχνες, τα γράμματα κλπ).

Στην σημερινή εποχή, δεν υπάρχει το τσελιγκάτο, έτσι όπως μεγαλούργησε στις δυο κύριες πληθυσμιακές ομάδες της ορεινής Ελλάδας, τους Βλάχους και τους Σαρακατσάνους. Το μόνο που έχει απομείνει είναι να βλέπουμε ελάχιστα κοπάδια αιγοπροβάτων και βοοειδών να βρίσκονται στους ελληνικούς κάμπους (χειμαδιά) και βουνά (ξεκαλοκαίριασμα). Το ίδιο συμβαίνει και στο Ημαθιώτικο Βέρμιο. Τόσο τα σαρακατσάνικα τσελιγκάτα (ο συγγραφέας Ν. Κατσαρός αναφέρει 28 τσελιγκάτα στο βιβλίο του), όσο και τα βλάχικα τσελιγκάτα Κάτω Βερμίου (Σελίου), Άνω Βερμίου, Ξηρολιβάδου, Κουμαριάς κλπ αποτελούν πλέον παρελθόν και το τέλος μιας εποχής, αφήνοντας μια γλυκιά γεύση νοσταλγίας για την πολύχρονη αίγλη, την οικονομική αυτάρκεια, την ακμή τους και την επιτυχή οικονομική αυτοδιαχείριση των κοινών (ένα παράδειγμα προς μίμηση), αλλά και μια ταυτόχρονη αίσθηση πικρίας για την βίαιη διάλυσή τους.

Βιβλιογραφία:

- 'Τα Τσελιγκάτα Σαρακατσάνων και Βλάχων', Λαζάρου Αρσ. Αρσενίου, εκδόσεις 'έλλα', Λάρισα 2005.

- ‘Τα Τσελιγκάτα των Σαρακατσιάνων στο Βέρμιο’, Ν. Κατσαρός.
- ‘Το Τσελιγκάτο: Ένας θεσμός επιτυχούς αυτοδιαχείρισης των κοινών’, Πασχάλης Αρβανιτίδης, επίκουρος καθηγητής Οικονομικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και Φωτεινή Νασιώκα, επιστημονικός συνεργάτης στο ίδιο τμήμα.
- ‘Αγροτικά’ Καραβίδα Κ.Δ., εκτύπωση Εθνικού Τυπογραφείου 1931, φωτοτυπική επανέκδοση Παπαζήση Αθήνα
- ‘Οι Σαρακατσάνοι’, Καβαδία Γ. Δ. έκδοση Λούση Μπραζιώτη, Αθήνα
- ‘Νομάδες των Βαλκανίων’, Wace & Thompson. Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη, Φ.Ι.Λ.Ο.Σ. Τρικάλων. 2009.
- ‘Ο Κτηνοτροφικός Νομαδισμός των Βλάχων’, Αστέριος Κουκούδης 19-11-2000, Ομιλία στο Σύλλογο Σαμαριναίων Θεσσαλονίκης.

18. ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΠΑΔΙ (17.07.2014 μέχρι 07.08.2014, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ & ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

ΓΕΝΙΚΑ- ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΚΟΠΑΔΙΩΝ-ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΖΩΩΝ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΧΡΩΜΑ, ΤΑ ΚΕΡΑΤΑ, ΤΑ ΣΗΜΑΔΙΑ κλπ.

[**Σημείωση:** μέσα σε παρένθεση γίνεται μετάφραση κάποιων λέξεων στα βλάχικα χωρίς αυτό να είναι απόλυτο γιατί πολλές λέξεις που έχουν σχέση με την κτηνοτροφική ζωή είναι κοινές στους Σαρακατσάνους, στους λοιπούς κτηνοτρόφους και στους βλαχόφωνους, αφού η ζωή τους ήταν κοινή και γειτονική ανά τους αιώνες].

Ανατρέχοντας στα λεξικά, διαπιστώνουμε ότι η λέξη κοπάδι (κουπί) παράγεται από το αρχαιοελληνικό ρήμα ‘κόπτω’, αλλά εμφανίζεται μεταγενέστερα ως υποκοριστικό του ουσιαστικού ‘κοπή’ που σημαίνει τμήμα, τεμάχιο (Μπαμπινιώτης). Άρα κοπάδι σημαίνει ‘τμήμα πολλών ατόμων του ίδιου είδους μαζί’.

Ο σαρακατσάνος συγγραφέας **Ν. Κατσαρός**, όσον αφορά στο τσελιγκάτο, θεωρεί ότι, κοπάδι είναι ένα τμήμα ζώων ενός τσελιγκάτου που αποκόπτεται από τα άλλα λόγω διαφορετικότητας και αρκετές φορές για έναν ξεχωριστό προορισμό (στερφοκόπαδα, γαλαροκόπαδα, κοπάδια προβάτων, γιδιών κλπ).

Η κατανομή των προβάτων γίνεται με κριτήρια την ηλικία τους και τη δυνατότητά τους να γεννήσουν τον ερχόμενο χειμώνα, την κατάσταση τους από πλευράς εγκυμοσύνης, την παραγωγή ή μη γάλακτος, τη μορφολογία του εδάφους, την εποχή κλπ.

Ένας καλός κτηνοτρόφος οφείλει να δουλεύει με σύστημα: Παρατηρεί πότε τα ζώα ζευγαρώνουν, έτσι ώστε, εκτιμώντας και τις καιρικές συνθήκες, να αποφασίσει πότε θα αναχωρήσει για τα χειμαδιά (στην περίπτωση νομαδικής κτηνοτροφίας). Συνήθως το ‘γκαστροχώρισμα’ γίνεται το φθινόπωρο [χινοπώριασμα], όπου πρώτα ξεχωρίζουν το ‘στερφοκόπαδο’ (κριάρια, ζυγούρια και προβατίνες που δεν ζευγάρωσαν). Από την άλλη μεριά, τα γκαστροχώριμα ξεχωρίζονται σε πρώιμα (γκριάλι) και όψιμα (λισουάρι). Μετά τη γέννα, ξεχωρίζονται οι μάνες με τα αρσενικά που προορίζονται για σφαγή και αποτελούν το ‘σερκολείβαδο’. Οι μάνες με τα θηλυκά και τα αρσενικά (που θα κρατηθούν για ‘έχος’ = αναπαραγωγή), στέλνονται σε άλλο λιβάδι. Γενικά χωρίζονται τα ζώα, ενόψει του γέννου και μετά από αυτόν.

Τα κοπάδια στη βοσκή ήταν χωρισμένα σε γαλακτοφόρα - γαλάρια (μιτρίτσι), σε στείρα (στιάρπι), σε απογαλακτισμένα χρονιάρικα κατσίκια - βιτούλια (βιτούλι) με τα τραγιά και σε χρονιάρικα αρνιά - ζυγούρια (νουάτινι) με τα κριάρια. Το Πάσχα έσφαζαν τα αρνιά για εμπορία και λίγο αργότερα, του Αγίου Κωνσταντίνου τα κατσίκια, αφού κρατούσαν τα απαραίτητα, κυρίως θηλυκά (στα βλάχικα 'φιάμινι', ενώ 'μάσκουρι' τα αρσενικά). Αργότερα, έσφαζαν τα σουγγάρια (γεννημένα με καθυστέρηση) και τον 15 Αύγουστο τα ζυγούρια, τα βιτούλια και τα πιο ηλικιωμένα. Επίσης τον Δεκέμβριο έσφαζαν και πουλούσαν τα πιο ηλικιωμένα ζώα. Έτσι πραγματοποιούνταν η ανανέωση ή ο πολλαπλασιασμός του κοπαδιού και ταυτόχρονα οι κτηνοτρόφοι εξυπηρετούνταν οικονομικά με την πώληση του κρέατος, αλλά και εξασφάλιζαν το οικογενειακό τους τραπέζι με το απαραίτητο κρέας.

Οι ημέρες για γονιμοποίηση επιλέγονταν έτσι ώστε η διαδικασία να ολοκληρωθεί σε λίγες ημέρες. Η κυοφορία για τα πρόβατα κρατάει γύρω στις 140 ημέρες, ενώ για τα γίδια περίπου 150 ημέρες. Τα πρόβατα μαρκαλίζονται (σμαρλέσκου) από τα κριάρια (**μπιρμπέ-τσλι**) και γίδια παρτσιαλίζονται (σπαρτσίεσκου) από τα τραγιά (τσάκλι, παρτσάλια λέγονταν τα βαρβάτα). Η διάρκεια ζωής των ζώων παλιότερα ήταν μεγαλύτερη, γεννούσαν 10/12 φορές στη ζωή τους, ενώ σήμερα γεννούν 5/6 φορές και παράγουν περισσότερο γάλα. Η μακροζωία παλιότερα οφείλονταν στο ότι τα ζώα ήταν περισσότερο σκληραγωγημένα και έβγαιναν το καλοκαίρι στο βουνό. Αυτό δεν συμβαίνει στις σημερινές ημέρες.

Κάθε κοπάδι έχει τα γκισέμια (γτσιλι), τα επικεφαλής δηλαδή, και αυτά ήταν περισσότερο ευνουχισμένα - μουνουχισμένα (μουνούχι) κριάρια ή τράγοι και λιγότερο προβατίνες ή γίδες. Τα πρώτα είχαν μεγάλα κουδούνια, ενώ τα δεύτερα έφεραν μικρότερα κουδούνια. Υπήρχαν πολλών ειδών κουδούνια, τσιουκάνια (τσιόκανι για πρόβατα), κυπριά (κίπρι για γίδια), καμπάνες (κμπέν) κλπ, και ο κτηνοτρόφος είχε την ικανότητα να ξεχωρίζει τα ζώα από τον ήχο τους. Οι Σαρακατσάνοι ήταν συνήθως προβατοτρόφοι στο Βέρμιο, ενώ οι Βλάχοι είχαν από όλα (πρόβατα, γίδια, αγελάδες, άλογα κλπ).

Τα πρόβατα και τα γίδια από το χρώμα του δέρματος και του μαλλιού τους διαχωρίζονταν σε μαύρα, άσπρα (οι Βλάχοι τα έλεγαν άλμπιλι ή μπιάλιλι, ενώ οι Σαρακατσάνοι φλώρα) και σε ασπρόμαυρα ή παρδαλά.

Ανάλογα με τις διάφορες αποχρώσεις τα μαύρα πρόβατα ονομάζονταν: μουράτα (κατάμαυρο), γρίβα (σταχτί σκούρο), μπάλιο (άσπρη η κορφή του κεφαλιού, ασπρονόρκο (κατάμαυρο με άσπρη ουρά) καλιγούσα (πόδια άσπρα), μπασούρκα (άσπρο κεφάλι, άσπρη ουρά ή μαύρες βούλες στο λαιμό) κ.ά.

Τα δε άσπρα πρόβατα λέγονταν: μπέλα (ολόασπρο μούτρο), μπούτσικο (κόκκινο πρόσωπο, πόδια και άκρη ουράς), κάτσινια (κόκκινο, ξανθοκίτρινο πρόσωπο), βάκρα (μαύρο μούτρο και πόδια), караμπάσκο (πρόσωπο με χοντρές μαύρες γραμμές), καλέσιο (έντονες λεπτές, έντονες μαύρες γραμμές στο πρόσωπο). Τα ομορφότερα πρόβατα. Έτσι έλεγαν και για μια όμορφη γυναίκα), κοκκινομάτα (όταν η τρίχα γύρω από το μάτι ήταν κόκκινη), μπούκα (κόκκινο πρόσωπο) караμάνια (άσπρο μούτρο και μαύρες γραμμές γύρω από τα μάτια) κ.ά.

Τα άσπρα και τα μαύρα πρόβατα ονομάζονταν και μαλλάτα (με μακριά μαλλιά), ρούντα (με κοντά και πυκνά σγουρά μαλλιά), μαρμάρα (όταν δεν γεννάνε), καλαμοβύζα (με μακριά βυζιά), κρούτα (με κέρατα ή ξύλα) σκουλαρικάτα (με σκουλαρίκια στο λαιμό) κ.ά.

Η γίδα ανάλογα με το τρίχωμά της ονομάζεται: γκόρμπα (κατάμαυρη), κανούτα (σταχτιά, γκρίζα), μούργκα (γκρίζα σκούρα), φλώρα (ασπρογκρίζα), γκέσα (μαύρη γίδα με καφετί ραβδώσεις στο ρύγχος (Μπουσμπούκης) ή με μαύρες ή άσπρες γραμμές στο πρόσωπο και το τρίχωμα στο σώμα άλλοτε μαύρο και άλλοτε γκρίζο), φλωροκανούτα (με ανάκατες

άσπρες και γκριζες τρίχες), μάρτζα (με πρόσωπο και κοιλιά καφεκόκκινο), ρούσα (με άσπρο μούτρο και καστανόξανθο τρίχωμα), μπούκα (με καφεκόκκινο μούτρο) κ.ά.

Η γίδα επίσης διακρίνεται και από τα κέρατά της: σιούτα (όταν δεν έχει κέρατα), κουτσοκέρα (με ένα σπασμένο κέρατο), ορθοκέρα (με τα κέρατά της όρθια προς τα πάνω), πισωκέρα (με τα κέρατά της γυρισμένα προς τα πίσω), στριφτοκέρα (με τα κέρατά της σαν μπούκλες) κ.ά.

Επαναλαμβάνουμε ότι έχουμε πολλές κοινές ονομασίες στα πρόβατα και στα γίδια, όσον αφορά, το χρώμα, τα κέρατα κλπ, ανάμεσα στους Βλάχους και στους Σαρακατσάνους και μια αυθαίρετη και μη επιστημονική ερμηνεία για την προέλευση από την μια ή την άλλη πληθυσμιακή ομάδα θα ήταν, κατά τη γνώμη μας, ατυχής.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό των ζώων είναι το σημάδι που φέρουν στα αυτιά τους. Αυτό γίνονταν από τους κτηνοτρόφους με κοφτερό μαχαίρι για ευνόητους λόγους (δείγμα για αναπαραγωγή, αποφυγή κλοπής, δείγμα ιδιοκτησίας κλπ). Μερικά βασικά σημαδιών ήταν: μπροστοκλειδιά, πισουλειδιά, μπρουστοράφκο, πισουράφκο, τρουπάφκο, σχιζάφκο, μπροστό ή πισωξουραφιά, φουρκάφκο από το δεξί, φουρκάφκο από το ζερβί, μπλαχούρικο, βαγιάφκο, κουτσόφκο, πισωκλειδίο, μπρουστοκλειδίο ή κόκα κλπ. Επίσης, τα γίδια που είχαν μικρά αυτιά οι Βλάχοι τα έλεγαν ‘τσίπι’ και όταν τα αυτιά κοίταζαν προς τα κάτω μπρος τα έλεγαν ‘πιακούρι’.

Τα πρόβατα και τα γίδια γενικά ζουν 6 μέχρι 8 χρόνια και η ηλικία τους διακρίνεται από τα δόντια.

ΔΟΥΛΕΙΕΣ, ΕΡΓΑΛΕΙΑ, ΝΤΥΣΙΜΟ ΤΟΥ ΤΣΟΠΑΝΟΥ, ΦΛΟΓΕΡΑ & ΣΚΑΡΟΣ.

Είναι γεγονός, πάντως, ότι ένας καλός κτηνοτρόφος έπρεπε να γνωρίζει τα ζώα του, ένα προς ένα, ανάλογα με το χρώμα του, το σημάδι και τα άλλα χαρακτηριστικά τους και να έχει γενικά καλή μνήμη. Υπήρχαν μάλιστα μερικοί τόσο καλοί βοσκοί, οι οποίοι με δυο τρεις ματιές καταλάβαιναν πόσα ζώα τους έλειπαν.

Στη μορφή του παλιού τσελιγκάτου οι τσομπάνηδες (βοσκοί) συνήθως προέρχονταν από τους άντρες και τους σμίχτες του. Πάντως, οι βοσκοί-μέλη και οι σμίχτες έπαιρναν μισθό, όπως και οι εξωτερικοί βοσκοί και, εάν είχαν πρόβατα δικά τους, έπαιρναν αυτό που τους αναλογούσε. Ο χρόνος απασχόλησής τους διαρκούσε ανά εξάμηνο και κομβικοί μήνες ήταν ο Οκτώβρης και ο Απρίλης. Η εποχή πρόσληψης ήταν συνήθως ο Σεπτέμβρης και η συμφωνία γίνονταν με το ‘στόμα’, χωρίς χαρτιά. Έφτανε ο λόγος τότε. Οι τσομπαναραίοι ονομάζονταν ανάλογα με το είδος των ζώων που φυλούσαν [προβατάρηδες, γιδάρηδες, βαλμάδες (άλογα, μουλάρια)].

Η περισσότερη δύσκολη δουλειά είναι αυτή των γιδάρηδων και των προβατάρηδων. Αυτοί είναι υποχρεωμένοι, εκτός της βοσκής, να ποτίζουν, να αλατίζουν, να αρμέγουν, να κουρεύουν, να ξεγεννούν να προστατεύουν, να ‘σκαρίζουν’ και να κάνουν όλες τις απαραίτητες δουλειές και δεν υπήρχε ωράριο εργασίας. Μια πολύ σημαντική διαφορά ανάμεσα στα γίδια και στα πρόβατα είναι ότι το μητρικό φίλτρο είναι περισσότερο ανεπτυγμένο στις γίδες. Ανάμεσα στις άλλες διαφορές τους πρέπει να αναφέρουμε και το γεγονός ότι το γάλα των γιδιών έχει λιγότερα λιπαρά από αυτό των προβάτων, το δε τυρί τους είναι σκληρότερο και περισσότερο λευκό.

Το σπουδαιότερο και αναγκαιότερο εργαλείο του τσοπάνου είναι η γνωστή γκλίτσα/κλείτσα. Όσον αφορά στην ετυμολογία της λέξης, υπάρχουν πολλές απόψεις (από τη λέξη αγκύλη/αγκυλίτσα/αγκλίτσα/γκλίτσα ή από το ρήμα κλείω κλπ). Στα βλάχικα ολόκληρη η γκλίτσα λέγεται ‘κ.ρλίκου’. Το επάνω μέρος της λέγεται ‘κ.ρλιμπάνα’ και το ξύλο

που ενώνεται με αυτήν λέγεται βιάργα. Η γκλίτσα χρησιμεύει σαν όπλο επίθεσης και προστασίας του βοσκού, αλλά το κύριο έργο της ήταν το πιάσιμο του ζώου συνήθως από τα πόδια.

Ο τσομπάνος για τον εαυτό του και για το κοπάδι χρειάζονταν επίσης τα παρακάτω εργαλεία: Τ(ου)φέκι, κουμπούρι, μαχαίρι (κ.τσούτου), σουγιάς (κ.στούρα), ραβδί, γίλα, βέργες, βίτσες, πατερίτσα, κλαδευτήρι, τσεκούρι (τ.πόρλου), κουροψάλιδα, τσακμάκι ή πρυόβολο, ακόνια για τα χατζάρια, ίγκλες, τριχιές, γκέμια, καμτσίκια, κιουστέκια, ζιγκιά, μαγκούρες, πέταλα, πανωσάμαρα, φτσέλια, σούβλες, στραγγοτσαντίλες, ξυλοχούλιαρα, βαρέλια για νερό, σακιά, δισάκια, διάφορα τσόλια (για να κοιμάται κλπ) κ.ά. Επίσης πολλά εργαλεία-σάγια ήταν δερμάτινα π.χ. σκαφίδια, τουλούμια, γαλατσάκια κλπ.

Είναι σημαντικό πως τα πρυοβόλια ή τσακμάκια (ατσάλι, πουρναρόπετρα και ίσκνα) τα χρησιμοποιούσαν να ανάψουν φωτιά, στοιχείο που μας παραπέμπει σε πανάρχαιες εποχές. Με το κρούσιμο του ατσαλιού και της στουρναρόπετρας πετιούνται σπίθες, που τις αρπάζει η ίσκνα και έτσι προκαλείται η φωτιά. Η ίσκνα είναι ένας μήκντας που βγαίνει στις φλούδες των δέντρων και όταν αυτή επεξεργαστεί, ξεραθεί και μαλακώσει αποτελεί καλό προσάναμμα. Ενθυμούμαι, όταν ήμασταν μικρά παιδιά την δεκαετία του 60, κόβαμε την ίσκνα από τα δέντρα την ξεραίναμε και επειδή ήταν μαλακή και πορώδης την καίγαμε στην άκρη και την καπνίζαμε, έχοντας την ψευδαίσθηση ότι καπνίζαμε τσιγάρο.

Στον τουρβά/τρουβά (τάστρου) ο τσομπάνος έβαζε συνήθως τα απαραίτητα τρόφιμα για την καθημερινή ζωή του, καθώς και το κλειδοπίνακο, που ήταν ένα βαθύ και πλατύ ξύλινο πιάτο, το οποίο σφράγιζε με ξύλινο καπάκι και χρησίμευε για διατήρηση φαγητού. Το απλό ξύλινο πιάτο το λέγανε 'πνάκι' ('κουβάτα'), ενώ 'καρβάνα' το τσίγκινο πνάκι.

Ο βοσκός επίσης είχε μαζί του πάντοτε το γαλοδέρματο ή δερμάτι ή τυροφαί (από δέρμα κατσικίσιο), όπου φύλαγε ιδιαίτερα το καλοκαίρι ξινό δροσερό ορεκτικό γάλα και την φτσέλα ή μπούκλα (ξύλινο στρογγυλό σκεύος με μικρό στόμιο), από όπου έπινε νερό. Τα εργαλεία αυτά συνήθως έφεραν επάνω τους ξυλόγλυπτα κεντήματα, έργα τέχνης φτιαγμένα από τους ίδιους τους βοσκούς.

Οι τσοπάνοι ακόμα είχαν μαζί τους την φλογέρα (πανάρχαιο μουσικό όργανο, 'φλοιάρα' στα βλάχικα) για να παίζουν στις ατέλειωτες ώρες της μοναξιάς και όχι μόνο. Η φλογέρα είναι ένα όργανο δεμένο με τη φύση, τη δουλειά και τις ανάγκες του βοσκού. Κανένας άλλος παρά ο τσομπάνος δε μπορεί να παίξει τόσο όμορφα τη φλογέρα. Ο βοσκός βαρύνει τη φλογέρα τις ίδιες μονότονες και θλιβερές μελωδίες που έπαιζε από την αρχαιότητα.. Όλο το σκηνικό (του παιζίματος της φλογέρας) θα μπορούσε να παρομοιαστεί με τον Κορυφαίο σε μια ορχήστρα που εναρμονίζει τη συναυλία των κουδουνιών και του κοπαδιού γενικά. Δεν είναι καθόλου απίθανο να τολμήσει να πει κανείς ότι τα ζώα γνωρίζουν το παίξιμο της φλογέρας του δικού τους βοσκού και λειτουργούν ανάλογα, στο σκάρο, στη βοσκή, στη στρούγκα, στον στάλο κλπ. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι μια συγκεκριμένη μελωδία που παίζεται με τη φλογέρα λέγεται 'σκάρος'. Η μικρή φλογέρα λέγεται και τζουράς ή σουραύλι, ενώ η μεγάλη λέγεται τζαμάρα. Υπήρχε επίσης και ο διάυλος ή το μπουλ που ήταν μαζί δύο φλογέρες (με δυο φωνές). Ένα μουσικό όργανο που έπαιζαν επίσης οι κτηνοτρόφοι ήταν ο ταμπουράς, ο οποίος ήταν ένα έγχορδο όργανο (απόγονος της αρχαιοελληνικής πανδούρας και πρόγονος του λαούτου).

Απαραίτητο προστατευτικό για το κρύο και τις βροχές ήταν το μαλλιώτο (ταλαγάνι) για καθημερινή χρήση, που ήταν αδιάβροχο, υφαντό στον αργαλειό (συνήθως από πρόβειο μαλλί), επανοφόρι με κατσιούλα και μανίκια μέχρι το γόνατο. Για μεγαλύτερη προστασία, ιδιαίτερα σκέπασμα για ύπνο υπήρχε η εντελώς αδιάβροχη κάπα (ταμπάρια) που ήταν

φτιαγμένη συνήθως από γιδόμαλλο ή τραγόμαλλο και χωρίς μανίκια, με κατσούλα και έφθανε μέχρι τον αστράγαλο. Υπήρχαν και λίγες κάπες με μανίκια.

Τα πρόβατα βόσκουν το ένα δίπλα στο άλλο, ενώ τα γίδια ανεξάρτητα. Επίσης τα γίδια όταν βρουν πολλή βοσκή μένουν στο ίδιο μέρος συνεχώς, ενώ τα πρόβατα αρπάζουν μερικές μπουκιές, είναι βιαστικά και κινούνται προς τα εμπρός πάντοτε. Μια άλλη συνήθεια που έχουν τα πρόβατα κατά τη βοσκή τους είναι ότι πηγαίνουν κόντρα στον αέρα. Επίσης είναι επιλεκτικά, τους αρέσει το καθαρό (παστρικό) χορτάρι και ο καλός βοσκός αποφεύγει τις απότομες παρεμβάσεις για να μην τα αναστατώσει (η ηρεμία τους έχει σημασία στην απόδοση σε γάλα).

Το καλοκαίρι, όταν ο ήλιος ανεβαίνει ψηλά, περίπου από τις 10 το πρωί μέχρι τις 6 το απόγευμα, τα πρόβατα δεν βοσκούν και 'σταλίζουν', πηγαίνουν στο στάλο (μασσ) δηλαδή σε σκιερό μέρος (κάτω από δέντρα ή τσαρδάκια). Για να αναπληρωθεί η βοσκή συνήθως κατά τις δυο τα μεσάνυχτα ο καλός βοσκός ξυπνάει το κοπάδι από το γρέκι (αμιρίτζ) που ήταν ένα πρόχειρο περίφραγμα από θάμνους και κλάδους, όπου σταβλίζονται τα αιγοπρόβατα και τα βόσκει για 2 ώρες περίπου. Αυτό λέγεται 'σκάρος' και εκείνη την ώρα το κοπάδι χρειάζεται προσοχή από τα αγρίμια (λύκο κλπ) λόγω του σκότους. Τα κουδούνια των προβάτων λειτουργούν και ο βοσκός είναι σε επιφυλακή μαζί με τα τσοπανόσκυλα που είναι εκπαιδευμένα, θορυβεί, φωνάζει συνέχεια, χουιάζει-χουχουτάει (αούρλου) ή ακόμα παίζει και τη φλογέρα του (εξού και 'σκάρος' που είναι αργός ποιμενικός σκοπός με φλογέρα ή κλαρίνο), όπως είπαμε προηγουμένως. Επίσης, τα ζώα, όταν έχουν σταματήσει το βόσκημα και κοιμούνται, μαρκηώνται (σ.ράμικου), δηλαδή μηρυκάζουν.

ΑΛΑΤΑΡΙΕΣ, ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΖΩΩΝ, ΓΚΕΣΕΜΙΑ 'ΥΙΟΘΕΣΙΕΣ (ΤΣΑΓΚΑΔΕΣ), ΤΣΟΜΠΙΑΝΟΣΚΥΛΑ.

Οι τσοπαναράιοι ξέρουν ακόμα πως το πρόβατο και το γίδι για να διψάει και να πίνει νερό, να φέρνει γάλα και να παχαίνει, έχει ανάγκη από αλάτι, θέλει 'αλάτισμα'. Τούτη η γνώση προέκυψε, όταν οι πρώτοι κτηνοτρόφοι παρατήρησαν ότι τα οικοσίτα φυτοφάγα ζώα έδειχναν αδυναμία στα αλόφυτα (φυτά σε αλμυρά εδάφη) και στις αλμυρές πηγές. Έτσι αναγνωρίστηκε η φυσική τους ανάγκη για αλάτι και ως εκ τούτου ο κτηνοτρόφος δημιούργησε τις αλαταριές (σαρίνι). Αυτές είναι σε σταθερά και ειδικά σημεία, συνήθως είναι μεγάλες πλάκες (φυσικές ή τοποθετημένες), όπου μπαίνει αλάτι και πίτουρα βρεγμένα με λίγο νερό. Τα ζώα με το ειδικό σφύριγμα του βοσκού αντιλαμβάνονται ότι πλησιάζουν σε αλαταριά και αρχίζουν να τρέχουν, βελάζοντας από απόσταση περίπου 200 μέτρων. Τρώνε το αλάτι με μεγάλη λαιμαργία και μετά ποτίζονται (σε ποτίστρες ή μπάρες). Γνωστή είναι η 'Μπάρα' (μικρή λίμνη) του Ξηρολιβάδου για αυτό το θέμα. Οι βοσκοί δίνουν συχνότερα αλάτι στα πρόβατα και στα γίδια όταν πλησιάζει ο μαρκάλος και ο πριτσιάλος αντίστοιχα (ζευγάρωμα).

Όσον αφορά στις ασθένειες των ζώων, λόγω έλλειψης κτηνιάτρων, όπως ήταν φυσικό, οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι αντιμετώπιζαν με την εμπειρία τους και παραδοσιακά τέτοιου είδους προβλήματα.

Πολύ συνηθισμένο πρόβλημα στα ζώα ήταν το σπάσιμο των άκρων τους, το οποίο αντιμετώπιζονταν με τους πρακτικούς (ιχλήδες στα σαρακατσάνικα) αλλά και με τους απλούς κτηνοτρόφους. Άλλα προβλήματα υγείας ήταν το φούσκωμα, η τρέλα (β.ρλ.), το φίδιασμα (ντι ν.πίρτικα), ο μασταράς (αγκουντί του ούτζ=μαστάρια), ο άνθρακας (νταλάκ), η στρουμπάρα, η παρμάρα (λουάρι) το λυκόπιαμα (λουύπλου ακ.τσέ ντι λα γκούσι) και άλλα. Είναι αξιοσημείωτο ότι για τη θεραπεία των 'τρελών' ζώων (φούσκα με υγρά και άσπρα σπόρια στον εγκέφαλο του ζώου, που το έκανε να αντιδρά με τρέλα) υπήρχαν κτηνοτρόφοι

οι οποίοι πραγματοποιούσαν πρακτικές χειρουργικές επεμβάσεις και μάλιστα πολλές φορές με επιτυχία.

Το φίδιασμα ήταν το τσίμπημα του ζώου από το φίδι, ενώ το φούσκωμα προέρχονταν συνήθως από δηλητηριασμένη τροφή. Και για τα δυο ο κτηνοτρόφος συνήθως εύρισκε τρόπο να τα θεραπεύσει. Η στρουμπάρα, για παράδειγμα, ήταν ένα είδος δηλητηρίασης του ζώου από χορτάρι ή μανιτάρι. Ο μασταράς ήταν η γνωστή μαστίτιδα και το λυκόπιασμα ήταν ο τραυματισμός του ζώου από δάγκωμα λύκου συνήθως στο λαιμό. Πρέπει να αναφερθεί ότι ο λύκος, όταν ορμούσε σε ένα κοπάδι, δάγκωνε από το λαιμό όσα ζώα μπορούσε (αιμοβόρος) και στο τέλος έπαιρνε στον ώμο του ένα από αυτά κι έφευγε. Για τη θεραπεία του δαγκώματος οι κτηνοτρόφοι συνήθως έχυναν στη πληγή καυτό λάδι.

Το μουνούχισμα στα κριάρια, άλογα, γαίδαρους, σκύλους κλπ και το τσουκάνισμα (τραγιά) ήταν η αφαίρεση των όρχεων από αρσενικά ζώα που ο κτηνοτρόφος ήθελε να είναι ήσυχα και πειθαρχημένα, όπου έμπειροι πρακτικοί κτηνοτρόφοι έκαναν αυτή την διαδικασία με κοφτερά μαχαίρια.

Βέβαια, από τα αρσενικά (κριάρια, τραγιά) σε ένα κοπάδι που δεν ευνουχίζονταν, ένα έπρεπε ένα να γίνει αρχηγός πριν από το βάτεμα (εποχή σύλληψης). Αυτό ήταν υπόθεση και μόνο των αρσενικών και δεν υπήρχε παρέμβαση από τον κτηνοτρόφο. Τα αρσενικά μόνα τους καταλάβαιναν ποιος έκανε για αρχηγός. Εάν στο τέλος δυο αρσενικά διεκδικούσαν την αρχηγία, τότε γινόταν μονομαχία μεταξύ τους και μάλιστα μέχρι θανάτου (κτύπημα με τα κέρατα), αλλά με κανόνες αξιοκρατίας, δικαιοσύνης και παλικαριάς. Τα προνόμια του αρχηγού ήταν ότι αυτός ήταν ο εκλεκτός των θηλυκών στην εποχή του 'βατέματος' και ο επικεφαλής του κοπαδιού (το προαναφερθέν γκισέμι).

Ο κτηνοτρόφος επίσης αντιμετωπίζει και ένα άλλο σοβαρό πρόβλημα. Κάποια αρνιά ή κατσίκια γεννιούνται ψόφια και οι μάνες τους μένουν τσαγκάδες (πλικ.τουάρι) και υπάρχει κίνδυνος να μείνουν χωρίς γάλα, εάν δεν αρμεχθούν, ή να αρρωστήσουν από το πολύ γάλα. Ακόμα μερικές μάνες δεν θέλουν τα αρνιά που γέννησαν, ή το γάλα τους μερικές φορές δεν φθάνει ή έχουν πολύ γάλα που περισσεύει. Έτσι, αυτός για να εξασφαλίσει μια ισοδύναμη ανάπτυξη όλων των αρνιών, αναγκάζεται να προβεί σε 'αναγκαστικές υιοθεσίες', το 'διπλόδεμα' (όλη αυτή η διαδικασία στα βλάχικα σημαίνει πλικ.τουάρι) όπως το λένε οι Σαρακατσάνοι.

Επειδή μια μάνα-προβατίνα-τσαγκάδα είναι φυσικά δύσκολο να δεχθεί ένα υιοθετημένο αρνί, ο κτηνοτρόφος μηχανεύεται διάφορους τρόπους για την αποδοχή της 'υιοθεσίας'. Ένας από αυτούς είναι να απομονώσει τη 'τσαγκάδα' με το υιοθετημένο αρνί σε ένα μικρό περιφραγμένο χώρο-μπιτούλι (κουτάρι), να το ντύσει με το δέρμα του ψόφιου δικού της αρνιού, έτσι ώστε η μάνα να έχει τη μυρωδιά του και με μια σειρά από ενέργειες του τελικά το αρνί να γίνει αποδεκτό από τη θετή μάνα, τουλάχιστον μέσα σε δυο τρεις ημέρες. Πάντως, πρέπει να επισημανθεί ότι οι γίδες 'υιοθετούν' δυσκολότερα από τις προβατίνες.

Επιβάλλεται ασφαλώς να γίνει και μια μικρή αναφορά στο τσομπανόσκυλο, που είναι ο αχώριστος σύντροφος του βοσκού, ο ακούρατος φύλακας του κοπαδιού και που θυσιάζει ακόμα και τη ζωή του για αυτό. Τα τσομπανόσκυλα, χωρίς να έχουν κάποια ειδική εκπαίδευση, ανταποκρίνονται στο ρόλο που τους αναθέτει ο βοσκός, απομακρύνουν τα αγρίμια από το κοπάδι, αγαπούν το αφεντικό τους και υπακούουν σε αυτόν, ο οποίος βέβαια τα εξασφαλίζει με πιτυρίσιο/καλαμποκίσιο ψωμί μια δυο φορές την ημέρα, το λεγόμενο γκομούλι. Τα σκυλιά όταν φυλάνε το κοπάδι βρίσκονται πάντοτε σε επίκαιρη θέση που αυτά επιλέγουν Δεν τα βλέπει κανείς όλα μαζί και αυτά πάντοτε μετακινούνται μπρος και πίσω από το κοπάδι, χωρίς να στέκονται στο ίδιο σημείο. Τα τσομπανόσκυλα σπάνια κοιμούνται

όταν το κοπάδι και ο βοσκός είναι σε ύπνο και συχνά γαυγίζουν και ουρλιάζουν για να καταστήσουν γνωστή την παρουσία τους και να φοβίσουν τα αγρίμια, ιδιαίτερα τον λύκο.

ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΠΟΙΜΝΙΟΣΤΑΣΙΑ, ΟΒΟΡΟΙ, ΣΤΡΟΥΓΚΕΣ.

Τα ποιμνιοστάσια ή μαντριά (στα βλάχικα: ‘μάντρα’ για πρόβατα και ‘κ.πρ.λιάτσ’ για γίδια) διακρίνονται σε κόρδες (πρόχειρα μαντριά για όλες τις κατηγορίες των ζώων και για πολλές περιστάσεις), προβατομάντρια (για πρόβατα), γιδομάντρια (για γίδια), και οβορούς (για άλογα και μουλάρια). Τα μαντριά στήνονταν κυρίως στα χειμαδιά και όλοι δουλεύουν ασταμάτητα, έτσι ώστε αυτά να είναι έτοιμα για να γεννήσουν τα ‘πρότα’ (ζώα) γιατί ο κτηνοτρόφος θα βγάλει το ψωμί του από το ‘γέννος’ (αρνιά, κατσίκια) και τα γάλατα.

Οι κόρδες συνήθως για τα πρόβατα κατασκευάζονταν κυρίως στα χινοπώρια, αλλά και στους θερινούς μήνες. Είναι ένας χώρος περιφραγμένος με θάμνους από πουρνάρια, βαλανιδιές βάτα, άγριες γκορτσιές κλπ. Εκεί τα πρόβατα κλείνονταν γενικά τα βράδια για να ξεφυτίσουν χωρίς κίνδυνο και οι κτηνοτρόφοι να ελέγχουν την κατάσταση τους και να τα αρμέγουν. Οι Βλάχοι συνήθως ονομάζουν τις καλοκαιρινές κόρδες κ.σιηάρι για τα γίδια και τα χρησιμοποιούσαν περισσότερο για το άρμεγμα (τα γίδια κοιμούνταν έξω συνήθως).

Δίπλα στην κόρδα ήταν το γιατάκι (κατάλυμα) των βοσκών, το οποίο συνήθως ήταν ένα σκέπαστρο-λασιά ή πλάτη και σπάνια μια μικρή καλύβα. Εκεί κοιμόταν και ζούσε ο βοσκός όλες τις ώρες που τα πρόβατα και τα γίδια του κοιμούνταν μέσα στην κόρδα και εκεί είχε τον απαραίτητο χώρο του, όλα τα σύνεργα και τις αποσκευές του (ρούχα, βάτρα, κακάβι, γαλοδέρμα, τσεκούρι, κλειδοπινάκιο κλπ). Οι Βλάχοι κτηνοτρόφοι, στο Σέλι και στο Ξηρολίβαδο και την Κουμαριά δεν είχαν συνήθως καλύβες, γιατί είχαν δικά τους σπιτία σε αυτά τα βλαχοχώρια το καλοκαίρι.

Το προβατομάντρι ή πρατομάντρι προορίζονταν για τον σταυλισμό των προβάτων, των ζυγουριών (νεαρών προβάτων) και των αρνιών. Αυτό το μαντρί, που ήταν πιο τεχνικό απ’όλα τα μαντριά αποτελείτο από τον κυκλικό φράχτη, τους νταϊαμάδες, το δάπεδο-πάτωμα και την πόρτα-είσοδο.

Ο κυκλικός φράχτης φτιαχνόταν έτσι (κάθετα μπηχτάρια-ξύλα, οριζόντια ζωνάρια-ξύλα δεμένα και ντυμένα με κλαδιά ιτιάς ή λυγαριάς) ώστε να διευκολυνθεί η κατασκευή του νταϊαμά.

Ο νταϊαμάς (μπουιάτα’), ήταν ο ‘γείσος’ του μαντριού. Ήταν δηλαδή η προς το εσωτερικό του και σε βάθος δυο-τριών μέτρων προβολή του φράχτη του μαντριού. Αυτός κατασκευάζονταν με μεγάλη μαεστρία και κατόπιν ‘ντύνονταν’ με κλαδιά (βαλανιδιάς, οξυάς, γκορτσιάς κλπ) και καλαμιές (από βρίζα, καλάμι, βούζια κλπ). Με τον εξαιρετικό αυτό τρόπο κατασκευής του μαντριού με τον νταϊαμά του, οι κτηνοτρόφοι εξασφάλιζαν προφύλαξη από τη βροχή και το χιόνι και στεγανότητα στο τμήμα του μαντριού κάτω από τον νταϊαμά αλλά και κοντά στον φράχτη, γιατί και σε αυτόν έδιναν μια κλίση προς τα μέσα.

Επίσης για να αντιμετωπίσουν τα νερά και τις ακαθαρσίες των ζώων στο εσωτερικό του μαντριού έκαναν το πάτωμα, συνήθως το φθινόπωρο. Επίστρωναν δηλαδή σε όλο το εσωτερικό πουρνάρια ή άλλους θάμνους και από επάνω άχυρα, βούζια κλπ κι έτσι τα νερά έφευγαν κάτω από αυτά τα στρώματα. Όταν αυτά λερωνόταν, ο κτηνοτρόφος έστρωνε και άλλα στρώματα μέχρι να έλθει η άνοιξη, κατά την οποία ‘ξεπάτωνε’ το μαντρί (ήταν μια δύσκολη δουλειά).

Τα γιδομάντρια στήνονταν σε πλαγιές (το νερό έφευγε λόγω της κλίσης του εδάφους και έτσι δεν είχαν ‘πάτωμα’), είχαν την ίδια κατασκευή με τα πρατομάντρια με την διαφορά ότι η κατασκευή τους ήταν πιο απλή και ήταν περισσότερο ευρύχωρα γιατί τα γίδια

στον ύπνο τους θέλουν ‘απλωσιά’ και τον δικό τους χώρο και όχι το ένα πάνω στο άλλο, σαν τα πρόβατα. Επίσης, το γιδομάντρι είχε κι ένα εσωτερικό φράχτη-τσαρκούλι (τσάρκου), όπου έβαζαν τα κατσίκια όταν ήταν μικρά και δεν μπορούσαν να βοσκήσουν μέχρι το ‘απόκομμα’ (από το μητρικό γάλα).

Ένας σημαντικός λόγος ήταν ότι ο γιδάρης έβαζε τα κατσίκια στο τσαρκούλι για να μην είναι συνέχεια με την μάνα του γιατί το κατσίκι είναι λαίμαργο, βυζαίνει πολύ και αδυνατίζει την γίδα. Τα κατσίκια σε αντίθεση με τα αρνιά δύσκολα αποκόβονται από τη μάνα τους, γενικά όμως υπάρχει μεγάλη δουλειά για τον κτηνοτρόφο μετά την γέννα (αποκοπή των γεννημένων στα τσαρκούλια και στα αρνομάντρια και βαθμιαία ένταξή τους στο κοπάδι).

Ο οβορός (νοβρό) ήταν το μαντρί των αλόγων και των μουλαριών και έμοιαζε περισσότερο με την κόρδα (απλός φράχτης με παλούκια) και περισσότερο αποσκοπούσε τα άλογα και τα μουλάρια να μην απομακρύνονται (κίνδυνος αγριμιών).

Στην περίπτωση που δεν υπήρχε οβορός, για να περιορίσουν επίσης την απομάκρυνση των αλόγων και των μουλαριών από τη στάνη, χρησιμοποιούσαν δυο τρόπους δεσίματός τους: α) το πεδούλωμα (αγκιντικάρ’), που ήταν ένα χαλαρό δέσιμο με το αλτάρι και β) το μακροσχοίνισμα, που ήταν το δέσιμο του ενός μπροστινού ποδιού με ένα μεγάλο σχοινί ενώ η άλλη άκρη του οποίου ήταν δεμένη σε ένα παλούκι βαθιά μπηγμένο στη γη.

Τα πρόβατα κοιμούνται στο πρατομάντρι και όρθια και καθιστά, όχι όμως ξαπλωμένα. Τα γίδια πάντοτε καθιστά. Τα άλογα και τα μουλάρια και όρθια και καθιστά.

Ο καιρός στη στρούγκα ή ο ‘καιρός στα γάλατα’, άρχιζε αφού πουληθεί το πρώτο κοπάδι από τ’ αρσενικά αρνιά και κατσίκια. Η στρούγκα ήταν ο χώρος στον οποίο οι κτηνοτρόφοι άρμεγαν τις προβατίνες και τις γίδες και αυτή στηνόταν από τον Γενάρη μέχρι τον Μάρτη (ανάλογα με το κλίμα). Το άρμεγμα στη στρούγκα ήταν από τις βαριές δουλειές του τσοπάνου, αλλά και από τις περισσότερο αποδοτικές γιατί ο κτηνοτρόφος, μετά από τον τόσο μεγάλο κόπο της χρονιάς, ανταμειβόταν με το γάλα και ζούσε την οικογένειά του.

Οι παλιοί μάλιστα προστάτευαν τη στρούγκα με ξόρκια και φυλαχτά από το κακό μάτι και έκαναν διάφορα έθιμα για φυλαχτικό της στρούγκα στις μεγάλες γιορτές. Για παράδειγμα, την Μεγάλη Πέμπτη, έβαζαν ανάμεσα από τα στρουγκόλιθα της στρούγκας, μέσα στο χώμα, ένα κόκκινο λειτουργημένο αβγό, για να φυλάει τα ζώα από την παρμάρα και το μασταρά, αρρώστιες που τα κόβει το γάλα.

Η στρούγκα λοιπόν ήταν μια πρόχειρη περιφραγή για να βάλουν τα ζώα για άρμεγμα. Πρέπει να σημειωθεί ότι, αν η προβατίνα ή η γίδα δεν αρμεχθεί, χάνει το γάλα της, ‘συγκαίγεται’ όπως λέγανε παλιά. Η στρούγκα στηνόταν όπου συνέφερε στη δουλειά των κτηνοτρόφων. Συνήθως κοντά στα μαντριά, αλλά και στο λιβαδοτόπι. Όταν, όμως, είχε κακοκαιρία τα γαλάρια αρμέγονταν μέσα στο ίδιο το μαντρί.

Το σχήμα της στρούγκας ήταν συνήθως στρόγγυλο και ο κυκλικός αυτός φράχτης γινόταν με χαμόκλαδα, πουρνάρια (τζουνάπινι), κέδρα κλπ. Συνήθως, είχε δύο ανοίγματα-πόρτες (αμπουριές, στα βλάχικα αρούγκ.), την πίσω τη μεγαλύτερη (στόμα ή πισωστρούγκι) για να εισέρχονται τα ζώα και την μπροστινή (μάτι) για το άρμεγμα. Στο μπροστινό άνοιγμα υπήρχαν δυο μεγάλα λιθάρια, τα στρουγκόλιθα ή αρμερολίθια (σκάμν.λι), όπου σ’αυτά κάθονταν οι αρμεχτάδες. Εάν υπήρχαν πολλά ζώα για άρμεγμα, φτιάχνανε δυο μάτια για να έχουν περισσότερα στρουγκόλιθα και περισσότερους, εννοείται, αρμεχτάδες.

ΑΝΤΡΙΚΙΕΣ & ΓΥΝΑΙΚΕΙΕΣ ΔΟΥΛΕΙΕΣ -ΓΕΝΙΚΑ

Όπως είπαμε, στη στρούγκα αρμέγονταν συνήθως τα γαλάρια των οποίων έχουν πουληθεί τα αρνιά και τα κασίκια, αλλά και τα γαλάρια που έχουν αποκόψει εντελώς από το 'βύζαιμα' (για αυτή την σταδιακή αποκοπή βέβαια ο κτηνοτρόφος χρησιμοποιεί διάφορες τεχνικές). Οι γίδες στην αρχή είναι δύσκολες στο άρμεγμα (κλωτσάνε), μετά όμως, όταν μεγαλώσουν, στέκονται καλύτερα από τις προβατίνες.

Το άρμεγμα είναι δύσκολη δουλειά, χρειάζεται τεχνική και γερά χέρια. Ο κάθε αρμεχτής μπορεί ν' αρμέξει πάνω από εκατό γαλάρια και ο καλός, ο ικανότερος μέχρι διακόσια. Τα γαλάρια πρόβατα αρμέγονται από το Γενάρη ως τα τέλη του Θεριστή (Ιούνη) δυο φορές την ημέρα. Μετά, μια φορά, έπειτα, κάθε τρεις μέρες και κατόπιν 'στείφουν', περνώντας στον μαρκάλο (είναι πια γκαστρομένα).

Οι αντρικές δουλειές σε ένα κτηνοτροφικό κοπάδι είχαν σχέση με το φύλαγμα του κοπαδιού, το άρμεγμα, τη τυροκόμιση, τον κούρο (τουντιάρεα), το κωλοκούρεμα (σουιλιάρι) το στόλισμα του κοπαδιού με κουδούνια και κυπριά, τη 'ιατρική' φροντίδα των γιδοπροβάτων, αλλά και την φροντίδα των μεγάλων ζώων (σαμάρωμα, πετάλωμα κλπ).

Δουλειά των αντρών ήταν και η ξυλογλυπτική τέχνη. Έκοβαν από το δάσος τα κατάλληλα μαλακά ξύλα (πυξάρι συνήθως) για να κάνουν ρόκες, σφοντύλια, αδράχτια, κλειδοπινάκια, γκλίτσες, φτσέλες, στεφάνια (κουάτιλι) κ.ά. Όλα αυτά τα έφτιαχναν με αυτοσχέδια, μοναδική, προσωπική και απaráμιλλη τέχνη. Το ξύλο της κρυνιάς (σκληρό και εύκαμπτο), καθώς δεν έσπαζε εύκολα, χρησιμοποιούνταν για το ξύλο της γκλίτσας περισσότερο.

Οι συμφωνίες με τους εμπόρους γίνονταν από τους άντρες, όπως και η κατασκευή των μαντρών και κυρίως το γκαστροχώρισμα, το σερκοχώρισμα και γενικά η παρακολούθηση του γέννου (φιτάλιου). Κατά βάση, το κουμάντο στις εξωτερικές δουλειές της οικογένειας ήταν δουλειά των αντρών, καθώς επίσης και η εξασφάλιση σιταριού για τις ανάγκες διατροφής με την συμμετοχή τους (με δικά τους ζώα) στο αλώνισμα, την κατάλληλη εποχή.

Οι γυναίκες δεν ανακατεύονταν στις δουλειές των αντρών, απλά τους βοηθούσαν σε κάποιες δουλειές τους. Βασική τους δουλειά ήταν η παρασκευή όλων των ειδών φαγητών και ιδιαίτερα της πίτας. Μοναδική εξαίρεση αποτελούσε το ψήσιμο του αρνιού και η παρασκευή του κοκορετσιού, του σπληνάντερου κλπ., που ήταν κατεξοχήν δουλειά των αντρών. Ήταν μια διαδικασία που γινόταν μόνο από τον άντρα με μεγάλη επιμέλεια και μαστοριά, και ξεκινούσε από το σφάξιμο του ζώου μέχρι και το 'λιάνισμά' του μετά το ψήσιμο.

Έργο επίσης της γυναίκας ήταν το ζύμωμα κάθε ψωμιού, το κάψιμο του φούρνου ή της 'βάτρας', το φόρτωμα του 'γάστρου' με κάρβουνα και ζεστή στάχτη, η προμήθεια ξύλων για κάθε είδους θέρμανση (καλύβας, σπιτιού, γάλακτος, παρασκευής φαγητών κλπ), η μεταφορά του νερού και βεβαίως η επεξεργασία των μαλλιών των προβάτων και των γιδιών (αναφορά αυτής της εργασίας θα γίνει σε άλλο κεφάλαιο περισσότερο αναλυτικά). Είναι φυσικό βέβαια ότι η προμήθεια μεγάλης ποσότητας ξύλων για την οικογένεια γινόταν από τους άντρες με την βοήθεια των αλόγων και μουλαριών, όπως και η επεξεργασία των μαλλιών, η παρασκευή των υφαντών κλπ.

Η διαδικασία του ψησίματος ήταν αρκετά επίπονη και απαιτούσε μεγάλη εμπειρία. Ξεκινούσε με το άναμμα της φωτιάς στη βάτρα (ειδικός χώρος - εστία φωτιάς) με θάμνους, κλωνάρια, ξύλα, τα οποία τελικά άφηναν κάρβουνα και στάχτη. Οι Βλάχοι, όπως είπαμε, πρώτα είχαν καλύβια και μετά έκτισαν σπίτια στα ξεκαλοκαιριά στην περιοχή του Βερμίου, όπως και σε άλλα ορεινά μέρη του τόπου μας, ενώ οι Σαρακατσάνοι είχαν μόνο καλύβια.

Το άναμμα της φωτιάς, όπως είδαμε προηγούμενα γινότανε με τα πρνοβόλια, για να γίνει όμως μεγάλη φωτιά (με κούτσουρα) υπήρχαν και άλλοι τρόποι ανάλογα με τις εποχές

και τον καιρό όπως: με την 'βουνιά' (ξηρή κοπριά από άλογα, στα βλάχικα 'μπάλικ.'), με το 'θειαφοκέρι' (θειάφι σε πολύ, βουτηγμένο σε χοντρό σκονί σαν φιτίλι) και με το 'ξιγκοκέρι' (πολλά πανιά, καλά δεμένα και ποτισμένα με πρόβειο ή γίδινο ξίγκι). Δεν βάζανε τα κούτσουρα ανάποδα. Τοποθετούσαν δηλαδή το κούτσουρο με το χοντρό μέρος προς τη φωτιά, όπως αυτό ξεκινάει από τη ρίζα. Εάν τα βάζανε ανάποδα το είχαν σαν κακό, γιατί έτσι 'τα τέκνα έρχονται ανάποδα και τ'αρνιά και τα κατσίκια ανάποδα. Η φωτιά με τα κούτσουρα αναβότανε με δυο τρόπους: ο ένας ήταν ο πιο συνηθισμένος (οριζόντια και ακτινωτά σε σχήμα κύκλου) και ο άλλος ο 'κλέφτικος' (όρθια τα ξύλα σε κύκλο-με αυτόν τον τρόπο η φωτιά δεν σβήνει από τη βροχή). Και για τους δυο τρόπους απαιτούνταν μαστοριά όσον αφορά την τοποθέτηση των προσαναμμάτων (ψιλά ξυλαράκια, δαδί, ξεραμένα κουκουνάρια κλπ).

Η 'βάτρα' ή 'φωτιά' ή 'γουνιά' παλιότερα βρισκότανε στο κέντρο της καλύβας όπου οι κτηνοτρόφοι κατοικούσαν και όχι σε παρακαλύβες και καλυβούλες ή άλλους βοηθητικούς χώρους. Δεν είναι τίποτε άλλο από την αρχαία εστία (στην ελληνική αρχαιότητα η Εστία ήταν η θεά της οικιακής ζωής), δηλαδή τη φωτιά (στα βλάχικα φόκου) που υπάρχει στο κέντρο του σπιτιού (καλύβας) και κατ'επέκταση την έννοια του σπιτικού και της οικογένειας. Είναι η φωτιά που προστατεύει το σπίτι, τον άνθρωπο και είναι ένα μέρος άγιο και ιερό. Η αρχαία εστία βρισκότανε στο κέντρο όλων σχεδόν των προϊστορικών κατοικιών και αυτό το συναντούμε στους σημερινούς κτηνοτρόφους με τις παραδοσιακές καλύβες. Έχει κυκλικό σχήμα, όπως ακριβώς το κυκλικό καλύβι, και η κυκλική μάζωξη των ανθρών γύρω από αυτή για να ζεσταθούν. Κοντά στη βάτρα ζούσε και προστατευότανε η οικογένεια τις κρύες του χειμώνα. Βέβαια το καλοκαίρι δεν ανάβανε φωτιά μέσα στην καλύβα και στήνανε τη βάτρα έξω στο ύπαιθρο για το μαγείρεμα.

Η 'γάστρα' είναι ένα μεταλλικό ή πήλινο μαγειρικό σκεύος, το οποίο αφού θερμανθεί κατάλληλα, τοποθετείται επάνω από το ταψί με το φαγητό, συμβάλλοντας στο ψήσιμό του από την επάνω πλευρά. Αυτή θερμαίνεται και κοκκινίζει στη βάτρα, όπως επίσης υπερθερμαίνεται και η πλάκα, που αποτελεί το δάπεδο της βάτρας. Έτσι, εάν ήθελαν να ψήσουν ψωμί (3-4 καρβέλια) το έβαζαν στο καυτό και καθαρισμένο δάπεδο-πλάκα της βάτρας, φόρτωναν την εξωτερική κυκλική όψη της γάστρας με τα αναμμένα κάρβουνα και την στάχτη και το σκέπαζαν με τη γάστρα. Η νοικοκυρά, βέβαια, έλεγε την πορεία του ψησίματος, σηκώνοντας τη γάστρα από τη λαβή της και ανάλογα πρόσθετε ή αφαιρούσε στάχτη ή κάρβουνο. Στην ουσία η γάστρα είναι ένας μικρός κινητός φούρνος.

Μερικά φαγητά, όπως πίτες, φαγητά ταψιού κλπ, τα οποία δεν μπορούσαν να τα εναποθέσουν στο δάπεδο της βάτρας, τα έβαζαν επάνω στην 'πυροστιά' (ένα μεταλλικό σιδερένιο σκεύος σε σχήμα ισόπλευρου τριγώνου με τρία πόδια) και από επάνω έβαζαν τη γάστρα.

Ασφαλώς υπήρχε και το 'ψησταριό' όπου έψηναν τα σφαχτά. Πρόκειται για τη γνωστή μας σούβλα με τα ψημένα αρνιά και κατσίκια. Βέβαια ο καλύτερος τρόπος ψησίματος ήταν μέσα σε λάκκο που έσκαβαν για την προφύλαξη από τον αέρα. Τέτοιοι λάκκοι (χαντάκια) βρέθηκαν και στην αρχαία Ελλάδα. Άλλωστε την ίδια ψησταριά συνήθιζαν οι αρματωλοί και κλέφτες του 21.

Οι Σαρακατσάνοι παλιότερα δεν είχαν φούρνο στα κονάκια τους. Έψηναν το ψωμί στη γάστρα. Το τελευταίο καιρό άρχισαν και αυτοί να κτίζουν φούρνους. Στις στάνες τους. Οι Βλάχοι, όπως είπαμε, είχαν δικά τους σπίτια και ήταν φυσικό να κτίσουν και τον δικό τους φούρνο (ξεχωριστό κτίσμα). Στον φούρνο (τσιράπ) βέβαια, τον οποίο οι ίδιοι κτηνοτρόφοι κατασκεύαζαν, έψηναν περισσότερα ψωμιά και φαγητά. Απαραίτητο ήταν ασφαλώς πρώτα το 'κάψιμο' του φούρνου με ξύλα, κλαδιά και χόρτα. Όταν έπαιρνε η εσωτερική κοίλη του φούρνου ένα ρόδινο χρώμα, η νοικοκυρά καταλάβαινε ότι ο φούρνος 'κάη-

κε'. Τότε σκούπιζε το εσωτερικό του δάπεδο με μια βρεγμένη πατσαβούρα δεμένη στην άκρη ενός μεγαλούτσικου ξύλου και με μια ξύλινη 'σπάτουλα' έβαζε το ψωμί ή τα ταψιά στο δάπεδο του φούρνου και μετά τον έκλεινε με μια σιδερένια πορτούλα. Τα καρβέλια με το ψωμί μεταφέρονταν στην 'πινακωτή', η οποία ήταν ένα ξύλινο σκεύος με 4-5 θήκες, που στη καθεμιά τοποθετούνταν κι ένα ωμό καρβέλι (πλαστό) Ακόμα και στα χειμαδιά, στη Βέροια, στη Νάουσα κλπ, οι βλάχες νοικοκυρές έψηναν τα φαγητά τους στον σπιτικό φούρνο και στη βάτρα. Αργότερα, βέβαια, ήρθαν οι γνωστές ξυλόσομπες για το ψήσιμο των φαγητών.

19. ΚΟΥΡΟΣ, ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΑΛΛΙΩΝ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΦΑΝΤΩΝ (20-9-2014 μέχρι 18.10.2014, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Η κουρά ή το κούρεμα ή ο κούρος (λα τούντιρι) των προβάτων και γιδιών γινόταν την άνοιξη, στην αρχή του ξεκαλοκαιριού. Ήταν μια σκληρή και επίπονη εργασία και, όπως ήταν φυσικό, έπρεπε να γίνει για την ανακούφιση και την υγιεινή των ζώων λόγω της ζέστης. Ο κούρος έμοιαζε, γενικά, με πανηγύρι, ήταν ημέρα γιορτής και χαράς. Ο κάθε κτηνοτρόφος καλούσε τους φίλους και συγγενείς του να τον βοηθήσουν σε αυτό το δύσκολο έργο.

Προηγούνταν βέβαια το 'κωλοκούρισμα' (σουλιάρι), το κούρεμα δηλαδή στην ουρά και στα πίσω πόδια στην αρχή της άνοιξης, ενώ στις αρχές του καλοκαιριού, τον Ιούνιο, γινότανε η ολική κουρά (μεγάλος κούρος). Το πρώτο μαλλί από το πρώτο κούρεμα ήταν χαμηλής ποιότητας γιατί ήταν κοντό, ενώ το δεύτερο (στην ολική κουρά) ήταν το καλό γιατί ήταν πιο μακρύ και 'στρωμένο'. Κάθε κοπάδι κουρευόταν ξεχωριστά με την ακόλουθη σειρά: αρνιά της περσινής χρονιάς και στέρφες προβατίνες, ζυγούρια, γαλάρια και τέλος αρνιά της ίδιας χρονιάς. Επίσης, το φθινόπωρο, πριν να πάνε στα χειμαδιά 'χτούπιζαν' (τουντά πόιλι) τα πρόβατα, δηλαδή ψαλίδιζαν τα κοντά μαλλιά που σκέπαζαν την κοιλιά, την ουρά και τα ποδάρια.

Στην κουρά οι άντρες κυρίως πρωτοστατούσαν, ενώ οι γυναίκες βοηθούσαν, μαζεύοντας και αποθηκεύοντας το μαλλί (λ'να), με το οποίο θα δημιουργούσαν μετέπειτα μια μεγάλη ποικιλία από μάλλινα υφάσματα. Ο κούρος ήταν δυσκολότερος από το άρμεγμα. Συγκεκριμένα, τοποθετούσαν στην στρούγκα 50 με εξήντα πρόβατα ή γίδια και οι κουρευτάδες κάθονταν στην έξοδο της στρούγκας, στον στρουγκόλιθο (λα σκάμνου) και έπιαναν ένα ένα τα ζώα, τα ξάπλωναν κάτω και τα κούρευαν. Παράλληλα, οι γυναίκες μάζευαν τα πλοκάρια (στα βλάχικα 'μπάσκα' = ποσότητα μαλλιού ενός προβάτου) των μαλλιών και τα αποθήκευαν σε σωρό στους βοηθητικούς χώρους τους, αφού πρώτα τα ξεχωρίσουν (άσπρα, μαύρα, γκρίζα, καφέ-σταχτιά κλπ).

Η διαδικασία του κούρου μπορούσε να κρατήσει μέχρι και τέσσερις ημέρες, ανάλογα με τον αριθμό των προβάτων. Την τελευταία ημέρα στρωνότανε πλούσιο τραπέζι για να αρχίσει το φαγοπότι (ψητά αρνιά, αρνί φρικασέ με άγρια λάπατα, πίτες, κρασί κλπ), που θα κρατούσε έως αργά το απόγευμα με την συνοδεία των απαραίτητων τραγουδιών και χορών.

Τα γίδια τα κουρεύουν μόνο μια φορά το χρόνο με το τραγοψάλιδο και αυτά κουρεύονται δυσκολότερα από τα πρόβατα. Τα πρόβατα τα κουρεύουν ανάσκελα, ενώ τα γίδια όρθια και με ειδικές διχάλες. Τα φυσικά χρώματα των τραγόμαλλων δεν τα βάφουν γιατί δεν τα πιάνει η μπογιά.

Παλιότερα, όσοι δεν είχαν δικά τους αιγοπρόβατα κυριολεκτικά παρακαλούσαν να τους καλούν σε κουρές. Ο λόγος ήταν ότι σαν ανταμοιβή τους, εκτός από το φαγοπότι, έπαιρναν τα μαλλιά ενός προβάτου. Με τη συγκέντρωση ποκαριών από πολλές κουρές εξασφάλιζαν το μαλλί για την κατασκευή των διαφόρων ενδυμάτων και υφαντών που χρειαζότανε για την οικογένεια.

Κατόπιν οι γυναίκες ξεχώριζαν τα πλοκάρια σε δύο κατηγορίες: σ' αυτά που θα κρατούσαν για τις ανάγκες του σπιτιού και σ' αυτά που θα έδιναν για πούλημα. Μια άλλη κατηγοριοποίηση των πλοκαριών γινόταν με βάση το είδος του υφάσματος (σκουτί) που ήθελαν να κατασκευάσουν. Στην διαλογή των μαλλιών αλλού έβαζαν τα πιο μακριά που ήταν για στημόνι (ουστούρ.) και αλλού τα πιο κοντά και μαλακά (αρούντα) που ήταν για υφάδι (τράμ.) και όλα τα βάζανε σε τσουβάλια (χαράϊα).

Το μαλλί που έβγαине το τοποθετούσαν σε καζάνια και το ζεμάτιζαν με ζεστό νερό. Αφού το άφηναν να μουλιάσει, το έβγαζαν και το μετέφεραν, μέσα σε πανέρια, στη βρύση ή στο ποτάμι όπου το ξέπλεναν με άφθονο νερό. Το καθάριζαν και το κρεμούσαν να στραγγίσει και να στεγνώσει στους φράχτες.

Κατόπιν, σειρά είχε το 'ξάσιμο' (σκ.ρμινάρ.), δηλαδή η διαδικασία με την οποία έξαιναν το μαλλί με τα δάχτυλα και έβγαζαν από αυτό οτιδήποτε παράσιτο. Μ' αυτόν τον τρόπο, το μαλλί γινόταν αφράτο και μαλακό για να περάσει στην επόμενη φάση, αυτή του 'λαναρίσματος'.

Παλιότερα που δε υπήρχαν λαναράδες οι γυναίκες λαναρίζανε το μαλλί σε ειδικό εργαλείο, το 'σκάμνο' (παραδοσιακό χειρωνακτικό οδοντωτό σκαμνί, στα βλάχικα 'σκάμνουλου'). Το σκάμνο ήταν δύο τετράγωνα σανίδες, 35 εκατοστών περίπου. Στη μια πλευρά της καθεμιάς υπήρχαν, καλά στερεωμένα, πυκνά συρματάκια ατσάλινα. Τοποθετούσαν στο άκρο μιας πλατιάς σανίδας ενός μέτρου περίπου δύο κάθετες τετράγωνα σανίδες και οριζόντια πάνω σ' αυτές την κάτω λανάρα, με τα συρματάκια προς τα πάνω. Η πάνω λανάρα είχε μια χειρολαβή. Καθόταν η γυναίκα πάνω στη σανίδα, με τα πόδια της απλωμένα στο κενό ανάμεσα από τις κάθετες σανίδες. Έτσι, με το βάρος της γυναίκας, στηριζόταν καλά η κάτω λανάρα. Έβαζε τα μαλλιά πάνω στη λανάρα και, τραβώντας πολλές φορές την πάνω λανάρα με τη χειρολαβή προς το μέρος της, λαναρίζε τα μαλλιά.

Στα τελευταία χρόνια χρησιμοποιούσανε και το σκάμνο για δύσκολες περιπτώσεις λαναρίσματος σκληρού μαλλιού, ή γιδόμαλλου (κ.πρίν.). Το γιδόμαλλο, που προορίζονταν για κάπες και σκληρά υφάσματα (σάσμες) με λίγο πρόβειο μαλλί το βράδυ το 'στιβάζανε' (βα στ.β.ξίμ κ.πρίν. = θα στιβάξουμε το γιδίσιο μαλλί) σε ένα ξεχωριστό δωμάτιο στο σπίτι. Ήταν μια προεργασία του γιδόμαλλου να συμμαζευτεί περισσότερο και μετά το βάζανε στο σκάμνο.

Ωστόσο, τώρα τελευταία ο κύριος όγκος του μαλλιού πήγαινε στον λαναρά. Αφού παίρνανε τα μαλλί κατά 'μπάλες' από τον λαναρά, τύλιγαν το λαναρισμένο, πλέον, μαλλί σε τουλούπες (κάϊρου = ανοιχτό μαλλί), για να ακολουθήσει το γνέσιμο (τουρτσάρ.), η κατασκευή δηλαδή του νήματος. Τα μακριά μαλλιά τα έγενεθαν στη 'ρόκα' (φούρκ.) και τα κοντά στο 'τσικρίκι' (τράμα).

Ρόκα-αδράχτι-τσικρίκι: Στην ρόκα γνέθανε συνήθως την λεπτή και γερή κλωστή που προορίζονταν για στημόνι και φλόκο στον αργαλειό, ενώ στο τσικρίκι έγενεθαν την πιο μαλακή και χοντρή κλωστή που προορίζονταν για υφάδι. Από το λαναρισμένο μαλλί έπαιρναν μια ποσότητα (τουλούπα ή τούφα) από μαλλί, και την περνούσαν στη ρόκα, που ήταν μια διχαλωτή βέργα. Από τη ρόκα το μαλλί τραβιόταν λίγο-λίγο με το χέρι και στριβόταν ώσπου να αποκτήσει μήκος τόσο που να επιτρέπει το δέσιμό του στο 'αδράχτι' (φούσου). Το αδράχτι ήταν ένα κυλινδρικό ξύλο που στη μέση ήταν πιο χοντρό, στις άκρες μυτερό

για να μπορεί να γυρίζει και στην πάνω άκρη είχε ένα αυλάκι σαν βίδα για να μπορεί να κατευθύνει την κλωστή να τυλίγεται. Στο κάτω μέρος το αδράχτι είχε το 'σφοντύλι' (πρίσι-νι). Αυτό ήταν ένα στρογγυλό ξυλάκι (ανάποδος κώνος) με μια τρύπα στη μέση για να περνάει από κει το αδράχτι και να γυρνάει καλύτερα. Έβαζαν μια κλωστή και στην άκρη της τύλιγαν λίγο μαλλί. Στη συνέχεια, γυρίζαν δυνατά το αδράχτι, όπως γυρίζουμε τη σβούρα, και έτσι λίγο λίγο το μαλλί περιστρέφονταν και γίνονταν κλωστή. Όταν γέμιζε το αδράχτι έπρεπε να βγάλουν την κλωστή για να μπορέσουν να γνέσουν κι άλλο. Το τσικρίκι ήταν ένα περισσότερο περίπλοκο εργαλείο, που χρησιμοποιούνταν, όπως είπαμε, για μαλακή και χοντρή κλωστή (για υφάδι).

ΚΟΥΒΑΡΙΑΣΜΑ του νήματος, την **ΥΦΑΝΣΗ** στον **ΑΡΓΑΛΕΙΟ** και το **ΚΟΠΑΝΙΣΜΑ** των υφαντών στις **ΝΤΡΙΣΤΕΛΛΕΣ** και τα **ΜΠΑΤΑΝΙΑ**.

Κατόπιν 'τυλιγάδιαζαν' το νήμα στο 'τυλιγάδι' (λισκιτόρ), ένα ξύλο μακρύ μια περίπου πήχη, πού έχει διχάλες στις δυο του άκρες. Μ' αυτόν τον τρόπο γίνονταν οι θηλιές - κούκλες - κελέβες (άτσ.λι) του νήματος. Πολλές φορές αντί για τυλιγάδι χρησιμοποιούσαν το χέρι τους, για να μαζέψουν την θηλιά, περνώντας την κλωστή από τον αγκώνα στη διχάλα του αντίχειρα με τα άλλα δάχτυλα. Το νήμα βάφονταν σε αυτές τις θηλιές και με την ανέμη το κάνανε κουβάρι (γκλιέμ).

[Τα απογεύματα στις αυλές ή στις πόρτες των σπιτιών καμιά βλάχα δεν σεργιανούσε με σταυρωμένα χέρια. Ή θα έπλεκαν κάλτσες ή δούλευαν στο τσικρίκι ή θα έστριβαν με τέχνη το αδράχτι να μετατρέψουν το μαλλί σε νήμα χοντρό ή λεπτό ανάλογα με τον προορισμό].

Υπήρχαν δύο είδη νημάτων, ανάλογα με το ρόλο που επρόκειτο να παίζουν στην ύφανση: το στημόνι και το υφάδι, όπως ειπώθηκε και προηγούμενα. Το στημόνι ήταν λεπτότερο και πιο στριμμένο και γινότανε περισσότερο στη ρόκα και το αδράχτι, ενώ το υφάδι ήταν πιο χονδρό (ανάλογα με το ύφασμα), λιγότερο στριμμένο και γινότανε περισσότερο στο τσικρίκι.

Όπως είπαμε, τα νήματα πήγαιναν για βάνιμο, βέβαια μόνο όσα ήταν από άσπρα μαλλιά. Τα φυσικά μαύρα, τα 'λάϊα', δεν βάφονταν, ούτε και τα καστανόχρωμα. Τα σίβα, μόνο μαύρα μπορούσαν να βαφούν.

Όσα νήματα προορίζονταν για τον αργαλειό (αρ.ζμπόι) έπρεπε να υποστούν την διαδικασία του 'στημονιάσματος' ή 'ιδιάσματος' (ουρτζιτούρα - ουρτζίρε, σι ουρτζ.μ) που ήταν πολύ γραφική και ομαδική διαδικασία. Χρειάζονταν έμπειρες γυναίκες, καθώς απαιτούσε ακριβείς υπολογισμούς. Για να τεντωθεί καλά το γνεσμένο στημόνι πριν μπει στον αργαλειό και περάσει το χτένι, το 'έστρωναν', κατά κάποιον τρόπο, στην αυλή περνώντας γύρω από παλούκια (φούρκες) καρφωμένα στο χώμα σε σχήμα συνήθως Z ή N. Το 'στημόνι', δηλαδή με απλά λόγια είναι μάλλινο νήμα που αποτελεί την βάση για όλα τα υφαντά και το μαζεύανε στο 'αντί' (αντουνά σούλου), πριν να πάει στον αργαλειό. Το τύλιγμα του διασιδιού στο 'αντί', που είναι ένας ξύλινος κύλινδρος και που προσαρμόζονταν στην μπροστινή πλευρά του αργαλειού, το μίτωμα (ανιβτζίρε), δηλαδή το πέρασμα του νήματος από τα μιτάρια (λίτσιλι) και το χτένι (σπάτα), ήταν μια υφαντική διαδικασία προκειμένου το στημόνι να μπει στον αργαλειό και να αρχίσει η ύφανση.

Η τέχνη του αργαλειού απαιτούσε ειδικές γνώσεις και τη συνεργασία πολλών γυναικών και δεν θα προβούμε στην ανάλυσή της γιατί από τη μια μεριά είναι μια περίπλοκη διαδικασία και από την άλλη από μόνη της αποτελεί μια ειδική μελέτη. Πάντως, αυτό που έχει σημασία είναι ότι οι γυναίκες κατάφεραν με τον αργαλειό να φτιάχνουν αριστουργήματα (ριγωτά, κεντητά με διακοσμήματα, χρωματιστά, φλοκάτα κλπ υφαντά). Όλα τα υφάσματα γινότανε στον αργαλειό, στρώματα, κουβέρτες, τσιντάνια, κάπες, ταλα-

γάνια βελέντζες, φλοκάτες, μαξιλάρια, προσκέφαλα, ντούσκες (χωρίς φλόκο), σκεπάσματα για τα καπούλια των ζώων πίσω από το σαμάρι (κ.πέρτζ.), χράμια κεφαλής (Μετσόβου), κιλίμια (χράμια-καλύμματα δαπέδου), μπάντες, πατάκια, καλύμματα κρεβατιών, μπερντέδες, μπουχαροποδιές (Μετσόβου, δηλ. ποδιές τζακιού) κλπ. Στον αργαλειό επίσης υφαινόταν και το 'δίμιτο' (αδίμιτου) ή 'σαγιάκι', ένα χοντρό μάλλινο ειδικό ύφασμα για τα ρούχα των αντρών (γίνεται σε τέσσερα μιτάρια). Το αδίμιτου μπορούσε να ήταν άσπρο, μαύρο, μπλε σκούρο / βινιουτ / με νήμα πολύ - πολύ λεπτό. Εκεί υφαιναν και το απαλό άσπρο ύφασμα για τα σπάργανα των μωρών, για τις φούστες των γυναικών και για τις φανέλες των αντρών (κατασάρκου) κλπ. Γενικά ότι είχε σχέση με τις ενδυμασίες φτιάχονταν στον αργαλειό.

Όλα αυτά δεν ήταν ακόμα έτοιμα και κατάλληλα για χρήση, εάν δεν περνούσαν από το τελικό κρίσιμο στάδιο όλης της διαδικασίας, που ήταν το 'φινίρισμα' (τελείωμα), δηλαδή το 'κοπάνισμα' και το πλύσιμό τους στις νεροτριβές-ντριστελλές και τα μπατάνια (μαντάνια).

Από εκεί περνούσαν και οι φλοκάτες, οι στείρες κουβέρτες κλπ για να σφίξουν, να χνουδιάσουν, να γίνουν απαλές, πλουμιστές και να πάρουν μια μαγευτική λάμψη. Το 'κοπάνισμα' (χτύπημα) κάνει το υφαντό πιο ανθεκτικό. Το μαλλί όταν μουσκεύει στο νερό φουσκώνει και γίνεται αφράτο και μαλακό. Έτσι δυο είναι οι παράγοντες που σχετίζονται σε αυτή τη διαδικασία: Η υγρασία και η τριβή. Το έντονο κτύπημα κάνει το υφαντό να 'μπαίνει', δηλαδή να μαζεύει, ιδιαίτερα στο πλάτος κατά τη φορά του υφαδιού, αλλά και στο μήκος και να φουσκώνει ταυτόχρονα.

Όπως είπαμε η διαδικασία του 'κοπανίσματος' γινόταν με δυο τρόπους: είτε με την ντριστελλά, επεξεργασία που χρησιμοποιεί την δύναμη του νερού για την τριβή του μάλλινου υφαντού, 2) είτε με το μπατάνι, επεξεργασία με την οποία το ύφασμα αποκτά την επιθυμητή όψη με χτύπημα και πίεση. Η επιλογή του τρόπου 'κοπανίσματος' εξαρτώνταν από το είδος της κλωστής και του υφαντού, καθώς και από την τελική του χρήση. Στη Βέροια προτιμούσαν το μπατάνι για να 'κτυπήσουν' τα υφάσματα για ενδύματα (σαγιάκια-αδίμιτα) γιατί εκεί τα υφάσματα δεν έβγαζαν πολύ χνούδι και το κτύπημα ήταν καλύτερο και περισσότερο προσεκτικό. Οι ντριστελλές ήταν περισσότερο γρήγορες στο κτύπημα. Τα τελευταία χρόνια στην περιοχή της Ημαθίας τα μπατάνια δεν χρησιμοποιούνται.

Η **ντριστελλά** (μάλλον σλάβικη λέξη), νεροτριβή στα ελληνικά και 'νιτρουβιά' στα βλάχικα (Μέτσοβο) λειτουργεί με τον ακόλουθο τρόπο: το νερό για να αποκτήσει δύναμη, οδηγείται σε ένα αγωγό (κάναλου) με κατεύθυνση ευθεία προς τα κάτω. Κάτω από το κλάου βρίσκεται μια μεγάλη δεξαμενή σε σχήμα κώνου, τα τοιχώματα της οποίας είναι φτιαγμένα με ξύλινες σανίδες. Πάνω από το έδαφος, στη μπροστινή πλευρά, υπάρχουν κενά που επιτρέπουν το νερό να κυλά προς τα έξω, είναι όμως μικρά σε πλάτος για να μην περνούν τα υφαντά. Το νερό πέφτει με πίεση, γεμίζει τη δεξαμενή και υπερχειλίζει. Αυτή η σταθερή δύναμη δημιουργεί ένα έντονο στροβίλισμα του νερού που σπρώχνει το υφαντό προς τα κάτω στον πυθμένα και μετά προς τα πάνω. Αυτό το συνεχές κάτω-πάνω, που διαρκεί πολλές ώρες, κάνει τα υφαντά να 'χτυπιούνται'. Η ντριστελλά χρησιμοποιείται επίσης για να πλυθούν οι λερωμένες κουβέρτες και φλοκάτες και ο ντριστελιάρης ελέγχει με ένα μακρύ κοντάρι (καρλίγκου) το πλύσιμο τους.

Το **μπατάνι-μαντάνι** ('μπατάνι' πιθανόν από τη λατ. λέξη *batuo* «χτυπό») είναι επίσης μια ξύλινη κατασκευή και λειτουργεί πάλι με την πτώση του νερού που έρχεται με πίεση από το σιφούνι του αγωγού και βάζει σε κίνηση τελικά έναν τροχό. Δεν θα αναλύσουμε πλήρως την κατασκευή του μπατανιού γιατί είναι περισσότερο περίπλοκη από αυτή της ντριστελλάς. Εκείνο που έχει σημασία είναι ότι αυτός ο υδροκίνητος τροχός δίνει ενέργεια σε κάποιους βαρείς ξυλοκόπανους, που χτυπούν συνέχεια το υφαντό το οποίο βρίσκεται

μέσα σε μια οριζόντια κοπάνα. Η δουλειά αυτή είναι πιο δύσκολη από το κτύπημα στη ντριστελλά.

Στην Βέροια, η οποία ήταν πλούσια σε νερό, όπως βέβαια στη Νάουσα και στην Έδεσσα, υπήρχαν μπατάνια και υπήρχε τόση δουλειά ώστε έπρεπε να πάρει κανείς σειρά για να ‘κοπανίσει’ τα υφαντά του. Σχετικά με την Βέροια, ο Αδάμου Αθανάσιος (μόνος), ο Αδάμου Γιάννης, ο Τάκης Ζαφειρογιάννης και ο Νίκος Τζιμογιάννης (συνεταίροι) είχαν νεροτριβή στη σημερινή τοποθεσία ‘Παπάκια’ στη Βέροια. (ο Αθανάσιος Αδάμου μάλιστα από το 1930. Πηγή: Ιστοσελίδα KOTSIFAS GROUP).

Σήμερα λειτουργούν δυο νεροτριβές κοντά στο χωριό Τριπόταμος (του Παναγιώτη Κότσιφα και του Γιώργη Αράβα) και μια των αδελφών Παπαρουσόπουλου μέσα στη Βέροια (περιοχή ‘Μπαρμπούτας’). Στις ημέρες μας, οι υδροτριβές δεν έχουν την παλιά τους αίγλη, γιατί, κατά κύριο λόγο, έχει πέσει πολύ η αγορά των υφαντών.

ΒΑΦΗ των υφαντών, ΑΞΙΑ της ΥΦΑΝΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ από την ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ και ύπαρξη ΑΡΧΑΙΟΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΜΟΤΙΒΩΝ στα ΥΦΑΝΤΑ των ΒΛΑΧΟΦΩΝΩΝ.

Η βαφή των υφαντών ήταν μια δύσκολη διαδικασία που αναλάμβαναν μόνο έμπειρες γυναίκες. Τα περισσότερα χρώματα τα έπαιρναν από τις φυτικές ουσίες που έβγαζαν μετά από βράσιμο. Η φραψιμιά με καραμπογιά, η καρυδιά, το ριζάρι ήταν τα χρώματα που τα συναντά κανείς σε όλα τα βλάχικα υφαντά της περιοχής Βέροιας, ο κρόκος όμως ήταν ένα φυτό (περιοχή Κοζάνης), το οποίο έβγαζε το ανεξίτηλο πορφυρό χρώμα. (Οι βλάχες του Βερμίου δεν χρησιμοποιούσαν κρόκο).

Τα υφαντά βάφονταν μετά το μπατάνι και όσα ήταν για ράψιμο στέλνονταν στον ράφτη [για κάπες, ταλαγάνια, σακάκια, κοστούμια, αντρικές κιλότες, σαλβάρια, χολέβια (τσουάρις), τσιπούνια, κλπ.]. Παίρναν και ράφτη στο σπίτι.

Τα υφαντά των Βλάχων του Βερμίου είναι σπάνια, διαχρονικά και υπερτερούν σε ποιότητα και σε συνδυασμό χρωμάτων και σχεδίων. Ακόμα και σήμερα, όσες οικογένειες έχουν την τύχη να διατηρούν τα παλιά εκείνα υφαντά, είναι προνομιούχες γιατί έχουν έργα τέχνης μεγάλης αξίας μέσα στα σπίτια τους.

Ο συγγραφέας **Αστέριος Τζίμας** στο βιβλίο του ‘**Σέλι, μια ακόμα Μέκκα των Βλάχων**’ μας πληροφορεί ότι στο Σέλι μέχρι το 1945 υπήρχαν πάνω από 800 αργαλειοί (κάθε σπίτι είχε και ένα αργαλειό). Τα τελευταία χρόνια, οι περισσότεροι αργαλειοί των βλάχικων οικογενειών δούλευαν βιοποριστικά, οπότε την παραγωγή τη διέθεταν οι ίδιοι στην αγορά ή στο παζάρι. Υπήρχαν και μερικοί που δούλευαν με παραγγελίες. Αργότερα βέβαια η οικιακή υφαντική εξελίχθηκε σε συγκροτημένη βιοτεχνία και (οι Βλάχοι πρωτοστάτησαν και στον τομέα αυτό).

Πάντως, η υφαντική κατείχε μια σπουδαία θέση στην οικιακή οικονομία, γιατί η τεχνική της δενόταν με την οικογενειακή ζωή, εξυπηρετούσε τις πρακτικές ανάγκες του σπιτιού και ήταν ωφέλιμη και ταυτόχρονα τιμητική ενασχόληση της γυναίκας. Γιαυτό ο αργαλειός θεωρήθηκε στη συνείδηση του λαού ‘τιμή μεγάλη και τρανή’ και υμνήθηκαν τα ‘χρυσά χέρια’ της υφάντριας. Έτσι το υφαντό έδειξε και δείχνει τις δημιουργικές δυνάμεις του λαού, την ευφυΐα του, την ψυχική του καλλιέργεια και την υψηλή αίσθηση και έκφραση του ωραίου. Άλλωστε, όταν κάποιος θέλει να επιδείξει και να επαινέσει ένα ύφασμα ή μια φορεσιά λέει: «Είναι υφαντό!!».

Γενικά η επεξεργασία του μαλλιού, που οδηγεί στην δημιουργία υφαντών δεν είναι εφεύρεση των τελευταίων αιώνων. Ήταν μια διαδικασία που γίνεται εδώ και χιλιάδες χρόνια. Άπειρα είναι τα ιστορικο-μυθολογικά ντοκουμέντα για το θέμα αυτό, ιδιαίτερα στον δικό μας ελληνικό χώρο από την αρχαιότητα (Όμηρος - Οδύσσεια, Ιλιάδα κλπ).

Αξίζει τον κόπο να παραθέσουμε απόσπασμα από το βιβλίου **‘Με στημόνι και υφάδι’** της **Ελένης Λυκιαρδοπούλου**, εκδόσεις ΚΑΠΟΝ, 2006. Γράφει μεταξύ άλλων η **Έλενα Αβέρωφ** στο κεφάλαιο **‘Κρυμμένα μυστικά του μετσοβίτικου υφαντού’** (σελ. 10-12).

«...Το υφαντό είναι ένας από τους κρίκους που μας συνδέουν με το παρελθόν μας. Πέρα από το τεχνικό και αισθητικό μέρος, που όλοι λίγο πολύ μπορούμε να διακρίνουμε σ’ ένα υφαντό, θα πρέπει να αναζητήσουμε τα κρυμμένα μυστικά του. Θα τα ανακαλύψουμε αν ψάξουμε μέσα σε ιστορικά γεγονότα, μύθους θρησκείας, κοινωνικές αξίες, μακραίωνες παρατηρήσεις της φύσης, οικονομικές και κοινωνικές ανάγκες. Δηλαδή σε όλα όσα συμβάλλουν στη δημιουργία των παραδόσεών μας.

Πολλά χάθηκαν από τις μνήμες των ανθρώπων, κρύβονται όμως στις παραδόσεις (παροιμίες, προλήψεις, παραμύθια, ήθη και έθιμα, τραγούδια κλπ), μεταφέρθηκαν σε κωδικούς, σύμβολα και σχέδια που υπάρχουν στα υφαντά, πράγματα που δεν τα δίνουμε σημασία με μια πρώτη ματιά.

Η αναζήτηση αυτή θα έπρεπε να ξεκινήσει από τη πλούσια μυθολογία μας. Από τον μύθο με τις τρεις αδελφές υφάντριες που καθόριζαν τη μοίρα των ανθρώπων: τη **Κλωθώ** που κρατούσε τη ρόκα, και έγνεθε το νήμα της ζωής, τη **Λάχεση** που γυρνούσε το αδράχτι και τύλιγε το νήμα μοιράζοντας τους κλήρους και την **Ατροπο** που έκοβε το νήμα οριοθετώντας το τέλος της ανθρώπινης ύπαρξης.

Στη καθημερινότητα της υφάντριας ο μύθος αυτός, συνειδητά ή όχι, είναι ζωντανός γιατί το υφαντό ταυτίζεται με την ίδια τη ζωή.[...] Για παράδειγμα, ένα στοιχείο που είναι άμεσα συνδεδεμένο με τον μύθο είναι η στιγμή που το υφαντό απομακρύνεται από τον αργαλειό: «το **κόψιμο του πανιού**». Είναι μια τελετουργική διαδικασία, κατά την οποία, γύρω στα μεσάνυχτα, η υφάντρια με άλλες γυναίκες μαζεύονται γύρω από τον αργαλειό. Η ώρα αυτή επιλέγεται για να είναι βέβαιο ότι η οικογένεια και όσοι συγγενείς βρίσκονται στη ξενιτιά, κοιμούνται και έτσι ‘δεν τους κόβουν χρόνια’. Καθώς με το ψαλίδι κόβεται το στημόνι που κρατάει τεταμένο το υφαντό στον αργαλειό η υφάντρια λέει: ‘κόβω των εχθρών τα λόγια, κόβω τη στενοχώρια, τη φτώχεια την αρρώστια τον πόνο κλπ’ ...».

Ο επίτιμος καθηγητής γλωσσολογίας του ΑΠΘ κ. **Αντώνης Μπουσμπούκης** στο βιβλίο του **‘Εθνογλωσσικά Ανάλεκτα’**, εκδόσεις Ερωδιός, Θεσ/νική 2005 αφιερώνει 110 σελίδες, στις οποίες αναλύει την σημειολογική προσέγγιση δυο αρχέγονων συμβόλων που βρίσκονται στα υφαντά των Βλάχων της Πίνδου, καθώς και του Βερμίου: του ποταμού **Αχελώου** ή **‘Ασπροποτάμου’**, που αποτελεί το ‘μεδούλι’ της Πίνδου, και του **‘Κηρύκειου του Ερμή’**.

Στην περιληπτική παρουσίασή τους, σελ. 17-20, σχετικά με τον Αχελώο, ο εν λόγω καθηγητής εντόπισε στα υφαντά του Μετσόβου το θεματικό μοτίβο «τα φτερά του Ασπροποτάμου». Πρόκειται για ένα ρόμβο (γεωμετρική τέχνη του αργαλειού), που παριστάνει φίδι να φέρει επάνω του δώδεκα δέσμες φτερών (;) ή φιδιών (;).

Ο Α. Μπουσμπούκης γράφει χαρακτηριστικά: «...Η ονομασία της φιδόσχημης μορφής ως Ασπροποτάμου στη τέχνη του Μετσόβου και η αναπαράσταση σε αγγειογραφία του ποταμόθεου Αχελώου με τον τύπο του πελώριου φιδόμορφου δράκοντα, που παλεύει με τον Ηρακλή για την καρδιά της βασιλοπούλας Δηιάνειρας, καθώς και η αναφορά του Σοφοκλή (Τραχίνια) στην ικανότητά του (εν. Αχελώου) να μεταμορφώνεται σε φιδιδράκοντα, μ’ενθάρρυναν στην αναγωγή του μετσοβίτικου μοτίβου σ’εντόπιες αρχέγονες καταβολές...».

Επίσης, όσον αφορά το ‘Κηρύκειο του Ερμή’, συνεχίζει: «... όσο για του κηρύκειο, αυτό εντοπίστηκε σε υφαντά μαξιλάρια της βλάχικης λαϊκής τέχνης (σσ. ιδιαίτερα των υφαντών των Βλάχων του Βερμίου). Εδώ τα σχηματοποιημένα φτερά του θεού Ερμή, τα

δυο αντικριστά φίδια και η ράβδος συνθέτουν την πλήρη εικόνα του αρχαίου συμβόλου...».

Ο καθηγητής προχωρεί και παραπέρα, γράφοντας: «...Έτσι με βάση την αρχή των αναλογιών και την ιερή συνήθεια των αρχαίων ανθρώπων να παριστάνουν πάνω στη γη την ουράνια τάξη, επιχειρώ το συμβολικό πάντα συσχετισμού του μεγαλύτερου ποταμού (εν. τον Αχελώο) της παλιάς μητροπολιτικής Ελλάδας με τον αστέρα του ουρανού στερεώματος, τη βρυσομάνα του φωτός, τον Σείριο...».

Παραθέτει ακόμα και μαρτυρίες αρχαίων ιστορικών και ποιητών (Πλούταρχος, Διόδωρος Σικελιώτης, Όμηρος κλπ), οι οποίοι ταύτιζαν μεγάλους ποταμούς (όπως πχ. ο Νείλος) με τον Σείριο και ταυτόχρονα επισημαίνει την θεϊκότητα και την ιερότητα, που απέδιδαν οι παλιοί Έλληνες στον Αχελώο, εκτός φυσικά στον θεό Ερμή.

20. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΒΛΑΧΟΧΩΡΙΩΝ ΑΝ. ΒΕΡΜΙΟΥ (20.12.2014 μέχρι 07.02.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

Γενικά (υπαίθρια τυροκομεία, οργανωμένα τυροκομεία, γάλατα)

Την άνοιξη, αφού κόβανε τα αρνιά και τα κατσίκια για το Πάσχα όλοι οι κτηνο-τρόφοι μαζεύανε τα κοπάδια, τα σμίγανε και τα γαλομετρούσανε. Δηλαδή ανάλογα με τα πόσα πρόβατα ή γίδια είχε ο καθένας του αντιστοιχούσε το γάλα που θα δούλευε ο καθένας με την σειρά του. Υπήρχαν υπαίθρια τυροκομεία (μπατζιά) τρία με τέσσερα σε κάθε χωριό, όπου οι τυροκόμοι παρασκευάζανε το τυρί, το βούτυρο και το μπάτζιο. Όσες οικογένειες δεν θέλανε, δεν πηγαίνανε το γάλα στα μπατζιά, προτιμώντας να κάνουν δικό τους τυρί.

Οι Σαρακατσάνοι έστηναν το μπατζαριό ή φρετζάτο (έτσι λέγεται στα Κουπατσαροχώρια), το τυροκομείο και βουτυροκομείο στον καιρό με τα γάλατα (Δεκέμβρη μέχρι τα τέλη του Αλωνάρη, δηλαδή Ιούλιο) κοντά στη στρούγκα. Τυροκομούσαν οι ίδιοι και αποθήκευαν τα τυριά στο μπατζαριό και τα πουλούσαν πάλι οι ίδιοι αργότερα. Πολλές φορές έρχονταν ειδικός τρεχνίτης (μέσω ενός τυρέμπορου), ο «Μπάτζος», μαζί με τον βοηθό του για την τυροκόμιση. Ο τυρέμπορος τον πλήρωνε, μπορούσε όμως και ο Μπάτζος να είναι και τυρέμπορας. Ο τσέλιγκας έδινε όλο το γάλα με συμφωνία στον τυρέμπορα, υπήρχαν όμως φορές που, εάν ο τσέλιγκας ήταν πλούσιος, έφερνε ο ίδιος τον τεχνίτη-Μπάτζιο με δικά του έξοδα για λογαριασμό όλης της στάνης. Όλα γινότανε ανάλογα με το συμφέρον του Μπάτζου και το συμφέρον της στάνης.

Το τυπικό μπατζαριό στήνεται ακόμα και σήμερα, συνήθως από τους Σαρακατσάνους. Γινότανε δυο καλύβια: Το ένα ήταν το μανουροκάλυβο που χρησίμευε σαν αποθήκη (ολόκλειστο, ολοσκότεινο και σκαμμένο στη γη για να διατηρούνται τα τυριά δροσερά). Το άλλο ήταν το καλύβι του Μπάτζου, όπου γινότανε η τυροκόμιση. Αυτά ήταν κοντά το ένα στο άλλο και επικοινωνούσανε με ένα μικρό άνοιγμα.

[Τα αγγεία του μπατζαριού ήταν: οι καρδάρες, τα καζάνια, τα μπραγκάτσια (μικρότερα δοχεία με χειρολαβή), οι κούτλες (χάλκινα απαραίτητα σκεύη για γάλα και νερό), οι κεπτσέδες (σουρωτήρια), τα στραγγότσουλα, οι τσαντίλες, ο πυτιολός και ο γιαουρτολός (εκεί έβαζαν τις πυτιές), τα μεγάλα τουλούμια, οι βεδούρες (για το πήξιμο του γιαουρτιού), τα διάφορα καδιά, η κρεμαντζάλα ή στάλιακας ή ντιμπλάρι (είδος κρεμάστρας) κ.α.].

Σήμερα τα πράγματα είναι διαφορετικά γιατί όλοι οι κτηνοτρόφοι είναι πλέον ημινομάδες και εδραίοι (μένουν μόνιμα σε χωριά), δεν υπάρχουν μπατζαριά στην πα-

ραδοσιακή τους μορφή, κάνουν κάποιες παράγκες για την τυροκόμιση, αλλά οι περισσότεροι δίνουν το γάλα τους ή το μπασκί στους τυρεμπόρους και στους τυροκόμους με οργανωμένα τυροκομεία. Το μπασκί ή η σφήνα είναι πηγμένο γάλα, που προορίζεται για τον τυρέμπορα και τα σύγχρονα τυροκομεία, όπου αυτό αναλιγώνεται (ρευστοποιείται) και προορίζεται για διάφορα τυριά. Ασφαλώς υπάρχουν και κτηνοτρόφοι, όπως είπαμε, που κάνουν δικό τους τυρί και το εμπορεύονται μόνοι τους ή δίνουν μόνοι τους το γάλα στον γαλατά.

Στο Ανατολικό Βέρμιο (βλαχοχώρια) και μέχρι τις αρχές του 19ου αιώνα υπήρχαν γύρω στις 190.000 γιδοπρόβατα, μεγάλος αριθμός βοοειδών και περίπου 5.000 άλογα και μουλάρια. Και αργότερα, παρά την μείωση της κτηνοτροφίας, ο αριθμός τους ήταν αρκετά μεγάλος. Πρέπει να σημειωθεί ότι στην περιοχή του Βερμίου υπήρχε μεγάλος αριθμός ζώων, ιδιαίτερα προβάτων, από Σαρακατσιάνους (ερχόμενοι κυρίως για ξεκαλοκαίριασμα κυρίως από την Θεσσαλία).

Έτσι είναι φυσικό οι βλαχοφώνοι και οι Σαρακατσάνοι αυτού του χώρου, όπως και όλες οι υπόλοιπες ελληνικές πληθυσμιακές ομάδες (Αρβανίτες, Κρήτες, Μοραΐτες, Ρουμελιώτες κλπ), να ασχοληθούν με δραστηριότητες σχετικές με το γάλα (τυριά, γιαούρτια, κασέρια, βούτυρα, μυζήθρες κ.ά.). Εκτός της ενασχόλησής τους με το γάλα μέσα στο οικογενειακό περιβάλλον, είχαν προβεί και στη δημιουργία ομαδικών χώρων επεξεργασίας του γάλακτος. Πρώτα ήταν τα υπαίθρια τυροκομεία (μπατζιά), κατόπιν τα τυροκομεία (Χατζηγώγου, Κολιού, Ζαρκάδα, Σούμπουρου κ.α.) και σή-μερα έχουμε οργανωμένες τυροκομικές μονάδες (π.χ. Πατσιαβούρα, Μπέλλα, Μπλα-τσιώτη, Φαρμάκη, Κουκουτέγου, Γκόσκινου, Κολιού, κ.ά.). Οι Σαρακατσιάνοι δεν είχαν οργανωμένα τυροκομεία (κτίσματα).

Παλιότερα, η παραγωγή τυροκομικών στο Βέρμιο και ευρύτερα ήταν πολύ μεγάλη, υπερέβαινε κατά πολύ την εντόπια κατανάλωση και έτσι πραγματοποιούνταν εξαγωγές σε πολλές χώρες. Έμποροι από τη Βέροια μάζευαν τα γάλατα ακόμα και στην Σερβία, στην Αλβανία, στην ανατολική Θράκη και αλλού, τα δούλευαν με μαστορες από τη Βέροια και τα εξήγαγαν στην Πόλη, στην Ιταλία, στην Αμερική και σε άλλες χώρες. Για παράδειγμα, οι Χατζηγωγαίοι είχαν εμπορικό οίκο στη Νέα Υόρκη με κασέρια, φέτα κλπ. Πρέπει να σημειωθεί ότι η παγκόσμια οικονομική κρίση στον μεσοπόλεμο είχε σαν αποτέλεσμα τόνοι τυριών να μείνουν αδιάθετοι και πολλές οικογένειες της Βέροιας να καταστραφούν οικονομικά.

Πολλά ήταν τα τυροκομεία το καλοκαίρι, στα οποία υπήρχαν εξαιρετικοί μαστορες και τεχνίτες στην παραγωγή γαλακτοκομικών. Για το μπασκί ήταν οι: Μπλατσιώτης/Μουϊντούρης Νίκος, Τσιαμήτρος Γούλας, Ντέλλας Μιχάλης, Πράπας Τούλιας, Μπιζέκης Δήμος, Δουλίκας Στέργιος, Γουτσίκας Αντώνης, Χαϊδούλης Στέργιος και πολλοί άλλοι. Για το κασέρι ήταν οι: Τσαμήτρος Δημήτρης (Μπάρμπα Τάκος), Τσιαμήτρος Κώστας - Ψωμάς, Μπλατσιώτης Γούλας, Μαρτίκας Αλέκος, Χασιώτης Γιώργος, Ζάννας Πέτρος, Τσιάρας Γιάννης, Καλπάκης Γούλας, Ντέλλας Γιώργος, Ντέλλας Γιώργος (ανεψιός του Παπά Γκούμα), Βόλκος (Βασίλης, Γιάγκος, Γιάννης, Γιώργος, Παναγιώτης), Κόγιας Μιχάλης, Μπουσουλέγκας Γούλας, Μίσσιας Δημη-τράκης, Γκούντρας Λάκης, Καπάρας Μη-τρης, Σπανός Γιάννης, Μπιντιβάνος/Μάντος Μητρούσιας, Τσιμαντάκος Γούλας, Καραφό-λας Κώστας, Τσιαρτσάνης (Γιαννακός, Γιώργος), κ.ά.

Σήμερα πολύ λίγα κοπάδια γιδοπροβάτων και αγελάδων υπάρχουν στα βλαχοχώ-ρια, η κτηνοτροφία πέρασε στον κάμπο και κατά μεγάλο μέρος στους στάβλους. Την ίδια στιγμή στη Βέροια και στην ευρύτερη της περιοχή οργανώθηκαν μεγάλες κτηνοτροφικές μονάδες με βοοειδή (Αφοί Πολιτικού, Κουτσιόφτη, Μπέλλα, Κου-κούδη, Κάτσιου, Μπου-σμπούκη, Παπαγιάννη, Καβάκη, Χασιώτη και άλλων). Εκτός από τις τυροκομικές μονάδες

στην σύγχρονη εποχή υπάρχουν και κτηνοτρόφοι που παράγουν τυρί [Γσιαβός Νίκος, Τζημαίοι, Διαμάντης Γιώργος, Γιάννης Τάκης (Γιά-κας), Κοντοκόστας κ.ά.].

Όπως είπαμε, οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι τυροκομούσαν το γάλα στις στάνες παλιό-τερα στα υπαίθρια τυροκομεία (κασερίες-μπατζιά) και κατόπιν στα οργανωμένα τυροκομεία. Φτιάχνανε το κασέρι, το μπάτζο, το κεφαλοτύρι (κίτρινα τυριά) ανάλογα με τον καιρό και τις θερμοκρασίες. Πάντως, το δούλεμα της φέτας (άσπρο τυρί) δεν συνιστάται σε μεγάλες θερμοκρασίες. Τα τυροκομεία σταματούσαν των Αγίων Αποστόλων, οι κτηνοτρόφοι συνέχιζαν για ένα περίπου μήνα μέχρι να ‘στύψουν’ τα γιδοπρόβατα από γάλα. Το λίγο γάλα που έπαιρναν το αξιοποιούσαν για το σπίτι (πέ-τουρα, τραχανάδες, πέτουρα, ξυνοτύρι κλπ).

Το γάλα (‘*λάπτι*’ στα βλάχικα) από θρεπτικής άποψης είναι μια πλήρης και άριστη τροφή. Αρκεί να αναλογιστεί κανείς ότι είναι η μοναδική τροφή για αρκετούς μήνες της ζωής όλων των θηλαστικών. Είναι η τροφή που πρέπει να υπάρχει καθημερινά σε κάθε γεύμα και έχει μεγάλη βιολογική αξία για τον άνθρωπο. Αποτελείται από νερό, λίπος, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, ένζυμα, άλατα και βιταμίνες. Τα είδη γάλακτος είναι: το φρέσκο, το παστεριωμένο, το μακράς διάρκειας, το συμπυκνωμένο σακχαρούχο και το εβαπορέ (συμπυκνωμένο). Πρέπει να σημειώσουμε ότι ο κτηνοτρόφος και ο τυροκόμος, που πρόκειται να χρησιμοποιήσουν το γάλα για εμπορία ή για τυροκόμηση, οφείλουν να προσέχουν πολύ την καθαριότητα του χώρου που βρίσκεται το γάλα και των εργαλείων πριν και μετά την χρήση τους. Αυτό γιατί το γάλα είναι πολύ ευαίσθητο και γιατί το ‘κυνηγούν’ πολύ τα μικρόβια.

Μόλις γεννήσει η γίδα ή η προβατίνα και σπάσει το γάλα, βγάζει το χοντρόγαλα, που το λένε ‘*κολάστρα*’ (κουλάστρα) και από αυτό πίνει το αρνί ή το κατσίκι. Είναι σαν ένα είδος καθάρσιου που χρησιμεύει για να καθαρίσει το έντερο του νεογέννητου από τις ακαθαρσίες που μαζεύτηκαν πριν γεννηθεί. Η κολάστρα έχει λιγότερο λίπος, πολλά οξέα και μερικές άλλες ουσίες και γιαυτό πήζει όταν τη ζεσταίνουμε. Το γάλα αυτό δεν είναι για φαί και για πούλημα. Στις δέκα μέρες το γάλα πια ελαφραίνει. Τα τυριά που έφτιαχναν οι κτηνοτρόφοι με τα γάλατα των ημερών αυτών (και αμέσως μετά) τα λέγανε πρωιμοτύρια.

ΦΕΤΑ (μαλακό τυρί).

Το άσπρο τυρί (*κάσσου άλμπου*) είναι η γνωστή μας ‘*Φέτα*’, που είναι πιστοποιημένο ελληνικό προϊόν (προστατευμένη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ από Ευρωπαϊκή Επιτροπή, μετά από πολλά προβλήματα για την κατοχύρωσή του). Σύμφωνα με την διεθνή νομοθεσία, είναι μαλακό λευκό τυρί άλμης.

Σήμερα η ελληνική Φέτα είναι πασίγνωστη και περιζήτητη σε όλο τον κόσμο με ικανότατο πρεσβευτή την ‘*χωριάτικη σαλάτα*’ και αποτελεί τροφή μεγάλης διατροφικής αξίας, περιέχοντας πρωτεΐνες, λίπος, ασβέστιο και βιταμίνες. Έχει την πρωτοκαθεδρία ανάμεσα στα ελληνικά τυριά, παράγεται από τα αρχαία χρόνια και υπάρχουν γραπτές αναφορές ακόμα και από την εποχή του Ομήρου.

Το άσπρο τυρί παράγεται περισσότερο από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Το πρόβειο γάλα έχει πολλά λιπαρά και κάνει περισσότερο και πιο μαλακό τυρί, ενώ το κατσικίσιο το κάνει λιγότερο και πιο σκληρό. Για την παρασκευή Φέτας, η ιδανική α-ναλογία είναι 70% πρόβειο με 30% κατσικίσιο γάλα. Έτσι το ιδανικό είναι να βάλουμε και από τα δυο γάλατα για να έχουμε ένα τέλειο τυρί, που το προτιμούν περισσότερο οι καταναλωτές. Βέβαια, αυτό δεν σημαίνει ότι δεν παρασκευάζεται και σκέτο (μόνο πρόβειο ή μόνο κατσικίσιο) από κτηνοτρόφους και τυροκόμους.

Άλλα μαλακά τυριά είναι ο **Τελεμές**, το **Γαλοτύρι** κλπ.

Παρασκευή παραδοσιακής Φέτας: Το γάλα, μετά το άρμεγμα, σουρώνονταν για να καθαρίσει εντελώς. Η καθαριότητα σε συνδυασμό με την θερμοκρασία του γάλα-κτος ήταν και είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την επιτυχία της παρασκευής του τυριού. Το γάλα επειδή είναι ευαίσθητο, επιβάλλεται να είναι πεντακάθαρο και η ι-δανική του θερμοκρασία πρέπει να είναι γύρω στους 25-35 βαθμούς C.

Έτσι φρόντιζαν το γάλα να είναι σε αυτήν την θερμοκρασία και το πύτιαζαν με τη βοήθεια της πυτιάς/μαγιάς, που στα βλάχικα σημαίνει ‘κλιάγκου’. Η μαγιά (*ντι αρ. ντζ.* = από στομάχι) είναι ένζυμο που φτιάχνονταν από στομάχι κατσικιού ή αρ-νιού, το οποίο τρέφονταν μόνο με γάλα από τη μάνα του και δεν είχε φάει ακόμη χορ-τάρι. Το στέγνωσαν στον αέρα, έβαζαν αλάτι, κατόπιν το έτριβαν και το έκαναν σκόνη. Για να το χρησιμοποιήσουν, το αραιώναν με νερό. Μπορούσαν επίσης να το δια-τηρήσουν σε υγρή ή ξηρή μορφή για μεταγενέστερες χρήσεις.

Έτσι με αυτή την διαδικασία σε μιάμιση ώρα (σήμερα σε 45 λεπτά) το τυρί έδενε, δηλαδή έπηξε (*κάσσιου ακ.τσέ* στα βλάχικα). Αυτό το τυροκομικό υλικό έμπαινε σε βαμβακερές τσαντίλες (*στρακ.τόρι*) για δυο ώρες, για να φύγουν τα υγρά. Μετά το στράγγισμα, το έκοβαν σε κομμάτια (*μπλάνι*), τα οποία έμπαιναν σε ειδική ξύλινη επικλινή κατασκευή ή σε ξύλινη κουπάνα με σαλαμούρα για ένα εικοσιτετράωρο. Στη συνέχεια το άλλαζαν στα δοχεία/τενεκέδες μέχρι να φύγουν όλα τα υγρά. Μετά από αυτή την διαδικασία το έβαζαν σε βαρέλια ή τενεκέδες με την ανάλογη σαλαμούρα από τον ίδιο γάρο και τα σφράγιζαν, αφού τοποθετούσαν στο επάνω μέρος τα καλύτερα κομμάτια.

Πιο παλιά οι κτηνοτρόφοι διατηρούσαν το τυρί σε δερμάτινα ασκιά και λέγονταν τουλουμίσιο τυρί (*κάσσιου ντι του φοάλι*). Επίσης, για την καλή ωρίμανση και συντήρησή του, το αλάτιζαν περισσότερο, το έβαζαν μέσα στο χώμα και με φτέρη από επάνω. Το άσπρο τυρί ωρίμαζε πιο γρήγορα παλιότερα, γιατί το γάλα ήταν απαστεριώτο, οπότε υπήρχαν μέσα οι μικροοργανισμοί που συνέβαλαν στην πιο γρήγορη ζύμωση.

Σε ένα μήνα μπορούσαν να καταναλώσουν το φρέσκο τυρί, ενώ σήμερα χρειάζεται δυο με τρεις μήνες γιατί η παστερίωση (ήπια θερμική κατεργασία) καταστρέφει τους μικροοργανισμούς. Πρέπει να σημειωθεί ότι στην εποχή μας το γάλα παστεριώνεται σε μεγάλες θερμοκρασίες (63 ως 73 βαθμούς, ανάλογα με τον χρόνο παστερίωσης), περνιέται από ειδικούς ψυκτήρες και καταψύχεται στους 34/35 βαθμούς. Η παστερίωση είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την εξαγωγή του τυριού και αναγκαία λόγω της ραδιενέργειας, της μόλυνσης και των εμβολίων που χρησιμοποιούνται. Επίσης επιμηκύνει την διάρκεια ζωής του γάλακτος.

Η Φέτα άντεχε στο βουνό λόγω του υψομέτρου και της διατήρησής του στα υπό-γεια. Αξίζει να σημειωθεί ότι η καλύτερη φέτα είναι αυτή που φτιάχνεται από τα τέλη χειμώνα μέχρι και την άνοιξη, και αυτό είναι φυσιολογικό γιατί το γάλα είναι ποιοτικό (πλούσια ανοξιιάτικη βλάστηση με αρώματα).

ΜΠΑΤΖΙΟΣ (ημίσκληρο τυρί)

Ο Μπάτζος θεωρείται από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά καθώς η παρασκευή του ξεκίνησε παράλληλα με την Φέτα. Είναι το παλαιότερο σκληρό τυρί, καθώς η μέθοδος παρασκευής του, είναι το αρχικό στάδιο, από το οποίο περνάει κάθε παρασκευή σκληρού τυριού, όπως το κασέρι, η κεφαλογραβιέρα, το κεφαλοτύρι κ.ά. Σήμερα προστατεύεται (από το 1996) από την Ευρωπαϊκή Ένωση, ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας.

Είναι παραδοσιακό αλμυρό ημίσκληρο (έως σκληρό) τυρί, παρασκευαζόμενο από πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα τους. Έχει λευκό χρώμα, ευχάριστα υπόξινη, ελαφρά πικά-

ντική, πιπεράτη και πολύ αλμυρή γεύση, ενώ φέρει μεγάλο αριθμό μικρών οπών στη μάζα του, χωρίς εξωτερικό περιβλήμα και καταναλώνεται συνήθως ψημένο. Έχει χαμηλή λιποπεριεκτικότητα γιατί στραγγίζει αρκετά. Το πλούσιο σε λίπος τυρόγαλα που προκύπτει από την παρασκευή του, αποτελεί την πρώτη ύλη παρασκευής μανουριού ή βουτύρου.

Σήμερα λίγοι παρασκευάζουν μπάτζο με τον εντελώς παραδοσιακό τρόπο. Ωστό-σο, αρκετά οργανωμένα τυροκομεία τον παρασκευάζουν στις περιοχές που είπαμε, όμως, σύμφωνα με τη γνώμη των ηλικιωμένων παραδοσιακών τυροκόμων, δεν επι-τυγχάνεται πλήρως η παλιά γνήσια παραδοσιακή γεύση του.

Οφείλουμε να σημειώσουμε ότι η παραγωγή του μπάτζιου ήταν μεγαλύτερη στους παλιούς κτηνοτρόφους. Αργότερα, όμως, με την διάλυση των ‘φαλκαριών’ (μετακινούμενες κτηνοτροφικές ομάδες πολλών οικογενειών με το βίος τους) που ήταν η βάση της τυροκόμησης σε παραδοσιακό πλαίσιο, με την επέμβαση των εμπόρων (εγκατάσταση δικών τους τυροκομείων στα χωριά) και με την εμφάνιση των ψυγείων, η παραγωγή των μαλακών τυριών (φέτα) αυξήθηκε σε σχέση με τα σκληρά τυριά (μπάτζος).

Παρασκευή παραδοσιακού Μπάτζιου «*κάσσιου μπατούτου*»: Πρέπει να σημειωθεί ότι η πρώτη ύλη για όλα τα σκληρά τυριά είναι το τυρόπηγμα. Έτσι ο τυρο-κόμος μετά το άρμεγμα στράγγιζε το μίγμα (συνήθως πρόβειο/κατσικίσιο) του γάλα-κτος, το άδειαζε σε ξύλινο κάδο-βαρέλι από κέδρο (για το άρωμά του) και άρχιζε να το πυτιάζει με κατσικίσια μαγιά σε θερμοκρασία 28 μέχρι 30ο C. Παρακολουθούσε το πήξιμο και όταν το γάλα άρχιζε να πήξει, το κτυπούσε με ένα ειδικό όργανο, το σφοντύλι (‘*σφουρλίτσου*’) για περίπου 150-200 φορές. Το σφοντύλι ήταν ένα στει-λιάρι από κλαδί πεύκου ή έλατου που στην άκρη του φτιάχνονταν μια στεφάνη με τρύπες έτσι ώστε να δημιουργηθεί με τα κτυπήματα περιστροφική κίνηση του τυρό-γαλου. Μετά άφηνε το γάλα να ‘ξεκουραστεί’ για 35 με 40 λεπτά. Ο χρόνος της επό-μενης παρέμβασης ήταν καθοριστικός. Πριν το γάλα πήξει εντελώς το ξανακτυπούσε (300-350 κτυπήματα), γιατί αλλιώς θα γινότανε φέτα.

Έτσι το τυρόπηγμα φαίνονταν να ξεχωρίζει από το τυρόγαλο (*τζέρου*). Στην ουσία με το κτύπημα γίνεται διάσπαση του γάλακτος (τυρόγαλο -τυρομάζα). Για την παρασκευή του μπάτζιου έχουμε περισσότερα κτυπήματα γιατί ο τυροκόμος θέλει να είναι περισσότερο άπαχο σε αντίθεση με τα άλλα σκληριά τυριά. Η τυρομάζα-μπάτζος γίνονταν κομμάτια σε μέγεθος σπυριού. Ο μάστορας έριχνε ζεστό νερό (ιδιαίτερα τις κρύες μέρες) για να ‘μάσει’, όπως έλεγαν, και το άφηνε για μια ώρα να συγκεντρωθεί στο βάθος του κάδου. Εάν ο καιρός ήταν ζεστός, έριχνε κρύο νερό. Ο τυροκόμος αναποδογύριζε αυτή την μάζα. Ο σκοπός ήταν η μάζα αυτή να ‘μαζέψει’.

[Βέβαια στα παλιά τυροκομεία δεν χτυπούσαν το πηγμένο γάλα, αλλά το ‘περνούσαν’ από την γαλακτομηχανή για να φύγει κατά 50% η κρέμα (λίπος), μετά το ζέσταναν σε καζάνι στους 45 βαθμούς, όπου ξεχώριζε το τυρόγαλο από την τυρομάζα. Κατόπιν έβαζαν την στρωμένη τυρομάζα σε ξύλινα στεφάνια με τσαντίλα και από πάνω ένα σανίδι με πέτρα από πάνω για να στραγγίσει. Μετά το στράγγισμα το αφήναν 4 μέρες να φουσκώσει και να κάνει τρύπα. Μετά το έκοβαν σε μπλάνες (τετράγωνα κομμάτια) το έβαζαν στον τενεκέ με τυρόγαλο, το αλάτιζαν και μετά το έβαζαν στο ψυγείο, όπου ωρίμαζε σε 2 μήνες περίπου].

Επιστρέφουμε τώρα στην εντελώς παραδοσιακή παρασκευή: Αφού γινόταν η τυρομάζα, ο τυροκόμος την έβαζε σε τσαντίλες, την έτριβε για να φύγουν τα υγρά και σε μισή ώρα έδενε τις τσαντίλες πολύ σφιχτά, για να φύγει και το τελευταίο τυρόγα-λο. Οι τσαντίλες αυτές εκτίθονταν για 24 ώρες σε δοκούς του μπατζαριού ή σε κλαδιά κάποιου δέντρου. Ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, έριχνε ζεστό νερό (45 βαθμούς) για να πιάσει κόρα και να κιτρινίσει (Αντίθετα, στη φέτα ρίχνουν κρύο νερό, για να ασπρίσει). Από τις

τσαντίλες ο τυροκόμος τεμάχιζε τον μπάτζο σε κομμάτια του ενός κιλού, τα αλάτιζε με χοντρό αλάτι και μετά από δέκα ημέρες τα τοποθετούσε σε τενεκέδες κατά σειρές με ταυτόχρονο αλάτισμα. Μετά από τρεις-τέσσερις μέρες έβαζε στους τενεκέδες άρμη/σαλαμούρα σε περίπου 8% περιεκτικότητα.

Βέβαια, όπως και το άσπρο τυρί, σε πιο πρωτόγονες εποχές, έτσι και τον μπάτζιο τον διατηρούσαν σε δερμάτινα ασκιά. Η ωρίμανση του μπάτζιου διαρκούσε τρεις μήνες. Γενικά αυτή η παραδοσιακή παρασκευή του μπάτζιου δημιουργούσε τόσο σπου-δαία γεύση που δεν συγκρίνεται με αυτή των σύγχρονων τυροκομείων.

ΚΑΣΕΡΙ (τυρί θερμαινόμενης τυρομάζας)

Το κασέρι είναι προϊόν ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) από το 1996 και παράγεται αποκλειστικά στη Μακεδονία, τη Θεσσαλία, τη Θράκη και τη Λέσβο. Είναι ημισκληρο τυρί με συμπαγή μάζα, χωρίς τρύπες, σε κυλινδρικά κεφάλια διαμέτρου 30 και ύψους 10εκ., με χαρακτηριστικό επίπεδο κόψιμο της κυλινδρικής επιφάνειας. Διατίθεται και σε «φραντζόλες» μήκους 30 εκ.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές της Μακεδονίας, της Θεσσαλίας και των Νομών Λέσβου και Ξάνθης. Παρασκευάζεται στα τυροκομεία «κασερίες», από 100% πρόβειο γάλα. Μπορεί όμως να περιέχει μέχρι 20% κατσικίσιο γάλα. Έχει υγρασία 45% και 25% λιπαρά.

Είναι ιδιαίτερος αρωματικό, λευκοκίτρινο και πλούσιο σε γεύση τυρί. Καλό είναι να παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για 20-30 λεπτά πριν καταναλωθεί. Έτσι, απελευθερώνονται καλύτερα τα μοναδικά αρώματα από το πρόβειο γάλα.

Σήμερα παρασκευάζεται από το γάλα εκ ολοκλήρου στα σύγχρονα τυροκομεία. Παλιότερα παρασκευάζονταν σε κασερίες, όπου οι κτηνοτρόφοι ή οι μπασκιτζήδες, αντί για το γάλα, προσκόμιζαν το μπασκί.

Παρασκευή παραδοσιακού Κασεριού (κασκαβάλου) στα παλιά τυροκομεία: Θα περιγράψουμε και την διαδικασία της παρασκευής του τηροπήγατος (**μπασκί**): Στην αρχή εφαρμόζονταν η ίδια τεχνική όπως και με τον μπάτζιο (είπαμε πως η πρώτη ύλη για όλα τα σκληρά τυριά είναι το τυρόπηγμα) με την διαφορά ότι δεν συνέχιζαν τα πολλά κτυπήματα με το σφοντύλι και ούτε κρεμούσαν το τυρόπηγμα για να γίνει μπάτζιος. Όσον αφορά στον έλεγχο της θερμοκρασίας (δεν υπήρχε θερμόμετρο), την υπολόγιζαν εμπειρικά (με το δάκτυλο). Έτσι οι μαστορες στο μπασκί (μπασκιτζήδες) έβαζαν αυτή την μάζα (με τσαντήλες) στο τετζάκι (επικλινή πάγκος) ή σε κουπάνες για να φύγει το τυρόγαλο, μετά την σκέπαζαν και έβαζαν βάρος για να στραγγίσει καλά. Έτσι γινότανε το μπασκί. Για να παρασκευαστεί μπασκί, από 1.000 μέχρι 1.500 κιλά γάλα, δούλευαν ένας μαστορας, ένας βοηθός, καθώς επίσης και οι κираττζήδες που κουβαλούσαν το γάλα, τα ξύλα και το μπασκί στο τυροκομείο. Βέβαια το μπασκί για να γίνει κασέρι έπρεπε να ωριμάσει (να 'γίνει' δηλαδή, όπως λέμε και για το ψωμί) και για την επιτυχία της παρασκευής του κασεριού η σωστή ωρίμανση έπαιζε μεγάλο ρόλο, και σε αυτό υπεύθυνος ήταν ο κασερομάστορας, όπως θα περιγράψουμε παρακάτω.

Πρέπει να σημειωθεί ότι η ιδανική θερμοκρασία των 16 -18° C για τη παρασκευή του κασεριού υπήρχε στα χωριά του Βερμίου (Σέλι, Ξηρολίβαδο, Καστανιά), γι' αυτό και υπήρχαν παλιά εκεί πολλά τυροκομεία. Τώρα τα τυροκομεία βρίσκονται παντού, γιατί υπάρχουν οι δυνατότητες ρύθμισης και ελέγχου της θερμοκρασίας.

Ο κασερομάστορας λοιπόν, αφού παραλάμβανε το μπασκί (παλιότερα από τους κираττζήδες με τα μουλάρια, αργότερα με παλιά φορτηγά αυτοκίνητα), πρόσεχε εάν ήταν ώριμο.

Το δοκίμαζε σε τηγάνι με ζεστό νερό και, αν είχε ελαστικότητα, έρχο-νταν στο ‘αγιάρι’ ή έκανε ‘νήμα’ όπως έλεγαν, ήταν έτοιμο για κασέρι. Τότε οι βοηθοί το έκοβαν σε πολύ λεπτές φέτες, το έβαζαν σε μια κουπάνα αποβραδίζ και το σκέπαζαν για να διατηρήσει τη θερμοκρασία του.

Την επόμενη ημέρα το άνοιγαν, έριχναν περίπου 18 κιλά από αυτές τις φέτες σε ένα ειδικό καλάθι και τις ζεματούσαν στους 70° περίπου βαθμούς Κελσίου (εξαρτώνταν βέβαια από τον καιρό και την ωρίμανση) για να γίνει μια μάζα. Η τέχνη ήταν το υλικό να μην υπερθερμανθεί (λιώσει) και φύγει από το καλάθι. Ο κοφινιέρης χτυπούσε αυτή τη μάζα με τέτοιο τρόπο ώστε να φύγουν τα υγρά. Η διαδικασία αυτή με το καλάθι ήταν πάρα πολύ δύσκολη και απαιτούσε τέχνη και δύναμη. Από το κοφίνι ο βοηθός έριχνε την μάζα στον πάγκο και τη παραλάμβανε μετά ο κασερομάστορας.

Αυτός έκοβε το ζυμάρι, υπολογίζοντας για ένα κεφάλι και ότι περίσσευε (**γκιουμπέκι**) το έριχνε στο καλάθι για το επόμενο κεφάλι. Η τέχνη βέβαια ήταν να το ζυμώσει καλά, να μην έχει χαρακιές και τον αφαλό (**μπουρίκου**), που δημιουργούν από το κόψιμο, να τον ‘πατήσει’ με τα δάχτυλά του με τέχνη μέσα στο ζυμάρι. Αμέσως μετά έριχνε το ζυμάρι μέσα στο στεφάνι (καλούπι) με τον αφαλό από κάτω, απλωνό-ταν και εφαρμόζε καλά. Γινόταν, με απλά λόγια, μια επιτυχημένη εγχείρηση για να μην ‘ανοίξει’ το κασέρι. Στο στεφάνι έμενε εκεί μέχρι να κρυώσει (περίπου 24 ώ-ρες).

Στη συνέχεια, έβαζαν τα κεφάλια-χωρίς τα στεφάνια βέβαια-σε αποθήκες για ωρίμανση και συντήρηση σε 16 μέχρι 18 βαθμούς Κελσίου. Για 40 περίπου μέρες και καθημερινά έριχναν αλάτι και στις δυο επιφάνειες του κεφαλιού, τότε στη μια και τότε στην άλλη-αναποδογυρίζοντάς το- γιατί το αλάτι κάνει το κασέρι να ιδρώνει και να αποβάλει την υγρασία. Επίσης σταδιακά έκαναν τα κεφάλια ‘δυάρια’, ‘τριάρια’, ‘τεσσάρια’ (το ένα επάνω στο άλλο) μέσα στις αποθήκες (προφανώς για εξοικονόμηση χώρου, αλλά περισσότερο για να δούνε αν αντέχει το ένα πάνω στο άλλο).

Παλιότερα εξέθεταν τα κεφάλια στον ήλιο και τα άλειφαν με το λίπος που έβγαζαν για να διατηρηθούν και να μη μουχλιάσουν. Αργότερα, έβαζαν το κασέρι σε παραφίνη, για να σταματήσει η ζύμωση και για να μη μουχλιάζει στο ψυγείο. Σήμερα χρησιμοποιούν σελοφάν, ειδικές δηλαδή νάιλον σακούλες, που, με ειδική επεξεργα-σία, γίνονται ένα σώμα με το κασέρι. Αυτή η διαδικασία γίνεται μετά τις 40 ημέρες, πριν να μπει στο ψυγείο. Εκείνη την εποχή μετέφεραν τα κασέρια για κατανάλωση σε ραμμένα (με χοντρό σχοινί σταυρωτά από πάνω) κατά κολώνες σε σακιά.

Τα κασέρια παλιά ήταν πιο νόστιμα, γιατί η ωρίμανση γινόταν σταδιακά με συ-νεχές αλμύρισμα (για συντήρηση), όχι βιαστικά όπως σήμερα με παστεριωμένο γάλα. Οι παλιοί κασερομάστορες μας επιβεβαιώνουν αυτή την νόστιμη γεύση. Εγώ προσωπικά είμαι αποδέκτης αυτής της γεύσης (είμαι γιος ενός σπουδαίου κασερομά-στορα-του Κώστα Τσιαμή-τρου-Ψωμά).

Σε ένα παραδοσιακό τυροκομείο για παραγωγή μέχρι 100 κιλά κασέρι δούλευαν ο μάστορας, που δούλευε το κασέρι στο στεφάνι, ο βοηθός του μάστορα (κάλφας) που ετοίμαζε το κασέρι, ο κοφινιέρης που δούλευε το καλάθι, και ένας επιπλέον βοηθός για διάφορες άλλες δουλειές. Στις σημερινές μας ημέρες σε ένα μοντέρνο τυροκομείο, όλα γίνονται εκεί, υποδοχή και επεξεργασία περισσότερου γάλακτος και με περισσό-τερους εργαζόμενους.

[Στο σημείο αυτό παραθέτω μικρή εργασία του γλωσσολόγου **Αντώνη Μπουσμπούκη** για το «κασκαβάλι»:

ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ

Στα βλάχικα cāshcāvalŭ = κασέρι στη Βέροια.

A) Στα ιταλικά: casio cavallo και διαλεκτικά: cascavallo. Το casio σημαίνει «τυρί» και το cavallo σημαίνει «είδος τυποποιημένου τυριού»,

στα νεοελληνικά: κασκαβάλι,

στα τούρκικα : kaşkaval,

στα ρουμάνικα : cașcavál και πληθυν. cașcavaluri,

στα ουγγρικά : kaskaval.

Από το DICȚIONARUL ETIMOLOGIC AL LIMBII ROMÂNÊ του Alexandru Ciiorănescu, έκδοση SAECULUM I.O., Βουκουρέστι, 2002.

B) cāșcāval (ενικός, αρσενικού γένους), cāșcāvaluri (πληθυντικός, ουδέτερου γένους), ο τύπος cāșcāvale από το ελληνικό κασκαβάλι.

cāșcāvalu bunŭ si-adară la munte, nu tu câmpu «το καλό κασέρι/κασκαβάλι γίνεται στο βουνό, όχι στον κάμπο».

Στη Σικελία cascavaddu «κασκαβάλι».

Από το DICTIONARUL DIALECTULUI AROMÂN-DICTIUNAIARE AROUMAIN (MACÉDO-ROUMAIN), του Take Parahagi, έκδοση Ακαδημία Βου-κουρεστίου, 1974.

Μπουσμπούκης Αντώνης, Ομότιμος Καθηγητής Γλωσσολογίας του ΑΠΘ].

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (σκληρό τυρί)

Το Κεφαλοτύρι είναι σκληρό αλμυρό κίτρινο τυρί και παρασκευάζονταν συνήθως από πρόβειο γάλα ή και ανάμεικτο (πρόβειο, κατσικίσιο). Σήμερα χρησιμοποιούνται και άλλα γάλατα (αγελαδινό κλπ). Χαρακτηρίζεται για τις μικρές ακανόνιστες τρύπες στη μάζα του και τη δριμεία και αλμυρή γεύση του.

Το κεφαλοτύρι προτάθηκε και στην ευρωπαϊκή Ένωση να αναγνωριστεί ως ΠΟΠ, αλλά δεν έγινε δεκτό επειδή παρουσιάστηκε ως παραγόμενο σε όλη την Ελλάδα και όχι σε συγκεκριμένη περιοχή.

Παρασκευή παραδοσιακού Κεφαλοτυριού:

Πρέπει να σημειώσουμε ότι, εάν θέλουμε να φτιάξουμε από την αρχή κεφαλοτύρι, μετά το πύτιασμα δεν χτυπάμε το γάλα τόσο πολύ όσο το κάνουμε στην παρασκευή του μπάτζιου. Και αυτό γιατί θέλουμε τον μπάτζιο να τον κάνουμε ημίπαχο, ενώ το κεφαλοτύρι το θέλουμε ολόπαχο, όπως το κασέρι.

Επίσης στα παλιά τυροκομεία, οι κασερομάστορες, όταν έβλεπαν ότι το μπασκί που έπαιρναν από τους μπασκιτζήδες, δεν ήταν πετυχημένο και κατάλληλο για κα-σέρι, παρασκεύαζαν με αυτό το κεφαλοτύρι.

Ο μάστορας ζέστανε το πηγμένο και λίγο χτυπημένο γάλα ή το μπασκί (που είπαμε προηγουμένως) σε καζάνι στους 42 βαθμούς Κελσίου (όχι στους 70, όπως στο κασέρι), το έκανε τυρομάζα και το έριχνε κατευθείαν στα στεφάνια από τσίγκο μέσα σε τσαντίλα.

Έπειτα έβαζε σανίδες με πέτρα επάνω στα στεφάνια για να φύγουν τα υγρά. Αργότερα, χρησιμοποιούσε για τον ίδιο λόγο τη στρέβλα, ένα πρακτικό και απλό μηχάνημα για εφαρμογή πίεσης. Στις ημέρες μας χρησιμοποιείται η πρέσα.

Ο μάστορας έβαζε τα κεφαλοτύρια σε δροσερό υπόγειο, μετά από δυο ημέρες, αφού σκλήραιναν, έβγαζε τα στεφάνια και τα τοποθετούσε περίπου κατά τέσσερα κομμάτια σε ‘ντάνες’, το ένα πάνω στο άλλο. Κατόπιν το αλάτιζε γύρω-γύρω σε α-ντίθεση με το κασέρι που αλατίζονταν λιγότερο. Συγκεκριμένα, όπως λένε οι παλιοί τα περνούσε από 24 αλάτια για να μη μουχλιάσει, να ψηθεί και να κιτρινίσει. Γιαυτό άλλωστε το κεφαλοτύρι είναι πιο αλμυρό από το κασέρι. Επίσης η αποθήκη ωρί-μανσης για το κεφαλοτύρι είχε περισσότερη υγρασία από ότι αυτή του κασεριού. Μετά από δυο μήνες περίπου που απαιτούνταν για ωρίμανση, το έπλενε με χλιαρό νερό και ήταν έτοιμο για κατανάλωση. Σήμερα βέβαια το βάζουν στα ψυγεία.

Οφείλουμε να τονίσουμε ότι γενικά για τα τυριά ο καιρός έπρεπε παλιότερα να είναι υγρός (όχι ξηρός και ζεστός).

ΒΟΥΤΥΡΟ

Το **βούτυρο** είναι κίτρινη έως λευκή λιπαρή ουσία που παρασκευάζεται από γάλα ή γάλα κορυφής (με αποκορύφωση) ή μείγμα τους (με βουτυροποίηση). Το γάλα που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο (βγαίνει αρωματικό βούτυρο) και αιγοπρόβειο. Το βούτυρο χρησιμοποιείται ως φαγητό και ως μαγειρικό λίπος. Η αποκορύφωση (ένωση των σφαιριδίων του λίπους) μπορεί να γίνει μόνη της με την πάροδο του χρόνου ή με μηχανικά μέσα (χειροκίνητη μανιβέλα, κορυφολόγος κλπ).

Με απλά λόγια, το βούτυρο είναι το πάχος του γάλακτος που βγαίνει από το λίπος, το οποίο με τη σειρά του βρίσκεται στο γάλα σε μικρά σφαιρίδια. Εάν κτυπήσουμε το γάλα ή την κορυφή (κρέμα) τότε τα μικρά σφαιρίδια ενώνονται μεταξύ τους και κά-νουν το βούτυρο. Το βούτυρο επίσης μπορεί να βγει από το τυρόγαλο στην παρασκευή του άσπρου τυριού και του κασεριού, ακόμα και από το νερό που ζυμώνουμε το μασκί για να κάνουμε το κασέρι.

Το βούτυρο πριν συσκευασθεί υπόκειται σε πλύσεις με κρύο νερό για να φύγει το ‘βουτυρόγαλα’ και να μείνει το τελικό καθαρό προϊόν.

Η ιδανική θερμοκρασία συντήρησης του βουτύρου είναι 15 βαθμοί C, παραπάνω δηλαδή από αυτή που έχει ένα ψυγείο στη θερμοκρασία συντήρησης (4 βαθμοί Κελ-σίου περίπου), γι’ αυτό το λόγο, συνήθως υπάρχει ειδική θέση στα σύγχρονα ψυγεία.

Παρασκευή παραδοσιακού βουτύρου (‘**ούμπτου**’ στα βλάχικα). Δεν θα περιγράψουμε τις τεχνικές με βουτυρομηχανές, κορυφολόγους κλπ. Αλλά και στην παραδοσιακή παρασκευή του έχουμε διάφορους τρόπους:

α) **Από την ‘κορυφή’**. Αφού το γάλα αρμέγονταν, από την καρδάρα (**γκ.λιάτα** στα βλάχικα) το έβαζαν σε ρηχά δοχεία, το άφηναν εκεί να κρυώσει και να πάρει φυσική θερμοκρασία. Τότε το λίπος ανέβαινε στην επιφάνεια γιατί είναι ελαφρύτερο και σχημάτιζε μαζί με λίγο γάλα την κρέμα, δηλαδή την κορυφή που είπαμε. Μάζευαν τότε αυτή την κορυφή και με μια ανοιχτή κουτάλα (ματαράς), την έβαζαν σε ένα ψηλό ξύλινο καδί (**τάλα-ρου**), την άφηναν λίγο να ξινίσει και έπειτα την κτυπούσαν με ένα ειδικό ξύλο για να ενωθούν τα σφαιρίδια λίπους που είπαμε και να σχηματίσουν το βούτυρο. Όπως είπαμε, ότι έχει βγει δεν είναι καθαρό βούτυρο. Αυτό υπόκειται σε μια ‘ζύμωση-πλύση’ μέσα σε κρύο νερό, ιδιαίτερα σε ζεστό καιρό. Στην αρχή βγαίνει ένα γαλακτόχρωμο υγρό-βουτυρόγαλα και, όταν βγαίνει διαυγές υγρό από το πλύσιμο, τότε αυτό που μένει είναι το καθαρό βούτυρο. Σε δροσερό και κρύο καιρό, έκαναν μαλάξεις του ‘ακατέργαστου’ βουτύρου σε μια

επίπεδη πέτρα για να φύγουν τα υγρά του. Παλιά μετά τον καθαρισμό, τοποθετούνταν το βούτυρο σε τουλούμια από κατσικίσιο δέρμα ή σε πήλινες στάμνες.

β) **Κατευθείαν από το γάλα** (αυτό γινόταν σε περίπτωση λίγου γάλακτος). Αφήνανε το γάλα να ξινίσει, ή ακόμα και γλυκό όπως ήτανε, το κτυπούσαν απευθείας μέσα στο καδί (τάλαρου) με το ειδικό ξύλινο έμβολο. Είναι φυσικό το κτύπημα αυτό να διαρκέσει περισσότερο χρόνο (1000 με 1500 φορές) από την προηγούμενη τεχνική (κορυφή) για να βγει το βούτυρο. Αφού έβγαινε το ακατέργαστο βούτυρο ακολουθούσαν η προηγούμενη διαδικασία

γ) **Κατά την παρασκευή του Μπάτζιου** (σε περίπτωση περισσότερου γάλακτος). Έχουμε περιγράψει την παρασκευή του μπάτζιου Μόλις γινόταν η διάσπαση του γάλακτος (κρέμα, τυρόγαλο-τυρομάζα) με τα πάρα πολλά κτυπήματα, ο τυροκόμος έβγαζε από το καδί την τυρομάζα-μπάτζο και έριχνε μέσα σε αυτό το 'πρόσγαλο', δηλαδή, λίγο κρατημένο από πιο μπροστά γάλα, και αυτό ανακατεύονταν με ότι είχε μείνει. Το αφήνε δυο μέρες και έτσι η 'κορυφή' (κρέμα) ήταν πάνω και το τυρόγαλο από κάτω. Άνοιγε τον 'τήλο', μια τάπα στο κάτω μέρος του, έφευγε το τυρόγαλο και τον έκλεινε μόλις εμφανίζονταν η κορυφή (κρέμα) Μετά την έπαιρνε και την ξαναχτυπούσε σε άλλο μικρό καδί (τάραλου) με το σφοντύλι. Χώριζε δηλαδή το βούτυρο από την 'ματινίτσα'. Η ματινίτσα έβγαινε από την κρέμα και όχι από το τυρόγαλο. Πρέπει να σημειωθεί ότι-όπως θα πούμε αργότερα-η 'γκίζα' των Βλάχων έβγαινε, όταν ο μάστορας δούλευε το τυρόγαλο (ξινότυρο) του μπάτζου και όχι από το τυρόγαλο του άσπρου τυριού. Τέλος, το ακατέργαστο βούτυρο έμπαινε σε μια σκάφη με κρύο νερό όπου 'πλενόταν' για να φύγουν τα άσπρα υγρά, όπως ειπώθηκε προηγουμένως.

ΜΥΖΗΘΡΑ-ΑΝΘΟΤΥΡΟ-MΑΝΟΥΡΙ (τυριά τυρόγαλου).

Η **μυζήθρα** είναι παραδοσιακό είδος τυριού με διάφορες μορφές. Παρασκευάζεται από τυρόγαλο πρόβειου ή και κατσικίσιου γάλακτος με ταυτόχρονη πρόσθεση πρόσγαλου (κρατημένου πλήρους γάλακτος). Συγκεκριμένα το γαλακτολεύκωμα που βρίσκεται στο γάλα, το οποίο παραμένει στο τυρόγαλο μετά την τυροκόμηση, μπορεί να εξαχθεί με υψηλή θέρμανση και να μετατραπεί σε στερεά κατάσταση. Αυτό το προϊόν ονομάζεται 'μυζήθρα'. Αξίζει να τονιστεί ότι το τυρόγαλο περιέχει όλα τα συστατικά του γάλακτος, έχει μεγάλη θρεπτική αξία και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παρασκευή πολλών προϊόντων.

Η γεύση της είναι συνήθως ελαφρά αλμυρή, υπάρχουν όμως και γλυκές ποικιλίες. Συνήθως το μείγμα, για να στραγγίσει και να πήξει, μπαίνει σε τσαντίλες που κρεμιούνται σε ψηλό σημείο από τις τέσσερις άκρες τους. Έτσι συχνά τα κεφάλια μυζήθρας έχουν ένα αποειδές σχήμα (σχήμα αχλαδιού).

Οι δύο κύριες μορφές της είναι η χλωρή (μαλακιά) και η ξηρή (σκληρή). Η σκληρή μυζήθρα συνήθως είναι πολύ αλμυρή. Παραλλαγές-ονομασίες της μυζήθρας υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα (π.χ. 'ούρδα' στην Ήπειρο και Μακεδονία, 'γκίζα' στους Βλάχους, 'ξινόμυζήθρα' στην Κρήτη και 'αναρή' στην Κύπρο κλπ).

Όσον αφορά το Ανθότυρο και στο Μανούρι, αυτά είναι είδη Μυζήθρας. Η παρασκευή ανθότυρου έχει την ίδια διαδικασία με αυτή τη μυζήθρας, αλλά έχει αυξημένη λιποπεριεκτικότητα και πιο συνεκτική τυρώδη μάζα. Επίσης το ανθότυρο δεν έχει τόσο αλάτι όσο τα άλλα είδη μυζήθρας. Μπορούμε ακόμα να έχουμε και ξηρό ανθότυρο. Το μανούρι είναι άσπρου χρώματος τυρί ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Θεσσαλία, Δ. & Κ. Μακεδονία). Σε σύγκριση με το ανθότυρο είναι υψηλότερης ποιότητας, πιο συνεκτικό και κρεμώδες (διαφορετικές ποσότητες προσγάλακτος και προσθήκη κρέμας), με λιγότερη υγρασία και παραμένει περισσότερο χρόνο στο θερμό τυρόγαλο. Επίσης κυκλοφορεί στο εμπόριο μόνο με τη νωπή του μορφή και έχει γλυκιά και ήπια γεύση. Το μανούρι και η μυ-

ζήθρα παραδοσιακά γίνονται καλύ-τερης ποιότητας τυριά όταν παρασκευάζονταν από τυρόγαλο της τυροκόμισης σκλη-ρών τυριών, ιδιαίτερα του μπάτζου.

Παρασκευή παραδοσιακή μυζήθρας

Θα περιγράψουμε δυο τρόπους παρασκευής της;

α) Παρασκευή μυζήθρας απευθείας από την τυροκόμιση της φέτας

Το γάλα που στράγγισε από την παραγωγή του άσπρου τυριού (κοινώς τυρόγαλο) μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε για να φτιάξουμε και μυζήθρα. Ξαναστραγγίζουμε το τυρόγαλο, το ξαναζεσταίνουμε αυτή τη φορά και στους 70° C και ρίχνουμε λίγο γάλα (γύρω στο 10% της όλης ποσότητας τυρόγαλου) που έχουμε κρατήσει από πριν ('πρόσγαλο'), ενώ το ανακατεύουμε αδιάκοπα, αλλά σιγά-σιγά.

Συνεχίζουμε το ζέσταμα μέχρι τους 90° C και όταν τα μικρά τρίματα τυριού ανέ-βουν ψηλά, σταματάμε το ανακάτεμα. Αφού βγάλουμε τον αφρό που έχει σκάσει, παίρνουμε την μυζήθρα, την σουρώνουμε και την βάζουμε σε τσαντίλα να στραγγίσει. Αυτή είναι η νωπή μυζήθρα. Όταν την θέλουμε ξηρή, την αλατίζουμε και την τοποθετούμε σε σκιερό αλλά καλά αεριζόμενο προστατευμένο μέρος, μέχρι να στραγγίσει και να μην βγάζει άλλα υγρά. Ανάλογα με τον όγκο που έχουμε δώσει στις μυζήθρες μας και την θερμοκρασία της εποχής, το διάστημα ξήρανσης ποικίλει από 2-4 εβδομάδες.

β) Παρασκευή μυζήθρας από το τυρόγαλο του Μπάτζιου

Έριχναν το τυρόγαλο (ξινότυρο), που απέμενε από την παρασκευή του μπάτζιου και του βουτύρου σε ένα καζάνι, αφού βέβαια είχε μπει το 'πρόσγαλο'. Έβαζαν φωτιά από κάτω και το ζέσταναν πάνω από τους 77 βαθμούς C. Η τυρομάζα (ούρδα) τότε επέπλεε, την μάζευαν με την κούτλα και την έβαζαν στην τσαντήλα. Οι τσαντήλες στέγνωσαν σε 24 ώρες και τότε αλάτιζαν την ούρδα και την τοποθετούσαν σε δοχεία. Αυτή η μυζήθρα/ούρδα ή γκίτζα (πιο ξινή) στα βλάχικα, που προέρχεται από την παρασκευή σκληρών τυριών είναι καλύτερης ποιότητας γιατί το τυρόγαλο περιέχει περισσότερα λιπαρά σε αντίθεση (λόγω της εξαγωγής της τυρομάζας με τα χτυπήματα) με αυτό που προέρχεται από την παρασκευή άσπρων τυριών.

Το ξινόγαλο που προέρχονταν από την παρασκευή αυτής της μυζήθρας λέγονταν ντάλα και χρησιμοποιούνταν ως τροφή για τα γουρούνια. Και το ξινόγαλο (ντάλα), που έβγαίνε από την εξαγωγή του βουτύρου δεν έμενε αναξιόποιητο. Παλιότερα, γυ-ναίκες από τις φτωχότερες οικογένειες του χωριού πήγαιναν στις στρούγκες να πάρουν αυτή την ντάλα να την χρησιμοποιήσουν σαν αναψυκτικό ποτό ή να την κάνουν 'παπάρα' με το ψωμί για την οικογένειά τους. Δηλαδή έχουμε μια αλυσίδα παραγωγής προϊόντων με τέτοιο τρόπο ώστε τίποτε να μην πηγαίνει χαμένο (λαϊκή σοφία και προνοητικότητα).

ΓΙΑΟΥΡΤΙ-ΞΙΝΟΓΑΛΟ (προϊόντα του γάλακτος)

Το **Γιαούρτι (μαρκάτ.)** είναι ένα από τα σπουδαιότερα προϊόντα του γάλακτος. Συνήθως καλύτερο και πιο εύγευστο γίνεται από το πρόβειο γάλα, χωρίς να αποκλεί-ονται και άλλα γάλατα (γίδινο, αγελαδινό). Το γάλα πρέπει να είναι είτε αγνό (αβάρε-το), είτε αποβουτυρωμένο (βαρεμένο) κατά ένα μέρος.

Βράζουμε λοιπόν το φρέσκο και καθαρό γάλα στους 95 βαθμούς C μέχρι να φουσκώ-σει. Την ώρα που το ζεσταίνουμε πρέπει να το ανακατώνουμε για να μην τσικνίσει. Μετά το τραβούμε από την φωτιά, το αφήνουμε να κρυώσει, ώσπου να φτάσει στους 45o C, και κατόπιν προσθέτουμε λίγη μαγιά (1/100 έτοιμο γιαούρτι τρί-της ημέρας, για να είναι λίγο ξινισμένο) αραιωμένη σε λίγο νερό και λίγο γάλα. Το σκεπάζουμε για να διατηρηθεί η

θερμοκρασία των 45 βαθμών, για 2μιση με 3 ώρες, οπότε αυτό πήξει. Το γιαούρτι είναι έτοιμο και η κατανάλωσή του συνιστάται να γίνει την επόμενη ημέρα.

Αν δεν έχουμε μαγιά, κάνουμε μόνοι μας. Δηλαδή βράζουμε λίγο γάλα και το αφήνουμε πολλές ώρες σε ζεστό μέρος για να ξινίσει και να πήξει μόνο του. Από αυτό το πηγμένο γάλα παίρνουμε μαγιά και πήζουμε άλλο γάλα αφού το βράσουμε και το αφήνουμε να κρυώσει στους 45 με 50 βαθμούς C, δηλαδή στη θερμοκρασία που πήζουμε το γάλα για γιαούρτι. Από αυτό το πηγμένο γάλα, πήζουμε με τον ίδιο τρόπο άλλο γάλα και τότε θα έχουμε γνήσιο γιαούρτι. Για ευκολία όμως χρησιμοποιούμε έτοιμο γιαούρτι.

Το **Ξινόγαλο (ακρίτσου)** αποτελεί ένα ιδιαίτερο υγιεινό και θρεπτικό ρόφημα. Συνήθως αυτό σερβίρεται κρύο και είναι κοινό συμπλήρωμα στο φαγητό, ιδιαίτερα σε ψητό κρέας, πλάφι ή γλυκά. Το ξινόγαλο ενισχύει αποτελεσματικά την κινητικότητα του εντέρου και βοηθά στην αναγέννηση της φυσικής μικροχλωρίδας του εντέρου, ιδιαίτερα ύστερα από την χορήγηση αντιβιοτικών. Βοηθά στην πέψη και διατηρεί την καλή υγεία του πεπτικού συστήματος.

Το παραδοσιακό ξινόγαλο παρασκευάζονταν ως εξής: Έβραζαν το γάλα στους 95 με 100 βαθμούς, το κρύωναν και πρόσθεταν λίγη μαγιά από γιαούρτι σε μικρό δερμάτι (**τρουφάλιο**) και το κρεμούσαν σε πόρτα, που ανοιγόκλεινε ή επάνω σε ένα άλογο ή γαϊδούρι, που πάντα οι κτηνοτρόφοι είχαν μαζί τους, για να ταραίζεται και να ανακατεύεται. Το γάλα έκοβε σιγά σιγά, ξίνιζε και σε δυο τρεις ημέρες έφερνε την επιθυμητή γεύση. Ήταν έτοιμο για κατανάλωση, και διαρκώς ανανεωνόταν με νέο βρασμένο γάλα. Ίσως ήταν το πιο υγιεινό γάλα λόγω των μυκητών που είχε και οι οποίοι σκότωναν τα μικρόβια.

Σήμερα παρασκευάζεται ξινόγαλο ('**αριάνι**', τουρκ. λέξη), αν σε γιαούρτι ξινισμένο μιας εβδομάδας προστεθεί λίγο γάλα. Πολλές γαλακτοβιομηχανίες τώρα παράγουν ξινόγαλο με προσθήκη μαγιάς γιαουρτιού σε αγελαδινό γάλα, μετά την απομάκρυνση του βουτύρου. Γι'αυτό λέγεται και βουτυρόγαλα, όχι επειδή περιέχει βούτυρο, αλλά επειδή παρασκευάζεται με το υπόλειμμα του γάλακτος, μετά την παραλαβή του βουτύρου.

21. ΑΡΡΑΒΩΝΑΣ ΚΑΙ ΓΑΜΟΣ ΣΤΟ Α. ΒΕΡΜΙΟ (14.03.2015 μέχρι 24.03.2015 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ' & στην ιστοσελίδα 'ΦΑΡΕΤΡΑ')

Προξενιό, Αρραβόνες (ισουσίρα)

Όπως συνέβαινε σε όλους τις πληθυσμιακές ομάδες τον παλιό καιρό, έτσι και στους βλαχόφωνους του Βερμίου ήταν δύσκολη η επαφή ανάμεσα στους νέους, γιατί τα ήθη ήταν αυστηρά και οι 'έξοδοι' των νέων περιορισμένες. Περιπτώσεις να συναντηθούν οι νέοι, έστω και με φευγαλέες ματιές ήταν κάποια σημαντικά γεγονότα, όπως γιορτές, γάμοι και πανηγύρια.

Ακόμα επειδή εκείνο τον καιρό οι κοινωνικές τάξεις π.χ. κτηνοτρόφοι-εμποροβιοτέχνες ήταν κλειστές, ήταν πολύ δύσκολο να γίνει αρραβώνας ανάμεσα σε διαφορετικές τέτοιες τάξεις. Ωστόσο, τα κύρια κριτήρια επιλογής ήταν το καλό σόι, η ομορφιά, η τιμιότητα, η εργατικότητα, η νοικοκυροσύνη και γενικά η καλή ηθική και πνευματική κατάσταση των νέων και των οικογενειών τους.

Οι γάμοι συνήθως δεν γινότανε με έρωτα και η δουλειά ξεκίναγε από το σόι του γαμπρού με προξενήτρα. Η γειτονιά έβλεπε το ερχομό της προξενήτρας κι έλεγε: **Ούϊ!! Τριού βα κάφτ. φιάτα** = πωπω!! Για ποιόν θα ζητήσουν το κορίτσι! Η προξενήτρα είχε στο χέρι ή ένα χτένι του αργαλειού ή κάτι από το τσικρίκι, δήθεν να ζητήσει κάτι για να μην

καταλάβει ο περίγυρος τον πραγματικό σκοπό της επίσκεψης της. Αυτό γίνονταν γιατί καμιά φορά χαλούσανε τα προξενιά. Γιαυτό τα προξενιά γινότανε στα κρυφά. Όταν η προξενήτρα έφτανε στο σπίτι, συνήθως το βράδυ μετά τη δύση του ηλίου, κάθονταν στο τζάκι και ανακάτευε τα κάρβουνα. Αυτός ήταν ο συνηθισμένος τρόπος του σκοπού της επίσκεψής της για να ανοίξει η συζήτηση. Στο Ξηρολίβαδο, το καλοκαίρι στη γιορτή του Προφήτη Ηλία (20 Ιουλίου) ‘κοίταζαν’ τις νύφες και από τον 15 Αυγούστο άρχιζαν τις προξενιές.

Μετά το προξενιό, στον ‘λόγο’, οι δύο συμπέθεροι κανόνιζαν τι θα δώσει το σόι της νύφης στον γαμπρό (χρήματα ή πρόβατα ή κατσίκια ή χωράφια κλπ). Αν δεν γινότανε προξενιό οι δύο συμπέθεροι το κανονίζανε στο καφενείο μεταξύ τους. Στην συμφωνία αλλάζανε τα κομπολόγια τους ως σημάδι του ‘λόγου’. Αυτό γίνονταν περισσότερο για σιγουριά γιατί με το προξενιό μπορούσε να προκύψει άλλο δυσάρεστο αποτέλεσμα.

Βέβαια ο λόγος, πιο επίσημα, δίνονταν στο σπίτι της νύφης ημέρα Σάββατο, όπου βρίσκονταν μόνο οι πιο στενοί συγγενείς του ζευγαριού. Το σόι της νύφης ετοιμάζε το ‘ρεβιθένιο’, ‘**φτασμίτικο**’ ψωμί (είδος ψωμιού με βάση το ρεβίθι) για να το προσφέρει στους συγγενείς του γαμπρού. Σε αυτή την συνάντηση δεν βρίσκονταν κανένας από το μελλοντικό ζευγάρι. Τα δώρα που συνήθως το συμπεθεριό αντάλλαζε ήταν χρυσαφικά ή ασημικά. Οι γονείς του μέλλοντος γαμπρού έδιναν το μικρό σημάδι (**σέμνουλου νίκλου**) ότι θα κρατήσουν το λόγο τους. Στο λόγο επίσης ορίζονταν η ημερομηνία των επίσημων αρραβώνων (σε μια μεγάλη γιορτή ή πανηγύρι).

Χαρακτηριστικό ήταν το γεγονός ότι στις περισσότερες των περιπτώσεων οι νέοι δεν γνωρίζονταν μεταξύ τους, όλα γινότανε με πρωτοβουλία των συγγενών τους και πριν από τους αρραβώνες οι νέοι δεν έπρεπε να δει καθόλου ο ένας τον άλλο. Συνέβαιναν μάλιστα και κωμικοτραγικές περιπτώσεις, όπου άλλον/η προξένευαν και άλλον/η αρραβώνιαζαν.

Την ημέρα των αρραβώνων οι συγγενείς και οι φίλοι του γαμπρούς ξεκινούσαν να πάνε με δώρα που συνήθως τα κρατούσαν κοπέλες από το σόι του γαμπρού. Απαραίτητη ήταν και η κουλούρα (**κουλάκλου**). Η κουλούρα ήταν τυλιγμένη σε άσπρο κεντημένο ή σε σατέν (μεταξωτό γυαλιστερό) ανοιχτόχρωμο ύφασμα και αργότερα σε μια διαφανή ζελατίνα, δεμένη με κόκκινη κλωστή.

Καθώς πλησίαζαν στο σπίτι της νύφης έλεγαν το τραγούδι:

«Κίνησα το δρόμο δρόμο...»

Σημειώνουμε ότι τα τραγούδια του αρραβώνα και του γάμου, που συλλέξαμε, θα αναφερθούν σε ξεχωριστό κεφάλαιο.

Το καλό δωμάτιο του σπιτιού της νύφης ήταν στρωμένο με τα καλύτερα στρωσίδια. Εδώ οι γονείς του γαμπρού έφερναν το μεγάλο σημάδι (**σέμνουλου μάρι**), βέρες (δακτυλίδια), κοσμήματα κλπ, που ήταν η τελική επιβεβαίωση του αρραβώνα. Στην ιεροτελεστία των αρραβώνων τα δακτυλίδια τ’άλλαζε ένας νέος, που έπρεπε να έχει και τους δυο γονείς του (δεν υπήρχε κουμπάρος). Στο τραπέζι, που βρίσκονταν τα δακτυλίδια, τοποθετούσαν μια εικόνα και ένα πιάτο με κουφέτα. Σταυρώνανε τις βέρες, περνούσαν μερικά κουφέτα μέσα από αυτές και οι ελεύθεροι τα μοιράζονταν για να τα βάλουν μετά κάτω από το μαξιλάρι τους για να ‘*ονειρευτούν τον καλό ή την καλή τους*’.

Κατόπιν γινότανε η ανταλλαγή δώρων. Το σόι του γαμπρού δώριζε στη νύφη χρυσό σταυρό με αλυσίδα, λίρες κλπ και το σόι της νύφης στον γαμπρό περίπου τα ίδια. Οι συμπέθεροι αντάλλαζαν μεταξύ τους διάφορα δώρα καθημερινής χρήσης (ρούχα κλπ). Γινότανε τα απαραίτητα κεράσματα και άρχιζε το φαγοπότι. Πάντως σε αρκετούς αρραβώνες δεν υπήρχε φαγοπότι (εξαρτώνταν από την απόφαση που θα έπαιρναν). Στον επίσημο αρραβώνα λέγονταν πολλά τραγούδια μεταξύ των οποίων τα παρακάτω:

- «Σ'όλο τον κόσμο πήγα μωρε μάνα και σε όλο τον ντουνιά...»
- «Σαν κίνησαν οι έμορφες με τα παλικαράκια...»
- «Χίλια φλουράκια ξόδιασα οσού να σιαγαπήσω...»
- «Πέντι μήνες σεργιανούσα κάτω στο γιαλό, Διαμαντούλαμ'...»
- «Τρεις φραγκοπούλες μας κερνούν και τρεις χρυσές λαμπάδες...» κλπ

Μετά το γλέντι αποχωρούσε το σόι του γαμπρού χωρίς βέβαια να πάρει τη νύφη και μετά δυο τρεις μήνες ο γαμπρός ειδοποιούσε (*ντιντιά χ.μπάρι*) το σόι της νύφης με έναν συγγενή πότε θα γινόταν ο γάμος (συνήθως γινόταν 6 μήνες ή ένα χρόνο μετά τα επίσημα) πάντοτε στο βουνό το καλοκαίρι. Η μητέρα της νύφης, όπως είναι φυσικό, ετοίμαζε τη προίκα, όχι βέβαια σπουδαία πράγματα όπως τώρα έπιπλα κ.ά., αλλά περισσότερο ρουχισμός, φούστες κλπ σκεπάσματα, φλοκάτες και ότι γίνονταν στον αργαλειό.

Η αρραβωνιασμένη κοπέλα δεν έβγαινε με τις φίλες της στις βρύσες, που τότε αυτό αποτελούσε μια μορφή εξόδου για τις κοπέλες και φυσικά ο γαμπρός θα την έβλεπε μετά το γάμο.

Γάμος (λούμτα)

Παλιά όλοι σχεδόν οι γάμοι γινότανε το καλοκαίρι στα πανηγύρια των βλαχοχωριών του Βερμίου. Υπάρχουν μαρτυρίες για τέλεση μέχρι και 25 γάμων στο πανηγύρι του χωριού. Οι βλάχοι θεωρούσαν το βουνό σαν το σπίτι τους και τα χειμαδιά τους προκαλούσαν αποστροφή. Γνωστό είναι το ρητό: «*πάρε με στα βουνά, τι θα με φάει ο κάμπος*». Ο γάμος θεωρείτο το πιο σημαντικό γεγονός της οικογενειακής ζωής και όλοι οι συγγενείς, οι φίλοι, κοντινοί και μακρινοί (παλιότερα όλο το χωριό), ήταν οπωσδήποτε παρόντες σε αυτό το ύψιστο για αυτούς κοινωνικό γεγονός.

Την Δευτέρα της εβδομάδας του γάμου (*σιπτ.μούνα ντι λούμτα*) νέοι άντρες και νέες γυναίκες, με ξύλινες μπουκλές με τσίπουρο, στέλνονται να καλέσουν τον κόσμο στον γάμο. Την Τρίτη και την Τετάρτη γίνονται όλες οι απαραίτητες προετοιμασίες του σπιτιού (φαγώσιμα, σιγύρισμα κλπ).

Μάλιστα την Τετάρτη το απόγευμα προς το βράδυ, μια κοπέλα της οποίας και οι δυο γονείς είναι εν ζωή, με γιορτινή φορεσιά καλεί στο σπίτι της μέλλουσας νύφης όλες τις φίλες της (*σουράτλι*) για να πάρουν μέρος στο ζύμωμα. Το ζυμάρι το τυλίγουν σε άσπρα μαντήλια και οι καλεσμένοι ρίχνουν χρήματα που τα μοιράζονται οι φίλες.

Την Πέμπτη μουσκεύουν το ρεβίθι για να φτιάξουν το 'φτασμίτικο ψωμί' (επτάζυμο, '*σ(φ)τασμίτκουλου*' στα βλάχικα). Επίσης το απόγευμα της Πέμπτης η νύφη δοκιμάζει το νυφικό της με την βοήθεια των φιλενάδων της.

Την Παρασκευή φτιάχνουν αυτά τα ψωμιά (απαραίτητα για κάθε γιορτή), δηλαδή τις κεντημένες κουλούρες του γάμου (κουλάτσι κιντισίτι). Τα κορίτσια τα ζυμώνουν πρωί πρωί και έχουν μεγάλη χαρά στο σπίτι με τραγούδια και χορό.

Το ίδιο απόγευμα ο κόσμος έρχεται να δει την προίκα (*ασποννά πιρτσιά* = δείχνανε την προίκα) στο σπίτι της νύφης, αφού πρώτα το πρωί μια νιόπαντρη συγγενής της νύφης έχει κάνει την απαραίτητη πρόσκληση σε όλους. Περισσότερο να πούμε ότι η προίκα είναι γεμάτη επιδεξιότητα, γούστο και εργατικότητα, με τα στρωσίδια, όλων των ειδών τις φλοκάτες, τα χαλιά, τα μαξιλάρια κλπ, με μεγάλη ποικιλία χρωμάτων, όλα υφαντά, που ακόμα και σήμερα, εάν τα δει κανείς, προκαλούν θαυμασμό για τη τέχνη τους.

Οι κουλούρες του γάμου γίνονται και από τα δύο συμπεθέρια, ανάλογα με την χρήση τους π.χ. από το σόι του γαμπρού φτιάχνουν ‘κουλούρα’ για να πάρουν τον ‘*Νούνο*’ (Κουμπάρο).

Το Σάββατο ετοιμάζονται τα φαγητά για το βράδυ και το βράδυ γίνεται γλέντι στο σπίτι της νύφης, Το βράδυ αυτό όλοι ξεφαντώνουν, κάνουν μια ολιγόωρη παύση και ξεκινούν το γλέντι πάλι την άλλη μέρα (Κυριακή). Στο σπίτι του γαμπρού συνήθως μόνο οι ‘σπιτικοί’ γλεντούν και μετά αυτοί έρχονται στο σπίτι της νύφης για να γλεντήσουν όλοι μαζί. Οι συγγενείς του γαμπρού γλεντούν περισσότερο το βράδυ της Κυριακής.

Το Σάββατο επίσης τα πολύ παλιά χρόνια τα μπρατίμια-φίλοι (*φουρτάτσι*) του γαμπρού έφτιαχναν και στόλιζαν το φλάμπουρο (*φλάμπουρα*) και το στήριζαν στα κεραμίδια του σπιτιού, ως ένδειξη και σύμβολο γάμου. Το φλάμπουρο ήταν ένας σταυρός στην άκρη μιας ράβδου με μεγάλα κόκκινα μαντήλια, ενώ στις άκρες του έμπαιναν μικρά κουδουνάκια και τρία κόκκινα μήλα. Στο μεσοπόλεμο δεν είχαμε φλάμπουρο. Πάντως, από ότι ρώτησα, στα χωριά του Βερμίου υπήρχε παλιότερα το φλάμπουρο στο γάμο.

Την Κυριακή το πρωί μαζεύονται όλοι οι συγγενείς στο σπίτι του γαμπρού και της νύφης αντίστοιχα. Μου έχουν πει παλιότεροι, αλλά το έχω δει και σε φωτογραφίες, να έρχονται ολόκληρα караβάνια (σαν τις σημερινές κούρσες) στα βλαχοχώρια του Βερμίου με καλεσμένους από άλλα μέρη, καβάλα στα άλογα. Όλοι έρχονταν με δώρα και σφαχτά για να βοηθήσουν τους νιόγαμπρους στο ξεκίνημα της ζωής τους.

Μετά την απόλυση της εκκλησίας το σόι του γαμπρού επίσημα πηγαίνει να πάρει τον **Μπράτιμο** (*Φουρτάτ.*), τον πιστό φίλο του γαμπρού που θα έχει όλο το κουμάντο του γάμου. Πρέπει να σημειωθεί ότι ο ‘Φουρτάτος’ φοράει μια χαρακτηριστική ποδιά που του την είχε δωρίσει ο γαμπρός και αυτός μετά θα βάλει τα παπούτσια στη νύφη. Μια κοπέλα από το σόι του γαμπρού παραδίνει στη μάνα του Φουρτάτου την κουλούρα, λουκούμια και τσίπουρο και μετά, αφού ανταλλάσσουν δώρα, χορεύουν στην αυλή του σπιτιού, παίρνουν τον Φουρτάτο και επιστρέφουν στο σπίτι του γαμπρού.

Όλοι μαζί μετά πηγαίνουν να πάρουν τον ‘*Νούνο*’. Ο Φουρτάτος είναι καβάλα σε ένα ψαρί, συνήθως, άλογο, σκεπασμένο με τανκό (κίτρινη) φλοκάτα και από πάνω άσπρα σεντόνια με δαντέλα, ενώ στα αυτιά του αλόγου υπάρχουν δεμένα μαντήλια. Μπροστά περπατούν χορεύοντας τρία παιδιά, που λέγονται *Σιχ.ριάρι* (να πάνε τα ‘συχαρίκια’-μήνυμα στη νύφη), με μαντήλια στο λαιμό και ξύλινες κεντημένες ‘κόφες’(στρογγυλές μικρές μπούκλες) και ακολουθούν όλοι μαζί με τα ‘νταούλια’ (όργανα) μπροστά.

Έτσι όλη η πομπή φτάνει στο σπίτι του Νούνου. Εκεί κερνιούνται, τα κορίτσια δίνουν πάλι κουλούρα στην οικογένεια του Νούνου, τον παίρνουν, γυρίζουν στο σπίτι του γαμπρού και ετοιμάζονται όλοι για να πάνε να πάρουν τη νύφη. Εν τω μεταξύ, σε όλη την διάρκεια της πομπής τα όργανα παίζουν και όλοι τραγουδούν. Επισημαίνεται ότι, για κάθε συγκεκριμένη στιγμή, υπάρχει ξεχωριστό τραγούδι και όλα τηρούνταν με θρησκευτική ευλάβεια.

Στο σπίτι του γαμπρού, η μάνα δίνει στο γιό της να πει νερό μέσα από τη χούφτα της. Αυτό είναι μια ένδειξη της επιθυμίας της να αλληλοσυγχωρεθούν για τα τυχόν σφάλματα στο παρελθόν. Τα μπρατίμια ξυρίζουν και ντύνουν τον γαμπρό και μετά ξεκινούν να πάρουν τη νύφη.

Όλοι μαζί τότε, όργανα μπροστά, ο Νούνος, ο Φουρτάτος ο Γαμπρός καβάλα σε άλογο, τα υπόλοιπα μπρατίμια, τα κορίτσια με τις κουλούρες και οι συγγενείς κατευθύνονται με πομπή προς το σπίτι της νύφης. Στο τέλος ακολουθούν τρία στολισμένα άσπρα άλογα που θα μεταφέρουν την προίκα της νύφης.

Βέβαια, τα τρία παιδιά (*σιχ.ριάρλι*), που είπαμε προηγουμένως, έχουν ήδη πάει στο σπίτι της νύφης, έχουν αναγγείλει τον ερχομό του γαμπρού, έχουν κεραστεί, τους έχουν δοθεί και άλλα μαντήλια και τώρα βρίσκονται πάλι στην πομπή.

Μόλις φθάνουν στο σπίτι της νύφης, όλοι ξεσπούν σε παραλήρημα ενθουσιασμού και χαλάει ο κόσμος από κέφι, καθώς συνενώνονται οι οργανοπαίχτες των δυο οικογενειών του γάμου (συμπέθεροι). Ο γαμπρός με τον φουρτάτο μπαίνουν πρώτοι στο σπίτι και μετά ακολουθούν οι υπόλοιποι. Ένα νέο κορίτσι από το σόι την νύφης τους κερνάει και αυτοί το εύχονται: Να μας ζήσουν και στα δικά σου και στα μικρότερα, με το καλό! (*σν.μπ.νιάτζ., σλα τάλι, σκάμα νίτς, κου μπουόν.*). Επίσης ένα κορίτσι από το σόι του γαμπρού φέρνει μέσα σε ένα καλάθι τα παπούτσια και το πέπλο, ως δώρο του γαμπρού στην νύφη.

Εν τω μεταξύ, σ'ένα ξεχωριστό δωμάτιο οι μπρατίμισσες (*σουράτιλι*) έχουν στολίσει και τραγουδήσει την νύφη. Έρχεται τότε ο Φουρτάτος να βάλει τα παπούτσια στα πόδια της νύφης και το πέπλο στο κεφάλι. Τότε η νύφη προσποιείται ότι το παπούτσι δεν 'χωράει', προφανώς γιατί θέλει 'τάξιμο'. Ο Φουρτάτος ρίχνει χρήματα, η νύφη ξαναλέει ότι δεν 'μπαίνει' και αυτός αναγκάζεται να ρίξει κι άλλα λεφτά. Ταυτόχρονα και οι φίλες της νύφης προσπαθούν να κλέψουν τα παπούτσια με την σκέψη να τις 'τάξει' και αυτές χρήματα. Κάτω από το παπούτσι στην σόλα, διάφορα ονόματα των ελεύθερων κοριτσιών είναι γραμμένα. (Λέγανε ότι, όποιο όνομα κοριτσιού σβηστεί από το περπάτημα, θα αρραβωνιαστεί πρώτο). Ο Φουρτάτος πρέπει να βάλει τα παπούτσια στο πόδι και να προσπαθήσει να φύγει γρήγορα γιατί το έθιμο-αντέτι θέλει τα παιδιά και τα κορίτσια από το σόι της νύφης να τον χτυπήσουν. Προσπαθεί επίσης να βάλει το πέπλο στο κεφάλι της νύφης, η νύφη, όμως, το πετάει τρεις φορές, αλλά στο τέλος το δέχεται, φιλώντας το χέρι του.

Ενώ αυτά γίνονται μέσα στο σπίτι, η προίκα αρχίζει έξω να φορτώνεται. Τα ωραία κεντήματα, οι φλοκάτες, τα κιλίμια, τα μαξιλάρια, τα σκεπάσματα κλπ, όλα στα ομορφότερα και ζωηρότερα χρώματα ανοίγονται και επιδεικνύονται, ενώ οι παρευρισκόμενες γυναίκες του χωριού σχολιάζουν την ποιότητα και την ποσότητα των προικιών. Μετά το φόρτωμα, αγόρια μικρά από το σόι της νύφης τα βάζουν πάνω στα προικιά 'για να γεννήσει η νύφη αρσενικά'. Τα δίνουν χρήματα και μετά αυτά κατεβαίνουν από τα άλογα. Καθώς η προίκα πηγαίνει στο σπίτι του γαμπρού, όλοι παίρνουν τις θέσεις τους, περιμένοντας να εμφανιστεί η νύφη.

Η πόρτα του σπιτιού της νύφης είναι κλειστή και για να ανοίξει, ο Νούνος (κουμπάρος) πρέπει να 'τάξει' χρήματα. Μόλις εμφανίζεται η νύφη, μπροστά στην πόρτα η μητέρα της έχει ένα *κουλάκ*. (μικρή κουλούρα) με ένα κεντημένο άσπρο μαντήλι και μια κανάτα στο χέρι με κρασί. Η νύφη κάνει το σταυρό της και βγαίνει από την πόρτα. Τότε η μητέρα της κόβει την κουλούρα σε ψίχουλα που τα ρίχνει κάτω, χύνει το κρασί από την κανάτα και η νύφη περνάει από επάνω (ξεπροβόδισμα). Πιο μπροστά, βέβαια, η νύφη έχει αποχαιρετίσει τους γονείς της, φιλώντας το χέρι τους και κάνοντας μετάνοια τρεις φορές. Οι γονείς λένε τις κατάλληλες ευχές: *Να ζήσεις, να προκόψεις και σαν τον Όλυμπο να ασπρίσεις (σμπ.νιάτζ., σι πρ.κοψιάσκ., σι κα Ολιμπλον σ'αλγκιάστι).*

Αφού στήσουν έναν χορό στην αυλή του σπιτιού, όπου συμμετέχει και η νύφη, μετά όλοι μαζί κατευθύνονται με πομπή προς την εκκλησία, οι νέοι μπροστά, μετά οι οργανοπαίχτες και των δυο οικογενειών, κατόπιν η νύφη αγκαζέ με τον Νούνο και με ένα άμεσα συγγενικό της πρόσωπο και πίσω ο γαμπρός με τους δικούς του. Καθώς γίνεται η στέψη, ο κόσμος, που δεν χωράει, χορεύει έξω από την εκκλησία.

Ύστερα όλοι μαζί πηγαίνουν στο σπίτι του γαμπρού. Εκεί στην πόρτα η πεθερά έχει ένα πιάτο ή ποτήρι με βούτυρο, η νύφη αφού βουτάει το δάκτυλο της στο πιάτο, υποχρεώνεται από την πεθερά της να αλείψει τη πόρτα σταυρώνοντάς την τρεις φορές. Εκείνη την

στιγμή η πεθερά βάζει στο κεφάλι της νύφης μια κουλούρα και μπουκλες άσπρο μαλλί στα κεφάλια των νιόπαντρων, σημάδι μακρόχρονης ζωής (να ασπρίσουν, να γεράσουν). Μετά γίνεται ο ασπασμός των δυο γυναικών (φίλημα το χέρι) και η νύφη προχωράει στο καλύτερο δωμάτιο, πατώντας πάνω σε ένα άσπρο υφαντό (*κατασάρκο*), στρωμένο σαν διάδρομο. Τότε οι συγγενείς του γαμπρού προσφέρουν τα δώρα και ο Φουρτάτος αναγγέλλει με επισημότητα το δώρο του κάθε δωρητή: «*γκίνι βίνι κ.νίσκου ντι λα...= καλώς ήλθε το καλάθι (δώρο) από τον...*». Εκεί ξεκουράζονται για λίγο, ενώ συγχρόνως οι νιόπαντροι δέχονται τα συγχαρητήρια των συγγενών και φίλων.

Για λίγο όμως κρατάει η ξεκούραση. Κατόπιν όλοι μαζί βγαίνουν στο μεσοχώρι για να στήσουν μεγάλο χορό. Στο Ξηρολίβαδο ο γαμήλιος χορός γινότανε στην *‘Πάντια’* (τσαϊρι) ή στο *‘Μεσοχώρι*. Το τελετουργικό του χορού έχει ως εξής: Πρώτα χορεύει ο Νούνος (το πιο τιμώμενο πρόσωπο), μετά οι γονείς των νεόνυμφων, η νύφη, ο γαμπρός και κατόπιν οι πιο κοντινοί συγγενείς. Όλους η νύφη τους συνοδεύει στο χορό.

Τα όργανα κερνιούνταν με χρήματα και ταυτόχρονα λέγονταν πολλά τραγούδια με το στόμα. Μετά αυτόν τον μεγάλο γαμήλιο χορό, το γλέντι συνεχίζεται το βράδυ στο σπίτι του γαμπρού με επιλεγμένους καλεσμένους. Από τους συγγενείς της νύφης παραβρίσκονται λίγα άτομα, οι πιο κοντινοί συγγενείς, οι λεγόμενοι *‘μπουγκτζιάδες’*, που τους βάζανε σε ξεχωριστό δωμάτιο. Το γλέντι συνεχίζεται μέχρι το πρωί. Όταν πια έρχεται η κούραση, ο νούνος ανακοινώνει τραγουδιστά την αναχώρηση του και γενικά λέγονται αποχαιρετιστήρια τραγούδια εκατέρωθεν από τους γονείς των νιόπαντρων.

Το πρωί της Δευτέρας συνεχίζεται ο χορός και το τραγούδι στο σπίτι του γαμπρού, η νύφη βγάζει το νυφικό και φοράει το Δευτεριάτικο φόρεμα που συνήθως ήταν μεταξωτό μαύρου χρώματος. Το μεσημεριανό φαγητό είναι η γνωστή βλάχικη πίτα, που έχει φτιαχτεί με μεράκι και τέχνη από τις βλάχες γυναίκες.

Την Δευτέρα το απόγευμα στο σπίτι της νύφης το σόι της συγκεντρώνονται με τα δώρα για το σπιτικό της, αφού έχουν φέρει την *‘Παπάρα’*. Αυτή είναι ένα πολύ νόστιμο γλύκισμα του γάμου που φτιάχνονταν με φτασμίτικο ψωμί, κατσικίσιο βούτυρο, ζάχαρη και λίγη κανέλα. Ταυτόχρονα φέρνουν και τα δώρα για το νέο σπιτικό που τα επιδίδουν επιδεικτικά και ξεχωριστά ένα-ένα. και μοιράζουν την Παπάρα. Μετά ακολουθεί πάλι χορός και τραγούδι.

Η εβδομάδα που ακολουθεί είναι μια εβδομάδα δοκιμασίας για την νύφη. Αυτή είναι υποχρεωμένη να ξυπνήσει πρωί πρωί για να φτιάξει πίτα. Οφείλει να δείξει όλη της την τέχνη και τις γνώσεις της για να ευχαριστήσει τον άντρα της και τα πεθερικά της.

Στο τέλος της εβδομάδας έχουμε τα *‘πιστρόφια’* (*μπ.ργίτσια*). Είναι η βραδινή επίσκεψη των νιόπαντρων και των γονιών του γαμπρού στο πατρικό της νύφης. Και εκεί έχουμε ξανά χορούς και τραγούδια με πλούσιο τραπέζι. Το βράδυ οι νιόπαντροι κοιμούνται στο πατρικό της νύφης, επιστρέφουν στο σπίτι τους την άλλη μέρα και με αυτόν τον τρόπο τελειώνει η όλη διαδικασία της γαμήλιας τελετουργίας.

ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ ΤΟΥ ΒΛΑΧΙΚΟΥ ΓΑΜΟΥ (Βέροιας)

Τα παρακάτω τραγούδια είναι παρμένα από το βιβλίο της Κατσουγιαννοπούλου-Ψωμά Ελένης, με τίτλο *‘Λαογραφικά Βέροιας και Περιοχής’*, έκδοση του Τουριστικού Ομίλου Βέροιας, 1982. Θεωρούμε ότι αυτή η συλλογή παρουσιάζει ενδιαφέρον, γιατί η έρευνα έγινε στα τέλη του μεσοπολέμου και οι πληροφοριοδότες ήταν αυθεντικοί και γνήσιοι. Σημαντικό είναι, επίσης, το γεγονός ότι όλα τα τραγούδια είναι καταγραμμένα αυθεντικά σε ελληνικό στίχο. Όσες ηλικιωμένες γυναίκες σήμερα γνωρίζουν τραγούδια του γάμου (τα ίδια με τα παρακάτω), μου τα έχουν, επίσης, τραγουδήσει σε ελληνικό στίχο, παρά

το γεγονός ότι ομιλούν βλάχικα ως μητρική γλώσσα. Σε ερώτησή μου γιατί σε ελληνικό στίχο μου απαντούσαν: *‘Έτσι τα βρήκαμε’*. Πάντως, το τραγούδι *‘Νουν τα ρ’ντι φιάτ. νίκ.’* =Μη γελιέσαι μικρή κόρη’, μου έχει αναφερθεί από αυτές τις γυναίκες ως τραγούδι του γάμου. Ωστόσο, ο Ν. Κατσάνης στην έρευνά του *‘Κουτσοβλάχικα Τραγούδια Θεσσαλίας’* αυτό το τραγούδι (ως θέμα) το θεωρεί παμβλάχικό και για όλες τις περιστάσεις.

1.ΒΑΛΙ ΜΑΝΑ ΚΙ ΖΥΜΟΥΣΙ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938).

Το τραγούδι αυτό λέγονταν τα μεσάνυχτα της Πέμπτης προ τον γάμο, όταν κοπέλες, φίλες της νύφης έπιαναν τα προζύμια. Το ίδιο γίνονταν και στο σπίτι του γαμπρού.

Βάλι μάναμ κι ζύμουσι τ’αφράτου παξιμάδι, μι δάκρ’α βάλι του θιρμό.

κι μι τ’αναστινάγματα βάλι για να ζυμώσεις.

Κύργη μ’ιά βρέξι μια βρουχή κι βρέξει ένα χιόνι

κύργημ μ’ν’αργήσει του ψουμί, να διάβ’η συντροφιά μου,

κύργη μ’ιά βρέξει μια βρουχή, να μην καεί η φούρνους,

Οσού να φυγ’η συντροφιά κι ιμένα να μ’αφήσουν.

Την Κυριακή το μεσημέρι στο σπίτι της νύφης, λέγονταν στο στόλισμα της τα παρακάτω τραγούδια:

2.ΣΑΝ ΜΙΑ ΚΥΡΑ ‘ΠΟ ΤΑ ΓΙΑΝΝΙΝΑ (Γκόσκινου, ετών 26, 1938).

Σαν μια κυρά ‘πο τα Γιάννινα, τη λιέν κυρα Φρουσύνα,

αν έβανιν να στουλιστεί, απ’τα ταχιά ως του γιόμα.

Βάζει τσιμπέργια τέσσιρα κι του μπου’ιούμι πέντι.

Κι η μάνα της την ίλιγιν κι η μάνα της την λιέγει:

-Φρουσύνα μ’τι στουλίζισι κι τι βαργειαντριέσι;

Μήνα σι γάμουν κίνησις, μήνα σι πανηγύρι;

-Κι ούδι σι γάμουν κίνησα κι ούδι σι πανηγύρι,

Συμπιθιοί μας έρχουντι....

3.ΣΑΝ ΜΙΑ ΚΟΡΗ ΞΑΝΘΗ (Σουλτάνα Καραγεωργίου, ετών 68, 1938).

Σαν μια κόρη ξανθή, ξανθή κι μαυρουμάτα,

σ’του παλαθύρι κάθητι, τουν ουρανό αγναντεύει.

Ανάμεσα σε δυο-ϊ-βουνά αργαλειό θέλει να στήσει.

Παρασκευή του ίδιαζει, Σαββάτου του υφαίνει.

την Κυριακή του φόρισιν στην ικκλησιά παένει,

σαν τ’ν είδαν τ’αρχοντόπουλα, στραβά βάνουν τα φέσια,

κι ένα μικρό αρχουντόϊπουλου πουλύ το χαμπηλώνει,

στη μάνα του ιπάϊνι στην μάνα του παένει.

-Σύρι μάναμ μεσ’ τουν ουντά, στρώσι στου τζιαμακιάνι,

.....να πέσου να πιθάνου.

σαν μια κόρη, ξανθή κόρη στην ικκλησιά που είδα,
στείλι μανούλαμ' προυξινίτ', τι θέλου να την πάρου.

Τα παρακάτω τρία τραγούδια τα έλεγε το συμπεθεριό την Κυριακή το απόγευμα που πήγαινε να παραλάβει την νύφη για να την οδηγήσει στην εκκλησία:

4.ΤΙ ΣΤΕΞ΄ ΟΥΡΘΗ ΚΥΡΑ ΝΥΦΗ (Αικατ. Ψωμά, ετών 58, 1938).

Τι στεξ΄ ουρθή κυρά νύφη τι στέκεις μαραμένη;
Μήνα μακριά παντρεύισι, μήνα 'πο τη χώρα βγαίνεις;
-Μήνα μακριά παντρεύουμι, μήνα 'πο τη χώρα βγαίνου,
μουν τόχου πως χουρίζουμι απ' την γλυκιά μου μάνα,
μουν τόχου πως χουρίζουμι απ' το γλυκόμ' αφέντη,
μουν τόχου πως χουρίζουμι απ' τα γλυκά μου αδέρφια
μουν τόχου πως χουρίζουμι απ' τα γλυκάμ' ξαδέλφια

5.ΓΙΑ ΣΕΝΑ ΜΩΡΕ ΝΥΦΗ (Γκόσκινου, ετών 26, 1938).

Για τη σένα μωρέ νύφη, στέκουν τ'άλουγα στρουμένα,
παλικάργια αρματουμένα,τα α ντουφέκια ακουμπισμένα

6.ΤΟΥ ΚΥΡΗ ΓΑΜΠΡΕ Η ΜΑΝΑ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938).

Του κυρή γαμπρέ η μάνα, τι βαργιά ανασκουμπωμένη
Ανιβαίνει γκατιβαίνει, κι τουν ήλιου παραγγέλνει,
νύφη θέλει να γκαρτιρέσου κι γαμπρό να προυβουδήσου.

7.ΑΜΠΟΔΙΣΕ ΜΙ ΜΠΡΑΤΙΜΙ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938 όταν ο μπράτιμος φορούσε τα παπούτσια της νύφης)

Αμπόδισε μι μπράτιμι ένα ζιβγάρ παπούτσια,
κι του δαχ'λιδ' σ'του χέρι.

8.ΡΙΞΙ ΝΟΥΝΙ ΤΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938 όταν παράνυμφος ρίχνει κριθάρι και την διάρκεια της στέψης).

Ρίξι νούνι του κριθάρι, να φυτρώσ' μαργαριτάρι,
να φυτρώσει φούντις-φούντις, σαν του νιόγαμπρου τα ρούχα.
Μετά την στέψη, στο σπίτι του γαμπρού, έλεγαν τα εξής τραγούδια:

9.ΕΒΓΑ ΜΑΝΑ ΕΒΓ'ΑΦΕΝΤΗ (Μαρία Ζήση ετών 83, 1938) (συνέχεια του προηγούμενου τραγουδιού)

Έβγα μάνα, έβγ' αφέντη, να διχτείς (ή για να ιδείς) του γιός' τι φέρνει,
πάει μουνός κ' ήρθι ζιβγάρι, φέρνει πέρδικα απ' του χέρι (ή με τη πέρδικα απ' το χέρι)

μι την πέρδικα απού του χέρι.
και συνεχίζουν ταυτόχρονα με το επόμενο:

10.ΣΕΒΑ ΣΕΒΑ ΠΙΡΔΙΚΟΥΛΑΜ' (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938)

Σέβα σέβα πιρδικούλαμ, μες του σταυραϊτού το σπίτι,
παν αυτού φουλιά δα στήσεις (ή να ξεφωλιάσεις), δικαουχτώϊ πουλιά να κάνεις (ή να βγάλεις), κι όλα σιρνικά να είναι.

11.ΑΪΤΟΣ ΤΗΝ ΚΟΡΗ ΤΗΝ ΚΟΡΗ ΑΔΡΑΞΙ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938)

Αϊτός την κόρη άδραξιν απ' τ'ς μάνας την αγκάλη,
(γεία σ' Γιαννούλα μ' γεία σ')
ικεί που κόνιψιν κι πάει στα πράσινα λιβάδια,
γιομα καλό μας έφκιασαν, κάτσι να γιοματίσεις.

12.Σ'ΑΥΤΟ ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΠΟΥΡΘΑΜΙ (Μαρία Ζήση, ετών 83, 1938).

Σ' αυτό το σπίτι πούρθαμαν πέτρα να μη ραΐσει,
κι ο νοικοκύρης του σπιτιού, χίλια χρόνια να ζήσει,
να ζήσει χρόνους εκατό και εξάμηνα διακόσια,
να ζήσει να ξενιτιφτεί και πίσω να γυρίσει,
να φέρει ν τ' άσπρα στ' άλογο και τα φλουργιά στις μούλις,
να φέρει κι ένα γοργό άλογο, να περπατάει καβάλα,
να ντιβριντάει τα χουργιά, να ντιβριντάει τα βιλαέτια.
Όταν είχαν την νύφη στην κώχη τραγουδούσαν τα παρακάτω τραγούδια:

13.ΑΠΟΨΕ ΣΤΟΥ ΣΠΙΤΑΚΙ ΜΑΣ (Μαρ. Καραγεώργη, ετών 35, 1938).

Απόψι στου σπιτάκι μας είχα χαρά μιγάλη,
τουν άγγιλουν φιλβα κι του χριστό κιρνούσα,
κι την κυρά την Αγιά, την Πανα'ιά πολύ την προσκυνούσα,
να μου χαρίσει τα κλειδιά, κλειδιά του παραδείσου (ή απ' το μαναστήρι),
ν' ανοίξω τον παράδεισο, να ιδώ τους κουλασμένους.

14.ΙΨΕΣ ΠΕΡΔΙΚΑ Μ'ΟΠΙΑΣΙΝ (Μαρ. Καραγεώργη, ετών 35, 1938)

Ιψές πιρδίκια μ' όπιασιν κι σήμιρα τρυγώνα,
κι έκατσα κι μαγείρεψα σ' αρχοντικό τραπέζι,
κι αγκάλιασα τις έμουρφις κι αυτές τις μαυρουμάτις.
Όλις πα' αίνουν κι έρχουντι κι όλις μι την αράδα,
κι μια ψιλή μιλαχροινή δεν φάνηκιν να έρθει,
μας είπαν πως αρρώστησιν κι αρρουστικό γυρεύει,

γυρεύει μήλου κόκκινου, μήλου καθαρισμένου,
 γυρεύ' απού λαγόν τυρί κι απ' άγρου γίδα γάλα,
 γυρεύει κι ψηλότι βουνό σ' αυτές τις κρύις βρύσις.

15.ΠΑΛΙΚΑΡΓΙΑ ΤΡΩΝ' ΚΙ ΠΙΝΟΥΝ (Μαρ. Καραγεώργη, ετών 35, 1938)

Παλικάργια τρων' κι πίνουν μες' του γκασαπλειό,
 κι έμουρφις καλές διβαίνουν τις καλημιρνούν.
 -Σαν τ' Αντώνη τη γυναίκα δεν είναι στου ντουινιά.
 - πού την είδεις, που την ξέρεις μπρε Ρηγοίπουλου;
 - Μεσ τον γκιούλ-μπακτσέ την είδα, στα τριαντάφυλλα.
 - σαν την είδεις κι την ξέρεις μπρε Ρηγοίπουλου,
 τι φορούσιν, τι βαστούσιν, μπρέ αρχοντόϊπουλου;
 -Άσπρου ντουλαμά φουρούσιν, κόκκινη πουδιά.
 Σ' κώθ' κι Αντώνης μιθυσμένους κι την έκουψιν,
 του ταχύ όντας σηκώθ' κιν κι την έκλιγιν.
 -Σήκου πάπια μ', σήκου χήνα μ', σήκου νιρατζιά μ',
 σήκου βαλ' του ντουλαμά σου κι έβγα στου χουρό,
 να σι δουν τα παλικάργια να μαραίνουντι,
 να σι δω κι ιγώ καημένους να σι χαίρουμι.

Όταν οι προσκαλεσμένοι (συμπέθεροι) από την μεριά της νύφης επρόκειτο να φύγουν, έλεγαν το παρακάτω τραγούδι (στο οποίο οι συμπέθεροι από την πλευρά του γαμπρού απαντούσαν):

16.ΝΑ ΜΗ ΜΑΣ ΤΟΥ ΜΑΛΩΣΙΤΙ (Μαρ. Καραγιώργη, ετών 35, 1938)

-Ν' εμείς τώρα (ή πάντα) θα φύβγουμι, μωρ συμπέθεροι,
 να μη μας το μαλώσιτι τόϊ πουλάκι μας.
 -Ν' εμείς δα του μαλώσουμι τόϊ πουλάκι σας.
 -Να μη μας το μαλώσιτι τόϊ πουλάκι μας,
 ν' οσού να μάθ' τα χούγια σας μωρ συμπέθεροι.
 -Ν' εμείς δα το μαλώσουμε τόϊ πουλάκι σας.
 -Να μη μας το μαλώσιτι τόϊ πουλάκι μας,
 είναι μικρό κι αντρέπιτι (ή τόχουμι κανακιάρικου), μωρ συμπέθεροι,
 -Ν' εμείς δα το μαλώσουμε τόϊ πουλάκι σας,
 κι δα σας του διώξουμι τόϊ πουλάκι σας
 κι ώρα σας καλή.

Το απόγευμα της Δευτέρας όταν έβγαζαν την νύφη στο χορό τραγουδούσαν τα παρακάτω:

17. ΜΟΥ ΠΗΡΑΝ ΚΙ ΜΙ ΜΑΛΟΥΣΑΝ (Βερ. Γκόσκινου, ετών 26, 1939).

Μου πήραν κι μι μάλουσαν κι μώκαμαν τυμπίχη,
 σ'αυτή τη ρούγα μη διαβαίν'ς, όσου να γένεις νύφη,
 (άϊ) γιατί λιβέντη μου,
 στην σκάλα παραπάτησα κι στου μπακτσέ να σέβου,
 ιμένα η μάναμ' μ'έστειλιν τρ'αντάφυλλα να μάσου,
 μόσκου κι καρουφύλι.

18. ΛΕ ΠΙΡΙΣΤΙΡΟΥΛΑ ΕΙΝ Η ΝΥΦΗ ΜΑΣ (Αικ. Κουτόβα, ετών 32, 1939)

Λε περιστιρούλα είν' η νύφη μας, κάθητι στουν πύργου κι μουν τραγουδεί,
 κι ούϊδι νιούς φουβάτι κι ούϊδι πιθιρόν, μούγκι τ'ν αντραδέρφη τ'ς την πύρινη.
 -σήκου νύφημ' σήκου πουλί ταχιά, σήκου να ζυμώσεις τα ιννιά ψουμιά,
 να τα προυβουδήσεις στα ιννιά μαντριά.

19. ΣΤΟΥ ΣΙΡΓΙΟΤΙΚΟΥ ΤΟΥΝ ΚΑΜΠΟΥ (Αικ, Κουτόβα, ετών 32, Βέροια 1939)

Στο Σιργιότικου του κάμπου, πιρδικούλις γκιζιρούσαν,
 έπιασιν λιανή βρουχίτσα, ιά, μια κόρη γαλαζόνα.
 -Μάσι κόρημ του σαϊά σου, του χρυσό του ντουλαμά σου,
 κι λιρώνεις την πουδιά σου.

22. ΔΕΙΣΙΔΑΙΜΟΝΙΕΣ - ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ (18.04.2015 μέχρι 30.04 2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')**Γενικά**

Οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες είναι δημιουργήματα της αμάθειας, της άγνοιας, της ανασφάλειας και του φόβου των απλοϊκών ανθρώπων. Είναι η παράλογη πίστη σε υπερφυσικές δυνάμεις (μάγια, ξόρκια, ονειρομαντεία, βασκανία) για πράγματα που υποτίθεται ότι φέρνουν κακοτυχία.

Κατά τον πατέρα της ελληνικής Λαογραφίας **Νικόλαο Πολίτη** η δεισιδαιμονία εκφράζει το παράλογο φόβο προς το Θεό, που δεν έχει σχέση με την ευσέβεια. Γιαυτό στις πράξεις του δεισιδαίμονα επισημαίνονται στοιχεία που ανάγονται σε προχριστιανικές αντιλήψεις και διατηρήθηκαν παράλογες δοξασίες, από ψυχολογικούς λόγους, από την έντονη τάση του ανθρώπου να γνωρίσει το μέλλον του ή να εξασφαλίσει το παρόν του. Κατά τον ίδιο λαογράφο, δεισιδαίμονες είναι όσοι θεωρούν τα φυσικά φαινόμενα (ουράνια κλπ) ως προμηνύματα της τύχης του ανθρώπου, όσοι συσχετίζουν με τις ανθρώπινες πράξεις φαινόμενα και γεγονότα ολότελα άσχετα με αυτές (φωνές πουλιών, σπλάχνα ζώων, χαρτομαντεία κλπ) και όσοι πιστεύουν ότι ο άνθρωπος μπορεί με ορισμένες μυστηριώδεις και μη ορθολογικές ενέργειες να κανονίσει κατά την επιθυμία του την επίδραση υπερφυσικών δυνάμεων και να μεταβάλει τους φυσικούς νόμους (μαγικές ενέργειες).

Από τα βάθη των αιώνων παρατηρούμε ότι ο λαός στην προσπάθεια του να ερμηνεύσει τους διάφορους φόβους του και τα απρόβλεπτα συμβάντα της ζωής του, κατέφευγε με

οδηγό τη φαντασία του σε ποικίλα και αφελή συμπεράσματα. Αυτές οι ιδεολογίες επικρατούν ακόμη και στις μέρες μας, σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, αλλά με την πάροδο των χρόνων οι άνθρωποι συνειδητοποιούν ότι αποτελούν αβάσιμες θεωρίες.

Βέβαια οι δεισιδαιμονίες στους πρωτόγονους και άγριους λαούς έχουν μια στυγνή όψη, ενώ στους πολιτισμένους λαούς είναι πιο ήπιες και ακίνδυνες. Για παράδειγμα, ο άγριος της Νέας Ζηλανδίας τρώει το αυτί ή την καρδιά του αντιπάλου που νίκησε, γιατί πιστεύει ότι παίρνει τη δύναμη και την πολεμική αρετή του, ενώ σε μια πολιτισμένη κοινωνία, η μητέρα λέει στο παιδί της π.χ. να μη φάει μυαλό πετεινού για να μη γίνει ελαφρόμυαλο (πετεινόμυαλο).

Μια άλλη έκφραση των προλήψεων των πρωτόγονων ήταν και τα τοτέμ, διάφορα δηλαδή αντικείμενα, που τοποθετούσαν στους οικισμούς τους, για προστασία από τις βλαπτικές επιδράσεις των «πνευμάτων». Τα τοτέμ είχαν συνήθως τις μορφές αγρίων ζώων, αρχικά μάλιστα ήταν πραγματικά θηρία, που είχαν θεοποιηθεί. Γι' αυτό και οι μορφές των τοτέμ ήταν άγριες και προκαλούσαν τρόμο.

Πολλοί ήταν οι λόγοι για τους οποίους οι προλήψεις αναβίωναν με άσβεστη ζωντάνια στα χρόνια των προγόνων μας. Ένας σημαντικός παράγοντας, όπως είπαμε, ήταν η αμάθεια. Η εκπαίδευση δεν έπαιζε σπουδαίο ρόλο στην ζωή των παιδιών και αιτία αυτής της άγνοιας ήταν η φτώχεια. Άλλοι λόγοι ήταν πως, αν έκαναν ότι έλεγαν οι προλήψεις, δεν θα δυστυχούσαν πια και θα λυτρωνόταν από το κακό και την γρουσουζιά.

Παρατηρούμε, ότι οι γυναίκες ήταν πολύ ευκολόπιστες στις προλήψεις και στις δεισιδαιμονίες. Αυτές διέδιδαν τα νέα για τα θαυματουργά αποτελέσματα ενός βοτάνου και τα μετέδιδαν στους μεταγενέστερους.

Τις δεισιδαιμονίες τις διακρίνουμε σε δοξασίες και πράξεις που είναι σχετικές με τον άνθρωπο, τα ζώα, τη φύση και τις ανθρώπινες ενέργειες και σε εκείνες που αναφέρονται σε υπερφυσικά όντα, όπως π.χ. στοιχειά, φαντάσματα, βρικόλακες, μοίρες, νεράιδες, αράπηδες κλπ.

Πάντως, οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της ζωής μας. Δεν υπάρχει ίσως άνθρωπος τέλεια απαλλαγμένος απ' αυτές, και φυσικά είναι πολλοί εκείνοι που τις εκμεταλλεύονται για να κερδοσκοπήσουν.

Κανονικά οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες θα έπρεπε να μειώνονται σε συνάρτηση με την πολιτισμική και επιστημονική πρόοδο, που συνεχίζει να δίνει απαντήσεις σε πολλά απ' «τα μυστηριώδη φυσικά και ανθρώπινα φαινόμενα». Παρόλα αυτά κάτι τέτοιο δεν φαίνεται να συμβαίνει μιας και τόσο οι προλήψεις όσο και οι δεισιδαιμονίες είναι κομμάτι της κουλτούρας του Έλληνα. Πρόκειται επομένως για ένα κοινωνικό χαρακτηριστικό και μία διαχρονική γνώση, που δύσκολα θα σταματήσει να μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Μάλιστα αρκετοί σύγχρονοι άνθρωποι πιστεύουν ότι αυτές είναι και στο χώρο της χριστιανικής πίστης! Έλεγε κάποτε ένα σημαίνον πρόσωπο της Ελληνικής κοινωνίας, με διεθνή εμβέλεια: «Εγώ είμαι πολύ θρήσκος άνθρωπος. Να φανταστείτε ότι ποτέ δεν αρχίζω κάποια εργασία, ημέρα Τρίτη!» Η άγνοια και η σύγχυση είναι προφανής!

Ένα σημαντικό μέρος ανθρώπων παραδέχεται ευθέως ότι είναι προληπτικοί. Οι υπόλοιποι μπορεί να το αρνηθούν, ίσως να το ειρωνευτούν, αλλά θα κτυπήσουν ξύλο ή θα φτύσουν τον κόρφο τους σαν ακούσουν κάποιο κακό. Όλοι κρύβουμε στη ψυχή μας κάποιο φόβο, που δύσκολα τον αποβάλλουμε.

Η πίστη στις προλήψεις «μαρτυρά» μια μοιρολατρική στάση απέναντι στη ζωή, με την έννοια ότι ο άνθρωπος δεν είναι ικανός να ορίζει την τύχη του και την προσωπική του πορεία στη ζωή.

Παρόλο που ζούμε σε μία τεχνολογικά προηγμένη κοινωνία, και ενώ οι περισσότεροι από εμάς διαθέτουν ένα υψηλό μορφωτικό επίπεδο, οι προλήψεις αποτελούν, ακόμα και σήμερα, ένα μελανό σημείο της κοσμοθεωρίας μας, άρρηκτα συνδεδεμένο με τη θρησκεία μας, που δε λείπει να ξεθωριάσει.

Ωστόσο, υπάρχουν άνθρωποι (παλιότερα και περισσότερο σήμερα), που αισθάνονται ότι ελέγχουν το πεπρωμένο τους, παίρνουν πρωτοβουλίες να το αλλάξουν, να βελτιώσουν τη κατάστασή τους και να είναι ανθεκτικοί στις επιρροές των άλλων, που επιμένουν στις προλήψεις και δεισιδαιμονίες.

Ο διάσημος καθηγητής ψυχολογίας **Stuart Vyse** προσπαθεί να δώσει μία εξήγηση για την επιρρέειά μας σε αυτές τις παράλογες πεποιθήσεις. Οι προλήψεις, λέει, είναι το φυσικό αποτέλεσμα διαφορών κατανοητών ψυχολογικών διαδικασιών, συμπεριλαμβανομένων της ανθρώπινης ευαισθησίας στη σύμπτωση, της έφεσής μας να αναπτύσσουμε τελετουργικά που γεμίζουν το χρόνο μας (για να πολεμήσουμε τα νεύρα μας, την ανυπομονησία μας, ή και τα δύο), των προσπαθειών μας να αντεπεξέλθουμε στην αβεβαιότητα, της ανάγκης μας να έχουμε τον έλεγχο και άλλα.

Αν, για παράδειγμα, βρισκόμαστε εν όψει ενός σημαντικού επαγγελματικού ραντεβού, ενός σημαντικού αγώνα, ή λίγο πριν τη μέρα του γάμου μας, όπου θέλουμε όλα να πάνε καλά και επιτυχώς, αυτό μπορεί να μας προκαλέσει προληπτικές σκέψεις και πράξεις. Θέλουμε, δηλαδή, να ξέρουμε πως, άσχετα με το πόσο καλά προετοιμασμένοι είμαστε για ένα γεγονός, έχουμε κάνει κάτι παραπάνω για να εξασφαλίσουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Παρόλο που οι προλήψεις είναι ένα φυσιολογικό μέρος της ανθρώπινης κουλτούρας, ο Vyse υποστηρίζει, πως πρέπει να ανακαλύψουμε διαφορετικές μεθόδους για να αντιμετωπίσουμε τις ανασφάλειες της ζωής. Οφείλουμε, λοιπόν, να παρατηρούμε από μία πιο επιστημονική σκοπιά τα γεγονότα, να είμαστε πιο σταθεροί στη λήψη των αποφάσεών μας και να προκαλούμε τον εαυτό μας να αξιολογεί με κρίση τις πηγές των πεποιθήσεών μας. Άλλωστε, όπως είπε κάποτε ο Ιρλανδός φιλόσοφος **Edmund Burke** (1729-1797), «Οι προλήψεις είναι η θρησκεία των αδύναμων μυαλών».

Τα καλά νέα είναι, όπως λέει ο Vyse, πρώτον, πως, «οι περισσότερες προλήψεις που προσελκύουν τους ανθρώπους στις μέρες μας είναι στο μεγαλύτερο βαθμό τους αποδεκτές και όχι παθολογικές», δεύτερον, αποφεύγοντας το άγχος στη ζωή μας, μειώνουμε δραματικά τις προληπτικές σκέψεις, ενώ, τρίτον, σύμφωνα με επιστημονικές έρευνες, όσο μεγαλώνουμε, οι προληπτικές μας πεποιθήσεις μειώνονται.

Μάγια, Βασκανία, Μαντεία - μαντική

Τα **μάγια** ήταν μια μυστηριώδης και μυστική τέχνη ορισμένων - ιδιαίτερα - γυναικών που μπορούσαν να κάνουν καλό ή κακό στον άνθρωπο. Μπορούσαν να 'κάνουν μάγια', αλλά και να 'χαλάσουν μάγια'.

Ένα μέσο μαγείας, για παράδειγμα στα βλαχοχώρια ήταν το **μανόγαλο**. Έπαιρναν, δηλαδή, γάλα από λεχώνες (μάνια και κόρη) που να έχουν και οι δυο αγόρια, αλεύρι από πρωτάλεστο μύλο (που αλέθει για πρώτη φορά) και νερό. Αυτά τα υλικά τα ζύμωνε κορίτσι δέκα χρονών πάνω σε καινούργιο γεφύρι και τα στέγνωνε. Το μείγμα αυτό το έριχναν στο ποτό αυτού που ήθελαν να κάνουν μάγια.

Το **μάτιασμα (βασκανία)** αποτελεί ακόμα μια πραγματικότητα στον κόσμο. Ματιάζονται συνήθως οι όμορφοι άνθρωποι, παιδάκια, οι λεχώνες, ζώα ακόμα και περιουσιακά στοιχεία κλπ. Έχουν κακό μάτι συνήθως οι μεγαλομάτηδες, οι γαλανομάτηδες, όσοι έχουν κόκκινα γένια, αλλά και αυτοί που έχουν φθόνο και ζήλεια κλπ.

Υπήρχαν και υπάρχουν πολλοί τρόποι για την αποτροπή του ματιάσματος: ‘κατέβασμα του φεγγαριού’, φυλαχτό (χαϊμαλί) - ιδιαίτερα στα παιδιά - τατουάζ (αρβανιτόβλαχοι), σταύρωμα με το αλάτι, ράντισμα ή πότισμα με λαδωμένο νερό κλπ. Ένας πολύ συνηθισμένος τρόπος ξεματιάσματος, που ακόμα γίνεται, είναι ο εξής: Ρίχνουν τρία αναμμένα κάρβουνα σε ένα ποτήρι νερό. Εάν το κάρβουνο πέσει στον πυθμένα είναι μάτιασμα. Τότε δίνουν στο ματιασμένο να πει νερό τρεις φορές.

Επίσης πίστευαν ότι τα ‘**Στοιχειά**’ (νεράιδες, αερικά κ.ά.) μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στον άνθρωπο (μέχρι ακόμα να τον τρελάνουν και να το βουβάνουν). Συνήθως αυτά έβγαιναν στις ‘**Δρίμες**’. Αυτές ήταν μέρες γρουσουζικές και καταστροφικές, στις οποίες οι άνθρωποι έμεναν στα σπίτια τους και δεν πήγαιναν στη δουλειά για να μην πάθουν κανένα κακό. Δρίμες είναι όλο το Δωδεκαήμερο από τα Χριστούγεννα μέχρι την Πρωταγίαση (αγιασμός των σπιτιών στα Θεοφάνεια) - τότε βγαίνουν οι καλικάντζαροι, όλα τα Σάββατα του μήνα Μάρτη και όλες οι Δευτέρες του Αυγούστου, οι έξι πρώτες ημέρες τ' Αυγούστου (αυτές που κοιτάνε τα ημερομηνία), οι τρεις πρώτες και οι τρεις τελευταίες ημέρες του Μαρτίου κλπ.

Η **μαντεία - μαντική** είναι η απόπειρα να προβλέψουμε το μέλλον ή ν’ανακαλύψουμε απόκρυφη γνώση με το να ερμηνεύουμε οιωμούς ή με το να χρησιμοποιούμε παραφυσικές ή υπερφυσικές δυνάμεις. Ο κατάλογος αντικειμένων που έχουν χρησιμοποιηθεί είναι εκπληκτικός (ονειρομαντεία, χειρομαντεία, πυρομαντεία, αστρολογία, λιθομαντεία, υδρομαντεία, νεκρομαντεία κλπ). Εμείς θα κάνουμε μια μικρή αναφορά στην ονειρομαντεία, την λαϊκή αστρολογία και την μετεωρολογία, καθώς και στην ωμοπλατοσκοπία (διάβασμα της πλάτης, ιδιαίτερα διαδεδομένο στους κτηνοτροφικούς και αρμάνικους πληθυσμούς).

Υπάρχουν πάρα πολλά γεγονότα και μικρά συμβάντα, από τα οποία ο λαός προσπαθεί να μαντέψει το μέλλον, να προκαλέσει ένα καλό ή να αποτρέψει ένα κακό (**πρόληψη**). Παραθέτουμε ενδεικτικά κάποια σημαντικά:

- Όταν ένα πουλάκι χτυπάει το τζάμι, κάποιος φίλος ή καλό χαμπέρι θα μας έλθει.
- Το τρίξιμο της μεσάντρας (χτισμένη βελεντζοντουλάπα) φέρνει καλές ειδήσεις.
- Όταν κάποιος φταρνιστεί, λένε ότι τον κουβεντιάζουν και λέει σε κάποιον να του πει ένα αριθμό. Τότε ταιριάζει τον αριθμό αυτόν με το πρώτο γράμμα ενός γνωστού μικρού ονόματος. Για παράδειγμα, ο αριθμός **3** ταιριάζει με το τρίτο γράμμα της αλφαβήτου **-Γ-**. Άρα μπορεί να είναι **Γιάννης**. Έτσι μαντεύει αυτόν που τον ‘κουβέντιαζε’ ή τον θυμήθηκε.
- Όταν παίζει το δεξί μας μάτι, θα έχουμε καλή είδηση, όταν παίζει το αριστερό θα έχουμε κακή είδηση.
- Όταν κτίζουν σπίτι, στα θεμέλια σφάζουν κότα, γιατί το αίμα, που θα χυθεί, προφυλάει το σπίτι από τα στοιχειά ή από κάθε κακό. Επίσης δεν έπρεπε σκιά ανθρώπου να σκεπάσει τα σκαμμένα θεμέλια στο σημείο που έγινε το σφάγιο.
- Όταν τρώνε, την τελευταία μπουκιά δεν την αφήνουν, για να μην τους παρατήσει το ταίρι τους.
- Το καρβέλι ψωμιού δεν το βάζουν ανάποδα στο τραπέζι, γιατί οι δουλειές του σπιτιού θα πάνε ανάποδα.
- Όταν είσαι ξαπλωμένος ανάσκελα, να μην έχεις σταυρωμένα τα χέρια γιατί θα πεθάνεις.
- Όταν πουλούν ζώο, κρατάνε το κουδούνι ή το κυπρί του ή τη τριχιά του ή λίγες τρίχες του για να μη φύγει η τύχη του σπιτιού.

- Η κότα, όταν τινάζεται στο κατώφλι της πόρτας, φέρνει ευτυχία στο σπίτι.
 - Όταν δάνειζαν ή δανείζονταν αλάτι, προζύμι ψωμιού κατά τη διάρκεια της νύχτας, τότε θα τους εύρισκε μεγάλη καταστροφή. Το ίδιο θα πάθαιναν και οι γυναίκες που μάζευαν κουβάρια το νήμα ή έκλωθαν ή ύφαιναν τη νύχτα.
 - Όποιος φορούσε για πρώτη φορά το καινούργιο του ρούχο, έπρεπε να το περάσει μέσα από ένα σιδερένιο αντικείμενο τρεις φορές για να γίνει γερός.
 - Όταν ένα πρόβατο του κοπαδιού βελάξει τα μεσάνυχτα, αυτό ήταν καλό σημάδι για το μέλλον.
 - Όταν έχουμε αυγό με δυο κρόκους (βλαχ. *δου κου ντουάου κρουόκουρι*), είναι καλό σημάδι. Η έγκυος γυναίκα αναμένεται να κάνει δίδυμα και γενικά θα υπάρξει καλή σοδειά και αύξηση της γαλακτοπαραγωγής των ζώων.
 - Όταν ο πετεινός έχει το λοφίο του ψηλά (*κόκουτλου άρι κριάστα ντζιάν.*), η οικογένεια που τον έχει θα ευτυχίσει.
 - Όχι τα (αναμμένα) κάρβουνα στο χέρι (*νου ζιάρλι του μ'ν.*). Αυτό το παιχνίδι με τη φωτιά προκαλεί τις κακές μάγισσες και τις σκοτεινές δυνάμεις να δημιουργήσουν άσχημες καταστάσεις.
 - Καίει ή βουίζει το αυτί μου (*νι άρντι ή βουζιάστι ουριάκλια*). Αν συμβαίνει αυτό, κάποιος μας κακολογούν. Αν βουίζει το αριστερό, θα έχουμε άσχημο μαντάτο, αν βουίζει το δεξί, θα έχουμε καλή είδηση.
 - Όταν τα παιδιά 'βγάζουν δόντια', πρέπει το δόντι που αλλάζουν να το πετούν στη σκέπη του σπιτιού τους, γιατί το δόντι που θα 'ξαναφυτρώσει' θα είναι γερό σαν σίδηρο. Έτσι τα παιδιά λένε: «πάρε από κόκαλο και δώσ' μου από σίδηρο, γερό» (*λιά ντι όσου σι ντ. 'νι ντι χιέρου, σ.ν.τόσου*).
 - Όταν ασθενής γέροντας έχει συνεχώς το κεφάλι 'κρεμασμένο' προς το χώμα, λένε για αυτόν: Κρέμασε το τορβά του και πήρε το δρόμο του-θα πεθάνει (*λ. σπιντζουρ. 'τάστρουλου σι λό κάλια αλουϊ*).
 - Οι μητέρες φορούν συνεχώς το δαχτυλίδι του γάμου ή γενικά δαχτυλίδι στο δάχτυλο για να μην πιάσουν οι κατάρες τους που κατά καιρούς 'εκτοξεύουν' στα παιδιά τους.
 - Δεν είναι καλό να τοποθετούν τα κούτσουρα και τα ξύλα ανάποδα στη φωτιά του τζακιού.
 - Το κλαψουριστό γάβγισμα των σκυλιών θεωρείται προμήνυμα θανάτου ή μεγάλου κακού.
 - Τα μελλούμενα της οικογένειας ψάχνονται στα σκυώτια των πουλερικών ή στη πλάτη των κατσικιών (πρόληψη γνωστή από την αρχαιότητα).
 - Υπάρχουν ακόμα πολλές δοξασίες για τους αριθμούς: Το 13 είναι γουρσουζίκος αριθμός. Καλοί και τυχεροί αριθμοί είναι το 3, 4, 7, 9, 12, 33, 40. Για παράδειγμα, το 3 είναι τα Τρία πρόσωπα της Αγίας Τριάδας. Το 33 είναι τα χρόνια του Χριστού, το 12 είναι οι Δώδεκα Απόστολοι κλπ.
- Κακές ημέρες (αποφράδες) της εβδομάδας είναι η Τρίτη (άλωση της Πόλης), η Παρασκευή (Σταύρωση του Χριστού) και το Σάββατο (τελειώνει η εβδομάδα). Καλή μέρα είναι η Δευτέρα, γιατί θεωρείται η πιο κατάλληλη μέρα για την έναρξη οποιασδήποτε δουλειάς. Επίσης, κατά τη διάρκεια δίσεκτου έτους αποφεύγουν να κάνουν γάμους, αγορές σπιτιών κλπ.

Ονειρομαντεία. Όπως λέει και η λέξη, υπάρχουν άνθρωποι που προσπαθούν να μαντέψουν το μέλλον, εξηγώντας τα όνειρα. Στην αρχαιότητα, μάλιστα, η ονειρομαντεία δεν στηριζόταν σε μια απλή λαϊκή δεισιδαιμονία, αλλά σε μια βαθιά πίστη στην ύπαρξη της αθάνατης ψυχής του ανθρώπου.

Οι αρχαίοι Έλληνες φιλόσοφοι (Σωκράτης, Πλάτων, Αριστοτέλης κ.ά.) διέδωσαν στη διδασκαλία τους την ονειροκριτική (ονειρομαντεία) και προσέδιδαν αξία σε αυτή. Ακόμα και στα αρχαία Ασκληπιεία (ιερά θεραπευτήρια) χρησιμοποιούνταν η θεραπευτική μέθοδος της 'εγκοίμησης', που μπορούμε να την ονομάσουμε σήμερα «αναζήτηση μέσω του ονείρου». Με λίγα λόγια, ο ασθενής υποβάλλονταν σε ύπνωση και ανέμενε το θεραπευτικό όνειρο. Είναι γεγονός από μαρτυρίες ότι η θεραπεία μέσω ονείρων είχε αποτελέσματα.

Ιδού μερικά λαϊκά μαντέματα από τα όνειρα: Αν δεις πεθαμένο, θα αλλάξει ο καιρός. Αν δεις αγόρι ή κορίτσι, θα κουραστείς. Αν δεις πυροβολισμό, θα πάρεις είδηση. Αν δεις γυναίκα ή νύφη ή έγκυο γυναίκα, είναι καλό, ελευθερία. Αν έρχεται μελίτσι ή κάθεται, είναι καλό, αν φεύγει, είναι κακό. Άλογο ή κόκκινο χρώμα σημαίνει γρηγοράδα. Χαρτονομίσματα φέρνουν καλό, είναι κέρδος. Κέρματα ή κεράσια φέρνουν λόγια. Αν δεις γάμο ή χορό με τραγούδι, είναι καλό, αν είναι με όργανα, είναι κακό. Τα σταφύλια σημαίνουν αλλαγή καιρού ή κλάμα. Τα αυγά φέρνουν φτώχεια, ενώ τα μανιτάρια καλό. Αν δεις ψάρια, θα έχεις λαχτάρα και φόβο. Τα φιλιά σημαίνουν αντάμωμα και τα παπούτσια στενοχώρια. Αν σε δαγκώσει σκυλί ή δεις φίδι, σημαίνει ότι έχεις εχθρό. Αν δεις γύφτισσα, θα έχεις αρρώστια κ.ά.

Λαϊκή αστρολογία. Αστρολογία είναι το σύνολο των παραδόσεων και συστημάτων, που ισχυρίζονται πως η φαινόμενη θέση διάφορων ουρανίων σωμάτων σχετίζεται με τη ζωή του ανθρώπου με τρόπο άγνωστο στη σημερινή επιστήμη και την λογική της αιτιοκρατίας. Η Αστρολογία δεν πρέπει να συγχέεται με την Αστρονομία, την επιστημονική μελέτη των ουρανίων σωμάτων.

Κλασικό παράδειγμα αστρολογίας, που ξεπερνά τα λεγόμενα της μετεωρολογίας, είναι η οδήγηση των τριών Μάγων στη Βηθλεέμ από το άστρο του Χριστού. Συνήθη λαογραφικά παραδείγματα αστρολογίας είναι οι δοξασίες για τις Δρίμες, που αναφέραμε προηγουμένα και που είναι βλαβερές: ότι το καινούριο φεγγάρι μπορεί να φέρει τύχη, ότι η ζωή του κάθε ανθρώπου ρυθμίζεται από το ζώδιο που γεννήθηκε και ότι ο Κλήδονας στις 24 Ιουνίου πρέπει να μείνει τη νύχτα κάτω από τ' άστρα, για να πάρει μαντική και τελεσματική δύναμη. Στην αστρολογία υπάγονται και οι γνωστές «Σολομωνικές» (βιβλία με μαγικο - αστρολογικές οδηγίες).

Στην αρχαιότητα οι άνθρωποι πίστευαν ότι τα άστρα και η συμπεριφορά τους (κομήτες, διάττονες αστέρες, εκλείψεις Σελήνης και Ηλίου κλπ) επηρεάζουν τη ζωή των ανθρώπων και έχουν μαγική δύναμη. Ακόμα και σήμερα πολλοί άνθρωποι συμβουλευονται τον αστρολόγο τους και δεν είναι λίγοι αυτοί που παρακολουθούν αστρολογικές εκπομπές στη τηλεόραση και αλλού.

Παραθέτουμε μερικές λαϊκές δοξασίες σχετικά με το θέμα: Όταν καίει ο ήλιος, λέμε ότι θα έχουμε αλλαγή καιρού. Όταν αρχίσει το φεγγάρι του Πάσχα, στα βλαχοχώρια, τα παιδιά κρατάνε πάνω τους μια σακούλα με χρήματα και κοιτάζουν προς το φεγγάρι και τραγουδούν στα βλάχικα όλα ρυθμικά:

Λουν. - λούν. ντι Πάστι, ντένι π'νι κου πέστι = φεγγάρι - φεγγάρι του Πάσχα, δώσε μας ψωμί με ψάρια.

Ακόμα τραγουδούσαν την εξής παραλλαγή:

Λουν. - λούν. νουάου, ντένι π'νι κου ουάου, τα σλι μ'κου Ντουμ. ΄νικα ντι Πάστι = Φεγγάρι - φεγγάρι καινούργιο, δώσε μας ψωμί με αυγό, να τα φάω την Κυριακή του Πάσχα.

Όταν τρεμοσβήνουν τα άστρα, λένε θα έχουμε καλοκαιρία. Οι κομήτες ή οι διάτονες αστέρες προμηνύουν πόλεμο, ασθένεια και πείνα. Για τα ζώδια λένε: τέτοιο είναι το ζώδιό μου, δηλ. η αστρική μου τύχη. Στη γιόμιση του φεγγαριού (πρώτο τέταρτο γεμάτο) και στη πανσέληνο, αν η ετοιμόγεννη κάνει κορίτσι, θα ξανακάνει κορίτσι, γιατί αφού γεμίζει το φεγγάρι, γεμίζουν (πληθαίνουν) και τα κορίτσια. Στη χάση (λιγότεμα) του φεγγαριού δεν ζυγίζομαστε, γιατί χάνουμε βάρος. Όταν το φεγγάρι είναι σαν κίτρινο στεφάνι και φωτοστέφανο, ο καιρός θα αλλάξει. Όταν το φεγγάρι είναι όρθιο, ο τσομπάνος θα είναι 'δίπλα' (θα ξεκουράζεται), γιατί θα έχει καλό καιρό. Εάν όμως το φεγγάρι είναι δίπλα, ο τσομπάνος πρέπει να είναι όρθιος (να φυλάει καλά), γιατί θα επικρατήσει κακοκαιρία και ο λύκος 'αντάρα' γυρεύει για να κάνει ζημιά στο κοπάδι. Τις νύχτες είναι κακό να μετρά κανείς τ'αστέρια ή να ψάχνει τη **Μικρή Αρκτο (Γκ.κλινούσια)**, γιατί θα γεμίσει το πρόσωπο με σπυριά. Η έκλειψη του ηλίου ή της σελήνης θεωρούνται κάκιστοι οιωνοί.

Λαϊκή μετεωρολογία. Είναι παρεμφερής με την αστρολογία και είναι σαφές ότι ο λαός κάνει προβλέψεις για τον καιρό, σύμφωνα με τις παραδόσεις και την εμπειρία, αφού είναι φυσικό ότι δε διάβαζε ή δεν παρακολουθούσε κάποιο σύγχρονο δελτίο καιρού.

Ανάμεσα στις άπειρες λαϊκές προγνώσεις καιρού παραθέτουμε τις παρακάτω: Πόνοι σε παλιό τραύμα, προμηνύουν αλλαγή του καιρού. Όταν τα σύννεφα είναι τούφες - τούφες ή ζωνάρια άσπρα, θα βρέξει. Όταν βγει το **ουράνιο τόξο (κουρκουμπέου)**, η βροχή σταματάει. Μετά το χιόνι και το χαλάζι προμηνύεται καλοκαιρία. Όταν το τζάκι γυρίζει το καπνό προς τα μέσα, ο καιρός αλλάζει. Όταν τα πρόβατα τινάζονται στη καλύβα, θα έχουμε κακοκαιρία. Όταν τα πρόβατα βελάζουν 'γλυκά', θεωρείται άριστος οιωνός. Εάν τα γελάδια, τα βόδια και τα γουρούνια χοροπηδούν ή παίζουν ή βηχούν, θα έχουμε βαρυχειμωνιά. Όταν μας **τσιμπάνε οι μύγες (κίπιν. μουστλι)**, θα αλλάξει ο καιρός. Όταν τα σπουργίτια κάθονται ομαδικά καταγής, θα χιονίσει. Όταν ο πετεινός λαλάει το βασίλεμα ή τα μεσάνυχτα, θα έχουμε αλλαγή καιρού. Όταν, επίσης, οι κότες έτρεχαν να προφυλαχθούν γύρω από το πετεινό, θα έβρεχε ή θα ακολουθούσε καταστρεπτικός σεισμός. Όταν βασίλευε ο ήλιος, τα μικρά παιδιά δεν έπρεπε να ζητήσουν ψωμί, γιατί πίστευαν ότι οι γονείς τους θα πέθαιναν. Όταν τα χελιδόνια πετούν χαμηλά και παράλληλα με το έδαφος, σημαίνει ότι θα βρέξει.

Η ωμοπλατοσκοπία ή αλλιώς το '**διάβασμα της πλάτης**' είναι πανάρχαιο έθιμο και ευρύτατα διαδεδομένο σε διάφορους πολιτισμούς της γης. Από άρθρο του **Γιώργου Βρατζιτούλη**, ο οποίος σκιαγραφεί μια εργασία του γερμανού λαογράφου **Γκέοργκ Έκερτ (Georg Eckert)** σχετικά με το έθιμο αυτό στους Αρμάνους Έλληνες του βορειοελλαδικού χώρου, πληροφορούμαστε τα παρακάτω:

Οι τρόποι διαβάσματος

Για την όλη διαδικασία χρησιμοποιούνταν κυρίως το κόκκαλο της ωμοπλάτης από αρνί ή κατσίκι, κατά προτίμηση μαύρου χρώματος. Το διάβασμα από το κόκκαλο του στέρνου των κοτόπουλων, που συνηθίζονταν μεταξύ των γυναικών, θεωρούνταν «κατώτερη τέχνη». Ο χρησμός αφορούσε πάντα στα γεγονότα εντός ενός χρόνου. Ως οι καλύτεροι σπενσιαλίστες στο διάβασμα της ωμοπλάτης θεωρούνταν οι **γεροντότεροι** βοσκοί και στα ακόμμη παλιότερα χρόνια οι **Κλέφτες**. Τα μυστικά της τέχνης αυτής μεταφέρονταν από γενιά σε γενιά με ιδιαίτερη επιφύλαξη, γι αυτό και ο αριθμός των ειδικών ήταν πολύ περιορισμένος. Εάν ήθελε κάποιος να μυήσει τον νεογέννητο γιο του στα μυστικά του «διαβάσματος», τότε άνοιγε μια τρύπα σε ένα κόκκαλο ωμοπλάτης, το έβαζε πάνω στον μαστό της μητέρας και άφηνε το μωρό να πιει το πρώτο του γάλα από τη θηλή, που προεξείχε από εκεί μέσα.

Από περιοχή σε περιοχή ο τρόπος διαβάσματος της σπάλας διέφερε, τα βασικά στοιχεία του, όμως, είναι κοινά. Τα κυρίως θέματα ήταν κάθε φορά, ο κίνδυνος του πολέμου, η υγεία και η τύχη του ιδιοκτήτη και της οικογένειάς του, ή εκείνου που παράγγελλε τον χρησμό, καθώς ακόμα η τύχη του κοπαδιού, όταν επρόκειτο για κτηνοτρόφο. Η λεία επιφάνεια της σπάλας συμβολίζει συνήθως την χώρα που ζει κανείς, στην συγκεκριμένη περίπτωση δηλαδή την Ελλάδα. Η μεγάλη άκρη του κόκκαλου απεικονίζει τον εχθρό της χώρας, παλαιότερα συνήθως την Τουρκία, και στην Κατοχή τους Ιταλούς ή Γερμανούς εισβολείς. Διάφοροι συνδυασμοί γραμμών και λεκέδων στην επιφάνεια μαρτυρούν πιθανές αναμενόμενες ταραχές, πόλεμο ή ειρήνη.

Μια τρύπα ή μια μεγάλη μαύρη γραμμή στο σημείο του κόκκαλου, που συμβολίζει το «σπίτι», ή διάφορα άλλα μαύρα σημάδια, προμηνύουν τον θάνατο του βοσκού ή κάποιου συγγενικού προσώπου. Αντίθετα, μια μικρή γραμμή μέσα στο «σπίτι» προαναγγέλλει γεννητούρια. Εάν η μύτη του κόκκαλου προς τη μεριά της άρθρωσης είναι χονδρή και γερή, τότε ο κτηνοτρόφος θα αποκτήσει μεγάλη περιουσία. Το ίδιο ισχύει, αν στο κόκκαλο κρέμονται υπολείμματα από κρέας ή τένοντες, που αποτελούν σημάδια, ότι θα αποκτηθούν νέα ζώα στο κοπάδι. Εάν η σπάλα έχει ένα τέτοιο θόλο, που ισορροπεί όταν βάλει κανείς το δάχτυλο του δείκτη του από κάτω, τότε ο ιδιοκτήτης θα γίνει (ή θα παραμείνει) μεγάλος και τρανός. Το ίδιο προμηνύει επίσης το πάχος της μεγάλης άκρης του κόκκαλου.

Διάφορα μαύρα σημάδια προμηνύουν δυσάρεστα μαντάτα σε προσωπικό ή αναλόγως σε εθνικό επίπεδο, ενώ κόκκινα σημάδια πάνω στην επιφάνεια μπορούν, επίσης, να σημαίνουν ένοπλες ταραχές σε περίοδο ειρήνης. Μικρές γραμμούλες στην άκρη της ανοιχτόχρωμης επιφάνειας του κόκκαλου μαρτυρούν ακόμα ότι ο ιδιοκτήτης του σφαγμένου ζώου έχει ξεχάσει να πραγματοποιήσει κάποιο τάμα του.

Προφητείες

Το έθιμο του διαβάσματος της σπάλας δεν θα είχε επιβιώσει τόσους αιώνες, αν δεν συνοδεύονταν και από τις αντίστοιχες ιστορίες. Έτσι κι εδώ, ο προαναφερθείς Γερμανός λαογράφος αναφέρει στην εργασία του μια σειρά από μικρές ιστορίες, που του μετέφερε ο **Εμμανουήλ Δ. Χατζηγιάννης** ή **Αράϊας** (γεννηθείς το 1895 στη Σαμαρίνα) και οι οποίες λειτουργούσαν ως επιβεβαίωση της πίστης των απλοϊκών ανθρώπων στην ωμοπλατοσκοπία. Ο Γ. Βρατζιτούλης επιλέγει μερικά δείγματα, όπως ακριβώς παρατίθενται στην εργασία του Γερμανού:

*«Κάποιος **Γιώργος Σιαμανίκου** από το χωριό Περιβόλι της Πίνδου έτρωγε ψητό με τους φίλους του. Όταν πήρε στα χέρια του τη σπάλα, την κοίταξε και έντρομος είπε στους άλλους της παρέας: “Αυτή τη στιγμή κάποιος από τους συγγενείς μου θα σκοτωθεί!” Μετά από λίγο ακούστηκε ένας πυροβολισμός και σε λίγη ώρα έμαθαν, ότι δολοφονήθηκε ο αδελφός του».*

*«Όταν γεννήθηκε ο **Λίτσιου Καρανίκα** στο Ντένισκο (Αετομηλίτσα), ο πατέρας του έσφαξε ένα αρνί για να γιορτάσουνε το γεγονός. Ένας γερο-βοσκός που ήξερε να διαβάξει τη σπάλα, πήρε το κόκκαλο και προφήτεψε, ότι το μωρό μια μέρα θα γίνονταν ένας πλούσιος και σπουδαίος άνθρωπος και θα έφερε το όνομα “Βλαχοπασάς”. Και πραγματικά, ο Καρανίκας αργότερα έγινε πάμπλουτος, απέκτησε πολλά τσιφλίκια στη Θεσσαλία και χιλιάδες αιγοπρόβατα».*

*«Μια μέρα ο **καπετάν Αρκούδας** από τη Σαμαρίνα ξεκίνησε με τη συμμορία του για την Μπρεάζα (Δίστρατο). Σε ένα βοσκοτόπι έσφαξαν ένα αρνί και κοίταξε μετά τη σπάλα του. “Βλέπω συμφορά μπροστά μας” είπε ανήσυχος. Μετά κοίταξε το κόκκαλο και ο τσομπάνος ο Μπέζας και είπε: “Εδώ σε μας δεν υπάρχει ακόμα κίνδυνος, αλλά προσέξτε, εκεί που θα πάτε τώρα, εκεί έρχεται μεγάλο κακό”. Πήγαν μετά στο Σκαμνέλι του Ζαγοριού και κρύφτηκαν*

πολλές μέρες σε ένα παλιό μύλο. Τελικά κάποιος τους πρόδωσε και οι Τούρκοι τους περικύκλωσαν. Έγινε μάχη και σκοτώθηκαν δυο παλικάρια, ενώ ο ψυχογιός του καπετάνιου τραυματίστηκε σοβαρά. Όταν εκείνος τον είδε πεσμένο στο χώμα, τον σήκωσε και προσπάθησε να τον κουβαλήσει στην πλάτη του μακριά. Οι Τούρκοι όμως τους πυροβόλησαν και σκότωσαν και τους δυο».

«Το 1926 ζούσαν στον Όλυμπο τέσσερις κλέφτες, μεταξύ αυτών ο ζακουστός **Γιαγκούλας** και τα δυο αδέρφια **Μπαμπάνη**. Ένα βράδυ έσφαζαν ένα αρνί και είδαν στη σπάλα του τρεις τάφους. Εκεί κατάλαβαν, ότι επρόκειτο να πεθάνουν. Την επόμενη μέρα έστειλαν τον τέταρτο κάτω στην κοιλάδα, να φέρει ψωμί. Εκείνος όμως τους πρόδωσε, κι έτσι 60 χωροφύλακες τους έπιασαν και τους σκότωσαν».

«Το 1940 ο 105χρονος τσομπάνος **Γιώργος Γιαταγάνας** από τη Μπρεάζα (Δίστρατο) “προφήτεψε”, ότι το χωριό του θα καταλαμβάνονταν από ξένους στρατιώτες. Αυτοί όμως δε θα παρέμεναν για πολύ, επειδή θα έπαιρναν τη θέση τους αργότερα άλλα στρατεύματα. Ο χρησμός αναφέρονταν στους εισβολείς Ιταλούς, που αργότερα αντικαταστάθηκαν από τους Γερμανούς».

«Ο βοσκός **Λάμπρος Τσάτσας** από τη Φούρκα, πατέρας του (ομώνυμου) πληροφορητή της έρευνας, κοίταζε πριν από ένα χρόνο τη σπάλα και κατάλαβε από έναν μαύρο λεκέ στην ανοιχτόχρωμη επιφάνεια, ότι θα έχανε όλα του τα πρόβατα. Σαν να μην έφτανε αυτό είδε ακόμη πολλούς τάφους. Συλλογιζόταν για πολλή ώρα και δε μπορούσε να εξηγήσει, πώς θα μπορούσε να χάσει με μιας όλα τα τρεις χιλιάδες του πρόβατα. Πράγματι, ο 80χρονος λίγο αργότερα σκοτώθηκε κατά τις επιχειρήσεις εναντίον των ανταρτών και το κοπάδι του χάθηκε».

«Ο βοσκός **Χρίστος Τσάτσας** (γιος του προηγούμενου) προφήτεψε το 1940 στον συνταγματάρχη **Δαβάκη**, τον οποίο συνάντησε στο Επταχώρι, ότι οι Ιταλοί θα εισέβαλαν μεν στην Ελλάδα, αλλά σύντομα μετά θα οπισθοχωρούσαν, και ότι ο συνταγματάρχης θα τραυματιζόταν, πράγμα που επίσης συνέβη αργότερα».

Επίσης, από την ίδια εργασία πληροφορούμαστε και για άλλες **δαιμονίες** (μερικά ίσως ειπώθηκαν προηγουμένως):

Ο Έκερτ αναφέρεται ακόμη και στον τρόπο με τον οποίο ερμήνευαν κάθε φορά οι αρμάνοι κτηνοτρόφοι την ιδιότροπη συμπεριφορά των ζώων.

Όταν, για παράδειγμα, ένα πρόβατο βελάζει μέσα στο κοπάδι και κοιτάζει προς τη δύση, τότε προμηνύονταν, ότι θα πεθάνει το αφεντικό του. Το ίδιο ισχύει και όταν μια προβατίνα απομακρυνθεί από το κοπάδι, στρέψει το κεφάλι της προς την ανατολή και αρχίσει να βελάζει. Επίσης θανατηφόρο σημάδι για έναν νοικοκύρη θεωρούνταν, όταν μια κότα το απόγευμα λαλεί σαν κόκορας και ταυτόχρονα κοιτάζει προς το ηλιοβασίλεμα. Όταν αντίθετα, μια προβατίνα γυρίζει από τη βοσκή με ένα φύλλο τριφυλλιού στο στόμα της, τότε προαναγγέλλεται βροχερός καιρός και πλούσιο χορτάρι. Ο βοσκός πρέπει σ' αυτή την περίπτωση να πάρει το φύλλο από το στόμα του ζώου με το δικό του στόμα, για να έχει στη συνέχεια μια καλή και πλούσια χρονιά.

Σε πολλές περιπτώσεις προσδίδονταν στα ζώα ανθρώπινες ιδιότητες, όπως συμπόνιας και πένθους. Χαρακτηριστική είναι εδώ η παρακάτω συγκινητική ιστορία, που βρίσκουμε, επίσης, στην άκρως ενδιαφέρουσα εργασία του Έκερτ:

«Ένας κिरατζής (αγωγιάτης) πέρασε κάποτε στα **Σέρβια Κοζάνης** με τα μουλάρια του τον **Αλιάκμονα**, που κατέβαζε εκείνες τις μέρες πολύ νερό. Τα πολύ ορμητικά νερά παρέσυραν και πήραν μαζί τους το παιδί του κिरατζή, που κάθονταν πίσω του, πάνω στο μουλάρι. Βαθιά λυπημένος επέστρεψε ο δυστυχής αργότερα στο σπίτι του για να ανακοινώσει το τραγι-

κό νέο στη μάνα του παιδιού. Μόλις το άκουσε η γυναίκα έτρεξε προς το μουλάρι και το ρώτησε σπαρακτικά: “Τσιούπα, που το άφησες το παιδί μου;” Το μουλάρι το πήρε τόσο βαριά, που αμέσως ξέσπασε σε δάκρυα, και από τότε αρνήθηκε να ξαναφάει. Μετά από τρεις-τέσσερις μέρες πέθανε».

23. ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ (16.05.2015 μέχρι 06.06.2016, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)

Γενικά

Η **Λαϊκή Ιατρική** αποτελεί μέρος του λαϊκού πολιτισμού και δεν είναι τίποτε άλλο από τη πρακτική Ιατρική, η οποία δεν στηρίζεται σε επιστημονικά δεδομένα (υπόθεση - πείραμα - απόδειξη), αλλά στη λαϊκή παράδοση. Είναι η πρωτόγονη εκδοχή της ιατρικής επιστήμης, η οποία διατηρήθηκε μέσα από την παράδοση, άγραφη και προφορική και διαδόθηκε από γενιά σε γενιά μαζί με τα ήθη, τα έθιμα, τα λαϊκά γνωμικά και τις σοφές παροιμίες του λαού μας.

Έχει τις ρίζες της στην ανάγκη των ανθρώπων για ιατροφαρμακευτική περίθαλψη σε εποχή που αυτή δεν ήταν δεδομένη όπως είναι σήμερα. Ο πρωτόγονος άνθρωπος εκλάμβανε τις αρρώστιες σαν φαινόμενα μεταφυσικά, χτυπήματα αοράτων δυνάμεων, θεϊκών ή κακοδαιμονιών και χρειαζόταν θεραπεία με μεταφυσικά μέσα. Παράλληλα για την ίαση ασθενειών χρησιμοποιούνται τρόποι που αφορούν και τις τρεις πρωταγωνίστριες στο θέμα της αντιμετώπισης των προβλημάτων υγείας: τη μαγεία, τη θρησκεία και τη φυσιοκρατική πρακτική. Ακολουθούνταν δηλαδή μαγικές πρακτικές, λατρευτικές - θρησκευτικές και φυσιοκρατικές. Οι τρόποι ίασης των ασθενειών σχετίζονται άμεσα με την απόδοση αιτιών. Ο λαογράφος Ν. Πολίτης συγκεφαλαιώνει σε τρεις βασικές και θεμελιώδεις δοξασίες της λαϊκής ψυχής, όσον αφορά την αρχική αιτία που προκαλεί τις ασθένειες:

1. Η ασθένεια προέρχεται από υπερφυσική δύναμη που διατίθεται εχθρικά προς τον άνθρωπο.

2. Ο άνθρωπος συνδέεται με την φύση με μυστηριώδεις δεσμούς και από τους δεσμούς αυτούς εξαρτάται η υγεία ή η αρρώστια του.

3. Η ασθένεια είναι κάτι συγκεκριμένο και εχθρικό, που εισχωρεί στο σώμα και μπορεί κανείς να το εκδιώξει ή να το μεταβιβάσει σε άλλους.

Βάσει των παραπάνω, αυτοί, που φρόντιζαν για την αποκατάσταση της υγείας των ανθρώπων και μάλιστα της υπαίθρου, ήταν:

α) Εμπειρικοί θεραπευτές και θεραπεύτριες, που ασκούσαν την λαϊκή βοτανοθεραπεία, ορθοπεδική και μαιευτική.

β) Οι μάγοι - μάγισσες.

γ) Οι ιερείς και μοναχοί.

Οι δεύτεροι συνδυάζουν ενίοτε την μαγεία ή τις προσευχές τους με πρακτικές συμβουλές, συνήθως ενδεδυμένες με κάποια θρησκευτικότητα και όσο και αν οι ιερείς προσπάθησαν να πατάξουν την μαγεία, οι ίδιοι δεν μπόρεσαν να απαλλάξουν το δικό τους λόγο από την επίκληση υπερφυσικών δυνάμεων. Μόνη διαφορά ότι εκείνοι επιστημοποίησαν τις πρακτικές τους, τις καθιέρωσαν, μέσα στο κοινωνικό γίγνεσθαι και τις θεσμοποίησαν. Ενώ ‘οι μάγοι και οι μάγισσες’ λειτουργούσαν κρυφά και παράνομα. Για αυτό εξάλλου οι ιερείς απαγόρευαν στους πιστούς να επικαλούνται γητείες και άλλες μεθόδους λευκής μαγείας και θεωρούσαν τους μάγους και τις μάγισσες συνεργούς διαβόλου.

Στην πορεία διαπιστώθηκε ότι κάποιες αρρώστιες είναι δυνατόν να έχουν και φυσικά αίτια γι' αυτό και ο άνθρωπος μπορεί να βρει τη θεραπεία μέσα από την φύση, φάρμακα θεραπευτικά (βότανα, χυμούς, νερά, ακτίνες του ήλιου), τα οποία του υποδείκνυαν οι καλοί δαίμονες για να γιατρευτεί. Όσοι γνώριζαν τα φάρμακα αυτά, τα ανακοίνωναν και στους άλλους, και έτσι με το αξίωμα 'ο παθός γιατρός' έδινε πρακτικές συμβουλές και τελειοποιούσε τις γνώσεις του. Όπως ήταν αναμενόμενο, με τον καιρό οι πρώτοι αυτοί γιατροί έγιναν πρόσωπα σεβαστά και ο κόσμος θεωρούσε ότι αυτοί έπαιρναν τη γνώση τους από θεϊκή βοήθεια. Συγκεκριμένα στον Όμηρο οι γιατροί είναι παιδιά του Ασκληπιού, που ήταν θεός της Ιατρικής. Τα πρώτα φάρμακα ήταν βότανα ή εκκρίσεις από ζώα, που όλα τα δοκίμαζαν πειραματικά. Έτσι, από τις επιδέσεις των πληγών και τη θεραπεία των τραυμάτων, κι από την εξοικείωση με την ανατομία του σώματος (ανθρώπων και ζώων) γεννήθηκε και η χειρουργική.

Όλες αυτές οι πρώτες πρακτικές δοκιμές και θεραπείες συνεχίζονται και σήμερα, στις απόμερες λαϊκές κοινωνίες, παράλληλα με την ανάπτυξη της ιατρικής επιστήμης. Στη παράπλευρη θέση της αρχαίας μαγείας είχε εισχωρήσει η χριστιανική θεραπευτική, με την θρησκευτική βοήθεια των αγιωτικών και την επίκληση των θεϊκών πνευμάτων με προσευχές. Φυσικά υπάρχουν και οι περιπτώσεις που πίστευαν ότι προέρχονταν από το λεγόμενο 'αμμάτι' (το μάτι) ή από γλωσσοφαγιά και γενικά από κακά πράγματα, όπου εφαρμοζόταν η αγαθοποιός μαγεία (επωδές, ξόρκια) και τ' αγιωτικά (διαβαστικά του παπά, ράντισμα με αγιάσματα). Αυτό ακριβώς έλεγε και ένα λαϊκό γνωμικό «και με τα βότανα της γης γιατρεύονται τα πάθη». Ο λαός εκείνη την εποχή εμπιστευόταν την θεραπεία διαφόρων ασθενειών του σε πρωτόγονα φάρμακα (βότανα πιο πολύ) και δεν παρέλειπε να επικαλείται τη βοήθεια και επέμβαση του θείου.

Ήταν γνωστοί, ως τις αρχές του αιώνα μας, οι πρακτικοί Κομπογιαννίτες της Ηπείρου (ευφυέστατοι θεραπευτές) και τώρα συνεχίζουν τους ρόλους τους οι σύγχρονες λαϊκές γιάτρισσες, που μαζεύουν τα βότανα σε μέρες θρησκευτικών εορτών (του Αγίου Γεωργίου, της Αναλήψεως, του Αγίου Κωνσταντίνου, του Αη Γιάννη), τα λειτουργούν στην εκκλησία κι έπειτα τα χρησιμοποιούν, απαγγέλλοντας ξόρκια με φράσεις από τροπάρια, σταυρώνοντας τον άρρωστο. Η θεία βοήθεια θεωρείται πάντα απαραίτητη πλάι στην ανθρώπινη.

Με τη λαϊκή θεραπευτική ασχολήθηκαν τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες. Ο Όμηρος μιλά για γυναίκες που είχαν άριστη γνώση των βοτάνων και για την πλούσια χλωρίδα της Αιγύπτου. Βέβαια δεν μπορούμε να πούμε ότι η συλλογή και η επεξεργασία βοτάνων καθώς και η φαρμακοποιία ήταν υπόθεση και ενασχόληση καθαρά γυναικεία. Ασχολούνταν τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες με σκοπό να τα χρησιμοποιήσουν στον ιατρικό τομέα στον οποίο επιδίδονταν. Κυριαρχούσαν βέβαια οι γυναίκες στην μαιευτική. Χαρακτηριστικές ήταν περιπτώσεις γυναικών που κατέφευγαν σε μάγισσες, μαμές, τσιγγάνες και σε πρακτικές της λαϊκής ιατρικής για να λύσουν προβλήματα εμμηνόρροιας, ανεπιθύμητης εγκυμοσύνης, τοκετού και φροντίδας βρέφους.

Δεν είναι, όμως, μόνο τα βότανα που χρησιμοποιούνται στις λαϊκές θεραπείες. Όλες οι μορφές της ιατρικής καλλιεργούνται με πρωτόγονα μέσα από το λαό, είτε επειδή έχουν επιβιώσει από τα πολύ παλιά χρόνια, είτε επειδή οι αμετάβλητες ανάγκες και συνθήκες του λαού τις χρειάζεται. Οι λαϊκές γνώσεις θεραπευτικής βοήθησαν πολύ την ανθρωπότητα να επιζήσει ύστερα από επιδημίες, πολέμους και παθήσεις των νέων ηλικιών. Τα σύγχρονα φάρμακα και τα ποίκιλα ονόματα των «σπεσιαλιτέ» οφείλουν την εξέλιξη τους στα πρώτα σπέρματα των λαϊκών παρατηρήσεων, στα αφεψήματα, στη μούχλα του ψωμιού και στα βοτανικά περιτρίμματα. Τα εκλαϊκευμένα επίσης «ιατροσόφια» των μεσαιωνικών και νεότερων χρόνων υπήρξαν οι σοβαροί πρόδρομοι των σύγχρονων συνταγολογικών ή και των πρόχειρων εγχειριδίων ιατρικής.

Εν κατακλείδι κυριαρχούσε παλιά η πεποίθηση ότι η φύση είναι η μεγάλη δύναμη, που μπορεί να σώσει το ανθρώπινο είδος από πολλές αρρώστιες. Γι' αυτό, άλλωστε, ο παλαιότερος άνθρωπος είχε άριστες σχέσεις με τη φύση, την οποία σεβόταν και φρόντιζε πάντα με αγάπη, σε αντίθεση δυστυχώς με το σύγχρονο άνθρωπο, ο οποίος την εκμεταλλεύεται αλόγιστα.

Γιατροσόφια

Είναι σχεδόν βέβαιο, ότι ο κάθε άνθρωπος έχει χρησιμοποιήσει σε κάποια στιγμή της ζωής του, κάποιο γιατροσόφι, συνήθως με την προτροπή κάποιου μεγαλύτερου σε ηλικία μέλους της οικογένειας.

Το γιατροσόφι είναι το πρακτικό φάρμακο που χρησιμοποιούσε ο κόσμος παλιότερα - αλλά ακόμη και στη σημερινή εποχή - προκειμένου να αντιμετωπίσει μικρά ή και μεγαλύτερα προβλήματα υγείας. Τα περισσότερα γιατροσόφια βασίζονται στη χρήση των φαρμακευτικών φυτών, ενώ σε πολλά μέρη της Ελλάδας αποτελούν αξιόλογο μέρος της λαογραφικής παράδοσης του τόπου. Αν και η χρήση τους έχει αμφισβητηθεί από τους οπαδούς της κλασικής ιατρικής, τα περισσότερα γιατροσόφια δεν παύουν να έχουν στερεή επιστημονική τεκμηρίωση και να αποτελούν τον «πρόδρομο» των δημοφιλών φυτικών καλλυντικών και φαρμακευτικών σκευασμάτων, που κυκλοφορούν στο εμπόριο και στα φαρμακεία στις μέρες μας.

Παρά το γεγονός ότι τα γιατροσόφια συνήθως βασίζονται επί το πλείστον σε σχετικά αγνές και ακίνδυνες πρώτες ύλες, οι γιατροί συνιστούν προσοχή στην χρήση τους, ειδικά αν το άτομο, που πρόκειται να τα χρησιμοποιήσει, έχει ιστορικό αλλεργικών αντιδράσεων.

Ακόμη κι αν κάποιο γιατροσόφι (επιστημονικά διαπιστωμένα) είναι πιθανόν να μην είναι τόσο (ή και καθόλου) αποτελεσματικό, σύμφωνα και με τον Ρομπ Χικς, έναν από τους πιο γνωστούς γιατρούς στο Λονδίνο, *‘εφόσον αυτό δεν βλέπτεi όποιον το εφαρμόζει και εκείνος καταλαβαίνει πως η θετική επίδρασή του μπορεί κάλλιστα να οφείλεται στην αυθυποβολή, δεν υπάρχει λόγος να μην το δοκιμάσει’*.

Σε κάθε περίπτωση, πάντως, τα γιατροσόφια, δεν θα πρέπει να υποκαθιστούν την ιατρική επιστήμη και θα πρέπει να εκλαμβάνονται μόνο ως μια προσωρινή λύση (εάν μπορούν να τη δώσουν). Εάν, δε, τα συμπτώματα επιμένουν ή εάν πρόκειται για σοβαρό πρόβλημα, η κλασική ιατρική θεραπεία έχει πάντα την αυτονόητη προτεραιότητα.

Πρακτικές θεραπείες ασθενειών

Παραθέτουμε παρακάτω κάποιες πρακτικές θεραπείες (ορισμένων αρρωστιών), που χρησιμοποιεί ο λαός μας (συμπεριλαμβανομένης ασφαλώς και της ελληνικής πληθυσμιακής ομάδας των Αρμάνων):

Αιμορραγίες: 1) Στο κομμένο μέρος βάζουμε καμένο βαμβακερό πανί ή κομμένο καπνό κ.ά. 2) Για την εσωτερική αιμορραγία πίνουμε φρέσκο λιωμένο βούτυρο. 3) Για την αιμορραγία της μύτης βάζουμε χαρτί μαζεμένο σε τοπάκια ανάμεσα στα χείλη και τα δόντια του πάνω σαγονιού κ.ά.

Αμνησία: Πίνουμε το υγρό βρασμένης φούντας καλαμποκιού.

Ανορεξία, αναιμία, καχεξία: Τρώμε ραδίκια και πίνουμε ζουμί λεμονιού.

Αρθριτικά και αγκύλωση: Ρίχνουμε βεντούζες και κάνουμε εντριβές με ακάθαρτο πετρέλαιο και βάζουμε ζεστά μάλλινα επιθέματα.

Άλατα: Πίνουμε κάθε πρωί ένα ποτήρι νερό ή ένα φλιτζάνι λάδι.

Βήχας, Γρίπη: Πίνουμε τσάι βουνού, φασκόμηλο, φλαμούρι, χαμομήλι, θυμάρι, ρίγανη, μέντα, δυόσμο, σαλέπι κλπ (όλα ζεστά).

Γρατζούνισμα: Σβήγουμε ένα αναμμένο κάρβουνο με νερό και το πλησιάζουμε στην αμυχή για να ζεσταθεί από τους ατμούς.

Δυσκοιλία: Πίνουμε υγρό βρασμένης ρίζας από σκάρφη (ελλέβορος: βότανο - ποώδες φυτό) ή τρώμε γλυκό από λουλουδόφυλλα τριανταφυλλιάς ή πίνουμε καθάρσια (λάδι) κ.ά.

Διάρροια: Τρώμε νερόβραστο ρύζι ή κρίνα ή πίνουμε υγρό βρασμένης βαλανιδιάς ή φλούδας ροδιάς κ.ά.

Δυσουρία: Πίνουμε υγρό βρασμένης φούντας καλαμποκιού ή αγριάδας ή παίρνουμε με τον κόλω βελόνας ραψίματος μυαλό καρακάξας το ρίχνουμε σ'ένα ποτήρι με βρασμένο γάλα, το ανακατώνουμε και το πίνουμε κ.ά.

Δάγκωμα από σκυλί: Δένουμε στη πληγή ζεστό φασούλι, σχισμένο στη μέση ή βρασμένο καπνό σε ρακί ή ασημένιο νόμισμα.

Δάγκωμα από φίδι: Χαρακώνουμε και ματώνουμε το μέρος με καθαρό κοφτερό μαχαίρι ή ξυραφάκι και κολλάμε στεγνά βούγγουρα (ζωχάκια) από γελάδα ή γίδα. Επίσης, μπορούμε να βάλουμε πρωκτό κότας (όμως, η κότα θα ψοφήσει). Ρουφάμε το δηλητηριασμένο αίμα και το φτύνουμε αμέσως (δεν πρέπει να έχουμε πληγές στο στόμα μας). Για να φύγουν τα φίδια ή να μη πλησιάσουν στο σπίτι βάζουμε γύρω γύρω σκόρδο ή θειάφι.

Δάγκωμα από νυφίτσα: Είναι αθεράπευτο όχι μόνο στον άνθρωπο, αλλά και σε οποιοδήποτε ζώο γιατί είναι το πιο δηλητηριασμένο ζώο.

Ευλογιά, ανεμοβλογιά, μπλούντα (μικρά κόκκινα σπυριά που προκαλούν φαγούρα), αστράκα (οστρακιά ή σκαρλατίνα), προυχουϊτσα (ιλαρά): Αυτά παρουσιάζονται στο δέρμα μικρών παιδιών και χρειάζονται μεγάλη καθαριότητα και απομόνωση (καραντίνα) των παιδιών από οποιονδήποτε, εκτός της μάνας. Δίνουν στο παιδί να πει ξύδι και το τρίβουν επίσης με ξύδι. Ο άρρωστος δεν χρειάζεται ζέστη στο δωμάτιο, τα ρούχα του πλένονται με χλιαρό νερό και όλη η οικογένεια τρώει βραστά (όχι τηγανιτά ή κρέας).

Έκζεμα: Βράζουμε λαπά από λουκούμι ή σταφίδα.

Εμετός: Πίνουμε καφέ ή λεμόνι.

Εχινόκοκκος: Αυτός προσβάλλει τα πνευμόνια. Προέρχεται από τα ζώα. Πρακτική θεραπεία δεν υπάρχει και ο ασθενής εγχειρίζεται από επιστήμονα γιατρό. Πάντως, τα λαχανικά και τα φρούτα πρέπει να πλένονται πολύ καλά.

Ζεμάτισμα: Βάζουμε ζεστή σκέπη (περιτόναιο, μεμβράνη για τα σπλάχνα) προβάτου.

Ζοχάδες (αιμορροΐδες): Βράζουμε ζοχούς (είδος χόρτου) και πίνουμε το ζουμί τους ή βάζουμε βδέλλες στο πισινό μας για να ρουφήξουν το ακάθαρτο αίμα. Για να πιάσουν τις βδέλλες έριχναν σε βαρκό (υγρό έδαφος) άδειο δέρμα τουλουμοτυριού για να κολλήσουν πάνω του.

Ηπατίτιδα: Πίνουμε ένα φλιτζάνι λάδι κάθε μέρα.

Θερμασιά (θέρμη, ελονοσία): Πίνουμε το ζουμί αγρανιθιάς (Αρτεμισία το αφίνθιο) ή φλούδας ιτιάς ή κινίνο σκόνη λιωμένο σε μπουκάλι με κονιάκ. Κάνουμε και εντριβές με αυτά τα υγρά ή με ξύδι στις πλάτες και στο στήθος για να πέσει ο πυρετός.

Κοιλόπονος: Βάζουμε στη κοιλιά και στα πόδια κομμάτι ζεστής πλάκας ή κεραμίδι ή τούβλο, τυλιγμένα με μάλλινο πανί. Πίνουμε και τσάι του βουνού, όπως είπαμε για το βήχα.

Κρυολογήματα: Στα βαριά κρυολογήματα κάνουμε αφαίμαξη και ρίχνουμε κοφτές (αιματηρές) βεντούζες, βδέλλες ή βάζουμε έμπλαστρο (ασπράδι αυγού και τριμμένο σαπούνι. Τα χτυπάμε λίγο, τα βάζουμε πάνω σε πανί και πασπαλίζουμε από πάνω λίγο κοπανισμένο θυμίαμα). Στα ελαφρά κρυολογήματα κάνουμε εντριβές με ακάθαρτο πετρέλαιο ή ρακί ή οινόπνευμα ή ρίχνουμε κούφιεσ (ξηρές) ή τραβηχτές βεντούζες. Επίσης, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε - σαν επίθεμα στις πλάτες - ρετσίνα πεύκου, που την παίρνουμε από βρασμένο δαδί και τη βάζουμε σε πανί με κατάλληλη επεξεργασία.

Κιτρινάδα (ίκτηρος, χρυσή). Ρίχνουν στη μύτη λίγες σταγόνες βρασμένου καρπού πικραγουριάς (τρέχει από τη μύτη κίτρινο υγρό) ή κατουράνε σε ασβέστη. Επίσης, βράζουν χρυσόχορτο και πίνουν το ζουμί του.

Καρδόπονος: Πίνουμε ζουμί από βρασμένο μελισσοβότανο (μελισσόχορτο).

Κοκκινάδα ματιών: Τα κάνουμε μπάνιο με ζεστό νερό.

Κριθαράκι (βλεφαρίτιδα): Είναι σπυρί σαν το κριθαράκι, που παρουσιάζεται στην άκρη των βλεφάρων. Το ζεσταίνουμε με φρυγανιά ή θυμίαμα. Ακόμα λένε πως ένα νηστικό πρωτότοκο παιδί το φωνάζει κάθε πρωί επί τρεις μέρες λέγοντας τρεις φορές: «Χαμ χαμ κριθαράκι σε είδα. Ταχιά να μη σε δω». Έτσι αυτό εξαφανίζεται.

Κουλούθουρου (τριχοφάγος). Βάζουμε στουμπισμένη λυγαριά με αλάτι, ώσπου να τσούξει.

Κάψιμο (έγκανμα) ή ζεμάτισμα: Το αλείφουμε με μελάνη ή αλμύρα από τυρί ή βάζουμε σάλτσα ντομάτα δένοντάς το ή το κατουράμε.

Λόξυγγας: πίνουμε νερό.

Λύσσα: Πίνουμε ζουμί βρασμένου λυσοσόχορτου.

Μαγουλήθρες (παραμαγούλες): Βάζουμε ζεστές στουμπισμένες ελιές μαζί με τα κουκούτσια και ζυμάρι σ' ένα πανί και το επιθέτουμε στο πρησμένο μάγουλο ή βάζουμε ξινάδα (πολλά βρασμένων κορόμηλων).

Νεφρόπονος (κωλικός νεφρού): Ρίχνουμε κούφιεσ βεντούζες και, αν ο πόνος συνεχιστεί, πίνουμε κάθε πρωί ένα φλιτζάνι λάδι οξύτητας 1^ο-2^ο ή αφέψημα φούντας καλαμποκιού ή ρίζας αγριάδας ή κεδρομπόμπωλων (κεδροκούκουτσων).

Ξεπαγιάσματα (κρυοπαγήματα): Πίνουμε ζεστό τσάι με λίγη ζάχαρη. Εάν έχουμε κρυοπαγήματα στα αυτιά, τη μύτη, στα χέρια και στα πόδια κάνουμε εντριβές με κρύο νερό ή χιόνι και μετά με χλιαρό νερό. Εάν έχουμε κρυώσει σε όλο το σώμα, σκεπαζόμαστε με χωνευτή κοπριά, γιατί δεν είναι πολύ ζεστή.

Οχτικά (χτικιό, φυματίωση): Κοιμόμαστε μέσα στα πρόβατα (η μυρωδιά τους ωφελεί) και πίνουμε χλιαρό γάλα με λίγη κοπριά προβάτου. Καλύτερα να πίνουμε χλιαρό γάλα με αφρό από το καρδάρι αμέσως μετά το άρμεγμα.

Πληγή με πύον: Την πλένουμε καλά με ρακί και αλείφουμε με κηραλοιφή (υπάρχει ειδικός τρόπος που αυτή παρασκευάζεται). Ακόμα μπορούμε να πασπαλίσουμε επάνω της καραμπογιά ή γυαλόπετρα και δένουμε το μέρος με πανί.

Πονοκέφαλος ή ζάλη: Δροσίζουμε το μέτωπο με κρύο νερό ή ματώνουμε τη μύτη με ειδικό χόρτο ή βάζουμε ξινάδα ή βδέλλες στο σβέρκο ή ρίχνουμε επίσης στο σβέρκο κούφιεσ βεντούζες.

Πονόματος (επιπεφυκίτιδα): Κάνουμε μπάνια με καθαρό βαμβακερό πανί, βουτηγμένο σε ζεστό νερό ή σε κάουρο μικρών παιδιών.

Πονόλαιμος (αμυγδαλίτιδα): ‘Με πονάν τα λαιμά’ λέμε. Κάνουμε εντριβές με ζεστό λάδι ή βάζουμε καταπλάσματα με ζεστές στομπισμένες ελιές μαζί με τα κουκούτσια ή ζυμάρι με λίγο ζεστό λάδι ή λαπά από ξινό ζυμάρι ή ξύδι που τα δένουμε με μαντήλι. Μπορούμε ακόμα να βράσουμε φύλλα μολόχας για μαλακτικό και να πιούμε το ζωμό τους ή να κάνουμε γαργάρες με αλάτι ή ρακί ή σόδα φαγητού ή στύψη.

Πονόδοντος: Πίνουμε ρακί στο μέρος του πόνου και με κλειστό το στόμα την αφήνουμε πολλή ώρα εκεί. Αν το δόντι είναι κούφιο, βάζουμε στη τρύπα καμένη βελόνα πλεξιμάτος ή καπνό από τσιγάρο ή αλάτι ή ασπιρίνη. Αν το δόντι είναι πολύ χαλασμένο και κουνιέται, το βγάζουμε με γερή κλωστή, αν όχι, το βγάζει ο κομπογιαννίτης με τη δοντάγρα (είδος τανάλιας).

Πόνος αυτιών (ωτίτιδα): Ρίχνουμε στον ακουστικό πόρο ζεστό υγρό λυγαριάς ή ζεστή γλυκερίνη ή βάζουμε τ’αυτί πάνω σε ατμούς ζεστού νερού ή παίρνουμε τσιρότο (κηρωτό, καθαρό βαμβακερό πανί βουτηγμένο σε λιωμένο κερί), το κάνουμε σαν χωνί, το βάζουμε στο αυτί, το ανάβουμε να ζεσταθεί (το αυτί) και μετά το σβήνουμε.

Πόνος μέσης: Ξαπλώνουμε στο κατώφλι της πόρτας μπρούμυτα και κάποιος μας πατάει με τα πόδια του στο μέρος που πονάμε. Ή ξαπλώνουμε ανάσκελα στο πάτωμα και ένας μας πατάει τα πόδια, ενώ ένας άλλος περνάει τα χέρια του κάτω από τη μασχάλη μας. Μας πιάνει από το σαγόνι και μας τραβάει απότομα προς τα πάνω, ώσπου να τρίξει η μέση μας.

Πρήξιμο κοιλιάς (φούσκωμα): Βάζουμε πάνω βρασμένο αγριόδουσο ή κομμάτια σκορδαμαθιάς, βρασμένα με πίτυρα και βρίζα ή πίνουμε ποντς ή κάνουμε μασάζ κινήσεις και περιπάτους.

Παρ(α)δάγκαλο (όγκος στη μασχάλη) πρήξιμο, αδενίτιδα: Το βυζαίνει μαύρο κουτάβι ή βάζουμε ζεστό κατράμι. Όταν τα παιδιά βγάζουν παρδάγκαλο στα λαγαρά (δεξιά και αριστερά από τη κοιλιά) λέμε ότι μεγαλώνουν.

Πόνος φοβερός σε δάκτυλο χεριού (καλαγκάθι = απόστημα από μόλυνση παρωνυχίδας): Βάζουμε κατάπλασμα (λουκούμι ή βρασμένο ρύζι ή τρίμμα σαπουνιού και λίγο λάδι πάνω σε ψημένο τσόφλι κρεμμυδιού).

Πιτυρίδα: Αλείφουμε το κεφάλι πολλές φορές με λάδι.

Ρευματισμοί: Βάζουμε μέσα σε ένα δοχείο με ζεστό νερό βρασμένη ιτιά και άλας και κάνουμε μπάνια στα χέρια ή στα πόδια ή μπορούμε να ρίξουμε ακάθαυτο πετρέλαιο ή μια χούφτα θειάφι μέσα στο δοχείο. Κάνουμε και ηλιοθεραπεία. Αν εξακολουθούν οι πόνοι, βάζουμε κατάπλασμα (έμπλαστρο). Αυτό γίνεται ως εξής: Παίρνουμε ένα κομμάτι πανί, βάζουμε πάνω του άπλυτο μαλλί, κατόπιν ρίχνουμε σε ένα πιάτο ασπράδι αυγού, τριμμένο άσπρο σαπούνι, λίγο θυμίαμα και στομπισμένο λουλάκι, όλα αυτά τα ανακατώνουμε και τα κάνουμε αλοιφή. Την αλοιφή αυτή τη στρώνουμε στο μαλλί και έτσι τα βάζουμε στο πονεμένο μέρος. Αυτό μετά θα ξεκολλήσει από μόνο του. Αν και τότε δε γιατρευτεί, κάνουμε χειρουργική επέμβαση. Βάζουμε ‘βυζουχτουάρη’ (βυζάχτρα, εκδόριο, βιζικάντι) ή ανοίγουμε ‘φουντανέλλα’.

Το ‘βυζουχτουάρη’ το έπαιρναν από το φαρμακείο, ήταν κολλητικό έμπλαστρο με χρυσαφένιο χρώμα σαν το τσιρώτο. Τώρα δεν χρησιμοποιείται γιατί υπάρχουν άλλα φάρμακα με λιγότερους πόνους. Η χρήση του ήταν περίπλοκη και επώδυνη.

Η ‘φουντανέλλα’ ήταν μια δυσκολότερη διαδικασία για περιπτώσεις πιο σοβαρές (φλόγωση στο στήθος, ρευματισμούς στα χέρια στα πόδια στο νωτιαίο μυελό κλπ). Καίγα-

νε το πονεμένο μέρος με αναμμένο κερι ή τσιγάρο μέχρι να βγάλει φούσκα. Τρυπούσανε τη φούσκα με καμένο βελόνι και την καθάριζαν με βαμβάκι. Μετά έβαζαν καμένο ρεβίθι και το σκέπαζαν με φύλλο κισσού ή με χαρτόνι πακέτου τσιγάρου και το έδεναν σφιχτά με καθαρό πανί. Το άλλαζαν και το καθάριζαν μέχρι να κλείσει η πληγή.

Στομαχόπονος: Πίνουμε μαντζούνι (μέλι και ρετσίνη πεύκου ανακατωμένα), 2-3 κουτάλια την ημέρα. Όταν έχουμε ξινίλες, τρώμε λίγη ζάχαρη ή στουμπισμένο καφέ.

Σκάσιμο χεριών και χειλιών: Τ'αλείφουμε με ζεστή σκέπη (περιτόναιο) γουρουνιού ή με ξίγκι προβάτου ή κριαριού ή με γλυκερίνη ή βαζελίνη ή κηραλοιφή ή με ζεστό κάτουρό μας. Όλα αυτά πριν κοιμηθούμε.

Σύγγαμα: Ρίχνουμε σκόνη τριμμένου χώματος.

Σπυριά: Καίμε καύκαλο (καβούκι) χελώνας, ανακατώνουμε τη σκόνη με λάδι και τ'αλείφουμε τρεις φορές την ημέρα. Επίσης μπορούμε να τα αλείψουμε με κηραλοιφή, αφού πρώτα πλύνουμε τα σπυριά με ζεστό νερό.

Σφάχτης (τοπικός οξύς πόνος): Βάζουμε σιναπισμό (ειδικό φαρμακοσκεύασμα φτιαγμένο από το σινάπι).

Στραμπούληγμα ή σπάσιμο χεριών ή ποδιών: Τεντώνουμε πρώτο το χέρι ή το πόδι, το τρίβουμε με ζεστό νερό και βάζουμε τα κόκαλα στη πρώτη τους θέση. Μετά βάζουμε φλούδες από ιτιά ή πλατάνου ή δυο σανιδάκια ή δυο βαθουλά κεραμίδια από ένα στο κάθε μέρος και τα δένουμε γερά με σχοινί ή λουρίδες πανιού, έτσι ώστε το χέρι ή το πόδι να μείνει ακίνητο. Μπορούμε να βάλουμε και το έμπλαστρο που αναφέραμε στους ρευματισμούς.

Συνάχι: Ρουφάμε ρακί με τη μύτη ή τη ζεσταίνουμε με ζεστό δαδί, όχι αναμμένο.

Σπλήνα: Όταν είναι φουσκωμένη, τη χτυπάνε με μαχαίρι πούχει μαύρα μανίκια, όχι από τη μεριά της κόψης. Πρώτα σχηματίζουν το σημάδι του σταυρό με το μαχαίρι τρεις φορές και μετά το κτύπημα λένε μαγικά λόγια.

Τράχωμα (μολυσματική ασθένεια των ματιών): Αναποδογυρίζουμε το εσωτερικό των βλεφάρων και βγάζουμε τις τρίχες τους με ειδικό τσιμπιδάκι ή το ματώνουμε με κομμάτι ζάχαρη.

Τσιουρίτσα (ψευδάνθρακας, βουζούνι, καλόγερος, αρχαϊκά δοθίνας): Είναι μικρός υποδόριος όγκος του δέρματος με πύον σε πολλές μορφές. Βάζουμε πράσο ή κρεμμύδι ψημένο στη χόβολη και τρίμμα άσπρου σαπουνιού ή λουκούμι ή λαπά (βρασμένο ρύζι) ή κοπανισμένο και βρασμένο λιναρόσπορο. Μπορούμε, επίσης, να βάλουμε πεντάνευρο (βότανο) ή ρετσίνη ρόμπολο (ήμερο πεύκο) ή γνήσιο κερι. Αυτά τα απλώνουν σε πανί και τα βάζουν για να σπάσει και να καθαρίσει το πύον γρήγορα. Μπορεί να χρησιμοποιήσουν και τσιρώτο.

Τσίμπλες στα μάτια: Τα πλένουμε με κάτουρο μικρού παιδιού, γιατί δεν έχει μικρόβια.

Τσίμπημα από αγκάθι ή λουσκίδα (πολύ λεπτό κομμάτι σανίδας): Κάνουμε ότι και στο γρατσούνισμα, αλλά κάνουμε και μπάνιο με ζεστό νερό. Αν είναι από μέλισσα ή σκορπιό, βάζουμε λέρα (κυψελίδα) από το αυτί ή λάσπη.

Φτύσιμο τσιούλου (μύγα με μικρά φτερά που μοιάζει με τη μέλισσα): Αυτή φτύνει από μακριά και πεταχτά 10-50 σκουλήκια στο λάρυγγα, στα μάτια, στη μύτη ή στ'αυτιά και προκαλεί πρήξιμο και κοκκίνισμα. Μέσα στο λάρυγγα προκαλεί φαγούρα, βράχνιασμα, πονοκέφαλο και γενική αδιαθεσία για 6 μέρες. Είναι συνηθισμένη ασθένεια των κτηνοτρόφων. Βράζουμε 'μαντραγκόνα' με νερό (ο μαδραγόρας είναι ισχυρό υπνωτικό φυτό). Ρί-

χνουμε το αφέψημά του σ'ένα πιάτο και σκύβουμε από πάνω με σκεπασμένο το κεφάλι. Ανοίγουμε το στόμα ή τη μύτη ή το αυτί και πέφτουν τα σκουλήκια ψόφια στο πιάτο. Εάν τα σκουλήκια είναι στο μάτι, τα βγάζουμε με καθαρό μαντήλι, αφού πρώτα γυρίσουμε στον ήλιο ή προς μια αναμμένη λαμπάδα ή λάμπα. Υπάρχουν και άλλοι τρόποι θεραπείας: Καίμε το σπόρο του μαδραγόρα, τον στουμπίζουμε και τη σκόνη που βγαίνει τη καίμε με ζιάρια (ανθρακιά) πάνω στο πιάτο, όπου σκύβουμε όπως προηγουμένως.

Χιλονίτσες (χελώνια, καρκινώματα): Είναι σκληροί αδένες σαν ελιές, αλλά σε άσπρο χρώμα. Βγαίνουν στο λαιμό, στους μαστούς και σε άλλα μέρη του σώματος. Μοιάζουν σαν χελωνίτσες. Για θεραπεία τρώμε στειροβότανο.

Χτύπημα (τραύμα, μώλωπας): Αν είναι μικρή μαυρίλα (μαύρο αίμα), βάζουμε κρεμμύδια κοπανισμένα και αλάτι ή κεφαλαριά (φρέσκο και άπλυτο δέρμα προβάτου ή αρνιού) για να τραβήξει το μαύρο αίμα και σταματήσει τον πόνο. Αν το χτύπημα είναι σε μεγάλη έκταση, τότε πίνουμε φρέσκο και λιωμένο ζεστό βούτυρο και μας τυλίγουν στο σώμα με ολόκληρο φρέσκο δέρμα προβάτου με τα μαλλιά του στο μέσα μέρος, αφού πρώτα το βουτήξουν σε ζεστό νερό και πασπαλίσουν πάνω του μαύρο και στουμπισμένο πιπέρι. Αν είναι στο χέρι, βάζουμε λαπά από ωμό αυγό με τη φλούδα και ρακί ή στουμπισμένα κρεμμύδια.

Ψείριασμα (φθειρίαση): Άλειφαν τις ρίζες των τριχών του κεφαλιού και τα εσώρουχα, όπου υπήρχαν αυγά ψειρών, με αλοιφή που την παρασκεύαζαν ως εξής: Έπαιρναν διάργυρου (υδράργυρο) που το διατηρούσαν σε μπουκαλάκι ή σε κομμάτι κεριού και το ανακάτωναν στη χούφτα με σάλιο ή σε φλιτζάνι και μετά το χρησιμοποιούσαν. Δεν άλειφαν το σώμα με αυτό γιατί δεν σταματούσε. Πρόσεχαν, όμως, να μη πέσει στα χέρια μικρών παιδιών για να μη δηλητηριαστούν.

Ψώρα: Μεταδίδεται και από τα γίδια και τα σκυλιά όχι όμως από τα πρόβατα γιατί το μαλλί τους έχει 'ουσούκου' ('σιάρβα', λανολίνη = κίτρινη κέρινη ουσία) που σκοτώνει τα μικρόβια. Θεραπεύεται με μάνιο με κρύο νερό ή τυρόγαλο ή αλείφουμε το μέρος με αφέψημα βρασμένου καπνού και στάχτης.

Ψυχασθένεια και νευρασθένεια (μελαγχολία, τρέλα, επιληψία σεληνιασμός κλπ): Συνήθως κατέφευγαν σ'εκκλησίες και μοναστήρια, όπου έμεναν για πολλές μέρες και διανυκτέρευαν ('στις άγιες και μεγάλες χάρες', όπως λέμε). Εκεί ο παπάς διάβαζε σχετικές ευχές. Τους πολύ τρελούς τους δένανε στην εκκλησία του μοναστηριού, όπου υπήρχαν ειδικά σίδερα και εκεί θεραπεύονταν. Επίσης, τους έδιναν να πιουν βρασμένο 'σπίντζιο' (σκάρφη). Ο σεληνιασμός παρουσιάζεται μόνο όταν γεμίζει η σελήνη, εξού και το όνομα. Μια πρόχειρη θεραπεία του ήταν η εξής: Ξάπλωναν τον πάσχοντα ανάσκελα, ξεκούμπωναν τα ρούχα του, το λουρί και τον άφηναν να συνέλθει.

Υπήρχαν και άλλες ασθένειες (χολέρα, πλευρίτιδα, κοιλιακός τύφος κλπ) και διάφορες πρακτικές θεραπείες, δεν έχουμε, όμως, το χώρο να τα αναλύσουμε όλα.

Τέλος για να δυναμώσει ο οργανισμός (σίδηρο στο αίμα), ιδιαίτερα σχετικά με την αντιμετώπιση της αναιμίας, ανορεξίας και καχεξίας, κάθε άνοιξη έκαναν το εξής: Βάζανε σε σταμνί (πήλινο δοχείο) νερό, πυρακτωμένα κομμάτια σιδήρου και πυρακτωμένα σκουριασμένα καρφιά, τ'ανακάτωναν και το έπιναν.

24. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ (Τζιόκουρι) (13.06.2015 μέχρι 27.06.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Το παιχνίδι για το παιδί διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην διαμόρφωση του χαρακτήρα και του ψυχισμού του, ήδη από τη βρεφική του ηλικία. Από την αρχαιότητα μέχρι

σήμερα αποτελεί αντικείμενο μελέτης και έρευνας, κυρίως λόγω της επιρροής του στη διαπαιδαγώγηση των παιδιών. Οι αρχαιολόγοι κατά τις εργασίες της αναστήλωσης του Παρθενώνα εντόπισαν πάνω από 50 λαξευμένα παιχνίδια στα δάπεδα και τα σκαλιά των ναών της Ακρόπολης. Πρέπει να τονιστεί ότι πολιτισμός και παιχνίδι ανέκαθεν είχαν κοινή πορεία. Για το παιδί μάλιστα το παιχνίδι είναι μια πολύ σοβαρή υπόθεση και είναι θεμελιώδες δικαίωμά του.

Στο παιχνίδι, το παιδί συμπεριφέρεται ως ποιητής, δημιουργεί και πλάθει έναν κόσμο φανταστικό, που τον ξεχωρίζει από την πραγματικότητα. Αυτό γίνονταν περισσότερο στο παρελθόν, ενώ στις μέρες μας δυστυχώς η γοητεία της δημιουργίας αυτοδίδακτου παιχνιδιού από τα παιδιά και το κατ'επέκταση πλάσιμο ενός κόσμου φανταστικού, έχουν αντικατασταθεί από πληθώρα αναλώσιμων πλαστικών αντικειμένων, τα οποία κατευθύνουν στη δημιουργία πλαστικών ονείρων, καθιστώντας έτσι τα παιδιά περισσότερο παθητικά.

Η σύγχρονη παιδαγωγική επιστήμη αναγνωρίζει ανεπιφύλακτα την τεράστια αξία που έχει το ελεύθερο παραδοσιακό παιχνίδι στην ομαλή ανάπτυξη του κάθε παιδιού, ως ξεχωριστό πρόσωπο, στη διαδικασία της εκπαίδευσης και της αγωγής. Το παιχνίδι για το παιδί είναι ένας κόσμος ολόκληρος, ένα σύμπαν γοητευτικό, όπου αυτό ζει, κινείται και χαίρεται την ελευθερία του.

Μέσα από το ελεύθερο παραδοσιακό παιχνίδι το παιδί:

Χαίρεται. Αισθάνεται ευχαρίστηση. Όλα τα παραδοσιακά παιχνίδια δημιουργούν απεριόριστη χαρά στα παιδικά πρόσωπα. Η χαρά μάλιστα αυτή δεν ακτινοβολεί μόνο στα πρόσωπα που παίζουν, αλλά μεταλαμπαδεύεται και στα πρόσωπα που παρακολουθούν το παιχνίδι. Το παιδί κυριαρχεί στο παιχνίδι και όχι το παιχνίδι στο παιδί. Επιβάλλει τους δικούς του ρυθμούς, το προσαρμόζει στα μέτρα του. Έτσι αποφεύγει τις ενοχές, τα αισθήματα μειονεξίας και ενισχύει το αυτοσυναίσθημά του. Αποκτά αυτογνωσία. Μαθαίνει τα όρια του, τι μπορεί και τι δεν μπορεί να κάνει. Γνωρίζει τις αντοχές και τις δεξιότητες που έχει, πόσο μπορεί να προσποιηθεί, να τρέξει, να στοχεύσει. Το παιδί με το παιχνίδι μεγαλώνει σωστά και ταυτόχρονα σφυρηλατεί ισχυρούς φιλικούς δεσμούς, πολλές φορές ακόμα πιο ισχυρούς από εκείνους της συγγένειας και το αίματος.

Καλλιεργεί αρετές και αξίες. Μαθαίνει ότι όλοι οι παίκτες είναι ίσοι, έχουν τα ίδια δικαιώματα και υποχρεώσεις, παίζουν δίκαια και κάνουν τίμιες συναλλαγές. Ισχύουν για όλους οι ίδιες ποινές, όταν αυτοί εκτρέπονται και κάνουν 'μουζουκλιές' (ζαβολιές). Τα παιδιά είναι χαρούμενα, όταν παίζουν σωστά. *'Παίζαμε καλά σήμερα'*, λένε ευχαριστημένα.

Αναπτύσσει τη σκέψη. Δημιουργεί απεριόριστες ευκαιρίες για ελευθερία και πρωτοτυπία. Έχει άπειρες δυνατότητες να επεμβαίνει σε κάθε παιχνίδι, να κάνει προσωπικές και ομαδικές αλλαγές, να δημιουργεί νέα δεδομένα, έτσι ώστε κάθε παιχνίδι να γίνεται μοναδικό και ανεπανάληπτο κάθε φορά που παίζεται. Μέσα από πολλά παιχνίδια (τριάρα κλπ), το παιδί κάνει μία σειρά σχεδιασμών και συλλογισμών τους οποίους προσαρμόζει ανάλογα με τις αντιδράσεις των άλλων παιχτών. Αλλά και τα κινητικά παιχνίδια (κυνηγητό κλπ) καλλιεργούν την άμεση σκέψη και αντίδραση.

Μαθαίνει την αξία της ομάδας. Μαθαίνει να προτάσσει το ομαδικό από το προσωπικό. Μαθαίνει να στηρίζει και να στηρίζεται, να κινδυνεύει και να θυσιάζεται για να σώσει το συμπαίχτη του. Τα ομαδικά παιχνίδια μετατρέπουν την επιθετικότητα και τον εγωισμό σε εποικοδομητική άμιλλα και συνεργασία. Μαθαίνουν στο παιδί το εμείς και όχι το εγώ.

Αποκτά περιβαλλοντική συνείδηση και δεξιότητες χρήσιμες για τη ζωή. Όλα τα παραδοσιακά παιχνίδια γίνονται και παίζονται με υλικά που περισσεύουν, που δεν χρειάζονται. Έτσι καλλιεργείται στη πράξη η αξία των υλικών, ή αρχή της οικονομίας. Το παλιό ύφασμα γίνεται κούκλα, το παλιό στεφάνι του βαρελιού ή του ποδηλάτου τροχός, τα χαρτό-

κουτα σπιτάκια κλπ. Όλα τα παιδιά παίζουν με υλικά μηδενικής αξίας που γίνονται χρήσιμα, μετουσιώνονται στο φανταστικό παιδικό κόσμο χωρίς να καλλιεργείται ή ψευδαίσθηση της ευχαρίστησης μέσα από τη κατανάλωση και την επίδειξη πλούτου. Με τη χρήση των απλών υλικών αποκτά δεξιότητες χρήσιμες για τη ζωή. Μαθαίνει να σχεδιάζει, να κόβει, να ράβει, να καρφώνει, να δένει, να υφαίνει.

Χαλιναγωγεί τα ελαττώματα (εγωισμός, σκληρότητα, υπεροψία, επιθετικότητα κ.ά.) και μαθαίνει στα παιδιά να βάζουν κανόνες και να αναπτύσσουν σωστά το αίσθημα της εγγενούς άμιλλας, της αυτοπεποίθησης, της νίκης και της ήττας. Τα 'ξεκλειδώνει' και απελευθερώνει δυνάμεις και αξίες, που υπάρχουν μέσα τους, όπως αλληλεγγύη, αγάπη, εξωστρέφεια, μεγαλοψυχία, γενναιοδωρία, πάθος, καλοσύνη, ευγένεια κλπ.

Καλλιεργεί τον ελληνικό γλωσσικό πλούτο. Τα λαχνίσματα, οι γλωσσικοί διάλογοι, οι γλωσσοδέτες κ.ά. μέσα στα παιχνίδια, κρύβουν έναν τεράστιο γλωσσικό πλούτο της ελληνικής γλώσσας. Για παράδειγμα, στο παιχνίδι 'Δεν περνάς κυρά Μαρία' υπάρχει η φράση: 'Να υπάγω εις τους κήπους, δεν περνώ, περνώ'.

Δυστυχώς τα παιδιά του πετροπόλεμου στις αλάνες, τα παιδιά που μάτωναν, που δημιουργούσαν, που έκλαιγαν και που γελούσαν (εποχή που την έζησα ως παιδί κι εγώ) έχουν μεταλλαχτεί σήμερα σε παιδιά των video games, των παιδότοπων, των έτοιμων πλαστικών παιχνιδιών.

Οι ειδικοί οφείλουν να προβληματιστούν για την ηλεκτρονική 'παιχνιδολαγνεία' και τις αποθήκες 'πλαστικής και πλαστής ευτυχίας', που χαρακτηρίζουν σήμερα τα σύγχρονα παιχνίδια των σημερινών παιδιών. Ιδιαίτερα στα ηλεκτρονικά παιχνίδια, ο κόσμος των παιδιών είναι η οθόνη του υπολογιστή τους και η πραγματικότητά τους είναι περισσότερο εικονική. Ένα μεγάλο ελάττωμα στα σύγχρονα παιχνίδια είναι ότι αυτά αυξάνουν το άγχος, την παθητικότητα κ.ά. γιατί τα παιδιά συνήθως με το να παίζουν μόνα τους, γίνονται μοναχικά, με αντικοινωνική συμπεριφορά, με εκρηκτικά ξεσπάσματα και αρκετές φορές με κάποια παραβατικότητα.

Πιστεύω πως, παρά το γεγονός ότι στην σημερινή εποχή τα παιδιά έχουν την δυνατότητα να παίζουν με χιλιάδες αναλώσιμα παιχνίδια (παιδικά δωμάτια έχουν μετατραπεί σε αποθήκες ή νεκροταφεία παιχνιδιών), με παιχνίδια στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές, κινητά κ.ά., τα παραδοσιακά παιχνίδια του παρελθόντος βοηθούσαν περισσότερο στις αξίες, που ανέφερα προηγουμένως. Ωστόσο, αυτό δε σημαίνει ότι τα σημερινά παιδιά δεν παίζουν καθόλου ορισμένα από τα παλιά παραδοσιακά, ιδιαίτερα, ομαδικά παιχνίδια. Πολλά παλιά παιχνίδια είναι κλασικά και δεν χάνονται στο χρόνο (κυνηγητό, κρυφτό, σχοινάκι κλπ).

Ενθυμούμαι στην δεκαετία του 60, που παραθερίζαμε στο χωριό μου, το Ξηρολίβαδο, ακόμα να παίζουμε γνήσια παραδοσιακά παιχνίδια. Εμείς δημιουργούσαμε τα δικά μας παιχνίδια. Φτιάχναμε μικρές στάνες με μικρά ξύλα, όπου μέσα βάζαμε κουκουνάρια (πρόβατα), μικρά τενεκεδένια καπάκια (κάδους για το γάλα), φορτώναμε (με 'ξύλα' και 'γάλα') αυτοσχέδια αλογατάκια, φτιαγμένα με ξύλο από πεύκο, φιλοτεχνούσαμε ωραίες βαρκούλες από φλούδα πεύκου, τις οποίες ρίχναμε να πλεύσουν στην 'Μπάρα', κυνηγούσαμε πουλιά με αυτοσχέδιες παγίδες και τα βάζαμε σε αυτοσχέδια κλουβιά, επιδιόμασταν στο άθλημα της πάλης στο *τσαϊρι (πάντια)* και παρά πολλά άλλα. Τα κορίτσια έφτιαχναν παιχνίδια, που είχαν σχέση με τον νοικοκυριό και γενικά τις γυναικείες δουλειές (πλέξιμο, κέντημα, μαγείρεμα, κούκλες, κλπ). Όλη μας η ζωή ήτανε το παιχνίδι.

Το παιχνίδι για εμάς ήτανε εσωτερική ανάγκη, όπως το φαγητό και ο αέρας. Ο χρόνος του παιχνιδιού δεν είχε τελειωμό, για μας ο μεσημεριανός ύπνος που μας επέβαλε η μητέρα μας ήταν χαμένος χρόνος. Οι σκεπές των σπιτιών δεν ήταν και ότι το καλύτερο, είχανε

τρύπες από πλάγια και, όπως ήταν φυσιολογικό, ο ήλιος τρύπωνε μέσα στα δωμάτιά μας. Έτσι, τα μεσημέρια που έπρεπε να κοιμηθούμε, επειδή δεν είχαμε ρολόι περιμέναμε - δεν κοιμόμασταν καθόλου σχεδόν - πότε η ακτίνα του ηλίου, που έφεγγε στον τοίχο, θα φτάσει στο καθορισμένο σημείο που έδειχνε (π.χ. 5 η ώρα) για να μας δοθεί η άδεια από την μητέρα μας να βγούμε από το σπίτι. Με τόση μεγάλη ανυπομονησία περιμέναμε το παιχνίδι...

Οι πατεράδες μας στο παρελθόν έπαιζαν πάρα πολλά παραδοσιακά παιχνίδια. Πρέπει να σημειωθεί ότι στα ομαδικά παιχνίδια χωρίζονταν σε δυο ομάδες, η κάθε μια των οποίων είχε τον αρχηγό τους (μάννα) και τα **λαχνίσματα** ήταν συνήθως κορόνα - γράμματα, ήλιος και βροχή, το βάδισμα, η σκουρτίτσα, α μπε μπα μπλομ και άλλα:

Το **Στου Καρά** ή **βάδισμα** ή το **πατητό** ήταν μια συχνή διαδικασία λαχνίσματος: Οι αρχηγοί των δυο ομάδων βαδίζουν ο ένας απέναντι του άλλου συγχρόνως από απόσταση 2-3 μέτρων. Μετρούν τα πόδια τους κολημμένα σε ευθεία γραμμή προς τα εμπρός, εναλλάξ μέχρι να ενωθούν τα δάχτυλα. Κερδίζει αυτός που τα δάχτυλα του θα φθάσουν πιο γρήγορα στα δάχτυλα του άλλου. Οι Αρμάνοι του Λιβαδιού Ολύμπου το λέγανε 'τσικά'.

Τα **ξυλαράκια** ή η **σκουρτίτσα** ήταν ως εξής: Ο αρχηγός μιας ομάδας κόβει δυο άνισα κοντά κομματάκια ξύλου ή χόρτου, τα κρατάει με το αριστερό του χέρι, κολημμένα το ένα με το άλλο με τέτοιο τρόπο ώστε να φαίνονται οι δυο πάνω άκρες των ξύλων ίσες μεταξύ τους. Μπορούσε επίσης να βάλει τα δυο ξυλάκια αντίστοιχα στα δυο του χέρια και να τα κρύψει πίσω στη μέση του. Καλεί τότε τον αρχηγό της άλλης ομάδας να 'τραβήξει' ένα. Κερδίζει η ομάδα που 'τραβάει' το μακρύτερο ξυλάκι.

Ήλιος ή βροχή: Η μια 'μάννα' παίρνει μια πέτρα σε σχήμα πλάκας, τη φτύνει από τη μια μεριά και ρωτάει τη 'μάννα' της άλλης ομάδας: ήλιος ή βροχή; Αυτή επιλέγει ένα από τα δυο. Τότε την πετάει στριφτά στο αέρα και όπως είναι φυσικό η πέτρα πέφτει με μια όψη κάτω. Κερδίζει αυτός που μάντεψε το σωστό.

Επίσης υπήρχαν και τα γνωστά '**κορόνα - γράμματα**', οι **κουμπανιάδες** (με τις παλάμες), το '**α μπεμπα μπλομ**' και άλλες ακαταλαβίστικες και σκωπτικές λέξεις.

Παρακάτω κάνουμε μια ανάλυση 5 παιχνιδιών, που έπαιζαν οι βλαχόφωνοι του Βερμίου και στη συνέχεια γίνεται απλή αναφορά άλλων 80 παιχνιδιών.

Μπίσκ. (*αντάρου μπίσκ.* = κάνω μπίσκα). Αυτό παίζονταν με ένα τενεκεδάκι γαλακτος ή κονσερβοκούτι, που το χρησιμοποιούνταν σαν τόπι. Γίνονταν τρύπες (γκούβες) στο έδαφος με μια κεντρική. Το παιχνίδι παίζονταν με 3-9 άτομα και ένας έκανε την 'Μάννα'. Σε γενικές ο σκοπός της 'Μάννας' ήταν να μπάσει το 'τόπι' στην κεντρική τρύπα, ενώ τα υπόλοιπα μέλη να την εμποδίσουν να το κάνει. Το παιχνίδι είχε και άλλους επιμέρους κανόνες.

Το λουρί (κουράουα ή κουριάου). Παίζονταν με 2 μέχρι 20 παίχτες. Έδεναν ένα λουρί σε **κόμπους (ανουάντι)**. Οι παίχτες χωρίζονταν σε δύο ομάδες και κάθε παίχτης της ομάδας, που αυτός βρίσκονταν μπροστά, προσπαθούσε, έχοντας το λουρί στο στόμα να το πετάξει όσο πιο μακριά μπορούσε και μετά από το σημείο που έπεφτε το λουρί 'πηδούσε τριπλούν'. Έτσι έκαναν και τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας του. Η ομάδα, που θα κάλυπτε τα περισσότερα μέτρα, κέρδιζε. Η ομάδα, που έχανε, **κουβαλούσε στην πλάτη τους (λι λιά γκαλαγκ. τσα)** σε απόσταση ίση με εκείνη των νικητών μέχρι τη γραμμή αφετηρίας του παιχνιδιού.

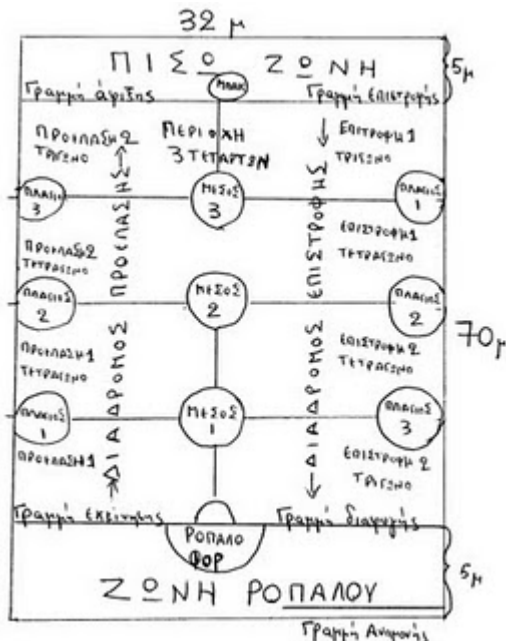
Καμηλίτσα (Γκαμιλίτσα). Παιχνίδι σε ανοιχτό χώρο με 2 ομάδες των 6-12 παιχτών. Η ομάδα, που έχανε στο λάχνισμα, 'στήνονταν' με τα χέρια στους ώμους, δημιουργώντας έναν κλειστό κύκλο και μια 'καμπουρωτή καμάρια' που έμοιαζε με την καμπούρα της καμήλας. Ο αντικειμενικός σκοπός των παιχτών της άλλης ομάδας ήταν να κουβαλήσουν την

καμήλα χωρίς η 'Μάνα' της καμήλας να τους χτυπήσει με το λουρί. Εάν η 'Μάνα' χτυπούσε κάποιον με το λουρί, η επιτιθέμενη ομάδα έχανε. Επίσης, εάν ένας παίχτης της επιτιθέμενης ομάδας, που ήταν καβάλα, γλιστρούσε και ακουμπούσαν τα πόδια του στο έδαφος, η ομάδα του έχανε.

Ζούνες. Η ζούνα ή το ζαγκανάρι είναι ο χρυσοκάνθαρος, η χρυσόμυγα (επιστημονικά μηλολόνη), ένα έντομο που ζει συνήθως στις τριανταφυλλιές και έχει χρυσοπράσινα φτερά. Το έπιαναν και το έδεναν με κλωστή και το έφερναν γύρω γύρω, κρατώντας την άλλη άκρη της κλωστής. Καθώς πετούσε, βούιζε και αυτό έδινε χαρά και ευχαρίστηση στα παιδιά.

Οϊνα. Ήταν ένα σπάνιο παιχνίδι που, από ό,τι γνωρίζω, παίζονταν μόνο στο Ξηρολίβαδο. Είχε έντονο πολεμικό χαρακτήρα, με δεδομένο ότι οι Αρμάνοι (αρειμάνιοι = αγέρωχοι πολεμιστές) ήταν ανέκαθεν και πολεμικός πληθυσμός, όντας παλιά κλέφτες και αρματολοί, αλλά και παλαιότερα πολεμιστές στις λεγεώνες των Ρωμαίων για πολλά χρόνια. Το παιχνίδι ήταν στρατηγικό, επιστημονικό και περίπλοκο.

Από ό,τι ρώτησα τους γεροντότερους (πάνω από 80 ετών), που το έπαιζαν, επρόκειτο για ένα παιχνίδι, που εξαπλώθηκε από τα παιδιά που ήταν μαθητές στο ρουμάνικο σχολείο εκείνη την εποχή. Η ρουμάνικη προπαγάνδα τότε δεν χρησιμοποιούσε ως εργαλείο της μόνο την γλώσσα αλλά και την ρουμάνικη κουλτούρα σε όλα τα επίπεδα. Από την σχετική έρευνα, που έκανα, το παιχνίδι αυτό δεν παίζονταν σε βλαχοχώρια, που δεν υπήρχαν ρουμάνικα σχολεία, όπως π.χ. στο Λιβάδι Ολύμπου (βλέπε 'Παραδοσιακά παιχνίδια από το Λιβάδι Ολύμπου', του Κ. Προκόβα, έκδοση Συλλόγου Λιβαδιωτών Θεσ/νίκης. (Είχα και τηλεφωνική επικοινωνία με τον ίδιο, ο οποίος και μου το διαβεβαίωσε).



Το παιχνίδι Οϊνα αποτελεί σήμερα ένα Ρουμανικό παραδοσιακό άθλημα, που μοιάζει πολύ με το αμερικάνικο μπέιζμπολ. Το παιχνίδι αναφέρθηκε για πρώτη φορά κατά τη διάρκεια της Ηγεμονίας του Vlaicu Voda το 1364 στην Βλαχία. Όσον αφορά την προέλευση του παιχνιδιού, οι γνώμες δίστανται. Οι επικρατέστερες είναι ότι πρόκειται ή για πολεμικό παιχνίδι ή για παιχνίδι βοσκών. Το 1899, ο Spiru Haret, Υπουργός Παιδείας αποφάσισε το παιχνίδι να εισαχθεί στο μάθημα της φυσικής αγωγής. Έτσι ιδρύθηκε η Ρουμανική Ομοσπονδία ΟΪΝΑ το 1932 και επαναδραστηριοποιήθηκε το 1950 μετά από σύντομη παύση λόγω του Πολέμου.

Σήμερα, υπάρχουν δύο ομοσπονδίες ΟΪΝΑ: μία στο Βουκουρέστι της Ρουμανίας και άλλη μία στο Κισινάου της Μολδαβίας. Ωστόσο, αξίζει τον κόπο να κάνουμε μια περιγραφή του από την στιγμή που παίχτηκε στο χωριό παραδοσιακά κατά τον καιρό εκείνο.

Περιγραφή παιχνιδιού: Το γήπεδο, όπου παίζεται, είναι ένα ορθογώνιο, με διαστάσεις 70 επί 32 μέτρα και χωρίζεται

1. Στην 'περιοχή παιχνιδιού', η οποία είναι 60 επί 32μ.

2. Τη 'ζώνη ροπάλου', που χωρίζεται με μια γραμμή από τη 'περιοχή παιχνιδιού' και έχει μήκος 5 μέτρα και

3. Στην *‘πίσω ζώνη’* που είναι μια ασφαλή ζώνη τρεξίματος και οριοθετείται από την *‘περιοχή παιζίματος’* με την πίσω γραμμή και έχει μήκος 5 μ.

Ο επιτιθέμενος πλευρικός παίκτης, ο οποίος έχει ξεκινήσει ένα τρέξιμο, θα πρέπει να διασχίσει τις ακόλουθες τέσσερις γραμμές με την σειρά:

- α) τη γραμμή εκκίνησης (η αριστερή πλευρά της γραμμής ροπάλου),
- β) τη γραμμή άφιξης (η αριστερή πλευρά της πίσω γραμμής),
- γ) τη γραμμή επιστροφής (η δεξιά πλευρά της πίσω γραμμής) και
- δ) τη γραμμή διαφυγής (στη δεξιά πλευρά της γραμμής ροπάλου).

Η *‘περιοχή παιζίματος’* είναι επίσης χωρισμένη στα *‘τρίγωνα και τετράγωνα προέλασης και επιστροφής’*. Στην διασταύρωση των γραμμών μέσα στην *‘περιοχή παιζίματος’* και τα όρια του γηπέδου ή των άλλων γραμμών εντός της περιοχής παιζίματος, υπάρχουν κύκλοι που καθορίζουν τις θέσεις των *‘μέσων και πλάγιων παικτών’*. Τα ημικύκλια του 1μ. και 3μ. χρησιμοποιούνται για το κτύπημα ροπάλου και σέρβις. Μια γραμμή αναμονής υπάρχει για τους επιτιθέμενους παίκτες που περιμένουν τη σειρά τους να χρησιμοποιήσουν το ρόπαλο.

Οι παίκτες: Υπάρχουν δύο ομάδες από 11 παίκτες η μία είναι η επιτιθέμενη, στο *‘ρόπαλο’*, και η άλλη η αμυνόμενη στο *‘τσάκωμα’*. Οι ρόλοι αλλάζουν στο ημίχρονο. Η αμυνόμενη ομάδα τοποθετείται στις ακόλουθες θέσεις: 3 μέσοι, 3 αριστεροί πλευρικοί, 3 πλευρικοί επιστροφής, 1 ελεύθερος παίκτης μπακ στο εσωτερικό της *‘πίσω ζώνης’* και 1 ελεύθερος παίκτης φορ στο εσωτερικό της *‘ζώνης ροπάλου’*.

Οι ρόλοι των επιτιθέμενων χρονολογικά έχουν την εξής σειρά:

- α) ο κάθε παίκτης να περιμένει την σειρά του,
- β) να κάνει σέρβις,
- γ) να χτυπήσει με το ρόπαλο,
- δ) να περιμένει για να μπει να τρέξει,
- ε) να τρέξει στο διάδρομο προέλασης,
- στ) να μείνει στην *‘πίσω ζώνη’*,
- ζ) να τρέξει στον διάδρομο επιστροφής.

Κάθε ομάδα έχει έναν *‘αρχηγό’*, Ο μέσος 2 είναι συνήθως ο αρχηγός και γνωστός με το όνομα *‘μπάτσι’* = καπετάνιος. Κάθε ομάδα έχει μέχρι και 2 αναπληρωματικούς παίκτες.

Σκοπός του παιχνιδιού. Οι ομάδες έχουν πολύ διαφορετικούς ρόλους ανάλογα με το αν βρίσκονται στο *‘ρόπαλο’* ή στο *‘τσάκωμα’*. Από την ζώνη *‘ροπάλου’* οι επιτιθέμενοι παίκτες είναι επιφορτισμένοι να ξεκινήσουν ένα *‘παιχνίδι’* και να τρέξουν στους διαδρόμους, μέχρι να περάσουν τη *‘γραμμή διαφυγής’*. Οι αμυνόμενοι (*‘τσάκωμα’*) παίκτες είναι επιφορτισμένοι να χτυπήσουν με την μπάλα τους παίκτες που τρέχουν στο διάδρομο. Σε κάθε διάδρομο μόνο μέχρι 2 παίκτες μπορούν να τρέξουν την ίδια στιγμή. Ένας παίκτης μπορεί να χτυπηθεί και στις δύο λωρίδες μία φορά.

Κανόνες. Στην αρχή γίνεται ένα είδος λαχνίσματος για το ποιος θα ξεκινήσει το παιχνίδι. Το παιχνίδι ξεκινά με την ομάδα του που είναι στο *‘ρόπαλο’*. Ένας από τους παίκτες ρίχνει την μπάλα, ενώ ένας άλλος παίκτης της ίδιας ομάδας τη χτυπάει με ένα ξύλινο ρόπαλο για τη στείλει όσο πιο μακριά μπορεί στην αντίπαλη πλευρά. Μετά από αυτό, αν η μπάλα πιαστεί από τους αντιπάλους, ο παίκτης μπορεί να τρέξει (αν το επιθυμεί, ή αν αναγκαστεί να τρέξει από το διαιτητή) στους *‘διαδρόμους προέλασης και επιστροφής’*, χωρίς να

χτυπηθεί από τους αμυνόμενους. Αν σταματήσει τη μπάλα με την παλάμη του, δεν θεωρείται χτύπημα. Ο παίκτης δεν επιτρέπεται να πιάσει την μπάλα, και πρέπει να απαλλαγεί από αυτήν αμέσως. Αν ο παίκτης, που τρέχει, χτυπηθεί, πηγαίνει έξω από το πεδίο και πηγαίνει στην πίσω ζώνη ή τελειώνει τα καθήκοντά του, ανάλογα σε ποιο διάδρομο τρέχει.

Βαθμοί. Οι παίχτες ‘*τσακώματος*’ (αμυνόμενοι) κερδίζουν 2 πόντους (points) για κάθε παίχτη που χτυπάνε, εκτός εάν η μπάλα χτυπήσει την παλάμη ή το πίσω μέρος της παλάμης. Οι παίχτες ‘*ροπάλου*’ (επιτιθέμενοι) κερδίζουν πόντους (points), εφόσον στείλουν την μπάλα με το ρόπαλο πέρα από ορισμένες γραμμές (εδώ υπάρχουν πολλές περιπτώσεις και δεν θα αναφερθούν γιατί είναι πολλές).

Τελική βαθμολογία του αγώνα. Στην νίκη έχουμε 3 βαθμούς, στην ισοπαλία 2 και στην ήττα 1 βαθμό. Η ομάδα που εγκαταλείπει ή αποβάλλεται δεν παίρνει βαθμούς και πηγαίνει στους -9. Εάν μια ομάδα ‘*μείνει*’ από αναπληρωματικούς λόγω τραυματισμών, ‘*πάει*’ στους -6 βαθμούς και κερδίζει 1, ενώ στην ίδια κατάσταση, που οφείλεται σε αποβολή ενός παίκτη, ‘*πάει*’ στους -9 και δεν κερδίζει κανέναν βαθμό. Η μπάλα είναι δερμάτινη, γεμισμένη με τρίχες αλόγου ή χοίρου ή βοδιού, με διάμετρο περίπου 8 εκατοστών και βάρους 140 γραμμαρίων.

Στο γνωστό **κρυφτό** (*ασκουντάρρα*), αυτός που φύλαγε μετρούσε στα βλάχικα μέχρι το δέκα ή ως το εκατό κατά δεκάδες ή έλεγε τους παρακάτω στίχους στα βλάχικα:

«*Πλ.ντζ. πλίντζ. ον γουμάρου, ντι που κας αλου τσιριπάρου.*

(Κλαίει κλαίει ένα γουμάρι, πίσω από το σπίτι του φούρναρη).

-*Τσε βα μκέμου αστάρ.*; - *Πίτ. ντι πασπάλ.*

(-Τι θα φάμε το βράδυ; - Πίτα από τυρί).

-*Τσε βα μκέμ μ'νι.*; - *Πίτ. ντι τσινούσι.*

(-Τι θα φάμε αύριο; - Πίτα από στάχτη).

Πίτ. ντι τσινούσι, μπλουμ ντι που ούσι...

(πίτα από στάχτη, μπλουμ πίσω από τη πόρτα...))».

Άλλα παιχνίδια ήτανε: Τα **κότσια** (*βισκλιάτζ*), τα **λάστιχα** (*τέγκαλα ή ταντζ*), **παιχνίδι με τις κωλοφωτιές** (*κωλοφέζ*), η **εννιάρια** (*πρι μπούκλα ανάλτου* = πάνω στην μπούκλα), τα **σκλαβάκια** (*νγκλίσιλι* = κλεισμένοι), η **σβούρα** (*σφούρα*), οι **μπίλιες** (*μπιάλιλι*), **παιχνίδια με το τόπι** (*τζιόκουρι κου τόπα*), το **μπίκο** (*μπίκλου*), τ'άλογα (*κάλι*), το **κυνηγητό** (*αβινάρεα*), τα **καπάκια** (*καπάκλι*), η **καμήλα** (*καμήλα*), η **γουρούνα με τα γουρουνόπουλα** (*πουάρκα κου πουρτσέλι*), το **γκίμπορο**, οι **κούνιες**, η **μακριά γαϊδούρα**, τα **σκαμνάκια** ή τα **βαρελάκια**, η **διελκυστίνδα**, το **τζιζ**, ο **φίτσος**, ο **πετροπόλεμος**, ο **χιονοπόλεμος**, **κλέφτες** και **αστυνόμοι**, το **πάλεμα**, το **τρέξιμο**, η **δυάρα**, η **τριάρα**, η **τισσιρότα**, η **δεκαεξάρα**, οι **όρθιες πλάκες**, το **τσιλίκ τσομάκ**, η **τυφλόμυγα**, η **παπαδίτσα**, η **σκλέντζα**, η **κολοκυθιά**, το **πέταγμα της πέτρας**, ο **λύκος και το αρνί**, η **τραμπάλα**, η **κούνια**, το **ξύλινο άλογο**, η **κουσιάρα**, το **ζύμι** - **ζύμι**, η **κολοκυθιά**, η **πασπάκα**, τα **μονά** - **ζυγά**, τα **παλαμάκια**, ο **χαρταετός**, ο **λύκος και το αρνί**, η **γάτα και το ποντίκι**, τα **σπιτάκια**, το **πετάει** - **πετάει**, το **κατρακύλι** ή το **γκίλαντο** ή το **τσέρκι** (με ξύλινο ή σιδερένιο στεφάνι), το **γλίστρημα σε πλαγιές** ή **στο πάγο**, **αναρριχήσεις στα δέντρα** ή **στα βουνά**, το **κυνήγημα και πιάσιμο πουλιών σε κλουβιά**, το **γύρω γύρω όλοι**, το **σφύριγμα** (με το στόμα, τη γλώσσα, τα δάχτυλα, με φύλλο, με καλάμι, με κοτσάνι κολοκυθιάς, με άδειο φυσιγγί κλπ), το **άναμμα των φωτιών τα βράδια**, το **ρίξιμο πλακίτσας στην ε-**

πιφάνεια νερού λίμνης, το φτουκ, το παίξιμο φλογέρας, η μπάλα (παλιά έπαιζαν το σημερινό ποδόσφαιρο με πάνινα τόπια), το σχοινάκι, τα αγάλματα, οι κουμπάρες, οι δασκάλες, οι αργαλειοί, οι κούκλες, η πινακωτή, ο φούρνος, το κουτσό, το τόπι στον αέρα, το 'μαντηλάκι πέρασε', οι πλαταριές, το 'δεν περνάς κυρα Μαρία', το ένα λεπτό κρεμμύδι, τα μήλα, το 'καλημέρα σας', το 'όλα να τα πάρω' το πούντο πούντο το δαχτυλίδι, το τέτι - τέτι ή η νύφη και ο γαμπρός (ψεύτικος κοριτσιστικός γάμος), το μαγιόκλωνε - μαγιόκλωνε, το περνά - περνά η μέλισσα, το πετά ο γάιδαρος, το τζαμί, οι φούσκες και άλλα πολλά.

25. ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ (04.07.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Αίνιγμα είναι σύντομη πρόταση ή ερώτηση στην οποία γίνεται αναφορά των ιδιοτήτων και των γνωρισμάτων ενός αντικείμενου, χωρίς ν' αναφέρεται το ίδιο το αντικείμενο. Για την ακρίβεια, τα αινίγματα συχνά αποτελούν προβλήματα προς επίλυση, εκφρασμένα σε μεταφορική ή αλληγορική γλώσσα, επιζητώντας επινοητικότητα και προσεχτικά βήματα. Αποτελούν ιδιαίτερο κλάδο λαογραφίας στους περισσότερους λαούς. Τα αινίγματα χρησιμοποιούνται και σήμερα ως διασκέδαση και γύμνασμα της κρίσης των παιδιών.

Οι περισσότεροι ερευνητές θεωρούν τους χρησμούς των μαντείων σαν αφετηρία των αρχαίων ελληνικών αινιμάτων. Οι χρησμοί ήταν μια διαφορούμενη απάντηση και χρειαζόταν σκέψη για να ανακαλυφθεί η ορθή σημασία τους. Γνωστά, επίσης, από τη μυθολογία είναι τα αινίγματα της Σφίγγας και του Οιδίποδα. Ειδικοί φιλόλογοι πιστεύουν πως ο πρώτος Έλληνας που έφτιαξε αινίγματα είναι ο Ηρόδοτος.

Στη χώρα μας τα αινίγματα είναι καρπός της λαϊκής δημιουργίας, υπήρξαν και είναι προφορικό είδος λόγου των ανθρώπων της υπαίθρου. Υιοθετήθηκαν από τους αστούς και τους εγγράμματους και μετατράπηκαν σε γρίφους και σοφίσματα.

Το αίνιγμα δίνει αφηγηματική αξία στο παραμύθι. Το καθιστά άξιο να αναμεταδοθεί. Στα περισσότερα παραμύθια τα αινίγματα τίθενται σε τριάδες. Το κεντρικό πρόσωπο του παραμυθιού έχει να λύσει τρία αινίγματα ή γρίφους και συνήθως η επίλυση συνοδεύεται από την ανάλογη δράση, από μια σειρά περιπέτειες. Ο αριθμός τρία δεν είναι τυχαίος. Αναφερόμαστε για παράδειγμα στην Αγία Τριάδα, στους Τρεις Μάγους, στη μαγικότητα των τριγώνων. Δυο γραμμές δεν μπορούν να περικλείσουν χώρο ή άλλες φιγούρες, οι τρεις όμως μπορούν. Έτσι, τα αντικείμενα 'παίρνουν' όγκο στο χώρο (3 διαστάσεις) στο χρόνο (παρελθόν, παρόν και μέλλον) κ.ο.κ. Ο αριθμός τρία συμβολίζει τη μαγικότητα, τη διαίσθηση, τη δημιουργικότητα και την πρόοδο. Για να λύσεις ένα αίνιγμα ή έναν γρίφο, πρέπει να μπορείς να συνδυάζεις λογική και φαντασία.

Το υλικό των αινιμάτων στους βλαχόφωνους ήταν πλούσιο, όμως σήμερα έχουν απομείνει λιγοστά πράγματα λόγω του σύγχρονου ισοπεδωτικού τρόπου ζωής. Μαζί με τα παραμύθια και τους θρύλους λέγονταν και τα αινίγματα στις κρύες βραδιές του χειμώνα κοντά στο τζάκι.

Ο συγγραφέας Γιώργης Έξαρχος στο βιβλίο του 'Βλάχοι, Μνημεία ζωής και λόγου ενός πολιτισμού που χάνεται' εκδόσεις 'Επικαιρότητα', Αθήνα 1986, γράφει χαρακτηριστικά:

«...Το αίνιγμα λειτουργούσε σαν στοιχείο διαχωρισμού των κατόχων της γνώσης, ανάμεσα στις ηλικίες. Ο 'σοφός γέρος' από τη μια και ο 'άγουρος νέος' από την άλλη. Έτσι σπάνια τα παιδιά λέγανε αινίγματα μεταξύ τους. Οι μεγάλοι ρωτούσαν και οι μικροί έπρεπε ν' απαντήσουν...».

Πολλά από τα αινίγματα έχουν ‘σεξουαλικό υπονοούμενο’. Πρόκειται για παιδευτική διαδικασία των αγροτικών κοινωνιών προς τα παιδιά τους, για θέματα και ζητήματα που σχετίζονται με τη γενετήσια πράξη. Δεν είναι καθόλου χυδαία ή σοκαριστικά και σαφώς η πρώτη ανάγνωση οδηγεί και...σε άλλες σκέψεις, πέρα από αυτές του κυρίου ‘ερμηνεύματος’.

Αινίγματα του αστικού χώρου ή των αστικών κοινωνιών σπάνια υπάρχουν. Οι αστοί βολεύονται με τα παντός τύπου ανέκδοτα και αγνοούν το αίνιγμα ως είδος λαϊκής προφορικής αφήγησης - πεζής & ποιητικής.

Μερικά αινίγματα στα βλάχικα είναι τα παρακάτω: (στο τέλος κάθε αινίγματος λένε: *τσε ιάστι; = τι είναι;*)

Κούρλου πρι κιάτρ., κάπλου λα κούρ., τζάτσι στρίγκου σι ντόϊ ανσάρ. = ο κώλος στη πέτρα, το κεφάλι στον κώλο, δέκα σφίγγουν και δυο πηδάνε. Είναι το **άρμεγμα των ζώων**.

Ούν. μβιάστ. τουτ. τζούα λουκριάτζ., σι σιάρα αστ.μ.τσιάστι ντίπου ούσι! = Μια νύφη όλη την ημέρα εργάζεται και το βράδυ σταματάει πίσω από τη πόρτα! Είναι η **σκούπα**.

Γίνγκιτς φρατς κου πλότσιλι νκάπου = είκοσι αδέρφια με πλάκες στο κεφάλι. Είναι τα **δάχτυλα (τζεάτζιλι)** των χεριών και των ποδιών.

Αλεα μποάτσ. αλ.βντάτ., τσε τι μπιάου τζού. σι νουάπτι. Σι τίνι κ’ντου τι γκουλέστι, μπάν. ανία νιζουρέτσ. = Αϊ μπουκάλι παινεμένο που σε πίνω νύχτα μέρα. Και εσύ όταν αδειάζεις, η ζωή μου μικραίνει. Είναι το **σώμα και το αίμα**.

Λόκλου τούτου λου αλάγκ. σι ντι του λόκου νου σμινά = Όλο τον τόπο διατρέχει και από τη θέση του δεν κουνιέται. Είναι το **μυαλό (μίντεα)**.

Τσε τρεάτζι πρι του χουάρα. σι νου μπάγκ. κ’νιλι οάρα; = Τι περνάει από το χωριό και τα σκυλιά δεν δίνουν σημασία; Είναι η **ομίχλη (νέγκουρ.)**.

Κλοτσία άλμπ. κ’ντου γίνι, πούλι τουτς λι αρ.σπ.ντεάστι. Κλότσια λάϊα λι λιά λα σίνου σι κου βρεάρι λι ανβ.λεάστι = Σαν έρχεται η άσπρη κλώσα, τα πουλιά όλα σκορπάει. Η μαύρη κλώσα τα μαζεύει στα στήθια της και με αγάπη τα προστατεύει. Είναι η **μέρα και η νύχτα (τζούα σι νοάπτεα.)**.

Τάτ. σου νίγκα νιφάπτου. Χίλιου λα Ντουμιτζ. ‘ου τράπτου = Ο πατέρας ακόμα αγέννητος. Ο γιος έφτασε κιόλας το Θεό. Είναι ο **καπνός και η φωτιά (φούμλου σι φόκλου)**.

Ούν. μπισιάρκ. φ. ‘ρ. ιντράρι. Χιάρμπι ντι λούμεα τσε άρι. = Μια εκκλησία δίχως είσοδο. Βράζει από το πολύ κόσμο που έχει. Είναι η **κολοκύθα (κουρκουμπέτα)**.

Κλοτσία ντι λεάμνι σι κιάτρ., πούλιλι σούντου ντι χιάλι σι κάρνι = η κλώσα από ξύλο και πέτρα. Τα πουλιά είναι από δέρμα και κρέας. Είναι το **σπίτι με τους ανθρώπους (κάσα κου οάμινλι)**.

Ούν. φ.ντ.νίτσ. κου ούν. λιλίτσι = μια μικρή πηγή με ένα λουλουδάκι. Είναι η **καντήλα (κ.ντίλα)**.

Ιάστι ούνου άρμπουρου κου ντόσπρατσι αλμάκι. Κάθι αλμάκι κου πάτρου κουμπαϊ-ούρι. Κάθι κουμπαϊούρου κου σιάπτι ουάουα. = είναι ένα δέντρο με δώδεκα κλωνιά. Κάθε κλωνί με τέσσερις φωλιές. Κάθε φωλιά με επτά αυγά. Είναι ο **χρόνος με τους μήνες, τις εβδομάδες και τις ημέρες (άνλου κου μέσιλι. Σεπτ.μ’να, σι κου τζ’λιλι)**.

Ούν. άρμπουρου μάρι φρ’ντζιλι σι άρι: Αλμπι ντι ουν. πάρτι, λάϊ ντι αλάντ. πάρτι = ένα μεγάλο δέντρο τα έχει τα φύλλα του: Άσπρα από τη μια, μαύρα από την άλλη. Είναι ο **χρόνος (άνλου)**.

Ούν. αράπου κου φούντ. ν'κάπου = ένας αράπης με τη φούντα στο κεφάλι. Είναι η λάμπα με το λαμπογιάλι.

Ούν. κ'νι λάϊου κου τρέϊ τσουάρι = ένα σκυλί 'μαύρο' με τρία πόδια. Είναι η πυροστιά.

Αίντε σν. κιλίμου, αρόσιουλου σι αμβλίμου, πέριλι σν. αντουν. 'μου, σι λούγκουλου σμπ.γκ'μου... = Αίντε να πλαγιάσουμε, το κόκκινο να σκεπάσουμε, τις τρίχες να ενώσουμε και το μακρύ να χώσουμε... Μας παραπέμπει σε κάτι πονηρό, αλλά είναι ο ύπνος!! κλπ...

Αινίγματα με σεξουαλικό υπονοούμενο:

Από βραδύς στο βάζω και την αυγή στο βγάζω (το μανταλάκι της εξώπορτας).

Γιαυτό σ'έχω κυρά μου, για να σε βάλω ανάσκελα να κάνω τη δουλειά μου (σκάφη).

Ζαρωμένη τηνε βάζω, τεντωμένη τηνε βγάζω (λαγάνα στο φούρνο).

Κόκκινη και μαλλιάρη, για τον κόλο σου καλή (βελέντζα, φλοκάτη).

Μες τη βράκα στέκει ορθή, κόκκινη έχει κεφαλή (παλιά λάμπα πετρελαίου, λαμπογυάλι και φλόγα).

Μέσα τηνε χώνω όλη το κεφάλι μένει απ' έξω (το καρφί).

Όταν μπαίνει τρέμει, όταν βγαίνει στάζει, τη γυναίκα την κουράζει (κουβάς και πηγάδι).

Όταν τη βλέπεις, τρέμεις, στη χώνω και πονάς, μετά από λίγο χύνει, στη βγάζω και γελάς (σύριγγα, ένεση).

Σ'ένα περιβόλι μπήκα κι ένα κοριτσάκι βρήκα, του ξεσκίζω το φουστάνι και ξανθό-μαλλο μου εφάνη (καλαμπόκι).

Στη μεριά σου τη σχιστή, βάζω βγάζω το μακρύ (κλειδί, κλειδαριά).

Το σαλιώνω, το τεντώνω και στη τρύπα της το χώνω (κλωστή, βελόνα) κλπ...

26. ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ & ΠΑΡΟΙΜΙΑΚΕΣ ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ (11.07.2015 μέχρι 08.08.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Στο τραγούδι εκφράζονται συνήθως τα συναισθήματα και στο παραμύθι εκφράζεται η δύναμη της λαϊκής σοφίας. Οι παροιμίες, όμως, είναι σύντομα αποφθέγματα προφορικού λόγου, που εκφράζουν (τις περισσότερες φορές με αλληγορικό τρόπο) αλήθειες που αποτελούν το απόσταγμα μακράς πείρας. Οι παροιμίες είναι από τα καλύτερα είδη της λαϊκής φιλολογίας. Αυτές προσλαμβάνουν πολλές φορές τεράστια κοινωνική λειτουργικότητα και διδακτική σημασία. Διακρίνονται από ζωνή και πλούσια σε εικόνες φαντασία, ενώ τις περισσότερες φορές έχουν τη μορφή κάποιου δίστιχου.

Οι 137 παροιμίες & παροιμιακές εκφράσεις, που παραθέτω παρακάτω, δεν αποτελούν αντικείμενο μιας συστηματικής δουλειάς ή λαογραφικής μελέτης. Απλά είναι ένας κατάλογος των παροιμιών (με τυχαία σειρά), που άκουσα στα βιώματά μου στο Ξηρολίβαδο (από το τέλος της 10ετίας του '50) και από συνεντεύξεις συμπατριωτών μου μεγαλύτερων από εμένα στη ηλικία. Η αποστήθιση παροιμιών (όπως και τραγουδιών) αποτελεί και μια καλή μέθοδο εκμάθησης των αρμάνικων (βλάχικων):

- *Νου τι ντουτσ ακλό, τσιάστι ούνου ν.π. ῥτικ.* = μη πας εκεί, σου είναι ένα φίδι (προειδοποίηση για προφύλαξη).
- *Φουρνίγκ. κ. ῥτου σκουάτι πιάνι, γίνι κιδάρια* = το μυρμήγκι όταν βγάζει φτερά, χάνεται (όταν κάποιος ξεπέφτει και έχει μόνο αναλαμπές).
- *Ντουάρμι κα πράβντ. μπρόστου* = Κοιμάται σαν ζώο όρθιο (για νωχελικούς).
- *Ντουάρμι κα μπόου του σουάρι* = Κοιμάται σαν βόδι στον ήλιο (επίσης για νωχελικούς).
- *Άμα γίνι ούρσα λα βιτσίνου, βα γίνι σι λα τίνι* = Αν έρθει η αρκούδα στον γείτονα, θα έρθει και σε σένα (σε χαιρέκακους, μοχθηρούς).
- *Μπάκ. λι τούντ.* = Ας τον να κουρευεται (μη του δίνεις σημασία).
- *Κα σκουτιά μούστιλι τούτι νιάρι, βαν γκάϊ σ'γύφτσιλι κου λίγκουρ. ντι ασίμι* = Αν βγάζανε όλες οι μύγες (έντομα) μέλι, θα τρώγανε και οι γύφτοι με κουτάλι ασημένιο (για μη ικανούς φιλόδοξους).
- *Νου άρι ζμιάν. ζμπάγκ. λα κούρ.* = δεν έχει βρακί να φορέσει στον κώλο (για ψωροπερήφανους, φιγουρατζήδες).
- *Νου σούντου τούτι τζιάντιλι ίσια* = δεν είναι όλα τα δάχτυλα ίσια (υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στους ανθρώπους).
- *Λάϊ ν.π. ῥτικ. βα τι μούσκου* = μαύρο φίδι θα σε τσιμπήσει (απειλή).
- *Ντι κ'νι ιού αλάτρ., μι τ'ασπάρι* = από σκυλί που γαυγίζει μη φοβάσαι (για θρασύδειλους, πολυλογάδες).
- *Νιαντράς ίνιμα μπ.κτσέ* = μου έκανες την καρδιά περιβόλι (δυσάρεστα νέα).
- *Μι ντόρου ουάσιλι β'άλ.κσιάστι κιδόλου* = Με πονούν τα κόκαλα, θα αλλάξει ο καιρός (πρόβλεψη καιρού).
- *Κ'ντου αουσιάστι όμλου, σαντάρ. κα νίκ. φιτσουρίκ.* = όταν γεράζει ο άνθρωπος γίνεται σαν μικρό παιδάκι.
- *Ν. κιδούμ κα γουμάργλου τι νέγκουρ.* = χαθήκαμε σαν το γαϊδούρι στην ομίχλη (για ανθρώπους που έχουν καιρό να ιδωθούν).
- *Ου τρικούϊ κουτσιάνου* = την έβγαλα κοτσάνι (πέρασα καλά).
- *Κιάτρα κριάπ., όμλου νου κριάπ.* = η πέτρα ραγίζει, ο άνθρωπος δεν ραγίζει (ανθρώπινη αντοχή).
- *Νάρι ουάρι μτάτ., κάρι ισιπάρι ιάστι ν'σ.* = την μύτη την έχει ψηλά, ποια νομίζει ότι είναι (για ψηλομύτα).
- *Σμ'κ. κα κ'νιλι* = τρώγονται σαν τα σκυλιά (τσακωμοί μεταξύ φίλων, συγγενών).
- *Λούκρουλου σι ντούτσι γκίνι, ουτζιάγκλου άρντι γκίνι* = η δουλειά πάει καλά, το τζάκι καπνίζει καλά (όλα πάνε καλά).
- *Τρικού αρού., νου άρι ανάγκη* = το πέρασε το ποτάμι, δεν έχει ανάγκη (ξεπέρασμα δυσκολιών).
- *Κούργλου τσε μπιάσι, ιάστι σ.ν.τός* = κώλος που κλάνει, είναι δυνατός (για δυνατό οργανισμό).

- **Πρίντι σουτζζου κούρλου, τρας ακάτσ πέστσι** = πρέπει να βραχεί ο κώλος σου, για να πιάσεις ψάρια (για να πετύχεις κάτι πρέπει να κοπιώσεις πολύ).
- **-Νου ποτ σγίνου, αμ λούκρου. -Ιού βά τι ντούτς, Ν πόλη βά τι ντούτς;** = Δεν μπορώ να έρθω, έχω δουλειά. -Πού θα πας, στην Πόλη θα πας; (σε υπεκφυγές).
- **Νου ταντάρι σκίνου** = μη γίνεσαι αγκάθι (αγανάκτηση).
- **Ντ. 'νι σ'μ. 'κου, σι τζ. 'νι σ'κρέπου** = δώσε να φάω, και πες μου να σκάσω (για κάποιον που υπόσχεται να μη διαμαρτύρεται).
- **Οόνου τσιόρλου του γκρουάπ., σ'νίγκα μτράστι σ'αντάρ. περιουσί** = Με το ένα πόδι στη γούρνα (τάφο) και ακόμα θέλει να φτιάξει περιουσία (για υπερήλικες άπληστους).
- **Ιό τι ζπουρέσκου, σ'τίνι μίντι. αλιούρα** = εγώ σου μιλώ κι εσύ άλλου το μυαλό σου (φράση για αδιάφορους).
- **Τι βρεϊ τουτ ατάλι** = τα θέλεις όλα δικά σου (για άπληστους).
- **Τζόνι κάλου, αλλά Ντουμνιτζέλου νου νι ατζιούτ.** = Γερό το άλογο, αλλά ο Θεός δεν βοηθάει (σε περίπτωση κακοτυχίας).
- **Γκούρα ντι χαλέ** = Στόμα από αποχωρητήριο (για αθυρόστομους).
- **Γκούρα π'ν. ντι ουρέκλι** = Στόμα ως τα αυτιά (για χυδαιολόγους).
- **Κα σ'αουσιέσκ. όμλου, λι κιάρι τουτί** = Άμα γεράσει ο άνθρωπος, τα χάνει όλα (Συμπέρασμα για την πορεία της ζωής).
- **Νου λοάρι λόκλου** = δεν τον έχει ο τόπος (για ανήσυχο άνθρωπο).
- **Κ'.τ. τι βοϊ ιό, αχ'.τ. σμι βρεϊ τίνι... νέ μα μούλτου, νέ μα πσ'.ν.** = Όσο σε αγαπώ, να με αγαπάς .. ούτε περισσότερο, ούτε λιγότερο (για ψεύτικο αίσθημα).
- **Αρ'.ουλου νου αντούτσι ντάϊμα κούτσουρι** = Το ποτάμι δεν φέρνει πάντα κούτσουρα (Δεν υπάρχουν πάντα ευκαιρίες και τύχη).
- **Κουμ λου αντούσι βίμτου** = Όπως τον πάει ο αγέρας (για ασταθείς ανθρώπους).
- **Μη τι μίνι λα ιό, κ. τι μόλιου σι σκούότου ουσκάτου** = Μη μου κουνιέσαι εμένα, γιατί σε βουτάω και βγάζω στεγνό (σε 'νταήδες').
- **Τσ'.ν.μ. σι τσ'.ν., σνι τσεμ νταντούν** = κράτα με να σε κρατώ να πάμε μαζί (για συνεργασία).
- **Ακουπιρίτσλου κου ντουάγκα, γλ.ρίνι τζ'.τσι** = σκεπάστε τον με τη κουβέρτα, λέει ανοησίες (για ανόητο άνθρωπο).
- **Στί καρ χιμ ιό; Τι βέντ', στ ακούμπουρ. !** = Ξέρεις ποιος είμαι εγώ; Σε βλέπω και σε αγοράζω.
- **Τσ. ιάστι ούνου μαλαγάνα!** = Σου είναι ένας μαλαγάνας (για καταφερτζήδες).
- **Μ'.κ. όϊλι τζ.ρτζ.ρίκλι** = τρώνε τα πρόβατα τζαρτζαρίκλια (σε δύσκολες στιγμές δεν μπορεί κανείς να είναι εκλεκτικός).
- **Τσέ σ'αντρέ β'.ρ. ουάρ. τι κιρόλου βέγκλιου!** = τι γινότανε κάποτε τον παλιό καιρό! (αναπολώντας τα παλιά).
- **Μπάκ. λι κουβάτα** = βάλτου το (ξύλινο) πιάτο (να μη δίνουμε σημασία σε κάποιον).
- **Λούπου μουνέλκου!** = Λύκος μοναχός (για μονοκόμματος ανθρώπους).

- *Ντουμνιτζ'λου ιάστι ανάλτου, μα βιάντι (χαμπλά) νσούς* = Ο Θεός είναι ψηλά, μα βλέπει χαμηλά. (δικαίωση).
- *Μτριά λούκρουλου σι αλάσ. αλάντζι* = Κοίτα τη δουλειά σου και άσε τους άλλους (για όσους 'ανακατεύονται').
- *Νι βίνρ. κα λιγουτσιάρι του πουάρτα* = Μού ήρθε σαν λιγουτσιάρης (καρναβάλι) στην πόρτα (απρόσκλητος).
- *Σκουάσι σουάρλι κουάρνι, στίνι ντόρμου* = Έβγαλε ο ήλιος κέρατα, κι εσύ κοιμάσαι (για τεμπέληδες).
- *Τ.μπάρεα ου άρι ασκ.λνάτ.* = έχει κρεμασμένη τη κάπα (για αποφασισμένο και σίγουρο άνθρωπο).
- *Τσε βα σιάμινι, βα θιρσέστι* = Ότι σπείρεις, θα θερίσεις (κερδίζει κανείς σύμφωνα με τις δυνατότητές του).
- *Μπούνου τζούα ζβιάντι ντι ταχνά* = Η καλή μέρα από το πρωί φαίνεται.
- *Μπάν. τριάτζι σι όμλου κιάρι* = Η ζωή περνά και ο άνθρωπος χάνεται (σε θανάτους).
- *Ντι κούρμου, λια ντρέ φούνι* = Από κομμένο (κοντό σχοινί), τό κανε τριχιά (σε υπερβολές).
- *Σ'αστιλιέ αέστον* = Κόπηκε αυτός (τσαντίστηκε).
- *Αγίνια βα σ.πάρι, τρας μ'.κ. αού.* = Το αμπέλι θέλει σκάψιμο, για να φας σταφύλια (η εργασία αποδίδει).
- *Λου αντάρ. τζάντ. ντι σκόπ* = τον έκανε δαδί στο ξύλο (τον έδειρε πολύ).
- *Κα γκέϊλι ζμπουρέσκου* = Μιλάνε σαν καλιακούδες (για πολυλογάδες).
- *Γκριάστι φούρλου, σφούγκ. νικουκίρλου* = Φωνάζει ο κλέφτης, να φύγει ο νοικοκύρης.
- *Β'.ρ. νου αλάσου Ντουμνιτζέλου* = Κανέναν δεν αφήνει ο Θεός.
- *Κ'.τ. μαριάστι, χαζουσιάστι* = όσο μεγαλώνει, χαζεύει (περισσότερο).
- *Μι γκρουπάσ κου κάπλου του λόκου* = Με έθαψες με το κεφάλι στο χώμα (με εξέθεσες).
- *Λιάτς τ.μπάρεα* = πάρε την κάπα σου (όταν θέλουμε να διώξουμε κάποιον).
- *Μι αντράϊ φσέκι* = Την έκανα ταράτσα (μετά από ένα καλό φαγητό).
- *Κούρ. ντιζβαλίτου* = Κώλος ξεβράκωτος (για όσους δεν κρατούνε μυστικά).
- *Κα σιαρά λούκρουλου μπούνου, σι Δισπότι βά λουκριά* = Αν ήταν η δουλεία καλή, θα δούλευε κι ο Δεσπότης (μια πικρή τοποθέτηση για τη δουλεία).
- *Αρμάσι νσουράτου* = Έμεινε ανύπαντρος (παλιά ήταν κακό).
- *Σιν ντρέκου χνουάτιλι* = Ταιριάζουν τα χνώτα τους (φιλία).
- *Ομου γκρέου σι βαριτό* = Άνθρωπος βαρύς και βαρετός (για αντικοινωνικούς).
- *Μάρι ουάσπιτσι ! Κα πούσκα κου αλίλου* = Δυνατοί φίλοι ! Σαν το ξύδι με το σκόρδο (δυνατή φιλία).
- *Λου αντουναϊ σορό* = τον έκανα σωρό (όταν δέρνουμε κάποιον και τον στριμώχνουμε).

- *Κουμ τρετς (χί); κα κ'νι ντι γκρέκου;* = πως τα περνάς; σαν σκυλί γραιοκού; (για κάποιον που περνάει πολύ καλά. Γιατί τα σκυλιά των ελληνοφώνων περνούσαν καλά μέσα στο σπίτι, σε αντίθεση με τα μαντρόσκυλα των βλαχόφωνων, που ήταν πίσω από τα κοπάδια πάντοτε με κίνδυνο).

- *Τάστρουλου ντι-ν-ανούμιρα σ'φούγκ.* = Το ταγάρι στον ώμο και δρόμο (στα δύσκολα).

- *Ινιμα μάρι, β.ρ ουάρ. κιάρι* = Η μεγάλη καρδιά, ποτέ δεν χάνεται (για μεγαλοψυχία).

- *Μέρου σουμ μέρου κάντ.* = Το μήλο κάτω από την μηλιά πέφτει.

- *Λούπλου πέρλου αρούκ., μίντι νου αλ.κσιέστι* = Ο λύκος την τρίχα την ρίχνει, το μυαλό δεν το αλλάζει. .

- *Ντι αούμπρ. ντι άκ., κάσ. νου σ'φάτσι* = Από την σκιά της καρφίτσας, σπίτι δεν γίνεται.

- *Αντούν., κ'νι. χί τίνιρ. , σ'άϊ κ'νι. αουσέστι* = Μάζευε, όταν είσαι νέος, για να 'χεις όταν γεράσεις.

- *Αχτάρι κάπ., αχτάρι μίντι* = Τέτοιο κεφάλι, τέτοιο μυαλό.

- *Ανία νι άρντι κάπλου φόκ., σ'αλούι λι άρντι τρ. τζιόκ.* = Εμένα μου καίει η φωτιά το κεφάλι, και εκείνου του καίει για χορό.

- *Ντι άπ. τσε 'ντοάρμι', σ' χίμπ. φρίκ.* = Από το νερό που 'κοιμάται', να έχεις φόβο.

- *Κα πέρλου ντι λούπ. βέντ. γράμματλι* = Σαν τις τρίχες του λύκου βλέπω τα γράμματα.

- *Άπ., φόκλου σ' μπλιάρι νου άου πίστι* = Το νερό, η φωτιά και η γυναίκα δεν έχουν εμπιστοσύνη.

- *Άβντ. σνου ζμπουρά, μάκ. βρέϊ ζ'μπ.νέτζ* = Άκουγε και σώπαινε αν θέλεις να ζήσεις.

- *Ου λό βάϊα* = την πήρε τη βάγια (για κάποιον που πέθανε).

- *Μ'ασούντ. κούρλου, β'αλ.κσιάσκ. κιρόλου* = Μου ιδρώσε ο κόλος, θ'αλλάξει ο καιρός .

- *Τσε π.τσ'μ π.τσ'μ, τσε βα π.τσ'μ νου στίμ* = Τι πάθαμε πάθαμε, τι θα πάθουμε δεν ξέρουμε.

- *Ντι κ. 'ντου σ'απρεάσι έτ.* = από τότε που άναψε η εποχή - που γεννήθηκε ο κόσμος (για κάτι που έγινε πολύ παλιά).

- *Μπόουλου σ'λιάγκ. ντι κουάρνι, σ'όμλου ντι λίμπ.* = Το βόδι δένεται από τα κέρατα, και ο άνθρωπος από την γλώσσα..

- *Αρμ'νλου πρι καλ., ή βα ζντοάρμι, ή βα σ'κ'ντι* = Ο Αρμάνος καβάλα ή θα κοιμάται ή θα τραγουδάει.

- *Ντι λα τζ'κ. π'ν. λα φάκ., μπουβαλίτσα σ'φιάτσι βάκ.* = Από το να το πει μέχρι να το κάνει, το μοσχαράκι έγινε αγελάδα.

- *Αρμ'νλου κρ.πέ σ'ντράκλου.* = Ο Αρμάνος έκανε και τον διάλογο να σκάσει.

- *Κάρι φουρά άκλου, φουρά σι σάκλου* = Όποιος έκλεψε τη βελόνα, έκλεψε και το σακί.

- *Όμλου ιάστι ντούλτσι κα νιάρι, σ'γκρέου κα σάρι.* = Ο άνθρωπος είναι γλυκός σαν μέλι και βαρύς σαν αλάτι

- *Μπόου βίνισ, μπόου βτζίς* = Βόδι ήρθες, βόδι έφυγες.
- *Φτόχλου αντάρ. ίτσι πουάτι, αβούτ. ίτσι βα* = ο φτωχός κάνει ότι μπορεί, ο πλούσιος ότι θέλει.
- *Όμλου σπιλιζιάστι κου ζμπόρλου, σνού κου τ.πόρλου* = Ο άνθρωπος πλάθεται με τον λόγο, και όχι με το τσεκούρι..
- *Λου ασκουτουρ. ' κουκόσλου* = την τίναξε τη καρυδιά (για αυτόν που πεθαίνει).
- *Ν.π.ρτίκα νου ασπούν. τσουάριλι* = Το φίδι δεν δείχνει τα πόδια.
- *Σ. 'ντζι άπ. νου σ' αντάρ.* = Το αίμα νερό δε γίνεται,
- *Ράουλου νου σ'τουάρν. ντι ν.πόϊ* = Το ποτάμι δεν γυρίζει πίσω.
- *Ιού γκ.λίν. κακαριάτζ., κόκουτλου τάτσ.* = Όπου η κότα κακαρίζει, ο κόκορας σωπαίνει.
- *Μπούν. μπλιάρ. νου άρι, νε όκλι, νε ουρέκλι* = Η καλή γυναίκα δεν έχει ούτε μάτια, ούτε αυτιά.
- *Όμλου 'σ'πιλικσιάστι' κου ζμπόρλου, σ'νού κου τ.πόρλου* = ο άνθρωπος 'πελεκιέται' με το λόγο, κι όχι με το τσεκούρι.
- *Αχτάρι κάπ., αχτάρι μίντι* = Τέτοιο κεφάλι, τέτοιο μυαλό.
- *Ντι άπ. τσε 'ντουάρμι', σ'χίμπ. φρίκ.* = Από το νερό που 'κοιμάται', να έχεις φόβο.
- *Αντούν. σι έλου τουχίνιλι* = μαζεύει κι αυτός τα καρβουνιασμένα ξύλα (στην περίπτωση που δυο μαλώνουν και επεμβαίνει ένας τρίτος υπέρ του ενός ή του άλλου).
- *Κάρι άλτ. γκούρ. μπάσ., μούμ. σ'τάτ. αγκρικσιάστι* = Όποιος άλλο στόμα φιλάει, μάνα και πατέρα λησμονάει.
- *Αρμ'νλου σ'ουάρφαν. σ'χίμπ., τουτ. πρι τσέλνικ. βα σ'ου αντούκ.* = Ο Αρμάνος και φτωχός να είναι, πάλι σαν τσέλιγκας θα μυρίζει.
- *Κ. 'ντου νου άβντ. φούρι, ατούμτσ. σ'τι αβέγκλι ντι ν'.σ.* = Όταν δεν ακούς κλέφτες, τότε να φυλάγεις από αυτούς.
- *Κα μοάρα φ. 'ρ. άπ.* = σαν το μύλο χωρίς νερό (για άνθρωπο αλαζόνα χωρίς εφόδια).
- *Λιά κ'.νι ντιτ μαντρί, σ'μπλιάρ. ντι σόϊ* = Πάρε σκυλί από μαντρί και γυναίκα από σόϊ. ή *κ.τσάου. ντι κουπί σι μπλιάρι ντι σόϊ* = σκύλα από κοπάδι και γυναίκα από σόϊ.
- *Τρικοϋί αλ Χριστόλου* = πέρασα του Χριστού (αίσιο τέλος).
- *Κ.τσάουα κ'.ντου σ'αγουνισάστι, λι αντάρ. κ. 'τσ.λι όργκι* = η σκύλα όταν βιάζεται, κάνει τα σκυλάκια τυφλά (δεν χρειάζεται βιασύνη για να γίνει μια σωστή δουλειά).
- *Νου λου βετζ μαράτλου, τσε στα κα νιέλου αγκιούνου;* = δεν βλέπεις τον καημένο, που στέκει σαν αρνί πεινασμένο (για μίζερο άνθρωπο που περιμένει να επιβιώσει από τους άλλους).
- *Κάρι άϊμπα ούμπτου, σι γίφτιλι στίου σαντάρ. πιτουριάνι* = Και οι γύφτοι, αν έχουν βούτυρο, ξέρουν να κάνουν φύλλα πίτας (εάν έχει κανείς τα μέσα, μπορεί να κάνει τα πάντα).
- *Κου σάκλου σ'λι αντούκ. παράτζλι μπ.ρμπάτλου, μπλιάρεα κου μίτκα ντι άκου σλι σκούατ. ναφουάρ., νου βα άϊμπ. χαϊρ. κάσα* = με το σακί να τα φέρνει ο άντρας τα λεφτά, με τη μύτη της βελόνας η γυναίκα να τα βγάζει έξω, το σπίτι δεν θα έχει χαίρι (για τη γυναίκα που πρέπει να είναι πολύ οικονόμα).

- *Αρούουλου νου ντιπούνι ντάϊμα κούτσουρι, βα ντιπούν. σι μπ. 'ρτσιρι* = το ποτάμι δεν κατεβάζει πάντα κούτσουρα, θα κατεβάσει και κοτρόνες (για ευκαιρίες και οικονομία).

- *Βίνι γκαβουγιάννι* = ήρθε ο Γκαβουγιάννης (για κάποιον που νυστάζει).

- *Κσιάρι ντι πόρτσ. νου σ'αντάρ., βα μιτρίτσι* = Μπατζιό από γουρούνια δεν γίνεται, θέλει γαλάρια (σωστές επιλογές για την πρόοδο).

- *Τράτζι κάπου κα γουμάρου ντι Καζακκάρου* = Δένει κεφάλι σαν γαϊδούρι του Καζακκάρ (για ισχυρογνώμονες).

- *Αϊ κάρτι, αϊ πάρι* = έχεις χαρτί, έχεις μερίδιο (αξία του εγγράφου).

- *Κάρι νου λι πουάτι α γουμάρλουι, λι πουάτι α σ.μάρλουι* = όποιος δε μπορεί να τα βάλει με το γάιδαρο, τα βάζει με το σαμάρι (για αυτούς που αντιμετωπίζουν λάθος τις καταστάσεις).

- *Σι σ'ασπ.ρεά λούπλου ντι πλουάϊ, νου βα που. 'ρτα τ.μπάρεα* = και να φοβόταν ο λύκος από τη βροχή, δεν θα φορούσε κάπα (για τους θαρραλέους ανθρώπους).

- *Κου νοάτινλι σ'τούντι* = με τ'αρνιά κουρεύεται (για κάποιον που νεανίζει).

- *Ιού ασκούσι ούν. χουάρα, πουάτι σι μάσν. ούν. μουάρ.* = όπου φτύνει ένα χωριό, μπορεί να αλέθει ένας μύλος (για την αποτελεσματικότητα της συλλογικής δουλειάς).

- *Νικουκίρλου τάλι μπόουλου, σι μουσαφίρλου τσίνι τσόρλου* = ο νοικοκύρης σφάζει το βόδι, και ο μουσαφίρης κρατάει το πόδι (για αυτούς που επεμβαίνουν σε δουλειές άλλων).

- *Ντι λα μάσλου ντι κ'.νι, νου αρτισεάστι σ'.ρμ. ντι π'.νι* = από το στομάχι του σκύλου, δεν περισσεύει ψίχουλο ψωμί (πλεονεξία).

- *Φραντζέσλι άου ντι τούτι, Ιταλιάνλι κάφτ. ντι τούτι, Τζιρμάνλι λι αντρέγκου τούτι, Ούνγκριλι σι Ουβρέϊλι ντζιούρ. ντι τούτι, σι Αρμ. 'νλι σ'αρ. 'ντι ντι τούτι* = Οι Γάλλοι έχουν απ'όλα, οι Ιταλοί ζητούν απ'όλα, οι Γερμανοί τα τακτοποιούν όλα, οι Ούγγροι και οι Εβραίοι βρίζουν για όλα και οι Αρμάνοι κοροϊδεύουν για όλα.

- *Τόρα νι βίνι του μίντι, κα κάπρα βα ν.ίντι* = τώρα μου ήρθε στο νου, η γίδα να πάει μπροστά (για εύρεση λύσης μετά από σκέψη).

- *Τουτς κου τσιρεάσιλι, σ'τίνι κου μουτσιασίλι* = όλοι με τα κεράσια, κι εσύ με τα μουτσάσια (καρποί άγριου θάμνου που ωριμάζουν αργά το φθινόπωρο).

(για αργοπορημένους).

- *Κα γκ.λίνα λα μουάρ.* = σαν τη κότα στο μύλο (για αυτόν που ασχολείται με ανούσια πράγματα).

- *Ντίπου πλουάϊ κ.τσιούλα* = Μετά τη βροχή κουκούλα (για ορθή σκέψη εκ των υστέρων).

- *Αρούκ. ντιν.πόϊ, σ'λι άφλι ντιν.ίντι* = ρίχνε πίσω σου για να τα βρεις μπροστά σου (προτροπή για οικονομία).

- *Ου ακ'.ν. κ.τσάουα* = κάλεσε τη σκύλα (κι έφυγε).

Αυτή η φράση χρησιμοποιούνταν για αυτόν που γενικά φεύγει και προήλθε από την εξής συνήθεια: Όταν οι τσομπαναράιοι πήγαιναν στους κεχαγιαδες (τσελιγκάδες) για να κλείσουν την εαρινή συμφωνία (Αη Γιώργης-Αη Δημήτρης), είχαν μαζί τους την γκλίτσα και μάλιστα το σκυλί τους, πάντα αχώριστο σύντροφο.

Αν η συμφωνία δυσκολευόταν να γίνει, ο τσομπάνος έλεγε στον κεχαγιά: θα συμφωνήσουμε τελικά ή να καλέσω το σκυλί και να φύγω; (*σ'ου ακκ'νου κ.τσάουα σι σ'φούγκου*);. Κι έτσι έμεινε η φράση, που έγραψα παραπάνω (*ου ακκ'.ν. κ.τσάουα*).

27. ΑΔΕΛΦΟΠΟΪΑ (22.08.2015 μέχρι 05.09.2015, 'ΗΜΕΡΗΣΙΑ')

Αδελφοποιία είναι η δημιουργία αδελφικού δεσμού μεταξύ δύο ή και περισσότερων ατόμων με κάποια μαγική πράξη ή θρησκευτική λειτουργία. Μετά την αδελφοποίησή τους τα άτομα αυτά έχουν ιερή υποχρέωση να αλληλοβοηθούνται σ' όλη τους τη ζωή. Ο δεσμός τους δεν είχε όρια. Σε περίπτωση που ο ένας από τους δύο έπεφτε θύμα εγκληματικής πράξης ο άλλος είχε την υποχρέωση να ανταποδώσει το κακό, να πάρει πίσω το αίμα του αδελφοποιού του.

Η αδελφοποιία είναι έθιμο από τα πολύ παλιά χρόνια και γνωστό σε πάρα πολλούς λαούς. Από σχετικές πληροφορίες γνωρίζουμε πως ήταν έθιμο των Λυδών, των Σκυθών, των Θρακών, των Γερμανών και των Κελτών. Σήμερα είναι γνωστό το έθιμο σ' όλες τις Ηπείρους. Για τους αρχαίους Έλληνες και τους Ρωμαίους δεν υπάρχουν πειστικές πληροφορίες για την ύπαρξη του εθίμου. Οι φιλίες των Αχιλλέα - Πατρόκλου και Δάμωνα - Φειδία δε θεωρούνται αποδεικτικά στοιχεία για την ύπαρξη του εθίμου.

Η αδελφοποιία γίνεται γνωστή μετά τις κατακτήσεις του Μ. Αλεξάνδρου και την επικράτηση των Ρωμαίων. Τότε έγιναν πολλές μετακινήσεις των λαών από Ανατολή και Δύση, με αποτέλεσμα να μεταδοθούν όχι μόνο οι πνευματικές γνώσεις αλλά και διάφορα ήθη και έθιμα μεταξύ των λαών της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Σχετικές πληροφορίες για το έθιμο έχουμε από τη ρωμαϊκή νομοθεσία, τη βυζαντινή ιστορία και τη συλλογή εκκλησιαστικών νόμων και κανόνων (νομοκανόνας). Απ' αυτές τις πληροφορίες μαθαίνουμε πως ακόμα και υψηλά πολιτικά πρόσωπα γίνονταν αδελφοποιοί. Όπως οι Ιουστινιανός με το μάγιστρο Στρατήγιο, ο Βασίλειος ο Μακεδόνας με το Μιχαήλ τον Γ' κλπ. Από δημοτικά τραγούδια της Καππαδοκίας μαθαίνουμε πως αδελφοποίηση έχουμε μεταξύ Ελλήνων και Σαρακηνών, όπως ο ακρίτας Ανδρόνικος με το Σαρακηνό Συριόπουλο.

Στη μεσαιωνική Ευρώπη η αδελφοποιία ήταν έθιμο, κυρίως, μεταξύ των ιπποτών. Στην εποχή μας το έθιμο διατηρείται στους Νοτιοσλάβους, στους Αλβανούς, στους Τούρκους, στους Άραβες και στους Έλληνες. Στους άλλους ευρωπαϊκούς λαούς, σχεδόν, το έθιμο το βρίσκουμε ως αντικείμενο της λαογραφίας τους. Βέβαια περισσότερο έντονο σήμερα το συναντάμε σε πρωτόγονους λαούς της Αφρικής, της Ασίας, της Αμερικής και της Αυστραλίας..

Τρόπος τέλεσης της αδελφοποιίας: Τις αρχαιότερες πληροφορίες για τον τρόπο τέλεσης του εθίμου μας τις δίνει ο Ηρόδοτος και συγκεκριμένα για τους Λυδούς και τους Σκύθες. Οι μεν Λυδοί χάραζαν και οι δυο οι ενδιαφερόμενοι τα μπράτσα τους με κοφτερό αντικείμενο και μετά ο καθένας έγλυφε το αίμα του άλλου. Οι Σκύθες χάραζαν κι αυτοί τα μπράτσα τους και το αίμα που έτρεχε το μάζευαν στο ίδιο δοχείο στο οποίο πρόσθεταν και κρασί. Το μείγμα αυτό το έπιναν οι ενδιαφερόμενοι. Με τον τρόπο αυτό πίστευαν πως ο δεσμός τους γινόταν πιο στέρεος. Πολλοί, για να αποδείξουν το μέγεθος της αδελφοσύνης τους, την ώρα που έπιναν το μείγμα έδιναν σχετικό όρκο, ακόμα και κατάρες και διάφορες άλλες μαγικές πράξεις τελούνταν με σκοπό η αδελφοσύνη τους να είναι ακόμα πιο στέρεα. Στις γερμανικές φυλές θεωρούνταν αρκετό να τρέξει το αίμα από τις τομές στο ίδιο σημείο της γης και να ανακατευθεί. Μ' αυτόν τον τρόπο και με τις σχετικές μικροπαραλλαγές το έθιμο διατηρείται στους Τούρκους και στους Άραβες.

Στους χριστιανικούς λαούς η κοινωνία του αίματος σχεδόν έχει εκλείψει κι έχει αντικατασταθεί με πολλές συμβολικές πράξεις, όπως η ανταλλαγή σακακιών, ζωνών, καπέλων, όπλων κλπ ή δίνοντας σχετικό όρκο πάνω στο Ευαγγέλιο και με την ευλογία του παπά. Ο παπάς σκεπάζει με το πετραχήλι τα κεφάλια των υποψηφίων αδελφοποιών και διαβάζει τις σχετικές ευχές. Η στάση της εκκλησίας ήταν αρνητική απέναντι στο έθιμο, ιδιαίτερα της κοινωνίας του αίματος. Η Ιερά Σύνοδος με εγκυκλίους της (11.06.1859, 26.09.1862 και 11.01.1863) κήρυξε την αδελφοποιία εκκλησιαστικό παράπτωμα και απειλούσε τους παραβάτες με αυστηρές ποινές. Η εφαρμογή όμως των εγκυκλίων δεν έγινε ποινικά και έτσι η αδελφοποιία δεν τιμωρείται.

Στους Σλάβους η αδελφοποιία γίνεται μπροστά σε συγκεντρωμένο πλήθος ή με τις ευχές του παπά στην εκκλησία. Χαράζουν το μπράτσο τους οι ενδιαφερόμενοι και σ' ένα ποτήρι μαζεύουν το αίμα στο οποίο βουτούν τα δυο κομμάτια ενός αχλαδιού, τα οποία τρώνε οι αδελφοποιοί.

Στην Αλβανία μετά την αδελφοποίηση (*βλαμ*) ακολουθεί φαγοπότι με σκοπό να επισημοποιηθούν περισσότερο οι σχέσεις των βλάμηδων.

Στο Μαυροβούνιο το έθιμο απαντά με τρεις διαφορετικούς τρόπους. Ο πρώτος που λέγεται και μικρή αδελφοποίηση γίνεται με απλή μεταλαβιά των αχράντων μυστηρίων. Ο δεύτερος τρόπος γίνεται σε δύσκολες καταστάσεις, λέγεται αδελφοποιία της ανάγκης και γίνεται με τριπλό ασπασμό στο όνομα του Θεού και του Αγίου Ιωάννη και ο τρίτος τρόπος γίνεται στην εκκλησία, όπου ακολουθεί μεταλαβιά και ασπασμός.

Σε μερικά μέρη της Γαλλίας την ημέρα της πρώτης του μετάληψης (μεταλαβιά) κάθε παιδί διαλέγει έναν αδελφό και στο εξής διατηρεί μαζί του στενή και πιστή φιλία, τη δε επόμενη ημέρα διαλέγει μια φίλη, η οποία συνήθως γίνεται και γυναίκα του.

Στη Σικελία τα κορίτσια, που θέλουν να συνδεθούν φιλικά για όλη τους τη ζωή, παίρνει το καθένα από μια τρίχα από το κεφάλι, τις δένουν μαζί, ψιθυρίζοντας κάποιους στίχους, και μετά τις αφήνουν να τις παρασύρει ο αέρας.

Στη χώρα μας το έθιμο μεταδόθηκε αρχικά από την Ανατολή και μετά από τους Σλάβους που εγκατασταθήκανε στη Βαλκανική χερσόνησο.

Για το πώς γινόταν η αδελφοποίηση στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας δεν έχουμε σαφείς πληροφορίες. Από χρονογραφικές πληροφορίες συμπεραίνουμε πως το έθιμο γινόταν με τις ευλογίες της εκκλησίας. Αυτό επιβεβαιώνεται από σχετική ακολουθία που υπάρχει στο Ευχολόγιο.

Στα χρόνια της τουρκοκρατίας το έθιμο διαδόθηκε σ' όλα τα μέρη όπου έδρασε η κλεφτουριά, όπως στην Ήπειρο, στη Μακεδονία, στη Θεσσαλία, στη Στερεά Ελλάδα, στην Πελοπόννησο και στην Κρήτη. Από τις λίγες πληροφορίες, γραπτές και προφορικές, που υπάρχουν για τον τρόπο που γινόταν το έθιμο, συμπεραίνουμε πως η ανταλλαγή του αίματος αντικαταστάθηκε με συμβολικές πράξεις και με την ευλογία της Εκκλησίας, όπως ήδη έχουμε προαναφέρει. Συμπληρωματικά σημειώνουμε πως οι ενδιαφερόμενοι αντάμωναν τα χέρια τους πάνω στο Ευαγγέλιο κι αν ήταν περισσότεροι οι ενδιαφερόμενοι κρατιόντουσαν από τα χέρια και ορκίζονταν αμοιβαία πίστη, στη συνέχεια διάβαζε ο παπάς τις ευχές και στο τέλος αλληλοασπάζονταν λέγοντας «η ζωή σου είναι ζωή μου και η ψυχή σου είναι ψυχή μου».

Στην Αρκαδία την ώρα της αδελφοποίησης παραβρισκόταν και δεκαεπτάχρονο κορίτσι, το οποίο το θεωρούσαν οι αδελφοποιοί αδελφή τους και αναλάμβαναν από τότε την προστασία της και φρόντιζαν ακόμα και για την αποκατάστασή της.

Στην Κρήτη οι πληροφορίες λένε πως η αδελφοποίηση γίνεται με ανταλλαγή αίματος. Χαράζουν οι ενδιαφερόμενοι το μπράτσο τους μέχρι να τρέξει αίμα. Μετά τρίβουν τη μια πληγή πάνω στην άλλη, ώστε το αίμα του ενός να μπει στην πληγή του άλλου. Ο τρόπος αυτός εκτός του ότι είναι φρικιαστικός, πρωτόγονος, είναι και πολύ επικίνδυνος για τη μετάδοση πολλών παθογόνων ιών και μικροβίων και πρέπει να εκλείψει μια για πάντα. Οι με αυτόν τον τρόπο αδελφοποιηθέντες λέγονται αδελφοποιοί ή σταυραδέρφια.

Στην Ήπειρο, κι όχι μόνο, λέγονται ‘βλάμηδες’, από την αλβανική λέξη ‘βλαμ’, και μετά την αδελφοποίηση οι βλάμηδες το γιορτάζουν με φαγοπότι και χορό. Στη Μακεδονία και στη Θεσσαλία λέγονται ‘μπράτιμοι’ από βουλγαρική λέξη και στην Πελοπόννησο ‘μπουραζέρηδες’ ή ‘μπραζέρηδες’. Οι Αρμάνοι (Βλάχοι) τους ονομάζουν ‘φουρτάτους’ (άντρες) και ‘σουράτες’ (γυναίκες).

Ο συγγραφέας **Βασίλης Γ. Νιτσιάκος** στο βιβλίο του ‘**Αετομηλίτσα**’, όπου περιγράφει έθιμα του ομώνυμου χωριού του (βλαχοχώρι) γράφει μεταξύ άλλων τα εξής για την αδελφοποιία:

«Έθιμο, κατά το οποίο πολλοί νέοι, συνήθως πάνω από δέκα, και μια νέα συνομολογούσαν ανάμεσά τους σχέσεις αδελφών. Οι νέοι ονομάζονταν στα βλάχικα ‘φουρτάτς’ (μπράτιμοι) και η νέα ‘σουράτα’ (αδερφάδα). Η σύναψη της αδελφοποιίας γίνονταν με ιεροτελεστία στην εκκλησία κατά τον ακόλουθο τρόπο: Στο κέντρο της εκκλησίας σχημάτιζαν έναν κύκλο οι νέοι και στη μέση έμπαινε η νέα. Έτσι ο ιερέας τους σκέπαζε με το πετραχήλι και διάβαζε μια ευαγγελική περικοπή. Στο τέλος φιλούσε ο ένας τον άλλον και από κείνη τη στιγμή οι σχέσεις τους ήταν καλύτερες και πιο αδελφικές.

Η συνομολόγηση αυτή της αδελφοσύνης όριζε τα εξής: Δεν επιτρέπονταν ο γάμος ανάμεσα στους αδερφοποιτούς και στη σταυραδερφή. Επίσης δεν επιτρέπονταν και σε αδερφό του αδερφοποιτού να παντρευτεί τη σταυραδερφή του αδερφού του. Η κλεψιά και κάθε άλλη ατιμία ανάμεσα στους αδερφοποιτούς ήταν από τις βασικές απαγορεύσεις που όριζε το έθιμο. Μια άλλη υποχρέωση που είχαν οι νέοι απέναντι στη νέα ήταν να της κάνουν κάθε χρόνο και ένα δώρο. Όταν, τέλος, κάποιος από τους αδερφοποιτούς (φουρτάτς) παντρεύονταν, οι άλλοι έπρεπε να του φέρουν δώρα.

Χαρακτηριστικό του εθίμου τούτου ήταν ότι δεν γίνονταν διάκριση τάξεων και φυλών. Ενώ σε άλλα θέματα, όπως π.χ. στο θέμα του γάμου, η κοινωνία του χωριού ήταν πολύ συντηρητική στο θέμα της επιμειξίας ανάμεσα σε διαφορετικές τάξεις και φυλές, στην αδερφοποιία βλέπουμε νέους από διαφορετικές τάξεις, από ξένα χωριά, από διαφορετικές φυλές να συνομολογούν σχέσεις αδελφών.

Οι λόγοι που οδηγούσαν τους ανθρώπους στην τέλεση του εθίμου της αδερφοποιίας ήταν η φιλία από τη μια μεριά, που ανυψώνονταν επίσης κάπως σε αδερφική αγάπη, και από την άλλη ο φόβος της κλεψιάς και η καχυποψία γενικά, που η συνομολόγηση αδερφικών σχέσεων τα εξέλειπε. Όταν υποψιάζονταν κάποιον ότι έκλεβε, μας είπαν οι γέροντες του χωριού, έσπευδαν να τον κάνουν ‘φουρτάτο’».

Στους Αρμάνους του ανατολικού Βερμίου σαφώς και υπήρχε η αδελφοποιία. Μας το δήλωσαν οι γεροντότεροι σαν μια παλιά ανάμνηση, χωρίς να μπορούν να μας πουν περισσότερες λεπτομέρειες για τη τέλεση αυτού του εθίμου. Ωστόσο, υπάρχει η πληροφορία ότι όσα παιδιά βαπτίζονταν (παλιά τα βλαχόπουλα βαπτίζονταν στις τρεις μέρες) την ίδια ημέρα στην ίδια κολυμπήθρα, θεωρούνταν για όλη τους τη ζωή σαν αδέρφια (μαρτυρίες από: **Ηλιάννα Ζέρβα** και **Γιάννα Σαμαρά** από το Ξηρολίβαδο).

Βλέπουμε επίσης ότι οι αδελφικοί φίλοι ή φίλες είναι τα μπρατίμια, οι μπρατίμισσες, οι βλάμηδες, οι βλάμισσες, οι ‘φουρτάτοι’ και οι ‘σουράτες’ (στους βλάχους) κλπ στους παραδοσιακούς γάμους ανά την Ελλάδα. Προφανώς η χρήση των όρων αυτών στους γά-

μους να προέχεται από το παλιό έθιμο της αδελφοποιίας. Οι σαρακατσάνοι συνήθως χρησιμοποιούν στην αδελφοποιία τον όρο ‘σταυραδέρφια’.

Ο συγγραφέας και δημοσιογράφος **Χ. Χρηστοβασίλης** (1861-1937), σε σχετικό διήγημά του, μας περιγράφει κι άλλο έναν τρόπο αδελφοποίησης, τελείως διαφορετικό από τα προαναφερόμενα, που γινόταν παλιά στην Ήπειρο. Σύμφωνα με αυτές τις πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι κάθονταν γύρω από το σουφρά - τάβλα (χαμηλό στρογγυλό τραπέζι) και πάνω βάζανε ένα ταψί γεμάτο αναμμένα κάρβουνα και πάνω σ’ αυτά ένα γεμάτο στουναροπίστολο κι άρχιζαν να περιστρέφουν γρήγορα το ταψί μέχρι να εκτυρσοκροτήσει το πιστόλι. Εν τω μεταξύ μοιρολογούν όσοι κάθονται γύρω από την τάβλα του μελλοθάνατου ή του τραυματία από την εκτυρσοκρότηση του πιστολιού. Ο τρόπος αυτός αδελφοποίησης ασφαλώς είναι πολύ σκληρός και τον συνήθιζαν οι αρματολοί και οι κλέφτες, γιατί πίστευαν πως η αδελφοποίηση μ’ αυτόν τον τρόπο είναι πολύ πιο ισχυρή και επί πλέον ήταν δείγμα ανδρείας.

Άλλες ήταν, τότε, οι εποχές. Το έθιμο είναι κυρίως ανδρικό. Όχι σπάνια είναι και μεταξύ γυναικών. Ακόμη και μεταξύ ετεροφύλων ατόμων. Ούτε το θρήσκευμα είναι εμπόδιο στην αδελφοποίηση, η οποία συνήθως γίνεται για όλη τη ζωή.

Η αδελφοποίηση που γινόταν με ανταλλαγή αίματος και τις ευλογίες της εκκλησίας δημιουργούσε στενούς δεσμούς μεταξύ των αδελφοποιτών και πολλές φορές πιο ισχυρούς κι από τους συγγενικούς ακόμα. Ένα τέτοιο φαινόμενο δεν ήταν δυνατόν να μην έχει κοινωνικά και νομικά επακόλουθα. Και ούτε ήταν δυνατόν το έθιμο αυτό να μην επεκταθεί και στις οικογένειες των αδελφοποιτών, όπως στους Σλάβους της Βαλκανικής, στους Αλβανούς και στους Έλληνες. Η επέκταση αυτή των δεσμών, δυστυχώς, πολλές φορές είχε δυσάρεστα αποτελέσματα κυρίως στους Αλβανούς. Κι αυτό γιατί σ’ αυτούς επικρατεί το έθιμο της βεντέτας, της εκδίκησης. Σε περίπτωση κάποιου εγκλήματος η εκδίκηση παίρνει τεράστιες διαστάσεις. Η εκδίκηση για κάποιο φόνο ξεκινά από το άμεσο οικογενειακό περιβάλλον και μπορεί να φτάσει και στον τελευταίο συγγενή των αδελφοποιτών. Αποτέλεσμα μιας τέτοιας βεντέτας είναι, όχι σπάνια, να ξεκληρισθούν όχι μόνο ολόκληρες οικογένειες αλλά και φυλές, φάρες ακόμα. Οι σχέσεις των βλάμηδων και των οικογενειών τους έφθαναν στο σημείο πρώτα οι ίδιοι ποτέ δεν χρησιμοποιούσαν τα βαπτιστικά τους ονόματα, γιατί πίστευαν πως αυτό θα γινόταν αιτία να διαλυθεί η σχέση τους, αλλά μόνο με το όνομα βλάμης.

Υποχρέωσή τους ήταν, επίσης, να αποκαλεί ο μὲν τους γονείς του άλλου με τα ονόματα σταυροπατέρας και σταυρομάνα, τους δε αδελφούς σταυροδερφούς και σταυροδερφές. Ακόμα η αγάπη και ο σεβασμός ήταν απαραίτητος όρος. Στο γάμο ο βλάμης ήταν μεταξύ των πρώτων των παρευρισκομένων. Σε χωριά της Ηπείρου ο βλάμης πήγαινε στο σπίτι του γαμπρού με τη συνοδεία των οργάνων, που έστελνε ο γαμπρός. Αυτός φορούσε στη νύφη τα παπούτσια τα νυφιάτικα, που ήταν όμως δώρο του γαμπρού. Σε όλη τη διάρκεια του γάμου ο βλάμης μαζί με το νουνό ήταν κοντά στο γαμπρό. Για το βαθμό της εκτίμησης της αδελφοποιίας μια Κρητική παροιμία λέει: «Καλύτεροι οι αδερφοί της Εκκλησίας παρά οι αδερφοί της κοιλιάς». Στην περίοδο της ρωμαιοκρατίας στην Ανατολή οι αδελφοποιτοί δεν άλλαζαν μόνο τα ονόματά τους αλλά αποκτούσαν κοινοκτημοσύνη περιουσίας, γυναικών και δικαιώματα κληρονομικά. Αυτό υποχρέωσε τους αυτοκράτορες Διοκλητιανό και Μαξιμιανό να απαγορέψουν με νόμο τέτοια φαινόμενα.

Το φαινόμενο αυτό και η απαγόρευσή του ίσχυε και στη βυζαντινή, γιατί στον Κώδικα του Ιουστινιανού κι άλλων αυτοκρατόρων υπάρχουν σχετικοί απαγορευτικοί νόμοι.

Η λέξη ‘βλάμης’ αν και έχει αλβανική προέλευση «ρίζα» εξελληνισμένη απαντά σ’ όλη την Ελλάδα και εκτός από την αρχική σημασία «αδελφοποιτός» σημαίνει και τον έχο-

ντα υψηλό φρόνημα, τον ανδρείο, τον φιλότιμο αλλά και τον ευέξαπτο και καβγατζή. Βλάμηδες λέγονταν και τα αγράμματα μέλη της Φιλικής Εταιρείας τους οποίους όρκιζε ο παπάς χωρίς να γνωρίζουν καν τον κύριο σκοπό της.

Σήμερα οι λέξεις αδελφοποιτός, βλάμης κλπ., έχουν σβήσει από το καθημερινό μας λεξιλόγιο και μόνο στα λεξικά τις βρίσκουμε. Ο χρόνος κυλάει ασταμάτητα και τα πάντα αλλάζουνε, σβήνουνε ήθη κι έθιμα και ξεχνιούνται παραδόσεις με τις οποίες ο λαός μας έζησε αιώνες, τηρώντας όλα αυτά πιστά με σχολαστική ευλάβεια.

28. ΓΕΝΝΗΣΗ (12.09.2015 μέχρι 26.09.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)

Γενικά

Η γέννηση θεωρούνταν αναμφισβήτητα ένα σημαντικό γεγονός στη ζωή του νέου ζευγαριού, των συγγενικών του προσώπων αλλά και της μικρής κοινότητας που λάμβανε χώρα. Ήταν το ποθούμενο και επιδιωκόμενο παρά τις δυσκολίες της κηδεύσεως του τοκετού και της έλλειψης οργανωμένης ιατρικής φροντίδας.

Όλος ο κόσμος παλιά έδινε μεγάλη σημασία στη μεγάλη οικογένεια με πολλά παιδιά και δεν υπολόγιζαν, όπως σήμερα, τη φτώχεια και τις στερήσεις. Επιθυμούσαν περισσότερο τα αγόρια για πολλούς και διάφορους λόγους. Για παράδειγμα, ήθελαν αρσενικά για να ‘κρατηθεί το όνομα’, όπως επίσης και για τις δουλειές που ήταν βαριές και σκληρές.

Βέβαια ένας σημαντικός λόγος που υπήρχε υπεργεννητικότητα ήταν, γιατί η παιδική θνησιμότητα ήταν παλιά αυξημένη. Από τα πολλά παιδιά που γεννιούνταν τελικά επιζούσαν πολύ λίγα. Για να επιζήσουν τα παιδιά τους, τα έδιναν και ‘μαγικά’ ονόματα. Αν ήταν, δηλαδή, κορίτσι το ονόμαζαν Ζωή (**Ζόϊα**), ή αν ήταν αγόρι το έλεγαν Ζήση ή Στέργιο (να στεργιώσει) κλπ. Όταν τα παιδιά μιας γυναίκας πέθαιναν ‘αράδα’, αυτή έπρεπε να βάλει στην Αγία Τράπεζα μια μαύρη φάσα ή ένα μαύρο πουκάμισο για να λυθούν τα μάγια. Όταν τα έβγαζε από την Αγία Τράπεζα τα περνούσε από ένα σίδερο για να είναι γερό το νεογέννητο που θα τα φορούσε.

Όταν ήθελαν να περιορίσουν τις γεννήσεις, οι γυναίκες έφεραν πάνω τους στειροβότανο. Το έτρωγαν ή το μύριζαν για να μη συλλαμβάνουν. Το στειροβότανο, καθώς και το αγοροβότανο ή αρσενικοβότανο (για να γεννήσουν αρσενικά), λίγοι τα γνώριζαν (κυρίως βοσκοί).

Πολύ πιο έντονα απ’ ότι σήμερα, η γυναίκα θεωρούνταν άξια και προκομμένη μόνο εάν έκανε παιδιά. Με αγωνία περίμεναν όλοι να δουν έγκυο τη νιόπαντη γυναίκα, όπως και η ίδια η γυναίκα το επιθυμούσε διακαώς. Ήθελαν να ξέρουν αν γεννάει και ζητούσαν γρήγορη εγκυμοσύνη για να ‘κλείσουν’ τα στόματα των εχθρών και των περιέργων. Σε δυο τρεις μήνες ο κόσμος άρχιζε να ρωτάει: «**αβέμ τσιβά;** = **έχουμε τίποτα;**».

Όταν αργούσε η εγκυμοσύνη, όλοι ανησυχούσαν και άρχιζαν να σκέπτονται διάφορα. Μήπως η νύφη ήταν στείρα (**στιάρπα**), μήπως είχε κανένα ‘σακατλίκι’, μήπως την έφτιαξαν μάγια και πολλά άλλα. Ποτέ δεν πήγαινε ο νους τους στον άντρα που κι εκείνος θα μπορούσε να είναι η αιτία της ατεκνίας.

Εγκυμοσύνη (ιάστι γκριάου = είναι έγκυος)

Όταν πλέον η εγκυμοσύνη δεν έρχονταν, έκαμαν τάματα για να τους βοηθήσει ο Θεός (**σν’ ατζούτ. Ντουμνιτζέλου**). Επίσης, επισκέπτονταν πρακτικούς γιατρούς και μαμές για να πάρουν συμβουλές, βότανα, (**ιλιάτσ.** = γιατρικά). Αν τύχαινε να γεννήσουν παιδί μετά από επίσκεψη σε πρακτικές μαμές, τότε τις ευχαριστούσαν και τις φιλοδωρούσαν. Εάν νόμιζαν ότι η νιόπαντη ήταν ‘**φτιαγμένη από μάγια**’ (**για αντρά λα μέγι**), κατέφευγαν

σε ειδικούς. Στη Βέροια παλιά επί τουρκοκρατίας την πήγαιναν στο **Χότζα** (Τούρκος ιεροδιδάσκαλος και γνώστης νομικών) για να 'λύσουν' τα μάγια. Συνήθως για τα μάγια υποψιάζονταν άτομα του στενού περιβάλλοντος, που τυχόν δεν την ήθελαν για νύφη ή σε 'εχθρούς' γείτονες, κυρίως γυναίκες. Πάντως οι πιο λογικοί έλεγαν: «**Ντουμνιτζέλου νου βαζντά φιτσιόρ**» ή «**αέστι σούντου του μούν. αλ ντουμνιτζέλου**» = **Ο Θεός δεν θέλει να μας δώσει παιδί ή αυτά είναι στο χέρι του Θεού**». Κανένας δεν περιφρονούσε τη στείρα γυναίκα και απέφευγε να την πληγώσει για το θέμα αυτό, εκτός βέβαια από λίγες φορές, σε περιπτώσεις γυναικείων συνήθως καυγάδων.

Μερικά πρακτικά μέσα που οι ειδικοί, συνήθως γυναίκες, συμβούλευαν για τη στειρότητα ήταν τα εξής:

-Να πηδήξουν τρεις φορές το στρώμα και τα υπολείμματα από τη γέννα μιας γυναίκας.

-Να σηκώσουν τα καπάκια (**σμούτ. λιγκουρίτσιλι - μπουμπουρέτσιλι**). Η γυναίκα που γνώριζε αυτή την τέχνη ανασήκωσε για κάμποση ώρα τους κοιλιακούς μυς και τις λαπάρες της στειράς γυναίκας, ψιθυρίζοντας μαγικές λέξεις κλπ.

-Να χρησιμοποιήσουν ακόμα διάφορους άλλους τρόπους (π.χ. η γυναίκα να κάθεται πάνω από καζανάκι με ατμούς, που προέρχονταν από το βράσιμο βότανων, με βεντούζες στο αφαλό της κ.α.). Ένα είδος βεντούζας στις βλάχες ήταν ένα μικρό κιούπι, **ουάλ**. το έλεγαν, που το ζέσταναν και έβαζαν στον ομφαλό της γυναίκας για να 'βάλει' τη μήτρα στη θέση της, εάν αυτή 'έπεφτε' κάτω.

Όταν η γυναίκα έμενε έγκυος έκαναν διάφορα προγνωστικά, όπως τα παρακάτω: Αν αυτή είχε καθαρό πρόσωπο και ομόρφαινε, έλεγαν πως θα γεννήσει κορίτσι. Αν έβγαζε πέκνα (καφέ ή μαύρες κηλίδες) στο πρόσωπο, περίμεναν να γεννήσει αγόρι. Αν είχε ορθή (**μπρονάστα**) κοιλιά, θα γεννούσε κορίτσι. Αν την είχε πλατιά (**λάργκ.**), θα γεννούσε αγόρι. Αν η κοιλιά της ήταν χωρισμένη (**ντισπ.ρτσ'τ.**), θα γεννούσε δίδυμα. Αν είχε μαύρη γραμμή στη κοιλιά, θα γεννούσε αγόρι. Όταν η γυναίκα ήταν σβέλτη, θα έκαμνε αγόρι. Όταν είχε βαριεστημάρα (**ιαρά γκριάου**), θα έκαμνε κορίτσι. Αν είχε χοντρά πισινά (**γκρουάσι κούρ.**), θα γεννούσε κορίτσι κλπ.

Από τη στιγμή που η γυναίκα έμενε έγκυος, η ίδια και η πεθερά της, άρχιζαν να υφαινούν, να πλέκουν και να ράβουν τ'απαραίτητα ρουχαλάκια για το νεογέννητο. Ύφαιναν συνήθως ένα ή δυο σπάργανα στο χρώμα του μαλλιού, που τα κεντούσαν με διάφορα χρώματα (συνήθως ροζ για τα κοριτσάκια και μπλε για τα αγοράκια), έπλεκαν μάλλινα πανάκια, έραβαν κανένα πουκαμισάκι ή φουστανάκι και έφτιαχναν μια δυο φάσες για να φασκιώνουν το μωρό. Όλα αυτά πριν τα βάλουν στη ντουλάπα, τα περνούσαν σ'ένα σίδερο για να είναι το νεογέννητο γερό, τα σταύρωναν τρεις φορές και τα έφτυναν άλλες τόσες για να μη ματιαστεί.

Η έγκυος δεν έπρεπε να κλέψει τίποτε, γιατί ό,τι έκλεβε, το έβγαζε το παιδί πάνω στο σώμα του. Επίσης το χειμώνα στις τέσσερις γιορτές (Άγιο Μηνά, Άγιο Χρυσόστομο, Άγιο Ελεήμονα και Άγιο Συμεών), δεν έκοβε με ψαλίδι, ούτε κι έραβε για να μη βγάλει το παιδί της σημάδι. Τα ψαλίδια τα είχαν κλειστά, 'τα έδεναν', 'να είναι κλειστό το στόμα του λύκου και να μη φάει τα πρόβατα'. Γενικά δεν δουλεύανε σε γιορτές.

Η έγκυος δεν έπρεπε να σηκώνει βάρη, ούτε να κάνει βαριές δουλειές. Επίσης δεν έβαζαν τα ξύλα στη φωτιά ανάποδα (το λεπτό προς τα πάνω και το χοντρό προς τα κάτω). Έπρεπε πρώτα να καεί το λεπτό μέρος του ξύλου για να μη γεννηθεί το μωρό ανάποδα.

Εάν μια γυναίκα έγκυος είχε αιμορραγία και κινδύνευε να πεθάνει, της έβαζαν ένα δαχτυλίδι που το έλεγαν 'σταματίδι'. Αυτό γίνονταν από ένα γυάλινο υλικό σαν κεχριμπάρι,

το οποίο υπήρχε μερικές φορές στα πασχαλινά αυγά, που τα έβαζαν για ένα χρόνο στο ει-
κονοστάσι. Πρέπει να τονιστεί ότι κάθε χρόνο οι παλιοί αλλάζανε το πασχαλινό αυγό με
καινούργιο από το εικονοστάσι και το παλιό το έθαβαν. Αυτό το υλικό το επεξεργάζονταν
σε χρυσοκόο και έκαναν αυτό το δαχτυλίδι. Επίσης, το δαχτυλίδι - σταματίδι το έβαζαν και
σε γυναίκα που έχανε τα παιδιά της (για να σταματήσει ο θάνατος) και γενικά για κάθε κα-
κό. Βέβαια, ήταν σπάνιο και δεν το είχε ο κάθε ένας.

Ακόμα, μερικές γυναίκες για να μην αποβάλλουν, 'έφτιαχναν τον κρατήρα'. Ο κρατή-
ρας ήταν μια στρογγυλή πέτρα με μια τρύπα στη μέση. Τον έδεναν από την τρύπα με ένα
μαύρο σχοινί και τον είχαν οι έγκυες συνέχεια στη τσέπη τους.

Το παιδί που αποβάλλονταν ή γεννιόταν νεκρό, έλεγαν ότι 'έπαθε σκότωμα', το ονό-
μαζαν 'χαμένη ψυχή' και το έθαβαν στο νεκροταφείο, αλλά σε μια άκρη, σε κάποια γωνία.

Τοκετός (βιάστα αμιντέ, λισουρέ = η νύφη γέννησε, ξαλάφρωσε)

Όταν οι πόνοι έπιαναν την έγκυο γυναίκα, και αυτή αλλά και το άμεσο περιβάλλον της
προσεύχονταν ή πήγαιναν στην εκκλησία να ανάψουν κερί για να πάνε όλα καλά. Όταν -
μετά την εκκλησία - η γυναίκα γύριζε στο σπίτι, έπρεπε να περάσει γέφυρα τρεις φορές για
να φύγει το παιδί από την κοιλιά της, όπως φεύγει το νερό κάτω από τη γέφυρα.

Μόλις την έπιαναν οι δυνατοί και συχνοί πόνοι, τότε έριχναν από το πουκάμισο της
ένα αυγό να γλιστρήσει και να πέσει το παιδί, όπως γλιστράει το αυγό από το πουκάμισο.

Κατά τη γέννα φώναζαν στο σπίτι τη μαμή. Αυτή, όταν έρχονταν, δεν μιλούσε καθό-
λου στην έγκυο, αν πρώτα δεν της έριχνε νερό στο κεφάλι. Το νερό το έριχνε τρεις φορές
με τα χέρια της λέγοντας ταυτόχρονα ψιθυριστά και τα λόγια: **Κοιμ βιάρσ. άπα, αζί
σ'φούγκ. σι νίκλον (όπως χύνεται το νερό, έτσι να φύγει και το παιδί)**. Επίσης, η μαμή για
να μετριάσει τον πόνο, άλειφε την κοιλιά με λάδι, την έδινε να πει χαμομήλι με λάδι και
τη γυρνούσε με τη μέση στη φωτιά για να πυρωθεί. Της έδινε επίσης ένα φλιτζάνι κρασί με
ζεστό λάδι για να 'καθαριστούν τα αίματα'. Ποτέ δεν της έδινε να πει νερό.

Στο στάδιο της εξώθησης, συνήθως έδεναν μια τριχιά από τις γριντιές κι έκαναν μια
κούνια, στην οποία η έγκυος ακουμπούσε το στήθος, ενώ τα χέρια της και τα γόνατά της τα
στερέωνε στο πάτωμα και το κεφάλι της ήταν αγκαλιά σε μια γυναίκα. Επίσης, ξεκάρφω-
ναν όλα τα μπηγμένα καρφιά, που ήταν στο δωμάτιό της, για να ξεκαρφωθεί και το παιδί.
Της έδιναν ακόμη να δαγκώσει τις κοτσίδες της, ώστε να αναγουλιάσει. Έτσι έβαζε δύναμη
κι έβγαινε το παιδί ευκολότερα.

Αφού γεννιόταν το παιδί, η μαμή του έδενε τον αφαλό και έκοβε το κομμάτι που πε-
ρίσσευε. Μετά έκαιγε μαλλί και τη στάχτη του την έβαζε πάνω στον αφαλό για να κλείσει η
πληγή και να μη μολυνθεί. Για να πέσει καλά το **μπουρίκλον - 'ύστερο'** (πλακούντας - υ-
μένας) πιο εύκολα και γρήγορα, πατούσε τη κοιλιά της. Μετά παράχωναν το ύστερο μέσα
στη στάχτη του τζακιού, όπου χώνευε και χανόταν. Πολλά παιδιά γεννιόταν με σκέπη (λε-
πτή μεμβράνη). Αυτήν την έβαζαν στα κεραμίδια να στεγνώσει και μετά την έφτιαχναν
γιατρικό (**ιλιάτσι**). Λέγανε πως τα παιδιά, που γεννιόντουσαν με σκέπη, ήταν τυχερά.

Στο τέλος η μαμή έπαιρνε τη ρόκα, στην οποία περνούσε ένα κρεμμύδι κομμένο και
μιτάρια του αργαλειού, που τα έβαζε στο προσκέφαλο της λεχώνας για να διώξουν τα κακά
πνεύματα.

Οι σπιτικοί επίσης 'έπαιρναν **σχαρίκια'** (**νι λουάρ. σιχ.ρίκι**), δηλαδή ανάγγελναν με
ένα παιδί του σπιτιού τη γέννηση στους συγγενείς, οι οποίοι το έδιναν φιλοδώρημα.

Λοχεία - λεχώνα (λιχουάν.) - βρέφος

Το παιδί το αλάτιζαν καλά για να μη συγκαεί και το τύλιγαν με φασκιές και μάλλινα σπάργανα. Βέβαια, πρόσεχαν και τη λεχώνα να μην κρυώσει, ιδιαίτερα σε κρύα περίοδο. Έβαζαν το παιδί δίπλα από τη μητέρα του και περνούσαν οι συγγενείς - και ο πατέρας του, βέβαια, που περίμενε από έξω - για να το δουν και να το ασημώσουν. Όταν το κερνούσαν έλεγαν: «*Ντι λα ιό ψ'νι, ντι λα Ντουμνιτζέλου μούλι = Από μένα λίγα, από το Θεό πολλά*» ή «*άϊντι σ'πάππου = άϊντε και παππούς*», αν ήταν αγόρι και «*άϊντι σ'μάϊα = άϊντε και γιαγιά*», αν ήταν κορίτσι. Το ξετύλιγαν και του έκαμαν μπάνιο μετά από τρεις μέρες, όπως επίσης άλλαζαν και τη λεχώνα και καθάριζαν το πάτωμα κάτω από το στρώμα. Στις τρεις μέρες ακόμα η λεχώνα άρχιζε να κυκλοφορεί μέσα στο σπίτι και φορούσε μια κόκκινη κορδέλα στο κεφάλι. Την τρίτη ημέρα καλούσαν τον παπά να διαβάσει ευχές. Αυτήν ακριβώς την ημέρα, καλούσαν όλους τους συγγενείς και τους φίλους και *‘βάζανε το τραπέζι της Παναγίας’* (μπ.γκά μάσιλι αλ Στ.μ.ρί). Έβαζαν και μια σουπιέρα με νερό κι εκεί μέσα έριχναν χρήματα για το μωρό (το ασήμωναν). Οι συγγενείς εύχονταν: «*Χαϊρλίτικο και με άλλο*» (*Χαϊρλίτικου, σ'κου αλάντου*).

Και τις άλλες ημέρες μετά από μια εβδομάδα από τη γέννα έρχονταν η νουνά, γνωστές και συγγενείς γυναίκες για να δούνε το νεογέννητο και τη λεχώνα, δηλ. να πάνε το *‘λιχουνιάτκο’* (σ'ατσέμ λιχουνιάτκου - να πάμε το λιχουνιάτκο). Ήταν συνήθως *‘τούρτα’* = ψωμί στο ταψί (*κουλάκλου*) με μια σουπιέρα πιλάφι ρύζι, καθώς επίσης και τηγανίτες, λαγγίτες, γλυκίσματα κλπ.

Όταν έβλεπαν το βρέφος φτύνανε τρεις φορές στο κόρφο του για να μη το ματιάσουν κι έβαζαν το κέρασμα κάτω από το μαξιλάρι του στη *σαρμανίτσα* (ξύλινη κούνια). Η σαρμανίτσα ήταν συνήθως δώρο του παππού ή της γιαγιάς από τη μεριά του πατέρα του μωρού. Η για πρώτη φορά εναπόθεση του βρέφους στη σαρμανίτσα ήταν αυστηρά τελετουργική: Το *‘σταύρωναν’*, δηλαδή, έκαναν τρεις φορές το σημάδι του σταυρού επάνω του και στο μαξιλάρι. Εάν βασίλευε ο ήλιος, και οι επισκέπτες έπρεπε να φύγουν, έβγαζαν μια κλωστή από τα ρούχα τους, έφτυναν το μωρό τρεις φορές και έβαζαν επάνω του την κλωστή.

Ένα ολόκληρο 24ωρο μετά τη γέννα δεν άφηναν τη λεχώνα να κοιμηθεί γιατί πίστευαν ότι, αν λιποθυμούσε στον ύπνο, θα πέθαινε. Μόλις την έπαιρνε ο ύπνος, την κτυπούσαν για να ξυπνήσει. Εάν αυτή ζαλιζόταν, έκαιγαν ένα μαύρο πανί για να το μυρίσει. Δεν την άφηναν μόνη για τρεις ολόκληρες μέρες. Αν κατά ανάγκη έμενε μόνη, τοποθετούσαν ανάποδα τη σκούπα ή τη μασιά του τζακιού πίσω από τη πόρτα. Η σκούπα μέχρι τα σαράντα πίστευαν ότι *‘σκουπίζει’* όλα τα κακά από το σπίτι.

Τα τρία πρώτα βράδια μετά τη γέννα πίστευαν ότι οι Μοίρες έρχονταν για να *‘μοιράνουν’* το παιδί κι έβαζαν κάτω από το μαξιλάρι του χρήματα και θυμιάμα και δίπλα από την σαρμανίτσα μια σκούπα. Η πίστη στη δύναμη της Μοίρας και γενικά η Μοιρολατρία ήταν γνωρίσματα όλων των παραδοσιακών κοινωνιών. Γνωστή είναι η παροιμία: «*Ότι γράφουν οι μοίρες, δεν ξεγράφεται*».

Για 40 μέρες δεν έβγαινε από το σπίτι και, όταν σουρούπωνε, θυμιάτιζαν το δωμάτιο της, δεν δάνειζαν τίποτα και δεν άφηναν κανένα να μπει μέσα γιατί το είχαν για κακό και γιατί κόβονταν το γάλα της. Για να μη ματιάζεται η λεχώνα φορούσε ένα μαντήλι, στο οποίο κομπόδεσαν ένα κομμάτι λεμοναριά, σκόρδο, κάρβουνο, σπυρί, θυμιάμα, καρφί κ.ά. Γενικά ήταν απεριποίητη για να μην *‘τραβάει’* το μάτι. Για να κατεβάσει γάλα, της έδιναν κρασί, λαχανόπιτες, καβουρντισμένα καρύδια, ωμό κρεμμύδι, λαδερά φαγητά, σούπες, άσπρο και πηχτό ρύζι κ.ά. Δεν έτρωγε λαγό για να μη λαγοκοιμάται και τρομάζει το παιδί

της, ούτε χοιρινό και ούτε κοκκινοπίπερο για να μη ‘κοκκινίζουν’ τα μάτια του παιδιού. Μέχρι η λεχώνα να κατεβάσει γάλα, έδιναν στο μωρό χαμομήλι.

Η ασαράντιστη γυναίκα δεν κοιταζόταν στο καθρέφτη, γιατί ισκιωνόταν, δεν έκανε να δει λείψανο, γιατί το παιδί θα γινόταν κιτρινάτικο και δεν έπρεπε να τη δει ο ήλιος βασιλεύοντας, γιατί το παιδί της θα βασίλευε (πέθαινε) γρήγορα.

Το πρώτο της γάλα (*κουλιάστρ.*) το μάζευαν, έσβηναν μέσα τρία κάρβουνα και μετά τα τοποθετούσαν στο εικόνισμα. Αν κόβονταν το γάλα της, έπαιρναν τα ίδια κάρβουνα και τα έριχναν στη φωτιά ν’ανάψουν πάλι για να ξανάρθει το γάλα. Αν η λεχώνα δεν είχε πολύ γάλα, καλούσαν τη βυζάχτρα, μια γυναίκα που είχε μικρό παιδί και πολύ γάλα για να βυζάζει το νεογέννητο. Οι βλάχες θήλαζαν για πολύ καιρό τα μωρά τους. Η ‘αποκοπή’ του παιδιού από το μητρικό γάλα γινόταν με αλάτι ή άλλες πικρές ουσίες (κινό κλπ), με τις οποίες άλειψαν το στήθος έτσι ώστε το παιδί δεν ήθελε να θηλάσει άλλο.

Έπλεναν το μωρό με αλατόνερο για σαράντα μέρες. Το πρώτο πλύσιμο του, όπως είπαμε, γινότανε συνήθως στις τρεις μέρες. Επίσης, μέχρι τις σαράντα μέρες έδεσαν το κεφάλι του μωρού μ’ένα μαύρο μαντήλι για να μη ματιάζεται αφενός, και αφετέρου να γίνουν τα αυτιά του όρθια και το κεφάλι στρογγυλό. Ύστερα από τα σαράντα, το φορούσαν σκουφάκι με φλουρί για να είναι γερό και να γίνει πλούσιο και του έβαζαν σκόρδο ξερό για το ‘μάτι’. Οι γονείς καρφίτσωσαν επίσης φυλαχτό με μια παραμάνα στο φανελάκι του μωρού αριστερά στο μέρος της καρδιάς ή το κρεμούσαν από το λαιμό στο κάτω από το αριστερό χέρι. Το παιδί κρατούσε το φυλαχτό μέχρι τα εφηβικά του χρόνια. Για τα αγόρια, όταν πήγαιναν στο στρατό έφτιαχναν καινούργιο φυλαχτό.

Δεν έκοβαν ούτε τα νύχια ούτε τα μαλλιά του μωρού πριν χρονίσει ‘για να μη βγει κλέφτης’ (*σνου ιάσ. φούρ.*). Αν το νεογέννητο έκλαιγε πολύ, του ‘έριχναν την κλάψα’. Δηλαδή τα μεσάνυχτα η γιαγιά (ή η μητέρα) άναβε τρία δαδιά και, κρατώντας στο ένα χέρι τα δαδιά και στο άλλο το μωρό, άνοιγε ένα από τα παράθυρα του σπιτιού. Έτσι έριχνε την κλάψα του μωρού σε άλλο σπίτι, κουνώντας με αποτροπή τα τρία δαδιά και λέγοντας τρεις φορές: «*κάπρ. λα τίνι, σ’νιέλου λα ιό = το κατσίκι σε σένα, κι το αρνί σε μένα*». Αυτό γιατί το κατσίκι είναι ανάποδο, ενώ το αρνί είναι ήμερο.

Όταν η λεχώνα σαράντιζε, καθάριζαν το δωμάτιό της κι έπλεναν τα στρωσίδια της στο ποτάμι. Το απόγευμα η πεθερά με το παιδί στην αγκαλιά και η νύφη της πίσω της πηγαίνανε στην εκκλησία για να πάρουν την ευχή. Αν το παιδί ήταν αγόρι, τότε ο παπάς το έβαζε στο Άγιο Βήμα και το περιέφερε κυκλικά. Αν ήταν, όμως, κορίτσι, δεν το έβαζαν στο Άγιο Βήμα.

Βάπτιση (π.τιτζάρεα)

Από την ημέρα που θα γεννιόταν το παιδί και μέχρι που θα το βαπτίζανε, αν ήταν αγόρι, το έλεγαν μπέμπη, αν ήταν κορίτσι το έλεγαν μπέμπα. Όσο το παιδί ήταν αβάπτιστο, δεν το πηγαίνανε στην εκκλησία. Σε φυσιολογικές συνθήκες βάπτιζαν το παιδί στην εκκλησία (μετά τα σαράντα μέχρι και στους έξη μήνες). Εάν το μωρό έκλαιγε πολύ ή είχε πονάκια, το βάπτιζαν στο σπίτι πολύ νωρίς (πριν τα σαράντα), γιατί πίστευαν ότι το λάδι του παπά θα του έκοβε το κλάμα. Σε τέτοιες περιπτώσεις οι γονείς βιάζονταν να το βαπτίσουν, ούτως ώστε, αν συνέβαινε τίποτε και πέθανε, να είναι βαπτισμένος χριστιανός. Επίσης, το ‘βάπτιζαν στον αέρα’, εάν υπήρχε ετοιμοθάνατος στο σπίτι. Στα πολύ παλιά χρόνια βάπτιζαν τα παιδιά στις τρεις μέρες.

Όταν όλα ήταν φυσιολογικά, η βάπτιση γινόταν στην εκκλησία. Την παραμονή της βάπτισης προσκαλούσαν τον νουνό (*νούνλου*) με τη νουνά με δυο συγγενικά παιδιά (ένα

αγόρι κι ένα κορίτσι) με κουλούρα, κρασί και κάλτσες. Ο νουνός, που ήταν συνήθως ο κουμπάρος των γονιών του μωρού, προμηθεύονταν ότι ήταν απαραίτητο (δοχεία με νερό, σαλιαρίστρα, λαμπάδα με φιόγκο, σταυρουδάκι, κούκο, λαδόπανο κλπ) για τη βάπτισή και πήγαινε στην εκκλησία πιο μπροστά. Αυτός έντυνε το παιδί με πολύ απλά ρουχαλάκια. Το παιδί το έφερνε η γιαγιά του (από τη μεριά του πατέρα του) και εκεί βρίσκονταν όλοι οι στενοί συγγενείς του, εκτός από τους γονείς του (για να τους πάρουν 'συχαρίκια'). Κατά τη βάπτισή η μια από τις γιαγιάδες κρατούσε το παιδί στην αγκαλιά και η άλλη το νερό.

Στη διάρκεια της βάπτισής, τη στιγμή κατά την οποία ο νουνός έλεγε το όνομα, τα παιδιά της σχολικής ηλικίας, που προσμένανε να το ακούσουν με ανυπομονησία, έσπευδαν τρέχοντας να το αναγγείλουν στους γονείς του μωρού για να πάρουν το φιλοδώρημά τους. Το πρώτο παιδί, που θα πήγαινε, έπαιρνε το περισσότερο φιλοδώρημα (κίνητρο). Μετά, τα παιδιά γύριζαν πίσω στην εκκλησία για να πάρουν κέρασμα και από το νουνό.

Ο νουνός μόνο είχε το δικαίωμα να δώσει το όνομα στο παιδί. Τον θεωρούσαν δε σεβαστό πρόσωπο και τον τιμούσαν πάρα πολύ. Υπήρχαν, όμως, φορές που γινότανε συνεννόηση με τους γονείς του παιδιού. Συνήθως τα παιδιά έπαιρναν το όνομα των παππούδων και των γιαγιάδων. Δεν έδιναν δυο ονόματα στο παιδί.

Τα περισσότερα βαπτιστικά ονόματα ήταν χριστιανικά ονόματα. Δεν έλειπαν, όμως, και να δίνουν ονόματα αρχαίων ιστορικών (Σωκράτης, Βιργίλης κλπ), φυτωνύμια (Δάφνη κλπ), ηθικών αξιών (Αγνή) κλπ. Οι Αρμάνοι είχαν τεράστια ποικιλία των χαϊδευτικών ονομάτων επάνω στο κύριο βαπτιστικό όνομα. Για παράδειγμα, για το όνομα Γεώργιος είχαν τα: **Γούλας, Γιώργης, Γιωργούσιας, Γάκης** κ.ά., για το όνομα Δέσποινα τα: **Δέσπα, Πέπα, Δισπούλα** κ.ά., για το Δημήτριος τα: **Τάκης, Τάκος, Μήτρης, Μήτσιους** κ.ά. και ούτω καθεξής.

Μετά τη βάπτισή ο νουνός έπαιρνε το παιδί στην αγκαλιά του και το πήγαινε στο σπίτι, όπου το παρέδινε στη μάνα του, ευχόμενος να ζήσει. Η μάνα έκανε τρεις μετάνοιες στο νουνό (δείγμα σεβασμού) και παραλάμβανε το παιδί. Οι γονείς του μωρού δώριζαν στο νουνό συνήθως ένα πουκάμισο. Αν ο νουνός είχε και γονείς, τότε δώριζαν και σε αυτούς από ένα ζευγάρι κάλτσες. Μετά ακολουθούσε τραπέζι, ανάλογο με τις οικονομικές δυνατότητες της οικογένειας.

Πρέπει να τονιστεί ότι ο νουνός και η νουνά, εφόσον ο νουνός ήταν παντρεμένος, ήταν οι πνευματικοί πατέρες του παιδιού (το μάθαιναν τρόπους καλής συμπεριφοράς, τραγουδάκια, χορούς, παιχνιδάκια, προσευχές κλπ).

29. ΘΑΝΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΑΦΙΚΑ ΕΘΙΜΑ (03.10.2015 μέχρι 17.10.2015, ΉΜΕΡΗΣΙΑ')

Γενικά

Ο θάνατος, το συνταρακτικότερο γεγονός της φύσης, ήταν φυσικό να αποτελέσει ένα από τα κεντρικά αντικείμενα της επιστημονικής έρευνας, της θρησκευτικής σκέψης, του φιλοσοφικού στοχασμού και της τέχνης. Η ιδέα του θανάτου, σ όλη τη διάρκεια της ανθρώπινης πορείας, ταλαιπωρεί τον άνθρωπο, που το βιώνει σαν το τέρμα της ύπαρξής του. Γι αυτό από την αρχαία εποχή φιλοσοφικές ή θεολογικές θέσεις προσπάθησαν να ηρεμήσουν την ανθρώπινη ψυχή από την αγωνία του θανάτου. Παράλληλα, στο λαό επικρατεί πλούσια εθιμολογία που χαρακτηρίζεται τόσο από σεβασμό προς το νεκρό και τη μνήμη του όσο και από τη σκέψη να αποτραπεί ή να εξουδετερωθεί οποιοδήποτε κακό θα μπορούσε να προέλθει από το θάνατο ενός οικείου προσώπου.

Όσο και να φαίνεται παράξενο, ο θάνατος έχει σχέση με τη γέννηση, γιατί το γεγονός της γέννησης του ανθρώπου προϋποθέτει και το θάνατο. Κανείς δεν μένει αθάνατος. Πάντως, κανείς δεν ξέρει με σιγουριά από πού προερχόμαστε και πού πηγαίνουμε. Είναι ένας ανοιχτός κύκλος με δυο αγνώστους Χ, όπως θα λέγαμε στα μαθηματικά. Η επιστήμη τους τελευταίους λίγους αιώνες μολονότι έχει προοδεύσει πολύ, εν τούτοις δεν κατόρθωσε ακόμα να βρει απάντηση στο παραπάνω ερώτημα.

Ο Σεβασμιότατος Μητροπολίτης Ναυπάκτου και Αγίου Βλασίου **Ιερόθεος** υποστηρίζει:

«Ο θάνατος δεν είναι μια πράξη που την αντιμετωπίζει κανείς στο τέλος της βιολογικής του ζωής, αλλά ένα υπαρξιακό γεγονός μεγάλων διαστάσεων, που το βλέπει κανείς μέσα του, αλλά και σε ολόκληρη την κτίση. Ο θάνατος, όπως το έχουν σημειώσει, εκτός από τους θεολόγους, και οι ψυχαναλυτές, ψυχοθεραπευτές και ψυχολόγοι, αλλά και η σύγχρονη επιστήμη της θανατολογίας, συνδέεται με την βαθειά κρίση την οποία περνά ο άνθρωπος. Γνωρίζουμε ότι ο άνθρωπος στη ζωή του περνά από διαδοχικές κρίσεις θανάτου».

Η ιστορικός-αρχαιολόγος **Ανδριάννα Καστρινού** γράφει:

«...Γιατί όταν χάνουμε κάποιον αγαπημένο μας συγγενή ή φίλο πονάμε τόσο πολύ; Γιατί αφού είμαστε προετοιμασμένοι για την εξέλιξη του δικού μας ανθρώπου μόλις φύγει από τη ζωή μας φαίνεται ψέμα, περνάνε οι μέρες, οι μήνες και ο πόνος παραμένει ο ίδιος; Πότε μαλακώνει αυτός ο πόνος; Ο πόνος μαλακώνει όταν σταματήσεις να τον πολεμάς, όταν δεχτείς ότι είναι μια διαδικασία κάθαρσης και συνειδητοποίησης της ζωής. Ο θάνατος δεν είναι κατάσταση μόνιμη, ούτε το τέλος. Είναι αλλαγή συνειδητότητας, είναι αλλαγή επιπέδων. Αυτό που μας φοβίζει δεν είναι ο θάνατος αυτός καθ'αυτό αλλά ό,τι δε ζήσαμε, ό,τι δεν προλάβουμε, ό,τι δε τολμήσαμε, ό,τι δε χαρήκαμε και ούτω καθ'εξής. Στην τελική, είναι ο δικός μας θάνατος που υποβόσκει στο υποσυνείδητο, που προκαλεί την υποσυνείδητη ανασφάλεια, όσο και αν θέλουμε να λέμε 'δεν είναι το δικό μου θάνατο που φοβάμαι, αλλά το θάνατο αγαπημένων προσώπων'. Αυτό που πρέπει να κάνουμε είναι να μην τον αποφεύγουμε, αλλά να διαβάσουμε, να μάθουμε, να ψάξουμε, και στη συνέχεια να ζήσουμε, να τολμήσουμε, να γίνουμε ο εαυτός μας και, φυσικά, να τιμήσουμε τη ζωή μας...».

Τα ταφικά έθιμα και η προετοιμασία του νεκρού και φέρετρου λίγο πολύ μοιάζουν σε όλη την Ελλάδα με αρκετές παραλλαγές, όπως είναι φυσικό. Υπάρχει σεβασμός στο νεκρό, ο οποίος 'θάβεται με όλες τις τιμές' και σύμφωνα με τη χριστιανική πίστη το σώμα προορίζεται να αναστηθεί. Το υγρό στοιχείο (νερό, λάδι, κρασί, ξύδι, υγρά αντικείμενα κλπ), το πλύσιμο του νεκρού και το πλύσιμο των χεριών των πενθούντων, που επικρατούν στα ταφικά έθιμα, είναι χαρακτηριστικά.

Τα έθιμα του θανάτου ήθελαν να εξυπηρετήσουν τρεις σκοπούς: Να βοηθήσουν στον ήρεμο θάνατο και στην εκτέλεση των ύστατων επιθυμιών του νεκρού, β) να συντελέσουν στον εξαγνισμό του νεκρού από τα αμαρτήματά του και να εξασφαλίσουν τη συγχώρεσή του από το Θεό και γ) να προστατεύσουν την οικογένεια αλλά και τη κοινωνία από την εκδικητική μανία του νεκρού (βρικόλακισμα).

Οι παλιότεροι και απλοϊκοί άνθρωποι, όταν παρατηρούσαν κάτι αφύσικο και τρομαχτικό το θεωρούσαν προμήνυμα θανάτου. Τέτοια προμήνυμα μπορούσαν να ήταν από πτηνά ή άλλα ζώα, από όνειρα και άλλα σημάδια. Για παράδειγμα, όταν το σκυλί ουρλιάζει σαν λύκος ή όταν λαλεί ο κόκορας από βραδύς. Όταν τρίζει το ταβάνι του σπιτιού. Επίσης, όταν έβλεπαν στο όνειρό τους θολωμένο ποτάμι ή φίδια. Μάλιστα στα παλιά χρόνια η ονειρομαντεία ήταν αναπτυγμένη και υπήρχαν έμπειροι άνθρωποι που ήξεραν να εξηγήσουν τα όνειρα.

Ο λαός έχει πολλές προλήψεις που τηρεί στην περίπτωση θανάτου οικογενειακού προσώπου. Μερικές από αυτές είναι οι εξής:

- 1) Αν ο νεκρός έχει τα μάτια ή το στόμα ανοιχτό, πιστεύεται ότι σύντομα θα πάρει μαζί και άλλον.
- 2) Δεν καθαρίζουν το σπίτι κατά την ημέρα του θανάτου οικείου προσώπου, για να μην «καθαρίσει» και άλλον ο χάρος.
- 3) Γυναίκα που παρακολούθησε κηδεία δεν επιτρέπεται να πλησιάσει βρέφος γιατί αυτό θα ασθενήσει.
- 4) Αυτοί που παρακολουθούν κηδείες δεν πηγαίνουν κατόπιν στα σπίτια τους, αλλά αλλού για να μεταδώσουν εκεί το κακό.
- 5) Αν κατά την ημέρα της κηδείας βραχεί ο νεκρός πιστεύεται ότι θα βρέχει για σαράντα μέρες, όσο πιστεύεται ότι η ψυχή του νεκρού θα περιπλανιέται στη γη.
- 6) Αν βρέχει κατά την ημέρα της κηδείας, αυτό φανερώνει ότι ο αποθανών ήταν καλός άνθρωπος.
- 7) Το κράξιμο κόρακα κατά την ώρα της ταφής προμηνύει θάνατο.
- 8) Αν κάποιος πεθάνει τη μέρα των Χριστουγέννων, πηγαίνει στον Παράδεισο, καθώς οι πύλες του είναι ανοιχτές αυτή τη μέρα.
- 9) Οι αποθνήσκοντες Παρασκευή, Σάββατο και Κυριακή θεωρούνται δίκαιοι και ενάρετοι και θα πάνε στον Παράδεισο. Οι αποθνήσκοντες Τρίτη αμαρτωλοί.
- 10) Η χήρα φοράει πάντα τσεμπέρι, γιατί συμβολίζει τον άντρα της, και δε βγάζει ποτέ τα μαύρα..... κ.ά.

Τώρα ας έλθουμε στα συναισθήματα των πολύ οικείων του θανόντος. Ο χαμός ενός αγαπημένου προσώπου είναι, κατά κοινή ομολογία, ένα θλιβερό γεγονός που προκαλεί ανάμεικτα συναισθήματα στα πενθούντα πρόσωπα, με επικρατέστερα το πόνο και την άρνηση. Όπως, θα έχουμε όλοι παρατηρήσει από προσωπικά μας βιώματα, οι περισσότεροι δεν μπορούν να δεχτούν το θάνατο και την έλλειψη ύπαρξης ενός αγαπημένου τους προσώπου, με αποτέλεσμα τα έντονα συναισθήματα, που νιώθουν βιώνοντάς τον, να μην τους επιτρέπουν να ξεχωρίσουν την αλήθεια από το ψέμα, τη πραγματικότητα από τη φαντασία. Και γι' αυτό πάντα θα χρειάζεται μια αυγή για να ξεχωρίσει το όνειρο από τη πραγματικότητα και μια γεύση ανυπαρξίας για να καθορίσει τη ματαιότητα της ύπαρξης.

Σύμφωνα μάλιστα με ιατρικές και ψυχολογικές μελέτες, υπάρχει μια σειρά από έντονα συναισθήματα που εντάσσονται στα στάδια του πένθους. Το αρχικό λοιπόν συναίσθημα πένθους, που βιώνει κάποιος μετά το χαμό ενός δικού του ατόμου, δεν είναι η δυσπιστία, όπως θεωρείτο από πολλούς μέχρι σήμερα, αλλά η άρνηση του θανάτου. Η πολύ έντονη επιθυμία του προσώπου που 'έφυγε' δυσκολεύει τους συγγενείς του να δεχτούν το χαμό του, με επακόλουθο οι ίδιοι να ζουν σε μια πλάνη.

Έτσι μετά από κάποιο χρονικό διάστημα επέρχεται η δυσπιστία. Η δυσπιστία αυτή είναι αποτέλεσμα της βαθιάς αγάπης του πενθούντος ατόμου προς τον αποθανόντα, το οποίο δυσκολεύεται να προσαρμοστεί και να πιστέψει στο θάνατο του δικού του ανθρώπου. Το αμέσως επόμενο συναίσθημα είναι η κατάθλιψη. Το άτομο λοιπόν που πενθεί, μη μπορώντας να δεχτεί την κατάσταση, στην οποία αναπάντεχα περιήλθε, βρίσκεται σε μια διαρκή σύγχυση. Ψάχνοντας, μάταια βέβαια, μια μέση λύση στο δύσκολο αυτό πρόβλημά του και μια απάντηση στις, αν μη τι άλλο, αναμενόμενες ερωτήσεις του, με επικρατέστερη φυσικά το «ΓΙΑΤΙ», καταφεύγει στην κατάθλιψη και την απομόνωση από τους άλλους.

Εφόσον λοιπόν το άτομο ξεπεράσει αυτό το στάδιο της κατάθλιψης, περνά στο επόμενο και τελευταίο συναίσθημα που είναι η αποδοχή. Εδώ το πενθών άτομο κατανοεί κάπως την κατάσταση και αποδέχεται πλέον, όσο το ίδιο μπορεί, το χαμό του δικού του ανθρώπου, βρίσκοντας μια 'προσωρινή' απάντηση στα αμέτρητα ερωτήματά του που το βασάνιζαν και που μπορεί να μη το καλύπτει εξ' ολοκλήρου, πράγμα που το παρηγορεί, ωστόσο, εν μέρει. Αυτό σε καμία περίπτωση δεν αναιρεί τον πόνο και το θυμό που νιώθει στη ψυχή του για το χαμό αυτό, απλά ίσως τον απαλύνει λίγο. Από εδώ και στο εξής, βέβαια, το άτομο αυτό έτσι θα πρέπει να μάθει να μάθει να ζει, «κουβαλώντας» αυτά τα συναισθήματα και αυτά τα ερωτήματα που διαρκώς θα το απασχολούν.

Η αλήθεια είναι ότι ποτέ κανείς δε βρήκε, και ούτε πρόκειται ποτέ να βρει, τις αληθινές απαντήσεις, οι οποίες θα εξαλείψουν τελείως όχι μόνο το πόνο αλλά και όλα τα προαναφερθέντα συναισθήματα πένθους που προκαλεί ο θάνατος. Γιατί; Γιατί απλά δεν υπάρχουν, έτσι είναι!! Δυστυχώς ή ευτυχώς, δε το ξέρουμε, και το μόνο σίγουρο είναι ότι δε θα το μάθουμε ποτέ...

Ταφικά έθιμα στους Αρμένους του Αν. Βερμίου

Η τεχνολογική ανάπτυξη και οι νέες αστικές συνήθειες απλοποίησαν τα έθιμα σε όλους τους χώρους της κοινωνικής ζωής των βλαχοφώνων του Αν. Βερμίου. Ωστόσο, οι νέες συνήθειες δεν εισχώρησαν τόσο πολύ στα έθιμα του θανάτου. Αυτό βέβαια ισχύει περισσότερο σε αυτούς, που ζούνε στα χωριά (Μελίκη, Νεόκαστρο, Νησί, Άδεντρο κλπ) και όχι στα αστικά κέντρα (Βέροια, Νάουσα κλπ). Δεν μιλάμε, βέβαια, για τα βλαχοχώρια του Βερμίου γιατί αυτά πλέον είναι παραθεριστικά κέντρα. Στα χωριά οι καινοτομίες γύρω από το θάνατο είναι λιγότερες σε σχέση με άλλα γεγονότα της κοινωνικής ζωής (γάμος, γέννηση κλπ), αν και τώρα τελευταία παρατηρείται μια τάση απλοποίησης των εθίμων του θανάτου ακόμα και στα χωριά.

Ωστόσο, ο φόβος και η αδυναμία των ανθρώπων μπροστά στη πιο δύσκολη στιγμή της ανθρώπινης ζωής, αλλά και ο κοινωνικός έλεγχος που είναι αμείλικτος σ' αυτό το θέμα, τους αναγκάζει ν' αφήνουν σχεδόν άθικτα τα έθιμα, που κληρονόμησαν από τους προγόνους τους, και να τα ακολουθούν σχετικά πιο πιστά.

Ας μιλήσουμε για τα ταφικά έθιμα των Αρμένων του Αν. Βερμίου πριν από τον 2^ο παγκόσμιο πόλεμο:

Λένε πως τα προμηνύματα του θανάτου ήταν τα παρακάτω:

Τα μαντρόσκυλα έχουν την δυνατότητα να προμαντεύουν τον θάνατο και ουρλιάζουν ένα μήνα πριν στο μέρος που θα πεθάνει κάποιος από το σπίτι. Στα βλάχικα έλεγε ο κόσμος: «*Αουϊ, τσε αούρλ. αζίτσι κ'νιλι, πρι κάπλου σ.χίμπ. = πωπώ, τι ουρλιάζουν έτσι τα σκυλιά; Για το κεφάλι του να είναι*» (υπονοούσαν θάνατο).

Όταν μαλώνουν τα κοράκια και φωνάζουν, κάποιος από το χωριό θα πεθάνει.

Τον θάνατο τον προμαντεύουν συνήθως οι άνδρες και στην πλάτη του αρνιού.

Αν μια γυναίκα χτενίζεται και ενώ πλέκει τις κοτσίδες της, αφήνει μια τούφα μαλλιά άπλεγα, τότε θα πεθάνει κάποιος από το σπίτι. Γι αυτό οι γυναίκες προσέχουν πάρα πολύ στο χτένισμα.

Τα όνειρα, επίσης, μπορούν να προβλέψουν θάνατο. Όταν δουν ότι βγάζουν δόντια της επάνω σιαγόνας, θα πεθάνει κάποιος από το σόϊ του άνδρα και, όταν είναι της κάτω σειράς, θα είναι από το σόϊ της γυναίκας. Όταν στον ύπνο βλέπουν ότι βγάζουν δόντια και πονούν πολύ, τότε θα πεθάνουν κάποιος σπιτικός. Όταν δεν πονούν, τότε θα πεθάνει κάποιος έξω από το σπίτι.

Όταν κάποιος ήταν βαριά άρρωστος από ανίατη αρρώστια και υπέφερε από φριχτούς πόνους, τότε οι συγγενείς του έφερναν από την εκκλησία την εικόνα της Μαύρης Παναγιάς (*Μαρία ατσιά λάϊα*). Την τοποθετούσαν απέναντι από τον άρρωστο - ανάβοντας και σχετική καντήλα - τη θυμιάτιζαν πρωί βράδυ, την ώρα που χτυπούσε το σήμαντρο (*τοάκ.*). Οι οικείοι έκαναν μετάνοιες και σταυροκοπούσαν μπροστά στην εικόνα. Όταν κάποιος έμπαινε στο σπίτι του αρρώστου, πρώτα έπρεπε να κάνει το σταυρό του στην εικόνα της Μαύρης Παναγιάς και μετά να χαιρετήσει τον άρρωστο. Στο άρρωστο έφερναν για δώρο γλυκό του κουταλιού, πορτοκάλια και σούπες.

Ο ετοιμοθάνατος ήθελε όλοι οι συγγενείς του να είναι δίπλα του και αν κάποιος δικός του απουσίαζε, δεν ξεψύχαγε μέχρι να τον δει. Τις τελευταίες στιγμές της ζωής του ο ετοιμοθάνατος έδινε την ευχή του στα παιδιά και στα εγγόνια του, όπως και σε όλους τους συγγενείς του, για μια παντοτινή κι ευτυχισμένη ζωή (*σμπ.νέτς, σ'αλιγκίτς σχιτς αγαπ.σίτς, σλι ρτάσμι = να ζήσετε να ασπρίσετε και να είστε αγαπημένοι, και συγχωρέστε με*). Ακόμη, αν είχε μαλώσει με κάποιον, τον καλούσε να τον δει για να συγχωρεθούν και να πεθάνει έτσι ήσυχος.

Απαραίτητη για τον ετοιμοθάνατο ήταν η 'μεταλαβιά'. Πίστευαν πως με αυτό τον τρόπο ο νεκρός θα συγχωρεθεί από τις αμαρτίες του. Αν κάποιος πέθαινε 'αμετάλαβος', πίστευαν ότι η ψυχή του περιπλανιέται και δεν ησυχάζει (*Νικουμνηκάτ μουρί = ακοινώνητος πέθανε*). Όταν πήγαινε ο παπάς με την 'θεία κοινωνία' να μεταλάβει τον άρρωστο - μελλοθάνατο, ήταν ασκεπής, δεν μιλούσε καθόλου (ήταν *μούτος*) στο δρόμο. Όσοι έβλεπαν τον διερχόμενο παπά, έκαναν το σταυρό τους, επίσης αμίλητοι. Μπροστά από τον παπά προηγούνταν ένα αγόρι, που στο δεξί του χέρι κρατούσε ξύλινο σκαλιστό σταυρό και στο αριστερό του χέρι είχε αναμμένο φανάρι. Ο παπάς κοινωνούσε τον άρρωστο και μετά μιλούσε.

Τα παλαιότερα χρόνια αρκετοί πέθαιναν χωρίς να κοινωνήσουν, γιατί ήταν στα μαντριά και δεν υπήρχε παπάς. Λένε πως όσοι πέθαιναν σε στρούγκες, τους σούβλιζαν με ένα καμένο σίδερο στην κοιλιά για να μην βρυκολακιάσουν.

Για όσους χαροπάλευαν για μέρες, λένε πως ήταν αμαρτωλός, άκουγε τα βογγητά αυτών που αδίκησε ή είχε την κατάρα των γονιών του (*αβιά μούλιτ αμαρτί, νου λισιά σούφιλου = είχε πολλές αμαρτίες, δεν έβγαινε η ψυχή του*).

Όταν πλησίαζε η στιγμή να 'βγει η ψυχή' του ετοιμοθάνατου, γινόταν μεγάλη ησυχία στο σπίτι, για να μη φοβηθεί ο νεκρός και γυρίσει η ψυχή του και τραβήξει περισσότερη 'τυράνια' (*σνου τουάρν. μόρτουλ σι τράτζι κάμα μούλτου = να μη γυρίσει ο νεκρός και τραβήξει περισσότερα*). Όταν ο ετοιμοθάνατος ήταν νέος και είχε ανησυχίες στις τελευταίες του στιγμές, λέγανε ότι 'παλεύει με το Χάρο'.

Μόλις ξεψυχούσε ο ετοιμοθάνατος (*ασκ.πέ = γλύτωσε με τον θάνατο*), το πρώτιστο μεταθανάτιο μέλημα ήταν ένας αγαπημένος οικείος να κλείσει τα μάτια του πεθαμένου, όπως και το στόμα. Κατόπιν οι πενθούντες ειδοποιούσαν όλους τους στενούς συγγενείς και οι πιο θαρραλέες και ηλικιωμένες γυναίκες αναλάμβαναν το πλύσιμο, το ξύρισμα, το ντύσιμο και το σαβάνωμα του νεκρού. Το νερό με το οποίο έπλεναν το νεκρό, το έχυναν προσεκτικά έξω από το σπίτι του, στον τοίχο για να μη το πατήσουν οι ζωντανοί με τα πόδια τους. Οι άντρες έπρεπε να ανοίξουν το λάκκο (*γκρουάπ.*) και να καρφώσουν το νεκροκρέβατο.

Πρέπει να σημειωθεί ότι στο σπίτι παλιότερα τον νεκρό δεν τον τοποθετούσαν πάνω σε ψηλό στήριγμα, αλλά κάτω στο πάτωμα, ενώ οι συγγενείς του κάθονταν στα γόνατα και τον πενθούσαν. Αργότερα άρχιζαν να τον τοποθετούν πάνω σε κρεβάτι ή τραπέζι. Το πρό-

σωπο του το έστρεφαν προς την ανατολή και τον έβγαζαν έξω με τα πόδια, για να μη ‘πάρει’ κι άλλον μαζί του.

Οι γυναίκες, όσο ο νεκρός ήταν ακόμη ζεστός, με ένα μαντήλι έδεσαν το κεφάλι και το πηγούνι για να μη μείνει ανοιχτό το στόμα. Έκαναν, επίσης, ένα μικρό σταυρό από κεριά στο μέτωπό του. Του φορούσαν καινούργια ρούχα, που τα φύλαγε ο ίδιος για αυτή την ώρα (*στράνιλι ντιτ μουάρτι = ρούχα για το θάνατο*). Τα ρούχα που φορούσε ο νεκρός, όταν ξεψύχησε, τα πετούσαν ή τα καίγανε.

Μετά του σταύρωναν τα χέρια, τα έδεσαν στο ύψος της κοιλιάς και έδεσαν επίσης τις άκρες των ποδιών με άσπρες κορδελίτσες. Στα χέρια τοποθετούσαν μια εικόνα, ενώ στα πόδια στερέωναν μια αναμμένη λαμπάδα. Πίστευαν ότι ο νεκρός θα ‘λιώσει’, όπως η λαμπάδα.

Έβαζαν δίπλα του το μαστούνι του, την γκλίτσα του, το καπέλο του ή οτιδήποτε άλλο προσωπικό του αντικείμενο. Έβαζαν ακόμα θυμίαμα στο στόμα, στις μύτες και στα αυτιά για να βρεθεί θυμιασμένος στον άλλον κόσμο και να μπορέσει να περάσει στον παράδεισο.

Στα πόδια του τοποθετούσαν καντηλάκι με λάδι που έκαιγε συνεχώς, για να έχει φως και η ψυχή να φύγει πιο εύκολα. Δίπλα από το καντήλι υπήρχε ένα ταβάζ με αλεύρι, όπου έβαζαν τα κεριά. Το αλεύρι αυτό κατόπιν το ζύμωναν στις 3 ημέρες και το έφτιαχναν πρόσφορο (λειτουργιά) για την εκκλησία. Επίσης, μέχρι τη στιγμή που ο νεκρός ήταν στο σπίτι, δεν σκούπιζαν. Το έκαναν, αφού τον σηκώσουν, για να πάρει ότι υπήρχε μαζί του.

Όταν ο νεκρός ήταν έτοιμος, όλοι οι γνωστοί και συγγενείς έρχονταν με λουλούδια και κεριά για να τον ασπαστούν. Πολλοί έφερναν και δώρα, μαντήλια με καραμέλες, μπισκότα, καρύδια κλπ για να ‘πάει χαιρετίσματα ο νεκρός στους δικούς τους πεθαμένους’. Ο βαφτισμιός του πεθαμένου έβαζε μια πετσέτα. Οι σπιτικοί έριχναν επίσης περισσότερο κέρματα ‘για να πληρώσει για να πάει στον παράδεισο’! Όλα αυτά τα έβαζαν εκεί κοντά στο νεκρό.

Μόλις σουρούπωνε, σκέπαζαν το πρόσωπο του νεκρού και οι πιο στενοί συγγενείς του τον ξενουχτούσαν. Σκέπαζαν ακόμα και τους καθρέφτες του σπιτιού. Πρόσεχαν να μη περάσει καμιά γάτα ή κανένας σκύλος από το δωμάτιο του νεκρού, γιατί το είχανε για κακό σημάδι.

Οι γυναίκες μοιρολογούσαν την ημέρα, αλλά το βράδυ, αφού σκέπαζαν το πρόσωπο του νεκρού, σταματούσαν το μοιρολόι και τον ξενουχτούσαν. Το πρωί συνέχιζαν το μοιρολόι μετά το ξεσκεπάσμα του προσώπου. Υπήρχαν ειδικές μοιρολογίστρες, που ήξεραν πολλά μοιρολόγια και στα βλάχικα και στα ελληνικά. Στα μοιρολόγια παίνευαν τα προτερήματα και τη ζωή του νεκρού και αποσιωπούσαν τα ελαττώματά του. Τα μοιρολόγια ήταν μακρόσυρτα θρηνητικά τραγούδια και πολλές φορές οι μοιρολογίστρες αυτοσχεδίαζαν ανάλογα με το νεκρό και τα έκαναν πιο αληθινά και πολύ συγκινητικά.

Ένα συνηθισμένο και χαρακτηριστικό από τους οικείους του νεκρού μοιρολόι στα βλάχικα είναι το εξής:

«Πάπλον τζ΄τσι τρας ν. φούγκ., σλάϊλι φιτσιόρλι νου λα λάσ. Σιέτζ αφέντη νίγκ. ιάστι σεάρ., σμ΄ν. ταχ.νά βα φούτζ».

Μετάφραση: *«Ο παππούς είπε να φύγει και τα καημένα παιδιά δεν τον αφήνουν. Κάτσε αφέντη ακόμα αυτό το βράδυ και φεύγεις αύριο το πρωί».*

Σε αυτό το μοιρολόι έκαναν αναφορά σε όλους τους συγγενείς. Δηλαδή, εκτός από *φιτσιόρλι* (παιδιά), έλεγαν και ‘*μάμα*’ (μάννα) και *φράτζ* (αδέλφια) και *μβιάστι* (νύφες) κλπ.

Στα ελληνικά αναφέρουμε το εξής :

« *-Μάνα μου μη με διώχνεις! -Δε σε διώχνω αγόρι μου, φεύγεις μοναχός».*

Όλες οι γυναίκες μαυροφορούσαν και κάλυπταν το κεφάλι με μαύρο μαντήλι. Οι άντρες (πατέρας, θείοι, αδέρφια, ανεψιοί, μέχρι και πρώτα ξαδέλφια) φορούσαν σκούρα ρούχα, ήταν αξύριστοι, φορούσαν πένθος στο αριστερό χέρι (και στο πέτο του σακακιού) ή μαύρη γραβάτα, τουλάχιστον μέχρι τις σαράντα μέρες.

Ο παπάς έρχονταν την καθορισμένη ώρα και οι άντρες έσπαγαν ένα πιάτο ή ένα ποτήρι ή φλιτζάνι για να δείξουν τη λύπη τους και να 'εξαφανίσουν το νεκρικό μίasma'. Όταν παίρνανε τον πεθαμένο οι γυναίκες έβαζαν τα στρωσίδια (τις *σάσμες*) ανάποδα στο πάτωμα και κάρφωναν με ένα μεγάλο καρφί το μέρος, όπου αυτός ήταν. Βέβαια, όλοι οι συγγενείς και φίλοι σταματούσαν την εργασία τους και με τα καλά τους ρούχα ακολουθούσαν το νεκρό μέχρι τη τελευταία του κατοικία, ενώ στην εκκλησία όλοι έδιναν τον τελευταίο ασπασμό. Τέσσερις ή έξη άντρες κουβαλούσαν το νεκροκρέβατο στους ώμους τους.

Ο νεκρός με συνοδεία, αποτελούμενη από τον παπά, τον ψάλτη, τα εξαπτέρυγα, τα φανάρια, τους συγγενείς, τους φίλους και τους συγχωριανούς οδηγούνταν στην εκκλησία. Μόνο οι νιόπαντρες νέφες και τα παιδιά μέχρι την εφηβεία δεν συμμετείχαν στις νεκρώσιμες πομπές.

Η ταφή του νεκρού θεωρείται από την απώτατη αρχαιότητα ένας απαράβατος ηθικός νόμος. Όσοι μένουν άταφοι περιπλανώνται πάνω στη γη, χωρίς ελπίδα να μεταβεί η ψυχή τους στον Άδη για ανάπαυση και συνέχιση της εκεί ζωής. Η ταφή γίνεται πριν τη δύση του ήλιου και παίρνει ευρύτερη κοινωνική σημασία με την ηθική συμπαράσταση στην οικογένεια του νεκρού. Πριν ενταφιάσουν το νεκρό, ο παπάς λύνει τα χέρια και τα πόδια του, για να μπορεί να κινείται ελεύθερα η ψυχή του στον Κάτω Κόσμο. Την ώρα που κατεβάζουν το φέρετρο στο λάκκο, ο παπάς ρίχνει κρασί και κόλυβα και όλοι μαζί από τρεις 'χειρές' χώμα. Επίσης, σπάζουν τη στάμνα που περιείχε το κρασί και το αφήνανε πάνω στο χώμα. Το σπάσιμο αυτό έχει εκφοβιστική σημασία για το Χάρο, ώστε να μην ξανάρθει.

Μετά τη ταφή, όλοι γυρνούσαν στο σπίτι του νεκρού για να συλλυπηθούν τους δικούς του και να φάνε για τη ψυχή του. Έπλεναν τα χέρια τους και όλοι κερνιόντουσαν λουκούμι και κονιάκ ή ούζο (άντρες). Στη συνέχεια έστρωναν τα τραπέζια και σέρβιραν φασόλια, ελιές, ρύζι, και κόκκινο κρασί. (*τρι π.ριγουρί* = για *παρηγοριά*). Μετά την ταφή ο παπάς πήγαινε στο σπίτι και διάβαζε αγιασμό. Επίσης ασβέστωναν το δωμάτιο του νεκρού και κάθε Σάββατο μέχρι τις σαράντα μέρες δεν έκαναν μπάνιο. Σε αυτό το δωμάτιο θα έκαιγε άσβηστο καντήλι, επίσης, για σαράντα ημέρες και όλες αυτές τις μέρες η οικογένειά του θα έδινε πρόσφορο (*λιτουργί*) στην εκκλησία και άναμμα για τη σωτηρία της ψυχής του πεθαμένου. Τα πρόσφορα του πρώτου σαρανταήμερου ήταν κάπως μικρότερου μεγέθους και μοιράζονταν ανά δέκα κάθε Σάββατο.

Το νεκρό το διάβαζαν στις τρεις, στις εννιά, στις σαράντα μέρες, στους έξη μήνες και στο χρόνο. Στις τρεις και στις εννιά πήγαιναν στην εκκλησία μόνο οι γυναίκες μ'ένα πιάτο κόλλυβα. Μνημόσυνα, επίσης, έκαναν στη γιορτή του νεκρού και κατά τα λεγόμενα «Ψυχοσάββατα», δηλ. τις Απόκριες και τη Μεγάλη Σαρακοστή.

Στις σαράντα ημέρες (μνημόσυνο) ετοιμάζαν πάλι κόλλυβα για να μοιράσουν σε όλο τον κόσμο. Τότε δεν υπήρχαν οι σημερινές τοιχοκολλημένες προσκλήσεις για τα μνημόσυνα. Έτσι η πρόσκληση γινότανε από σπίτι σε σπίτι από τη μεριά του νεκρού. Εβράζαν σιτάρι στο καζάνι (κόλλυβα) και το έβαζαν σε πανέρια, χτυπούσαν τα σπίτια, και μόλις οι καλεσμένοι κατέβαιναν, έβαζαν κόλλυβα σ'ένα πιάτο με ένα κουτάλι, προσκαλώντας τους έτσι για το μνημόσυνο των σαράντα ημερών. Αργότερα έφτιαχναν για αυτή τη δουλειά μικρά σιμιτάκια. σε πανέρια. Μετά την τελετουργία του μνημόσυνου στην εκκλησία, οι κο-

ντινοί συγγενείς έτρωγαν στο σπίτι του νεκρού και μάλιστα κρέας, συνήθως γιαχνί με πατάτες σε καζάνι, αφού μέχρι τότε δεν έτρωγαν, γιατί πίστευαν ότι δεν ήταν σωστό (δεν 'έκανε').

Ανάλογα με την ηλικία του νεκρού ήταν και το πένθος. Όλο το σόι πενθούσε ανάλογα με τη συγγένεια. Οι περισσότεροι κοντινοί συγγενείς πενθούσαν για ένα χρόνο, ενώ οι χήρες πενθούσαν για όλη τους την υπόλοιπη ζωή. Δεν πήγαιναν στην εκκλησία, ούτε στο σεργιάνι, και για πέντε χρόνια από την ημέρα του θανάτου δεν έβγαιναν από το σπίτι.

Οι μάνες που έχουν χάσει μικρά παιδιά ή και παλικάρια στον πόλεμο την Μεγάλη Πέμπτη μοίραζαν για μνημόσυνο - στα παιδιά που κοινωνούσαν στην εκκλησία - κουλούρια και κόκκινο αυγό (*κουλάτσι σι αρόσου όου*).

Η ανακομιδή (η εκταφή των οστών του νεκρού και μεταφορά σε άλλο τάφο-αγορασμένο ή σε οστεοφυλάκιο) γινόταν στα πέντε με έξη χρόνια από το θάνατο. Τότε ξεκάρφωναν το μνήμα (*μουρμίντι*) και έσπαγαν την καντήλα, που άναβαν κάθε μέρα οι συγγενείς του πεθαμένου. Αν έβρισκαν το νεκρό άλιωτο, τον έβαζαν σε άλλο μέρος για να 'χωνέψει', όπου σε σαράντα μέρες πίστευαν ότι θα έλιωνε.

Μερικοί λένε πως στα παλιά χρόνια έφερναν στον παπά σαράντα λειτουργίες, ένα μπουκάλι κρασί, ένα μπουκάλι λάδι και τρεις λαμπάδες κι εκείνος για σαράντα μέρες διάβαζε ευχές για να λιώσει ο νεκρός.

Εάν έβγαζαν το νεκρό από τον τάφο για δεύτερη φορά και διαπίστωναν πάλι ότι δεν έχει διαλυθεί τον έβαζαν σε νέο φέρετρο, που το τοποθετούσαν στα σταυροδρόμια για να το δει όλος ο κόσμος και να πει: «*Ντουμνιτζέλου σ. λου λιάρτ. κ. ντι ρ'ου σι ντι μπλ.στιμ. 'ρι νου ντα λόκλου ντι ν'.σ. = Ο Θεός να τον συγχωρέσει, γιατί από τις κακίες και τις βλασφημίες δεν κολλάει το χόμα επάνω του*».

Όταν ένα παιδί γεννηθεί νεκρό, τότε το τοποθετούν πάνω από το τραπέζι ή την τάβλα του σπιτιού και την άλλη μέρα, τα χαράματα, το παίρνουν δυο γυναίκες και το θάβουν έξω από το νεκροταφείο, βάζοντας το στο στόμα του ένα ασημένιο νόμισμα.

Στο σημείο αυτό αξίζει τον κόπο να παραθέσω ένα άρθρο, που δημοσίευσα στην εφημερίδα 'ΛΑΟΣ' της Βέροιας στις 21.05.2010, για τα έθιμα για το θάνατο από τους ελληνόβλαχους της Παλαιομάνινας. Σαν πηγή χρησιμοποίησα το βιβλίο του συγγραφέα **Δημήτρη Στεργίου** με τίτλο: «**Τα Βλάχικα έθιμα της Παλαιομάνινας με Αρχαιοελληνικές ρίζες**», εκδόσεις Παπαδήμα Αθήνα 2001:

Επί ευκαιρίας του Ψυχοσάββατου της Πεντηκοστής θα αναφερθούμε στο βιβλίο «**Τα βλάχικα έθιμα της Παλαιομάνινας Αιτωλοακαρνανίας με αρχαιοελληνικές ρίζες**» του **Δημήτρη Στεργίου**, όπου καταγράφονται τα κυριότερα έθιμα στο θάνατο (και όχι μόνο) των κατοίκων της Παλαιομάνινας Αιτωλοακαρνανίας, τα οποία όπως αποκαλύπτεται, έχουν βαθιές αρχαιοελληνικές ρίζες και οι οποίες εκτείνονται μέχρι τη μυκηναϊκή και ομηρική εποχή!

Ο συγγραφέας, με την έντονη παρουσίαση σκηνών και ριζών από το βλάχικο γάμο, τη γέννηση, το θάνατο, τις δοξασίες και τα άλλα έθιμα καθώς και ενός ενδεικτικού λεξιλογίου με άμπολλες μυκηναϊκές, ομηρικές, και άλλες αρχαιοελληνικές και βυζαντινές λέξεις, πιστεύει και προσπαθεί να καταδείξει την αναμφισβήτητη ελληνική πολιτιστική πραγματικότητα και τη με αδιάσειστα στοιχεία επιστημονική αλήθεια για τους Ελληνόβλαχους ή Αρμάνους (Ρωμιοί): ότι, δηλαδή, είναι Έλληνες αυτόχθονες, που, μετά την καθιέρωση της

Λατινικής γλώσσας στην επικράτεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, έγιναν, για λόγους επαγγελματικούς, δίγλωσσοι (μιλούσαν, χωρίς ποτέ να την γράφουν, και την κοινή λατινική).

Έτσι, με το βιβλίο αυτό, του οποίου οι επισημάνσεις για τις μυκηναϊκές, ομηρικές, και αρχαιοελληνικές, γενικώς, ρίζες, δεν μπορούν να θεωρηθούν όλες ως συμπτωματικές, ραπίζεται για μιαν ακόμα φορά η σχετική ανθελληνική προπαγάνδα. Από την άποψη αυτή, όλα τα λαογραφικά στοιχεία, που παρουσιάζονται στο βιβλίο αυτό, αποτελούν άρρηκτα στοιχεία του ελληνικού πολιτισμού, της αρχαιοελληνικής παράδοσης και του μακραίωνα Ελληνισμού, τον οποίο διέσωσαν με τα έθιμά τους, τα τραγούδια τους, τις θυσίες τους και τις ευεργεσίες τους όλοι οι Έλληνες και, φυσικά, και οι Ελληνόβλαχοι.

Στην Παλαιομάνινα έπλεναν το νεκρό με νερό και κρασί, το σαβάνωναν με ένα λευκό σεντόνι κατάσαρκα, του έκλειναν τα μάτια, του σταύρωναν τα χέρια, έβαζαν τριαντάφυλλο στο στόμα και τον τοποθετούσαν κάτω στο πάτωμα με το κεφάλι προς τη δύση. Αν ήταν ανύπαντρος του φορούσαν στεφάνι. Το νεκρό το σκέπαζαν και προσπαθούσαν να μην το δρασκελίσει γάτα, να μη σερβίρουν νερό και να μη περάσει κανείς από πάνω του.

Του έφερναν λουλούδια και γλυκά (*πίτα ντι νιέρι* = *πίτα με μέλι*, ένα είδος μπακλαβά με στριμμένα φύλλα) για να πάει χαιρετίσματα στους άλλους πεθαμένους. Από την ώρα που πέθαινε κάποιος μέχρι τον ενταφιασμό του, η μάνα και η αδελφή του είχαν τα μαλλιά τους ξέπλεκα, ως δείγμα μεγάλης λύπης. Κατά την τελετή του ενταφιασμού η μάνα του νεκρού κάθονταν πάνω σ'ένα λιθάρι. Φορούσαν μαύρα και ένα μαντήλι μαύρο, σα ζώνη, στο μέτωπο.

Όταν «*σήκωναν*» το νεκρό, σε αυτό το μέρος έμπηγαν ένα μεγάλο καρφί (κάρφωναν το χάρο), ενώ κρατούσαν τη ζώνη του και την κρεμούσαν ψηλά. Οι νοικοκυρές έριχναν νερό πίσω του από τους δρόμους από όπου περνούσε το φέρετρο.

Το έθιμο επέβαλλε να πλένουν τα χέρια τους οι νεκροθάφτες με αδιάκοπο νερό (να μη σταματούσε καθόλου κατά τη διάρκεια του πλουσίματος). Αυτό σήμαινε ότι δεν πρέπει να σταματήσει ο χάρος στο δρόμο. Τα χέρια τα έπλεναν ακόμη και μετά την επιστροφή στο σπίτι τους και όσοι ακολουθούσαν την κηδεία.

Κατά την διάρκεια της παραμονής του νεκρού στο σπίτι, ακούγονταν γοεροί θρήνοι από μοιρολογίστρες, που αυτοσχεδίαζαν και που αναφέρονταν στο νεκρό, την εμφάνισή του, την κορμοστασιά του και τα κατορθώματά του στη ζωή.

Ο θρήνος, όπως και το τραγούδι ήταν πολυφωνικό (Αρβανιτόβλαχοι), με πάντα μια γυναίκα ή ένα άντρα κορυφαίο που άρχιζε τα λόγια του θρήνου ή του τραγουδιού, ενώ στη συνέχεια, στίχο-στίχο, επαναλάμβαναν οι άλλοι.

Μετά την ταφή, οι συγγενείς του νεκρού πήγαιναν στους θλιμμένους κρέας, κρασί, ψωμί για παρηγοριά. Όταν τα σφάγια ήταν ολόκληρα, τα πήγαιναν χωρίς τα κεφάλια τους. Το τραπέζι (μνημόσυνο κ.λ.π.) ήταν πάντα πλούσιο, ανάλογα με την ηλικία του νεκρού. Όσο νέος ήταν, τόσο πλουσιότερο τραπέζι έστρωναν.

Πίστευαν ότι η ψυχή του νεκρού πλανιέται επί 40 ημέρες στα μέρη, όπου δραστηριοποιούνταν ή είχε περάσει, όταν ήταν ζωντανός. Ακόμη πίστευαν ότι το σώμα λιώνει, αν το τσιμπήσει φίδι. Όταν δεν έλιωνε το σώμα του νεκρού πίστευαν ότι ήταν αφορισμένος. Γι'αυτό έβραζαν νερό και ζεματούσαν τον τάφο επί 3 Σάββατα, διότι πίστευαν ότι την ημέρα αυτή είναι στον τάφο ο νεκρός.

Όλα αυτά μας θυμίζουν πολλές σκηνές, ή πολλές πληροφορίες για τον θάνατο στην Αρχαία Ελλάδα. Πρώτο μέλημα και στην αρχαιότητα ήταν να πλυθεί και να αρωματιστεί ο νεκρός με μύρα και να σκεπαστεί με ένα άσπρο σεντόνι. Πλάι στο νεκρό τοποθετούνταν οι

αιδοί (δηλαδή οι μοιρολογίστρες), οι γονείς του νεκρού, οι φίλοι, οι πιστοί, οι γυναίκες των συγγενών, οι οποίες τραγουδούσαν διαδοχικά το πένθιμο τραγούδι, το τελετουργικό θρήνο, στον οποίο οι παρευρισκόμενοι ανταπαντούσαν με θρήνους και σπαραγμούς. Στο θρήνο αυτό έλεγαν, όπως και οι Αρμάνοι, οτιδήποτε από τη ζωή και τη δραστηριότητα του νεκρού που θα προκαλούσε μεγαλύτερο πόνο και σπαραγμό, ο οποίος εκδηλώνονταν με χτυπήματα στο στήθος και με τράβηγμα ξέπλεκων μαλλιών.

Οι παρακάτω πληροφορίες για το θάνατο στην αρχαία Ελλάδα εντοπίζονται και σε βλάχικες τελετές και δοξασίες θανάτου:

- Στα κλασικά χρόνια έντυναν το νεκρό με καθαρά σάβανα (σεντόνια), σύμφωνα με ένα νόμο του Σόλωνα, δεν έπρεπε να είναι περισσότερα από τρία.

Στο στόμα του νεκρού έβαζαν ένα οβολό, τα πορθμεία του χάρου.

- Οι συγγενείς ήταν ντυμένοι με σκούρα ρούχα, συνήθως μαύρα, κι οι γυναίκες είχαν ξέπλεκα τα μαλλιά τους σε ένδειξη πένθους (σε μερικές περιπτώσεις τα έκοβαν κιόλας).

- Ένα αγγείο, το «αρδάνιο», βρισκονταν μπροστά στην πόρτα του σπιτιού με νερό που είχαν πάρει από τους γείτονες. Με αυτό το νερό ραντίζονταν και όσοι έβγαιναν από το σπίτι του νεκρού για να προλάβουν το μiasma του θανάτου.

- Μετά την ταφή επέστρεφαν στο σπίτι για να πλυθούν, να εξαγνιστούν και να παραθέσουν νεκρικό συμπόσιο. Αυτό γινόταν γιατί θεωρούσαν ότι η ψυχή του νεκρού παρευρίσκεται και για το λόγο αυτό έλεγαν μόνο επαινετικά λόγια για τον πεθαμένο. Συμπόσια και θυσίες ακολουθούσαν την 3^η, την 9^η και την 30^η ημέρα από το θάνατο καθώς και ύστερα από τη συμπλήρωση ενός έτους.

- Του νεκρού έκλειναν τα μάτια και το στόμα (οι αρμάνοι το έσφιγγαν με μαντήλι από το σαγόνι έως το κεφάλι) και κάλυπταν το πρόσωπο με πανί. Αυτό το έκανε ή η σύζυγος, ο αδερφός, η αδερφή ή ο γιος.

- Οι γυναίκες έπλεναν το νεκρό με ζεστό νερό.

- Τοποθετούσαν το νεκρό με τα πόδια προς τη πόρτα, σημάδι ότι δεν θα ξαναγύριζε πια.

- Οι φίλοι του σπιτιού δεν θα ξεχνούσαν να πλύνουν τα χέρια τους με τρεχούμενο νερό, γιατί, μπαίνοντας σε ένα σπίτι που το επισκέφθηκε ο θάνατος, έχει μολυνθεί.

- Στο νεκρό έδιναν, πέρα από όσα χρησιμοποιούσε στη ζωή του, και μια πίτα με μέλι για να ημερέψει τον άγριο Κέρβερο.

- Τα επιτάφια συμπόσια για τους νεκρούς ήταν πλούσια (άφθονο περίδειπνο το χαρακτηρίζει ο Όμηρος στην Ιλιάδα ψ 29-34). Δεν είναι εκπληκτικές οι ομοιότητες; Και πώς να μην είναι αφού έχουν κοινές ρίζες!!.

30. ΔΙΑΤΡΟΦΗ (07.11.2015 μέχρι 05-03.2016, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’ και αρχές του 2017 στην ιστοσελίδα ‘ΦΑΡΕΤΡΑ’)

Γενικά

Τα κύρια στοιχεία της παραδοσιακής διατροφής μας είναι η ποικιλία των φαγητών, όπου δεσπόζουν τα όσπρια, τα δημητριακά, τα άγρια χόρτα, το ελαιόλαδο, τα ψάρια, τα φρέσκα φρούτα και τα λαχανικά. Αντίθετα συνιστάται μικρή κατανάλωση κόκκινων κρεάτων και περιορισμένη ποσότητα γαλακτοκομικών

Η ελληνική παραδοσιακή διατροφή έχει γίνει γνωστή παγκοσμίως, γιατί έχει αποδειχθεί ότι προάγει την υγεία και προλαμβάνει τις ασθένειες σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό από τη διατροφή άλλων λαών της γης. Ιδιαίτερα το ελαιόλαδο με την υψηλή διαθρεπτική του αξία αποτελεί τη βάση της ελληνικής μαγειρικής.

Εδώ και αρκετές δεκαετίες γίνεται λόγος για την περίφημη Μεσογειακή Διατροφή και την υπεροχή της σε σχέση με άλλες διατροφικές συνήθειες. Το 1994 ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, η Σχολή Δημόσιας Υγείας του Harvard, Οργανισμός Υγείας Oldways παρουσίασαν την λεγόμενη Πυραμίδα της Μεσογειακής Δίαιτας, αποδεικνύοντας και επιστημονικά ότι η διατροφή των λαών της Μεσογείου, πλούσια σε λαχανικά, όσπρια, φρούτα, δημητριακά και με βασική πηγή λίπους το ελαιόλαδο, συντελεί στη διατήρηση της καλής υγείας και τη μακροζωία.

Η πλειοψηφία των ιατρικών και διαιτολογικών ερευνών, που έχουν γίνει σε παγκόσμια κλίμακα, φέρουν την κρητική κουζίνα ως το πιο χαρακτηριστικό και ποιοτικά υψηλό παράδειγμα μεσογειακής διατροφής. Οι κάτοικοι της Κρήτης διαπιστώθηκε ότι έχουν τους χαμηλότερους δείκτες θνησιμότητας και τα πιο μικρά αναλογικά και σε παγκόσμια κλίμακα ποσοστά θνησιμότητας από καρδιαγγειακά νοσήματα και καρκίνους. Το σημαντικότερο διατροφικό στοιχείο, όμως, είναι το λάδι, το οποίο για τους Κρητικούς, όπως και για όλους τους λαούς της Μεσογείου, αποτελεί, όπως είπαμε, τη βασική πηγή λίπους. Το ελληνικό λάδι (ελαιόλαδο) αποτελεί γενικότερα βάση της ελληνικής διατροφής, και χρησιμοποιείται στα περισσότερα πιάτα, εκτοπίζοντας το βούτυρο ή άλλα είδη λαδιού, που χρησιμοποιούνται σε άλλες περιοχές του κόσμου.

Ωστόσο, στη στεριανή Ελλάδα και ιδιαίτερα στην ορεινή, η παραδοσιακή διατροφή στηρίζονταν στο κρέας, στα γαλακτοκομικά προϊόντα και σε ότι έχει σχέση με αυτά. Αυτό είναι φυσιολογικό, λόγω της κτηνοτροφικής ζωής, που ασκούσαν οι ορεινοί ελληνικοί πληθυσμοί.

Σε αντίθεση με τη μεσογειακή διατροφή, η βάση λίπους στην ορεινή διατροφή δεν προέρχεται από το ελαιόλαδο, αλλά, όπως είναι λογικό (η ελιά δεν ευδοκimeί σε ψηλά υψόμετρα), από το γάλα και τα ζώα. Το **βούτυρο**, ως γνωστό, είναι γαλακτοκομικό προϊόν και χρησιμοποιούνταν πολύ στην παρασκευή φαγητών, όπως και το **ζωϊκό λίπος** (λίγδα). Θα μπορούσε να ισχυριστεί κάποιος ότι η διατροφή με βούτυρο και ζωϊκό λίπος δεν είναι τόσο υγιεινή, όσο αυτή με το ελαιόλαδο. Πράγματι έτσι είναι, όμως, στις παραδοσιακές ορεινές κοινωνίες, ιδιαίτερα στις ποιμενικές (Αρμάνοι, Σαρακατσάνοι κλπ), τα υλικά ήταν γνήσια, αυθεντικά, άρα περισσότερο υγιεινά και νοστιμότερα. Να μη ξεχνάμε ότι η εργασία και η ζωή γενικά των πληθυσμών αυτών ήταν σκληρότατη, το λίπος ‘καίγονταν’, όπως κοινά λέμε, και δεν δημιουργούσε προβλήματα υγείας, όπως στη σύγχρονη εποχή.

Σε αυτή τη κατηγορία διατροφής ανήκει και η πληθυσμιακή ομάδα των Αρμάνων. Η συγγραφέας **Έφη Γρηγοριάδου** στο καλαίσθητο βιβλίο της με τίτλο ‘**Εδεσματολόγιον των Βλάχων**’, εκδόσεις ‘Κοχλίας’, Αθήνα 2006, στο κεφάλαιο η ‘διατροφή των Βλάχων’ ξεκινάει ως εξής: «*Πρόσκληση για φαγητό σε βλάχικο σπίτι σημαίνει ότι ο καλεσμένος θα δοκιμάσει ως κύρια εδέσματα κρέας, πίτες και τυρί. Οι Βλάχοι θεωρούν ότι το ψητό κρέας, ζεστό ή κρύο, είναι απαραίτητο για κάποιο άξιο λόγο γεύμα. Ακόμα και ο αγωγιάτης, στο ταξίδι του, ως πρόχειρο και γρήγορο φαγητό θα έχει ψητό αρνί, ψωμί, πίτα και τυρί...*». Η εισαγωγή αυτή δείχνει και το στίγμα της διατροφής τους, όπως σαφώς και όλων των ορεινών πληθυσμών.

Βέβαια, είναι λογικό να υπάρχει διαφοροποίηση της βλάχικης παραδοσιακής κουζίνας και αυτό είχε σχέση με την οικονομική τους κατάσταση (πλούσιοι, φτωχοί) και τον χώρο, όπου ζούσαν (νομαδική ζωή, αγωγιατισμός, κτηνοτροφικά χωριά, πόλεις). Είναι λογικό ότι

το τραπέζι στα βλάχικα εμποροβιοτεχνικά κέντρα (Μοσχόπολη, Μέτσοβο, Κλεισούρα, Λιβάδι Ολύμπου κλπ), που δέχονταν πολλές επιδράσεις λόγω κυρίως του εμπορίου, να είναι πλουσιότερο και με πιο μεγάλη ποικιλία. Κατά βάση, όμως, η κουζίνα τους ήταν πολύ λιτή και απλή. Ιδιαίτερα, οι νομάδες ποιμένες και οι αγωγιάτες ήταν υποχρεωμένοι να παρασκευάζουν πιάτα γρήγορα και προπαντός εύκολα, τόσο για να προετοιμαστούν, όσο και για να μεταφερθούν.

Πάντως, τα βλάχικα εδέσματα, με τα οποία ανατράφηκαν γενιές και γενιές, ήταν θρεπτικά, υγιεινά και γευστικότερα: Πολλές πίτες, τραχανάς, κατσαμάκι, παπάρα, κουλιάσου (κουρκούτι), πέτουρα (χυλοπίτες), μπουκουβάλα, λαγγίτες, ξινόγαλο, γιαούρτια, κάθε είδους τυριά, κάθε είδους ψωμιά, κουλούρες, κλπ από τη μια μεριά, και, από την άλλη, κάθε είδους φαγητά με βάση το κρέας, όπως κοκορέτσι, τσιγαρίδες, λιανόματα, σουβλιστό αρνί, σουβλιστό κατσίκι, κεμπάπ, μπουμπάρι, λουκάνικα, παστό κρέας, καβουρμάς, κεφτέδες, σαρμάδες, τηγανιά με πράσα, γιαχνί με κρέας, μαγειρίτσα, πατσάς, βραστή γίδα, στιφάδο από κρέας λαγού, κάθε είδους φαγητό με κρέας από κυνήγι και άλλα πολλά.

Δεν πρέπει να ξεχνάμε και τις σαλάτες (άγρια χόρτα κλπ), τα τουρσιά, τα φρούτα, τα τσίπουρα, τα κρασιά, τα επιδόρπια και κάθε είδους γλυκά, όλα βέβαια σπιτικά. Ωστόσο, δεν έλειπαν και φαγητά από γεωργικά προϊόντα (όσπρια, λαχανικά, πατάτες κλπ), καθώς και πουλερικά.

Πράγματι, γενικά η παραδοσιακή διατροφή είναι η περισσότερο υγιεινή. Η φυγή από τα παραδοσιακά φαγητά και η επιμονή στα έτοιμα και βιομηχανοποιημένα είναι συνέπεια της σύγχρονης εποχής και του τρόπου ζωής με αποτελέσματα όχι καλά για την υγεία μας, όπως ιατρικά έχει αποδειχθεί. Αυτό σημαίνει πως πρέπει να βρεθεί τρόπος να επιστρέψουμε στα παραδοσιακά φαγητά και πως η κατσαρόλα και το ταψί αρμόζει να πάρουν, σε κάθε σπιτικό, τη θέση τους πάλι στην κουζίνα. Όλα με μέτρο, αφού, κατά τον Αριστοτέλη, και η υπερβολή και η στέρηση είναι αιτίες νόσου. Και στις πόλεις ακόμα η παραδοσιακή κουζίνα μπορεί να κρατηθεί με λίγη προσπάθεια. Οι χωριάτικες πίτες κάθε είδους, το πλαστό ψωμί, που ήταν από τα αγαπημένα φαγητά, μπορούν να παρασκευάζονται, αφού υπάρχει τρόπος να μαθαίνονται από μάνα σε κόρη, από γιαγιά σε εγγονή και έτσι να περνάει η παράδοση από γενιά σε γενιά.

Αυτά τελικά σημαίνουν πως πρέπει οι νεότεροι και ιδίως οι γυναίκες, με ζήλο και με μεράκι, πρέπει να είναι κοντά στις μανάδες, τις γιαγιάδες, τις θείες και τις πεθερές, που γεννήθηκαν, μεγάλωσαν και έζησαν στην επαρχία και σε άλλα χρόνια (σε χρόνια δύσκολα) και να μάθουν από αυτές τις παραδοσιακές συνταγές παρασκευής ψωμιού, φαγητών, γλυκών κ.α.

Έτσι, καθίσταται σαφές ότι η διατροφή των Αρμάνων, όπως βέβαια και των άλλων ορεινών συνελλήνων με τον τρόπο που γινόταν παλιότερα, ήταν περισσότερο υγιεινή και πάνω από όλα πεντανόστιμη και γευστικότερη.

Μαγειριό

Τώρα όσον αφορά το **μαγειριό**, στο κεφάλαιο ‘βλάχικο και σαρακατσάνικο κοπάδι’ του παρόντος βιβλίου έγινε μια σχετική αναφορά στις ασχολίες των γυναικών. Ωστόσο, εδώ οφείλουμε να γράψουμε περισσότερες λεπτομέρειες:

Η βλάχα νοικοκυρά περνούσε πολλές από τις ώρες της στο μαγειριό. Οι προνομιούχες είχαν το μαγειριό μέσα στο σπίτι, στα περισσότερα, όμως, σπίτια αυτό ήταν έξω στην αυλή, σε μια γωνία, χτισμένο με πέτρα ή χοντρά σανίδια και σκεπασμένο με τσίγκο. Σε αυτό το χώρο υπήρχαν όλα τα σύνεργα της μαγειρικής: τετζερέδες, τηγάνια, ταψιά κλπ, όλα όμορφα, καθαρά και πάντα στη θέση τους.

Απαραίτητο εργαλείο για το ζύμωμα του ψωμιού ήταν η σκάφη. Αυτή συνήθως ήταν φτιαγμένη από ξύλο πλάτανου. Στο τοίχο ήταν κρεμασμένη η σήτα για να κοσκινίσει το αλεύρι, η οποία ήταν φτιαγμένη από λεπτό ύφασμα. Δίπλα ήταν το κόσκινο για να τρίβει τον τραχανά και οι πινακωτές για να μπαίνουν εκεί τα πλαστά καρβέλια. Κοντά της ήταν το πλαστήρι, μια κυκλική σανίδα για το πλάσιμο του ψωμιού και το άνοιγμα των φύλλων και ο πλάστης, μια ξύλινη ράβδος, μήκους ενός μέτρου περίπου. Γύρω γύρω στη κουζίνα, σε ράφια ή κρεμασμένα στους τοίχους, ήταν τα μαγειρικά σκεύη. Ταψιά, συνήθως χαλκωμένα, φτιαγμένα από τεχνίτες, που για να διατηρούνται, τα γάνωναν κάθε τόσο οι καλαντζήδες. Τους μαυρισμένους τεντζερέδες και τα ταψιά τα έτριβαν και με στάχτη από το τζάκι για να καθαρίσουν και να πάρουν το φυσικό τους χρώμα. Δίπλα στα ταψιά υπήρχαν τηγάνια χαλκωμένα και σιδεροτήγανα σε διάφορα μεγέθη. Για το ψήσιμο στο τζάκι ή στο φουρνάκι απαραίτητα εργαλεία ήταν η μασιά, το εργαλείο, που έζυναν τα κάρβουνα στο τζάκι και το σιδερένιο φτυάρι.

Όταν δεν έψηναν στο φουρνάκι ή στο τζάκι, τότε χρησιμοποιούσαν τη γάστρα, ιδιαίτερα για τις πίτες. Η γάστρα ήταν ένα ρηχό, σιδερένιο σκεύος με δυο μεταλλικά στεφάνια για να κρατάει πάνω της τη στάχτη και τα αναμμένα κάρβουνα και είχε μια μεταλλική λαβή για να την πιάνουν και να την μετακινούν.

Για το ψήσιμο στο φουρνάκι ή στο τζάκι είχαν ακόμα την πυροστιά, που ήταν ένα τρίγωνο σιδερένιο τρίποδο, που το τοποθετούσαν πάνω στη φωτιά και πάνω από αυτό έβαζαν τα τσουκάλια και τους τεντζερέδες για να παρασκευάσουν το φαγητό. Επίσης, για να πιάνουν τα κάρβουνα, χρησιμοποιούσαν τη σιδερένια τσιμπίδα, ενώ διέθεταν απαραίτητα και αρκετά ζευγάρια πιάσματα, που ήταν μάλλινα πλεχτά περίπου 10 εκ. επί 10 εκ. για να πιάνουν οι γυναίκες τα καυτά σκεύη από τη φωτιά.

Στους τοίχους του μαγειριού ή στα ράφια, εκτός από τηγάνια, ταψιά και κατσαρόλες, είχαν και σιδερένιες ή ξύλινες κουτάλες σε διάφορα μεγέθη, γαβάδες, δηλαδή πήλινα σκεύη, όπου έτρωγαν τα βραστά, γουδιά, όπου έτριβαν το πιπέρι, το ρεβίθι, το κριθάρι για τον καφέ και την τάβλα, όπου έκοβαν το κρέας για να φτιάξουν τον κιμά.

Πάνω στο νεροχύτη ή κρεμασμένη στο τοίχο ήταν η πιατοθήκη, όπου τοποθετούσαν τα καθημερινά σερβίτσια. Τα 'καλά' τους, δηλαδή αυτά που χρησιμοποιούσαν για το κέρασμα (πιατάκια, κουταλάκια του γλυκού, μπρίκια κλπ), ήταν σε χάλκινους δίσκους και πάντα στολισμένα. Μέσα στο μαγειριό σε κάποιο σημείο από το ταβάνι κρεμόταν το 'φανάρι', που είχε σχήμα κύβου και ήταν φτιαγμένο από μεταλλικό σκελετό και καλυμμένο με σήτα. Εκεί έβαζαν τα φαγητά για συντήρηση και για προφύλαξη από τα έντομα και τη σκόνη. Στο μαγειριό γινόταν και η λάτρα των μαγειρικών σκευών. Νερό είχαν σε ένα τενεκεδένιο δοχείο (φουσκίνα) με βρυσάκι, που το στέργιωναν στο τοίχο. Το νερό το έφερναν οι γυναίκες από τις βρύσες, όταν ήταν στην πόλη (Βέροια, Νάουσα) ή από το πηγάδι όταν ήταν στο βουνό το καλοκαίρι (Ξηρολίβαδο).

Για την αποθήκευση, συντήρηση και μεταφορά υγρών είχαν ακόμη το μαστραπά, που ήταν ένα χάλκινο δοχείο, το παγούρι, φτιαγμένο από κράμα μόλυβδου και κασσίτερο, την κόφα, που ήταν ένα μικρό βαρελάκι για κρασί και τσίπουρο, την πήλινη στάμνα (λαήνι), την νταμιτζάνα, που ήταν καλυμμένη με ψάθινο πλέγμα, για κρασί και λάδι, χάλκινα τσουκάλια και βαρέλια.

Στο μαγειριό υπήρχαν και άλλα σύνεργα απαραίτητα για τη μαγειρική ή τη παρασκευή της τροφής, όπως καρδάρες για το γάλα που άρμεγαν, χειρόμυλος για το σιτάρι ή το πληγούρι. Είχαν ακόμα κόπανο για να χτυπάνε τα χοντρά ρούχα, ώστε να καθαρίσουν καλύτερα και να στεγνώσουν, παλάντζες και καντάρια για το ζύγισμα, σακιά, καζάνι για το πλύσιμο των ρούχων κ.ά. Δίπλα στο μαγειριό είχαν αμπάρια, ξύλινα κιβώτια φτιαγμένα με σα-

νίδες, για να αποθηκεύουν χωριστά το σιτάρι, το καλαμπόκι και τα όσπρια. Για τη φωτιά, το μαγείρεμα και το ζεστό νερό χρησιμοποιούσαν ξηρά κλαδιά, συνήθως από πεύκο και οξυά για να βαστά η φωτιά περισσότερο. Για το φωτισμό είχαν το γκαζοκάντηλο ή λαμπίκα, τις γκαζόλαμπες και τις λάμπες 'λουξ'. Επίσης, για φωτιστικό χρησιμοποιούσαν το φεγγίτι, ένα είδος κηροπήγιου με δαδί.

Υπήρχαν και άλλα σκεύη και εργαλεία όπως: Κοφίνι, κανίστρα (καλάθι), καδί, κιούπι, γκιούμι, μσούρα, χλιάρι, καζάνι, κουταλοθήκη, καβουρντιστήρι, σκαφίδι, λινάτσες, λαδικό, γκαζοφάναρα, λαμπογιάλι, λυχνάρι, γκαζιέρα, μεσάλι, μαστραπάς, σταυροκόσκινο, φτσέλα, τζιτζβές, κακάβι (χάλκινη χύτρα με χερούλι), δερμόνι, τσιγκέλια, χειρόμυλος, λινάτσα (μπούρντα), τρουβάδες, δισάκια, πετσέτες, κούπα, παγούρι, σουγιάς, καρδάρι, αλατιέρα, τσαντίλες, δίσκοι, γαράφα, κύπελλο, ταβάς, τσουκάλι, σβανάς και διάφορα μαχαίρια, κουβάς, καφεκούτι, γουδοχέρι, σοφράς, τσουβάλια, τραπεζομάντιλα, κανάτι, κουκούμι, χουνί, πιατέλα, μπραγάτσι, σίδερα χειροποίητα με κάρβουνα για σιδέρωμα, πιρούνια, πιάτα ξύλινα (πνάκια) και τσίγκινα, κουτάλια ξύλινα, ξύλινη σφραγίδα (φλαστερό) για τις λειτουργίες, ξύλινα γουδιά και γουδοχέρια, ξύλινη σκάφη για πλύσιμο ρούχων, ζυγαριές, καντάρια, παλάντζες, διάφορα σκεύη για το γάλα το βούτυρο και το τυρί, κλαδευτήρι, τάβλες (σανίδες) για το κόψιμο του κρέατος κλπ.

Φαγητά

Ερχόμενοι στη διατροφή των βλαχοφώνων του ανατολικού Βερμίου, θα περιγράψουμε τη παρασκευή ορισμένων βασικών φαγητών, που αυτοί συνήθως είχαν στη κουζίνα τους. Σε γάμους, κηδείες και μνημόσυνα έκαναν συνήθως γιαχνί πατάτες με κρέας στο φούρνο, φασόλια, σούπες (με γιουβαρλάκια, με φιντέ, με ρύζι και με εντόσθια) και τις κουλούρες (*κουλάτσι* ή *φτασμίτ.κα*). Τα Χριστούγεννα και την πρωτοχρονιά έκαναν συνήθως σαρμάδες, χοιρινή τηγανιά, χοιρινό με πράσα, λουκάνικα και πίτες, ενώ το Πάσχα φτιάχνανε τα λιανώματα (η μαγειρίτσα - σούπα είναι νεότερο φαγητό το Πάσχα), τα ψητά στη σούβλα (αρνί, κοκορέτσι κλπ), πάλι τις κουλούρες και φυσικά τα κόκκινα αυγά. Όσον αφορά τη διατροφή με γαλακτοκομικά προϊόντα, θα κάνουμε σχετική ανάλυση σε ξεχωριστό κεφάλαιο (τυροκομικά προϊόντα).

Πρώτα θα ξεκινήσουμε με τα ψητά, κατόπιν με αυτά που έχουν σαν βάση το κρέας, ύστερα με αυτά που έχουν σαν βάση το αλεύρι (πίτες, ψωμιά, κουλούρες, κουρκούτια κλπ), διάφορα άλλα και τέλος με τα σπιτίσια επιδόρπια, γλυκά και ποτά (λικέρ κλπ).

Οφείλουμε να τονίσουμε ότι η παρακάτω προσπάθεια ανάλυσης των φαγητών δεν είναι επαγγελματική και δεν μπορεί να αποτελέσει ακριβή συνταγή για τη παρασκευή τους. Υπάρχουν ουσιαστικές λεπτομέρειες, που είναι καθοριστικές και μόνο κάποιος/α, που γνωρίζει στην πράξη, μπορεί να προσφέρει το επιθυμητό και αυθεντικό αποτέλεσμα.

Ψητά

Αρνί στη σούβλα (νιέλου του σούβλ.): Υλικά: αρνί (10 - 15 κιλά), αλάτι, πιπέρι, λαδολέμονο, σούβλα, σακοράφα, σπάγκος, σύρμα (μερικοί χρησιμοποιούσαν και σκόρδο, κασέρι και κεφαλοτύρι για περισσότερη νοστιμιά).

Τοποθετούμε το αρνί ή το κατσίκι σε επίπεδη επιφάνεια. Περνάμε τη σούβλα από τη μια άκρη ως την άλλη, ξεκινώντας από την ουρά και καταλήγοντας στο κεφάλι. Τραβάμε το αρνί και καρφώνουμε τα πίσω πόδια στο μυτερό 'Π' της σούβλας. Με σύρμα δένουμε τα πόδια του αρνιού σφιχτά στη σούβλα. Κατόπιν τη πλάτη του (δυο δεσίματα), έτσι ώστε να 'κολλήσει καλά η σπονδυλική στήλη στη σούβλα. Τέλος, δένουμε σφιχτά το λαιμό. Αφού δέσουμε καλά το αρνί, το αλείφουμε με το λαδολέμονο, τρίβουμε δυνατά τη κοιλιά του με αλατοπίπερο και τη ράβουμε με σακοράφα και σπάγκο. Βάζουμε, επίσης, την σκέπη

του αρνιού στην πλάτη του. Όταν ετοιμαστεί η φωτιά και σχηματιστεί θράκα, τοποθετούμε τη σούβλα. Στην αρχή το αρνί πρέπει να απέχει από τη φωτιά και το γύρισμα της σούβλας να γίνεται σε γρήγορους ρυθμούς ώστε να μην ‘αρπάξει’ η πέτσα. Ύστερα από μια ώρα περίπου, πλησιάζουμε τη σούβλα περισσότερο στη φωτιά, γυρνώντας την συνέχεια με πιο αργό ρυθμό. Δεν πρέπει το αρνί να ‘αρπάξει στη μέση από τη φωτιά. Προς το τέλος του ψησίματος ενισχύουμε τη φωτιά στα μπούτια και τα μπροστινά πόδια, όπου το κρέας είναι περισσότερο. Το ψήσιμο διαρκεί από 3 1/2 μέχρι 4 ώρες, ανάλογα με το μέγεθος του αρνιού. Όταν οι ‘κλειδώσεις’ από τα μπούτια και τους ώμους ανοίξουν, τότε το αρνί έχει ψηθεί. Πρέπει να σημειωθεί ότι, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείβουμε το αρνί με λαδολέμονο.

Οφείλουμε να πούμε ότι έψηναν και κατσίκια στη σούβλα. Επίσης, το αρνί ή το κατσίκι ψήνεται καλά και γίνεται νόστιμο, όταν έχει πάχος.

Κοκορέτσι στη σούβλα: Υλικά: μια αρνίσια συκωταριά [πνευμόνι, σπλήνα, γλυκάδια, ‘τσόζια’ (κομμάτια λίπος), συκώτι, καρδιά], αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, 2 περίπου κιλά έντερα, σκέπη και σούβλα.

Πλένουμε τα εντεράκια εξωτερικά και με τη βοήθεια μιας βελόνας πλεξίματος ή ενός λεπτού ξύλου τα γυρνάμε ανάποδα. Τα ξαναπλένουμε. Οι παλιοί λέγανε ότι δεν χρειαζότανε και πάρα πολύ πλύσιμο (δυο ‘νερά’) γιατί έφευγε η ‘νοστιμιά’. Κόβουμε τα εντόσθια σε κομμάτια (μέγεθος κάστανου), τα πλένουμε και αυτά, τα αλατοπιπερώνουμε καλά, τα πασπαλίζουμε με ρίγανη και τα περνάμε εναλλάξ (δυο κομμάτια συκώτι, ένα κομμάτι πνευμόνι, ένα σπλήνα, ένα γλυκάδι, ένα καρδιά κλπ) στη σούβλα, φροντίζοντας να είναι σφιχτά το ένα κομμάτι στο άλλο, ώστε να μη μείνουν κενά. Βάζουμε και τα κομμάτια λίπος (τσόζια), γιατί αυτά φέρνουν νοστιμιά. Μόλις τελειώσουν τα υλικά μας, τα τυλίγουμε με τη σκέπη. Στη συνέχεια, παίρνουμε τα έντερα και τα τυλίγουμε σφιχτά στα εντόσθια ως εξής: Στερεώνουμε την μια άκρη από το εντεράκι στη μυτερή πλευρά της σούβλας και το τυλίγουμε χιαστή. Συνεχίζουμε αυτή τη διαδικασία με όλα τα έντερα, στερεώνοντας τη τελευταία άκρη καλά να μη ξετυλιχθεί. Ψήνουμε το κοκορέτσι σε χαμηλή φωτιά - στην αρχή σε αρκετή απόσταση από τα κάρβουνα και το χαμηλώνουμε σταδιακά - για 2, 3 ώρες - προσέχοντας να μην ‘αρπάξει’. Μόλις το κοκορέτσι αρχίζει να βγάζει αφρό, έχει ψηθεί. Αν δεν έχουμε κάρβουνα, μπορούμε να το ψήσουμε στο φούρνο, αφαιρώντας το προσεκτικά από τη σούβλα (αφού βέβαια το έχουμε τυλίξει) και τοποθετώντας το σε ταψί ή λαμαρίνα. Οι παλιοί, όταν το έψηναν στο φούρνο, έβαζαν ‘κληματσίδα’ (μικρό κορμό) από αμπέλι κάτω στο ταψί για να μην κολλήσει, να είναι στον ‘αέρα’ και να ψηθεί, όπως κανονικά στα κάρβουνα.

Υπάρχουν βέβαια και άλλα ψητά στη σούβλα, όπως το κεμπάπ (ζυγούρι, χοιρινό κλπ) το σπληνάντερο (**μπουμπάρ**) κ.ά. Το κεμπάπ πρέπει να είναι παχύ γιατί είναι πιο νόστιμο. Το κεμπάπ μάλιστα από πλευρά (*π.λτάρι*) προβάτου με πάχος γίνεται πολύ νόστιμο.

Στο **σπληνάντερο** χρησιμοποιούσαν το παχύ έντερο, συνήθως γιδιού (από τράγο-‘τσαπ’ στα βλάχικα-γίνεται πιο καλό) ή προβάτου, το οποίο το γέμιζαν με σπλήνα, καρδιά, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη (τα απαραίτητα μυρωδικά) και το έβαζαν μετά στη σούβλα, τρυπώντας το κατά μήκος και εναλλάξ στις πλευρές του, έτσι ώστε να κάθεται στη σούβλα κυματιστά. Πρέπει να σημειωθεί ότι το παχύ έντερο πλένονταν καλά και μετά αναποδογυριζόταν (το έξω πήγαινε μέσα). Επίσης, πριν από τη γέμιση, έβαζαν ζεστό νερό μέσα για να μαλακώσει και να ανοίξει καλά.

Φαγητά με βάση το κρέας

Σαρμάδες. Υλικό για 6 περίπου μερίδες σε κατσαρόλα: Μισό κιλό κιμάς ανάμικτος (μοσχάρι - χοιρινό - παλιότερο έβαζαν μόνο χοιρινό), ένα ολόκληρο λάχανο ζεματισμένο, ένα φλιτζάνι του τσαγιού ρύζι, λίγο αλάτι, λίγο μαϊντανό, λίγο μαυροπίπερο, 2 κρεμμύδια, λίγο βούτυρο φυτίνη (παλιά έβαζαν μόνο λίγδα), μισό φλιτζάνι του τσαγιού λάδι.

Σε μια πιατέλα ανακατεύουμε καλά το υλικό, αφού τρίψουμε μέσα και τα κρεμμύδια. Το υλικό, που ανακατεύουμε για την γέμιση, είναι: κιμάς, ρύζι, κρεμμύδια, μαϊντανός, αλάτι, μαυροπίπερο, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, βούτυρο, λάδι.

Στον πάτο της κατσαρόλας απλώνουμε κομμάτια από το λάχανο για να μην κολλήσουν οι σαρμάδες. Κατόπιν τυλίγουμε τους σαρμάδες με το λάχανο, που είναι ήδη ζεματισμένο. Το τυλίγμα γίνεται με το χέρι με μια τεχνική. Τους βάζουμε στην κατσαρόλα έναν έναν και μετά ρίχνουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν όλοι οι σαρμάδες. Επίσης από πάνω βάζουμε πάλι κομμάτι από λάχανο.

Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά να βράσει για 3 τέταρτα με μία ώρα περίπου. Δεν ανακατεύουμε τίποτα. Βάζουμε μόνο στην διάρκεια λίγη λίγδα.

Στο τέλος αφού βράσουν οι σαρμάδες τους αυγοκόβουμε και είναι έτοιμοι για σερβίρισμα (Τσιαμήτρου Βασιλική, Μάιος 2015).

Λιανόματα (λιανόματι). Υλικά: 1 κιλό αρνίσια συκωταριά, 1 κιλό αρνίσια αντεριά, 3 αρνίσιας κοιλίτσες, 3 κιλά φρέσκα κρεμμυδάκια, λίγο δυόσμο, ½ ματσάκι άνηθο, αλάτι, πιπέρι και λίγο κόκκινο πιπέρι (στη μύτη του κουταλιού).

Πλένουμε τη συκωταριά, έντερα, σκέπες πολύ καλά. Τα ζεματάμε και, αφού κρυσώσουν, τα ψιλοκόβουμε. Ζεματάμε, επίσης, και τα κομμένα κρεμμυδάκια και τα στραγγίζουμε. Σε μια κατσαρόλα, που έχουμε βάλει ένα ποτήρι νερού λάδι και τα υλικά (άνηθο, δυόσμο, μαϊντανό, αλάτι, μαύρο πιπέρι, κόκκινο πιπέρι), ρίχνουμε και τα ψιλοκομμένα κομμάτια (συκωταριά, έντερα, κοιλίτσες). Τ'αφήνουμε να βράσουν καλά. Ύστερα τα ρίχνουμε στο ταψί και τα βάζουμε στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν (Καπράρα Νίτσα, ημερολόγιο Λαογραφικού Συλλόγου Βλάχων Βέροιας 2013).

Μαγειρίτσα (σούπα): Υλικά: αρνίσια συκωταριά, 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, ένα ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο, ¼ φλιτζανιού ρύζι γλασέ, 2 αυγά, 1 μαρούλι ψιλοκομμένο, 1 λεμόνι, το χυμό του, αλάτι, πιπέρι, 1 φλιτζανάκι λάδι.

Κόβουμε τη συκωταριά σε κομματάκια. Τα ρίχνουμε σε βραστό νερό, τα αφήνουμε να ζεματιστούν λίγο και τα στραγγίζουμε. Σε κατσαρόλα σοτάρουμε στο λάδι, τα κρεμμυδάκια με τον άνηθο, ρίχνουμε τη συκωταριά και ανακατεύουμε, προσθέτοντας και το μαρούλι. Συμπληρώνουμε νερό, σκεπάζουμε τη κατσαρόλα και αφήνουμε το φαγητό να βράσει για 45 περίπου λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι, το αλάτι, το πιπέρι και βράζουμε για 10 λεπτά ακόμη. (Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό). Χτυπάμε τα αυγά και το χυμό του λεμονιού, κατεβάζουμε τη κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε το αυγολέμονο στο φαγητό ανακατεύοντας ζωηρά (Τσιαμήτρου Βασιλική, Μάιος 2015). Οφείλουμε να πούμε ότι η μαγειρίτσα - σούπα είναι μεταγενέστερο φαγητό των βεργιωτών Αρμάνων κατά το Πάσχα. Προτιμούσαν παλιότερα τα λιανώματα.

Σούπα με γιουβαρλάκια: Υλικά: Ρύζι, κιμάς, πιπέρι, αλάτι, μαϊντανός και κρεμμύδι.

Παίρνουμε ένα κιλό μοσχάρι περίπου κιμά, ρύζι, πιπέρι, αλάτι, λίγο ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό τα ζυμώνουμε και τα κάνουμε μικρά κεφτεδάκια (γιουβαρλάκια). Μετά τα αλευρώνουμε λίγο και τα ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα, που έχει νερό που βράζει. Αφού βράσει το φαγητό ρίχνουμε και αυγολέμονο. Βέβαια, παλιά δεν είχαν λεμόνια και βάζανε λεμόντοσο (χυμό). Έτσι γινόταν η σούπα με γιουβαρλάκια, που μαζί με το γιαχνί, ήταν, όπως είπαμε, τα βασικά φαγητά στους γάμους και τα μνημόσυνα, όπου τα φτιάχνανε σε μεγάλες ποσότητες για τους καλεσμένους. (Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Αρνί με ρύζι και φρέσκα κρεμμυδάκια (νιέλου κου αρίζου σι τσιπίτσι). Υλικά: 2 κιλά κρέας αρνί, 1 κιλό φρέσκα κρεμμυδάκια, 2 φλιτζάνια τσαγιού ρύζι, μαυροπίπερο, αλάτι, ½ φλιτζάνι λάδι (ελαιόλαδο). Φαγητό για 5-6 άτομα.

Ζεματάμε το αρνί στην κατσαρόλα και βγάζουμε τον αφρό. Το βράζουμε μισή ώρα. Κόβουμε τα κρεμμυδάκια και τα βράζουμε καλά. Τα στραγγίζουμε να φύγουν τα υγράτους. Ρίχνουμε το κρέας στο ταψί, ανακατεύουμε το ρύζι με τα κρεμμυδάκια, ρίχνουμε το αλατοπίπερο και τα ρίχνουμε όλα αυτά μαζί με το ζουμί του κρέατος. Τα ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε έξι ποτήρια νερό, το ελαιόλαδο και τα βάζουμε στο φούρνο, ώσπου να ροδίσει για περίπου μισή ώρα (Φουρκιώτη Ελβίρα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Ζυγούρι στο φούρνο με ρύζι (κάρνι ντι νοάτινι κου αρίζου του τσιρεάπου). Υλικά: 2 κιλά ζυγούρι (μικρό πρόβατο), 3 ποτήρια ρύζι, 7 ποτήρια ζωμό από το βρασμένο κρέας, 1 ξερό κρεμμύδι, ½ ποτήρι λάδι, αλάτι, μαυροπίπερο.

Βάζουμε το κρέας, κομμένο κανονικές μερίδες, σε μια κατσαρόλα να πάρει μια βράση να βγουν οι αφροί. Πετάμε το νερό και πλένουμε τα κομμάτια καλά. Σε καθαρή κατσαρόλα βάζουμε το κρέας, το λάδι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τα αφήνουμε να βράσουν. Το ζυγούρι θέλει αρκετή ώρα, σε απλή κατσαρόλα, να βράσει. Προς το τέλος του βρασίματος ρίχνουμε και το αλάτι. Όταν δούμε ότι το κρέας έχει καλοβράσει, το βάζουμε σε ένα ταψί. Ρίχνουμε επτά ποτήρια από το ζουμί του και ύστερα βάζουμε και το ρύζι, που το έχουμε πλύνει καλά και το πιπέρι. Βάζουμε το ταψί στο φούρνο, ώσπου το ρύζι να τραβήξει το ζωμό και το κρέας να ροδίσει (Φουρκιώτη Ελβίρα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Κρέας γιαχνί στο φούρνο (κάρνι γιαχνί του τσιρεάπου). Υλικά: 2 κιλά κρέας (αρνί), 3 μέτρια κρεμμύδια, λίγους κόκκους μαύρο πιπέρι, 1 κουταλιά σούπας κόκκινο πιπέρι, αλάτι, 4 κρεμμύδια.

Κόβουμε τα τέσσερα κρεμμύδια (καλύτερα είναι να χαραχθούν σε ‘σταυρό’ ολόκληρα και να μην κοπούν). Βάζουμε όλα τα υλικά στη κατσαρόλα με πέντε κούπες νερό και λίγο λάδι, αν το κρέας είναι άπαχο. Βράζουμε πάρα πολύ καλά το κρέας, ώσπου να μαλακώσει και το κατεβάζουμε από τη φωτιά. Κατόπιν αφαιρούμε τα κρεμμύδια, στραγγίζουμε όλο το μίγμα και αφαιρούμε το κρέας και τον καθαρό ζωμό.

Ρίχνουμε στο ταψί το ζωμό με τις κομμένες και καθαρισμένες πατάτες, τα 4 κομμένα κρεμμύδια σε φέτες, τοποθετούμε τα κομμάτια του κρέατος και τα ψήνουμε στο φούρνο μια ώρα στους 200 βαθμούς. (Αυγέρου Αλεξάνδρα, 2013, ημερολόγιο ΛΣΒΒ Βέροιας).

Κεφτέδες με κρεμμύδια. Υλικό κεφτέδες (ωμοί ή μισοτηγανισμένοι), κρεμμύδια, κόκκινο πιπέρι, λάδι, αλάτι.

Πρώτα κόβουμε (ένα κιλό μεγάλα κρεμμύδια, (όχι πολύ ψιλά), τα τσιγαρίζουμε μέσα στη κατσαρόλα με κόκκινο πιπέρι και λάδι, βάζουμε και αλάτι και το υλικό βράζει με λίγο νερό και αχνίζει μέχρι να 'χωνέψει'. Μετά σε ένα ταψί ρίχνουμε αυτά τα κρεμμύδια, ξεπλένοντας μέσα σε αυτό και την κατσαρόλα και από πάνω βάζουμε τους ωμούς κεφτέδες, ρίχνουμε πάλι λάδι και βάζουμε το ταψί στο φούρνο. Πολλές νοικοκυρές έχουν τους κεφτέδες λίγο τηγανισμένους (Κόγια Σοφία - Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Φαγητά με βάση το αλεύρι

Πρώτα από όλα είναι οι **πίτες**, το κατεξοχήν φαγητό των Αρμάνων. Είναι κοινά αποδεκτό ότι η 'βλάχικη πίτα' είναι η περισσότερο φημισμένη. Υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία πιτών στα βλαχοχώρια και γενικά στα αστικά κέντρα, όπου οι Αρμάνοι υπήρχαν και υπάρχουν. Συνήθως τις ονόμαζαν-ανάλογα με τη γέμιση τους-: τυρόπιτα, λαχανόπιτα, πρασόπιτα, κολοκυθόπιτα, χορτόπιτα, τσουκνιδόπιτα (**κου βιάρτζ.**), σπανακόπιτα, κρεατόπιτα, ρυζόπιτα, κουρκουτόπιτα (**πλατσίντα**), πίτα πισπιλίτα, πίτα μασόντρα, μανιταρόπιτα (**ντι μπουρέτς**), καλαμποκόπιτα, μελιτζανόπιτα, πίτα με συκώτι, κοτόπιτα, μπατζίνα, γαλατόπιτα, τραχανόπιτα, ζυμαρούλα κλπ. Οι πίτες μπορούσαν, επίσης, να γίνουν και στριφτές. Είναι φυσικό να διαφέρουν οι τεχνικές παρασκευής πίτας στα βλαχοχώρια και τα βλάχικα αστικά κέντρα της Ελλάδας, εκείνο, όμως, που είναι κοινό, βρίσκεται στο γεγονός ότι οι βλάχες έφτιαχναν και φτιάχνουν νοστιμότητες και παραδοσιακές πίτες.

Εμείς θα αρκεστούμε στις πίτες, που έφτιαχναν στο Ανατολικό Βέρμιο. Το χαρακτηριστικό αυτών των πιτών είναι η τεχνική του 'ήλιου'. Δεν γνωρίζουμε αν αυτό συμβαίνει στα άλλα βλαχοχώρια, πάντως θα εξηγήσουμε την τεχνική αυτή στην λεπτομερή περιγραφή παρασκευής τέτοιας πίτας παρακάτω. Οι νοικοκυρές στο Βέρμιο συνήθως έκαναν τυρόπιτες, πρασόπιτες, χορτόπιτες (με τσουκνίδια - **ντι ουρτζ'.**τς, με λάπατα - **ντι στέϊ** κλπ), γαλατόπιτες, γλυκές πίτες, ριζόπιτες (με 15 ξεχωριστά φύλλα) και κολοκυθόπιτες.

Δεν πρέπει βέβαια να ξεχνάμε το ψωμί (πλαστό, παραδοσιακό, ψωμάκια, πρόσφορο, καλαμποκίσιο, σταρένιο, κουλούρες - **φτασμίτ.κα** κ.ά.), τον τραχανά, τις χυλοπίτες (**πέτουρα** τα λένε στο Βέρμιο), τα κουλούρια κλπ, που αποτελούν τη βασική τροφή στη διατροφή όλων μας με βάση το αλεύρι.

Θα περιγράψουμε παρακάτω κάποιες πίτες:

Τυρόπιτα (πίτ. κου κάσιου): Υλικά. Ταψί βουτυρωμένο, 4 κούπες αλεύρι, 1 ½ κούπα νερό, λίγο αλάτι και μια κουταλιά σουπας σπορέλαιο, 1 ½ βιτάμ των 250 γραμ, λίγο σπορέλαιο μέσα σε ένα μπολ (το βιτάμ λιωμένο), ½ κιλό τυρί φέτα και 2 αυγά (για γέμιση). Βάζουμε και λίγο γάλα μέσα στο τυρί και τ' αυγά (για να γίνει η γέμιση).

Μέσα σε μια σκάφη βάζουμε το αλεύρι. Μαζεύουμε το αλεύρι στα πλάγια της λεκάνης και στη μέση ρίχνουμε το νερό, το αλάτι και το σπορέλαιο. Μαζεύουμε τη ζύμη. Τη ζυμώνουμε αρκετή ώρα για να γίνει εύπλαστη. Τη χωρίζουμε σε δυο μπάλες.

Παίρνουμε τη μια μπάλα, τη πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και με τον πλάστη ανοίγουμε το φύλλο, έτσι ώστε να γίνει λεπτό και το αλείφουμε με βούτυρο. Κάνουμε ένα κύκλο στη μέση και κόβουμε ακτινωτά το απλωμένο φύλλο (όχι το εσωτερικό του κύκλου), έτσι ώστε να σχηματίσουμε το σχήμα του ήλιου με τις ακτίνες του. Τα κομμάτια, που είναι ακτινωτά, τα βάζουμε επάνω στον κύκλο (τον πυρήνα του κύκλου) και τα αλείφουμε το καθένα ξεχωριστά με βούτυρο. Αφού τα βάζουμε όλα, μετά ξαναανοίγουμε το φύλλο, πασπαλίζοντας με λίγο αλεύρι, και το βάζουμε στο ταψί. Μετά βάζουμε τη γέμιση που περιγράψαμε. Με τον ίδιο τρόπο κάνουμε και το δεύτερο φύλλο και το απλώνουμε πάνω από τη γέμιση (το πάνω φύλλο γίνεται πιο λεπτό από το κάτω). Βάζουμε το βούτυρο που μας

έχει μείνει. Οι παλιές γυναίκες δεν έκοβαν την πίτα τότε. Σήμερα κόβουν σε τετράγωνα κομματάκια μόνο το επάνω φύλλο (μάλλον για να είναι πιο εύκολη η τελική κοπή της ψημένης πίτας). Μετά βάζουμε την πίτα στο φούρνο για να ψηθεί για μια ώρα γύρω στους 180°. Η επιτυχία με την τεχνική του 'ήλιου' συνίσταται για τον λόγο ότι μετά το ψήσιμο δημιουργούνται πάρα πολλά φύλλα, καθιστώντας τη πίτα αφράτη, παχιά και περισσότερο πρακτική και εύκολη στη παρασκευή της. (Τίκα - Κόγια Κατίνα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013, Τσιαμήτρου Βασιλική).

Όλες οι πίτες, που έχουν γέμιση, γίνονται με αυτόν τον τρόπο (τεχνική του 'ήλιου').

Γλυκιά πίτα (πίτ. ντούλτσ). Υλικά: αλεύρι, βούτυρο, λίγο λάδι, λίγο αλάτι, καρύδια, γαρύφαλλο, κανέλα, παξιμάδι, σουσάμι, ζάχαρη, νερό.

Ζυμώνουμε σε μια σκάφη το αλεύρι και κάνουμε ζυμάρι (με βούτυρο και λάδι), που το χωρίζουμε σε δυο μπάλες, όπως κάνουμε στην τυρόπιτα και σε όλες τις πίτες με γέμιση. Ανάμεσα στα δυο αλειμμένα με βούτυρο φύλλα, που έχουμε ήδη απλώσει στο ήδη πάλι αλειμμένο με βούτυρο ταψί, βάζουμε κοπανισμένα καρύδια, γαρύφαλλο, κανέλα, κοπανισμένο παξιμάδι, λίγο σουσάμι και λίγη ζάχαρη (να μη ζαχαρώσει όμως). Κόβουμε μετά την πίτα ελαφρά σε στυλ μπακλαβά και την φουρνίζουμε. Όταν ψηθεί και έχει κρυσώσει, την σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι (αναλογία για το σιρόπι: 1 ζάχαρη - 2 νερό) και μετά την κόβουμε κανονικά στα ήδη ελαφρά σχηματισμένα κομμάτια για να φαγωθεί.

Η γλυκιά πίτα μπορεί να γίνει και με τέσσερα φύλλα και τρεις στρώσεις γέμισης (πιο πλούσια) και συνήθως την έκαναν στις γιορτές (Τσιαμήτρου Βασιλική - Κόγια Σοφία, Ιούνιος 2015).

Πρασόπιτα. Υλικά: πράσα, αλεύρι, βούτυρο, λίγο λάδι, αλάτι, νερό, αυγά, τυρί.

Φτιάχνουμε και απλώνουμε (αργότερα) τα δύο φύλλα, όπως ακριβώς με τις πίτες με γέμιση (τεχνική του ήλιου). Εδώ απλά θα περιγράψουμε πώς γίνεται η γέμιση στην πρασόπιτα: Αφού πλύνουμε τα πράσα, τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια, τα στραγγίζουμε και σε μια κατσαρόλα με νερό τα ζεματίζουμε να μαλακώσουν με λίγο λάδι (να μην βράσουν πολύ), τα αφήνουμε να κρυσώσουν, μετά βάζουμε τριμμένο τυρί, λίγο αλάτι, λίγο αλευράκι (μισό κουτάλι της σούπας) και αν θέλουμε βάζουμε και αυγά. Δεν βάζουμε βούτυρο στη γέμιση. Το βούτυρο θα το βάλουμε στα φύλλα. Μερικές γυναίκες, αντί να ζεματίσουν τα πράσα, τα τσιγαρίζουν. Επίσης, οι περισσότερες γυναίκες στα πράσα δεν βάζουν τυρί, γιατί ξινίζει. Η γέμιση είναι έτοιμη, αφού, βέβαια, έχει ανακατευτεί και την βάζουμε κρύα ανάμεσα στα δύο μας φύλλα. (Σαμαρά Γιάννα, Τσιαμήτρου Βασιλική, Ιούνιος 2015).

Γαλατόπιτα (πίτ. ντι λάπτι). Υλικά για το φύλλο: 2 ½ κούπες αλεύρι, 1 κούπα νερό, λίγο αλάτι, και μια κουταλιά σπορέλαιο, 1 βιτάμ 250 γραμ. λιωμένο και λίγο σπορέλαιο. Υλικά για την κρέμα: 2 κιλά γάλα, 1 κούπα ζάχαρη, 1 κούπα 'κάστερ πάουντερ', 1 κουταλιά σούπας αλεύρι, 2 αυγά.

Σε μια σκάφη μαζεύουμε το αλεύρι με το νερό, το αλάτι και το σπορέλαιο και ζυμώνουμε το μείγμα πολύ καλά, έτσι ώστε να γίνει εύπλαστο και να γίνει μια μπάλα. Εδώ κάνουμε ένα φύλλο και το ανοίγουμε, όπως στη τυρόπιτα (τεχνική 'ήλιου'). Το φύλλο το κάνουμε μεγαλύτερο από το μέγεθος του ταψιού για να πάει περισσότερη ζύμη στα πλάγια του ταψιού, έτσι ώστε η κρέμα να μη φύγει στο κάτω μέρος του ταψιού.

Παρασκευή κρέμας: Φροντίζουμε το γάλα να είναι ζεστό, εκτός από λίγο που θα είναι κρύο, όπου μέσα σε αυτό λιώνουμε το ‘κάστερ πάουντερ’ και το αλεύρι. Τη ζάχαρη τη έχουμε ρίξει μέσα στο ζεστό γάλα. Στη συνέχεια ρίχνουμε το κρύο γάλα με τα λιωμένα υλικά κι ανακατεύουμε γρήγορα πάνω στη φωτιά μέχρι η κρέμα ν’ αρχίσει να κοχλάζει.

Τη βγάζουμε από τη φωτιά. Έχουμε τα αυγά καλά χτυπημένα σ’ ένα μπολ. Μέσα σε αυτά ρίχνουμε, χτυπώντας γρήγορα λίγη - λίγη ζεστή κρέμα, έτσι ώστε αυτό το μίγμα να γίνει ζεστό. Αυτό το ρίχνουμε μέσα στη κατσαρόλα, λίγο λίγο, ανακατεύοντας το γρήγορα. Αυτή τη διαδικασία τη κάνουμε για να μην κόψουν τα αυγά. Ρίχνουμε την κρέμα στο ταψί, πάνω στο φύλλο. Την ψήνουμε στους 160 βαθμούς, έτσι ώστε να μην αρπάξει η κρέμα.

Σημ: Το ταψί (εσωτερικό του), βέβαια, πρέπει να είναι βουτυρωμένο.

(Τίκα - Κόγια Κατίνα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Πίτα με λάπατα - χόρτα (κου στέϊ). Υλικά: λάπατα, αλεύρι, βούτυρο, τυρί, ένα αυγό, νερό, λίγο λάδι και φυσικά αλάτι.

Η πίτα αυτή γίνεται-όπως όλες οι βλάχικες πίτες- με γέμιση. Δηλαδή και τα δυο φύλλα ζυμώνονται και απλώνονται στο ταψί με την τεχνική του ‘ήλιου’. Εδώ θα περιγράψουμε μόνο τη γέμιση. Αφού κόβουμε τα λάπατα (**στέϊ**), τα πλένουμε, τα ζεματίζουμε και μετά ρίχνουμε λίγο λάδι, κατσικίσιο βούτυρο, τυρί, ένα αυγό, αλάτι, προαιρετικά λίγο γιαούρτι, λίγο αλεύρι και τα ανακατεύουμε, έτσι ώστε να μαλακώσει το υλικό. Κατόπιν τη γέμιση αυτή την απλώνουμε πάνω στο πρώτο φύλλο, την σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο μας, όπως κάνουμε στις άλλες πίτες, και η πίτα μας είναι έτοιμη για ψήσιμο (Κόγια Σοφία, Ιούνιος 2015)

Πρέπει να σημειώσουμε ότι παλιότερα, όσοι δεν είχαν βούτυρο στα φαγητά, χρησιμοποιούσαν λίγδα (ζωικό λίπος). Πάντως, η λίγδα χρησιμοποιούνταν περισσότερο το χειμώνα και το βούτυρο το καλοκαίρι.

Ρυζόπιτα. Υλικά: αλεύρι, ρύζι, αλάτι, νερό, λάδι, λίγη σόδα.

Κάνουμε το ζυμάρι όπως συνήθως όλες τις πίτες (αλεύρι, νερό, λίγο αλάτι και μια ‘μυτούλα’ σόδα), όμως, το απλώνουμε όχι με τη τεχνική του ‘ήλιου’. Στη περίπτωση αυτή κάνουμε με 15 με 16 περίπου πολύ ψιλά (λεπτά) φύλλα, που τα απλώνουμε σε ένα σεντόνι στην αρχή ξεχωριστά το ένα από το άλλο. Τα φύλλα γίνονται, όπως είναι τα φύλλα κρούστας του μακλαβά.

Μετά βράζουμε το ρύζι σε μια κατσαρόλα και, αφού το κατεβάσουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε μέσα στο ρύζι ένα ποτήρι του νερού περίπου λάδι και το ρύζι σκορπάει. Κατόπιν απλώνουμε μέσα σε ένα ταψί από τρία από τα φύλλα, που κάναμε, και τα αλείφουμε με λίγο λάδι. Μετά ‘ραντίζουμε’ από πάνω το ρύζι. Ύστερα ξανά ένα φύλλο, μετά ρύζι, ξανά φύλλο, ώσπου φθάνουμε στο 13^ο φύλλο. Τα τελευταία δυο - τρία φύλλα τα απλώνουμε, όπως τα τρία πρώτα (χωρίς ρύζι ανάμεσά τους). Από πάνω στο τέλος βάζουμε μόνο λίγο λάδι.

Μετά το ψήσιμο της πίτας στο φούρνο, μπορούμε να βάλουμε από πάνω ζάχαρη και κανέλα. Αυτή η πίτα είναι νηστίσιμη. Έχει μόνο λάδι, όχι βούτυρο και τυρί.

Δεν την προτιμούσαν να την κάνουν πολλές γυναίκες γιατί χρειάζονταν κόπο και χρόνο. Ωστόσο, ορισμένες επέμεναν να την φτιάχνουν γιατί τους άρεζε και ήταν βέβαια πολύ νόστιμη. (Ηλιάννα Ζέρβα, Αύγουστος 2015).

Πίτα Μπατζάρα. Υλικά: καλαμποκίσιο αλεύρι, βούτυρο, λίγδα, τυρί, αλάτι, τσουκνίδες ή άλλα χόρτα.

Έχουμε πρώτα έτοιμες βρασμένες τις τσουκνίδες ή τα χόρτα, τα οποία θα χρησιμοποιήσουμε σαν γέμιση. Μετά κάνουμε το ίδιο ζυμάρι, που φτιάχνουμε για τη μπομπότα (θα εξηγήσουμε παρακάτω την παρασκευή της μπομπότας), και το απλώνουμε πρώτο στο ταψί, αφού βέβαια το βουτυρώσουμε. Το ζυμάρι το απλώνουμε μέχρι επάνω στις άκρες ενός βαθιού ταψιού, στις οποίες είναι πιο χοντρό (ίσα με δυο δάχτυλα). Η γέμιση γίνεται με τα χόρτα, το βούτυρο, τη λίγδα και το τυρί, όλα ανακατωμένα. Το αλάτι πάντοτε είναι απαραίτητο. Κατόπιν ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από το απλωμένο ζυμάρι στο ταψί και από πάνω πασπαλίζουμε με το χέρι λίγο καλαμποκίσιο αλεύρι. Πρέπει να τονίσουμε ότι ρίχνουμε τη γέμιση στο κέντρο του ταψιού, όπου το ζυμάρι έχει πάχος ένα δάχτυλο. Περιμετρικά δεν ρίχνουμε γέμιση για να μην φύγει στο εσωτερικό του ταψιού. Με το ψήσιμο της πίτας το αλεύρι, που τελικά ρίξαμε, δημιουργεί μια πολύ ωραία ελαφριά πέτσα από πάνω. Είναι μια πολύ νόστιμη πίτα. (Κόγια Σοφία - Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Πίτα με κρεμμύδια νηστίσιμη. Αλεύρι, νερό, αλάτι, κόκκινο πιπέρι, κρεμμύδια.

Κάνουμε τα φύλλα ως συνήθως και βάζουμε το πρώτο φύλλο (φτιαγμένο με τη τεχνική του 'ήλιου') κάτω στο ταψί χωρίς λάδι. Αχνίζουμε τα κρεμμύδια, βάζουμε κόκκινο πιπέρι σε αυτά και τα ρίχνουμε επάνω στο φύλλο, όπως τα χόρτα. Από επάνω απλώνουμε και το δεύτερο φύλλο (φτιαγμένο με τον ίδιο τρόπο με το πρώτο). Την πίτα αυτή την έκαναν συνήθως νηστίσιμη (Ηλιάνα Ζέρβα, Αύγουστος 2015).

Η κανονική **τσουκνιδόπιτα** (*ντι ουρτζ΄*.τς) γίνεται με δυο φύλλα, όπως οι άλλες πίτες. Συνήθως τις πίτες τις έφτιαχναν με κόθρο (*κ.λκ΄ν*). Ωστόσο, πρέπει να σημειώσουμε ότι μπορούσαν να τις κάνουν και χωρίς στριφτό κόθρο γύρω γύρω για να φαίνονται πιο πλούσιες και γουστόζικες. Τις πατούσαν μόνο με την άκρη του δακτύλου γύρω - γύρω. Τη νηστίσιμη πίτα την έλεγαν **'μάρσινα'**. Τις τυρόπιτες οι βλάχες παλιά τις έλεγαν **πιτ. ντι κόντουρ** και τις έκαναν συνήθως χωρίς κόθρο. Τις πίτες με χόρτα γενικά τις έλεγαν **πίτ. κου βιάρτζ**.

Συνεχίζουμε με πρόχειρα και κανονικά edésματα, που έχουν σχέση με το αλεύρι:

Κουρκούτι σκέτο (κουλιάσου). Υλικά: αλεύρι και αλάτι. Αυτό συνήθως το κάνουμε για να το φάμε με τους κεφτέδες ή τα ψάρια κλπ, που τηγανίσαμε. Βοηθάει στην ομαλή κατάποση ξηρών φαγητών, που τα νοστιμίζει ταυτόχρονα. Στραγγίζουμε το τηγάρι, που τηγανίσαμε τα προηγούμενα φαγητά για να φύγει το λάδι (έχει μείνει, όμως, λίγο λάδι). Έχουμε το τηγάρι στη φωτιά, βάζουμε μέσα άσπρο αλεύρι, το καβουρντίζουμε λίγο (ψηνουμε, ανακατεύοντας συνεχώς) και ρίχνουμε κρύο νερό (όχι βραστό). Το αλεύρι λειώνει στο τηγάρι, βράζει και με το συνεχές ανακάτωμα γίνεται κουρκούτι. Εάν θέλουμε βάζουμε και λίγο σκόρδο. Για να γίνει το κουρκούτι πιο πλούσιο, αν θέλουμε, χρησιμοποιούμε και βούτυρο (Σαμαρά Γιάννα, Μάιος 2015).

Κουρκούτι με τυρί, σταρένιο και καλαμποκίσιο αλεύρι (κάσιου κουλιάσου). Υλικά: άσπρο κανονικό σταρένιο αλεύρι, καλαμποκίσιο αλεύρι (μπομπότα το λέγανε), αλάτι, τυρί, βούτυρο, νερό.

Το κάνουμε όπως το προηγούμενο σκέτο κουρκούτι, με τη διαφορά ότι βάζουμε δυο είδη αλεύρι (άσπρο, καλαμποκίσιο) και τυρί. Αυτό επίσης γίνεται πιο παχουλό από το προηγούμενο και γίνεται διαφορετικό, γιατί έχει μέσα το καλαμποκίσιο αλεύρι (Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Κουρκούτι με τυρί περήφανο (κάσιου κουλιάσου πιρίφανου). Υλικά: αλεύρι, τυρί, καλό βούτυρο, κόκκινο πιπέρι, αλάτι, νερό.

Χρειαζόμαστε πάνω από πέντε κουταλιές αλεύρι για να κάνουμε δυο πιάτα. Λιώνουμε σε χλιαρό νερό το αλεύρι σε μια κατσαρόλα, την βάζουμε στη φωτιά και ταυτόχρονα ανακατεύουμε για να μη κολλήσει το αλεύρι στον πάτο. Αν πηχτώσει πολύ και χρειαστεί νερό, βάζουμε νερό. Πέντε λεφτά πριν κατεβάσουμε το κουρκούτι από τη φωτιά, ρίχνουμε το τυρί και μετά, όταν γίνει, το ρίχνουμε σε μια σουπιέρα. Μετά, σε ένα τηγάνι βάζουμε καλό βούτυρο, αυτό λειώνει στο τηγάνι και βάζουμε κόκκινο πιπέρι. Αφού όλο το υλικό λειώσει καλά, από το τηγάνι το ρίχνουμε στη σουπιέρα πάνω από το κουρκούτι που φτιάξαμε προηγουμένως. Το ρίχνουμε μάλιστα γραμμές-γραμμές και σταυρωτά για να είναι εμφανές και 'περήφανο' που λέμε (εξού και το όνομα). (Σαμαρά Γιάννα, Μάιος 2015).

Μπομπότα - πίτα. Υλικά: καλαμποκίσιο αλεύρι, τυρί, αυγά, σόδα του φαγητού, αλάτι και βούτυρο.

Είναι ένα είδος πίτας, που φτιάχνεται από καλαμποκίσιο αλεύρι. Σε μια λεκανίτσα με χλιαρό νερό (όχι βραστό) με λίγο αλάτι ρίχνουμε το καλαμποκίσιο αλεύρι και το ανακατεύουμε μέχρι να πηχτώσει, καθώς το βράζουμε. Ταυτόχρονα ρίχνουμε το τυρί, τα αυγά, ανακατεύουμε καλά και βάζουμε και τη σόδα. Μετά αλείφουμε ένα ταψί με βούτυρο και του ρίχνουμε λίγο καλαμποκίσιο αλεύρι. Εκεί βάζουμε το υλικό μας και το ψήνουμε για τρία τέταρτα μέχρι μια ώρα περίπου. Η μπομπότα μας είναι έτοιμη. Βέβαια, μπορούμε να βάλουμε και άλλα υλικά για να νοστιμίσει η μπομπότα, όπως τσιγαρίδες κλπ. (Σαμαρά Γιάννα, Μάιος 2015).

Από ότι μας είπαν άλλες βλάχες (π.χ. Τσιακτάνη Μαρίκα) σε αυτή την μπομπότα παλιά δεν βάζανε αυγά και όταν έβαζαν το υλικό στο ταψί από πάνω ρίχνανε λίγη λίγδα και λίγο ακόμα τυρί για να νοστιμίσει.

Ρίζε αλεύρι - ρίζε τσουκνίδια (Αρ'κ. φ.ρίνα - αρ'κ. βιάρτζ.) ή πισπιλίτα. Είδος **μπομπότας**. Υλικά: καλαμποκίσιο αλεύρι, νερό, τυρί, τσουκνίδια, αλάτι, βούτυρο ή λίγδα.

Αλείφουμε το ταψί με βούτυρο και ρίχνουμε καλαμποκίσιο αλεύρι (το λένε μπομπότα αυτό), έτσι ώστε να σκεπάσει όλο το ταψί. Στο σημείο αυτό δεν ρίχνουμε καθόλου νερό. Έχουμε έτοιμα τα τσουκνίδια με το τυρί (πλυμένα, ζεματισμένα και αλατισμένα) και τα ρίχνουμε πιτσιλωτά να κάνουν μια στρώση πάνω από το αλεύρι. Ξαναρίχνουμε καλαμποκίσιο αλεύρι, το οποίο μουσκεύει από τα τσουκνίδια. Βάζουμε ξανά τσουκνίδια και πάλι αλεύρι. Αυτή την διαδικασία (αλεύρι - τσουκνίδια, εξού και η ονομασία) μπορούμε να την κάνουμε με αρκετές στρώσεις. Στο τέλος, στρώνουμε αλεύρι σε μεγαλύτερη ποσότητα από τις άλλες, ρίχνουμε λίγο νερό και βούτυρο (ή λίγδα) πιτσιλωτά και το βάζουμε στο φούρνο να ψηθεί (Σαμαρά Γιάννα, Ιούνιος 2015).

Κατσαμάκι (κ.τσ.μάκου). Υλικά: καλαμποκίσιο αλεύρι, βούτυρο, νερό και αλάτι.

Και αυτό γίνεται από καλαμπικίσιο αλεύρι. Σε ψηλό τηγάνι ή σε κατσαρόλα μισή με νερό και φωτιά από κάτω, μόλις το νερό γίνει χλιαρό (όχι βραστό) βάζουμε τον πλάστη (που πλάθουμε τις πίτες) στη μέση όρθιο και ρίχνουμε το αλεύρι. Αυτό πιάνεται γύρω γύρω από τον πλάστη μέχρι η κατσαρόλα να γεμίσει από ζυμάρι. Έχουμε βάλει, βέβαια, και αλάτι στο νερό. Μετά βγάζουμε τον πλάστη. Το υλικό βράζει και βγαίνει το νερό από τη μέση, που ήταν ο πλάστης. Μόλις τελειώσει το νερό, το κατεβάζουμε από τη φωτιά και με την κουτάλα το ανακατεύουμε, ώσπου να ζυμωθεί καλά, βάζοντας λιωμένο βούτυρο. Κατόπιν το βγάζουμε με τα κουτάλια στο ταψί ή σε πιάτο και το σερβίρουμε. Τρώγεται με τυρί ή οτιδήποτε άλλο. Είναι ένα παραδοσιακό, πρόχειρο, υγιεινό και νόστιμο έδεσμα. (Σαμαρά Γιάννα, Μάιος 2015).

Ζωμός ψωμιού (τζάμα ντι π'νι). Υλικά: Ψωμί (συνήθως παλιό), αλάτι, βούτυρο ή λίγδα, τυρί και νερό.

Το φαγητό αυτό ήταν πρόχειρο και της στιγμής. Συνήθως το ψωμί, που περίσσευε ή πάλιωνε, το χρησιμοποιούσαν να κάνουν 'τζάμα ντι π'νι'. Τσιγαρίζουμε το βούτυρο (παλιά εάν δεν είχαν βούτυρο χρησιμοποιούσαν λίγδα) σε ένα τηγάνι ή μικρό κατσαρολάκι στη φωτιά, έτσι ώστε να πάρει ένα ξανθό χρώμα. Ο σκοπός μας είναι να μην καεί το βούτυρο. Προσθέτουμε νερό, αλάτι και τυρί και στο τέλος ρίχνουμε το ψωμί, αφού το κόψουμε σε μπουκιές. Μετά σκεπάζουμε το τηγάνι ή το κατσαρολάκι για να 'παπαρώσει' όλο το υλικό από τους ατμούς και η τζάμα είναι έτοιμη μέσα σε πολύ λίγο χρονικό διάστημα. (Τσιαμήτρου Βασιλική, Μάιος 2015).

Κουλούρα ή κλίκι (κουλάκου, ή φτασμίτ.κου). Υλικά: ρεβίθι, στραγάλια, αλεύρι, νερό, λίγη ζάχαρη και λίγο αλάτι.

Φτιάχνεται όπως το ψωμί και θεωρείται καλό ψωμί για γιορτές (αρραβώνες, γάμους, Πάσχα κλπ). Αξίζει να σημειωθεί ότι η βλάχα νοικοκυρά προσέδιδε ιερότητα, τελετουργία και μεγάλη σημασία στην παρασκευή του *φτασμίτ.κου* ψωμιού. Μερικές, μάλιστα, γυναίκες το έκαναν κρυφά για να μη τις δούνε και το 'ματιάσουν'. Το έλεγαν και 'γλυκό' ψωμί. Πρέπει να επισημάνουμε ότι ήταν πολύ δύσκολο στην παρασκευή του, ιδιαίτερα στα πρώτα στάδια, απαιτούσε πολύ χρόνο, υπομονή και χρειάζονταν έμπειρη γυναίκα. Γίνεται ως εξής:

Παίρνουμε ρεβίθι, το αλέθουμε να γίνει σκόνη όχι, όμως, πάρα πολύ, όπως είναι το αλεύρι. Μπορούμε να βάλουμε επίσης και μια χούφτα στραγάλια. Έτσι όπως είναι, τα βάζουμε σε ένα πήλινο κιούπι, με χλιαρό προς το ζεστό νερό και με αλεύρι (μέχρι τη μέση του πήλινου). Προσθέτουμε λίγο αλατάκι και λίγη ζάχαρη. Μερικές βάζουν και λίγο ουζάκι, για να αφρίσει πιο εύκολα. Το ανακατεύουμε με το κουτάλι και όλο το υλικό γίνεται πηχτό σαν κουρκούτι (όχι στεγνό). Αυτό είναι θα λέγαμε η ρεβιθομαγιά. Από βραδύς (11 η ώρα περίπου) σκεπάζουμε καλά το κιούπι και το βάζουμε σε ζεστό μέρος, κοντά στη σόμπα (χειμώνια). Πρέπει να τονίσουμε ότι στο νερό, που έχουμε ζεστάνει, έχουμε βάλει και φύλλο δάφνης για να πάρει το νερό μια τέτοια μυρουδιά, μάλλον για να φουσκώσει η μαγιά πιο γρήγορα.

Μετά τρεις ώρες παρακολουθούμε αν φούσκωσε (άφρισε). Εάν δεν φούσκωσε, δεν έγινε και θέλει πέταμα. Στο φουσκωμένο υλικό ξαναρίχνουμε αλεύρι, το ανακατεύουμε, γίνεται πιο χοντρό και η στάθμη της ποσότητας του ανεβαίνει πιο επάνω. Το ξανασκεπάζουμε και το πρωί, εάν έχει φουσκώσει κι άλλο η μαγιά, το κιούπι είναι γεμάτο και είναι εντάξει.

Έτσι όπως είναι το ζυμώνουμε και φτιάχνουμε το προζύμι, που γίνεται σαν ένα πλαστό ψωμί. Μόλις δούμε ότι το προζύμι ‘έγινε’, το ζυμώνουμε με αλεύρι και νερό για να κάνουμε πολλές κουλούρες, όπως κάνουμε στο κανονικό ψωμί. Βάζουμε το υλικό σε ταψιά, κεντούμε από πάνω με διάφορα σχέδια, χρησιμοποιώντας περισσότερο το πιρούνι για να είναι όμορφο στην εξωτερική του όψη. Περιμένουμε να ‘γίνει’, όπως το ψωμί, και μετά το φουρνίζουμε. (Σαμαρά Γιάννα, Κόγια Σοφία, Τσιακτάνη Μαρίκα, Ιούνιος 2015).

Το εφτάζυμο το κάνουν και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας με το δικό τους τρόπο, ιδιαίτερα στη Κρήτη. Όσον αφορά στην ονομασία του (*εφτάζυμο*) οι απόψεις δίστανται: Άλλοι λένε ότι ονομάζεται έτσι γιατί ζυμώνεται επτά φορές και άλλοι ότι η ονομασία προέρχεται από το ‘αυτόζυμο’, που κατέληξε να λέγεται ‘φτάζυμο’.

Όπως δείχνουν τα πράγματα, η δεύτερη άποψη είναι η περισσότερο σωστή και το *εφτά-ζυμο* είναι παρετυμολογία. Σε λεξικό του ιστορικού Μ. Στεφανίδη υπάρχει η λέξη ‘αυτό-ζυμός’ = εκείνο που ζυμώνεται μόνο του χωρίς προζύμι. [Μ. Στεφανίδη (Αθηνά 29 ΛΑ 1 76 κ. εξ.]. Επίσης στο λεξικό Τριανταφυλλίδη: **εφτάζυμος -η -ο** [eftázimos] & **επτάζυμος -η -ο** [eptázimos]: για ψωμί που δε γίνεται με τη συνηθισμένη ζύμη αλλά με πολύ από ρεβίθια και που χρησιμοποιείται κυρίως για παξιμάδια. || (ως ουσ.) το *εφτάζυμο*, *εφτάζυμο* ψωμί. || (ως ουσ.) τα *εφτάζυμα*, *εφτάζυμα* παξιμάδια [*αυτόζυμος* < *αυτ(ός)* -ο- + *ζύμ(η)* -ος ‘που ζυμώνεται χωρίς προζύμι’ παρετυμ. *εφτά*: *επτα*:- λόγ. επίδρ. στο *εφτάζυμος*].

Τραχανάς γλυκός. Υλικά: αλεύρι, αλάτι, γάλα, νερό.

Ο τραχανάς είναι είδος ζυμαρικού, που μαγειρεύεται σαν σούπα, είτε με αρκετό νερό, είτε πιο πηχτή. Έχει σχήμα κοκκώδες και ακανόνιστο. Ο ξινός τραχανάς ζυμώνεται με γιαούρτι.

Ζυμώνουμε το γάλα και το αλεύρι, αφού, βέβαια, βάλουμε και λίγο αλάτι. Στην περίπτωση αυτή δεν βάζουμε καθόλου νερό. Μετά από καλό ζύμωμα, απλώνουμε το υλικό σε σεντόνι σε φύλλα, τα αφήνουμε να στεγνώσουν έξω και μετά τα τρίβουμε με τα χέρια. Κατόπιν τα περνάμε από τον τσίρο (μεταλλικό κόσκινο) για να γίνουν οι κόκκοι, τους οποίους απλώνουμε για να στεγνώσουν πάλι, για δυο τρεις μέρες, για να μη μουχλιάσουν. Μετά αποθηκεύουμε τον τραχανά σε σακούλια και είναι έτοιμος να γίνει σούπα. Πρόκειται για πολύ υγιεινή τροφή (Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Σούπα με ψ.ρούτς (είδος πρόχειρου **τραχανά**). Υλικά: αλεύρι, νερό, αλάτι, τυρί, βούτυρο.

Σε ένα ταψί ή ανοιχτό πιάτο βάζουμε λίγο αλεύρι, λίγο αλάτι και ρίχνουμε με τη χούφτα από πάνω νερό πιτσιλωτά, έτσι ώστε να γίνει ένα ξερό και στεγνό υλικό, όχι πολύ μαλακό (όχι ζυμάρι). Το δουλεύουμε με τα χέρια, έτσι ώστε να γίνουν ψιλά, γυαλιστερά κομματάκια χωρίς να κολλάνε μεταξύ τους, γιατί λέγεται και **ψ.ρούτς**. Στο σημείο αυτό απαιτείται καλή τεχνική από την γυναίκα, που τα φτιάχνει. Δεν τα στεγνώνουμε και δεν βάζουμε σε αυτά γάλα, όπως στον τραχανά (βάζουμε μόνο νερό). Μερικές γυναίκες, αφού ρίξουν το νερό πάνω στο αλεύρι με το αλατάκι, το ανακατεύουν, κουνώντας το ταψί ή το πιάτο δεξιά-αριστερά, χωρίς να βάζουν τα χέρια μέσα. Αμέσως μετά, το υλικό αυτό το ρίχνουν σε ένα κόσκινο, από το οποίο πέφτει το αλεύρι που δεν βράχηκε. Το αλεύρι, που βράχηκε, σχηματίζει τα κομματάκια, που είπαμε. Αυτή η περίπτωση είναι η πιο γρήγορη και πιο πρόχειρη.

Υπάρχουν γυναίκες, που κάνουν πρώτα το ζυμάρι (αλεύρι, νερό και αλάτι) και καθώς το έχουν στο χέρι μακρουλό το κόβουν με τις άκρες των δακτύλων μικρά-μικρά ομοιόμορφα κομματάκια με τέχνη σαν κριθαράκι, δημιουργώντας έτσι τα λεγόμενα *ψ.ρούτς*. Αυτά, καθώς κόβονται, πέφτουν σε ένα ταψί που έχει λίγο αλεύρι (να πάρουν λίγο χρώμα και να μη κολλάει το ένα με το άλλο).

Έτσι όπως είναι, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με βούτυρο, προσθέταμε αλάτι, εάν χρειάζεται και τα βράζουμε (ο τραχανάς αργεί να βράσει). Τυρί βάζουμε στο τέλος. Είναι μια γρήγορη, πρόχειρη, ελαφριά και νόστιμη σούπα και συνήθως την πήγαιναν σε αρρώστους για να μην πάνε με ‘άδεια χέρια’. Βέβαια την έφτιαχναν και στο σπίτι σαν φαγητό της ώρας (Τσιακτάνη Μαρίκα, Κόγια Σοφία, Σαμαρά Γιάννα - Μάιος 2015, Ηλιάνα Ζέρβα - Αύγουστος 2015).

Πέτουρα (χυλοπίτες). Υλικά: αλεύρι, γάλα, αυγά, αλάτι.

Ζυμώνουμε το παραπάνω υλικό, όπως στον τραχανά πάλι χωρίς νερό. Απλώνουμε το ζυμάρι σε φύλλο, το οποίο είναι πιο λεπτό από τον τραχανά. Κατόπιν απλώνουμε τα φύλλα σε σεντόνι να στεγνώσουν, τα μαζεύουμε και τα κόβουμε σε μικρές λωρίδες. Παλιά, έτσι όπως ήταν απλωμένο και πολύ στεγνό το φύλλο, το μαζεύανε και μόνο του θρυμματιζόνταν. Αυτά τα κομματάκια τα λέγανε ‘σπασμένα’ (*φρ.μτι*). Ήταν πιο καλά και παραδοσιακά τα ‘σπασμένα’ πέτουρα γιατί χύλωναν καλύτερα και έβραζαν πιο εύκολα. Βέβαια, στην περίπτωση αυτή, το φύλλο το έκαναν πάρα πολύ λεπτό, γιατί και από μόνο του θρυμματιζόνταν, όταν στέγνωνε (Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Διάφορα

Σπανάκι με αυγά (σπ.νέτς κου ουάου). Υλικά: σπανάκι, αυγά, αλάτι, κόκκινο πιπέρι, βούτυρο, λάδι, κρεμμύδι, μαϊντανός, δυόσμος.

Σε ένα τηγάνι στη φωτιά ρίχνουμε βούτυρο, λάδι και κρεμμύδι και το τσιγαρίζουμε και, όταν πάει να κοκκινίσει το κρεμμύδι, ρίχνουμε κόκκινο πιπέρι. Πιο μπροστά έχουμε ζεματίσει το σπανάκι σε μια κατσαρόλα. Ρίχνουμε μετά το σπανάκι και σοτάrouμε όλο το υλικό. Έπειτα βάζουμε νερό για να βράσει το σπανάκι και ρίχνουμε αλάτι και μαϊντανό ή μαύρο πιπέρι. Μόλις δούμε ότι έβρασε το σπανάκι, σπάμε όσα αυγά θέλουμε και τα ρίχνουμε μέσα ‘μάτια’ (όχι κτυπητά). Μέσα σε περίπου τρία λεπτά τα αυγά έχουν βράσει και το φαγητό είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Είναι ένα φαγητό πρόχειρο, γρήγορο και νόστιμο, όπως η ‘*τζάμα ντι π.νι*’. Μπορούμε να κάνουμε τέτοιο φαγητό και με άλλα υλικά (χόρτα, τσουκνίδες, πράσα κλπ), εκτός από σπανάκι. (Τσιαμήτρου Βασιλική, Μάιος 2015).

Γιαχνί πατάτες σκέτο. Υλικά: πατάτες, λάδι, λίγο αγνό βούτυρο, κρεμμύδι, κόκκινο πιπέρι, λίγη σάλτσα, (παλιά ντομάτα σάλτσα), αλάτι, λίγη ρίγανη και προαιρετικά κύβο κνορ.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι (ένα ή δυο ανάλογα με τη ποσότητα του φαγητού που θέλουμε), το ρίχνουμε στη κατσαρόλα μαζί με λάδι και λίγο βούτυρο, το τσιγαρίζουμε μέχρι να ροδίσει και μετά βάζουμε λίγο κόκκινο πιπέρι, ένα κουτάλι σάλτσα και λίγο μαύρο πιπέρι. Προσθέτουμε κατόπιν τις κομμένες πατάτες, αλάτι και νερό για να βράσουν και ανα-

κατεύουμε όλο το υλικό. Μέσα σε 20 λεπτά - μισή ώρα οι πατάτες βράζουν μέχρι να χυλώσουν και το γιαχνί είναι έτοιμο. (Τσιαμήτρου Βασιλική, Μάιος 2015).

Μπουρανές. Υλικά: τσουκνίδια, λίγο κρεμμύδι, αλάτι, βούτυρο, νερό, τυρί και λίγο αλεύρι (μπορούμε να έχουμε και λίγο λάδι).

Πλένουμε, ζεματίζουμε τα τσουκνίδια και τα έχουμε έτοιμα σε κάποιο σκεύος, αφού τα στραγγίσουμε. Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε λιγάκι το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, με βούτυρο και λίγο λάδι και μετά ρίχνουμε τα τσουκνίδια και τα ανακατεύουμε. Βάζουμε νερό, αλάτι, λίγο αλεύρι (να χυλώσει) και μετά ρίχνουμε και το τυρί. Μέσα σε τρία περίπου λεπτά βρασίματος έγινε το φαγητό μας. Το φαγητό αυτό μπορούμε να το κάνουμε και σε κατσαρόλιτσα. Τη Μεγάλη Εβδομάδα, για παράδειγμα, ο κόσμος έτρωγε 'μπουρανέ' χωρίς βούτυρο και τυρί για νηστεία. (Τσιαμήτρου Βασιλική, Ιούνιος 2015, Ηλιάνα Ζέρβα, Αύγουστος 2015).

Επιδόρπια - γλυκά - ποτά

Οι παλιές νοικοκυρές έκαναν λικέρ, γλυκά και μαρμελάδες παίρνοντας υλικό από τη φύση. Χρησιμοποιούσαν καρπούς από το βουνό, όπως κράνα, βύσσινα και τζιρνίκια- κορόμηλα (*προύνη*). Επίσης, τον χαλβά δεν τον έκαναν από σιμιγδάλι, γιατί απλά δεν είχαν. Αυτό, βέβαια, ήταν πολύ παλιό (εδώ και πολύ καιρό τον φτιάχνουν με σιμιγδάλι).

Παλιός Χαλβάς (χωρίς σιμιγδάλι). Υλικά: ένα ποτήρι λάδι, 2 ποτήρια (1 άσπρο αλεύρι, 1 καλαμποκίσιο αλεύρι), 3 ποτήρια ζάχαρη, και 4 ποτήρια νερό (τα βάζουμε με τη γνωστή μέθοδο 1, 2, 3, 4), αλάτι, καρύδια, σταφίδες κλπ. Στον τωρινό και σύγχρονο σιμιγδαλένιο χαλβά βάζουν μόνο σιμιγδάλι.

Τσιγαρίζουμε στη κατσαρόλα το λάδι με το άσπρο αλεύρι και το καλαμποκίσιο αλεύρι (καλαμποκέλαιο το λένε) για να γίνει λίγο σκούρο και να βράσει και μετά ρίχνουμε τη ζάχαρη και το νερό (σιρόπι) με τις ποσότητες, που είπαμε στην αρχή. Αλατίζουμε, βέβαια, όλο το υλικό. Μετά ρίχνουμε καρπούς, όπως καρύδια, σταφίδες και ότι παραπλήσιο θέλει ο καθένας, το ανακατεύουμε, αυτό πήζει από μόνο του, το σκεπάζουμε και μετά το βάζουμε σε φόρμα ή σε ταψί (Τσιακτάνη Μαρίκα, Μάιος 2015).

Πιλάφι με φιδέ (ατζέν πιλάφ). Υλικά: ρύζι, ζάχαρη, λάδι, φιδές, νερό, αλάτι, κανέλα.

Ακούγεται σαν μικρασιατικό φαγητό, όμως το έφτιαχναν και οι βλάχες σαν επιδόρπιο ή κέρασμα (γλυκό) ως εξής:

Σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι βάζουμε φιδέ, τον καβουρντίζουμε και τον αφήνουμε να ροδίσει. Ταυτόχρονα σε μια κατσαρόλιτσα βράζουμε το ρύζι με λίγο αλάτι και, όταν αυτό φτάσει να 'σκάσει' λίγο, ρίχνουμε τη ζάχαρη και τον φιδέ που επεξεργαστήκαμε. Σβήνουμε τη φωτιά, αφήνουμε να φουσκώσει, το βάζουμε σε φόρμα και είναι έτοιμο. Σερβίρεται συνήθως με κανέλα από πάνω (Ηλιάνα Ζέρβα, Αύγουστος 2015).

Ποτό (λικέρ) από κράνα: Υλικά: κράνα, ζάχαρη, ρακί, κονιάκ, ξύλο κανέλα, γαρύφαλλο.

Έχουμε μαζεμένα τα κράνα (περίπου ένα κιλό), τα οποία έχουμε πλύνει καλά και τα βάζουμε ωμά σε ένα μπουκάλι, που έχει μισό κιλό ρακί με λίγο κονιάκ (μπορούμε να χρη-

σιμοποιήσουμε και μόνο κονιάκ). Ταυτόχρονα ρίχνουμε και ζάχαρη όσο να σκεπάσει τα κράνα. Βάζουμε επίσης και ξύλο κανέλα και γαρύφαλλο (σκόνη από φακελάκι). Σφραγίζουμε και αφήνουμε το μπουκάλι ή τα μπουκάλια έξω στον ήλιο σε σκιερό μέρος για σαράντα περίπου μέρες ή ολόκληρο το καλοκαίρι. Μόλις δούμε ότι το υγρό κοκκίνισε καλά, το βγάζουμε και το στραγγίζουμε για να είναι καθαρό το ποτό. Μετά το βράζουμε σε μια κατσαρόλα και μπορούμε να βάλουμε ξανά κονιάκ ή ζάχαρη μόλις βράσει. Το δοκιμάζουμε και πρᾶτουμε ανάλογα με αντικειμενικό σκοπό να πετύχει το λικέρ. Στο τέλος ξαναβάζουμε το ποτό σε μπουκάλι, έτοιμο για χρήση.

Μερικές γυναίκες στην αρχή έριχναν το κονιάκ ή το ρακί και τη ζάχαρη και τα υπόλοιπα (κανέλα, γαρύφαλλο) μέσα στο βάζο, περίμεναν το υλικό να λιώσει μερικές ώρες και μετά έβαζαν τα κράνα. Επίσης, μετά στο τέλος, δεν έβραζαν το υλικό γιατί υπήρχε κίνδυνος φωτιάς (κονιάκ - οινόπνευμα), ούτε ξαναέβαζαν κονιάκ ή ζάχαρη. Απλά το στραγγίζαν και το ξαναέβαζαν στα βάζα (Τσιαμήτρου Βασιλική - Κόγια Σοφία, Ιούνιος 2015).

Παρακάτω θα περιγράψουμε κάποια επιδόρπια και γλυκά, που κάνουν οι σύγχρονες νοικοκυρές:

Ρυζόγαλο (ριζόγαλου). Υλικά: 1 λίτρο γάλα, 1 ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη, 1 φλιτζάνι τσαγιού ρύζι, 2 χαρτάκια βανίλιας και 2 φλιτζάνια τσαγιού νερό.

Καθαρίζουμε το ρύζι, το πλένουμε 2-3 νερά και το βάζουμε να βράσει με τα φλιτζάνια νερό. Αφού μισοβράσει, ρίχνουμε το γάλα και το ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά και όταν δούμε ότι έβρασε καλά και χύλωσε, προσθέτουμε τη ζάχαρη και τη βανίλια. Ανακατεύουμε να πάρουν όλα μερικές βράσεις, να γίνει το ρυζόγαλο σαν κρέμα. Κατεβάζουμε και σερβίρουμε σε πιατάκια ή μπολ. Προαιρετικά ρίχνουμε κανέλα. Πρέπει να επισημάνουμε ότι το ρυζόγαλο δεν πρέπει να γίνει πολύ σφιχτό, αλλά να σερβίρεται αραιό γιατί, όταν κρυώνει, πήζει. (Τσιαρτσάνη-Μπάμνιατζη Ιωάννα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Κομπόστα - μήλα & δαμάσκηνα (χουσιάφι). Υλικά: 640 γραμ. μήλα, 640 γραμ. δαμάσκηνα ξηρά μαύρα μεγάλα, 2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη, 4 φλιτζάνια τσαγιού νερό, 2 κομμάτια φλούδες λεμονιού, 2 κομμάτια κανέλα ξύλο, 2-3 γαρύφαλλα.

Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε κομματάκια. Τα ρίχνουμε σε νερό με λίγο χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Τα δαμάσκηνα τα βάζουμε σε μικρή λεκάνη με νερό να μουσκέψουν για 4 - 5 ώρες και να φουσκώσουν. Τα ξεπλένουμε και τα βάζουμε σε κατσαρόλα με 2 φλιτζάνια νερό να βράσουν και να μαλακώσουν καλά.

Μετά ρίχνουμε τα υπόλοιπα 2 φλιτζάνια νερό, τη ζάχαρη και τα μήλα (αφού τα ξεπλύνουμε) να βράσουν συγχρόνως. Ρίχνουμε τη κανέλα, τη φλούδα λεμονιού και τα γαρύφαλλα για άρωμα. Μόλις τα δαμάσκηνα και τα μήλα βράσουν τόσο όσο να μαλακώσουν, τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε στην κομποστιέρα. Δένουμε λίγο ακόμη το σιρόπι και αφού αφαιρέσουμε τα μυρωδικά, περιλούουμε τα μήλα και τα δαμάσκηνα. Σερβίρουμε την κομπόστα ζεστή ή κρύα σε ατομικά μπολ. (Τσιαρτσάνη - Μπαμνιατζή Ιωάννα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Γλυκό κυδώνι (ντουλτσέαμι ντι γκουτούνιο). Υλικά: 1 ½ κιλό καθαρισμένα ψιλοκομμένα στον μικρό τρίφτη (ρεντές) κυδώνια, 1 ½ κιλό ζάχαρη, 2 ½ φλιτζάνια τσαγιού νε-

ρό, 2 χαρτάκια βανίλια, 1 κουτάλι σούπα χυμός λεμονιού, ½ φλιτζάνι του τσαγιού ασπρισμένα αμύγδαλα.

Διαλέγουμε κυδώνια μεγάλα και αφράτα. Τα σκουπίζουμε να φύγουν τα χνούδια, τα καθαρίζουμε από τη φλούδα και τα περνάμε από το ρεντέ. Βιαζόμαστε να τα ‘ξύσουμε’ για να μη μαυρίσουν. Τα βάζουμε μετά στην κατσαρόλα με το νερό σκεπασμένα, ώσπου να μαλακώσουν. Ρίχνουμε τότε τη ζάχαρη και βράζουμε σε πολύ δυνατή φωτιά να δέσει γρήγορα το γλυκό και να διατηρήσει το κυδώνι το ξανθό χρώμα και όχι να γίνει κόκκινο. Προσθέτουμε μετά τον χυμό λεμονιού και τη βανίλια. Αφού πάρουν μια - δυο βράσεις, κατεβάζουμε τη κατσαρόλα από τη φωτιά, ρίχνουμε την αμυγδαλόψιχα, ανακατεύουμε και σερβίρουμε στα βάζα. Εάν θέλουμε το κυδώνι να έχει κόκκινο χρώμα, το βράζουμε σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα. Μέχρις ότου δέσει, θα κοκκινίσει. (Τσιαρτσάνη - Μπαμνιατζή Ιωάννα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

Ωστόσο, οι παλιές Βλάχες έβαζαν τα κυδώνια - αφού τα καθάριζαν εξωτερικά από το χνούδι - μέσα στο φούρνο, ολόκληρα σκέτα χωρίς ζάχαρη και τα σερβίριζαν έτσι πρόχειρα (*φρίπτι γκουντούνι* = ψημένα κυδώνια). Επίσης, μπορούσαν - σαν πιο πλούσιο έδεσμα - να τα κόψουν φέτες, να τα βάλουν σε ένα ταψί, να ρίξουν από πάνω ζάχαρη, νερό, λίγο κονιάκ, γαρύφαλλο και να τα ψήσουν στο φούρνο (Ηλιάνα Ζέρβα, Αύγουστος 2015).

Γλυκό σύκο φρέσκο (ντουλτσέαμι ντι χίκ). Υλικά: 1 κιλό και 250 γραμ. σύκα και φρέσκα, 1 κιλό και 250 γραμ. ζάχαρη, ½ φλιτζάνι γλυκόζη, 2 φλιτζάνια τσαγιού νερό και 3 χαρτάκια βανίλια.

Διαλέγουμε μικρά σύκα, αφαιρούμε το κοτσάνι και τα πλένουμε. Τα βράζουμε σε κατσαρόλα με μπόλικο νερό να μαλακώσουν. Τα ξεπλένουμε και τα ρίχνουμε σε πήλινη λεκάνη, την οποία έχουμε γεμάτη με νερό γαλαζόπετρας (διαλύουμε ½ κουταλιά γαλαζόπετρας σε 10 - 12 φλιτζάνια τσαγιού νερό). Τα αφήνουμε για μισή ώρα, τα ξεπλένουμε 4 - 5 νερά και τα στραγγίζουμε καλά. Βάζουμε τη ζάχαρη να βράσει με το νερό για 5 - 8 λεπτά και ρίχνουμε μέσα τα σύκα. Τα βράζουμε για 5 - 8 λεπτά, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και την αφήνουμε μέχρι την επόμενη μέρα. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά, βράζουμε, ξαφρίζουμε καλά, προσθέτουμε τη γλυκόζη και τη βανίλια και βράζουμε ακόμα για να δέσει το γλυκό καλά. Αφήνουμε να κρυώσει και βάζουμε το γλυκό στα βάζα. (Τσιαρτσάνη - Μπαμνιατζή Ιωάννα, ημερολόγιο ΛΣΒΒ 2013).

31. ΕΘΙΜΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΒΛΑΧΟΦΩΝΩΝ* ΒΕΡΟΙΑΣ & ΔΙΑΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΚΑΛΑΝΤΩΝ ΑΠΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΣΥΛΛΟΓΩΝ (19.12.2015, ‘ΗΜΕΡΗΣΙΑ’)

Τα Χριστούγεννα (*κ.ρτσσουνου*) είναι μια από τις μεγαλύτερες γιορτές της Χριστιανοσύνης. Η νηστεία αυτής της Σαρακοστής ξεκινάει από τη γιορτή του Αγίου Φιλίππου (14 Νοεμβρίου). Πριν τα Χριστούγεννα οι βλάχες της Βέροιας καθάριζαν τα σπίτια τους, έστρωναν τα πιο επίσημα στρωσίδια και έφτιαχναν τα γλυκά τους, τους κουραμπιέδες, το ρεβανί, την γλυκιά πίτα (*πίτ. ντούλτσι*), κλπ. Σαν Χριστόψωμο έφτιαχναν το γνωστό επτάζυμο ψωμί (*φταζμίτκου - κουλάκου*), το οποίο ήταν ένα ποιοτικό, αφράτο και μυρωδάτο ψωμί, φτιαγμένο με μαγιά από ρεβίθι.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων η βλάχα νοικοκυρά, μαζί με τις ‘λειτουργίες’ για την εκκλησία, έφτιαχνε τα ‘κόλιντα’ (*κουλουκούτσι*), που ήταν μικρά ψωμάκια στολισμένα με εικόνες ανάγλυφες όπως ο χριστός, τα σπίτια, τα πρόβατα, τα μουλάρια κ.α. ή με την

στάμπα (*σιμνιτόρλου*) για λειτουργιές. Τα έφτιαχνε με απλό ζυμάρι και τα έβηνε στο φούρνο ή στη γάστρα. Αυτά τα ‘κόλιντα’ η νοικοκυρά τα μοίραζε στα σπίτια της γειτονιάς και στα παιδιά που έλεγαν τα κάλαντα. Απαραίτητα μάλιστα κρατούσε κι ένα ψωμάκι στο εικονοστάσι μέχρι τα επόμενα Χριστούγεννα. Τότε το έπαιρνε κι αφού το κοπάνιζε στο γουδί το έριχνε (για καλό) στην τροφή όλων των ζώων του σπιτιού.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων (*Πρίντου Κ.ρτσσούνου*) τα παιδιά έλεγαν τα κάλαντα (*Κόλιντι*) στα σπίτια των συγγενών και φίλων τους. Με τις ματσούκες (*τσσουμάκ.τς*) χτυπούσαν τις πόρτες και όταν τους άνοιγαν, τα παιδιά έλεγαν στα βλάχικα κατά το μεσοπόλεμο και πριν τα εξής:

«Κόλιντι μέλιντι, ντεν μαϊ κουλάκλου, σσι μπ.νέτζι πάπλου, κ. σαφλέ Χριστόλου, του παχνί αλ μπόϊλ.ρ, ντι φρίκ. αλ Οβρέϊλορ = Κόλιντα μέλιντα, δώσε γιαγιά την κουλούρα, να ζήσει ο παππούς, γιατί γεννήθηκε ο Χριστός, στο παχνί των βοδιών, από τον φόβο των Εβραίων» ή στα ελληνικά αργότερα στις δεκαετίες 50/70 τα παρακάτω:

«Χριστούγεννα Πρωτούγεννα τώρα Χριστός γεννιέται, γεννιέται και βαφτίζεται στους ουρανούς επάνω, το μέλι τρων’ οι άρχοντες και τα κεριά στους Άγιους και τα κεριά σταλάγματα μπροστά στον Άγιο Γιάννη».

Στα παιδιά δίνανε ξυλοκέρατα, στραγάλια (*μπιλμπίτσιλι*), σταφίδες, σύκα και ψωμάκια (*κουλουκούτσι*).

[Στο σημείο αυτό οφείλω να κάνω μια παρένθεση. Στη ‘**Γιορτή της Σοκολάτας**’, που έγινε στη Βέροια την περασμένη εβδομάδα, το παιδικό τμήμα βλάχικου συλλόγου της πόλης μας παρουσίασε στο χώρο της Ελιάς σε εξέδρα βλάχικα χριστουγεννιάτικα κάλαντα. Ο παρουσιαστής και δάσκαλος των παιδιών συγκεκριμένα ανακοίνωσε ότι:

‘τα παιδιά θα τραγουδήσουν τα κάλαντα και το τραγούδι της Γέννησης του Χριστού, όπως τα λέγανε τα βλαχόπουλα μέχρι τη δεκαετία του ’60 στις βλαχογειτονιές της Βέροιας’!

Πράγματι το πρώτο τραγούδι, που τα παιδιά τραγούδησαν στα βλάχικα (‘Κόλιντι μέλιντι’, που έγραψα προηγουμένως) λέγονταν σε βλάχικο στίχο, ως κάλαντα, όμως μέχρι το μεσοπόλεμο. Τα δεύτερα κάλαντα, σχετικά με τη ‘**Γέννηση του Χριστού**’, πρέπει να παρατηρήσω ότι **ΔΕΝ** λέγονταν ποτέ παραδοσιακά στα βλάχικα, όπως το είπαν τα παιδιά. Πρόκειται για τα γνωστά (πανελλήνια, ‘λόγια’, ‘αστικά’, παραδοσιακά) κάλαντα, σύμφωνα με τη μελωδία ‘**Καλήν ημέρα Άρχοντες**’ σε ελληνικό στίχο. Είναι προφανέστατο ότι αυτά τα κάλαντα έχουν διασκευστεί από κάποιον σε βλάχικο στίχο. Οι σύλλογοι οφείλουν, ως θεματοφύλακες της παράδοσης, να ελέγχουν συλλογικά αυτούς που μαθαίνουν έθιμα και τραγούδια τους νέους τους και όλα να γίνονται σωστά και με θρησκευτική ευλάβεια μετά από σοβαρή έρευνα, γιατί πλέον δεν υφίσταται ο παραδοσιακός τρόπος ζωής.

Κλείνοντας εδώ την παρένθεση, πρέπει να τονίσω ότι τα παραδοσιακά έθιμα, τραγούδια κλπ αντανakλούν τον σε βάθος αιώνων λαϊκό μας πολιτισμό και οποιαδήποτε τέτοιου είδους πρόχειρη παρέμβαση, χωρίς παραδοσιακή βιωματική διεργασία, τον αλλοιώνει και ταυτόχρονα δυσκολεύει τον σοβαρό ερευνητή να βγάλει ασφαλή και επιστημονικά συμπεράσματα σε τέτοια θέματα...].

Την Παραμονή επίσης των Χριστουγέννων, πριν από τα κόλιντα έσφαζαν το γουρούνι (*τιλιέ πόρκουλου*). Κάθε σπίτι είχε και ένα καλά ταϊσμένο (*χ.ρνίτου*) γουρούνι, προετοιμασμένο για αυτόν τον σκοπό. Το τάζιζαν περισσότερο με καλαμπόκι (*κ.τσ.μάκλου* = κατσαμάκι), πίτουρα, ζεστό νερό, αλάτι και έπρεπε να γίνει πάνω από 90 κιλά. (Πολλές οικογένειες έσφαζαν και δυο γουρούνια). Το σφάξιμο του γουρουνιού ήταν πραγματική ιεροτελεστία και ανάγεται στις θυσίες στους θεούς αποκλειστικά με χοίρους, που έκαναν οι αρ-

χαίοι (Ελληνες και Λατίνοι) στις 17-25 Δεκεμβρίου. Για το σφάξιμο του γουρουνιού χρειάζονταν 3 και παραπάνω άντρες και ο σφάχτης έπρεπε να ήταν έμπειρος.

Μετά το σφάξιμο και πριν το γδάρσιμο του, το σταύρωναν για να φύγουν τα κακά πνεύματα. Η νοικοκυρά με ένα φτυάρι με λίγο κάρβουνο και 'θυμιάμα' το θυμιάτιζε, έβαζε ένα κρεμμύδι (*τσιάπρ.*) στο στόμα του ζώου, το σταύρωνε και μετά το γυρνούσε σε όλους τους παρευρισκομένους, οι οποίοι έσκυβαν με ευλάβεια 3 φορές κι έλεγαν: «*άϊνε ν. ίντι, μα γκίνι σ'μά μάρι = του χρόνου καλύτερα και μεγαλύτερο*». Τα παιδιά περίμεναν να βγάλουν τη 'φούσκα', δηλαδή την ουρήθρα (*κισσιτούρα*) γιατί ήθελαν να την χρησιμοποιήσουν ως μπάλα, για να παίξουν. Από τα εντόσθια (*ιχικάτιλι*) του ζώου την Παραμονή, εκεί επί τόπου, τηγάνιζαν μεζέδες και όλη η παρευρισκόμενη παρέα έπινε ρακί. Τεμαχίζανε το γουρούνι, τα κομμάτια τα ξεχωρίζανε (*λι μπ.ρτσά*) και τα κρεμούσαν.

Την άλλη ημέρα το επεξεργάζονταν από το πρωί γιατί τότε κόβονταν πιο καλά (ήταν κρύο) και συνέχιζαν το φαγοπότι. Σημαντικά βέβαια φαγητά ήταν η **τηγανιά** με πράσα και οι βλάχικοι (*σ.ρμάτζ*) σαρμάδες (λαχανοντολμάδες - συμβολισμός του τυλίγματος του νεογέννητου Χριστού με τα πανιά). Οι σαρμάδες γίνονταν πιο νόστιμοι με τα κομμάτια από λίπος του γουρουνιού. Ξεχώριζαν όλα τα μέρη του γουρουνιού: λίπος (*παστόλου*), ψαχνό (*ψαχνόλου*), κόκαλα με κρέας (*ουόσιλι κου κάρνι*), πλευρά (*πλιβρέτς*), κεφάλι (*κάπλου*), πόδια (*τσουάριλι*) γιατί όλα έπρεπε να χρησιμοποιηθούν. Τα πάστωναν για να συντηρηθούν και μάλιστα αρκετό κρέας το έκαναν '*καβαρμά*'. Έβραζαν δηλαδή το κρέας το τσιγαρίζανε και το τοποθετούσαν σε πήλινα δοχεία (τσουκάλια), που τα σκέπαζαν με λίπος από πάνω. Έτσι διατηρούνταν για περισσότερο χρονικό διάστημα (μέχρι το καλοκαίρι στο βουνό). Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο ακόμα και το τομάρι, που το έγδερναν (*μπιλιέστι*) με προσοχή, το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν τσαρούχια.

Το κρύο (*αράτσι*) λίπος (παστό) το έκοβαν κομματάκια, τα έβαζαν σε καζάνια με φωτιά και το έλιωναν (*τουκίν*) για να βγάλουν την '*λίγδα*'=λίπος, την οποία χρησιμοποιούσαν σαν λάδι για το φαγητό όλη τη χρονιά και την διατηρούσαν σε '*γκαζίνες*' (τενεκέδες). Ότι έμενε από το λιωμένο παστό ήταν οι '*τσιγαρίδες*' (υπέροχος μεζές). Επίσης, έκοβαν σε λωρίδες σκέτο ωμό παστό (όχι μαγειρεμένο) και το χρησιμοποιούσαν για μεζέ με τσίπουρο, αφού βέβαια το αλάτιζαν με πολύ χοντρό αλάτι.

Οι Βλάχοι δεν χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο (όπως και όλοι οι ορεισίβιοι), αλλά και γενικά όλος ο τότε κόσμος, γιατί το ελαιόλαδο ήταν ακριβό. Το κρέας το 'πάστωναν' και το διατηρούσαν σε κρύο μέρος σε κομμάτια (δεν υπήρχαν ψυγεία). Τα πλευρά και τα κόκαλα με κρέας τα διατηρούσαν για να φτιάξουν *κεμπάπ* και *κοντοσουβλια* για το μέλλον, το κεφάλι και τα πόδια για *πατσά*. Το ψαχνό το είχαν για μαγειρευτό φαγητό και βέβαια με αυτό έφτιαχναν τα πεντανόστιμα σπιτικά λουκάνικα, τεμαχίζοντάς το σε λεπτά κομμάτια κρέας (σαν κιμά), με μπαχαρικά και κομμάτια λίπος, όλα βαλμένα μέσα στα έντερα του γουρουνιού (*μάτσ.λι ντι πόρκου*).

Δεν πρέπει να παραλείψω ότι, όπως σε όλη την Ελλάδα, ανήμερα των Χριστουγέννων η οικογένεια πήγαινε στην εκκλησία, κατόπιν έκανε τις καθιερωμένες επισκέψεις στους συγγενείς και μετά έστρωνε το χριστουγεννιάτικο τραπέζι με τα απαραίτητα εδέσματα (κρέας, κρασί κλπ). Τα Χριστούγεννα ήταν και είναι μια κατεξοχή οικογενειακή γιορτή με συγγενικές συγκεντρώσεις, εύθυμο κουβεντολόι, τραγούδια κλπ.

[**Μαρτυρίες:** Τσιαμήτρος Η. Κώστας (Ψωμάς), Τσιαμήτρος Η. Γιάννης (Ψωμάς), Χοντραντώνης Κώστας, Κουκουτέγος Γιάννης, Κουκουτέγος Γιώργος, Τσιαμήτρος Αντώνης (Γιάντσος), Χαζημασούρας Γιώργος, Χριστόδουλος Ηλίας, Τσαμήτρος Νίκος (Κοτρώνης), Σαμαρά Γιάννα, Κόγια Σοφία, Τσιακτάνη Μαρίκα, Ζέρβα Ηλιάνα και άλλοι πολλοί, τα ονόματα των οποίων δεν χωρούν σε αυτό το σημείωμα].

32. ΔΩΔΕΚΑΗΜΕΡΟ ΣΤΟΥΣ ΒΛΑΧΟΥΣ ΤΟΥ Α. ΒΕΡΜΙΟΥ (Κείμενο από το υπο έκδοση βιβλίο του Γιάννη Τσιαμήτρου με τίτλο 'Βλαχοχώρια Ανατολικού Βερμίου')

ΓΕΝΙΚΑ-ΜΕΤΑΜΦΙΕΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΑΥΤΗ

Δωδεκαήμερο ονομάζουμε την περίοδο των δώδεκα ημερών από τα Χριστούγεννα μέχρι τα Φώτα. Είναι ημέρες γιορτινές, οικογενειακές και σπιτικές αλλά και παλιότερα με πολλές δεισιδαιμονίες και αστρικές επιδράσεις με κορύφωμα τις φαντασιώσεις των καλικατζάρων και των λυκανθρώπων και δρακόντων (σε άλλες χώρες). Έχουμε ένα συνδυασμό πολλών προχριστιανικών και χριστιανικών εθίμων. Τελούνται κυρίως με τρεις επιθυμητές σκοπιμότητες όπως μας λέει ο γνωστός Λαογράφος Λουκάτος:

«Να χαρούν οι άνθρωποι την μετάβαση από τον χειμώνα, το σκοτάδι, τη μη γονιμότητα και τον φόβο στην άνοιξη, στο φως στην βλάστηση και στην χαρά. Αυτό επιδιώκεται με το Χριστουγεννιάτικο δέντρο, τους πολύχρωμους φωτισμούς, τις φωτιές, την αναμμένη εστία, το κυνηγητό των καλικάντζαρων και τον αγιασμό των υδάτων.

Να εξασφαλίσουν οι άνθρωποι την ευτυχία για τον χρόνο που έρχεται. Αυτό πραγματώνεται με τα κάλαντα, τις ευχές, τα δώρα, τις βασιλόπιτες κλπ.

Να τονώσουν το θρησκευτικό και οικογενειακό αίσθημα και αυτό εφαρμόζεται με τις θρησκευτικές εκδηλώσεις, την ωραία παραδοσιακή ψαλτική, τις νυχτερινές ακολουθίες και τις οικογενειακές συγκεντρώσεις στο σπίτι με τα φαγητά κλπ».

Τα δρώμενα (<δρω=πράττω, δράση, δράμα) του Δωδεκαημέρου εντάσσονται στη λαϊκή λατρεία με εθιμικές εκδηλώσεις στο κύκλο του χρόνου, όπου ο άνθρωπος, αντιλαμβάνοντας την αδυναμία του, προσπαθούσε να έλθει σε επικοινωνία με τις υπερφυσικές δυνάμεις, τους θεούς και τους δαίμονες. Οι αγροτικοί και ποιμενικοί πληθυσμοί απέβλεπαν στον εξευμενισμό των δυνάμεων αυτών και οι λατρευτικές αυτές εκδηλώσεις χάνονται στο χρόνο, έχουν γονιμικό και ευετηρικό (ευ+έτος=καλός χρόνος, καλοχρονιά) και αποβλέπουν στην ευημερία, στον εξορκισμό του κακού και στην καρποφορία. Με την πάροδο, όμως, του χρόνου και την προαγωγή της ορθολογικής σκέψης, έχουν χάσει το συμβολισμό τους και αποτελούν πλέον αφορμές για διασκέδαση και ευωχία.

Στο Δωδεκαήμερο έχουμε πολλά λαϊκά δρώμενα με μεταμφιέσεις (ιδιαίτερα την ημέρα των Θεοφανείων) σε όλη την Βόρειο κυρίως Ελλάδα. Οι μεταμφιέσεις αυτές ήταν ένας μικρός θίασος-προάγγελος του θεάτρου χωρίς συγκεκριμένο κάθε φορά σενάριο, αλλά κάποια πλοκή και περισσότερα τα στοιχεία αυτοσχεδιασμού.

Η κυρίαρχη ονομασία τους είναι Ρουγκατζάρια, που πιθανώς προέρχεται από το Λατινικό *Ragotores* που σημαίνει επαίτης, ζητιάνος. Αυτό άλλωστε κάνουν τα Ρουγκατζάρια, ζητούν δώρα από τα σπιτικά που επισκέπτονται σαν αντάλλαγμα για την συνεισφορά τους στην απομάκρυνση του κακού πνεύματος, τον θάνατο του παλιού και τον ερχομό του νέου. Εάν δούμε την πλοκή των περισσότερων μικρών αυτών «θιάσων» θα διαπιστώσουμε ότι πρόκειται μάλλον για Διονυσιακό κατάλοιπο (έθιμο), όπου γίνεται μια αναπαράσταση κι ένας συμβολισμός του θανάτου και της ζωής, της επιζήτησης της ανάστασης και του ξυπνήματος της φύσης από την χειμωνιάτικη νάρκη και το διώξιμο του παλιού από τον νέο χρόνο. Στους περισσότερους αυτούς θιάσους βλέπουμε μορφές γέρων (άσχημων, καμπούρηδων κουρελήδων, γερασμένων) και μορφές νέων ανδρών (γεροδεμένων και ρωμαλέων ως επί το πλείστον φουστανελοφόρων) και αναπαραστάσεις νέων γυναικών (ντυμένες νύφες), όπου στο τέλος επικρατούν οι νέοι και σκοτώνονται οι γέροι.

Πολλά από τα Ρουγκάτσια, όταν το έθιμο ανθούσε στη Τουρκοκρατία, πάλευαν μεταξύ τους μερικές φορές μέχρι θανάτου. Αρκετά είναι τα τοπωνύμια στη Ελλάδα με ονόματα όπως Ρουγκατσιάρια, σκοτωμένοι, αρσάλια (νεκροταφεία). Φαίνεται καθαρά η επικράτηση της άνοιξης και την νέας βλάστησης κόντρα στον χειμώνα και τη μη γονιμότητα. Οι φωτιές που ανάβονται στη περίοδο αυτή συμβολίζουν την προσπάθεια να επικρατήσει το φως στο σκοτάδι και η θερμότητα κόντρα στο κρύο.

Ο Διόνυσος δεν είναι μόνο ο θεός του κρασιού και προστάτης των αμπελιών στους Αρχαίους Έλληνες αλλά και θεός που πεθαίνει και ξαναγεννιέται κάθε χρόνο. Άλλωστε, ο φαλλός (σύμβολο γονιμότητας), οι προσωπίδες με τις κεφαλαργιές και τα κέρατα των ζώων που υπάρχουν στις μεταμφιέσεις αυτές και που ταυτόχρονα τις βλέπουμε στην λατρεία του Διόνυσου στη Αρχαία Ελλάδα μας δυναμώνουν την πεποίθηση ότι πρόκειται για Διονυσιακό κατάλοιπο.

Τέτοιες μεταμφιέσεις του Δωδεκαημέρου συναντάμε στα εξής μέρη στην Ελλάδα:

- Τους Αρουγκουτσάρους στη Βωβούσα.
- Τους Φουστανελάδες και τις Νύφες (Εσκιάρους και Τζβοκάρους) στο Ξινό Νερό Φλώρινας.
- Τα Ραγκουτσάρια στην Καστοριά.
- Τα Ρουγκάτσια ή Ρογκατζάρια στη Θεσσαλία, στο Ρουμλούκι και στη Θράκη.
- Τους Αράπηδες, τους Ποτουρλίδες και Μπαμπούγερους στη Δράμα.
- Τα Λαγκατζάρια στα Πιέρια, Όλυμπο, Χάσια.
- Την Γκαμήλα με τον Ντιβιτζή από τους πρόσφυγες της Ανατολικής Ρωμυλίας.
- Τους Μωμόγερους από τους Πόντιους.
- Τους Μπουσιραίους στο Διδυμότειχο.
- Τα Μπουμποσάρια στην Σιάτιστα.
- Τους Ρουγκανάδες στην Φυτειά Ημαθίας.
- Τους Αλήδες, Κουδουνάδες και Ρούγκους στη περιοχή Γρεβενών.
- Τις Τζαμάλες στη Θράκη.
- Τους Τζαμαλάρους στα Μογλενά.
- Τους Σουρβάρους στην Ερμακιά Κοζάνης.
- Τους Ισκινάρους στην Νέβεσκα (Νυμφαίο).
- Τους Καραβασλάδες στα χωριά της Χαλκιδικής.
- Τους Μπαμπαϊούρδισ στο Κάντσικο Κόνιτσας.
- Τους Καλκάντζαρους στα χωριά των Τρικάλων.
- Τους Λιγουτσιάρηδες στους Αρμάνους της Βέροιας.
- Τους Λιγουτσάρους στους Αρμάνους της Φούρκας Ηπείρου.
- Τους Λιγουτσάρους στους Σαμαρινιώτες Γρεβενών.
- Τους Μπαμπαλιούρδες στο Λιβάδι Ολύμπου.
- Τους Αραγκούς στην Νικήσιανη Καβάλας.

- Τους Αράπηδες στο Βελβενδό Σερβίων και Μοναστηράκι Δράμας.
- Τα Αργκουτσιάρια της Κλεισούρας Καστοριάς.
- Τους Ποτουρλίδες στον Ξηροπόταμο Δράμας.
- Τη Καμήλα στην Κρύα Βρύση Δράμας.
- Το Μπάμπιντεν στην Πετρούσα Δράμας κλπ.

Επίσης συναντάμε και τα εξής ονόματα:

Λιουγκατζιάρια, Λογκατσάρια, Ρογκατσάδες, Καλινδράδες, Καπιταναραίοι, Καρναβάλια, Κουντουνάδες, Μπαμποέρηδες, Μπαμπούγεροι, Ντυλιάρτοι, Σουρβατζήδες, κλπ.

Βλέπουμε λοιπόν πως οι παλιές συνήθειες και έθιμα, που ήταν μέρος της αρχαίας λατρείας στην Ελλάδα, όχι μόνο διατηρήθηκαν από τον λαό, παρά το γεγονός ότι πολεμήθηκαν από την επίσημο Χριστιανισμό, ιδιαίτερα στο Βυζάντιο, αλλά βρήκαν και την θέση τους στις μεγάλες Χριστιανικές γιορτές. Τα Χριστούγεννα, για παράδειγμα, πήραν την θέση πολλών λατρειών της αρχαιότητας.

Ερευνητές μας λένε επίσης ότι οι μεταμφιέσεις του Δωδεκαημέρου είναι εκδηλώσεις, τις οποίες συναντούμε στις ρωμαϊκές εορτές που εντοπίζονται στις χειμερινές τροπές του Ηλίου (Σατουρνάλια-Vrurnalía-Dies natalis invicti Solis-Calendae-Vota publica-Λαρεντάλια-εορτή Ιανού). Αντιστοιχούν επίσης στα χειμερινά Διονύσια της Αρχαίας Ελλάδας, που τελούνταν μεταξύ 15ης Δεκεμβρίου και 15ης Ιανουαρίου. Στα κατ' Αγρούς Διονύσια ο σχετικός θίασος περιερχόταν τους συνοικισμούς και οι κωμαστές περιέπαιζαν τους πάντες, όπως ακριβώς σήμερα οι μεταμφιεσμένοι, ενώ στα αθηναϊκά Ανθεστήρια κατά τη δεύτερη ημέρα, τους Χόας, γινόταν επίσημα γάμος του Διονύσου, τον οποίο υποδύονταν ο άρχοντας βασιλιάς με την βασίλισσα στο Βουκόλιο. Η μιμική ένωση ζεύγους ή η εικονική τελετή γάμου που συναντιούνται σε πολλά δρώμενα θεωρούνται μαγικές πράξεις, οι οποίες αποσκοπούν στην πρόκληση της γονικής δύναμης για την προκοπή της βλάστησης κ.λ.π.. Όλες αυτές οι τελετές έχουν, όπως είπαμε, πανάρχαια καταγωγή και χαρακτήρα ευετηρικό, είναι δηλαδή εορτές με κύριο σκοπό την καλοχρονιά.

Το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων με τις πολλές γιορτές, το καλό και πλούσιο φαγοπότι, τα γλέντια ήταν μια όαση μέσα στον χρόνο. Η ανθρώπινη ψυχή έπρεπε να σταματήσει, να τερματίσει την πορεία της, να ξεκουραστεί και με ξαναανωμένες τις δυνάμεις να ξαναρχίσει πάλι τον κύκλο της ζωής, με μεγαλύτερη όρεξη και ελπίδα για το μέλλον.

Το σπίτι γίνονταν μια πραγματική κυνέλη, μια αληθινή ζεστή φωλιά κι όλα αντηχούσαν από τις φωνές, τα τραγούδια και τα χαρούμενα γέλια. Το τραπέζι γέμιζε, όλος ο κόσμος πανηγύριζε. Το Δωδεκαήμερο ήταν ένας μεγάλος σταθμός της ζωής του ανθρώπου μέσα στον χρόνο και ο πιο δυνατός μαγνήτης που τραβούσε τους ξενιτεμένους στα σπίτια τους. Τα παλιά γραφικότερα χριστουγεννιάτικα έθιμα, όπως τα έζησαν οι παλιοί μαζί με όλες τις άλλες γιορταστικές εκδηλώσεις του Δωδεκαημέρου ήταν τα μοναδικά μέσα ψυχαγωγίας των ανθρώπων της περασμένης εποχής και συγκινούσαν αφάνταστα την ψυχή των παιδιών της υπαίθρου και έχουν χάσει πλέον την παλιά ελκυστική τους δύναμη και τον παλιό γιορταστικό χαρακτήρα. Σήμερα νέα ήθη και έθιμα έχουν πάρει τη θέση τους. Και για όσους γνωρίζουν δεν έχουν καμία σχέση με την αίγλη και την ομορφιά του παρελθόντος!

Μέσα στο χρονικό διάστημα του Δωδεκαημέρου κυριαρχούσαν τρεις μεγάλες θρησκευτικές γιορτές: Τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά και τα Φώτα. Και πριν από αυτές τρεις παιδικές, λαϊκές γιορτές που προαγγέλλανε τον ερχομό τους: Τα «κόλιαντα», τα «σούρβα» και τα «Ρουγκατσιάρια», όπως ειπώθηκε προηγουμένως.

Τα Κόλιαντα (Κάλαντα) διασώζουν το αρχαίο ελληνικό έθιμο των ασμάτων του ‘Αγερμού’ και της περιφοράς της ‘Ειρεσιώνης’ και τραγουδιούνται τη νύχτα της παραμονής των Χριστουγέννων συνήθως από ομάδες (παρέες) των παιδιών αλλά και από νέους άντρες. [Στην αρχαιότητα η λέξη ‘Αγερμός’ ή ‘αγυρμός’, από το ρήμα αγείρω, σημαίνει συνάθροιση, συγκέντρωση χρημάτων για την υπηρεσία των θεών ή γενικά συνάθροιση, συγκέντρωση, αποθησαύριση, ενώ η ‘Ειρεσιώνη’ ήταν κλαδί ελιάς ή δάφνης, περιτυλιγμένο με άσπρο μαλλί. Πάνω του κρεμούσαν διάφορους καρπούς. Το κλαδί αυτό το περιέφεραν στην πόλη τα παιδιά κατά τις γιορτές Πυανένια και Θαργήλια και έψαλαν τραγούδια με ευχές για ευτυχία και ευφορία].

Ανατρέχοντας στα λεξικά, βλέπουμε ότι η λέξη ‘κάλαντα’ προέρχεται από το λατινικό, *calenda* (πληθ. *calendae*), αρχ. ελλ., «*νουμηνία*»- ν. ελλ., «*πρωτομηνία*» και σήμαινε παλιά την αρχή του μήνα, αργότερα έγινε η αρχή του χρόνου και ταυτίστηκε με τα κάλαντα. Πιθανόν, όμως, να διαμορφώθηκε από το ελληνικό ρήμα ‘καλώ’ ή ‘καλό’ (ευετηριακό-καλή χρονιά). Πάντως, μέχρι τώρα είναι αποδεκτό ότι είναι γλωσσικός απόγονος την λατινικής λέξης *calenda*.

Οι ρωμαϊκές ‘*Καλένδες*’ ήταν γιορτές των πρώτων ημερών του χρόνου ή του μήνα με συναθροίσεις συγγενών και φίλων, ανταλλαγές δώρων κλπ. Ο χριστιανισμός επί Βυζαντίου καταδίκασε τις γιορτές αυτές ως ειδωλολατρικές (στ’ Οικουμενική Σύνοδος- 62^{ος} κανόνας). Ωστόσο, ο λαός συνεχίζει μέχρι σήμερα να διατηρεί τα κάλαντα, όχι σαν ‘καλένδες’, αλλά σαν παιδικά ευετηριακά τραγούδια, όπως και στην αρχαιότητα.

Τα Κάλαντα λοιπόν μπορεί να κληρονόμησαν την ονομασία τους από μια λατινική λέξη, όμως στην πραγματικότητα ως έθιμο υπήρχε από πολύ νωρίτερα, καθώς πρωτοξεκίνησε από τους Έλληνες.

Το Δωδεκαήμερο τοποθετημένο μέσα στην καρδιά του χειμώνα, με τα βρασμένα καινούργια κρασιά, τις φρέσκες ραφινάτες ρακές, το μπόλικο χοιρινό κρέας και τις μεγάλες φωτιές στο τζάκι, χωρίς να το θέλει κανείς γεννούσε μια διάθεση, μια χαρά για τραγούδι για χορό και για γλέντι

Οι λαϊκές αυτές γιορτές και τα παιδικά ξεφαντώματα σε συνδυασμό με τις δοξασίες, τις δεισιδαιμονίες και τις προλήψεις του λαού μας, μαζί βέβαια με τον καθαρό πυρήνα της γιορτής, συνθέτανε την ατμόσφαιρα της παλιάς κοινωνικής και ιδιωτικής ζωής του λαού μας.

Ο λαός βυθισμένος στα σκοτάδια της άγνοιας, της αμάθειας των δεισιδαιμονιών και των προλήψεων πίστευε πως η επιτυχία ή η αποτυχία στη ζωή εξαρτιόταν από διάφορες εξωγήινες δυνάμεις οι οποίες ρυθμίζανε την ύπαρξή τους και την μοίρα του. Πίστευε πως όλες τις μέρες του Δωδεκαημέρου που τα νερά ήταν «αβάφτιστα» οι καλικάντζαροι που ως τώρα ήταν καταχωνιασμένοι στα σκοτάδια του Κάτω Κόσμου (εκεί όλη την διάρκεια του χρόνου με τα τσεκούρια τους προσπαθούσαν να κόψουν το δέντρο της Γης), στις νεραϊδοσπηλιές, στα ποτάμια, στα «αρμάνια», στα νεκροταφεία, και στα γκρεμισμένα ακατοίκητα σπίτια με τη ευκαιρία που οι νύχτες ήταν «αλτές» (λυτές) και δεν ήταν στέρεα δεμένες στον κορμό του χρόνου, ανέβαιναν στον Απάνω Κόσμο και βάζανε τα δυνατά τους να κάνουν ό,τι κακό μπορούσαν στους ανθρώπους, τους ανακάτευαν χωρίς κανένα έλεγχο και περιορισμό.

Στα διάφορα μέρη της Ελλάδας τους συναντάμε με πολλά ονόματα: Καλιτσάντεροι, καραντζόκωλοι, καρκαντζέλια, καταχανάδες, μπουντούνοι, καρκαντζαλαίοι, παγανά, τζόες, σαραντάημερα, καρακότζια, σαμοβίλια, τσιρικλωτά, σκατσιμπλουκία, σούστρες, κατσιμποχέροι, κωλοβελόνηδες, παραωρίτες, όξ από δω, βασκανία, καλλιβρουσιδες, κακανθρωπίσματα και άλλα πολλά. Οι καλικάντζαροι είναι επινοήματα της νεοελληνικής φαντασίας,

μας λέει ο Νικόλαο Πολίτης, και ο κόσμος ησύχαζε από αυτούς στα Θεοφάνια που «βαφτίζονταν» τα νερά.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΑΡΜΑΝΩΝ ΒΕΡΟΙΑΣ

Τα Χριστούγεννα (κ.ρτσούν) είναι μια από τις μεγαλύτερες γιορτές της Χριστιανοσύνης. Η νηστεία αυτής της Σαρακοστής ξεκινάει από τη γιορτή του Αγίου Φιλίππου (14 Νοεμβρίου). Πριν τα Χριστούγεννα οι βλάχες της Βέροιας καθάριζαν τα σπίτια τους, έστρωναν τα πιο επίσημα στρωσίδια και έφτιαχναν τα γλυκά τους, τους κουραμπιέδες, το ρεβανί, την γλυκιά πίτα (πίτ. ντούλτσι), κλπ. Σαν Χριστόψωμο έφτιαχναν το γνωστό επτάζυμο ψωμί (φταζμίτκου κουλάκου), το οποίο ήταν ένα ποιοτικό, αφράτο και μυρωδάτο ψωμί, φτιαγμένο με μαγιά από ρεβίθι.

Η νοικοκυρά ασχολούνταν όλο το βράδυ για να το πετύχει και μάλιστα, όταν ήθελε να το φτιάξει, δεν το φανέρωνε πουθενά και δεν ήθελε κανέναν δίπλα της για να μην ‘ματιαστεί’ και δεν φουσκώσει όπως έπρεπε. (νου τσιά κ. βα ντάρ. φτασμίσκου, σι σαντάρ. μπουν. = δεν έλεγε ότι θα κάνει φτασμίτικο, για να γίνει καλό). Η αλήθεια ήτανε ότι η παρασκευή του ήθελε πολύ προσοχή και κατάλληλη θερμοκρασία. Πρέπει να σημειωθεί ότι σε όλες τις γιορτές έφτιαχναν ‘φτασμίτικο’ ψωμί (αρραβώνες, γάμος, Πάσχα κλπ).

Την Παραμονή των Χριστουγέννων η νοικοκυρά, μαζί με τις ‘λειτουργιές’ για την εκκλησία, έφτιαχνε τα ‘κόλιντα’ (κουλουκούσσι), που ήταν μικρά ψωμάκια στολισμένα με εικόνες ανάγλυφες όπως ο χριστός, τα σπίτια, τα πρόβατα, τα μουλάρια κ.α. ή με την στάμπα για λειτουργιές (σιμνιτόρλου). Τα έφτιαχνε με απλό ζυμάρι και τα έψηνε στο φούρνο ή στη γάστρα. Αυτά τα ‘κόλιντα’ η νοικοκυρά τα μοίραζε στα σπίτια της γειτονιάς και στα παιδιά που έλεγαν τα κάλαντα. Απαραίτητα μάλιστα κρατούσε κι ένα ψωμάκι στο εικονοστάσι μέχρι τα επόμενα Χριστούγεννα. Τότε το έπαιρνε κι αφού το κοπάνιζε στο γουδί το έριχνε (για καλό) στην τροφή όλων των ζώων του σπιτιού.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων (Πρίντου Κ.ρτσούν) τα παιδιά έλεγαν τα κάλαντα (Κόλιντι) στα σπίτια των συγγενών και φίλων τους. Με τις ματσούκες (τσσουμάκ.τζ) χτυπούσαν τις πόρτες και όταν τους άνοιγαν, αυτά έλεγαν:

«Κόλιντι μέλιντι, ντεν μαϊΐ κουλάκλου, σι μπ.νέτζι πάπλου, κ. σαφλέ Χριστόλου, του παχνί αλ μπόιλ.ρ, ντι φρίκ. αλ Οβρέϊλορ = Κόλιντα μέλιντα, δώσε γιαγιά την κουλούρα, να ζήσει ο παππούς, γιατί γεννήθηκε ο Χριστός, στο παχνί των βοδιών, από τον φόβο των Εβραίων». Στα παιδιά δίνανε ξυλοκέρατα, στραγάλια (μπιλμπίτσιλι), σταφίδες, σύκα και ψωμάκια (κουλουκούσσι).

Την Παραμονή επίσης των Χριστουγέννων, πριν από τα κόλιντα έσφαζαν το γουρούνι (τιλιέ πόρκουλου). Κάθε σπίτι είχε και ένα καλά ταϊσμένο (χ.ρνίτου) γουρούνι, προετοιμασμένο για αυτόν τον σκοπό. Το τάζαν περισσότερο με καλαμπόκι (κ.τσ.μάκλου = κατσάμακι), πίτουρα, ζεστό νερό, αλάτι και έπρεπε να γίνει πάνω από 90 κιλά. (Πολλές οικογένειες έσφαζαν και δυο γουρούνια). Το σφάξιμο του γουρουνιού ήταν πραγματική ιεροτελεστία και ανάγεται στις θυσίες στους θεούς αποκλειστικά με χοίρους, που έκαναν οι αρχαίοι (Ελληνες και Λατίνοι) στις 17-25 Δεκεμβρίου. Για το σφάξιμο του γουρουνιού χρειάζονταν 3 και παραπάνω άντρες και ο σφάχτης έπρεπε να ήταν έμπειρος.

Μετά το σφάξιμο και πριν το γδάρσιμο του, το σταυρώνανε για να φύγουν τα κακά πνεύματα. Η νοικοκυρά με ένα φτυάρι με λίγο κάρβουνο και ‘θυμιάμα’ το θυμιάτιζε, έβαζε ένα κρεμμύδι (τσιάπρ.) στο στόμα του ζώου, το σταύρωνε και μετά το γυρνούσε σε όλους τους παρευρισκομένους, οι οποίοι έσκυβαν με ευλάβεια 3 φορές κι έλεγαν: «άινε ν. ίντι, μα γκίνι σ’μά μάρι = του χρόνου καλύτερα και μεγαλύτερο». Τα παιδιά περίμεναν να βγάλουν

τη φούσκα, δηλαδή την ουρήθρα (*κισσιτούρα*) γιατί ήθελαν να την χρησιμοποιήσουν ως μπάλα, για να παίζουν. Από τα εντόσθια (*ιχικάτιλι*) του ζώου την Παραμονή, εκεί επί τόπου, τηγάνιζαν μεζέδες και όλη η παρευρισκόμενη παρέα έπινε ρακί. Τεμαχίζανε το γουρούνι, τα κομμάτια τα ξεχωρίζανε (*λι μπ.ρτσά*) και τα κρεμούσαν.

Την άλλη ημέρα το επεξεργάζονταν από το πρωί γιατί τότε κόβονταν πιο καλά (ήταν κρύο) και συνέχιζαν το φαγοπότι.. Σημαντικά βέβαια φαγητά ήταν η τηγανιά με πράσα και οι σαρμάδες (*σ.ρμάτζ*- λαχανοντολμάδες. Συμβολισμός του τυλίγματος του νεογέννητου Χριστού με τα πανιά). Οι σαρμάδες γίνονταν πιο νόστιμοι με τα κομμάτια από λίπος του γουρουνιού. Ξεχώριζαν όλα τα μέρη του γουρουνιού: λίπος (*παστόλου*), ψαχνό (*ψαχνόλου*), κόκαλα με κρέας (*ουόσιλι κου κάρνι*), πλευρά (*πλιβρέτς*), κεφάλι (*κάπλου*), πόδια (*τσουάρλι*) γιατί όλα έπρεπε να χρησιμοποιηθούν. Τα πάστωναν για να συντηρηθούν και μάλιστα αρκετό κρέας το έκαναν 'καβαρμά'. Έβραζαν δηλαδή το κρέας, το τσιγαρίζανε και το τοποθετούσαν σε πήλινα δοχεία (*τσουκάλια*) που τα σκέπαζαν με λίπος από πάνω. Έτσι διατηρούνταν για περισσότερο χρονικό διάστημα (μέχρι το καλοκαίρι στο βουνό). Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο ακόμα και το τομάρι, που το έγδερναν (*μπιλιέστι*) με προσοχή, το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν τσαρούχια.

Το κρύο (*αράτσι*) λίπος (*παστό*) το έκοβαν κομματάκια, τα έβαζαν σε καζάνια με φωτιά και το έλιωναν (*τουκίν*) για να βγάλουν την 'λίγδα'=λίπος, την οποία χρησιμοποιούσαν σαν λάδι για το φαγητό όλη τη χρονιά και την διατηρούσαν σε 'γκαζίνες' (τενεκέδες). Οτι έμενε από το λιωμένο παστό ήταν οι 'τσιγαρίδες' (υπέροχος μεζές). Επίσης, έκοβαν σε λωρίδες σκέτο ωμό παστό (όχι μαγειρεμένο) και το χρησιμοποιούσαν για μεζέ με τσίπουρο, αφού βέβαια το αλάτιζαν με πολύ χοντρό αλάτι.

Οι Αρμάνοι δεν χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο (όπως και όλοι οι ορεσίβιοι) αλλά και γενικά όλος ο τότε κόσμος, γιατί το ελαιόλαδο ήταν ακριβό. Το κρέας το 'πάστωναν' και το διατηρούσαν σε κρύο μέρος σε κομμάτια (δεν υπήρχαν ψυγεία). Τα πλευρά και τα κόκαλα με κρέας τα διατηρούσαν για να φτιάξουν *κεμπάπ* και *κοντοσουβλία* για το μέλλον, το κεφάλι και τα πόδια για πατσά. Το ψαχνό το είχαν για μαγειρευτό φαγητό και βέβαια με αυτό έφτιαχναν τα πεντανόστιμα σπιτικά λουκάνικα, τεμαχίζοντάς το σε λεπτά κομμάτια κρέας (σαν κιμά), με μπαχαρικά και κομμάτια λίπος, όλα βαλμένα μέσα στα έντερα του γουρουνιού (*μάτσ.λι ντι πόρκου*).

Δεν πρέπει να παραλείψουμε ότι, όπως σε όλη την Ελλάδα, ανήμερα των Χριστουγέννων η οικογένεια πηγαίνανε στην εκκλησία, κατόπιν έκανε τις καθιερωμένες επισκέψεις στους συγγενείς και μετά έστρωνε το χριστουγεννιάτικο τραπέζι με τα απαραίτητα εδέσματα (κρέας, κρασί κλπ). Τα Χριστούγεννα ήταν και είναι μια κατ'εξοχήν οικογενειακή γιορτή με συγγενικές συγκεντρώσεις, εύθυμο κουβεντολόι, τραγούδια κλπ.

ΕΘΙΜΑ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ & ΘΕΟΦΑΝΕΙΩΝ ΑΡΜΑΝΩΝ ΒΕΡΟΙΑΣ

ΛΙΓΟΥΤΣΑΡΗΔΕΣ

Όπως είπαμε προηγουμένως, πρόκειται για μεταμφιέσεις αντρών μέσα στο Δωδεκαήμερο, ιδιαίτερα στην Πρωτοχρονιά, αλλά και παλιότερα στα Φώτα. Το συγκεκριμένο έθιμο στη Βέροια έχει ως εξής:

Μικρά παιδιά μέχρι την ηλικία των 12 περίπου, ντυμένα 'Λιγουτσιάρηδες', την πρώτη του χρόνου πριν ξημερώσει, έλεγαν τα κάλαντα στα σπίτια των συγγενών και φίλων τους. Τα κάλαντα, που έλεγαν, ήτανε στα ελληνικά ως εξής:

*‘Λιγουτσιάρης έρχιτι, Γινάρης ξημερώνει Φραγκίτσα δω, Φραγκίτσα κει, Φραγκίτσα πά-
ει στη βρύση, με το γκιουρντάνι (ή γκιουζντάνι) στου λιμό, με το σπαθί στη μέση, σα φέτο πα-
λικάρια μου, σα φέτο και του χρόνου’.*

Αυτό γίνονταν μέχρι και την 10ετία του 60’. Προσωπικά, ο γράφων, ως μικρό παιδί, ντύθηκα ‘Λιγουτσιάρης’ στην γνήσια ροή του εθίμου και όχι με αναβίωση.

Τα ξημερώματα, ο πιο ηλικιωμένος του σπιτιού (*αφέντι μάρι*) ή η πιο ηλικιωμένη (*μά-
να μάρεα*) πήγαινε στη βρύση της αυλής του σπιτιού, την άλειφε με βούτυρο, κάνοντας
τρεις φορές το σχήμα του σταυρού. Ο συμβολισμός ήταν προφανής: Όπως τρέχει το νερό,
έτσι άφθονα τα αγαθά να τρέχουν όλο τον χρόνο στο σπίτι.

Οφείλουμε να σημειώσουμε ότι όλοι στην οικογένεια ανυπομονούσαν ποιο άτομο
(συνήθως παιδί) θα κάνει ‘ποδαρικό’ για την νέα χρονιά. Έτσι, όταν πρωί-πρωί κτύπαγε η
πόρτα, η νοικοκυρά έριχνε κάτω στο πάτωμα στραγάλια. Ο πρώτος που θα έμπαινε έπρεπε
να βελάσει, να γονατίσει και να πάρει με το στόμα του τα στραγάλια. Μετά του έδιναν α-
λάτι που το έριχνε στο τζάκι κι, ενώ αυτό έσκαγε και ‘παρπάριζε’ η φωτιά, το παιδί εύχο-
νταν φωναχτά και συμβολικά:

*«σι τζουάκ. έζι, ζμπ.νέτζ. νιέρλι, βιάστιλι σι τζινιράτς = Να χορέψουν τα κατσίκια, να
ζήσουν τα αρνιά, οι νύφες και οι γαμπροί».*

Στο τέλος η νοικοκυρά έδινε, ή έριχνε στο πάτωμα ξεραμένα σύκα, ξυλοκέρατα, κα-
ρύδια, στραγάλια, καραμέλες κ.ά. και τα παιδιά έτρεχαν συμβολικά, όπως τρέχουν τα πρό-
βατα και τα γίδια, να τα πάρουν με χαρά.

Μετά την εκκλησία και το μεσημεριανό φαγοπότι την Πρωτοχρονιάς, το απόγευμα
έβγαιναν οι μεγαλύτεροι (14-25 χρονών) ντυμένοι ‘Λιγουτσιάρηδες’. Στα πόδια (μηρούς)
τους φορούσανε ‘χολέβια’ (*τσουάριτς*) συνήθως μαύρα και στενά και γουρουνοτσάρουχα ή
απλά παπούτσια στο κάτω μέρος των ποδιών. Στο σώμα τους φορούσαν μια φανέλα με κε-
ντημένα τα μανίκια σε όλο το χέρι. Από πάνω φορούσαν την πουκαμίσα (*κ.μάσια*) και μετά
έβαζαν το ταλαγάνι (αμάνικη κάπα), έτσι ώστε να φαίνεται η πουκαμίσα και στα πόδια και
στα χέρια. Κατόπιν φορτώνονταν με πολλές σειρές μεγάλα κουδούνια και στο πρόσωπό
τους είχαν αυτοσχέδιες μάσκες, για να φαίνονται αγριωποί (με άσπρες συνήθως τρίχες και
ουρές από μαλλί γίδας). Επίσης, στα χέρια τους είχαν ξύλινα σπαθιά.

Ο αρχηγός των Λιγουτσάρηδων ήταν ξεσκεπάστος. Τα κεράσματα-χρήματα τοποθε-
τούνταν από τον οικοδεσπότη επάνω στα γυμνά σπαθιά (πάλες) τους. Οι Λιγουτσάρηδες
έλεγαν πολλά τραγούδια, ανάλογα με τα σπίτια που επισκέπτονταν (στους τσέλιγκες εύχο-
νταν πολλά ζώα, στα παιδιά γράμματα, στους νέους να βρουν ταίρι κλπ).

Οι Λιγουτσάρηδες περιδιάβαιναν τα σοκάκια της Βέροιας και πήγαιναν στα σπίτια λέ-
γοντας τα κάλαντα, χορεύοντας στους δρόμους και προκαλώντας εκκωφαντικούς θορύβους
με τα κουδούνια. Εάν συναντιούνταν δύο παρέες, γίνονταν μια υποτυπώδη μάχη και η υπο-
τιθέμενη νικηθείσα παρέα, αναγκάζονταν να περάσει κάτω από τα σπαθιά των νικητών
(συχνό φαινόμενο των μπουλουκιών με μεταμφιέσεις του Δωδεκαημέρου, που αναφέραμε
στα Γενικά του παρόντος Κεφαλαίου).

Γνωρίζοντας ότι στις μεταμφιέσεις αυτές συνήθως υπάρχει ένας θίασος με πολλά μα-
σκαρεμένα διαφορετικά πρόσωπα-ηθοποιοί και με κάποια υποτυπώδη δραματική λειτουρ-
γία, αναρωτήθηκα γιατί αυτό δεν συμβαίνει στους Λιγουτσάρηδες της Βέροιας. Η απορία
μου λύθηκε όταν διάβασα το βιβλίο των Άγγλων συγγραφέων Wace & Thompson (1914)
με τίτλο ‘Οι Νομάδες των Βαλκανίων’, εκδόσεις αδελφών Κυριακίδη, Θεσ/νίκη 1989.

Οι εν λόγω συγγραφείς αναλύουν τα λαογραφικά στοιχεία της Σαμαρίνας και άλλων βλαχοχωριών και συγκεκριμένα για την επίσκεψή τους στη Βέροια γράφουν στη σελίδα 138 επί λέξει:

«...το έθιμο των Λιγουτσάρηδων στη Βέροια είναι πολύ περικομμένο και εμφανίζεται μόνο ένας ηθοποιός, ο 'Αράπης...».

Μάλιστα στην περιγραφή που κάνουν του ίδιου εθίμου στη Σαμαρίνα εκείνο τον καιρό (αρχές 20^{ου} αιώνα) το ονομάζουν 'Λιγουτσάροι'. Κάνουν μια ανάλυση του εθίμου μέσα σε 4 σελίδες, όπου συνοπτικά εκθέτουν τα εξής:

«...Στο Δωδεκαήμερο δημιουργείται ένας θιάσος με ηθοποιούς με σκοπό να διώξει τους καλικάντζαρους. Οι ομάδες αυτές έπαιζαν το 'έργο' τους σε όλα τα γειτονικά χωριά από την Πρωτοχρονιά μέχρι τα Θεοφάνεια. Εάν συναντιόνταν δυο τέτοιες ομάδες, υπήρχε συναγωνισμός για το ποια ομάδα ήταν καλύτερη, που μπορεί να έφτανε ακόμα και σε πραγματική αιματοχυσία. Οι βασικοί χαρακτήρες της κάθε ομάδας ήταν επτά: η νύφη, ο γαμπρός, η γριά, ο αράπης ή ο γέρος, ο γιατρός και δυο άντρες ντυμένοι με δέρματα, παριστάνοντας αρκούδες. Ο αράπης και οι δυο άντρες έφεραν επίσης κουδούνια. Όλοι ήταν άντρες!».

Η υπόθεση του 'έργου' είναι πολύ απλή: Ο αράπης ή ο γέρος ενοχλεί την νύφη με τα βλέμματά του. Ο γαμπρός επεμβαίνει, γίνεται καυγάς, που τελειώνει με τον θάνατο του ενός από τους δυο. Γίνεται θρήνος από την νύφη και τη γριά, έρχεται ο γιατρός, με την επέμβασή του ο πεθαμένος ζανάρχεται στη ζωή και το έργο τελειώνει με χορό όλων των ηθοποιών και το πέραςμα του καπέλου να πληρώσουν οι θεατές».

Επίσης οι συγγραφείς αναφέρουν ότι το έθιμο ποικίλει από μέρος σε μέρος και αναφέρει μέρη που τελείται όπως, Γρεβενά, Πήλιο, Κρανιά, Βωβούσα, Κλεισούρα, Ελασσόνα, Μογλενά κ.ά. Αυτά μας λένε οι Άγγλοι συγγραφείς!

Ακόμα στο βιβλίο του Χ. Έξαρχου, 'Η Φούρκα της Ηπείρου', Θεσ/νίκη 1987, σελίδα 359 αναφέρεται το έθιμο, συγκεκριμένα η λέξη 'Λιγουτσάρους' και γίνεται κι εκεί αναλυτική περιγραφή του θιάσου με περισσότερα μασκαρεμένα πρόσωπα-ηθοποιούς.

Σύμφωνα με μαρτυρίες ηλικιωμένων, πριν να έρθουν οι βλαχοφώνοι στο Βέρμιο (από τα βλαχοχώρια της Πίνδου) και πριν την καταστροφή του Βερμίου από τους Τουρκαλβανούς, το έθιμο υπήρχε και στα ντόπια ελληνόφωνα ορεινά χωριά, που ήτανε πολυπληθή και οι μάχες ανάμεσα στους Λιγουτσίάρηδες ήτανε αληθινοί και σφοδροί με θύματα. Στην Καστανιά και στο Σέλι υπάρχουν ακόμα τοπωνύμια με την ονομασία 'Σ'κομένοι' (στους σκοτωμένους), σε ανάμνηση των αιματηρών αναμεταξύ των χωριών συγκρούσεων των Λιγουτσίάρηδων.

Παραλλαγή του εθίμου παρατηρείται και στα Πιέρια με το όνομα 'Λαγκατζάρια', όπου έχουμε περίπου την ίδια μεταμφίεση και πλοκή με αυτή της Σαμαρίνας που περιγράψαμε. Μάλιστα πρέπει να επισημάνω ότι τα κάλαντα που λένε τα Λαγκατζάρια των Πιερίων (Ριζώματα) ταιριάζουν απόλυτα στον μουσικό σκοπό (τραγούδι) με τα κάλαντα των Λιγουτσάρηδων της Βέροιας.

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Το μεσημέρι της Πρωτοχρονιάς κόβανε βασιλόπιτα φτιαγμένη με τυρί, η παρασκευή της οποίας αποτελούσε ολόκληρη τελετουργία. Μέσα σε αυτήν υπήρχε βέβαια το φλουρί (φλουριά) και διάφορα ξύλινα σύμβολα με μαγικό χαρακτήρα. Αυτά είχαν σχέση με τις ασχολίες της οικογένειας και μερικά ήταν κοινά σε όλες της οικογένειες. Για παράδειγμα, το ξύλο που συμβόλιζε το στύλο του σπιτιού (στούρλου ντι κάσα) έμπαινε σε όλα τα σπίτια.

Επίσης, οι κτηνοτρόφοι έβαζαν τα μαντριά (*μάντρα, κ.πρ.λέτζ*), οι κираτζήδες την φούρκα (*φουρτουτίρεα*), με την οποία φόρτωναν τα ζώα τους.

Την πίτα πάντοτε έκοβε ο μεγαλύτερος της φαμίλιας σε ισάριθμα (με τα μέλη της) κομμάτια, αφού πρώτα έβγαζε μερίδα στη μέση για τον Άγιο Βασίλη (εκεί δεν έβαζαν το φλουρί). Μετά το γυρνούσε τρεις φορές και ο καθένας έπαιρνε το κομμάτι, που του τύχαινε μπροστά του. Ήταν βέβαια φυσικό για ότι τύχαινε στον καθένα να γινότανε τα απαραίτητα σχόλια σχετικά με το μέλλον της νέας χρονιάς. Το απόγεμα ακολουθούσαν οι επισκέψεις στους Βασίληδες. Οι μικρότεροι πάντοτε επισκέπτονταν τους μεγαλύτερους από σεβασμό, έχοντας μαζί τους ένα πορτοκάλι.

ΦΩΤΑ

Ο κύκλος του Δωδεκαημέρου έκλεινε την παραμονή των Φώτων με γενική καθαριότητα, κυρίως στο τζάκι, για να φύγουν τα κακά πνεύματα, και να δεχτούν το αγιασμένο νερό. Οι νοικοκυρές κτυπούσαν τα κουδούνια για να φύγουν οι καλικάντζαροι (βλάχικα *καρκάλαντζι*). Βλάχα γυναίκα μου είπε επί λέξει: «*Ασνάμ κλόπουτλι σφούγκ. καρκάλαντζι=κουνούσαμε τα κουδούνια για να φύγουν οι καλικάντζαροι*». Εκείνη την ημέρα, στον αγιασμό των υδάτων, πολλά νεαρά βλαχόπουλα έκαναν διαγωνισμούς στο τρέξιμο τα ωραία τους άλογα, τα 'μπινέκια' στο ποτάμι.

Παλιότερα στη Βέροια έβγαιναν και Λιγουτσάρηδες την ημέρα των Φώτων, όπως και στην Πρωτοχρονιά. Είναι γεγονός ότι στο παρελθόν στα Φώτα γινότανε οι περισσότερες μεταμφιέσεις κατά την διάρκεια του Δωδεκαημέρου (σήμερα μεταμφιέσεις στα Φώτα γίνονται στην Καστοριά της Μακεδονίας).